



MÜDÜRÜN MESAJI



Başlarken...

Sevgili öğrencilerimiz ve kıymetli okurlarımız;

Batman Üniversitesi Hasankeyf Meslek Yüksekokulu 11 Ocak 2018 tarihli Yüksek Öğretim Kurulu kararıyla kurulmuştur. Hasankeyf Meslek Yüksekokulu 20 derslik, 70 kişilik 2 ayrı konferans salonu, 2 uygulama mutfağı, 1 bilgisayar laboratuvarı, kütüphanesi, kantin ve yemek salonlarıyla bir mini kampüs kapasitesine sahip olarak örnek meslek yüksekokulu olmanın gururunu yaşamaktadır. Bu mini kampüste, Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü ile

Seyahat Turizm ve Eğlence Hizmetleri Bölümü olmak üzere iki bölüm bulunmaktadır. Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümünde “Turizm ve Otel İşletmeciliği” ve “Aşçılık” olmak üzere iki program açılmıştır. Seyahat Turizm Eğlence Hizmetleri Bölümünde ise “Turist Rehberliği” programı açılmıştır. Şuan aktif olan Aşçılık Programı her eğitim-öğretim yılı için 40 öğrenci kontenjanıyla eğitimine devam etmektedir.

Sevgili öğrenciler;

Yeni bir başlangıç, yeni bir kampüs, yeni bir HASANKEYF'e tanık olarak eğitim-öğretim almanın sevinci ve enerjisiyle 2018 yılında kariyer hayatınıza adım attınız. Yeni bir okula başlamak, kendinize ve hayatınıza dair planlar yapmak hep heyecan ve enerji verir. Kariyer hayatınız boyunca, bu heyecan ve enerjiyi daha ileriye taşımak bireysel gayretlerinizle taçlanmasının ne kadar önemli olduğunu sakın unutmayınız! İnanılmaz bir gayretle ve çalışma ile açılan Yüksekokulumuz, Batman Üniversitesi Rektörü Sayın Prof. Dr. Aydın Durmuş ve Hasankeyf Kaymakamı Sayın Haluk Koç'un maddi ve manevi katkılarından dolayı huzurlarınızda teşekkür etmeyi bir borç bilirim. Bu katkıların öğrencilerimizin yetiştirilmesinde ne kadar etkili olduğunu görmek bizi çok mutlu etmiştir.

Hasankeyf Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı uygulamalı eğitimde “örnek model” program olduğunu ayrıca ispatlamıştır. Bunu, uygulama mutfakları ve 49 odalı Hasankeyf Uygulama Oteli ile başarmaktadır. Öğrencilerimiz daha ilk yıl eğitim-öğretim sonunda staja gitmeden önce, birçok toplantı, konferans ve özel günler için özel ve ziyafet menüleri hazırlamaktadırlar. Bu örnek model uygulama, öğrencilerimizin Turizm ve Gastronomi sektöründe aranan nitelikli işgören olarak yetişmesinde önemli rol oynamaktadır.

Sevgili öğrencilerimiz ve kıymetli okurlarımız;

Hasankeyf Meslek Yüksekokulu dinamik, etkin ve mesleki alanlarında yetişmiş ve tecrübeli akademik personeliyle Turizm ve Gastronomi sektörünün ihtiyacı olan kaliteli eğitimi ve yapacağımız çalışmalarını Yüksekokul bülteni aracılığı ile sizlerle paylaşacağız. Başladık. En güzelini hep birlikte tamamlayacağız!

Dr. Öğr. Üyesi Feridun DUMAN
Yüksekokul Müdür V.

ETKİNLİKLER

3.Uluslararası Gastronomi Yemek ve Kültür Festivali Şampiyonasında Kupa ve Madalyalar ile Dönüldü



En İyi üniversite grup kategorisinde
3.lük kupası
Bireysel kategorilerde ise toplamda;
3 Altın Madalya
8 Gümüş Madalya
7 Bronz madalya
İle geri döndüler. Yarışmada, Balık kategorisinde Bahar Acu, Taze Fesleğen soslu somon buğulama ile altın madalya aldı. Diğer altın madalyalar ise tatlı kategorisinde, balkabaklı tart (Eda Bay),Napolyon (Bahar Acu) kazandı. Yılın en iyi üniversitesi grup yarışmasında ise 3.lük kupası (Mahsum Akdemir, Gülistan Türkeş, Remziye Akcan) kazandılar.



Meslek Etiği Dersi Projelerle Anlatıldı



Dr. Öğr. Üyesi Ülker CAN tarafından verilen Meslek Etiği dersi kapsamında 1. Sınıf öğrencilerimizin yazıp oynadığı, “çalışkanlık, saygı, sevgi ve liyakat” konularında farkındalık yarattıkları proje sunumları gerçekleştirilmiştir.

Hasankeyf Müzesi Ziyaret Edildi...

1. Sınıf Aşçılık bölümü öğrencilerimiz ile okulumuz öğretim üyelerinden Dr. Öğr. Üyesi Ülker CAN ve Öğr. Gör. Gülcan DAGAŞAN eşliğinde Hasankeyf Müzesi'ne ziyaret gerçekleştirildi. Müze görevlileri tarafından öğrencilere binlerce yıllık tarihe ev sahipliği yapan Hasankeyf hakkında bilgi verildi.



Hasankeyf Uygulama Oteli Açıldı...



Dicle Kalkınma Ajansı (DİKA) tarafından desteklenen ve Batman Üniversitesi tarafından yürütülen proje kapsamında "Hasankeyf Uygulama Oteli" Hasankeyf ilçesinin ilk ve tek oteli olarak açıldı.

Hasankeyf Uygulama Otelinin açılışı

Batman Valisi Hulusi Şahin, DİKA Genel Sekreteri Yılmaz Altındağ, Üniversitemiz Rektörü Prof. Dr.

Aydın Durmuş ve Hasankeyf Kaymakamı Haluk Koç'un katılımıyla gerçekleştirildi.

Ayrıca Uygulama otelinin açılışına Hasankeyf MYO akademik personeli ve öğrencileri tarafından destek verildi.



Dönem Kapanış Kahvaltısı...

2018-2019 Güz yarıyılıın sonunda Hasankeyf Meslek Yüksekokulu akademik ve idari personel ile öğrenciler kahvaltıda buluştu. Kahvaltıda okulumuz müdürü Dr.Öğr. Üyesi Feridun DUMAN başkanlığında güz döneminin değerlendirilmesi yapıldı.



Aşçılar Gününde Lise Öğrencilerine Seminer Düzenlendi



Batman Zübeyde Hanım Kız Teknik ve Meslek Lisesi tarafından İlker Kurt'un öncülüğünde düzenlenen seminere Real Konak Hotel Genel Müdürü Hüseyin Aslan, Batman Üniversitesi Öğretim Görevlisi Hüseyin Gül, Batman'ın ünlü şeflerinden Mahmut Şef ve Usta Aşçılar katılım sağladı. Batman Üniversitesi Öğretim Görevlisi Hüseyin Gül öğrencileri aşçılık mesleğinin geleceği hakkında bilgilendirerek aydınlattı.

BİLİMSEL FAALİYETLERİMİZ



Dr. Öğr. Üyesi Ülker CAN

tarafından hazırlanan

“Hizmet Sektöründe Psikolojik Güçlendirme, Duyusal Bağlılık ve Yapıcı Ses Çıkartma Davranışı Arasındaki İlişkilerin İncelenmesi”

başlıklı çalışma Seyahat ve Otel İşletmeciliği

Dergisi'nin Ağustos 2019 sayısında yayınlanmıştır.

Çalışmaya <https://dergipark.org.tr/en/pub/soid> adresinden

ulaşılabilir.

Hasankeyf Meslek Yüksekokulu Akademik ve İdari Kadro



Öğr.Gör. Hasan AYGÖL

Hasankeyf MYO Müdür Yardımcısı

1962 yılında Batman'da doğdu. Siirt merkezde ilk ve orta öğrenimini tamamladıktan sonra 1979 yılında Siirt Endüstri Meslek Lisesini bitirdi. 1985 yılında Gazi Üniversitesi Mesleki Eğitim Fakültesi Teknoloji eğitimi bölümünü bitirdi. 1986-89 yılları arasında Kocaeli-İzmit 15 Kolordu İlköğretim Okulunda İş Teknik öğretmenliği;1989-92 yıllarında Siirt Merkez YİBO İş-Teknik öğretmenliği;1992-98 yılları arasında Batman Çıraklık Eğitim Merkezi Müdürlüğünü yaptı. 1998 de Siirt Eğitim Fakültesine İş Teknik uzmanı olarak atandı.1998-2000 arası Siirt Eğitim Fakültesi bilgi işlem koordinatörlüğü yaptı. 2000-2003 arası Türkiye Büyük Millet Meclisinde Milletvekili danışmanlığı yaptı. 2003 yılında 6 ay Çevre Bakanlığında Kumul Alanlar Şube

Müdürlüğü yaptı. 2003-2007 arası Dicle Üniversitesi Batman Teknik Eğitim Fakültesinde bilgi işlem koordinatörü; 2007-2009 arası Siirt Üniversitesi Eğitim Fakültesinde bilgi işlem sorumlusu, 2009-2010 arası Batman Üniversitesi Batman Meslek Yüksek Okulunda Bilgi İşlem Koordinatörlüğü; 2010-2018 arası Batman Üniversitesi Batman meslek yüksekokulunda öğretim görevlisi ve bilgi işlem koordinatörlüğü; 2018 yılında Batman Üniversitesi Hasankeyf Meslek Yüksekokulu Müdür Yardımcılığına başladı. Halen bu görevi yürütmektedir.



Öğr.Gör. Hüseyin GÜL

Hasankeyf MYO Müdür Yardımcısı

Öğretim Görevlisi ve şef olan Hüseyin GÜL, 16 Mayıs 1985 tarihinde Sivas'ın Yıldızeli İlçesine bağlı Kümbet Köyü'nde dünyaya geldi. İlkokul ve ortaokulu Kuşadası'nda tamamladı, lise öğrenimini Kuşadası Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi/ Mutfak Bölümünden mezun oldu. Yüksek Öğrenimini sırayla 2005 Dokuz Eylül Üniversitesi Turizm ve Otel İşletmeciliği Ön Lisans, 2015 yılında Anadolu Üniversitesi İşletme Fakültesi Konaklama İşletmeciliği Bölümünde Lisans tamamladı. Mutfak kariyerinde Hilton , Wyndham Hotels gibi dünyaca ünlü otel zincirlerinde 2013 yılından bu yana çeşitli yönetim kadrolarında çalıştı. 2013 yılında Double Tree By Hilton Kuşadası A'la Carte Restoranlar Şefi, 2014 Wyndham Hotels Group'a bağlı Ramada Resort Akbük

Sous Chef, Ramada Resort Kuşadası Sous Chef, Ramada by Wyndham Uşak Executive Chef olarak çalıştı.2019 Nisan ayından bu yana Batman Üniversitesi Hasankeyf Meslek Yüksekokulu Otel Lokanta ve İkrâm Hizmetleri Bölümünde Öğretim Görevlisi olarak kariyerine devam etmektedir.



Dr. Öğr. Üyesi Ülker CAN
Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölüm Başkanı

2006 yılında Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Seyahat İşletmeciliği ve Turizm Rehberliği Öğretmenliği bölümünden mezun oldu.

2012 yılında Dokuz Eylül Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü'nde Turizm İşletmeciliği Yüksek Lisans eğitimini tamamladı. 2016 yılında Adnan Menderes Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü,

Turizm İşletmeciliği Doktora Programı'nı tamamlayarak, doktora derecesi aldı. Akademik ilgi alanları olan Yiyecek İçecek Hizmet Yönetimi ve Turizm Pazarlaması ile ilgili yurt içi ve yurt dışında yayınlanmış makale, bildiri ve kitap bölümleri mevcuttur. 2019 yılı itibariyle Batman Üniversitesi Hasankeyf Meslek Yüksekokulu, Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölüm Başkanı olarak görevini yürütmektedir.



Öğr.Gör. Gülcan DAGAŞAN

2015 yılında Balıkesir Üniversitesi Turizm Fakültesi Konaklama İşletmeciliği bölümünden mezun oldu. Ardından 2017 yılında Mersin Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsünde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalında Yüksek Lisans eğitimini tamamladı.

2019 yılı itibariyle Batman Üniversitesi Hasankeyf Meslek Yüksekokulu, Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü Aşçılık programında öğretim görevlisi olarak görevini yürütmektedir.

MUTFAK UYGULAMALARINDAN KARELER







HASANKEYF

MESLEK YÜKSEKOKULU

BÜLTEN

SAYI:1

HAZIRLAYAN: Öğr.Gör.
Gülcan DAGASAN

ARALIK 2019

Hep Birlikte Daima Daha İyiyeye ve Daha Güzele...

