Program	Aşçılık Programı
Etkinlik Adı	İftar Programı
Tarihi	17 Mart 2025
Saati	10.00-22.00
Yeri	Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Yemekhanesi

Aşçılık Programı Öğrencileri Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Yemekhanesinde Ramazan Menüsü Sunumu Yaptı.

Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programları öğrencileri Menü Planlaması ve Yönetimi Dersi kapsamında öğrendikleri teorik bilgileri uygulamaya geçirmek amacıyla menü hazırlayarak yemekhanenin birinci katında Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu yönetimine, bölüm öğretim elemanlarına ve bölüm arkadaşlarına iftarda sunumda bulundular.

Ders kapsamında oluşturulan menünün ön hazırlığının yapılması, yemek reçetelerinin oluşturulması, içecek menülerinin oluşturulması, porsiyon maliyetlerinin hesaplanması ve buna bağlı fiyatlandırma konularında karar vermesi, hazırlanacak ürün ve hizmetleri kalite ve sağlık açısından denetlemesi, menü kartları hazırlama yetkinliklerinin kazandırılması amacıyla yapılan uygulamada öğrenciler, ders sorumlusu Öğr. Gör. Dr. Duran Kuru eşliğinde Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Müdür Yardımcıları Öğr. Gör. Dr. Fevzi Diker ve Öğr. Gör. Ercan Onay'ın katılımları ile Bölüm Başkanı Doç. Dr. Ali İzzet Yılmaz, bölüm öğretim elemanları Dr. Öğr. Üyesi Ahmet Aknar, Dr. Öğr. Üyesi Demet Apaydın, Öğr. Gör. Dr. Ayhan Başçı, Öğr. Gör. Yusuf Ormankıran ve Öğr. Gör. Ahmet Can Göksun'a menü kapsamında hazırlamış oldukları yiyecek ve içeceklerin sunumlarını gerçekleştirdiler.




Hoş Geldiniz

