

İÇİNDEKİLER

ÖNSÖZ	iii
1. BÖLÜM: MUTFAK KAVRAMI VE MUTFAĞIN TARİHSEL GELİŞİMİ.....	1
<i>Doç. Dr. Lütfi BUYRUK</i>	
2. BÖLÜM: MUTFAK HİZMETLERİNİN SUNULDUĞU İŞLETMELER VE MUTFAK ÇEŞİTLERİ	28
<i>Dr. Öğr. Üyesi Reha KILIÇHAN</i>	
3. BÖLÜM: MUTFAĞIN YÖNETİM VE ORGANİZASYONU	41
<i>Doç. Dr. Aziz Gökhan ÖZKOÇ ve Dr. Öğr. Üyesi Emre AYKAÇ</i>	
4. BÖLÜM: MUTFAK PLANLAMASI VE MUTFAKTA TEMEL BÖLÜMLER	57
<i>Arş. Gör. Firdevs Yönet EREN ve Prof. Dr. Şule AYDIN</i>	
5. BÖLÜM: MUTFAKTA KULLANILAN EKİPMANLAR.....	79
<i>Öğr. Gör. Serkan ZARO ve Dr. Öğr. Üyesi Meltem KÖKSAL</i>	
6. BÖLÜM: MUTFAKTA ÜRETİM SÜRECİ	111
<i>Öğr. Gör. Durmuş Ali AYDEMİR ve Doç. Dr. Erkan AKGÖZ</i>	
7. BÖLÜM: MUTFAKTA MALİYET KONTROL SÜRECİ.....	129
<i>Prof. Dr. Kurtuluş KARAMUSTAFA ve Arş. Gör. Mustafa ÜLKER</i>	
8. BÖLÜM: MUTFAKTA GIDA GÜVENLİĞİ VE HİJYEN	153
<i>Doç. Dr. İbrahim İLHAN</i>	
9. BÖLÜM: MUTFAKTA İŞ SAĞLIĞI VE GÜVENLİĞİ	185
<i>Dr. Öğr. Üyesi Gaye DENİZ ve Doç. Dr. Duygu EREN</i>	
10. BÖLÜM: MUTFAKTA KULLANILAN OTOMASYON SİSTEMLERİ.....	212
<i>Dr. Öğr. Üyesi İbrahim Akın ÖZEN</i>	