



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Gösteri Servisi							
Ders Kodu		İKM201		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	5	İş Yüğü	124 (Saat)	Teori	3	Uygulama	1	Laboratuvar	0
Dersin Amacı		Öğrenci bu ders ile konuk masasında gösteriye dayalı yiyecek servisini yapabilecektir.							
Özet İçeriği		Konuk Masasında Yiyeceklerin Kesilip Porsiyonlanmasına Ön Hazırlık Yapmak, Menüdeki Et yemeklerinin, Deniz ürünlerinin, Kümes hayvanlarının tranşını yapmak/yaptırmak/takip etmek, Flambe yapmak, Fondü hazırlamak							
Staj Durum		Yok							
Öğretim Yöntemleri		Anlatım (Takrir), Gösterip Yaptırma, Bireysel Çalışma							
Dersi Veren Öğretim Elemanı(ları)			Dr. Öğr. Üyesi Erhan COŞKUN						

Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	İlgili ders kitapları ve ders notları
---	---------------------------------------

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Tranş araç-gereçlerini hazırlatmak
2	Teorik	Alınan siparişin özelliğine uygun tranş kuveri hazırlatmak
3	Teorik	Menüdeki Et yemeklerinin tranşını yapmak/yaptırmak
4	Uygulama	Et yemeklerinin tranşını yapmak/yaptırmak
5	Teorik	Kumes hayvanlarının tranşını yapmak/yaptırmak
6	Teorik	Deniz ürünlerinin tranşını yapmak/yaptırmak
7	Uygulama	Meyvelerin kesilip porsiyonlanmasını yapmak/yaptırmak
8	Ara Sınav (Vize)	Ara Sınav
9	Teorik	Çeşidine uygun salataların konuk masasında hazırlanmasını sağlamak
10	Teorik	Personele flambe eğitimi vermek
11	Teorik	Et yemeklerinin flambesini yapmak/yaptırmak
12	Uygulama	Deniz ürünlerinin flambesini yapmak/yaptırmak
13	Teorik	Kumes hayvanlarının flambesini yapmak/yaptırmak
14	Teorik	Meyvelerin flambesini yapmak/yaptırmak
15	Uygulama	Peynir fondü yapmak/yaptırmak Çikolata fondü yapmak/yaptırmak

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yüğü Hesabı (Ortalama Saat)

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	1	4	70
Uygulamalı Ders	14	1	1	28
Ara Sınav	1	12	1	13
Dönem Sonu Sınavı	1	12	1	13
Toplam İş Yüğü (Saat)				124
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				5

*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Konuk Masasında Yiyeceklerin Kesilip Porsiyonlamasını Yaptırmak
2	Konuk Masasında Salata Servisinin Yapılmasını Sağlamak



3	Flambe Servisinin Yapılmasını Sağlamak
4	Fondü Servisinin Yapılmasını Sağlamak
5	Gösteri servisi hakkında bilgi sahibi olmak

Program Çıktıları (İkram Hizmetleri Programı)

1	...
2	...
3	...
4	...
5	...

Program ve Öğrenme Çıktıları İlişkisi 1:Çok Düşük, 2:Düşük, 3:Orta, 4:Yüksek, 5:Çok Yüksek

	ÖÇ1
PÇ1	5

