

İndirilme Tarihi

09.02.2026 12:17:32

Tİ222 - BEVERAGES - Turizm Fakültesi - Turizm İşletmeciliği Bölümü

General Info

Objectives of the Course

The aim of this course is to introduce the basic concepts and production processes of beverage technology, enabling students to understand beverage types, production techniques, and service standards within the scope of bar applications. Therefore, the course intends to provide a general overview of the structure and functioning of beverage technology, explain the production and quality characteristics of different beverage groups, teach preparation and presentation methods used in bar settings, and highlight the professional applications and career opportunities offered by beverage technology in the hospitality industry.

Course Contents

This course covers the fundamental concepts of beverage technology, the historical development of different types of beverages, their production processes, varieties, and quality characteristics. It also examines appropriate storage conditions, service standards, consumption practices, and presentation methods in bar applications. The course aims to help students understand the importance of beverage technology in the bar and hospitality industry, develop professional service skills, and recognize the legal, ethical, and quality aspects of the sector.

Recommended or Required Reading

Alcohol technology- Prof. Dr. Ahmet Aktaş, Doç. Dr. Bahattin Özdemir

Planned Learning Activities and Teaching Methods

none none

Recommended Optional Programme Components

Reading related section before class

Instructor's Assistants

No research assistant

Presentation Of Course

Explanation and discussion

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Dr. Öğr. Üyesi Lokman Dinç

Program Outcomes

1. He treats guests kindly and shows genuine interest in them.
2. Prepares alcoholic and non-alcoholic drinks and cocktails served at the bar.
3. Understands the concepts of beverages and alcoholic drinks and has general knowledge about bars.
4. Knows how to prepare and serve drinks

Weekly Contents

Order	PreparationInfo	Laboratory	TeachingMethods	Theoretical	Practise
1			Presentation and discussion	General overview about drinks	
2			Presentation and discussion	Alcohol free drinks	
3			Presentation and discussion	Alcohol and beverage production methods	
4			Presentation and discussion	Cocktails	
5			Presentation and discussion	Cocktails	
6			Presentation and discussion	Information about alcoholic beverages produced through fermentation	
7			Presentation and discussion	Information about alcoholic beverages produced through fermentation	
8				Exam	
9			Presentation and discussion	Information about alcohol produced through fermentation	
10			Presentation and discussion	Information about alcoholic beverages produced by distillation	
11			Presentation and discussion	Information about alcoholic beverages produced by distillation	
12			Presentation and discussion	Information about alcoholic beverages produced by distillation	
13			Presentation and discussion	Information about alcoholic beverages produced by distillation	
14			Presentation and discussion	Information about alcoholic beverages produced by distillation	
15				Final exam	

Workload

Activities	Number	PLEASE SELECT TWO DISTINCT LANGUAGES
Vize	1	1,00
Final	1	1,00
Derse Katılım	14	1,00
Bütünleme	1	1,00
Teorik Ders Anlatım	14	2,00

Assesments

Activities	Weight (%)
Ara Sınav	40,00
Final	60,00

	P.O. 1	P.O. 2	P.O. 3	P.O. 4	P.O. 5	P.O. 6	P.O. 7	P.O. 8	P.O. 9	P.O. 10	P.O. 11	P.O. 12	P.O. 13	P.O. 14	P.O. 15	P.O. 16	P.O. 17	P.O. 18	P.O. 19	P.O. 20	P.O. 21	P.O. 22
L.O. 1	1	2	2	2	4	2	1	3	2	2	1	1	1	1	1	2	1	2	3	3	2	4
L.O. 2	3	4	1	1	1	1	1	3	2	2	3	3	1	4	4	3	5	5	3	2	5	4
L.O. 3	4	2	2	3	2	1	1	1	1	2	2	1	1	4	2	1	1	5	2	1	2	1
L.O. 4	2	4	2	1	1	1	5	5	3	3	4	4	3	2	4	3	3	4	4	3	1	3

Table :

- P.O. 1 :** Turizm sektörünün yapısı, işleyişi ve ülke kalkınmasındaki önemi konusunda bilgi sahibi olur.
- P.O. 2 :** Turizm işletmeciliği alanındaki ve yakın disiplinlerdeki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgiye sahip olur
- P.O. 3 :** İngilizcede en az Avrupa Dil Portföyü B2 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.O. 4 :** İkinci bir yabancı dilde en az Avrupa Dil Portföyü B1 genel düzeyinde okuma, anlama, konuşma ve yazma becerileri gösterir.
- P.O. 5 :** Yazılı, sözlü ve sözsüz olarak etkili iletişim kurar ve sunum becerileri gösterir.
- P.O. 6 :** Bilgi ve verileri mesleki anlamda tanımlar, sentezler, analiz eder, yorumlar ve değerlendirir.
- P.O. 7 :** Sahip olduğu bilgiyi bilinen ve yeni sorunların çözümünde kullanır.
- P.O. 8 :** Toplumsal ve mesleki etik değerleri bilir, bunları eleştirel bir bakış açısıyla değerlendirir ve uygun davranışları geliştirir.
- P.O. 9 :** Hem temel hem de alanyla ilgili bilgi ve iletişim teknolojilerini ve yazılımlarını ileri düzeyde kullanır.
- P.O. 10 :** İşletme, iktisat, yönetim ve pazarlama alanlarındaki temel kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular hakkında bilgi sahibi olur.
- P.O. 11 :** Turizm işletmelerini (otel işletmesi, seyahat işletmesi, yiyecek içecek işletmesi vb) etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular.
- P.O. 12 :** Turizm alanı ve turizm işletmeciliği ile ilgili ulusal ve uluslararası hukuki düzenlemeleri ve mesleki standartları bilir ve uygular.
- P.O. 13 :** Başkalarıyla ve bağımsız olarak etkin bir şekilde çalışır.
- P.O. 14 :** Kendini kişisel ve mesleki anlamda sürekli geliştirir, kendi kendine öğrenme için sorumluluk alır ve bunu gösterir.
- P.O. 15 :** Kişisel bakıma, hijyene, giyime ve görünüme turizm işletmeciliğinin gerektirdiği şekilde özen gösterir.
- P.O. 16 :** Hizmet alanı ile ilgili fiziksel ortamı, araç gereçleri ve teknolojileri tanır, kullanır ve bakımını yaparak korur.
- P.O. 17 :** Farklı kültürleri tanır, anlar ve farklı kültürlerle iletişim kurar.
- P.O. 18 :** Atatürk ilkeleri ve inkılapları konusunda bilgiye sahip olur ve Cumhuriyet'in temel değerlerini benimser.
- P.O. 19 :** Dünya ve Türkiye kültür ve coğrafyası hakkında ayrıntılı bilgiye sahip olur ve bu bilgileri turizm arzı ve talebi açısından değerlendirir.
- P.O. 20 :** Turizm işletmelerinde hizmet verme süreçlerini bilir ve misafir memnuniyeti sağlayacak şekilde yerine getirir.
- P.O. 21 :** İlgi, yetenek, sosyal duyarlılık ve gönüllülük çerçevesinde kişisel değişime ve gelişime değer katan disiplinler arası alanlarda kendisini geliştirebilir.
- P.O. 22 :** Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçlarından (BM SKA) en az birini açıklar. BM SKA şunlardır: 1) yoksulluk, 2) açlık ,3) sağlıklı ve kaliteli yaşam, 4) nitelikli eğitim, 5) cinsiyet eşitliği, 6) temiz su ve sanitasyon, 7) erişilebilir temiz enerji, 8) insana yakışır iş ve ekonomik büyüme, 9) sanayi, yenilikçilik ve alt yapı, 10) eşitsizliklerin azaltımı, 11) sürdürülebilir şehirler ve topluluklar, 12) sorumlu tüketim ve üretim, 13) iklim eylemi, 14) sudaki yaşam, 15) karasal yaşam, 16) barış, adalet ve güçlü kurumlar, 17) amaçlar için ortak çaba
- L.O. 1 :** Konuklara dostça davranır ve onlarla içten ilgilenir.
- L.O. 2 :** Barda servis edilen içkilerin; servisini ve alkollü alkolsüz içeceklerle hazırlanan karışımları hazırlar.
- L.O. 3 :** İçecek ve içki kavramlarını kavrama ve barlar hakkında genel bilgiye sahip olur.
- L.O. 4 :** İçki hazırlanmasını ve içki servisini bilir