

AÇIK BÜFE DERSİ
PROJE VE PERFORMANS ÖDEV KONULARI

Sıra No	Okul No	Şubesi	Öğrencinin Adı Soyadı	Yıllık Ödev Konusu
1.	3	12/B	Fatma Gökçe Balcı	Açık Büfe Sisteminin Tarihsel Gelişimi
2.	35	12/B	İsmail Kaban	Açık Büfe Çeşitleri (Kahvaltı, Salata, Meze, Sıcak, Tatlı, Diyet Büfesi)
3.	51	12/B	Fırat Yaman	Açık Büfede Süslemede Kul. Gereçler (Yağ, Buz, Çikolata Heykelleri)
4.	62	12/B	Hakan Hasan Özkaya	Açık Büfelerde Kullanılan Benmari, Salata Bar, Reşo vb. Donanımlar
5.	72	12/B	Özlem Bildirici	Sunumu İyi Yapılmış Açık Büfe Resimlerinden Oluşan Dosya Hazırlama
6.	76	12/B	Ümit Tunç	Büfedeki Yemekleri Tanıtan Yemek Kartlarının Türkçe ve İngilizce Haz.
7.	134	12/B	Aykut Doğru	Açık Büfede Aşçının Görev ve Sorumlulukları
8.	147	12/B	Süleyman Karakaya	Açık Büfe Sisteminin İşletmelere Olumlu ve Olumsuz Etkileri
9.	148	12/B	İskender Halil Karasu	Soğuk ve Sıcak Deniz Ürünleri Mezeleri ve Reçeteleri
10.	160	12/B	Tayfun Dağdelen	Türk Mutfağına Özgü Soğuk ve Sıcak Mezeler ve Reçeteleri
11.	196	12/B	Ümmü Aydın	Açık Büfelerde Uygulanan Flambe ve Fondüeler
12.	204	12/B	Barış Keskin	Fondüe Yapımında Batı ve Türk Mutfağında Kullanılan Peynir Çeşitleri
13.	219	12/B	Hasan Can Mert	Açık Büfelerde Servis Edilen Pate, Galentin ve Terrin Yiyecekler
14.	248	12/B	Erhan Tornacı	Kokteyl - Kanepe Yiyecekleri ve Reçeteleri
15.	325	12/B	Savaş Balcı	Uluslar arası Mutfaklardan Meze Örnekleri ve Reçeteleri
16.	345	12/B	Arif Tosar	Türk Mutfağına Özgü Komposto ve Hoşafklar ve Reçeteleri
17.	**Toplum ve Gastronomi Yararına Öğrencinin Kendisinin Belirleyeceği Serbest Bir Performans/Proje Çalışması*			

Değerli öğrencilerim,

Proje ve performans ödevlerinizi web sitemde belirtmiş olduğum **ödev hazırlama kriterlerine** göre hazırlamanız ödevden çok iyi not almanızı sağlayacaktır.

Sezgin GÜNDÜZ
Bölüm Şefi