TEMEL YİYECEK ÜRETİMİ VE SERVİS ATÖLYESİ DERSİ

PROJE VE PERFORMANS KONULARI

Sıra No	Okul No	Şubesi	Öğrencinin Adı Soyadı	Proje/Performans Konusu
1.	3	10/A	Fatma Gökçe Balcı	Kuver Çeşitleri
2.	35	10/A	İsmail Kaban	Peçete Katlama Şekilleri/Teknikleri
3.	51	10/A	Fırat Yaman	Soğuk ve Sıcak İçeceklerin Servisi
4.	62	10/A	Hakan Hasan Özkaya	Bulaşık Yıkama ve Atım Yönetimi
5.	72	10/A	Özlem Bildirici	Lezzet Vericiler ve Baharatlar
6.	76	10/A	Ümit Tunç	Uluslararası Doğrama Usulleri
7.	134	10/A	Aykut Doğru	Uluslararası Pişirme Teknikleri
8.	147	10/A	Süleyman Karakaya	Sebze Garnitürleri ve Reçeteleri
9.	148	10/A	İskender Halil Karasu	Sebze Saklama Yöntemleri
10.	160	10/A	Tayfun Dağdelen	Çorbalarda Kullanılan Terbiye Çeşitleri
11.	196	10/A	Ümmü Aydın	Temel Çorbalar ve Reçeteler
12.	204	10/A	Barış Keskin	Türk Mutfağına Özgü Çorbalar
13.	219	10/A	Hasan Can Mert	Uluslararası Özel Çorbalar
14.	248	10/A	Erhan Tornacı	Yumurtanın Yiyecek Hazırlamadaki Fonksiyonları
15.	325	10/A	Savaş Balcı	Yumurta Pişirme (Yöntemleri) Metotları Reçeteleri
16.	345	10/A	Arif Tosar	Kolay Hamur Ürünleri (Kek, kurabiye, poğaça, pizza reçeteleri)
17.	**Toplum ve Gastronomi yararına öğrencinin kendisinin belirleyeceği serbest bir performans/proje çalışması*			

Değerli öğrencilerim,

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

Sezgin GÜNDÜZ
Bölüm Şefi