



Gaziantep Üniversitesi

Turizm ve Otelcilik Meslek Yüksekokulu
İKRAM HİZMETLERİ

TİH203 Gösteri Servisi					
Yarıyıl	Kodu	Adı	T+U	Kredi	AKTS
3	TİH203	Gösteri Servisi	4	4	4

Öğrenim Türü	Dersin Dili	Dersin Düzeyi	Dersin Staj Durumu	Dersin Türü
Örgün Öğretim	Türkçe	Meslek Yüksekokulu	Yok	Zorunlu

Bölümü/Programı	Ön Koşul	Dersin Koordinatörü	Dersi Veren	Dersin Yardımcıları
İKRAM HİZMETLERİ		Yok	Öğr.Gör. Meryem YAVUZ	Yok

Dersin Amacı :

Konuk masasında gösteriye dayalı yiyecek servisi yapabilmek amaçlanmaktadır.

Ders İçeriği :

Personele flambe eğitimi vermek flambe yemeklerinin siparişlerinin alınmasını sağlamak alınan siparişe uygun kuver hazırlamak menüdeki sıcak başlangıç yemeklerinin et yemeklerinin deniz ürünlerinin flambesini yapmak, yaptırmak ve takip etmek

Yöntem ve Teknikleri :Anlatım, Gösterip yaptırmak,

Dersin Kaynakları

Kaynakları

Zekeriya Bingöl, Servis ve Mutfak Terimler Sözlüğü, Değişim Yayınları, 2000
Yaşar Yılmaz, Servis Tekniği ve Yönetimi, Detay Yayıncılık, 2006
Milli Eğitim Bakanlığı, Yiyecek İçecek Hizmetleri Alanı Konuk Masasında Servis Sosların Salataların Flambe Fondue Tranche servisi, MEGEP, 2011
Ders kapsamında verilen powerpoint sunumları

Ders Yapısı

Matematik ve Temel Bilimler	: 0	Eğitim Bilimleri	: 0
Mühendislik Bilimleri	: 0	Fen Bilimleri	: 0
Mühendislik Tasarımı	: 0	Sağlık Bilimleri	: 5
Sosyal Bilimler	: 5	Alan Bilgisi	: 90

Ders Konuları

Hafta	Konu	Ön Hazırlık	Döktümanlar
1	Flambe		Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili ön hazırlıklı gelmesi.
2	Flambe ÖzellikleriFlambe Yapımında Kullanılan İçecekler		Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili ön hazırlıklı gelmesi.
3	Flambe Arabası Araçları		Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili ön hazırlıklı gelmesi.
4	Flambe Arabasının Hazırlanması		Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili ön hazırlıklı gelmesi.
5	Et Flambe		Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili ön hazırlıklı gelmesi.
6	Kümes Hayvanları Flambesi		Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili ön hazırlıklı gelmesi.
7	Ara Sınav		
8	Tatlı ve Meyve Flambesi		Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili ön hazırlıklı gelmesi.
9	Fondue		Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili ön hazırlıklı gelmesi.
10	Peynir Fondue		Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili ön hazırlıklı gelmesi.
11	Çikolata Fondue		Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili ön hazırlıklı gelmesi.
12	Et Fondue		Öğrencinin derse işlenecek konu ile ilgili ön hazırlıklı gelmesi.
13	Yarıyıl Sonu Sınavı		

Ders İçin Önerilen Diğer Dersler

TİH107 Servis Teknikleri

TİHSAB012 Yiyecek İçecek Otomasyonu

Dersin Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
Ö01	Gösteri servisi alanındaki kavramlar, kuramlar, ilkeler ve olgular ile ilgili kapsamlı ve sistemli bilgi sahibi olur.
Ö02	Gösteri servisi alanındaki kavramları, ilkeleri ve teorileri bilir, uygular, çözümler ve yorumlar.
Ö03	Bölüm mezunları alanlarındaki etik ve toplumsal değerlere uygun davranır.
Ö04	Ulusal ve uluslararası mutfaklarda yer alan gösteri yiyecekleri hakkında bilgi sahibi olur, uygular ve yorumlar.
Ö05	Gösteri servisinde kullanılan içecekler hakkında ayrıntılı bilgi sahibi olur, yiyecek üretiminde ve sunumunda çeşitli içecekleri kullanır.
Ö06	Bir yiyecek içecek işletmesinde gösteri servisini etkin bir şekilde yönetebilecek yönetim teorilerini ve uygulamalarını bilir ve uygular.
Ö07	Gösteri servisi alanında edindiği bilgi ve beceriler ile yaşam boyu öğrenme, mesleki/ toplumsal gelişmeler ve sorunlarda farkındalığı sağlanır ve kendini geliştirme becerisi kazanılır.
Ö08	Gösteri servisi kapsamında yiyecek reçetesi geliştirir ve uygular.
Ö09	Gösteri servisi kapsamında ürün hazırlamaktan ürün servisine kadar geçen süreç hakkında teorik ve/veya uygulamalı olarak eğitim-öğretim sağlanır.
Ö10	Gösteri servisi kapsamında ulusal ve uluslararası standartlar, yasal düzenlemeler konusunda bilgi edinir ve bunları takip edebilme becerisi kazanır.

Programın Öğrenme Çıktıları

Sıra No	Açıklama
P02	İş sağlığı ve güvenliği, çevre bilinci ve kalite süreçleri hakkında bilgi sahibi olur.
P06	Bilgi ve beceriler düzeyinde düşüncelerini yazılı ve sözlü iletişim yolu ile etkin biçimde sunabilir, anlaşılır biçimde ifade eder
P01	Mesleği ile ilgili temel, güncel ve uygulamalı bilgilere sahip olur.

P07	Alanı ile ilgili uygulamalarda karşılaşılan ve öngörülemeyen karmaşık sorunları çözmek için ekip üyesi olarak sorumluluk alır.
P08	Kariyer yönetimi ve yaşam boyu öğrenme konularında farkındalığa sahiptir.
P13	Rezervasyon alma, karşılama, hesap işleme, muhasebe ve kayıt işlemlerini yapar.
P09	Alanı ile ilgili verilerin toplanması, uygulanması ve sonuçlarının duyurulması aşamalarında toplumsal, bilimsel, kültürel ve etik değerlere sahiptir.
P10	Bir yabancı dili kullanarak alanındaki bilgileri takip eder ve meslektaşları ile iletişim kurar
P11	İşletmelerin organizasyon yapısını ve iş süreçlerini açıklar.
P12	Yiyecek içecek hizmetlerinde beslenme ilkeleri, menü planlama, üretim, mutfak, servis hizmetleri ve atık azaltımı süreçlerini açıklar.
P03	Mesleği için güncel gelişmeleri ve uygulamaları takip eder, etkin şekilde kullanır
P04	Mesleği ile ilgili bilişim teknolojilerini (yazılım, program, animasyon vb.) etkin kullanır
P05	Mesleki problemleri ve konuları bağımsız olarak analitik ve eleştirel bir yaklaşımla değerlendirme ve çözüm önerisini sunabilme becerisine sahiptir.

Değerlendirme Ölçütleri			AKTS Hesaplama İçeriği			
Yarıyıl Çalışmaları	Sayısı	Katkı	Etkinlik	Sayısı	Süresi	Toplam İş Yükü Saati
Ara Sınav	1	%40	Ders Süresi	12	2	24
Kısa Sınav	0	%0	Sınıf Dışı Ç. Süresi	12	3	36
Ödev	0	%0	Ödevler	0	0	0
Devam	0	%0	Sunum/Seminer Hazırlama	0	0	0
Uygulama	0	%0	Ara Sınavlar	1	6	6
Proje	0	%0	Uygulama	12	3,5	42
Yarıyıl Sonu Sınavı	1	%60	Laboratuvar	0	0	0
Toplam		%100	Proje	0	0	0
			Yarıyıl Sonu Sınavı	1	12	12
			Toplam İş Yükü			120
			AKTS Kredisi			4

Dersin Öğrenme Çıktılarının Programın Öğrenme Çıktılarına Katkıları													
Katkı Düzeyi: 1: Çok düşük 2: Düşük 3: Orta 4: Yüksek 5: Çok yüksek													

	P01	P02	P03	P04	P05	P06	P07	P08	P09	P10	P11	P12	P13
Tüm	5	4	4	4	4	3	4	3	5	4	4	2	2
Ö01	5	4	4	4	4	3	4	3	5	4	4	2	2
Ö02	5	4	4	4	4	3	4	3	5	4	4	2	2
Ö03	5	4	4	4	4	3	4	3	5	4	4	2	2
Ö04	5	4	4	4	4	3	4	3	5	4	4	2	2
Ö05	5	4	4	4	4	3	4	3	5	4	4	2	2
Ö06	5	4	4	3	4	3	4	3	5	4	4	3	3
Ö07	5	4	4	4	4	3	4	3	5	4	4	2	2
Ö08	5	4	4	4	4	3	4	3	5	4	4	3	3
Ö09	5	4	4	4	4	3	4	3	5	4	4	2	2
Ö10	4	4	3	3	4	3	3	3	5	4	3	3	3