

<b>Dersin Adı</b>	<b>Kodu</b>	<b>Yarıyılı</b>	<b>T+U</b>	<b>Kredisi</b>	<b>AKTS</b>
Gösteri Servisi	2201306	III	2+2	4	6
Ön Koşul Dersler					
Dersin Dili	Türkçe				
Dersin Türü	Seçmeli				
Dersin Koordinatörü					
Dersi Veren					
Dersin Yardımcıları					
Dersin Amacı	Konuk masasında gösteriye dayalı yiyecek servisinin yapılabilmesidir.				
Dersin Öğrenme Çıktıları	<b>Bu dersin sonunda öğrenci;</b> 1- Flambe yapılacak ortamı planlar, 2- Flambe servisine ön hazırlık yapılmasını sağlar, 3- Flambe servisinin yapılmasını sağlar, 4- Föndü servisine ön hazırlık yapılmasını sağlar, 5- Föndü servisinin yapılmasını sağlar,				
Dersin İçeriği	Flambe yapılacak ortamın planlanması, Flambe servisine ön hazırlık yapılmasının sağlanması, Flambe servisinin yapılmasının sağlanması, Föndü servisine ön hazırlık yapılmasının sağlanması, Föndü servisinin yapılmasının sağlanması.				
<b>Haftalar</b>	<b>Konular</b>				
1	Personele Flambe Eğitiminin Verilmesi				
2	Menüdeki Mevcut Flambe Yemeklerinin Siparişlerinin Alınmasının Sağlanması				
3	Alınan Siparişin Özelliğine Uygun Kuver Hazırlanması				
4	Menüdeki Mevcut Sıcak Başlangıçların Flambesinin Yapılması/Yaptırılması/Takip Edilmesi				
5	Menüdeki Mevcut Et Yemeklerinin Flambesinin Yapılması/Yaptırılması/Takip Edilmesi				
6	Menüdeki Mevcut Deniz Ürünlerinin Flambesinin Yapılması/Yaptırılması/Takip Edilmesi Menüdeki Mevcut Kümes Hayvanlarının Flambesinin Yapılması/Yaptırılması/Takip Edilmesi				
7	Ara Sınav				
8	Menüdeki Mevcut Meyvelerin Flambesinin Yapılması/Yaptırılması/Takip Edilmesi Flambe Sonrası Flambe Arabası Ve Malzemelerinin Mice En Placesinin Yapılması/Yaptırılması/Takip Edilmesi				
9	Föndü Yiyeceğinin Siparişinin Alınmasının Sağlanması, Föndü Araç-Gereçlerinin Hazırlanması, Föndü Sipariş Sonrası Mutfağa Bilgi Verilmesi				
10	Alınan Siparişin Özelliğine Uygun Kuver Hazırlanması, Et Föndü Yapılması/Yaptırılması/Takip Edilmesi, Deniz Ürünlerinden Föndü Yapılması/Yaptırılması/Takip Edilmesi				
11	Peynir Föndü Yapılması/Yaptırılması/Takip Edilmesi				
12	Çikolata Föndü Yapılması/Yaptırılması/Takip Edilmesi				
13	Föndü Sonrası Mice En Place Malzemelerinin Temizliğinin Yapılması/Yaptırılması/Takip Edilmesi				
14	Genel Tekrar				
<b>Genel Yeterlilikler</b>					
1. İş yeri ortamında İşletmenin proje ve planına uygun salonu flambe için hazırlayabilir. 2. İş yeri ortamında servis kurallarına uygun flambe araç-gereçlerini hazırlayabilir. 3. İş yeri ortamında çalışma prosedürlerine uygun flambe menüleri hazırlayabilir. 4. İş yeri ortamında çalışma prosedürlerine uygun personele flambe eğitimi verebilir.					
<b>Kaynaklar</b>					
Demirtaş, H., (1998). <i>Haşım Usta ile Mutfak Sanatı I-II-III</i> , İstanbul: Sena Yayınları.					
Gürel, M. Gürel, G., (1994). <i>Servis ve Bar</i> , Ankara: MEB. Yayınları					
<b>Değerlendirme Sistemi</b>					
<b>Ara Sınav :% 40</b>					
<b>Final :% 60</b>					
<b>Bütünleme:</b>					

Program Öğrenme Çıktıları İle DERS ÖĞRENİM ÇIKTILARI İLİŞKİSİ TABLOSU															
	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
ÖÇ1	4	3	5	4	4	3	4	3	5	4	5	5	4	4	5
ÖÇ2	4	3	5	4	4	3	4	3	5	4	5	5	4	4	5
ÖÇ3	4	3	5	4	4	3	4	3	5	4	5	5	4	4	5
ÖÇ4	4	3	5	4	4	3	4	3	5	4	5	5	4	4	5
ÖÇ5	4	3	5	4	4	3	4	3	5	4	5	5	4	4	5
<b>ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları</b>															
<b>Katkı Düzeyi</b>	<b>1 Çok Düşük</b>			<b>2 Düşük</b>			<b>3 Orta</b>			<b>4 Yüksek</b>			<b>5 Çok Yüksek</b>		

Program Çıktıları Ve İlgili Dersin İlişkisi															
Dersler	PÇ1	PÇ2	PÇ3	PÇ4	PÇ5	PÇ6	PÇ7	PÇ8	PÇ9	PÇ10	PÇ11	PÇ12	PÇ13	PÇ14	PÇ15
Gösteri Servisi	4	3	5	4	4	3	4	3	5	4	5	5	4	4	5