**Ankara Üniversitesi  
Kütüphane ve Dokümantasyon Daire Başkanlığı**

**Açık Ders Malzemeleri**

Ders izlence Formu

|  |  |
| --- | --- |
| Dersin Kodu ve İsmi | BES325 MUTFAK PLANLAMASI VE ENDÜSTRİYEL MUTFAK ARAÇ GEREÇLERİ |
| Dersin Sorumlusu | Prof. Dr. Funda Pınar ÇAKIROĞLU |
| Dersin Düzeyi | Lisans/3.sınıf/5.yarıyıl |
| Dersin Kredisi | (0.2.1) |
| Dersin Türü | Seçmeli |
| Dersin İçeriği | Mutfak planlamayı etkileyen etmenler, mutfak planlarken karşılaşılan zorluklar, mutfak dizaynı hakkında bilgi, mutfak modernizasyon çalışmalarında etkin rol oynayabilecek beceriler |
| Dersin Amacı | Mutfak planlamayı ve mutfakta kullanılan araç-gereçler hakkında bilgi sahibi olunmasını sağlamaktır. |
| Dersin Süresi | 50 dk. |
| Eğitim Dili | Türkçe |
| Ön Koşul | - |
| Önerilen Kaynaklar | |  |  | | --- | --- | | Ahmet Kaya,2000.Misafirperverlik Endüstrisinde Temel Mutfak Bilgisi,Güneş Ofset,İzmir. |  | | Ayhan Gökdemir,2003.Mutfak Hizmetleri Yönetimi,Detay Yayıncılık,Ankara. |  | | Baş, M. 2004. Besin Hijyeni Güvenliği ve HACCP. Sim Matbaacılık Ltd. Şti, Ankara. |  | | Dündar Denizer,2005.Konaklama İşletmelerinde Yiyecek ve İçecek Yönetimi,  Detay Yayıncılık, Ankara. |  | |
| Dersin Kredisi (AKTS) | 3 |
| Laboratuvar | - |
| Diğer-1 | - |