

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
KAHVE KÜLTÜRÜ VE ÜRETİM TEKNİKLERİ II	GMS4215354	Bahar Dönemi	1+2	2	5
Ön Koşul Dersleri					
Önerilen Seçmeli Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Lisans				
Dersin Türü	Programa Bağlı Seçmeli				
Dersin Koordinatörü	Dr.Öğr.Üye. Emine OLUM				
Dersi Verenler	Dr.Öğr.Üye. Emine OLUM				
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Kahve kültürüne hâkim olmak, ayırt edebilmek, yorumlayabilmek ve rafine tadım zevkine sahip olabilmektir. Üretim ve son tüketici arasındaki "baristalık" sanatını ileri seviyede uygulamalı olarak icra etmektir.				
Dersin İçeriği	Bu ders; Kahvenin ayırt edilmesi ve kahve işlenmelerinin kahve üzerine etkileri ,Ticari ve ticari olmayan kahve çeşitleri, farkları ve ayırt etme yöntemleri ,Yörelere, toprağın, rakımın ve bitki örtüsünün kahve üzerindeki etkileri ,Kahvelerin yörelere ve cinsine göre kavurma, profil çıkarma işlemleri ,Kahve demleme yöntemlerinin tat üzerinde etkisi ve farkları (Uygulamalı) ,Barista yeteneklerinin geliştirilmesi (Uygulamalı) ,Cupping ve kör tadım ,Cupping ve kör tadım (Uygulamalı) ,Uygulamalı kahve kavurma eğitimi. (Ders gezisi olarak yapılacaktır.) ,Dünyada ve Türkiye'de kahve ticareti ve hacimleri Adil ticaret ve kahve kooperatifleri ,Uygulamalı kahve üretimi, Uygulamalı baristalık ve incelikleri,Detaylı baristalık eğitimi (Profesyonel Teknikler) (Uygulamalı) ,Uygulamalı kahve, süt ve başlangıç seviyesinde Latte Art eğitimi ve süreli ürün üretebilme yetenekleri (Uygulamalı) ,Uygulamalı kahve, süt ve başlangıç seviyesinde Latte Art eğitimi ve süreli ürün üretebilme yetenekleri devam dersi (Uygulamalı) ; konularını içermektedir.				
Dersin Öğrenme Kazanımları			Öğretim Yöntemleri	Ölçme Yöntemleri	
Kahve konusunda dünya standartlarında farkındalık oluşturur.			1	C	
Kahvenin gelişimi ve Türkiye'de gelişimine dair fikir üretir.			1	C	
İçilen kahveyi profesyonel şekilde formüleştirir.			6		
Profesyonel barista becerileri oluşturur.			6		
Kahve konusunda fikir tasarlar.			1		
Öğretim Yöntemleri	1: Tam Öğrenme Modeli, 6: Deneyimle Öğrenme Modeli				
Ölçme Yöntemleri	C: Çoktan Seçmeli Sınav				
Ders Akışı					
Sıra	Konular	Ön Hazırlık			
1	Kahvenin ayırt edilmesi ve kahve işlenmelerinin kahve üzerine etkileri				
2	Ticari ve ticari olmayan kahve çeşitleri, farkları ve ayırt etme yöntemleri				
3	Yörelere, toprağın, rakımın ve bitki örtüsünün kahve üzerindeki etkileri	Yöre kahvelerinin araştırılması			
4	Kahvelerin yörelere ve cinsine göre kavurma, profil çıkarma işlemleri				
5	Kahve demleme yöntemlerinin tat üzerinde etkisi ve farkları (Uygulamalı)				
6	Barista yeteneklerinin geliştirilmesi (Uygulamalı)				
7	Cupping ve kör tadım				
8	Cupping ve kör tadım (Uygulamalı)				
9	Uygulamalı kahve kavurma eğitimi. (Ders gezisi olarak yapılacaktır.)				
10	Dünyada ve Türkiye'de kahve ticareti ve hacimleri Adil ticaret ve kahve kooperatifleri				
11	Uygulamalı kahve üretimi, Uygulamalı baristalık ve incelikleri				
12	Detaylı baristalık eğitimi (Profesyonel Teknikler) (Uygulamalı)				
13	Uygulamalı kahve, süt ve başlangıç seviyesinde Latte Art eğitimi ve süreli ürün üretebilme yetenekleri (Uygulamalı)				
14	Uygulamalı kahve, süt ve başlangıç seviyesinde Latte Art eğitimi ve süreli ürün üretebilme yetenekleri devam dersi (Uygulamalı)				
Değerlendirme Yöntemleri		Sınava Katkısı			
Ara Sınav		50			
Genel Sınav		50			

Kaynaklar

Cenk Girginol – Kahve: Topraktan Fincana
Cenk Girginol – Ahde Vefa: Bir Türk Kahvesi Hikayesi
The Barista Book – Hiroshi Sawada
SCA