

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
İÇECEK HAZIRLAMA, SUNUM VE SERVİS TEKNİKLERİ	GMS3111432	Güz Dönemi	3+0	3	3
Ön Koşul Dersleri					
Önerilen Seçmeli Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Seviyesi	Lisans				
Dersin Türü	Zorunlu				
Dersin Koordinatörü	Dr.Öğr.Üye. Emine OLUM				
Dersi Verenler	Öğr.Gör. Merih TATLI				
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Bu ders, Gastronomi ve İçecek Hizmetleri öğrencilerine içeceklerin hazırlanması, sunumu ve servisinde gerekli olan becerileri kazandırmayı amaçlar. Öğrencilere, içecek türleri, karışımlar, sunum teknikleri ve müşteri hizmeti konularında geniş bir perspektif sunarak sektördeki uygulamaları öğretmeyi hedefler.				
Dersin İçeriği	Bu ders; İçeceklerin Genel Tanımı-çeşitleri,Soğuk İçecek çeşitleri ve Servis teknikleri,Soğuk İçecek çeşitleri ve Servis teknikleri,Cold Drink Types and Service Techniques,Sıcak İçecek Çeşitleri-Çay-Ihlamur-Adaçayı-Fesleğen,Sıcak İçecek Çeşitleri-Kahve,Alan gezisi-Chado Tea,Sıcak İçecek Çeşitleri-Kakao-Sıcak Çikolata-Sahlep-Boza,Alkollü içecekler-Servis ve sunum teknikleri-Bira,Alkollü içecekler-Servis ve sunum teknikleri-Bira,Alkollü içecekler-Servis ve sunum teknikleri- kokteyller,Alkollü içecekler-Servis ve sunum teknikleri-Şarap;Bölgelere göre çeşitleri,Alkollü içecekler-Servis ve sunum teknikleri-Şarap; konularını içermektedir.				
Dersin Öğrenme Kazanımları				Öğretim Yöntemleri	Ölçme Yöntemleri
Farklı içecek türlerini tanımlar ve açıklar				9	C
İçecek sunumu ve servisinde estetik ve iletişim becerilerini geliştirir.				9	C
Öğretim Yöntemleri	9: Anlatım Yöntemi				
Ölçme Yöntemleri	C: Çoktan Seçmeli Sınav				
Ders Akışı					
Sıra	Konular	Ön Hazırlık			
1	İçeceklerin Genel Tanımı-çeşitleri				
2	Soğuk İçecek çeşitleri ve Servis teknikleri				
3	Soğuk İçecek çeşitleri ve Servis teknikleri				
4	Cold Drink Types and Service Techniques				
5	Sıcak İçecek Çeşitleri-Çay-Ihlamur-Adaçayı-Fesleğen				
6	Sıcak İçecek Çeşitleri-Kahve				
8	Alan gezisi- Chado Tea				
9	Sıcak İçecek Çeşitleri-Kakao-Sıcak Çikolata-Sahlep-Boza				
10	Alkollü içecekler-Servis ve sunum teknikleri-Bira				
11	Alkollü içecekler-Servis ve sunum teknikleri-Bira				
12	Alkollü içecekler-Servis ve sunum teknikleri- kokteyller				
13	Alkollü içecekler-Servis ve sunum teknikleri-Şarap;Bölgelere göre çeşitleri				
14	Alkollü içecekler-Servis ve sunum teknikleri-Şarap				
Değerlendirme Yöntemleri		Sınava Katkısı			
Ara Sınav		50			
Genel Sınav		50			

Kaynaklar	
Öğretim görevlisi ders notları1.	Fumey, G., Echeverria, O. 2007. Dünya MutfaklarıAtlası. (İng. Çeviren: İsmail Yerguz) NTV yayınları. İstanbul. ISBN: 978-975-6690-78-9
2.	Reimertz, S., 2003. Çayın Kültür Tarihi. (İng. Çeviren: Mustafa Tüzel) Dost Yayınevi. Ankara. ISBN: 975-7501-74-3