

T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ ve MUTFAK SANTIARI BÖLÜMÜ 2020-2021 YAZ DÖNEMİ ÖDEV
PROJE KONULARI

İşletmelerde staj uygulaması yerine geçecek proje/ödev konuları aşağıdaki başlıklar altında tanımlanmıştır. Bu kapsamda proje /ödev olarak stajını gerçekleştirecek öğrenciler, aşağıdaki tüm süreçleri eksiksiz olarak tamamlamalı ve proje/ödev dosyası bir adet çıktı bir adet de cd'ye yazılmış hali **kargo** ile bölüm staj komisyonuna 27.08.2021 tarihine (Bu tarihten sonra ulaşan ödevler geçersiz sayılacaktır) kadar teslim etmelidir.

1. Temel Mutfak Bilgisi

a. Uygulama 1

- Ülkemiz denizlerinde bulunan balıklar ile ilgili kısa bilgi verin.
- Balıklar için kullanılan saklama yöntemleri hakkında bilgi verin (Tütsüleme, kurutma, tuzlama, konserve vb.).
- Bir balık alın ve fileto çıkartın. Sonrasında dilediğiniz şekilde pişirin (Proje/ödev içerisinde değerlendirilecek olan, balığın temizlenmesi ve hazırlanması uygulamasıdır).
- Ödev dosyasının içeriğine yukarıda belirtilen aşamalarda çekilmiş fotoğrafları ekleyin.

b. Uygulama 2

- Tahıllar ve kuru baklagiller ile ilgili ayrıntılı bilgi verin.
- Araştırdığınız tahıl ve kuru baklagiller ile hazırlanan reçetelerden iki reçete ekleyin ve uygulayın.
- Pilav pişirme tekniklerini açıklayın ve bir tekniği kullanarak pilav hazırlayın.
- Mise en place, pişirme ve sunum aşamalarını fotoğraflayın ve ödevinize ekleyin.

c. Uygulama 3

- Dünya mutfaklarından 3 ülke mutfağı seçin
- Bu üç mutfak ile ilgili bilgi verin.
- Seçtiğiniz ülkelerden birinin mutfağından bir menü oluşturun (Başlangıç, ana yemek ve tatlı)
- Bu menünün uygulamasını yapın ve fotoğraflarını ödevinize ekleyin.

d. Uygulama 4

- Türk mutfağının bir parçası olarak “Mevlevi Mutfağı” hakkında ayrıntılı bilgi verin.
- Mevlevi mutfağında kullanılan malzemeleri kullanarak özgün bir menü oluşturun (Yapılmakta olan yemekleri modernize edebilirsiniz).
- Oluşturduğunuz menüdeki reçeteleri uygulayın ve fotoğraflarını ödevinize ekleyin.

2. Gastronomi

- a. Her şey dâhil sistemde mutfak bölümlerini değerlendiriniz (**en az 5 sayfa** her şey dâhil sistem açıklanmalı, avantajları ve dezavantajları hakkında bilgi verilmelidir),
- b. Yeni gastronomi trendleri (**en az 5 sayfa** yeni gastronomi trendleri ayrıntılı olarak ele alınmalı),
- c. Yiyecek içecek işletmelerinde Covid süresince ve sonrasında yaşanan değişimler ve Covid salgın hastalığının işletmeleri etkisi nelerdir (Bu konu güncel makaleler, haberler, uygulamalar, yönetmelikler vb. gibi kaynakları incelenerek **en az 5 sayfa** hazırlanmalıdır),
- d. Afyonkarahisar ilini gastronomi destinasyonu olarak değerlendirin, gastronomi ürünleri hakkında bilgi verin. (Bu konu **en az 5 sayfa** hazırlanmalıdır),

3. Yiyecek İçecek İşletmeciliği

- a. İşletmelerin sınıflandırma kriterleri nelerdir? Restoran kurmak için yasal mevzuatlar nelerdir? (Bu konu yasal mevzuatlar incelenerek hazırlanmalıdır)
- b. Bir şehir restoranı için fizibilite çalışması hazırlayanız, dikkat edilmesi gereken hususlar nelerdir? Lokasyon seçimi nasıl yapılmalıdır? (Restoran kurma fikri ile başlayıp faaliyete geçme sürecini içermelidir)
- c. Alakart bir restoran için menü oluşturunuz (Menü oluştururken dikkat edilmesi gereken hususlar ve menü kalemlerini kapsayacak şekilde örnek menü hazırlanmalıdır)
- d. Yiyecek içecek işletmesi yönetim süreçlerini açıklayınız. Müşteri memnuniyet ölçme yöntemlerine ilişkin bilgi vererek örnek bir memnuniyet anketi hazırlayınız (Bir restoran nasıl yönetilmekte, müşterilerin memnuniyet durumları nasıl belirlenmekte araştırarak örnek bir memnuniyet anketi hazırlayınız)

Önemli Not: Hazırlanan ödev/projeler benzerlik tespitine tabi olacak ve benzerlik (intihal) oranı %30 üzerinde olan ödev/projeler değerlendirmeye alınmayacaktır.

T.C.
AFYON KOCATEPE ÜNİVERSİTESİ
TURİZM FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
STAJ PROJESİ
Hazırlayan
AFYONKARAHİSAR,2021

YAZI KARAKTERİ

Karakter ve Punto: Times New Roman ve 12 punto

Satır Aralıkları : 1,5 satır aralıklı olmalıdır.

Paragraf Aralıkları : Paragraflar arasında önce 6nk, sonra 6nk

Paragraf Boşluğu : Her paragraf soldan 1,25 cm içeriden başlamalı

Paragraf Düzeni : İki yana yaslanmış (Justified)

Bölüm Başlıkları : Ana Başlık Önce 12nk ve sonra 12nk büyük harf ve bold;

SAYFA YAPISI

Bilgisayar yazımında sayfa yapısı şu şekilde olmalıdır:

Üst boşluk (top) : 2,5cm

Alt boşluk (bottom) : 2,5cm

Sol (left) : 3cm

Sağ (right) : 3cm