



AYDIN ADNAN MENDERES ÜNİVERSİTESİ 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	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	Kumes 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 Kumes 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 İşletmeciliği kavramını iyi bilmek ve ekonomi, muhasebe, finans, yönetim, pazarlama, insan kaynakları alanlarını turizm sektörüne uyarlamak.
2	Turizm sektörüne ve turizmin alt endüstrisini oluşturan konaklama, yiyecek içecek, seyahat, ulaştırma, eğlence ve diğer işletmelerine vakıf olmak.
3	Turizm sektörünün alt endüstrilerinin koordinasyonu ve entegrasyonu konusunda bilgi sahibi olmak. Otelin departmanları arasındaki iletişimi ve koordinasyonu kavramak.
4	Turizm sektöründeki gelişmeleri takip ederek bu gelişmeler özelinde kendini yenilemek.
5	Turizm sektörünün yapısı ve işleyişi ile ilgili mevzuatı bilmek. Turizm işletmeleri ve turizm türleri ile ilgili yasal düzenlemeler hakkında bilgi sahibi olmak.
6	Konaklama işletmeleri ile ilgili ayrıntılı bilgi sahibi olmak ve otelcilik ile ilgili temel alanları (ön büro, kat hizmetleri, yiyecek içecek hizmetleri, eğlence hizmetleri) öğrenmek.
7	Konuklarla yazılı ve sözlü iletişim kurabilmek ve ikna gücüne sahip olmak. Satış ve pazarlama konusunda bilgi sahibi olmak ve ikna kabiliyetine sahip olmak.
8	Temel bilgisayar bilgisine ve ilgili programları kullanma becerisine sahip olmak. Otelcilik endüstrisinde kullanılan yazılımlar ile ilgili bilgi sahibi olmak.
9	Atatürk ilke ve inkılaplarını öğrenmek tarih ve coğrafya hakkında bilgi sahibi olmak. Türkiye ve dünya turizm coğrafyası ile ilgili yeterli bilgi düzeyine sahip olmak.
10	Yeterli düzeyde İngilizce (okuma, yazma, anlama ve konuşma) bilgisine sahip olmak. Konuklarla İngilizce (yazılı ve sözlü) iletişim kurabilmek.
11	İş sağlığı ve güvenliği ile ilgili ayrıntılı bilgi sahibi olmak. İş sağlığı ve güvenliği kapsamında belirlenen mevzuatı iyi bilmek ve gelişmeleri takip etmek.
12	İşletme ya da konuklarla ilgili sorunların çözümüne ilişkin fikirler üretmek bunları uygulayabilmek.
13	Çalıştığı işletmeyi benimsemek, sorumluluklarını yerine getirmek ve takım çalışmasına yatkın olmak. Çalıştığı departmanın gereklerini yerine getirmek. Turizm işletmelerinin hiyerarşik düzenine uygun hareket etmek.

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

	ÖÇ1
PÇ1	5
PÇ2	4
PÇ3	5
PÇ4	4
PÇ5	4
PÇ6	4
PÇ7	3
PÇ8	5
PÇ9	4
PÇ10	5
PÇ11	5
PÇ12	4
PÇ13	5

