

Öğrenci No	Adı	Soyadı	Program	MUP Proje Danışmanı	Proje Konuları
211203011007	ALI	AKKENT	İkram Hizmetleri	ÖĞR. GÖR TURGUT OĞUZ	1. Büyük Ölçekli Bir Otel İşletmesine Bağlı Yiyecek İçecek Departmanının Organizasyon Yapısı Ve Organizasyonda Yer Alan Çalışanların Görev Ve Sorumlulukları
211203011032	AYŞE BEGÜM	BAYRAM	İkram Hizmetleri	ÖĞR. GÖR TURGUT OĞUZ	2. Uluslararası Servis Türleri
201203011028	ABDULLAH	ÇALIKOĞLU	İkram Hizmetleri	ÖĞR. GÖR TURGUT OĞUZ	3. Uluslararası Mutfaklarda Kullanılan Temel Pişirme Yöntemleri
211203011025	MEHMET	ÇELİK	İkram Hizmetleri	ÖĞR. GÖR TURGUT OĞUZ	4. Uluslararası Mutfaklarda Kullanılan Temel Pişirme Yöntemleri
211203011047	DILAN	DEMİRKAYA	İkram Hizmetleri	ÖĞR. GÖR TURGUT OĞUZ	5. Menü Ve Menü Türleri
211203011006	YAKUP	KARABACAK	İkram Hizmetleri	ÖĞR. GÖR TURGUT OĞUZ	6. Yiyecek-İçecek İşletmelerinde Gıda Muhafaza Teknikleri
211203011001	SEHER HİLAL	KARADANA	İkram Hizmetleri	ÖĞR. GÖR TURGUT OĞUZ	7. Yiyecek İçecek Servisinde Kullanılan Malzemeler (Cam-Metal-Porselen-Kumaş Malzemeler)
211203011031	MUHAMMET ENES	KİRİŞÇİ	İkram Hizmetleri	ÖĞR. GÖR TURGUT OĞUZ	8. Büyük Ölçekli Bir Otel İşletmesinin Mutfak Yönetimi Ve Organizasyonu Ve Mutfak Organizasyonlarında Görev Alan İşgörenlerin Görev Tanımları
211203011004	ŞEYMA	KORKMAZ	İkram Hizmetleri	ÖĞR. GÖR TURGUT OĞUZ	9. Güneydoğu Anadolu Mutfağına Ait Yöresel Yemekler ve Özellikleri
191203011004	ZEYNEL ABİDİN	POLAT	İkram Hizmetleri	ÖĞR. GÖR TURGUT OĞUZ	10. Mutfakta Temizlik, Sağlık, Hijyen Ve Gıda Güvenlik Sistemleri (Besin Kirliliğine Yol Açan Ve Güvenliğini Bozan Etmenler, Gıda Zehirlenmesi ve İlk Yardım)
201203011015	CENGİZ	SOYFIDAN	İkram Hizmetleri	ÖĞR. GÖR TURGUT OĞUZ	11. Büyük Ölçekli Bir Otel İşletmesine Bağlı Yiyecek İçecek Departmanının Organizasyon Yapısı Ve Organizasyonda Yer Alan Çalışanların Görev Ve Sorumlulukları
211203011010	EMİNE İLKUNUR	ULU	İkram Hizmetleri	ÖĞR. GÖR TURGUT OĞUZ	12. Uluslararası Servis Türleri
211203011030	MELİKE	UZUNÖZ	İkram Hizmetleri	ÖĞR. GÖR TURGUT OĞUZ	13. Uluslararası Mutfaklarda Kullanılan Temel Pişirme Yöntemleri
191203011038	RABİA	YILDIRIM	İkram Hizmetleri	ÖĞR. GÖR TURGUT OĞUZ	14. Uluslararası Mutfaklarda Kullanılan Temel Pişirme Yöntemleri
221203011052	ENVER	ZOROĞLU	İkram Hizmetleri	ÖĞR. GÖR TURGUT OĞUZ	15. Menü Ve Menü Türleri