

ŞARAP SERVİSİ

1	Ders Adı:	ŞARAP SERVİSİ
2	Ders Kodu:	ASLS002
3	Ders Türü:	Seçmeli
4	Ders Seviyesi	Önlisans
5	Dersin Verildiği Yıl:	2
6	Dersin Verildiği Yarıyıl	3
7	Dersin AKTS Kredisi:	3.00
8	Teorik Ders Saati (saat/Hafta)	1.00
9	Uygulama Ders Saati(saat/Hafta)	2.00
10	Laboratuvar Ders Saati (saat/hafta) :	0
11	Dersin Önkoşulu:	Yok
12	Dersin Dili:	Türkçe
13	Dersin Veriliş Şekli:	Yüz yüze
14	Dersin Koordinatörü:	Öğr. Gör. Dr. PINAR AYDIN TEMEL
15	Dersi Veren Diğer Öğretim Elemanları:	Meslek Yüksekokulları Yönetim Kurullarının görevlendirdiği öğretim elemanları.
16	Koordinatör İletişim Bilgileri:	Öğr.Gör. Pınar AYDIN TEMEL Adres: UÜ. Harmancık Meslek Yüksekokulu Tel: 0 (224) 294 26 92 (Dahili: 63103) Fax: 0 224 881 32 18 e-mail: paydin@uludag.edu.tr
17	Dersin WEB adresi:	
18	Dersin Amacı:	Şarap çeşitlerinin satın alınması, depolanması, servisini yapma yeterliliğinin kazandırılması.
19	Dersin Mesleki Gelişime Katkısı:	Ders, öğrencilerde şarap servisi konusunda yeterlilik kazandırmaktadır.
20	Dersin Öğrenme Kazanımları:	
	1	Şarabın satın alınmasını ve saklanmasını sağlamak
	2	Şarap servis öncesi hazırlık yapmak
	3	Şarap menüsü kartı hazırlamak/hazırlatmak
	4	Şarap servisi yapmak/yaptırmak
	5	Yemek şarap uyumunu kavramak
	6	Tatlı şarap uyumunu kavramak
	7	Peynir, meyve ve şarap uyumunu kavramak
	8	Üzüm şarap ilişkisini anlamak
	9	
	10	
21	Dersin İçeriği:	
Hafta	DERS İÇERİKLERİ	
	Teorik	Uygulama
1	Dönem sonu menü değişimi yapmak	Şarap menüsü
2	Şarapları depolamak/saklamak Şarap stok sayılarını belirlemek	Şarap depolama
3	Menü oluşumu sırasında şarap seçimi yapmak/yardımcı olmak	Şarap takdimi ve seçimi

4	Şarap servisi için gerekli malzemelerin kontrolünü yapmak Bardakların seçimi ve kontrolünü yapmak	Şarap servisi ekipmanları hazırlığı
5	Personele periyodik olarak şarap bilgisi eğitimi vermek	Şarap bilgisi sunumu
6	Personele Servis öncesi meetingde şarap bilgisi vermek	Şarap bilgisi sunumu ve tartışması
7	Şarap servisi için gerekli malzemelerin kontrolünü yapmak Bardakların seçimi ve kontrolünü yapmak	Şarap servis ekipmanları, kontrolü ve bakımı
8	Şarapların oluşum sürecini araştırmak /tanıtmak	Şıra çıkarmak, tortu gözlemleme
9	Menü kartında şarapları çeşitlerine göre sıralamak	Menü kartı yazmak
10	Bardakta servis edilecek şarapların seçimini yapmak Yiyecek gruplarına göre şarap önerisinde bulunmak/servis yapmak/yaptırmak	Şarap bardakları hazırlığı
11	Roze şarap servisi yapmak/yaptırmak	Rose şarap servisi
12	Kırmızı şarap servisi yapmak/yaptırmak	Kırmızı şarap servisi
13	Köpüklü şarap ve Şampanya servisi yapmak/yaptırmak	Köpüklü şarap servisi
14	Beyaz şarap servisi yapmak/yaptırmak	Beyaz şarap servisi
22	Ders Kitabı, Referanslar ve/veya Diğer Kaynaklar:	1. Ergenekon, Şeyla. Türk Şarapları. Remzi Kitabevi 2. Dalby, Andrew. Çeviren: Ali Özdamar. Bizans'ın damak tadı kokular, şaraplar, yemekler. Kitap Yayınevi 3. Ünlü, Burçin. Şarap Keyfi: Dünya Mutfağından Şarap Önerileri ile Eşsiz Tarifler. Boyut Publishing
23	Değerlendirme	
YARIYIL İÇİ ÇALIŞMALAR		SAYISI
Ara Sınav		1
Kısa Sınav		0
Ödev		0
Yıl Sonu Sınavı		1
Toplam		2
Yıl içi çalışmalarının Başarıya Oranı		40.00
Finalin Başarıya Oranı		60.00
Toplam		100.00
Kullanılan Ölçme ve Değerlendirme Yaklaşımları		Ölçme ve değerlendirme, Bursa Uludağ Üniversitesi Önlisans ve Lisans Eğitim Öğretim Yönetmeliği ilkelerine göre yapılmaktadır.
24	AKTS / İŞ YÜKÜ TABLOSU	

ETKİNLİK	SAYISI	Süresi (Saat)	Toplam İş Yüğü (Saat)
Teorik Dersler	14	1.00	14.00
Uygulamalı Dersler	14	2.00	28.00
Sınıf Dışı Ders Çalışma Süresi (Ön çalışma, pekiştirme)	11	3.00	33.00
Ödevler	0	0.00	0.00
Projeler	0	0.00	0.00
Arazi Çalışmaları	0	0.00	0.00
Arasınaylar	1	6.00	6.00
Diğer	0	0.00	0.00
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	10.00	10.00
Toplam İş Yüğü			91.00
Toplam İş Yüğü / 30 saat			3.03
Dersin AKTS Kredisi			3.00

25	PROGRAM YETERLİLİKLERİ İLE DERS ÖĞRETİM KAZANIMLARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PY1	PY2	PY3	PY4	PY5	PY6	PY7	PY8	PY9	PY10	PY11	PY12	PY13	PY14	PY15	PY16
ÖK1	2	2	4	4	1	1	1	2	1	2	1	3	0	0	0	0
ÖK2	4	4	4	3	1	2	2	4	2	3	2	4	0	0	0	0
ÖK3	4	4	5	4	3	3	4	5	3	4	4	4	0	0	0	0
ÖK4	2	2	3	2	1	1	1	1	3	3	4	3	0	0	0	0
ÖK5	3	3	3	3	2	2	2	4	2	2	2	4	0	0	0	0
ÖK6	3	3	3	3	2	2	2	4	2	2	2	4	0	0	0	0
ÖK7	3	3	3	3	2	2	2	4	2	2	2	4	0	0	0	0
ÖK8	3	3	3	4	2	2	2	4	2	2	2	4	0	0	0	0
ÖK: Öğrenme kazanımlar PY: Program yeterlilikleri																
Katkı Düzeyi:	1 çok düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek			