**TİCARET ÜNİVERSİTESİ TURZİM VE OTEL İŞLETMECİLİĞİ BÖLÜMÜ BAHAR DÖNEMİ ÖDEVİ**

**ÖDEV KONUSU**

Aşağıda öğrencilere ayrı ayrı verilen ülkelerin mutfak kültürleri ile ilgili şağıdaki detaylar göz önünde bulundurularak ödv subunu hazırlanacaktır.

**ÖDEV DETAYLARI**

**1-** Gastronomi tarihçesi.

2- Bu illere özel yetiştirilen tüm yiyecek ve içecek ürünleri (Baharat, sebze, meyve, soğuk-sıcak içecekler vb.) Fotoğraflı olacak.

3- Bu illere özel tüm yemek çeşitleri. Fotoğraflı olacak.

4- Gastronomi olarak başarıları.

5- Marka olmuş ürünler.

6- Marka olmuş işletmeler.

7- Bilinen aşçılar.

8- Ödev sonunda, incelediğiniz il ile ilgili sizi etkileyen ve sise katkı yapan noktaları belirtiniz.

9- Bu illere gitmek istersek tavsiye edeceğniz yiyecek ürünleri ve işletmeleri tavsiye ediniz.

10- Bu illere ait sizin tavsiye edeceğiniz başlangıç, ara sıcak, ana yemek ve tatlıdan oluşan bir menü yapınız. Bu menüdeki yemeklerin içindeki malzemeler, yapılışı ve fotoğrafını ekleyerek tanıtım yapınız.

11- Ödevler powerpoint olarak hazırlanacak

12- Ödevler ahmetuguzluoglu@yahoo.com mail adresine gönderilecek.

**ÖDEV SON GÖNDERME TARİHİ:** 29 Mayıs 2020 Cuma.

**ÖDEV LİSTESİ**

1- Ahmet Burak KAYA HATAY

2- Edıton SHALA GAZİANTEP

3- Hamza Kemal GÜNDOĞDU ADANA

4- Hasan Sezer ÖZMERD KAYSERİ

5- Kaya Can AYAN BURSA

6- Ömerhan KILIÇ KASTAMONU

7- Tuğçe YEGİNOĞLU EDİRME

8- Zakia SULTANA KONYA

9- Mehmet ÖZCAN AFYONKARAHİSAR

**Ahmet UĞUZLUOĞLU**

**ÖĞRETİM GÖREVLİSİ**

**Kolay Gelsin**