|  |  |
| --- | --- |
| **Dersin Adı** | Mutfak Hizmetleri Yönetimi |
| **Ders Hakkında Bilgi** | Sebze çeşitlerinin özelliklerine uygun olarak kullanıma hazırlanması, sebzelerin uluslar arası doğrama şekillerine uygun olarak doğranması, sebzelerle lezzet verici karşıımlar ve soslar hazırlanması ve uygun pişirme teknikleri kullanarak garnitürler ve sebze yemekleri hazırlanabilmesi, sebzelerin uygun koşullarda muhafaza edilebilmesi. |
| **Eş Zamanlı Dersin Gün ve Saati** | Perşembe 11.40 |
| **Öğrenme Çıktıları** | * Pişirme yöntemlerini tanımlar. * Bir yemek yapılırken hangi pişirme yöntemlerinden yararlanılacağını analiz eder. Sebzelerle lezzet verici soslar hazırlayabilir. * Mutfak dizaynının mutfağın başarısındaki etkinliğini değerlendirir. Sebzeleri uluslar arası doğrama şekillerine uygun olarak doğrar. |
| **Konu Başlıkları** | 1 Mutfağa giriş,  2 Mutfak ve departmanlar arası ilişkiler,  3 Mutfak planlamayı etkileyen faktörler,  4 Sebze pişirme yöntemleri-haşlama (bouilli) yöntemi  5 Sebze pişirme yöntemleri-buharda pişirme (steaming) yöntemi  6 Sebze pişirme yöntemleri-sos içinde pişirme (breze) yöntemi  7 Sebze pişirme yöntemleri-kendi suyunda pişirme (etüve) yöntemi  8 Sebze pişirme yöntemleri-parlatarak (glazing) yöntemi  9 Mutfak dizaynı,  10 Genel olarak mutfak bölümleri ,  11 Mutfak ekipmanları ve kullanımı  12 Besinler ve besin maddeleri  13 Satın alma,  14 HACCP örnek çalışması, |
| **Öğretim Elemanı İletişim Bilgileri** | **E-posta:** [uner@ankara.edu.tr](mailto:gulbahar@ankara.edu.tr) |
| **Ön gereklilikler** | Yok |
| **Nasıl çalışmalısınız?** | Katılımcıların haftalık ders dokümanlarını okumaları ve etkinlikliklerini yapmaları önerilir.. |
| **Öğretim Yöntem ve Teknikleri** | Düz anlatım, Tartışma, uygulama |
| **Öğretim Materyalleri** | "Türkan, C. (2009). Mutfak Teknolojisi. İstanbul Culinary Institute."  "Maviş, F. (2008). Endüstriyel Yiyecek Üretimi. Ankara: Detay Yayıncılık." |
| **Gerekli Donanımlar** |  |
| **Katılım** | Tüm katılımcıların derslere düzenli katılması beklenmektedir. |
| **Değerlendirme (çevrimiçi)** | %40 Ara sınav  %70 Final |
| **Telif Hakları** | - |