



## Misyonumuz

Yerel, ulusal ve uluslararası alanlarda hizmet veren konaklama ve yiyecek ve içecek işletmelerinde görev alacak yaratıcı, kendini geliştirmeye açık, değişen ve gelişen dünyaya ayak uydurabilecek, sorumluluk sahibi ve girişimci bireyler yetiştirmektedir.

## Vizyonumuz

Konaklama ve yiyecek ve içecek sektörünün gelişimine ve bölgenin ekonomik olarak kalkınmasına katkı sağlayacak nitelikte donanımlı turizmciler yetiştirmek, Güneydoğu Anadolu Bölgesi'nin en önemli turizm destinasyonlarından biri olan Batman, Hasankeyf'in ulusal ve uluslararası düzeyde tanınmasını sağlamak ve sektörün ihtiyaçlarını karşılayacak bir bölüm olmaktır.



## Hasankeyf Meslek Yüksekokulu Müdürü

### Doç.Dr. Feridun DUMAN'ın Yeni yıl Mesajı

Yeni yılın Yüksekokulumuzun çok değerli öğrencilerine ve saygıdeğer akademik ve idari personeline sağlık, mutluluk ve başarı getirmesini, ortak sorumluluk ve çabayla yeni umutlar yeşertmesini dileriz.

Hasankeyf Meslek Yüksekokulu Müdürü

Doç.Dr. Feridun DUMAN



## Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölüm Başkanı

### Dr. Öğr. Üyesi Ülker CAN'ın Mesajı

Geçmiş, bugün ve gelecek... Her şey bu üç döngüde seyir alırken, zaman içerisinde ortaya çıkan çeşitli olaylar insanoğlunu derinden etkilemektedir. Her bir etkileşim süreci, yeni bir paradigma doğurmakta, her bir paradigmada bir yenisini yaratarak sürece katkı sunmaktadır. Oluşan değişimler, yaşantılar sonucu gelişim gösteren düzenin içerisinde barındırdığı dinamikler ile tanımlanabilir. Sosyal, kültürel ve ekonomik döngü içerisinde yaşayan toplumlar; düşünme ve davranış biçimi, yaşam tarzı, üretim/tüketim yapısı, yönetim şekli, gelenek ve görenekler gibi çeşitli olgular çerçevesinde varlıklarını devam ettirmektedir. Geçmişten günümüze, değişim ve gelişimin yer aldığı sistem içerisinde her toplum, farklı dallarla ilgili olarak iz bırakmakta, etkileşimlere sebep olmakta, dünyanın geçirdiği evrime paralel olarak, karşılıklı ilişki düzleminde dünyada tutunmak için çaba sarf etmektedir. Toplumların kültürleriyle birlikte var olduğu düşünüldüğünde, kültür olgusunun taşıdığı her bir unsurun derinlemesine incelenmesi kaçınılmazdır. Tarih boyunca toplumsal gerçekliğin üzerine kurulu en önemli olgulardan biri yeme içmedir. Fizyolojik ihtiyacın ötesinde bir boyut kazanan yemek, beslenme ihtiyacı dışında pek çok açıdan sağladığı değerle dikkat çekmektedir. Mutfak kültürü, bir toplumun ana bileşenlerden biri olarak yer alırken, sosyal ve ekonomik açıdan stratejik katkılar üretmektedir. Yiyecek içecek endüstrisi, son yüzyılın popüler hizmet üretim alanlarından biridir. Aralık 2019 itibarıyla COVID-19 pandemisi dolayısıyla, hizmet sektörü sekteye uğrasa da, yiyecek içecek sektörü yeni normalin yeni kurallarına uyum sağlamaya hızla devam etmektedir.



Dünyadaki tüm planlamaların geleceği kontrol edemeyeceği bir gerçektir. Fakat yeni normallerin yeni kurallarına adaptasyon gücü, yiyecek içecek endüstrisinde önemlidir. Pandemi sonrası yeni dünyada dijital dönüşüm hız kazanmıştır. COVID-19'un etkisi kısa dönemde yeni süreçlere uyum sağlanmasını gerektirse de dijital dönüşüm için büyük bir adım ve hatta sıçrama olarak değerlendirilmektedir. Bununla birlikte sürdürülebilir kalkınma odağında, yerel olana verilen değerlerin artması, organik ürün noktasında oluşturacağı farkındalık dolayısıyla önemlidir. Atık kontrolü ve israfın önlenmesi, yine yiyecek içecek sektörü için, gelecek nesillere bırakılacak daha iyi bir ortam için elzemdir. Mevcut trendler ışığında, yiyecek-içecek sektöründe nitelikli personele olan ihtiyaç artmaktadır. İhtiyaç duyulan nitelikli personel ihtiyacının karşılanabilmesine yönelik alınacak tedbirler stratejik açıdan önemlidir.

Öğrencilerimizin sektöre donanımlı ve dinamik bir şekilde geçiş yapabilmeleri, mevcut sistemin fırsat ve tehditlerini özümseyebilmeleri ve bu doğrultuda adımlar atabilmeleri noktasında mümkündür. Biz bu bilinçle, Hasankeyf Meslek Yüksekokulu, Otel Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölümü olarak; sektöre donanımlı açılımlar kazandırma noktasında, oluşturmuş olduğumuz misyon ve vizyon bildiğimiz doğru yolda eğitime kaldığımız yerden devam ediyoruz...

Eğitim taşınak işlemler kadar zor, ısırgan otlarını çıplak elle toplamak kadar da meşakkatli bir uğraştır. Bu süreçte canı gönülden destek veren sevgili müdürümüz Doç. Dr. Feridun Duman'a ve tüm bölüm hocalarımıza saygı ve sevgiyle...

Eğitim taşınak işlemler kadar zor, ısırgan otlarını çıplak elle toplamak kadar da meşakkatli bir uğraştır. Bu süreçte canı gönülden destek veren sevgili müdürümüz Doç. Dr. Feridun Duman'a ve tüm bölüm hocalarımıza saygı ve sevgiyle...

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

## ETKİNLİKLER

# Hasankeyf Meslek Yüksekokulu Öğrencileri Diyarbakır Divan Otel'de



"Hasankeyf Meslek Yüksekokulu Aşçılık Programı 1. sınıf öğrencileri, Öğr. Gör. Gülcan DAGASAN tarafından verilen Mutfak Organizasyonu dersi kapsamında Diyarbakır Divan Otel'e teknik eğitim gezisine katıldı."



## Mutfakta Kariyer ve Rol Model



Öğr. Gör. Hüseyin Gül tarafından düzenlenen **“Mutfakta Kariyer ve Rol Model”** konulu workshop kapsamında Hasankeyf Meslek Yüksekokulu, Aşçılık Programında konuk şef Mahmut KARUÇ ile “Doğru et seçimi, Etin kısımları ve porsiyonlanması, Çeşidine göre pişirme teknikleri” eğitimi yapıldı. Ayrıca eğitim içeriğinde, Brokoli çorbası, İçli Köfte, Biberli Biftek, Mantar Soslu Bonfile, Dana Fajita ve Tahin Sufle ile renkli sunumlara imza atıldı.

## Öğrenci Topluluğu Tanıtım Günlerinde Gastronomi Topluluğu Tanıtıldı



Batman Üniversitesi Sağlık Kültür ve Spor Daire Başkanlığı tarafından 2-3-4 Kasım 2021 tarihinde organize edilen Öğrenci Toplulukları Tanıtım Günlerinde Hasankeyf Meslek Yüksekokulu öğrencileri Gastronomi Topluluğu'nu tanıttı.

Tanıtım günlerinde Aşçılık Bölümü 1. ve 2. Sınıf öğrencileri tarafından Hasankeyf Uygulama Mutfağında hazırlanan ikramlar öğrencilere sunuldu. Ayrıca Gastronomi Topluluğu öğrencileri workshop etkinliği ile tanıtım günlerine renk kattı.



## Gastronomi Topluluğu Tanışma Kahvaltısı



2021-2022 Eğitim  
Öğretim Yılı için  
Gastronomi Topluluğu,  
Hasankeyf Uygulama  
Otelinde, Hasankeyf  
Meslek Yüksekokulu  
öğrencileriyle tanışma  
kahvaltısı düzenledi ve  
Gastronomi Topluluğu  
başkanı Yusuf TEKİN,  
Topluluğun gelecek  
planları ile ilgili  
bilgiler verdi

## Hasankeyf Meslek Yüksekokulunda Öğretmenler Günü Kutlaması



“Öğretmenler  
Gününde Hasankeyf  
Meslek Yüksekokulu  
öğrencileri ve öğretim  
elemanları ile  
öğretmenler günü  
kutlandı.”

## Hasankeyf Müzesi Gezisi



Hasankeyf Meslek Yüksekokulu öğrencilerinin Tarihi ilçemiz Hasankeyf'i daha yakından tanımaları için Hasankeyf Müzesi gezisi düzenlendi.

## Hasankeyf'i Ağalandıırıyoruz



“Milli Ağaçlandırma Günü’nde, “Geleceęe Nefes, Dünyaya Nefes” temasıyla Batman Orman İşletme Müdürlüğü tarafından temin edilen fidanlar, Hasankeyf’te toprakla buluşturuldu. Valimiz Hulusi ŞAHİN ve Rektör Yardımcımız Rohat CEBE Hasankeyf Meslek Yüksekokulu öğrencilerimiz ile birlikte fidanları toprakla buluşturarak, can suyu verdi.”

## Hasankeyf Meslek Yüksekokulunda Ağaçlandırma Günü



Hasankeyf Meslek Yüksekokulu öğrencileri ile birlikte ‘Doğaya Bir Nefes Ol’ teması kapsamında okul bahçemize çeşitli meyve ağaçları dikildi.



## Masterchef Hasankeyf'te



Hasankeyf Meslek Yüksekokulu bünyesindeki Hasankeyf Uygulama Otelinde MasterChef ekibi ve ünlü şefler Mehmet Yalçinkaya, Somer Sivrioğlu ve Danilo Zanna ağırlandı.



Okulumuz Öğretim Üyesi Dr. Öğr. Üyesi Ülker Can, Batman'ın mutfak kültürünü tanıtmak için Hasankeyf'te çekilen MasterChef Türkiye'nin 5. sezon 106. bölümünde jüri üyesi olarak yer alarak, okulumuzu temsil etmiştir.



## Yüksekokulumuz Kapılarını İlçemizdeki Öğrencilere Açtı



Kapılarını yediden yetmişe herkese açan Batman Üniversitesi, Hasankeyf Meslek Yüksekokulu 17 Aralık 2021 tarihinde Hasankeyf Beşir Tutuş Çok Programlı Anadolu Lisesi öğrencileri tarafından ziyaret edildi. Öğrencilere yapılan sunumun ardından Hasankeyf Meslek Yüksekokulu tanıtım gezisi yapıldı.

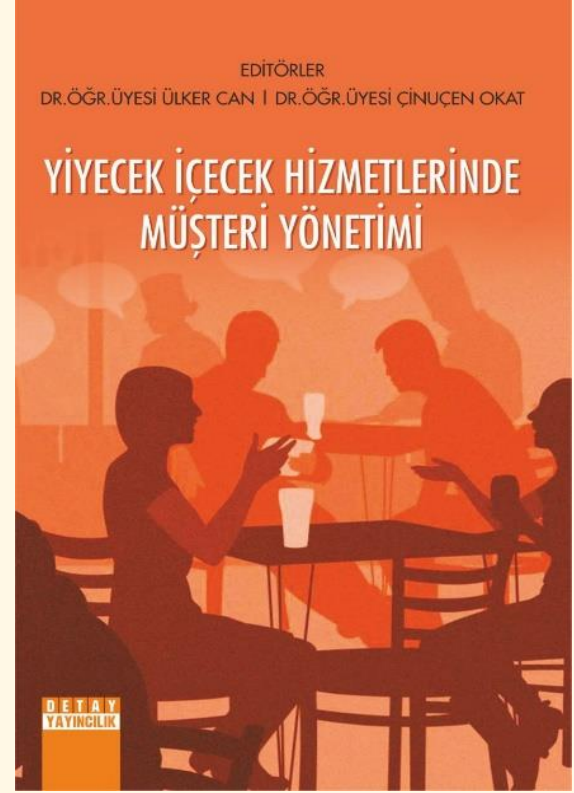
## Hasankeyf Meslek Yüksekokulu ve Hasankeyf Uygulama Oteline Teşekkür Belgesi

Hasankeyf Uygulama Oteli Müdürü ve Hasankeyf Meslek Yüksekokulu Müdür Yardımcısı Erşad TAN, Hasankeyf Meslek Yüksekokulu Öğretim Görevlisi Hüseyin GÜL ile birlikte yürütülen Uygulama Oteli faaliyetlerindeki özverili çalışmalar dolayısıyla, Rektörümüz Prof. Dr. İdris DEMİR tarafından Hocalarımıza ve Uygulama Oteli Çalışanlarımıza Teşekkür Belgesi taltif edildi.

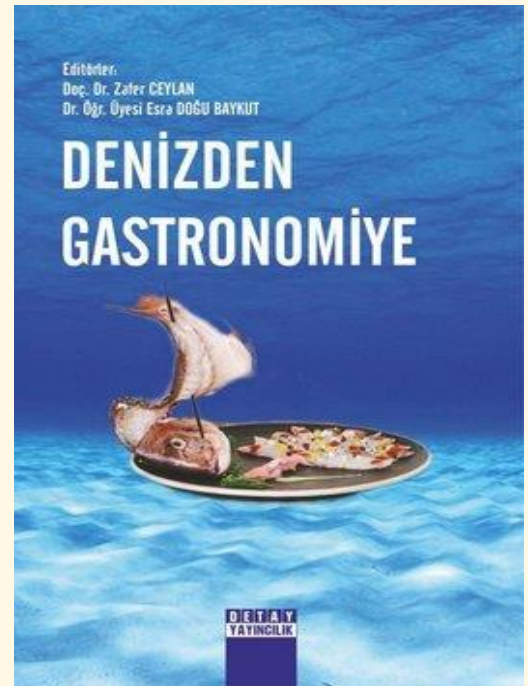


## BİLİMSEL FAALİYETLERİMİZ

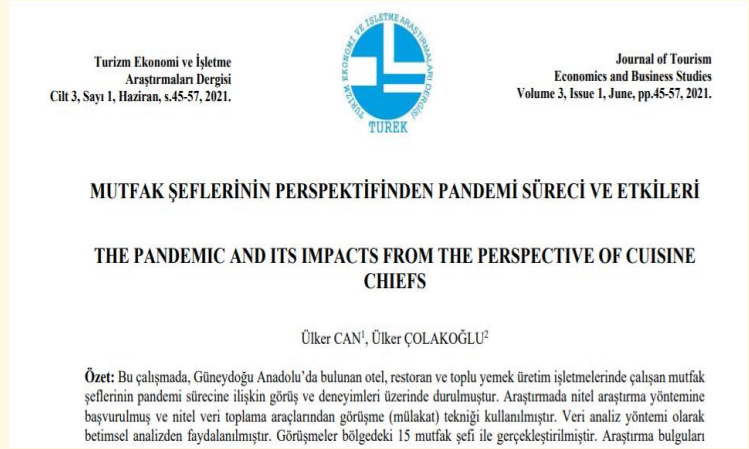
➔ Okulumuz öğretim üyesi Dr. Öğr. Üyesi Ülker CAN ile Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi Turizm Fakültesi öğretim üyelerinden Dr. Öğr. Üyesi Çinuçen OKAT'ın editörlüğünde hazırlanan “Yiyecek İçecek İşletmelerinde Müşteri Yönetimi” başlıklı kitap Detay Yayıncılık'tan çıkmıştır. Alanında uzman öğretim elemanlarının katkıları ile hazırlanan ve yiyecek içecek hizmetleri perspektifinde on iki bölümden oluşan bu kitap, yiyecek içecek hizmetleri endüstrisi içerisinde faaliyet gösteren işletmelerin, yatırımcıların, çalışanların ve tüm paydaşların müşterileri ile olan ilişkilerini başarılı bir şekilde yönetmelerine katkı sağlamak amacıyla oluşturulmuştur. Ayrıca ilgili alanda öğrenim gören tüm öğrenci ve araştırmacılara yarar sağlaması amaçlanmaktadır.



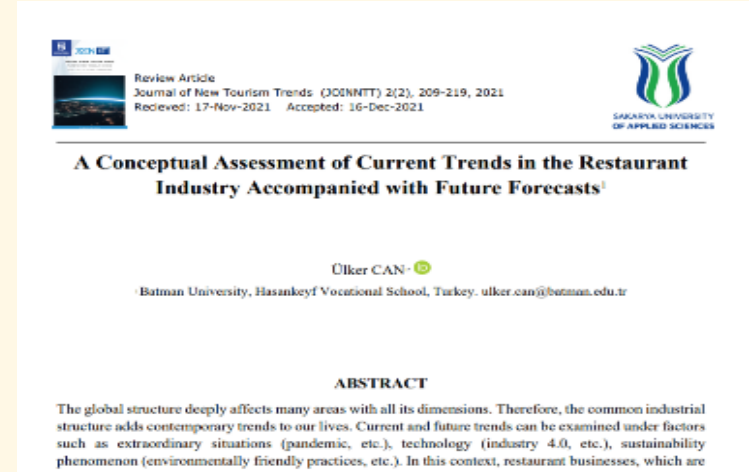
➔ Okulumuz öğretim üyesi Dr. Öğr. Üyesi Ülker Can, Detay Yayıncılık'tan çıkan Denizden Gastronomiye başlıklı kitaba “Balık Tüketiminde Tüketici Davranışları” adlı bölüm ile katkı sağlamıştır.



Okulumuz öğretim üyesi Dr. Öğr. Üyesi Ülker CAN ile Adnan Menderes Üniversitesi Turizm Fakültesi öğretim üyelerinden Doç. Dr. Ülker ÇOLAKOĞLU tarafından gerçekleştirilen “Mutfak Şeflerinin Perspektifinden Pandemi Süreci ve Etkileri” başlıklı araştırma, Turizm Ekonomi ve İşletme Araştırmaları Dergisinde yayınlanmıştır.



Okulumuz öğretim üyesi Dr. Öğr. Üyesi Ülker Can tarafından hazırlanan “A Conceptual Assessment of Current Trends in the Restaurant Industry Accompanied with Future Forecasts” başlıklı çalışma Journal of New Tourism Trends Dersinde yayınlanmıştır.



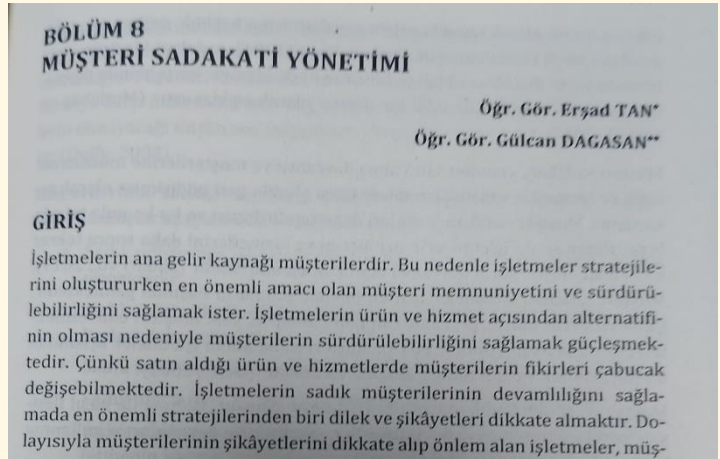
Okulumuz öğretim üyesi Dr. Öğr. Üyesi Ülker CAN ve Öğretim Görevlisi Hüseyin GÜL, Nobel Yayıncılık'tan çıkan Kültürel Miras Anadolu'nun Yöresel Mutfakları başlıklı kitaba “İç Anadolu Bölgesi” adlı bölüm ile katkı sağlamıştır.



➔ Okulumuz Öğr. Gör. Hüseyin GÜL, “Syriac Cuisine as Local Food to Gastronomy Tourism” başlıklı bildirisi ile I. Uluslararası Mezopotamya Turizm Kongresine katıldı.



➔ Okulumuz Öğr. Gör. Gülcan DAGAŞAN ve Öğr. Gör. Erşad TAN, editörlüğünü Dr. Öğr. Üyesi Ülker CAN ve Dr. Öğr. Üyesi Çinuçen OKAT'ın yaptığı Yiyecek İçecek İşletmelerinde Müşteri Yönetimi başlıklı kitaba “Müşteri Sadakat Yönetimi” adlı bölüm ile katkı sağlamıştır.



➔ Okulumuz Öğr. Gör. Gülcan DAGAŞAN tarafından hazırlanan ‘Kadın Çalışanların Otel Mutfaklarında İstihdam Edilememe Nedenleri’ başlıklı çalışma Türk Turizm Araştırmaları Dergisinde yayınlanmıştır.



## GASTRONOMİ TOPLULUĞUNDAN PERDE PİLAVI TARİFİ

### Perde Pilavı Reçetesi

#### Perde Pilavının iç pilavı

- 3 su bardağı pirinç
- 2 yemek kaşığı tereyağı
- 4.5 su bardağı su ve tavuk suyu karışımı
- 2 adet tavuk budu
- Yarım kahve fincanı kuş üzümü
- 200 g çiğ badem
- 1 kahve fincanı dolmalık fıstık
- Karabiber, tuz

#### Perde Pilavının Hamuru

- 2 adet yumurta
- 4 yemek kaşığı yoğurt
- Yarım su bardağı zeytinyağı
- Tuz
- Aldığı kadar un
- 200 gr tuzsuz kabuğu soyulmuş badem içi



**Yapılışı:** İlk olarak tavuk butlarını haşlayınız. Tavuk butlarını haşladıktan sonra tavuk suyu ile pilavın yapımına başlayınız. Tereyağını eritiniz. Fıstık ve bademi ekleyiniz ve rengi değişinceye kadar karıştırmaya devam ediniz. Ardından pirinci yıkadıktan sonra tencereye ekleyiniz ve karabiber ve tuz ekleyiniz. Haşlatılan tavuk butlarının suyundan 2 su bardağını pirince ekleyiniz. Pilava yarım yemek kaşığı tuz ekleyerek kapağını kapatınız. Pilav tam olarak pişmeden, hala diriye ocaktan alınız. Tavuk butlarını didikleyiniz ve didiklene tavukları, kuş üzümünü hala tam olarak pişmemiş olan pilava ekleyiniz ve harmanlayınız. Hamuru için tüm malzemeleri karıştırarak hamuru yoğurunuz. Pilavı pişirecek olduğunuz kabın içini tamamen margarin ile kaplayınız ve margarin kaplı yüzeye bademleri aralıklar ile yerleştiriniz. Hamuru biri küçük biri büyük iki parçaya ayırınız. Büyük olanı 3 mm kalınlığında açarak kabın tabanına, kenarları da kapatacak şekilde yerleştiriniz ve hazırlana iç pilavı hamurun üzerine dökünüz. Hamurun küçük parçasını da aynı şekilde açıp pilavın üzerine kapatınız. Üzerine 2 yemek kaşığı sıvıyağ sürünüz ve 200 derece ısıtılmış fırında perde pilavını kızarana kadar pişiriniz. Ters çevirip servis yapınız.

**Perde Pilavının Hikayesi:** Perde pilavı bir düğün yemeği olarak bilinen Siirt'in en meşhur yemeklerinden biridir. Bu yemeği oluşturan malzemelerin hepsi ayrı ayrı bir anlam içermektedir. Evlilikle ilgili anlamlar içeren bu yemekte kayınvalide yeni geline el yapımı yufka ile kaplanmış pilavı verirken "Kızım bu ev artık senin de evin, sorunlarını sırlarını kendi sırrın, kendi sorununmuş gibi saklamalısın. Kendi annen baban dahi olsa belli etmemelisin." demek istemektedir. Bu sayede kayınvalide pilavın yufkasını gelinin manevi bağlılığıyla bağdaştırmaktadır. Pilavdaki pirinç taneleri bolluk, bereketi temsil ederken iç malzemedeki kullanılan bademler erkek torun, fıstıklar ise kız torun hasretini temsil eder. Yemeğe katılan baharatlar hayatın acı ve tatlı günlerinin, kuş üzümleri ise sağlığın göstergesidir.



Gastronomi Topluluğu Başkanı

Yusuf TEKİN



# HASANKEYF

MESLEK YÜKSEKOKULU  
BÜLTEN

SAYI:2

ARALIK 2021

*Hep Birlikte Daima Daha İyiyeye ve Daha Güzele...*



**HAZIRLAYAN**  
**Öğr.Gör.Gülcan DAGAŞAN**