

DERS İZLENESİ

Dersin Adı	Göster Servisi
Dersin Kredisi	2 Teorik 2Uygulama
Dersin AKTS'si	6
Dersin Yürütücüsü	Öğr.Gör. Nevzat Emrah ÖZÇELİK
Dersin Gün ve Saati	Bölüm web sayfasında ilan edilecektir.
Ders Görüşme Gün ve Saatleri	Cuma 13:10-15:00
İletişim Bilgileri	Öğr. Gör. Nevzat Emrah ÖZÇELİK emrahozcelik@harran.edu.tr 0414 318 3170 - 2256
Öğretim Yöntemi ve Ders Hazırlık	Uzaktan Eğitim, Konu anlatım, Soru-yanıt, örnek çözümler, doküman incelemesi Derse hazırlık aşamasında, öğrenciler ders kaynaklarından her haftanın konusunu derse gelmeden önce inceleyerek gelecekler. Haftalık ders konuları ile ilgili tarama yapılacak.
Dersin Amacı	Konuk masasında gösteriye dayalı yiyecek servisinin yapılabilmesidir.
Dersin Öğrenme Çıktıları	Bu dersin sonunda öğrenci; 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,.
Haftalık Ders Konuları	1 Personle Flambe Eğitiminin Verilmesi (Uzaktan Eğitim) 2 Menüdeki Mevcut Flambe Yemeklerinin Siparişlerinin Alınmasının Sağlanması (Uzaktan Eğitim) 3 Alınan Siparişin Özelliğine Uygun Kuver Hazırlanması (Uzaktan Eğitim) 4 Menüdeki Mevcut Sıcak Başlangıçların Flambesinin Yapılması/Yaptırılması/Takip Edilmesi (Uzaktan Eğitim) 5 Menüdeki Mevcut Et Yemeklerinin Flambesinin Yapılması/Yaptırılması/Takip Edilmesi (Uzaktan Eğitim) 6 Menüdeki Mevcut Deniz Ürünlerinin Flambesini Yapılması/Yaptırılması/Takip Edilmesi Menüdeki Mevcut Kümes Hayvanlarının Flambesinin Yapılması/Yaptırılması/Takip Edilmesi (Uzaktan Eğitim) 7 Menüdeki Mevcut Meyvelerin Flambesinin Yapılması/Yaptırılması/Takip Edilmesi Flambe Sonrası Flambe Arabası Ve Malzemelerinin Mice En PlacesininYapılması/Yaptırılması/Takip Edilmesi (Uzaktan Eğitim) 8 Menüdeki Mevcut Meyvelerin Flambesinin Yapılması/Yaptırılması/Takip Edilmesi Flambe Sonrası Flambe Arabası Ve Malzemelerinin Mice En PlacesininYapılması/Yaptırılması/Takip Edilmesi (Uzaktan Eğitim) 9 Föndü Yiyeceğinin Siparişinin Alınmasının Sağlanması, Föndü Araç-Gereçlerinin Hazırlanması,Föndü Sipariş Sonrası Mutfağa Bilgi Verilmesi (Uzaktan Eğitim) 10 Alınan Siparişin Özelliğine Uygun Kuver Hazırlanması, Et Föndü Yapılması/Yaptırılması/Takip Edilmesi, Deniz Ürünlerinden Föndü Yapılması/Yaptırılması/Takip Edilmesi (Uzaktan Eğitim) 11 Peynir Föndü Yapılması/Yaptırılması/Takip Edilmesi (Uzaktan Eğitim) 12 Çikolata Föndü Yapılması/Yaptırılması/Takip Edilmesi (Uzaktan Eğitim) 13 Föndü Sonrası Mice En Place Malzemelerinin Temizliğinin Yapılması/Yaptırılması/Takip Edilmesi (Uzaktan Eğitim) 14 Genel Tekrar (Uzaktan Eğitim)

Ölçme-Değerlendirme	Ara Sınav, Kısa Sınav, Yarıyıl Sonu Sınavı ve Değerlendirmelerin yapılacağı tarih, gün ve saatler daha sonra Meslek Yüksekokul Yönetim Kurulunun alacağı karara göre açıklanacaktır.
Kaynaklar	Demirtaş, H., (1998). Haşım Usta ile Mutfak Sanatı I-II-III, İstanbul: Sena Yayınları. Gürel, M. Gürel, G., (1994). Servis ve Bar, Ankara: MEB Yayınları.

Program Öğrenme Çıktıları İle Ders Öğrenim Çıktıları İlişkisi 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
ÖÇ: Öğrenme Çıktıları PÇ: Program Çıktıları															
Katkı Düzeyi	1 Çok Düşük			2 Düşük			3 Orta			4 Yüksek			5 Çok Yüksek		

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