

ocak 2025

Sayı 2

SS  
3  
MTAL



GASTRO JOURNAL

GASTRONOMİ HAKKINDA HER ŞEY

 sstyiecek



# VOLKAN ŞEŞEN ŞEHİT SERKAN TALAN MESLEKİ ve TEKNİK ANADOLU LİSESİ MÜDÜRÜ



## ÖN SÖZ

Eğitim, geciktirilmeden verilmesi gereken ve yararları uzun dönemde görülebilen bir hizmettir. Bu hizmetin sağlıklı bir ortamda ve çağın gereklerine göre verilebilmesi için devlet, elinden geleni yapmaktadır. Biz eğitimciler de bu hizmette yapılabileceklerin en iyisini yapmanın gayreti içerisindeyiz.

Okulumuz eğitim öğretim dönemine başladığından itibaren dile getirdiğimiz tek bir şey var: Yaparak yaşayarak öğrenme. Öğrencilerimizin derslerinde almış oldukları mesleki bilgileri, uygulama alanları oluşturarak sektör öncesi gelişimlerini sağlamayı amaçlıyoruz.

Yiyecek İçecek Hizmetleri Bölümümüzün öğrencilerinin yemek ve yemek sanatlarına ilgisi olması eğitim hayatlarına yardımcı oluyor. Bölümde okurken yemek yapmanın yanında yemek sunumu, mutfak sanatları, gıda güvenliği ve hijyeni alanında derslerini de alıyorlar. Bu sebeple yemek yapmayı sevmenin yanında estetiğe önem veren ve yemek kültürüne meraklı bir yapının olması gerekir. Böylece merakı ve sanatı bir araya getirerek sektörde ilerlemeleri kaçınılmaz oluyor.

Bölümümüz psikososyal sağlık ve psikomotor becerileri gerektiren de bir bölüm olduğu için güç gerektiren her işte bazıları cesaretlerini yitirip, yoldan çekilebilirler. Böyle durumlarda başarının sizin için taşıdığı anlamı asla aklınızdan çıkarmamalısınız. Bu nedenle işinize, başarıyla gitmenizi sağlayacak bir coşkuyla başlamalısınız.

Azim ve kararlılığın ulusumuzun tarihinde ne denli önemli bir yer tuttuğunu hepimiz bilmekteyiz.

Ulu önder Atatürk'ün bu sayede milletin kaderini bütün olumsuzluklara rağmen değiştirmesi sizlere rehber olmalıdır. Unutmayınız ki "Vatan çalışkan insanların omuzları üstünde yükselir ve hayat bulur."

Bu vesileyle dergi çalışmasının uzun soluklu olmasını temenni eder, emeği geçen bütün öğretmen ve öğrencilerimi yürekten kutlarım.



## EDİTÖRLERDEN

Çok değerli okurlar, öncelikle şunu söylemek istiyoruz ki uzun zamandır hayalimiz olan bu dergiyi şu an okuyor olmanız bizim için büyük bir heyecan kaynağı. Tabi ki bu girişimimizi destekleyen okul müdürümüz Sn. Volkan Şeşen'e ve bizden yardımlarını hiçbir zaman esirgemeyen alan şefimiz ve değerli zümrelerimize müteşekkir olduğumuzu belirtmek isteriz.

Umarız ki büyük umutlarla başlangıcını yaptığımız bu dergi yıllar boyu sürecek bir geleneğe dönüşür; öğrenmeye, öğretmeye ve yeniliğe olan sevdamız hiçbir zaman sönmez. Nihayetinde en büyük temennimiz, bu dergi sayesinde siz kıymetli okuyucularımıza bir şeyler katabilmiş olmaktır. Keyifle okumanız dileğiyle!

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ÖĞRETMENLERİ

Saadet Uyar      Huseyin Ciloglu



# İÇİNDEKİLER

- 2024 YILI DÜNYADAKİ EN İYİ 100 YEMEK 1
- KIŞ SEBZELERİ 2
- ULUSLAR ARASI ÇORBALAR 3-4
- TÜRK KAHVESİ 5
- BAKLAGİLLER 6-7
- FÜZYON MUTFAK 8
- ULUSLAR ARASI DOĞRAMA ŞEKİLLERİ 9
- BIÇAKLAR VE GÖREVLERİ 10
- KESME TAHTALARI VE RENK KODLARI 11
- FLAMBE 12
- KÖRİ 13-14
- Turizm Gastronomisinde Eğitimin Önemi 15
- KUVER ÇEŞİTLERİ 16
- HİKAYELERİ İLE İSİM BULAN YİYECEKELR ÇİĞ KÖFTE 17
- ATIK YAĞLARI TOPLUYORUZ 18
- UNESCO TARAFINDAN KORUMAYA ALINAN GASTRONOMİ
- ŞEHİRLERİ 19
- RÖPORTAJLAR 20-21
- ŞEHİT SERKAN TALAN MİTAL 22



# 2024 YILI DÜNYADAKİ EN İYİ 100 YEMEK

PEKİ MUTFAĞIMIZDAN HANGİ YEMEKLER BU LİSTEDEN ?



ÇÖKERTME KEBABI



CAĞ KEBABI



İSKENDER KEBABI



KUZU ŞİŞ



HÜNKAR BEĞENDİ



İSLAMA KÖFTE



ADANA KEBAP



# KIŞ SEBZELERİ



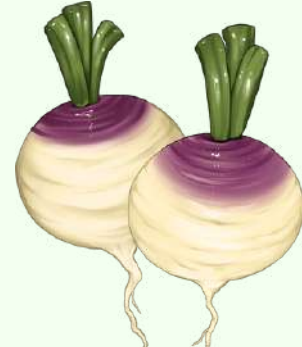
BAL KABAĞI



LAHANA



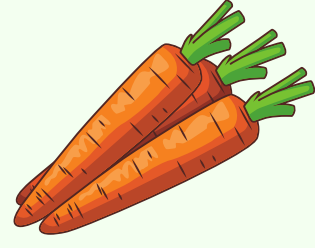
PANCAR



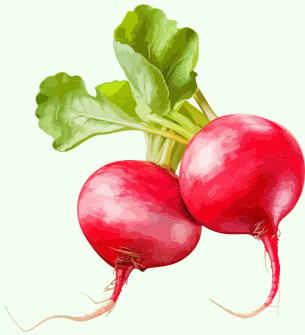
ŞALGAM



BRÜKSEL LAHANASI



HAVUÇ



TURP



ISPANAK



# ULUSLARARASI ÇORBALAR

## Özel Çorbalar



**Minestrone (İTALYA)**



**İşkembe (TÜRKİYE)**



**Goulash (MACARİSTAN)**



**Onion (FRANSA)**



**Turtle (İNGİLTERE)**



**Kirlangıç Yuvası (ÇİN)**





# BORSCHT ÇORBASI

## MALZEMELER

- 3 litresu
- 500 gram kemikli dana eti
- 1 adet kuru soğan
- 2 adet pancar
- 2 diş sarımsak
- 1 adet domates
- 2 adet defne yaprağı
- 200 gram lahana
- 2 sap pırasa
- 1 çay kaşığı tuz
- 1 çay kaşığı karabiber
- 1/2su bardağı krema

## YAPILIŞ AŞAMASI

- Sığır eti yağlanarak kızmış tavada orta derecede pişirilir ve daha sonra bir tencereye alınarak üzerini 2-3 parmak geçecek kadar su ile beraber orta ateşte kaynatılır.
- Suyu ayrı olarak süzülür, pancarlar kaynatılır ve kabuğu soyularak rendelenir. Soğanlar brunoise doğranır ve sebzeler ince ince doğranır.
- Bir tavada tereyağı eritilir, soğan pembeleşinceye kadar kavrulur. Daha sonra havuçlar ilave edilerek 3-4 dk. daha kavrulur. Ardından un ilave edilerek kokusu gidene kadar kavrulur.
- Rendelenmiş pancar ve et suyunu ilave ederek kısık ateşte köpüğünü alarak kaynatılır. Daha sonra içerisine lahana, kereviz ve patatesler ilave edilir. Yaklaşık 15 dk. daha kaynatılır.
- Et 7-8 mm doğranır. Domates, biber ve et çorbaya ilave edilir. Son olarak tuz ve limon suyu ilave edilir, 15 dk. pişirilir.
- Servis kasesine alınır ve ekşi krema üzerine ilave edilir. İnce kıyılmış maydanoz ve dereotu ile süslenir.

Bu çorba, sadece bir yemek olmanın ötesinde, kültürel bir miras olarak da büyük bir öneme sahiptir. Özellikle Ukrayna, Rusya ve Polonya mutfaklarında sıkça yapılan Borş, bölgenin tarihini ve geleneklerini yansıtan önemli bir kültürel sembol haline gelmiştir.



# TÜRK KAHVESİ

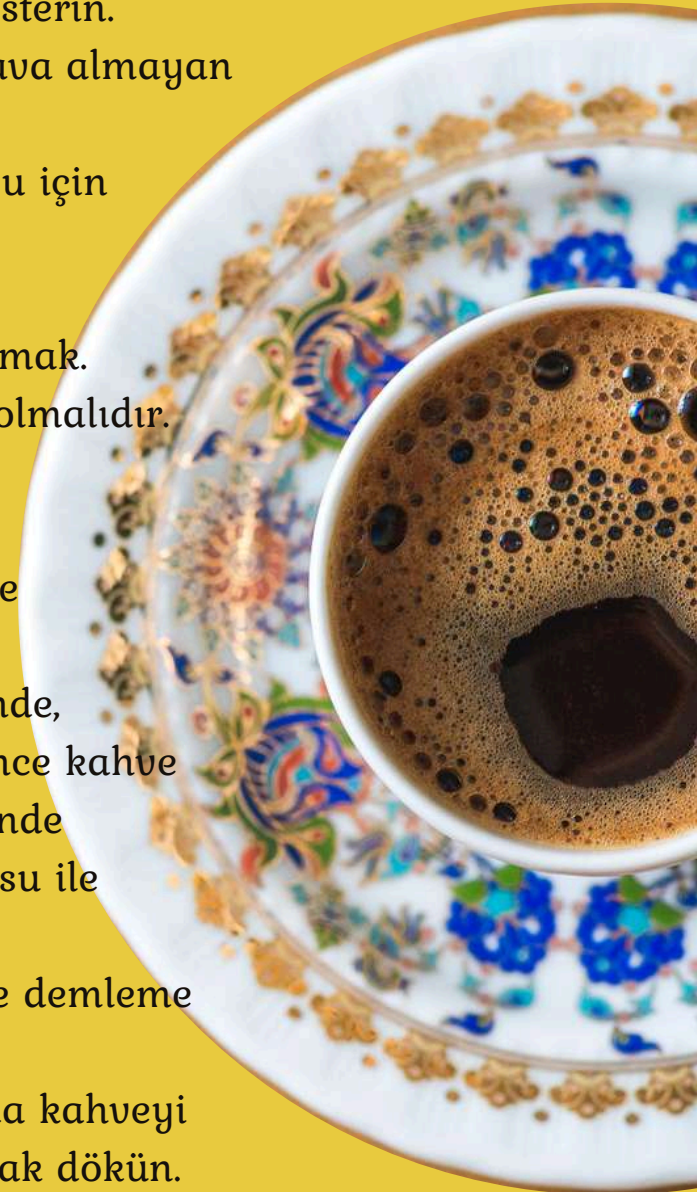
Telvesi ile ikram edilen tek kahve

## Türk Kahvesi Faydaları

- Depresyon, parkinson, alzheimer gibi ruhsal hastalıklara karşı etkilidir
- Hafızanın da güçlenmesini sağlar.
- Zihni açmasının yanında ruhsal sorunlara yakalanma şansının büyük ölçüde azalmasında etkilidir.
- Migren gibi baş ağrılarının azalmasına yardımcı olur.

## İyi Bir Türk Kahvesi Nasıl Hazırlanır

- Taze öğütülmüş kahve kullanmaya özen gösterin.
- Kahvenizi saklarken gün ışığından uzak, hava almayan bir kap içinde oda sıcaklığında saklayın.
- Isı yayılımı daha dengeli ve homojen olduğu için bakır cezve kullanmaya özen gösterin.
- Bakır dışında kullanılacak olan cezvelerde en önemli etken, demleme zamanını yakalamak. 1 dakika 45 saniye ile 2 dakika aralığında olmalıdır.
- Kullanılacak olan su, oda sıcaklığından bir tık daha sıcak olmalıdır.
- Kullanılacak olan cezvenin içerisine ilk önce 3 çay kaşığı (6/7 gram) kahve koyun.
- Sonrası ile kullanılacak olan fincan ölçüsünde, yani bir fincan (60/70 gram) su koyun. Önce kahve sonra suyu koyma nedenimiz, cezve içerisinde topaklanmayı önlemek ve bütün kahvenin su ile temasını sağlamak.
- Sonrasında hemen ocağın üzerine koyun ve demleme sırasında asla kahveye müdahale etmeyin.
- Köpüğün dağılmaması için cezveden fincana kahveyi aktarırken fincanı 45 derecelik açı ile tutarak dökün.
- Telvenin köpükten ayrılması ve içilebilir bir ısıya gelmesi için 3 dakika bekleyin.





# KURU BAKLAGİLLER

Nohut



Fasulye



Maaş Fasülyesi



Yeşil Mercimek



Bakla



Börülce



Soya Fasülyesi



Kırmızı Mercimek



Barbunya



Sarı Mercimek





# KURU BAKLAGİLLER



**Kuru baklagiller, yüksek oranda lif, protein, karbonhidrat, B vitamini ve demir içermeleri sebebiyle insan sağlığı için çok önemli bir yere sahiptir. Hayvansal gıda tüketmeyen vejetaryen ve veganların da ana protein kaynakları yine kuru baklagillerdir.**

**Özellikle hayvansal kaynaklı proteinlerin bulunmadığı dönemlerde, kuru baklagillerin beslenmedeki yeri artırılarak insanların günlük protein gereksinimini karşılayabilecek güçtedir. Ancak baklagiller protein miktarı bakımından zengin olmalarına karşın, içerdikleri protein çeşitlerinin kalitesi bakımından fakirdirler.**

Baklagilleri Sofranıza Dahil Etmek İçin Öneriler

- Kuru baklagiller; çorbalarda, ana yemeklerde, pilavlarda, salatalarda, garnitürlerde ve tatlılarda kullanılabilir.
- Çorbalara, salatalara veya pilava eklenebilir. Spagetti sosu yapılabilir, vejetaryan burgerler hazırlanabilir, püre haline getirilip sebzelere/sandviçlere dip sos olarak kullanılabilir.



# FÜZYON MUTFAK

Dünya Mutfaklarının Gelenekleri Aynı Tabakta Birleşiyor  
Böylece Ortaya Özgün Ve Yenilikçi Tatlar Çıkıyor



Füzyon mutfak, farklı milletlere, bölgelere ya da yörelere özgü lezzetlerin, yemek pişirme tekniklerinin veya malzemelerin bir arada kullanılmasını temel alan bir akım. Füzyon, Türkçe'de birleşme veya kaynaşma anlamına gelmektedir. Ancak bu harmanlama süreci, gelişigüzel birleştirme veya uyumsuz tatların karışımı olarak düşünülmemelidir. Füzyon mutfağının temel amacı, farklı mutfakların en iyi yönlerini öne çıkararak lezzet ve uyumu yakalamaktır. Örneğin, Türk mutfağının güçlü baharatlarının ve zengin pişirme yöntemlerinin Asya'nın egzotik malzemeleriyle birleştirilmesi özgün ve dikkat çekici lezzetler ortaya çıkarabilir.

**Dünyanın farklı lezzetlerini ve pişirme tekniklerini aynı tabakta kaynaştırma**



Teknik açıdan bakıldığında, şeflerin dikkat etmesi gereken en önemli unsur tat dengesidir. Malzemelerin farklı coğrafyalardan gelmesi, her zaman onların birbiriyle uyum sağlayacağı anlamına gelmez. Kullanılan her bir malzeme, tabakta birbirini tamamlayacak şekilde düşünülmelidir.

Bir diğer önemli nokta ise dokuların uyumu. Füzyon mutfağında bir yemek yaparken farklı pişirme tekniklerinin yemeğin dokusu üzerindeki etkilerini de göz önünde bulundurmak gerekir. Örneğin, bir Japon tempura tekniğiyle pişirilmiş çıtır balığın yanında İtalyan risotto sunmak tat olarak mükemmel bir füzyon olabilir.



# DOĞRAMA TEKNİKLERİ



VICHY



MIREPOIX



MEDIUM DICE



BRUNOISE



JULIENNE



CHIFFONNADE



BATONNET



# BIÇAKLAR VE GÖREVLERİ



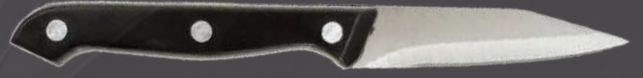
ŞEF BIÇAĞI



SATIR



EKMEK BIÇAĞI



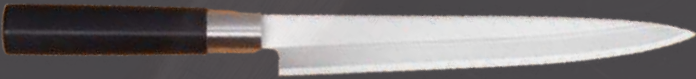
SOYMA BIÇAĞI



PEYNİR BIÇAĞI



PİDE BIÇAĞI



FİLETO BIÇAĞI



ZIRH



# KESME TAHTALARINDA

## RENK KODLARI

YEŞİL

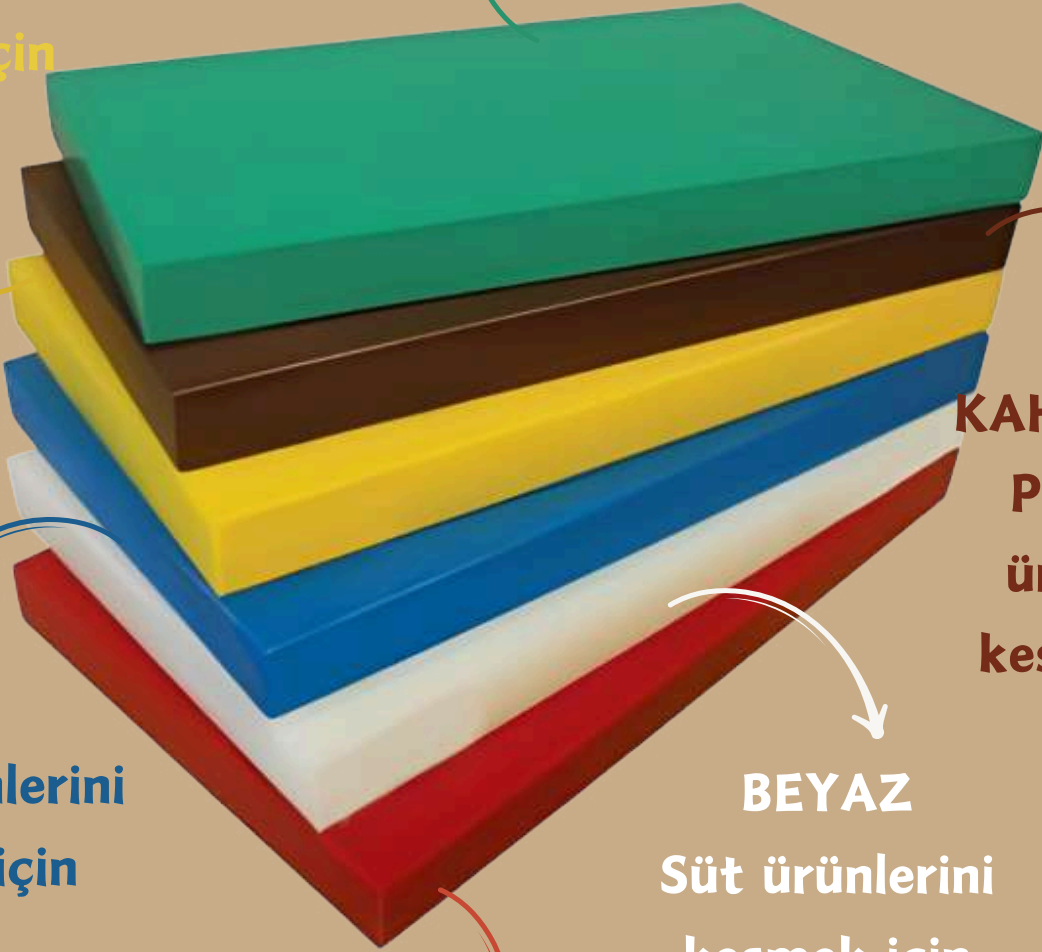
Sebzeleri

kesmek için  
kullanılır

SARI

Kümes

hayvanlarını  
kesmek için



KAHVERENGİ

Pişmiş et  
ürünlerini  
kesmek için

MAVİ

Deniz ürünlerini  
kesmek için

BEYAZ

Süt ürünlerini  
kesmek için

KIRMIZI

Çiğ et ürünleri  
için



# FLAMBE

Fransızcadan gelen <sup>33</sup>flambe <sup>66</sup>sözcüğü <sup>33</sup>alevlendirme <sup>66</sup>anlamına gelir.



Gastronomide flambe edilme ne demek diye baktığımızda ise şu şekilde özetleyebiliriz: Deneyimli mutfak profesyoneli özel flambe arabasıyla misafir masasının yanına gelir, sipariş edilen yemeği alkollü içecek ilavesiyle alevlendirir ve daha sonra servis eder. Genellikle büyük restoranlarda misafir salonunda şov amaçlı yapılır.

*Dünyanın farklı lezzetlerini ve pişirme tekniklerini aynı tabakta kaynaştırma*



Flambe yiyeceklerin tat ve kokularını güzelleştirirken, salonda misafirlerin gözü önünde hazırlanması ve servis edilmesi sebebiyle, misafirlerin hoşça vakit geçirmelerini sağlamaktadır.

Deneyimli servis personeli tarafından hazırlanan flambeleri hazırlayan personelin tüm bilgi ve becerilerini sunması için iyi bir fırsattır. Misafirlerin kendilerini özel ve önemli hissetmelerini sağlamaktadır.

Diğer masaların dikkatinin flambe yapılan masaya çevrilmesi ile satışların artmasını sağlamaktadır. Yemeğin malzemelerini ve nasıl hazırlandığını gören misafirler rahat ederler.



# KÖRİ



- Kimyon
- Sumak
- Biber
- Zerdeçal
- Karanfil
- Kişniş
- Kakule
- Zencefil
- Demirhindi
- Hint cevizi
- Acı kırmızıbiber
- Köri yaprağı

**Tüm bunların karışımı, bizim köri olarak bildiğimiz sarı toz şeklindeki baharatı elde etmemizi sağlar.**

**Körinin aslında temelini oluşturan baharatlar; sumak, zerdeçal ve köri yaprağıdır. Köri ağacı Hindistan'da yetişen ve siyah meyveleri olan turunçgiller familyasına ait bir ağaç. Köri baharatı için bu ağacın sadece yaprakları kullanılır. Meyveleri ise oldukça tatlıdır ve meyve olarak yenir.**

- **Köri içerisindeki kurkumin maddesi ile eklem ağrılarına iyi gelirken beyin gelişimini de destekler. Özellikle ileriki yaşlarda ortaya çıkabilen Alzheimer gibi rahatsızlıkların önlenmesinde yardımcıdır.**
- **Karaciğerin yenilenmesine yardımcı olan en doğal besinlerden birisi köridir.**
- **İçerisinde zencefil ve zerdeçal da bulunduğu için mide rahatsızlıklarına ve hazımsızlığa karşı etkilidir.**
- **Bağışıklık sistemini kuvvetlendirmeye yardımcı olduğu da bilinir.**





TIKKA MASALA



EGG CURRY



BIRYANI



# Turizm Gastronomisinde Eğitimin Önemi

*Her zaman  
daha fazla öğrenmeye açık olun.*

Mesleki ve sosyal alanda her daim gelişime açık olmak, öğrenmek, denemek ve fazlasını istemek... Hep yeni bir şeyler keşfetmek, sizden önce yapılanlara bir katkı da siz yapmak zorundasınız. Gastronomi adına düzenlenen yarışmaları, etkinlikleri, fuarları takip etmek, seminerlere katılmak; kısacası ülkemizde ve dünyada gastronomi açısından neler olup bitiyor, bunu takip etmelisiniz.

Gastronomi alanında kariyer yapmak istiyorsanız; dünya çapında düşünmek her zaman ilerleyici olmanın ön koşulu... Aynı zamanda ömür boyu yaratıcılık yetisinin devrede olması gerekiyor, sadece bir yemeği iyi yapmak yetmiyor.



# KUVER ÇEŞİTLERİ

## BASİT KUVER



1. Ana Yemek kaşığı
2. Ana Yemek Çatalı
3. Ana Yemek Bıçağı
4. Ana Yemek Tabağı
5. Su Bardağı

## ALAKART (A'LA CARTE) KUVER



1. Ana Yemek Bıçağı
2. Ana Yemek Çatalı
3. Ana Yemek Bıçağı
4. Antre Bıçağı
5. Antre Çatalı
6. Ana Yemek Tabağı
7. Tatlı Bıçağı
8. Tatlı Çatalı
9. Tatlı Kaşığı
10. Meşrubat Bardağı
11. Su Bardağı
12. Ekmek Tabağı



# HİKAYELERİ İLE İSİM BULAN YİYECEKLER

## ÇİĞ KÖFTE



Adıyaman yöresinde eski bir medeniyetin kralı olan Kral Nemrut, Hz. İbrahim'i tek tanrıya inandığı için yakmaya karar verir. Halkına verdiği emir ile krallıktaki bütün ağaç ve odun parçalarını büyük bir meydanda toplatır. Evlerde yemek pişirmek için odun parçası kalmamıştır ve ateş yakılmasını yasaklamıştır. Hz. İbrahim'i yakmak için meydana toplanan ağaç ve odun parçaları yakılacak tek ateştir. Halk kralın emriyle günlerce tahta parçalarını meydanda toplamıştır. Dağda avlandığı için bu emirden habersiz olan bir avcı, avladığı geyiği evine getirerek eşinden pişirmesini ister. Eş, kralın ateş yakma yasağını anlatır. Avcı da çaresiz emre itaat eder. Avcı geyiğin sağ arka budunu ayırır, ince ince taşla döverek ezer. Bulgur, biber ve tuz katarak ezdiği et ile bunları iyice yoğurur. Çiğ köftenin ilk kez bu avcı ve ailesi tarafından yapıldığı rivayet edilir.



**1 LİTRE BİTKİSEL ATIK YAĞ  
1 MİLYON LİTRE SUYU KİRLLETİR**



**BİTKİSEL ATIK YAĞ**

**BİTKİSEL ATIK YAĞLARINIZI  
MUTFAK ATÖLYELERİMİZDE TOPLUYORUZ**

**TOPLAMA ALANI**

**DOĞAYI KORUMAK İÇİN  
YAĞINI BİRİKTİR  
ŞEHİT SERKAN TALAN MTAL**



# UNESCO TARAFINDAN KORUMAYA ALINAN GASTRONOMİ ŞEHİRLERİ GAZİANTEP



## HATAY



## AFYONKARAHİSAR





# AYIN ROPÖRTAJI

## EĞİTİMCİ

### ÖNDER BOYAR

HATAY/DEFNE

ŞEHİT SERKAN TALAN MTAL

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ÖĞRETMENİ

#### İYİ BİR ŞEFİN SAHIP OLMASI GEREKEN ÖZELLİKLER SIZCE NELERDİR?

İyi bir şef olmanız için öncelikle bu mesleğe karşı tutkunuzun olması gerekir. Bunun yanında disiplinli çalışmaya hazır olmalısınız. İşte size iyi bir şef olmak için bazı tavsiyeler: İyi bir eğitim alarak, yemeklerin hazırlanması ve sunulması konusunda temel bilgileri edinin. Farklı mutfaklarda çalışarak çeşitli tarzları ve teknikleri öğrenin. Müşterilerinizi şaşırtacak ve memnun edecek yeni lezzetler deneyin ve yeniliklere açık olun. Mutfaktaki takımınızın her üyesine saygı duyun ve onların güçlü yönlerini kullanarak en iyi sonuçları elde etmeye çalışın. Müşterilerinize her zaman en iyi malzemeleri kullanarak kaliteli yemekler sunmaya özen gösterin. Sürekli değişen yemek pişirme teknikleri ve trendlerini takip ederek kendinizi geliştirin. İyi bir şef olmak zaman istediği için sabırlı ve kararlı olun. Kendinize ait bir tarz oluşturun ve yemeğinize özgü bir imza atmayı deneyin. Mutfağınızı her zaman hijyenik koşullara dikkat edin ve mutfak ekipmanlarınızın temiz olmasına dikkat edin. Yiyeceklerin tadı, sunumu ve servisi gibi konularda müşteri geri bildirimlerine kulak verin ve müşteri odaklı bir yaklaşım benimseyin. sonrası zaten kendiliğinden gelecektir.

#### SIZCE AŞÇILIK MESLEĞİNDE EĞİTİMİN ÖNEMİ NEDİR ?

Eğitim, pek çok konuda insana bilgi sağlar. Değerleri, toplumsal normları öğretir, inançları şekillendirir, iletişimimizi kuvvetlendirir. Hayata daha farklı bakabilmek, yeni bakış bu açıları kazanabilmek, kişisel gelişim noktasında kendimizi daha iyi geliştirebilmek için eğitim hayati bir gerekliliktir. Aşçılıkta eğitime gelirse; İyi bir aşçılık eğitimi almış olan mutfak çalışanları çalıştıkları işletmelere değer katmaktadır. Bu durum işletmenin performansını arttırırken karlılığını da doğrudan etkilemektedir.

#### ŞEF OLMA HAYALI KURAN ÖĞRENCİLERİNİZE NE GIBI TAVSİYELERDE BULUNURSUNUZ ?

Şef olmak için genellikle gastronomi veya aşçılık alanında eğitim almak gereklidir. İşte şef olmak için alınması gereken eğitimler: Gastronomi veya Aşçılık Bölümü: Üniversitelerin gastronomi veya aşçılık bölümlerinden mezun olmak, şeflik kariyerine başlamak için önemli bir adımdır. Mesleki Eğitimler ve Sertifikalar: Aşçılık okulları veya kursları tarafından verilen mesleki eğitimler ve sertifikalar, şeflik becerilerini geliştirmek için faydalıdır. Staj ve İş Deneyimi: Restoranlarda veya otellerde staj yapmak ve iş deneyimi kazanmak, pratik becerilerin geliştirilmesi açısından önemlidir.



# AYIN ROPÖRTAJI (ÖĞRENCİ)

## AYSEM HAMDANOĞULLARI

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ BÖLÜMÜ  
12.SINIF ÖĞRENCİSİ

### YİYECEK İÇECEK BÖLÜMÜ SEÇMENİN NEDENİ NEDİR ?

Hepimizin hayatında bizi gerçekten heyecanlandıran tutkuyla bağlandığımız bir şeyler vardır. Benim için bu, yemek yapmak ve yemek kültürünü keşfetmektir.

### MEZUN OLMANA AZ BİR SÜRE KALIRKEN OKULUMUZDA İLK ATÖLYE DERSİNE GİREN AYSEM İLE ŞU ANKI AYSEM ARASINDA MESLEKİ AÇIDAN NE GİBİ FARKLAR VAR ?

Staj imkanı ve atölye derslerimiz mesleki açıdan çok iyi bir gelişim gösterdiğimi düşünüyorum. Yaptığım uygulamalar hocalarımdan aldığım dönütler bu düşüncemi destekler nitelikte.

### BÖLÜMÜMÜZÜN STAJ İMKANI SAYESİNDE ERKEN YAŞTA İŞ HAYATINA ATILMAK SANA NELER HİSSETTİRDİ ?

Staj imkanı bizim için çok iyi bir fırsat oldu. Erken yaşta sorumluluk bilinci elde ettik. Turizm sektörünü yerinde deneyimledik. Değerli şeflerle tanışma ve çalışma fırsatımız oldu.

### LİSE TERCİHİ YAPACAK ÖĞRENCİLERE OKULUMUZ HAKKINDA NASIL ÖNERİLERDE BULUNURSUN ?

Aşçılık ve gastronomi düşünenler için staj imkanı olsun bölüm dersleri olsun öne çıkan bir okul. Okulumuzu tercih edecek öğrencilerin burada kendilerini gerek akademik gerekse alan bilgisi olarak çok iyi geliştireceklerini düşünüyorum.



# HATAY / DEFNE ŞEHİT SERKAN TALAN MESLEKİ ve TEKNİK ANADOLU LİSESİ

**Okulumuz, 2016-2017 Eğitim Öğretim yılında eğitime başlamış olup, okulumuz idareci ve öğretmenleri gün geçtikçe dünya standartlarında eğitim - öğretim yapmak amacıyla çağdaş eğitim seviyesine yükselmek için gerekli her türlü çabayı yerine getirmektedir.**

**VİZYONUMUZ :**Hayat boyu öğrenmeyi kendine ilke olarak benimsemiş, meslek alanlarında değişen ihtiyaçlar doğrultusunda yeniliklere ve gelişmelere açık, insan ilişkileri konusunda sevgi, saygı ve duyarlılığı prensip olarak benimseyen, teknoloji ile entegre, çağdaş dünya ile uyumlu istihdam elemanları ve özgün bireyler yetiştiren, sosyal ve kültürel alanda örnek, mesleki ve teknik alanda öncü, Çağdaş ve dinamik bir eğitim kurumu olmak.

**MİSYONUMUZ :**Bugünün ve geleceğin ihtiyaçlarının ışığında; milli ve manevi değerlere bağlı ve bu değerleri çağdaş düşüncelerle destekleyebilen ve sentezleyebilen, bilgiye ulaşma, bilgiyi kullanma ve teknolojiyi en iyi şekilde kullanabilecek mesleki bilgi - beceriye sahip, kendine güvenen, emeğe saygı duyan, insana ve çevresine duyarlı, ahlaki değerlerle donatılmış, çağın ve toplumun ihtiyaçları doğrultusunda, kendi alanında mesleki yeterliliğe ulaşmış, ülkemizi geleceğe taşıyacak , nitelikli insan gücünü oluşturacak bireyler yetiştirmek.