

Genel Bilgiler

Dersin Amacı

"İçecek Bilimi ve Sanatı" dersinin amacı, öğrencilerin alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihsel gelişimini, kültürel bağlamını, üretim süreçlerini ve duyuşsal özelliklerini akademik bir bakış açısıyla incelemelerini sağlamaktır. Ders, farklı içecek gruplarının hammadde, üretim teknikleri ve sunum biçimleri üzerine derinlemesine bilgi kazandırırken; aynı zamanda içeceklerin gastronomi, sanat ve sosyal yaşamla olan ilişkisini tartışmayı hedefler. Böylece öğrenciler, içecek kültürünü bilimsel, estetik ve uygulamalı yönleriyle bütüncül bir şekilde değerlendirme becerisi kazanırlar.

Dersin İçeriği

Bu ders, öğrencilerin içeceklerin temel bileşenleri, üretim teknikleri ve duyuşsal analiz yöntemleri hakkında kapsamlı bilgi edinmelerini sağlar. Ders kapsamında alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihçesi, coğrafi kökenleri ve kültürel önemi incelenir. Ayrıca kahve, çay, şarap, bira, kokteyl ve inovatif içecekler gibi farklı içecek gruplarının üretim süreçleri, kalite kriterleri ve servis teknikleri detaylı olarak ele alınır. Ders, uygulamalı laboratuvar çalışmaları ve tadım etkinlikleri ile öğrencilerin teorik bilgilerini pratiğe dökmelerini ve içeceklerin estetik ve gastronomik yönlerini anlamalarını hedefler.

Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

İlgili makaleler Gastronomide İçecekler/Tufan Süren ve Batuhan Öztürk Origin of Beverages/James Williams

Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri

Ders süresince öğrencilerin aktif öğrenme deneyimi kazanmaları hedeflenir. Bunun için teorik ders anlatımları, vaka çalışmaları, grup tartışmaları ve sunumlar kullanılır. Uygulamalı laboratuvar çalışmaları ve tadım seansları, öğrencilerin duyuşsal analiz becerilerini geliştirmelerine ve içeceklerin üretim süreçlerini uygulamalı olarak öğrenmelerine olanak tanır. Ayrıca, araştırma projeleri ve literatür taramaları ile öğrencilerin eleştirel düşünme ve bilimsel araştırma becerileri desteklenir. Öğretme yöntemleri arasında interaktif ders anlatımı, uygulamalı atölye çalışmaları, grup çalışmaları, tartışma ve problem çözme yöntemleri ön plana çıkar.

Ders İçin Önerilen Diğer Hususlar

Dersin etkili ve verimli yürütülmesi için öğrencilerin önceden temel kimya ve gastronomi bilgisine sahip olmaları önerilir. Ders kapsamında kullanılan içecek örneklerinin çeşitliliği ve tazeliği, laboratuvar ve tadım uygulamalarının kalitesini doğrudan etkiler; bu nedenle kaynak ve malzeme temini önemlidir. Ayrıca, dersin güncel literatürle desteklenmesi, öğrencilere sektördeki yenilikler ve trendler hakkında bilgi sağlar. Sınıf içi uygulamaların yanı sıra, sektörel geziler ve konuk uzman konuşmaları ile öğrencilerin teorik bilgilerini gerçek dünya deneyimleri ile pekiştirmeleri teşvik edilir. Öğrencilerin katılım ve aktif öğrenme süreçlerine dahil olmaları, dersin başarısı açısından kritik öneme sahiptir.

Dersin Verilişi

Bu ders, yüksek lisans programı kapsamında teorik ve uygulamalı olarak yürütülür. Ders, interaktif bir yapı ile işlenir; teorik kısımlar sınıf ortamında anlatılırken, uygulamalı oturumlar laboratuvar veya tadım atölyelerinde gerçekleştirilir. Öğrencilerin aktif katılımı, grup çalışmaları, sunumlar ve projelerle desteklenir. Ayrıca, dönem boyunca sektörel geziler veya konuk uzman konuşmaları ile dersin uygulamalı boyutu güçlendirilir.

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Dr. Öğr. Üyesi Firdevs Yönet Eren

Program Çıktısı

- Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihçesini, kültürel bağlamını ve coğrafi kökenlerini açıklayabilme.
- İçeceklerin gastronomi, sanat ve sosyal yaşam ile olan ilişkilerini değerlendirebilme.
- Akademik araştırma ve literatür taraması yaparak eleştirel düşünme becerilerini uygulayabilme.
- Yenilikçi içecekler ve sektörel trendler hakkında bilgi edinerek profesyonel uygulama becerilerini artırabilme.

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Laboratuvar	Öğretim Metodları	Teorik	Uygulama
1			Anlatma Yöntemi	Dersin amacı, içeriği ve yönteminin açıklanması	
2	Gastronomide İçecekler İlgili Makaleler		Anlatım, Tartışma, Soru-Cevap	İçeceklerin Evrensel Önemi İçecekler ve Sanatın Buluşması İçeceklerin Geleceği	
3	Gastronomide İçecekler İlgili Makaleler		Anlatım, Tartışma, Soru-Cevap	Gastronomide İçecek-Yemek Uyumu BEVERAGES PAIRING İçecek Efsaneleri	
4	Gastronomide İçecekler İlgili Makaleler		Anlatım, Tartışma, Soru-Cevap	Miksoloji	
5	İlgili Makaleler		Anlatım, Tartışma, Soru-Cevap, Görüşme, Sunum	Makale İncelemeleri	
6	İlgili Makaleler		Anlatım, Tartışma, Soru-Cevap, Görüşme, Sunum	Makale İncelemeleri	
7	İlgili Makaleler		Anlatım, Tartışma, Soru-Cevap, Görüşme, Sunum	Makale İncelemeleri	
8				ARA SINAV	
9	İlgili Makaleler		Görüşme, Tartışma, Soru-Cevap	Öğrenci Konu Sunumları	
10	İlgili Makaleler		Görüşme, Tartışma, Soru-Cevap	Öğrenci Konu Sunumları	
11	İlgili Makaleler		Görüşme, Tartışma, Soru-Cevap	Öğrenci Konu Sunumları	
12	İlgili Makaleler		Görüşme, Tartışma, Soru-Cevap	Öğrenci Konu Sunumları	
13	İlgili Makaleler		Görüşme, Tartışma, Soru-Cevap	Öğrenci Konu Sunumları	
14	İlgili Makaleler		Görüşme, Tartışma, Soru-Cevap	Öğrenci Konu Sunumları	
15	İlgili Makaleler		Görüşme, Tartışma, Soru-Cevap	Öğrenci Konu Sunumları	

İş Yükleri

Aktiviteler	Sayısı	Süresi (saat)
Vize	1	1,00
Final	2	1,00
Final Sınavı Hazırlık	1	6,00
Ara Sınav Hazırlık	1	6,00
Araştırma Sunumu	3	13,00
Seminer	3	14,00
Derse Katılım	3	14,00
Teorik Ders Anlatım	4	3,00
Tartışmalı Ders	2	14,00
Gösterim	1	3,00

Değerlendirme

Aktiviteler	Ağırlığı (%)
Final	60,00
Vize	40,00

	P.Ç. 1	P.Ç. 2	P.Ç. 3	P.Ç. 4	P.Ç. 5	P.Ç. 6	P.Ç. 7	P.Ç. 8	P.Ç. 9	P.Ç. 10
Ö.Ç. 1	5									
Ö.Ç. 2	3			4						
Ö.Ç. 3	3					5		4		
Ö.Ç. 4		5	5	3						3

Tablo :

- P.Ç. 1 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında ve ilgili disiplinlerde sahip olduğu bilgi ve beceriyi uzmanlık düzeyinde geliştirir ve derinleştirir.
- P.Ç. 2 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında yer alan işletmelerin sorunlarını analiz edebilme ve problem çözme becerilerine sahip olur.
- P.Ç. 3 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında Türkiye’de ve dünyada yenilikleri ve gelişmeleri takip eder. Bu gelişmelere ilişkin politika ve planlar oluşturur.
- P.Ç. 4 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları faaliyetlerine ilişkin profesyonel tekniklere ve uygulamalara sahip olur.
- P.Ç. 5 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında bilgileri eleştirel bir gözle değerlendirebilme yetkinliğine sahip olur.
- P.Ç. 6 :** Bilimsel araştırma yöntemlerini kullanarak alanıyla ilgili bir araştırmayı planlar, yürütür, değerlendirir ve rapor halinde sunar.
- P.Ç. 7 :** Alanında uzmanlık gerektiren konularda bir çalışmayı başkalarıyla ve bağımsız olarak etkin bir şekilde yürütür.
- P.Ç. 8 :** Edindiği bilgi ve becerileri analiz eder, eleştirel şekilde yorumlar ve değerlendirir.
- P.Ç. 9 :** Yazılı ve sözlü olarak etkili iletişim ve sunum becerileri gösterir.
- P.Ç. 10 :** Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında sürdürülebilirlik ilkelerini benimseyerek yerel ve küresel ölçekte etik, çevresel ve ekonomik sorumluluk bilinciyle hareket eder.
- Ö.Ç. 1 :** Alkollü ve alkolsüz içeceklerin tarihçesini, kültürel bağlamını ve coğrafi kökenlerini açıklayabilme.
- Ö.Ç. 2 :** İçeceklerin gastronomi, sanat ve sosyal yaşam ile olan ilişkilerini değerlendirebilme.
- Ö.Ç. 3 :** Akademik araştırma ve literatür taraması yaparak eleştirel düşünme becerilerini uygulayabilme.
- Ö.Ç. 4 :** Yenilikçi içecekler ve sektörel trendler hakkında bilgi edinerek profesyonel uygulama becerilerini artırabilme.