



**AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ**  
**SÖKE MESLEK YÜKSEKOKULU**  
**TURİZM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ PROGRAMI**  
**DERS BİLGİ FORMU**

Dersin Adı	Gösteri Servisi								
Ders Kodu	TRZM257		Ders Düzeyi		Önlisans				
AKTS Kredi	5	İş Yüğü	125 (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)									

#### Ölçme ve Değerlendirme Araçları

Araç	Adet	Oran (%)
Ara Sınav (Vize)	1	40
Dönem Sonu Sınavı (Final)	1	60

#### Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar

1	Ders Kitabı ve Ders Notları
---	-----------------------------

Hafta	Haftalara Göre Ders Konuları	
1	Teorik	Tranş araç-gereçlerini hazırlamak
2	Teorik	Alınan siparişin özelliğine uygun tranş kuveri hazırlamak
3	Teorik	Menüdeki Et yemeklerinin tranşını yapmak/yaptırmak/takip etmek
4	Teorik	Menüdeki Et yemeklerinin tranşını yapmak/yaptırmak/takip etmek
5	Teorik	Kümes hayvanlarının tranşını yapmak/yaptırmak/takip etmek
6	Teorik	Deniz ürünlerinin kesilip ayıklanmasını yapmak/yaptırmak/takip etmek
7	Teorik	Meyvelerin kesilip porsiyonlanmasını yapmak/yaptırmak/takip etmek
8	Teorik	Çeşidine uygun salataların konuk masasında hazırlanmasını sağlamak
9	Teorik	Personele flambe eğitimi vermek
10	Teorik	Menüdeki mevcut Et yemeklerinin flambesini yapmak/yaptırmak/takip etmek
11	Teorik	Menüdeki mevcut Deniz ürünlerinin flambesini yapmak/yaptırmak/takip etmek
12	Teorik	Menüdeki mevcut Kümes hayvanlarının flambesini yapmak/yaptırmak/takip etmek
13	Teorik	Menüdeki mevcut Meyvelerin flambesini yapmak/yaptırmak/takip etmek
14	Teorik	Peynir fondü yapmak/yaptırmak/takip etmek Çikolata fondü yapmak/yaptırmak/takip etmek

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

Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yüğü
Kuramsal Ders	14	2	3	70
Uygulamalı Ders	14	2	1	42
Ara Sınav	1	5	1	6
Dönem Sonu Sınavı	1	6	1	7
Toplam İş Yüğü (Saat)				125
Yuvarla [Toplam İş Yüğü (saat) / 25*] = AKTS Kredisi				5

\*25 saatlik iş yüğü 1 AKTS olarak kabul edilmektedir.

#### Dersin Öğrenme Çıktıları

1	Gösteri servisinde kullanılan malzemeleri kavramak
2	Konuk Masasında Salata Servisinin Yapılmasını Sağlamak
3	Flambe Servisinin Yapılmasını Sağlamak



4	Föndü Servisinin Yapılmasını Sağlamak
5	Konuk Masasında Yiyeceklerin Kesilip Porsiyonlanmasını Yaptırmak

#### Program Çıktıları (Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı)

1	Turizm bilgilerini diğer disiplinlere uygulama.
2	Turizm hizmetlerini yerini getirmede bağımsız davranma, inisiyatif kullanabilme ve yaratıcılık becerisi geliştirme.
3	Bilim, teknoloji ve çağdaş konular hakkındaki gelişmeleri takip ederek kendini geliştirme becerisi.
4	Bireysel çalışabilme yeteneği doğrultusunda kendi fikir ve düşüncelerini sözlü veya yazılı olarak açık ve net bir şekilde ifade edebilme becerisi.
5	Turizm hizmetlerini gerçekleştirebilmede ihtiyaç duyabileceği en önemli konulardan birisi olan insanlarla doğru ve düzgün iletişim kurabilme yeteneği
6	Mesleki sorumluluklar ve etik bilincine sahip olabilme becerisi.
7	İş güvenliği, işçi sağlığı, çevre koruma bilgisi ve kalite bilincine sahip olmak.
8	Turizm hizmetlerini yerine getirebilmede kullanacağı çağdaş teknik araç ve gereçleri kullanabilme becerisi.
9	Tanımlanmış bir hedef doğrultusunda ortaya çıkabilecek sorunlara karşı pratik düşünme ve doğru karar verme becerisi.
10	Turizm meslek hayatında karşılaşılabileceği krizleri doğru yönetebilme becerisi.
11	Mesleki hayatında kendini geliştirebilme ve modernleştirebilme becerisi.

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

	ÖÇ1
PÇ1	5

