

Dersin Adı	Kodu	Yarıyılı	T+U	Kredisi	AKTS
Gösteri Servisi	3101307	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	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,				
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.				
Haftalar	Konular				
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				
Genel Yeterlilikler					
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.					
Kaynaklar					
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.					
Değerlendirme Sistemi					
Ara Sınav :% 40					
Final :% 60					
Bütünleme:					

		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	