

Dersin Tanımı					
Adı	Kodu	Yarıyıl	T+U Saat	Kredi	AKTS
KAHVE KÜLTÜRÜ VE ÜRETİM TEKNİKLERİ I	GMS4115353	Güz 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	Dünyada, hayata çok hızlı entegre olan Kahve'nin tarihini, kültürünü, üretimini ve tüketimini incelemektir. Üretim ve tüketim bölümünde hayatımızdaki yerini belirlemektir. Üretim ve son tüketici arasındaki "baristalık" sanatını uygulamalı icra etmektedir.				
Dersin İçeriği	Bu ders; Kahve nedir? Kahve Tarihi, Osmanlıda Kahve, Kahvenin Avrupa'ya Gelişi, Kahve meyvesi ve ağaçları, Kahve türleri (Arabica/Robusta/Misk Kedisi) Kahve türleri arasındaki farklar ,Kahve çekirdeklerinin yolculuğu, Kahve çekirdeklerinin kavrum çeşitleri, Kahvelerin yore bilgileri ve farkları, Kahvenin kavrumundan sonraki aşaması, Kahvenin fincana kadar olan yolculuğu, Kahvenin öğütülmesi, demlemesi ve tüketimi, Kahve demleme yöntemleri, Türk Kahvesi ve Espresso, 3. nesil demlemeler, Kahve çeşitleri ve dünyada kahvenin standart ölçüleri, Kahve, süt, oranlar vs., Kahve kültürü, Kahve tüketimi, Kahvenin faydaları ve zarar eşikleri ,Uygulamalı kahve üretimi, Kahvenin demleme yöntemleri (Ders gezisi yapılacaktır.) ,Uygulamalı kahve kavurma eğitimi. (Ders gezisi olarak yapılacaktır.) ,Kahvede 2. nesil, 3. nesil ve yeni trendler, 4. nesil kahveci dükkanları ve işletmeleri, Dünya standartlarında kahve nasıl olmalı? Dünya standartlarında kahve görgüsü ve kültürleri, Uygulamalı kahve üretimi, Uygulamalı baristalık grafikleri ve incelikleri, Detaylı baristalık eğitimi (Profesyonel Teknikler) (Uygulamalı) ,Uygulamalı kahve, süt ve başlangıç seviyesinde Latte Art eğitimi. (Uygulamalı) ,Uygulamalı kahve, süt ve başlangıç seviyesinde Latte Art eğitimi devam dersi. (Uygulamalı) ; konularını içermektedir.				
Dersin Öğrenme Kazanımları			Öğretim Yöntemleri	Ölçme Yöntemleri	
Kahvenin tarihten günümüze yolculuğunu özetler.			1		
Gastronomik sanat olarak yükselen kahve kültürünü tasarlar.			1	C	
Kahve konusunda rafine damak zevkine sahip olup ayrımını ölçer.			6		
Kahvenin üretiminde profesyonel teknikleri formüleştirir.			1	C	
Uygulamalı olarak baristalık becerilerini üretir.			11		
Kahvenin insan sağlığındaki yerini, fayda ve zararlarını değerlendirir.			1	C	
Öğretim Yöntemleri	1: Tam Öğrenme Modeli, 11: Gösterip Yapma Yöntemi, 6: Deneyimle Öğrenme Modeli				
Ölçme Yöntemleri	C: Çoktan Seçmeli Sınav				
Ders Akışı					
Sıra	Konular	Ön Hazırlık			
1	Kahve nedir? Kahve Tarihi, Osmanlıda Kahve, Kahvenin Avrupa'ya Gelişi				
2	Kahve meyvesi ve ağaçları, Kahve türleri (Arabica/Robusta/Misk Kedisi) Kahve türleri arasındaki farklar				
3	Kahve çekirdeklerinin yolculuğu, Kahve çekirdeklerinin kavrum çeşitleri, Kahvelerin yore bilgileri ve farkları				
4	Kahvenin kavrumundan sonraki aşaması, Kahvenin fincana kadar olan yolculuğu, Kahvenin öğütülmesi, demlemesi ve tüketimi				
5	Kahve demleme yöntemleri, Türk Kahvesi ve Espresso, 3. nesil demlemeler				
6	Kahve çeşitleri ve dünyada kahvenin standart ölçüleri, Kahve, süt, oranlar vs.				
7	Kahve kültürü, Kahve tüketimi, Kahvenin faydaları ve zarar eşikleri				
8	Uygulamalı kahve üretimi, Kahvenin demleme yöntemleri (Ders gezisi yapılacaktır.)				
9	Uygulamalı kahve kavurma eğitimi. (Ders gezisi olarak yapılacaktır.)				
10	Kahvede 2. nesil, 3. nesil ve yeni trendler, 4. nesil kahveci dükkanları ve işletmeleri, Dünya standartlarında kahve nasıl olmalı? Dünya standartlarında kahve görgüsü ve kültürleri				
11	Uygulamalı kahve üretimi, Uygulamalı baristalık grafikleri ve incelikleri				
12	Detaylı baristalık eğitimi (Profesyonel Teknikler) (Uygulamalı)				
13	Uygulamalı kahve, süt ve başlangıç seviyesinde Latte Art eğitimi. (Uygulamalı)				
14	Uygulamalı kahve, süt ve başlangıç seviyesinde Latte Art eğitimi devam dersi. (Uygulamalı)				
Değerlendirme Yöntemleri		Sınava Katkısı			
Ara Sınav		50			
Genel Sınav		50			

Kaynaklar

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