

**BEYŞEHİR ALİ AKKANAT TURİZM FAKÜLTESİ GASTRONOMİ ve MUTFAK SANATLARI**  
**BÖLÜMÜ İLK UYGULAMA DERSLERİNİ BAŞARIYLA GERÇEKLEŞTİRDİ!**

Selçuk Üniversitesi Beyşehir Ali Akkanat Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, geçtiğimiz hafta önemli bir kilometre taşını kutladı. Fakülte, öğrencilerine pratik beceriler kazandırmak amacıyla ilk uygulama derslerini başarıyla tamamladı.

Fakülte Dekanı Prof. Dr. Abdullah KARAMAN, ilk uygulama dersiyle ilgili memnuniyetini dile getirerek, "Gastronomi ve mutfak sanatları, turizm sektöründe kritik bir rol oynamaktadır. Öğrencilerimizin bu alanda hem teorik hem de pratik bilgiyle donanmış olmaları, gelecekteki başarıları için önemlidir. Bu uygulama derslerinin başarılı bir şekilde gerçekleştirilmesi, fakülte olarak bizleri gururlandırmaktadır. Öğrencilerimizin başarısını desteklemeye ve onlara en iyi eğitimi sunmaya devam edeceğiz." dedi.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Başkanı Doç. Dr. Kadriye Alev AKMEŞE ise, "Uygulama derslerimiz öğrencilerimizin 1,5 sene içerisinde öğrendikleri teorik bilgileri pratiğe dökmelerine olanak sunmaktadır. Aynı zamanda gastronomi ve mutfak sanatları alanında öğrencilerimizin ne kadar ilerlediğini görmemize yardımcı olacaktır. Özellikle uygulama alanında oldukça tecrübeli hocalarımızın rehberliğinde yapılan yemekler ve çıkarılan her bir ürünün eşsiz bir deneyim ve anı olarak öğrencilerin zihninde yer alacağını düşünüyorum" dedi.

Derslerin sorumlusu Öğr. Gör. Karabey PALAVAR, öğrencilerin hevesi ve katılımından büyük memnuniyet duyduğunu belirtti. Öğrenciler ise büyük heyecan yaşadıklarını, sabırsızlıkla mutfağa girecekleri günün hayalini kurduklarını ve nihayet bu hayali gerçekleştirdikleri için çok mutlu olduklarını söylediler.





