Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu

Bölüm - Program	Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri - Turizm ve Otel İşletmeciliği
Etkinlik Adı	İftar Menüsü Uygulaması
Tarihi	18 - 26 Mart 2024
Saati	08.30 – 21.00
Yeri	Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı Uygulama Sınıfı

Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Turizm Otel İşletmeciliği Programı Öğrencileri Uygulama Sınıfında İftar Menüsü Hazırladı

Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu Turizm ve Otel İşletmeciliği Programı öğrencileri Menü Planlaması ve Yönetimi ile Mutfak Hizmetleri dersleri çerçevesinde 18 ve 26 Mart tarihlerinde iki ayrı iftar menüsü hazırladı. Öğrenciler mutfak organizasyonu, mutfak ön hazırlığı ve planlaması, kesme teknikleri, çorba hazırlama, temel soslar ve pişirme tekniklerini uygulama fırsatı buldu. Ayrıca öğrenciler menü ön hazırlığı aşaması, yemek reçetesi, içecek menüsü, porsiyon maliyeti hesaplanma ve fiyatlandırma konularını deneyimledi. İftar yemeklerine bölüm öğretim elemanları ve program öğrencileri katılım gösterdi.







