

TATLI YAPIM TEKNİKLERİ DERSİ
PROJE VE PERFORMANS ÖDEV KONULARI

Sıra No	Okul No	Şubesi	Öğrencinin Adı Soyadı	Yıllık Ödev Konusu
1.	3	12/B	Fatma Gökçe Balcı	Pastacılık Alanında Kullanılan Krema, Sos ve Şuruplar
2.	35	12/B	İsmail Kaban	Hamur İşlerinde Kullanılan Gereçlerin Fonksiyonları
3.	51	12/B	Fırat Yaman	Yumurtanın Tatlı Hazırlamadaki Fonksiyonu
4.	62	12/B	Hakan Hasan Özkaya	Pastacılıkta Kullanılan Pratik Ölçüleri Gösteren Tablo
5.	72	12/B	Özlem Bildirici	Tatlı Süsleme Teknikleri (Sunumu İyi Yapılmış Tatlı Tabak Resimleri)
6.	76	12/B	Ümit Tunç	Muğla Yöresine Ait Yöresel Tatlılar ve Ürün Reçeteleri
7.	134	12/B	Aykut Doğru	Dünya Mutfaklarından Sütlü Tatlılar ve Ürün Reçeteleri
8.	147	12/B	Süleyman Karakaya	Türk Mutfağına Özgü Tatlılar ve Ürün Reçeteleri
9.	148	12/B	İskender Halil Karasu	Karamelizasyon ve Malliard (Amino Şeker) Tepkimesi
10.	160	12/B	Tayfun Dağdelen	Sütlü Tatlılar ve Ürün Reçeteleri
11.	196	12/B	Ümmü Aydın	Hamur Tatlıları ve Ürün Reçeteleri
12.	204	12/B	Barış Keskin	Tahıl Tatlıları ve Ürün Reçeteleri
13.	219	12/B	Hasan Can Mert	Kadayıf Tatlıları ve Reçeteleri
14.	248	12/B	Erhan Tornacı	Meyveli Tatlılar ve Örnekler
15.	325	12/B	Savaş Balcı	Baklava Hamuru ve Baklava Reçeteleri
16.	345	12/B	Arif Tosar	Tatlı Tüketimi ve Şişmanlık (obezite) İlişkisi
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