Program	Turizm ve Otel İşletmeciliği- Aşçılık
Etkinlik Adı	Çorum Şekerlemesi Eğitimi
Tarihi	28 Mayıs 2025
Saati	10.00-12.00
Yeri	Meslek Yüksekokulları Yerleşkesi Yemekhane-1

İkram Hizmetleri Bölümü ile Gastronomi, Kültür ve Turizmi Kulübü Öğrencilerine Türk Mutfağı Haftası Etkinlikleri Kapsamında Çorum Şekerlemesi Eğitimi Verildi

Çorum Valiliği, Çorum Belediyesi, İl Kültür ve Turizm Müdürlüğü ve Hitit Üniversitesi Gastronomi, Kültür ve Turizmi Kulübü tarafından düzenlenen Türk Mutfağı Haftası etkinlikleri kapsamında, Hitit Üniversitesi Gastronomi Günleri çerçevesinde önemli bir eğitim faaliyeti daha gerçekleştirildi. Katipler Unlu Mamuller iş birliğiyle düzenlenen etkinlikte, Turizm ve Otel İşletmeciliği ile Aşçılık Programı öğrencilerine geleneksel Çorum Şekerlemesi yapımı hakkında uygulamalı eğitim verildi.

Etkinlik, İkram Hizmetleri Bölümü'nde öğrenim gören öğrencilerin geleneksel Türk tatlılarını tanıması ve üretim tekniklerini yerinde öğrenmeleri amacıyla planlandı. Katipler Unlu Mamuller 'den gelen uzman ekip, Çorum şekerlemesinin tarihçesi, üretim süreci ve püf noktaları hakkında detaylı bilgiler sundu. Ardından öğrenciler, şekerlemenin yapımına katılarak uygulamalı deneyim kazanma fırsatı buldu.

Eğitime katılan öğrenciler hem geleneksel lezzetleri tanımanın hem de yerel gastronomi kültürüne katkıda bulunmanın önemini vurgularken, bu tür etkinliklerin mesleki gelişimlerine büyük katkı sağladığını ifade ettiler.

Etkinliğe, Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölüm Başkan Vekili Doç Dr. Ali İzzet Yılmaz'ın yanı sıra, Dr. Öğr. Üyesi Ahmet Aknar, Dr. Öğr. Üyesi Demet Apaydın, Öğr. Gör. Dr. Ayhan Başçı, Öğr. Gör. Dr. Duran Kuru, Öğr. Gör. Dr. Yusuf Ormankıran ve Öğr. Gör. Ahmet Can Göksun da katılım sağladı


KATİPLER
TÜRK MUTFAĞI


TÜRK
MUTFAĞI
HAFTASI


SSS