Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu

Bölümü -Program	Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri - Turizm ve Otel İşletmeciliği
Etkinlik Adı	Türk Mutfağı Haftası Yemek Yarışması
Tarihi	28 Mayıs 2024
Saati	8.30 – 17.00
Yeri	Hitit Üniversitesi, SBMYO

Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulumuz Türk Mutfağı Haftası Kapsamında Yemek Yarışması Düzenlendi

Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksekokulu, Türk Mutfağı Haftası dolayısıyla Gastronomi Günleri etkinlikleri çerçevesinde üniversite öğrencileri arasında bir yemek yarışması organize etti.

Hitit Üniversitesi Sosyal Bilimler Meslek Yüksek Okulu, Turizm ve Otel İşletmeciliği ile Aşçılık programları tarafından düzenlenen Gastronomi Günleri'nde öğrenciler arasında bir yemek yarışması gerçekleşti. İlk kez düzenlenen bu yarışmada öğrenciler, Çorum'a özgü lezzetlerle birbirleriyle yarıştılar. Yarışmanın sonunda dereceye giren öğrenciler ödüllendirildi. SBMYO Müdürü Doç. Dr. Zekeriya Işık, Türk mutfağının önemini vurgulayarak, bu mirasın keşfedilmesi ve gelecek nesillere aktarılmasının önemine dikkat çekti.

Sayın Doç. Dr. Işık, gençlerin Türk gastronomi kültürüne ve özellikle Çorum mutfağına ilgi duymalarını sağlamak amacıyla bu yarışmayı düzenlediklerini belirtti. Yarışmaya Hitit Üniversitesi'nin çeşitli fakültelerinden ve meslek yüksekokullarından toplam 54 öğrencinin başvurduğunu ve 6 farklı kategoride yarıştıklarını açıkladı: "Kıtırlı Düğün Çorbası, Mercimekli Hamur Aşı, Efelek Sarması, Soğan Gallesi, Leblebi Helvası, Çorum Baklavası". Öğrencilerin yeteneklerini sergilediği bu yarışmanın, onların kendilerini keşfetmelerine ve geliştirmelerine fırsat sunduğunu ifade etti.

Hitit Üniversitesi Rektörü Sayın Prof. Dr. Ali Osman Öztürk, Çorum'daki meslek yüksekokulunun önemini vurgulayarak, Anadolu'nun kültürel ve tarihi birikiminin bir yansıması olduğunu belirtti. Okulun bu tür etkinliklerle Çorum'un zenginliğini tanıtmaya katkı sağladığını dile getirdi. Yarışmanın bu yıl ilk kez düzenlendiğini ve bundan sonra geleneksel hale geleceğini söyleyen Öztürk, etkinliklerin kültürel mirasın devamı için önemli olduğunu vurguladı. Okul yönetimine ve emeği geçen herkese teşekkürlerini iletti.

Sayın Prof. Dr. Öztürk, Alaca ilçesindeki Aşçılık bölümünün ardından merkezde de açılan bölümün Çorum'un gastronomi alanındaki ihtiyaçlarını karşılayacağını söyledi. İlgili kurumların desteğiyle Çorum'un gastronomi potansiyelinin artık hazır olduğunu belirtti. Belediye Başkanı Dr. Halil İbrahim Aşgın ise şehirlerin sadece fiziksel açıdan değil, kültürel olarak da gelişmesinin önemine değindi. Belediyenin kültürel mirasa sahip çıktığını ve gastronomi alanında da çalışmalar yaptığını ifade etti. Yarışmada başarılı olan öğrencilere ödülleri Belediye Başkanı Dr. Halil İbrahim Aşgın, Hitit Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Ali Osman Öztürk, Sosyal Bilimler MYO Müdürü Doç. Dr. Zekeriya Işık ve Aşçılar ve Lokantacılar Odası Başkanı İsmet Çıtak tarafından verildi.


28
MAYIS
2024
HİTİT ÜNİVERSİTESİ GASTRONOMİ GÜNLERİ
YEMEK YAPMA
HİTİT








28
MAYIS
2024
HİTİT ÜNİVERSİTESİ GASTRONOMİ GÜ
YEMEK YAPM
KATILIM BELGESİ
KATILIM BELGESİ
KATILIM BELGESİ