AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ
DERS BİLGİ FORMU

Dersin Adı		Gösteri Servisi							
Ders Kodu		TRZM257		Ders Düzeyi		Önlisans			
AKTS Kredi	5	İş Yükü	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	70

Ders Kitabı / Önerilen Kaynaklar	
1	Ders Kitabı 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/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 föndü yapmak/yaptırmak/takip etmek Çikolata föndü yapmak/yaptırmak/takip etmek

Dersin Öğrenme, Öğretme ve Değerlendirme Etkinlikleri Çerçevesinde İş Yükü Hesabı (Ortalama Saat)				
Etkinlik	Adet	Ön Hazırlık	Etkinlik Süresi	Toplam İş Yükü
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 Yükü (Saat)	125
			Yuvarla [Toplam İş Yükü (saat) / 25*] = **AKTS Kredisi**	5
**25 saatlik iş yükü 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 karşılaşabileceği 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