

TURK MUTFAĞI YEMEKLERİ DERSİ
PROJE VE PERFORMANS ÖDEV KONULARI

Sıra No	Okul No	Şubesi	Öğrencinin Adı Soyadı	Yıllık Ödev Konusu
1.	3	12/B	Fatma Gökçe Balcı	Türk Mutfağı (Dünya Mutfaklarındaki Yeri-Önemi, Özellikleri vb.)
2.	35	12/B	İsmail Kaban	Osmanlı Mutfağı (Yeri-Önemi, Özellikleri, Yemeklerden Örnekler)
3.	51	12/B	Fırat Yaman	Türk Mutfağına Özgü Yemekler ve Reçeteleri
4.	62	12/B	Hakan Hasan Özkaya	Muğla Yöresine Ait Yöresel Yemekler, Hamur İşleri ve Tatlılar
5.	72	12/B	Özlem Bildirici	Güneydoğu Anadolu Bölgesine Ait Yöresel Yemekler ve Reçeteleri
6.	76	12/B	Ümit Tunç	Türk Mutfağına Özgü Soslar ve Reçeteleri
7.	134	12/B	Aykut Doğru	Çorbalarda Kullanılan Terbiye Çeşitleri
8.	147	12/B	Süleyman Karakaya	Türk Mutfağına Özgü Çorbalar ve Reçeteleri
9.	148	12/B	İskender Halil Karasu	Türk Mutfağına Özgü Et ve Sakatat Yemekleri ve Reçeteleri
10.	160	12/B	Tayfun Dağdelen	Türk Mutfağına Özgü Kebaplar ve Reçeteleri
11.	196	12/B	Ümmü Aydın	Türk Mutfağına Özgü Dolma ve Sarmalar ve Reçeteleri
12.	204	12/B	Barış Keskin	Türk Mutfağına Özgü Kurubaklagil Yemekleri ve Reçeteleri
13.	219	12/B	Hasan Can Mert	Türk Mutfağına Özgü Sebze Yemekleri ve Reçeteleri
14.	248	12/B	Erhan Tornacı	Türk Mutfağına Özgü Pilavlar ve Reçeteleri
15.	325	12/B	Savaş Balcı	Türk Mutfağına Özgü Makarnalar 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