

OASC160 - Beverage Science and Onology / Beverage Science and Onology

GENEL TANIM / GENERAL DESCRIPTION

Ders Adı / Course Name	Beverage Science and Onology / Beverage Science and Onology	
Ders Kodu / Course Code	OASC160	
Ders Türü / Course Type		
Ders Seviyesi / Course Level	Associate / Associate	
Ders Akts Kredi / ECTS	6.00	
Haftalık Ders Saati (Kuramsal) / Course Hours For Week (Theoretical)	1.00	
Haftalık Uygulama Saati / Course Hours For Week (Objected)	2.00	
Haftalık Laboratuar Saati / Course Hours For Week (Laboratory)	0.00	
Dersin Verildiği Yıl / Year	1	
Öğretim Sistemi / Teaching System	Daytime Class / Daytime Class	
Eğitim Dili / Education Language	Turkish / Turkish	
Ön Koşulu Olan Ders(ler) / Precondition Courses		
Amacı / Purpose	-Ders aşarılı olan adaylar, küresel ve bölgesel öneme sahip üzüm türleriyle üretilen şarap tiplerini tanımlayıp karşılaştırabilecek, dünyanın şarap üretimi gerçekleştirilen ana bölgelerindeki şarap etiketlerini okuyup yorumlayabilecek, şarap tadımı ve değerlendirme konusunda temel prensipleri anlayarak uygun şarap seçimi ve servisinde temel önerilerde bulunabilecektir.	Successful sy will be able to describe and compare the styles of wines produced from internationally and regionally important grape varieties, interpret wine labels from the main wineproducing regions of the world and give basic guidance on appropriate selection and service, as well as understand the principles of wine tasting and evaluation.
İçeriği / Content	Bu konuda daha önce hiç bilgisi olmayan ya da çok az bilgi sahibi olan kişilere yönelik hazırlanmıştır. Bu yeterli programı örneğin turizm, perakende ve toptan satış endüstrilerinde iyi bir şarap bilgisinin iş vasfı ve rekabeti açısından önemli olduğu her alan için geçerlidir. Aynı zamanda şarapla genel olarak ilgilenen ve bilgisini arttırmak isteyenler için de faydalıdır.	It has been prepared for people who have little or no previous knowledge on this subject. This qualification program includes, for example, tourism, retail and wholesale This applies to any field in the sales industries where a good knowledge of wine is important for job qualifications and competitiveness. It is also useful for those who are interested in wine in general and want to increase their knowledge.
Önerilen Diğer Hususlar / Recommended Other Considerations	-	-
Staj Durumu / Internship Status	-	-
Kitabı / Malzemesi / Önerilen Kaynaklar / Books / Materials / Recommended Reading	-	-
Öğretim Üyesi (Üyeleri) / Faculty Member (Members)	Mustafa TEZEL	

ÖĞRENME ÇIKTILARI / LEARNING OUTCOMES

1	Çevresel koşullarla birlikte bağlarda üzüm yetiştirme seçeneklerini ve bunların şarabın stiliyle kalitesi üzerindeki etkilerini anlamak	Understand the environmental influences and grape-growing options in the vineyard and how these will impact the style and quality of wine
2	Şarap yapımı ve şişede yllandırmanın şarabın stil ve kalitesine etkilerini anlamak	Understand how winemaking and bottle ageing influence the style and quality of wine.
3	Çevresel etkilerin, üzüm yetiştirme seçeneklerinin, şarap yapımının ve şişede yllandırmanın başlıca üzüm çeşitleriyle yapılan şaraplarının stil ve kalitesine etkisini anlamak.	Understand how environmental influences, grape-growing options, winemaking and bottle ageing influence the style and quality of wines made from the principal grape varieties.
4	Bölgesel öneme sahip siyah ve beyaz üzüm çeşitleriyle yapılan şarapların stil ve kalitesini öğrenmek	Know the style and quality of wines produced from regionally important black and white grape varieties
5	Üretim sürecinin köpüklü ve fortifiye şarapların stillerine nasıl etki ettiğini anlamak	Understand how the production process can influence the styles of sparkling and fortified wines.
6	Şarabın saklanmasıyla birlikte yemek ve sarap eşleştirmesiyle ilgili temel prensip ve süreçleri anlamak.	Understand the key principles and processes involved in the storage and service of wine, and in the pairing of food and wine.
7	Distilasyon ve distile içki üretimi hakkında bilgi sahibi olmak	To have knowledge about distillation and distilled beverage production

HAFTALIK DERS İÇERİĞİ / DETAILED COURSE OUTLINE

Hafta / Week					
1	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Derse giriş , fermentasyon tanımı.				
2	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Üzüm nedir ? Şarap yapımı , Şarap tadım teknikleri, Tadım bilgilerine giriş.				
3	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Şarap örnekleri, Şarabın saklanması ve servis edilmesi, şarap terminolojisi, Kırmızı şarap yapımı etkileyen faktörler - Etiketleme				
4	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Beyaz tatlı ve roze şarapların yapımını etkileyen faktörler				
5	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Chardonnay, Sauvignon blanc, Pinot grigio / Pinot gris				

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
6	Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah/Shiraz , Bordeaux				
7	Gamay, Grenache/Garnacha, Tempranillo, Carmenere, Malbec, Pinotage , Cotese , Garganare, Verdichcho				
8	Ara Sınav				
	Midterm Exam				
9	Köpüklü şaraplar				
10	Fortfiye şaraplar				
11	Distilasyon ? Klasik ve kontnu imbik sistemi tanımı				

	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
12	Brendi , votka, Viski				
	Cocktails				
13	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Karayip Romu, Tekila. Alkollü içkilerin karışımı				
14	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Dönem tekrarı				
15	Teorik Dersler / Theoretical	Uygulama	Lab	Öğretim Yöntem ve Teknikleri/Teaching Methods Techniques	Ön Hazırlık / Preliminary
	Final				
	Final Exam				

DEĞERLENDİRME / EVALUATION

Yarıyıl (Yıl) İçi Etkinlikleri / Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Ara Sınav / Midterm Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		40

Yarıyıl (Yıl) Sonu Etkinlikleri / End Of Term (or Year) Learning Activities	Sayı / Number	Katkı Yüzdesi / Percentage of Contribution (%)
Final Sınavı / Final Examination	1	100
Toplam / Total:	1	100
Başarı Notuna Katkı Yüzdesi / Contribution to Success Grade(%):		60

Etkinliklerinin Başarı Notuna Katkı Yüzdesi(%) Toplamı / Total Percentage of Contribution (%) to Success Grade:	100
Değerlendirme Tipi / Evaluation Type:	

İŞ YÜKÜ / WORKLOADS

Etkinlikler / Workloads	Sayı / Number	Süresi (Saat) / Duration (Hours)	Toplam İş Yüğü (Saat) / Total Work Load (Hour)
Ev Ödevi / Homework	4	10.00	40.00
Final Sınavı / Final Examination	1	2.00	2.00
Final Sınavı için Bireysel Çalışma / Individual Study for Final Examination	14	3.00	42.00
Derse Katılım / Attending Lectures	14	2.00	28.00
Gözlem / Observation	14	1.00	14.00
Ara Sınav / Midterm Examination	1	2.00	2.00
Ara Sınav için Bireysel Çalışma / Individual Study for Mid term Examination	7	3.00	21.00
Toplam / Total:	55	23.00	149.00

PROGRAM VE ÖĞRENME ÇIKTISI / PROGRAM LEARNING OUTCOMES

Öğrenme Çıktıları / Learning Outcomes	Program Çıktıları / Program Outcomes														
	1.1.1	1.1.2	1.1.3	1.1.4	1.1.5	1.1.6	1.1.7	1.1.8	1.1.9	1.1.10	1.1.11	1.1.12	1.1.13	1.1.14	1.1.15
1.Çevresel koşullarla birlikte bağlarda üzüm yetiştirme seçeneklerini ve bunların şarabın stiliyle kalitesi üzerindeki etkilerini anlamak / Understand the environmental influences and grape-growing options in the vineyard and how these will impact the style and quality of wine	3														
2.Şarap yapımı ve şişede yıllandırmanın şarabın stil ve kalitesine etkilerini anlamak / Understand how winemaking and bottle ageing influence the style and quality of wine.	2														
3.Çevresel etkilerin, üzüm yetiştirme seçeneklerinin, şarap yapımının ve şişede yıllandırmanın başlıca üzüm çeşitleriyle yapılan şaraplarının stil ve kalitesine etkisini anlamak. / Understand how environmental influences, grape-growing options, winemaking and bottle ageing influence the style and quality of wines made from the principal grape varieties.	3														
4.Bölgesel öneme sahip siyah ve beyaz üzüm çeşitleriyle yapılan şarapların stil ve kalitesini öğrenmek / Know the style and quality of wines produced from regionally important black and white grape varieties	5														

5. Üretim sürecinin köpüklü ve fortifiye şarapların stillerine nasıl etki ettiğini anlamak / Understand how the production process can influence the styles of sparkling and fortified wines.	4														
6. Şarabın saklanmasıyla birlikte yemek ve sarap eşleştirmesiyle ilgili temel prensip ve süreçleri anlamak. / Understand the key principles and processes involved in the storage and service of wine, and in the pairing of food and wine.	4														
7. Distilasyon ve distile içki üretimi hakkında bilgi sahibi olmak / To have knowledge about distillation and distilled beverage production	4														

Katkı Düzeyi / Contribution Level : 1-Çok Düşük / Very low, 2-Düşük / Low, 3-Orta / Moderate, 4-Yüksek / High, 5-Çok Yüksek / Very high