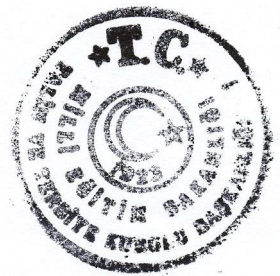


T.C.
M LLÎE T M BAKANLI I
Talim ve Terbiye Kurulu Ba kanlı ı

FERMENTE VE D ST LE ÇEÇEK SERV S ELEMANI
YET T RME KURS PROGRAMI

ANKARA
2011



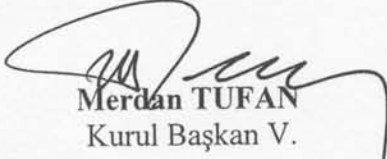
T.C.
MİLLÎ EĞİTİM BAKANLIĞI
Talim ve Terbiye Kurulu Başkanlığı


SAYI: 138	TARİH: 12.09.2011	KONU: Fermente ve Distile İçecek Servis Elemanı Yetiştirme Kurs Programı
ÖNCEKİ KARARIN		
SAYI:	TARİH:	

Özel Öğretim Kurumları Genel Müdürlüğünün 26.01.2011 tarihli ve 669 sayılı yazısı üzerine Kurulumuzda görüşülen **Fermente ve Distile İçecek Servis Elemanı Yetiştirme Kurs Programının** ekli örneğine göre kabulü kararlaştırıldı.


Ömer DİNÇER

Millî Eğitim Bakanı


Merdan TUFAN
Kurul Başkan V.


Ömer ÖZCAN
ÜYE

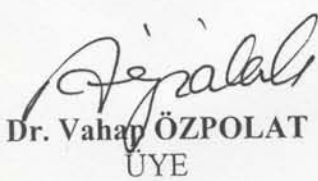

Füsun KÖKSAL
ÜYE


Ahmet SÖNMEZ
ÜYE



Zübeyir YILMAZ
ÜYE


İbrahim BÜKEL
ÜYE


Halil AŞICI
ÜYE


Dr. Vahap ÖZPOLAT
ÜYE


Dr. Hacı Mustafa AÇIKÖZ
ÜYE


Sami ZEYBEK
ÜYE


Emine DUMAN
ÜYE


Dr. Nihal COŞKUN
ÜYE

(Raporlu)
İrfan COŞKUN
ÜYE


Abdülkadir YILMAZ
ÜYE



KURUMUN ADRES

KURUCUSUNUN ADI

PROGRAMIN ADI

PROGRAMIN DAYANA I

PROGRAMIN SEV YES

PROGRAMIN AMAÇLARI

:

:

:

: Fermente ve Distile ecek Servis Elemanı Yeti tirme Kurs Programı
: 5580 sayılı özel retim Kurumları Kanunu, 3308 sayılı Mesleki
E itim Kanunu, zel retim Kurumları Yönetmeli i ile 05.05.2005
tarih ve 24 sayılı Kurul Kararı'yla Haziran 2005 tarih ve 2573 sayılı
Tebli ler Dergisi'nde yayımlanarak yürürlü e giren “ zel Kurslar
ereve Programı”

: En az ilkö retim (4306 sayılı Kanun'un uygulanmasından önce ilkokulu
bitirenler dâhil) mezunu bireyler için hazırlanmı tır.

: **1. SEV YE**

Bu Program ile kursiyerlerin;

1. Fermente ve distile içecek e itlerinin özellikleri hakkında bilgi sahibi olmaları,
2. Üretim süreci ve üzüm e itleri hakkında edinmeleri,
3. Tadım tekniklerini kullanarak ürün hakkında de erlendirme yapma becerisi elde etmeleri,
4. Etkili servis yönetim becerisi göstermeleri,
5. Stok takibi ve sipari sistemlerini yönetmeleri,
6. Misafir (mteri) ili kilerini yönetmeleri,
7. ecek ve yemek uyumu hakkında bilgiye sahip olmaları
8. Bireysel ve toplumsal meslekî sorumluluk bilinci kazanmaları, beklenmektedir.

2. SEV YE

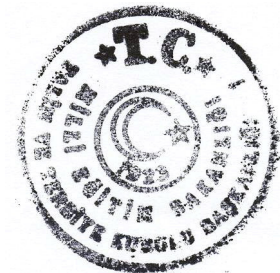
Bu Program ile kursiyerlerin;

1. Yerli ve dünyaca ünlü zmleri tanınmaları,
2. Fermente ve distile içecekler konularını kavramaları,
3. Serviste orta seviye tadım tekniklerini kullanmaları,
4. verenleri ile i birli i yapmaları,
5. Hizmet prosedürlerini uygulamayı alı kanlık hâline getirmeleri,
6. Misafirlere neri vermeye ve ileti im kurmaya istekli olmaları beklenmektedir.

3. SEV YE

Bu Program ile kursiyerlerin;

1. Türkiye'de ve dünyadaki ünlü arap e itleri ve bölgelerini ileri düzeyde tanınmaları
2. Distile içecekleri ve bölgelerini ileri düzeyde tanınmaları
3. Serviste ileri seviye arap ve distile içecek bilgilerini kullanmaları,
4. Servis ile ilgili her durumda bilgili ve güvenilir kararlar verebilmeyi alı kanlık hâline getirmeleri,
5. Misafirlerle ileti im kurmaya istekli olmaları, beklenmektedir.





PROGRAMIN UYGULANMASI İLE İLGİLİ AÇIKLAMALAR

1. SEVİYE

1. Fermente ve Distile içecek Servis Elemanı Yetiştirme 1. Seviye Kurs Programı, 3 seviyeden oluşan kursların birinci basamağı olup, tüm programları bitirenler hizmet sektöründe (oteller, lüks restoranlar, restoranlar gibi) kariyer yapma fırsatı bulabilecektir.
2. Fermente ve Distile içecek Servis Elemanı Yetiştirme 1. Seviye Kurs Programı, serviste görev alan personele ilk öz güven adımı için hazırlanmıştır. Program ile personelin, servisini yapmakla sorumlu olduğu temel fermente içecek çeşitleriyle ilgili bilgiler edinmeleri sağlanacaktır.
3. Programda kursiyerlere fermente ve distile içeceklerin üretim süreci, başlangıç düzeyinde temel üretim materyalleri (üzüm, tahıl vb gibi) açıklanacaktır. Ayrıca servis ve satış yetkinliklerinin geliştirilmesine yönelik bilgiler verilecektir.
4. Stok takibi ve sipariş sistemlerinin yönetimi ile ilgili detaylı bilgiler verilerek, çalıştığı müesseseye fayda sağlayabilecek satış yöntemlerini geliştirmesi sağlanacaktır.
5. Mü teriye servis verme yöntemlerinin öğretilmesi ve kursiyerin bu kuralları uygulamayı rutin hâle getirmesi sağlanacaktır.
6. “Ararap Üretimi” ve “Distilasyon Süreci” başlıkları en temel hatlarıyla başlangıç seviyesinde anlatılacaktır.
7. Ararap tadım teknikleri 6 farklı stildeki ararabın, distile içecek tadım teknikleri ise 6 farklı distile içeceklerin tadılıp yorumlanmasıyla pekiştirilecektir.
8. Bu seviyede araraplık üzümler, yalnızca en temel özellikleriyle ve ana hatlarıyla verilecektir.
9. Konular anlatım, soru-cevap, problem çözme, gösteri yaparak ve yapılandırılarak öğrenme gibi yöntem ve teknikler kullanılarak öğretilenler, ders sırasında tadım teknikleri, servisin gerçekleştirilmesi ile ararap ve yemek uyumu konuları başlıkları uygulamalı olarak anlatılacaktır. Kursiyerlere programın içeriği, notlar ve powerpoint sunumları e-iletileninde verilecektir.
10. Katılımcılar ve usta öğreticiler için kursun verimliliğini artırmak amacıyla sınıfların azami 25 kişilik olması öngörülmüştür.
11. Programa ara vermek veya programı tamamlamadan 1. seviye kursun sonunda ayrılan katılımcılara, tamamladığı seviyeyi gösteren “Katılım Belgesi” verilecektir.

2. SEVİYE

1. Fermente ve Distile içecek Servis Elemanı Yetiştirme 2. Seviye Kurs Programı, 3 seviyeden oluşan kursların ikinci basamağı olup, tüm programları bitirenler hizmet sektöründe (oteller, lüks restoranlar, restoranlar gibi) kariyer yapma fırsatı bulabilecektir.
2. Program serviste görev alan personele Türkiye’de ve dünyada en sık rastlanan üzüm türleri ve bölgeleri ile ilgili bilgiler verilecektir.
3. Fermente ve distile içecekler; üretim yöntemleri, üretildikleri bölgeler ve genel özellikleri ile anlatılacaktır.
4. Programda kursiyerlere orta düzey tadım teknikleri ve belli başlı ana üzüm çeşitlerinin özellikleri detaylı olarak açıklanacaktır.
5. Mü teriye servis verme yöntemlerinin orta seviyede öğretilmesi ve kursiyerin bu kuralları uygulamasını rutin hâle getirmesi sağlanacaktır.
6. Kursiyerlerin program sonunda edindikleri orta seviye bilgi birikimiyle gelişen öz güvenleri sayesinde, mü terilerle daha sağlıklı iletişim kurarak, mü teri memnuniyetini en iyi şekilde sağlamaları hedeflenmektedir.
7. 1. hafta başlıklarından “Tadım”, farklı ararap stilleriyle orta seviye tadım tekniklerinin pekiştirilmesi için yapılacaktır.
8. Bu seviyede ararap üreten ülkeler, önemli alt bölgelerinin yalnızca isimleri ve bu bölgelerde yetiştirilen üzüm çeşitleri belirtilerek anlatılacaktır.
9. Distilasyon süreci orta düzeyde kapsamlı olarak anlatılacaktır.
10. Konular anlatım, soru-cevap, problem çözme, gösteri yaparak ve yapılandırılarak öğrenme gibi yöntem ve teknikler kullanılarak öğretilenlerdir.
11. Ders sırasında tadım teknikleri, orta seviye servis teknikleri, yerli ve yabancı üzüm çeşitleri ile bölgelere göre üzüm çeşitleri (tadılan üzümlerden farklı üzüm çeşitlerinden bahsediliyorsa; örneğin İtalya’da konu Merlot üzümü olduğundan ve Merlot 5. haftada tadıldıktan sonra tekrar tadılmaz. Ancak İspanya’da konu Tempranillo üzümü olduğundan ve daha önceki bölümlerde tadılmadığından tadılır.) uygulamalı olarak anlatılacaktır.
12. Kursiyerlere programın içeriği, notlar ve power point sunumları e-iletileninde anlatılacaktır.
13. Katılımcılar ve usta öğreticiler için kursun verimliliğini artırmak amacıyla sınıfların azami 25 kişilik olması

öngörümü tür.

14. Programa ara veren veya programı tamamlamadan kursun 2. seviyesinden ayrılan katılımcılara tamamladı 1 seviyeyi gösteren “Katılım Belgesi” verilecektir.

3. SEV YE

14. Fermente ve Distile ecek Servis Elemanı Yeti tirme 3. Seviye Kurs Programı, 3 seviyeden olu an kursların son basama ı olup, tüm programları bitirenler hizmet sektöründe (oteller, lüks restoranlar, restoranlar gibi) kariyer yapma fırsatı bulabilecektir.
15. Program serviste görev alan personele ileri seviyede arap ve distile içecek üretim bilgileri detaylı olarak verilecektir. arap stillerinde kullanılan ana üzüm e itleri bölgelerin toprak, iklim, ba cılık, hava artları, ticaret özelliklerine göre ileri seviyede ve kapsamlı olarak açıklanacaktır.
16. leri düzey arap tadım teknikleri anlatılacaktır.
17. Kursu tamamlayan adayların hizmet sektöründeki (oteller, restoranlar, lüks restoranlar vb.) kurumlarda kariyer yapabilme ve yükselbilmeleri için gerekli detaylı servis bilgisi verilecektir.
18. 1. hafta konularından “Tadım”, farklı arap stilleriyle orta seviye tadım tekni inin peki tirilmesi için yapılacaktır.
19. Konular anlatım, soru-cevap, problem çözme ve ya ayarak ö renme gibi yöntem ve teknikler kullanılarak ö retilecek, ders sırasında ileri düzey tadım teknikleri, Türkiye ve dünyadaki arap bölgeleri konu ba lıkları uygulamalı olarak anlatılacaktır. Kursiyerlere programın içeri i notlar ve power point sunum versiyonlarıyla verilecektir.
20. Katılımcılar ve usta ö reticiler için kursun verimlili ini artırmak amacıyla sınıfların azami 25 ki i olması öngörümü tür.
21. Kurs sonunda yapılacak teorik sınavda ba arılı olan kursiyere “Ba arı Belgesi” verilecektir.

PROGRAMIN SÜRES

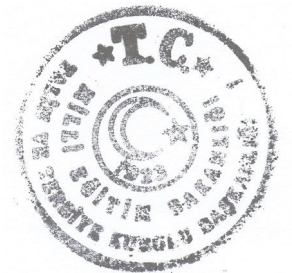
- a. Haftalık süre: Günde 3 saat x 1 gün = 3 saat
b. Toplam süre: 34 hafta x 3 saat = 102 saat

PROGRAM ER N N TOPLAM KURS SÜRES NE GÖRE HAFTALIK DA ILIMI

1. SEV YE

1. HAFTA

- A. FERMENTE VE D ST LE ÇECEKLER N GENEL ÖZELL KLER
B. FERMENTE ECEKLERE G R
C. ARAPLAR LE LG L ÖN B LG
1. arapın Tanımı
2. arapların Genel Özellikleri
D. ARAP E TLER
1. arap e itleri
a. Stiline Göre araplar
b. Rengine Göre araplar
c. Tatlılı ına Göre araplar
. Gövdesine Göre araplar
2. arapları e itlendiren Di er Faktörler
E. ÜZÜM E TLER
1. Beyaz Üzüm e itlerinin Temel Özellikleri
a. Yerli Temel Beyaz Üzüm e itleri (Narince, Emir, Misket)
b. Uluslararası Temel Beyaz Üzüm e itleri (Chardonnay, Sauvignon Blanc, Riesling)
2. Kırmızı Üzüm e itlerinin Temel Özellikleri
a. Yerli Temel Kırmızı Üzüm e itleri (Öküzgözü, Bo azkere, Kalecik Karası)
b. Uluslararası Temel Kırmızı Üzüm e itleri



- (Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz, Pinot Noir)
3. Di er Üzüm Çe itlerinin Temel Özellikleri
 - a. Yerli Di er Üzüm Çe itleri
(Papaz Karası, Ada Karası, Hasandede, Dökülgen)
 - b. Uluslararası Di er Üzüm Çe itleri
(Sangiovese, Tempranillo, Cabernet Franc, Semillon, Pinot Grigio, Gamay)

2. HAFTA

- A. ARAP ÜRETİM
 1. arap Üretim Yöntemi
 2. Bölge ve klimin araba Etkileri
- B. TADIM TEKNİKLERİ
 1. Tadımda Dikkat Edilmesi Gerekli Hususlar
 2. Teorik Tadım Teknikleri
 3. Uygulamalı Tadım Tekni i

3. HAFTA

- A. BİRA ÜRETİM
 1. Ham Maddenin Biraların Lezzet ve Kalitesine Etkisi
 2. Üretim A amaları
 3. Üretim Yöntemlerine Göre Temel Bira Çe itleri (Lager, Ale, Siyah Bira)
 4. Bira Servisi
 5. Bira ve Yemek Uyumu
 6. Tadım

4. HAFTA

- A. DISTİLE ÇECEKLERE GİRİŞ
 1. Distilasyon Süreci
 2. Distile çecek Türlerine Giriş
 3. Distile çeceklerin Ham Maddelerine Göre Ayrımı
 - a. Tahıl Bazlı Distile çecekler (Votka, Viski, Cin vb.)
 - b. Üzüm Bazlı Distile çecekler (Konyak, Armanyak, Rakı vb.)
 - c. Di er Distile çecekler (Tekila, Meyve Bazlı Distilatlar vb.)
 - ç. Likörler
 4. Tadım

5. HAFTA

- A. SERVİSİN GERÇEKLE TİRİLMESİ
 1. Servis Elemanının Bireysel Özellikleri
 2. Servise Ön Hazırlanma Süreci
 - a. Saklama Ko ulları
 - b. Do ru Servis Sıcaklıkları
 - c. Kadeh Seçimi
 3. Teorik Servis
 - a. Servis Çe itleri
 - i. Masaya i e ile Servis
 - ii. Kadehte Servis
 - b. arabın Açılması
 - c. Köpüren arabın Açılması
 - ç. Dekantasyon (Havalandırma)
 - d. arapların Açıldıktan Sonra Saklama Usulleri
 - e. Distile çecek Temel Servis Kuralları
 4. Misafir (Mü teri) li kileri Yönetimi
 - a. Mü teri ikayetlerini Etkili Takip Etmek
 - b. Misafir Servisinde leti im Becerileri
 - c. Misafirleri (Mü teri) Gözlemlemek ve Takip Etmek
 - ç. Misafirleri Yatı tırmak için Çözüm Önerileri



5. Stok Takibi, çecek Listesi Hazırlanması ve Sipari Sistemleri
 6. Satı Teknikleri
 7. Yönetime Bilgi Vermek (Raporlama)
 8. Sunum ve Davranı Teknikleri
 8. Uygulamalı Servis
- B. TOPLUMSAL VE MESLEK SORUMLULUK
1. Bilinçli Takım Olmak
 2. Mesleki Etik
 3. Kişisel Hijyen
 4. Alkollü çeceklerin Sorumlulukla Tüketimi
 5. Alkollü çeceklerin Sunumunda Yönetimsel Sorumluluklar
 6. Sahte çkiler ve Dikkat Edilmesi Gerekenler
 7. Dünya Sağlık Örgütü Alkol Tüketim Raporları

6. HAFTA

A. ARAP VE YEMEK UYUMU

1. Yemekte Lezzet ve Yapı
2. arapta Lezzet ve Yapı
3. Referans Yemeklerle Uyumlu arapların Uygulamalı Olarak Tadımı

2. SEV YE

1. HAFTA

A. ARAPTA ST L, KAL TE VE F YAT

1. Orta Seviye Tadım Teknikleri ve De erlendirme
2. Yemek ve arap Uyumu
3. arabın Stilini, Kalitesini ve Fiyatını Etkileyen Faktörler
 - a. Do al Faktörler
 - b. Hava Ko ulları
 - c. iklim
 - ç. Toprak ve E im
- d. Üzüm Yeti tiricili ine Giri
 - i. Ba Çalı malarının Etkisi
 - ii. Verimin Etkisi
 - iii. Zararlılar ve Hastalıklarla Mücadeleye giri
 - iv. Hasatın Etkisi
4. Etiket Anlamak
 - a. Türkiye’de Kullanılan Etiket Terimleri
 - b. Ülkelere Göre Etiket Terimleri
5. Tadım

2. HAFTA

A. YERL TEMEL BEYAZ ÜZÜM ÇE TLER

1. Narince Üzüümü
 - a. Duyusal Özellikleri
 - b. Yeti ti i Bölgelerin iklim Özellikleri ve Etkileri
 - c. Tadım
2. Emir Üzüümü
 - a. Duyusal Özellikleri
 - b. Yeti ti i Bölgelerin iklim Özellikleri ve Etkileri
 - c. Tadım
3. Misket Üzüümü
 - a. Duyusal Özellikleri
 - b. Yeti ti i Bölgelerin iklim Özellikleri ve Etkileri
 - c. Tadım

4. Sultaniye Üzümü
 - a. Duyusal Özellikleri
 - b. Yeti ti i Bölgelerin klim Özellikleri ve Etkileri
 - c. Tadım
5. Di er Önemli Yerli Beyaz Üzüm Çe itleri
 - a. Hasandede Üzümünün Duyusal Özellikleri ile Yeti ti i Bölgelerin klim Özellikleri ve Etkileri
 - b. Dökülgen Üzümünün Duyusal Özellikleri ile Yeti ti i Bölgelerin klim Özellikleri ve Etkileri
 - c. Tadım

3. HAFTA

A. YERL TEMEL KIRMIZI ÜZÜM ÇE TLER

1. Öküzgözü Üzümü
 - a. Duyusal Özellikleri
 - b. Yeti ti i Bölgelerin klim Özellikleri ve Etkileri
 - c. Tadım
2. Bo azkere Üzümü
 - a. Duyusal Özellikleri
 - b. Yeti ti i Bölgelerin klim Özellikleri ve Etkileri
 - c. Tadım
3. Kalecik Karası Üzümü
 - a. Duyusal Özellikleri
 - b. Yeti ti i Bölgelerin klim Özellikleri ve Etkileri
 - c. Tadım
4. Di er Önemli Yerli Kırmızı Üzüm Çe itleri
 - a. Papaz Karası Üzümünün Duyusal Özellikleri le Yeti ti i Bölgelerin klim Özellikleri ve Etkileri
 - b. Ada Karası Üzümünün Duyusal Özellikleri le Yeti ti i Bölgelerin klim Özellikleri ve Etkileri
 - c. Tadım

4. HAFTA

A. ULUSLARARASI TEMEL ÜZÜM ÇE TLER 1

1. Chardonnay Üzümü
 - a. Duyusal Özellikleri
 - b. Yeti ti i Bölgelerin klim Özellikleri ve Etkileri
 - c. Tadım
2. Pinot Noir Üzümü
 - a. Duyusal Özellikleri
 - b. Yeti ti i Bölgelerin klim Özellikleri ve Etkileri
 - c. Tadım

5. HAFTA

A. ULUSLARARASI TEMEL ÜZÜM ÇE TLER 2

1. Cabernet Sauvignon ve Merlot Üzümleri
 - a. Duyusal Özellikleri
 - b. Yeti ti i Bölgelerin klim Özellikleri ve Etkileri
 - c. Tadım
2. Sauvignon Blanc Üzümü
 - a. Duyusal Özellikleri
 - b. Yeti ti i Bölgelerin klim Özellikleri ve Etkileri
 - c. Tadımı

6. HAFTA

A. ULUSLARARASI TEMEL ÜZÜM ÇEŞİTLERİ 3

1. Riesling Üzümü
 - a. Duyusal Özellikleri
 - b. Yetiştirildiği Bölgelerin İklim Özellikleri ve Etkileri
 - c. Tadım
2. Shiraz ve Grenache Üzümü
 - a. Duyusal Özellikleri
 - b. Yetiştirildiği Bölgelerin İklim Özellikleri ve Etkileri
 - c. Tadımı

7. HAFTA

A. BÖLGELERE GÖRE ARABAGR 1

1. Fransa
 - a. Önemli Alt Bölgeleri
 - b. Bölgelere Göre Üzüm Çeşitleri
2. Almanya
 - a. Önemli Alt Bölgeleri
 - b. Bölgelere Göre Üzüm Çeşitleri

8. HAFTA

A. BÖLGELERE GÖRE ARABAGR 2

1. İtalya
 - a. Önemli Alt Bölgeleri
 - b. Bölgelere Göre Üzüm Çeşitleri
 - c. Tadım
2. İspanya
 - a. Önemli Alt Bölgeleri
 - b. Bölgelere Göre Üzüm Çeşitleri
 - c. Tadım
3. Portekiz
 - a. Önemli Alt Bölgeleri
 - b. Bölgelere Göre Üzüm Çeşitleri
 - c. Tadım

9. HAFTA

A. BÖLGELERE GÖRE ARABAGR 3

1. Güney Afrika
 - a. Önemli Alt Bölgeleri
 - b. Bölgelere Göre Üzüm Çeşitleri
2. Avustralya
 - a. Önemli Alt Bölgeleri
 - b. Bölgelere Göre Üzüm Çeşitleri
3. Yeni Zelanda
 - a. Önemli Alt Bölgeleri
 - b. Bölgelere Göre Üzüm Çeşitleri

10. HAFTA

A. BÖLGELERE GÖRE ARABAGR 4

1. ABD
 - a. Önemli Alt Bölgeleri
 - b. Bölgelere Göre Üzüm Çeşitleri
2. İtalya
 - a. Önemli Alt Bölgeleri
 - b. Bölgelere Göre Üzüm Çeşitleri
3. Arjantin
 - a. Önemli Alt Bölgeleri
 - b. Bölgelere Göre Üzüm Çeşitleri

11. HAFTA

A. D ER ST LLER

1. Köpürenler
 - a. Üretim Yöntemleri
 - b. Çe itlerinin Duyusal Özellikleri
 - c. Tadım
2. Tatlılar
 - a. Üretim Yöntemleri
 - b. Çe itlerinin Duyusal Özellikleri
 - c. Tadım

12. HAFTA

A. D ER ST LLER 2

1. Sherry: Üretim Yöntemi ve Duyusal Özellikleri
2. Porto: Üretim Yöntemi ve Duyusal Özellikleri
3. Tadım

13. HAFTA

A. ÜRETİM ÇE İTLERİNE GÖRE B RALARIN KAPSAMLI İNCELENMESİ

1. Alt Fermantasyon Biraları
 2. Üst Fermantasyon Biraları
- B. Ülkelere Göre Bira Çe itleri**
1. Türkiye
 2. Belçika
 3. Hollanda
 4. Almanya
 5. Çek Cumhuriyeti
 6. Diğer Ülkeler

14. HAFTA

A. D ST LE ÇEKLER 1

1. Distilasyon Süreci
2. Distile çecek Türleri 1
 - a. Votka ve Cin
 - b. Tekila ve Rom
 - c. Viski
3. Tadım

15. HAFTA

A. D ST LE ÇEKLER 2

1. Distile çecek Türleri 2
 - a. Konyak ve Armanyak
 - b. Rakı ve Diğer Anasonlu çecekler
 - c. Likörler
2. Tadım

16. HAFTA

A. SAKLAMA, SERVİS, SATI

1. Saklama
2. Orta Seviye Servis ve Satı Teknikleri
 - a. Orta Seviye Satı Teknikleri
 - i. İnceleme Birli i Yapılması
 - ii. Mü teri Memnuniyetinin Sa lanması
 - b. Uygulamalı Servis Teknikleri

3. SEV YE

1. HAFTA

A. LER DÜZEY ARAP TADIM TEKN KLER

1. Teorik leri Tadım Teknikleri
2. Uygulamalı leri Tadım Teknikleri

B. ÜZÜM YET T R C L VE ARAP ÜRET M

1. Üzüm Yeti tiricili inde klim ve Hava Durumunun Etkisi
2. Üzüm Yeti tiricili inde Toprak Çe itlerinin ve Topografyanın Etkisi
3. Ba cılık
 - a. Ba Terbiyesi ve Budaması
 - b. Ba Hastalıkları ve Tedavi Yöntemleri
4. leri Düzey arap Üretimi
5. Olgunla tırma ve i eleme
6. Fiyatlandırma

2. HAFTA

A. BÖLGELER 1

1. Burgonya ve Alsace
 - a. Bölgeye Göre Ba cılık, Üretim ve Ticaret Stilleri
 - b. Bölgesel Üzüm Çe itleri, lenmesi ve Bölgenin Co rafi Tanımlaması
 - c. Tadım
2. Güneydo u Avrupa
 - a. Bölgeye Göre Ba cılık, Üretim ve Ticaret Stilleri
 - b. Bölgesel Üzüm Çe itleri, lenmesi ve Bölgenin Co rafi Tanımlaması
 - c. Tadım

3. HAFTA

A. BÖLGELER 2

1. Bordeaux
 - a. Bölgeye Göre Ba cılık, Üretim ve Ticaret Stilleri
 - b. Bölgesel Üzüm Çe itleri, lenmesi ve Bölgenin Co rafi Tanımlaması
 - c. Tadım
2. Güneybatı Fransa
 - a. Bölgeye Göre Ba cılık, Üretim ve Ticaret Stilleri
 - b. Bölgesel Üzüm Çe itleri, lenmesi ve Bölgenin Co rafi Tanımlaması
 - c. Tadım

4. HAFTA

A. BÖLGELER 3

1. Loire
 - a. Bölgeye Göre Ba cılık, Üretim ve Ticaret Stilleri
 - b. Bölgesel Üzüm Çe itleri, lenmesi ve Bölgenin Co rafi Tanımlaması
 - c. Tadım
2. Rhone
 - a. Bölgeye Göre Ba cılık, Üretim ve Ticaret Stilleri
 - b. Bölgesel Üzüm Çe itleri, lenmesi ve Bölgenin Co rafi Tanımlaması
 - c. Tadım
3. Güney Fransa
 - a. Bölgeye Göre Ba cılık, Üretim ve Ticaret Stilleri
 - b. Bölgesel Üzüm Çe itleri, lenmesi ve Bölgenin Co rafi Tanımlaması
 - c. Tadım

5. HAFTA

A. BÖLGELER 4

1. Almanya
 - a. Bölgeye Göre Ba cılık, Üretim ve Ticaret Stilleri
 - b. Bölgesel Üzüm Çe itleri, lenmesi ve Bölgenin Co rafi Tanımlaması
 - c. Tadım

2. Avusturya
 - a. Bölgeye Göre Ba cılık, Üretim ve Ticaret Stilleri
 - b. Bölgesel Üzüm Çe itleri, lenmesi ve Bölgenin Co rafi Tanımlaması
 - c. Tadım
3. Macaristan
 - a. Bölgeye Göre Ba cılık, Üretim ve Ticaret Stilleri
 - b. Bölgesel Üzüm Çe itleri, lenmesi ve Bölgenin Co rafi Tanımlaması
 - c. Tadım
4. ngiltere
 - a. Bölgeye Göre Ba cılık, Üretim ve Ticaret Stilleri
 - b. Bölgesel Üzüm Çe itleri, lenmesi ve Bölgenin Co rafi Tanımlaması
 - c. Tadım

6. HAFTA

A. BÖLGELER 5

1. Güneydo u Avrupa
 - a. Bölgeye Göre Ba cılık, Üretim ve Ticaret Stilleri
 - b. Bölgesel Üzüm Çe itleri, lenmesi ve Bölgenin Co rafi Tanımlaması
 - c. Tadım
2. talya
 - a. Bölgeye Göre Ba cılık, Üretim ve Ticaret Stilleri
 - b. Bölgesel Üzüm Çe itleri, lenmesi ve Bölgenin Co rafi Tanımlaması
 - c. Tadım

7. HAFTA

A. BÖLGELER 6

1. spanya
 - a. Bölgeye Göre Ba cılık, Üretim ve Ticaret Stilleri
 - b. Bölgesel Üzüm Çe itleri, lenmesi ve Bölgenin Co rafi Tanımlaması
 - c. Tadım
2. Portekiz
 - a. Bölgeye Göre Ba cılık, Üretim ve Ticaret Stilleri
 - b. Bölgesel Üzüm Çe itleri, lenmesi ve Bölgenin Co rafi Tanımlaması
 - c. Tadım

8. HAFTA

A. BÖLGELER 7

1. ABD
 - a. Bölgeye Göre Ba cılık, Üretim ve Ticaret Stilleri
 - b. Bölgesel Üzüm Çe itleri, lenmesi ve Bölgenin Co rafi Tanımlaması
 - c. Tadım
2. Kanada
 - a. Bölgeye Göre Ba cılık, Üretim ve Ticaret Stilleri
 - b. Bölgesel Üzüm Çe itleri, lenmesi ve Bölgenin Co rafi Tanımlaması
 - c. Tadım
3. ili
 - a. Bölgeye Göre Ba cılık, Üretim ve Ticaret Stilleri
 - b. Bölgesel Üzüm Çe itleri, lenmesi ve Bölgenin Co rafi Tanımlaması
 - c. Tadım

9. HAFTA

A. BÖLGELER 8

1. Arjantin
 - a. Bölgeye Göre Ba cılık, Üretim ve Ticaret Stilleri
 - b. Bölgesel Üzüm Çe itleri, lenmesi ve Bölgenin Co rafi Tanımlaması
 - c. Tadım
2. Güney Afrika
 - a. Bölgeye Göre Ba cılık, Üretim ve Ticaret Stilleri
 - b. Bölgesel Üzüm Çe itleri, lenmesi ve Bölgenin Co rafi Tanımlaması
 - c. Tadım

10. HAFTA

A. BÖLGELER 9

1. Avustralya
 - a. Bölgeye Göre Bacılık, Üretim ve Ticaret Stilleri
 - b. Bölgesel Üzüm Çeşitleri, Lenmesi ve Bölgenin Coğrafi Tanımlaması
 - c. Tadım
2. Yeni Zelanda
 - a. Bölgeye Göre Bacılık, Üretim ve Ticaret Stilleri
 - b. Bölgesel Üzüm Çeşitleri, Lenmesi ve Bölgenin Coğrafi Tanımlaması
 - c. Tadım
3. Türkiye
 - a. Bölgeye Göre Bacılık, Üretim ve Ticaret Stilleri
 - b. Bölgesel Üzüm Çeşitleri, Lenmesi ve Bölgenin Coğrafi Tanımlaması
 - c. Tadım

11. HAFTA

A. KÖPÜREN ARAPLAR

1. Üretilen Bölgelerin Üretim ve Bacılık Yönleriyle İncelenmesi
2. Çeşitleri
3. Tadım

B. KUVVETLENDİRİLMİŞ ARAPLAR

1. Üretilen Bölgelerin Üretim ve Bacılık Yönleriyle İncelenmesi
2. Çeşitleri
3. Tadım

12. HAFTA

A. İLERİ SEVİYE TEMEL DISTİLE ÇECEKLER

1. Distile çeceklerin Üretilen Bölgelere, Çeşitlerine, Olgunlaştırma Süreçlerine ve Özelliklerine Göre İleri Seviyede İncelenmesi
 - a. Brendiller
 - i. Kanyak
 - ii. Armanyak
 - iii. Diğer Brendiller
 - b. Viskiler
 - i. İskoç Viskileri
 - ii. Diğer Viskiler (Amerika, İrlanda, Kanada)

B. DISTİLE ÇECEKLER

1. Distile çeceklerin Üretilen Bölgelere, Çeşitlerine, Olgunlaştırma Süreçlerine ve Özelliklerine Göre İleri Seviyede İncelenmesi
 - a. Tekila ve Mezcal
 - b. Votka ve Cin
 - c. Rom
 - ç. Rakı
 - d. Diğer Aromatize Çecekler
 - e. Likörler
2. Distile Çeceklerle Hazırlanan Temel Kokteyl Tarifleri ve Uygulamaları



ÖLÇME VE DEĞERLENDİRMELELERİN ESASLARI

Kurs sonunda teorik bilgiler ve uygulamayı da içeren 4 bölümden oluşan bir sınav yapılacaktır. Bu bölümler; 50 çoktan seçmeli soru, 4 metin sorusu, 1 kör tadım uygulaması ve 1 servis teknikleri uygulamasıdır. Sınav süresi 140 dakikadır. Sınavın bölümleri notla değerlendirilmede birbirinden bağımsız olarak ele alınacaktır. Sınavda başarılı olabilmek için tüm bölümlerden başarılı bir şekilde açıklaması yapılan başarılı düzeyini elde etmeleri gerekmektedir. Sınavın değerlendirilmesi aşağıdaki esaslara göre yapılır.

Katılımcıların 50 sorudan en az 30 soruyu, 4 metinden oluşan yazılı sınavda en az 2 soruyu ve kör tadımı doğru yanıtlamaları gerekir. Ayrıca sınavın servis teknikleri uygulaması bölümünde de öngörülen kriterleri yerine getirerek yeterli not almaları gerekmektedir. Kursiyerlerin sınavın servis teknikleri uygulaması aşamasındaki başarılarının değerlendirilmesinde ve nihai sınav sonucunun belirlenmesinde 100 puan üzerinden

5'lik not düzeni kullanılır. Sınav sonucu, bölümlerden kursiyerin aldığı notların ortalaması olarak duyurulur. Puanlar ve not karşılığı ile bağlantısı aşağıdaki gibidir:

- 85-100 arası 5 Çok iyi
- 70-84 arası 4 İyi
- 55-69 arası 3 Orta
- 45-54 arası 2 Geçer
- 0-44 arası 1 Başarısız

PROGRAMIN UYGULANMASINDA KULLANILACAK ARAÇ VE GEREÇLER

- Sunum notları
- Restoran menüsü
- Aroma çarkı
- Aroma seti
- Kadehler
- Arap çeltikleri
- Bira çeltikleri
- Distile içecek çeltikleri
- Kırmızı üzüm
- Tükürük kovası
- Bilgisayar
- Projeksiyon cihazı
- Karaf
- Masa, sandalye ve diğer kuver açma malzemeleri
- Menaj takımları
- Arap kovası
- Bez peçete
- Arap arabası
- Tirbu on

