Kırklareli Üniversitei
Pınarhisar Meslek Yüksekokulu
Aşçılık Programı 2.Sınıf Ziyafet Mutfağı Dersi

	Öğrencinin Adı Soyadı		Ödev Konusu
1	Burak Güney		Ziyafet Organizasyonlarının Pazarlanması, Tutundurma Faaliyetleri
2	İhsan Türkel		Yiyecek İçecek İşletmelerinde Fiyatlama
3	Akbike Alimova		Coffee Break Menüsü
4	Tuğba Yılmaz		Yiyecek-İçecek İşletmelerinin Sınıflandırılması
5	Yeşim Bulca		Yiyecek-İçecek Yönetiminin Temel Fonksiyonları
6	Kevser Polat		Yiyecek İçecek Endüstrisinin Tarihsel gelişimi
7	Emir Başbuğ		Ziyafetin Anlamı ve Önemi Ziyafetin Tarihi ve Günümüzdeki Yeri
8	Anıl Aşık		Ziyafet Organizasyonlarının Pazarlanması, Tutundurma Faaliyetleri
9	Zeynep Özüyıldırım		Ziyafetlerde Bütçeleme
10	Pelin Deniz		Ziyafet türleri ve detaylı açıklaması
11	Aleyna Saltoğlu		Konaklama İşletmelerinde Ziyafet Menülerinin Planlanması ve Türleri
12	İlayda Erman		Ziyafetlerde Bütçeleme
13	Başak Çetin		Ziyafet Salonlarının Özellikleri
14	Merve Fazlıoğlu		Ziyafet Salonları, Ekipmanları
15	Rahime Meltem Keleş		Coffee Break Menüsü
16	Betül Şimşek		Ziyafet Çeşitleri Ve Peçete Katlama Yöntemleri
17	Arif Berkan Gamsız		Ziyafet Bölümü Çalışanları, Bölümün Organizasyon Yapısı
18	Kübra Zözer		Servis Yöntemleri
19	Aybüke Kotaoğlu		Ziyafet Menüleri
20	Cansu Doldurur		Ziyafetlerde Kullanılan Masa Şekilleri ve Masa Düzenlemeleri
21	Şerafettin Engin		Ziyafet Salonları, Ekipmanları
22	Gufran Yavuz		Ziyafetlerin Fiyatlandırılması
23	Gamze Doğan		Yiyecek İçeceklerin Satın Alınması Ve Depolanması
24	Öznur Akın		Ziyafetlerde Protokol Kuralları
25	Görkem Yıldız		Ziyafet Masalarında Oturma ve Yerleşim Düzenleri
26	Egemen Kuleli		Servis Yöntemleri
27	Havvanur Kılıç		Ziyafet Bölümü Çalışanları, Bölümün Organizasyon Yapısı
28	Tolgahan Yenier		Konaklama İşletmelerinde Yiyecek-İçecek ve Ziyafet Fiyatlamaları
29	Nazmiye Beyza Demirdağ		Protokol servis kuralları ve örnek menüleri
30	Derya Kızılaslan		Ziyafetin Konaklama İşletmelerindeki Organizasyon Yapısı ve Önemi
31	Yaren Gökçek		Ziyafet Personeli
32	Öznur Kutluay		Yiyecek içecek işletmelerinde Hijyen- Sanitasyon Ve iş güvenliği
33	Gökalp Parmak		Ziyafet Gelirleri ile Ziyafet Maliyetlerinin Tespiti ve Bütçenin Hazırlanması

34	Alihan Kocabey		Ziyafet Emri ve Çalışma Düzenleri
35	Veli Sönmez		Protokol servis kuralları ve örnek menüleri
36	Selenay Gül		Ziyafet Organizasyonlarının Pazarlanması ve Satışı
37	Metehan Barış Çelik		Ziyafet Servisinde Yiyeceklerin-İçeceklerin Sunumu ve Kuralları

Aykut AYBAŞ
Aşçılık Programı
Öğretim Görevlisi