

Genel Bilgiler

Dersin Amacı

İçki teknolojisinin temel kavramlarını ve üretim süreçlerini tanıtarak, öğrencilerin bar uygulamaları kapsamında içki türlerini, üretim tekniklerini ve servis standartlarını kavramalarını sağlamaktır. Bu nedenle; içki teknolojisinin yapısını ve işleyişini genel hatlarıyla tanıtmak, farklı içki gruplarının üretim ve kalite özelliklerini açıklamak, bar ortamında kullanılan içki hazırlama ve sunum yöntemlerini öğretmek, ayrıca ağırlama endüstrisinde içki teknolojisinin sağladığı profesyonel uygulama ve kariyer olanaklarını aktarmaktır.

Dersin İçeriği

Bu derste içki teknolojisinin temel kavramları, içki türlerinin tarihsel gelişimi, üretim süreçleri, çeşitleri ve kalite özellikleri ele alınmaktadır. Ayrıca içkilerin uygun saklama koşulları, servis standartları, bar uygulamalarında tüketim şekilleri ve sunum yöntemleri incelenmektedir. Ders kapsamında öğrencilerin, içki teknolojisinin bar ve ağırlama endüstrisindeki önemini kavramaları, profesyonel servis uygulamalarına hâkim olmaları ve sektördeki yasal, etik ve kalite unsurlarını tanımaları hedeflenmektedir.

Dersin Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar

İçki teknolojisi- Prof. Dr. Ahmet Aktaş, Doç. Dr. Bahattin Özdemir

Planlanan Öğrenme Etkinlikleri ve Öğretme Yöntemleri

yok yok

Dersi Veren Öğretim Elemanları

Dr. Öğr. Üyesi Lokman Dinç

Program Çıktısı

1. Konuklara dostça davranır ve onlarla içten ilgilenir.
2. Barda servis edilen içkilerin; servisini ve alkollü alkolsüz içeceklerle hazırlanan karışımları hazırlar.
3. İçecek ve içki kavramlarını kavrama ve barlar hakkında genel bilgiye sahip olur.
4. İçki hazırlanmasını ve içki servisini bilir

Haftalık İçerikler

Sıra	Hazırlık Bilgileri	Laboratuvar	Öğretim Metodları	Teorik	Uygulama
1				İçecekler hakkında genel bilgiler	
2				Alkolsüz içecekler	
3				Alkol ve içki üretim yöntemleri	
4				Kokteyl	
5				Kokteyl	
6				Mayalandırma yoluyla üretilen alkollü içecekler hakkında bilgiler	
7				Mayalandırma yoluyla üretilen alkollü içecekler hakkında bilgiler	
8				Ara sınav	
9				Mayalandırma yoluyla üretilen alkollü içecekler hakkında bilgiler	
10				Damıtma yoluyla üretilen alkollü içecekler hakkında bilgiler	
11				Damıtma yoluyla üretilen alkollü içecekler hakkında bilgiler	
12				Damıtma yoluyla üretilen alkollü içecekler hakkında bilgiler	
13				Damıtma yoluyla üretilen alkollü içecekler hakkında bilgiler	
14				Damıtma yoluyla üretilen alkollü içecekler hakkında bilgiler	
15				Final sınavı	

Değerlendirme

Aktiviteler	Ağırlığı (%)
Ara Sınav	40,00
Final	60,00

	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	P.Ç. 11	P.Ç. 12	P.Ç. 13	P.Ç. 14	P.Ç. 15	P.Ç. 16	P.Ç. 17	P.Ç. 18	P.Ç. 19	P.Ç. 20	P.Ç. 21	P.Ç. 22
Ö.Ç. 1	1	2	2	2	4	2	1	3	2	2	1	1	1	1	1	2	1	2	3	3	2	4
Ö.Ç. 2	3	4	1	1	1	1	1	3	2	2	3	3	1	4	4	3	5	5	3	2	5	4
Ö.Ç. 3	4	2	2	3	2	1	1	1	1	2	2	1	1	4	2	1	1	5	2	1	2	1
Ö.Ç. 4	2	4	2	1	1	1	5	5	3	3	4	4	3	2	4	3	3	4	4	3	1	3

Tablo :

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