

Kırklareli Üniversitesi
Pınarhisar Meslek Yüksekokulu
Aşçılık Programı 2.Yiyecek İçecek Servis Ve Teknikleri Dersi

	Öğrencinin Adı Soyadı	Ödev Konusu
1	Burak Güney	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Organizasyon Yapısı Ve Personelin Kademelendirilmesi.
2	İhsan Türkel	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Salon Düzeni Ve Salonun Etkin Kullanımına İlişkin Dikkate Alınması Gereken Noktalar.
3	Akbike Alimova	Yiyecek İçecek İşletmelerinde Üretim Ve Servise İlişkin Donanım Ve Ekipman.
4	Tuğba Yılmaz	Yiyecek İçecek Hizmetlerinin Tarihsel Gelişimi. Yiyecek İçecek Hizmeti Sunan İşletmeler.
5	Yeşim Bulca	Peçete Çeşitleri Ve Kullanım Alanları. Peçete Katlama Uygulamaları.
6	Kevser Polat	Masa Örtüsü. Kapak Örtü, Molton, Köpük Örtü Kullanım Amaçları Ve Serme, Toplama Uygulamaları
7	Emir Başbuğ	Ziyafet Ve Protokol Servisi
8	Anıl Aşık	Masa Üstü Metal Servis Takımları. Yıkama, Silme Ve Depolama Süreçleri.
9	Zeynep Özüyıldırım	Tabak Ve Tepsi Taşıma Yöntemleri.
10	Pelin Deniz	Bar Ve İçecek Servisi
11	Aleyna Saltoğlu	Kuver Çeşitleri Ve Karakteristik Özellikleri.
12	İlayda Erman	Yiyecek-İçecek Personelinde Bulunması Gereken Temel Özellikler
13	Başak Çetin	Temel Servis Bilgileri, Servis Öncesi Yapılan Hazırlıklar, Servisin Basamakları
14	Merve Fazlıoğlu	Menü Yapıları Ve İçerikleri
15	Rahime Meltem Keleş	Yiyecek-İçecek İşletmelerinin Organizasyon Yapısı Ve İşleyişi
16	Betül Şimşek	Yemek Süsleme Sanatı Ve Dekoratif Yemek Sunumları
17	Arif Berkan Gamsız	Servis Ve Sunum İçin Kullanılan Teknik Malzemeler Ve Kullanımı
18	Kübra Zözer	Sıcak İçeceklerin Sunumu
19	Aybüke Kotoağlu	Pastane Ürünlerinin Sunumu
20	Cansu Doldurur	Serviste Kullanılan Malzeme Ve Ekipmanlarının Hijyeni
21	Şerafettin Engin	Serviste Kullanılan Malzeme Ve Ekipmanlarının Hijyeni
22	Gufran Yavuz	Peçete Çeşitleri Ve Kullanım Alanları. Peçete Katlama Uygulamaları.
23	Gamze Doğan	Bardak Çeşitleri Ve Kullanım Alanları İle Bardak Taşıma Yöntemleri
24	Öznur Akın	Klasik Servis Yöntemleri
25	Görkem Yıldız	Menü Çeşitleri
26	Egemen Kuleli	Servislerde kullanılan bardak çeşitleri
27	Havvanur Kılıç	Mutfak Personelinin Rütbelendirilmesi
28	Tolgahan Yenier	Menülere Uygun İçecek Seçimleri Ve Dikkat Edilmesi Gerekenler
29	Nazmiye Beyza Demirdağ	Yiyecek Ve İçecek İşletmelerinde İnsan Kaynakları Yönetimi
30	Derya Kızılaslan	Yiyecek Ve İçecek İşletmelerinde Finans Yönetimi
31	Yaren Gökçek	Servis Alanlarında Hijyen, Güvenlik Ve İlk Yardım
32	Öznur Kutluay	Temel Servis Teknikleri Ve Taşıma Usulleri
33	Gökalg Parmak	Kuver çeşitleri
34	Alihan Kocabey	İçecekler Ve İçecek Servisi
35	Veli Sönmez	Pastane Ürünlerinin Sunumu
36	Selenay Gül	Temel Servis Teknikleri Ve Taşıma Usulleri
37	Metehan Barış Çelik	Kahvaltı, Oda Ve Cafe Servisleri

Aykut AYBAŞ
Aşçılık Programı
Öğretim Görevlisi