

TEMEL HAMUR TEKNİKLERİ DERSİ
PROJE VE PERFORMANS ÖDEV KONULARI

Sıra No	Okul No	Şubesi	Öğrencinin Adı Soyadı	Yıllık Ödev Konusu
1.	3	11/B	Fatma Gökçe Balcı	Pastacılığın Tarihsel Gelişimi, Dünya Mutfaklarındaki Önemi vb.
2.	35	11/B	İsmail Kaban	Pastane Bölümünde Çalışan Personellerin Görev ve Sorumlulukları
3.	51	11/B	Fırat Yaman	Pastacılık Alanında Kullanılan Krema, Sos ve Şuruplar
4.	62	11/B	Hakan Hasan Özkaya	Hamur İşlerinde Kullanılan Gereçlerin Fonksiyonları
5.	72	11/B	Özlem Bildirici	Yumurtanın Hamur Ürünlerindeki Fonksiyonu
6.	76	11/B	Ümit Tunç	Pastacılıkta Kullanılan Pratik Ölçüleri Gösteren Tablo
7.	134	11/B	Aykut Doğru	Gıda Boyalarının Pastacılıktaki Fonksiyonu ve Sağlığa Etkileri
8.	147	11/B	Süleyman Karakaya	Bisküvi - Kurabiye Hamuru ve Ürün Reçeteleri
9.	148	11/B	İskender Halil Karasu	Mayalandırılarak Yapılan Hamurlar ve Örnekler
10.	160	11/B	Tayfun Dağdelen	Özleştirilerek Hazırlanan Hamurlar ve Ürün Reçeteleri
11.	196	11/B	Ümmü Aydın	Ekmek Çeşitleri ve Örnekler
12.	204	11/B	Barış Keskin	Çırpılarak Yapılan Hamurlar ve Ürün Reçeteleri
13.	219	11/B	Hasan Can Mert	Yaş Pastalar ve Örnekler
14.	248	11/B	Erhan Tornacı	Pişirilerek Yapılan Hamurlar ve Ürün Reçeteleri
15.	325	11/B	Savaş Balcı	Yağlı Hamurlar ve Ürün Reçeteleri
16.	345	11/B	Arif Tosar	Milföy Hamuru ve Ürün 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