

MUTFAK UYGULAMALARI DERSİ
PROJE VE PERFORMANS ÖDEV KONULARI

Sıra No	Okul No	Şubesi	Öğrencinin Adı Soyadı	Yıllık Ödev Konusu
1.	3	11/B	Fatma Gökçe Balcı	Dünya Mutfakları (Fransız, Türk, Çin, İtalyan, Meksika Mutfakları)
2.	35	11/B	İsmail Kaban	Mutfakta Çalışan Personellerin Görev ve Sorumlulukları
3.	51	11/B	Fırat Yaman	Mutfakta Kullanılan Pratik Ölçüleri Gösteren Tablo
4.	62	11/B	Hakan Hasan Özkaya	Muğla Yöresine Ait Yöresel Yemekler, Hamur İşleri ve Tatlılar
5.	72	11/B	Özlem Bildirici	Uluslar arası Özel Çorbalar ve Reçeteleri
6.	76	11/B	Ümit Tunç	Mutfakta Kullanılan Uluslar arası Temel Soslar
7.	134	11/B	Aykut Doğru	Demi Glace Sauce (Kahverengi Soslar)
8.	147	11/B	Süleyman Karakaya	Mayonnaise Sauce ve Hollandaise Sauce
9.	148	11/B	İskender Halil Karasu	Garnitürler (Önemi, Yararları, Hazırlama İlkeleri, Patates Garn. vb.)
10.	160	11/B	Tayfun Dağdelen	Uluslar arası Et Pişirme Teknikleri
11.	196	11/B	Ümmü Aydın	Et Yemekleri ve Reçeteleri
12.	204	11/B	Barış Keskin	Balık, Deniz Ürünleri Yemekleri, Sosları ve Reçeteleri
13.	219	11/B	Hasan Can Mert	Uluslar arası Makarnalar ve Sosları
14.	248	11/B	Erhan Tornacı	Uluslar arası Pilavlar ve Reçeteleri
15.	325	11/B	Savaş Balcı	Uluslar arası Salata Sosları ve Reçeteleri
16.	345	11/B	Arif Tosar	Yemek Reçeteleri (Tanımı, Önemi, Yararları, Standart Reçeteler vb.)
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