

“TEMEL PASTACILIK: HAMURDAN LEZZETE” WORKSHOP

BAŞARIYLA GERÇEKLEŞTİRİLDİ

Selçuk Üniversitesi Beyşehir Ali Akkanat Turizm Fakültesi ev sahipliğinde, “Hamurdan Lezzete” konseptiyle hazırlanan, temel pastacılık becerilerinin uygulamalı olarak ele alındığı Workshop, 16 Şubat 2026 tarihinde Anamas Konukevi’nde başarıyla gerçekleştirildi. Workshop, Selçuk Kent Hizmetleri Nefes Kanyon Park Mutfak Şefi ve aynı zamanda fakültenin eski öğrencisi olan Hakan Alparslan ÖZBAL’ın yürütücülüğünde gerçekleştirildi. Etkinlik, çoğunluğunu Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü birinci sınıf öğrencilerinin oluşturduğu katılımcılarla temel pastacılık alanında merak edilen soruların cevaplandırılmasıyla başladı. Etkinlik esnasında kandil simidi hamur yapımı ve pişirimi de gerçekleştirildi. Ayrıca öğrencilerin mutfak disiplini ve ürün standardizasyonu gibi profesyonel mutfak pratiklerini sahada deneyimlemelerine katkı sağlayacak birçok bilgi verildi.

Etkinliğe katılan Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencileri, uygulamalı içeriğin öğrenmeyi güçlendirdiğini vurgulayarak, “Derslerde gördüğümüz temel teknik bilgilerin sahada çalışan birisinden dinlemek çok keyifliydi. Özellikle pastacılık konusunda doğru bilinen yanlışların, küçük ayrıntıların ürün kalitesini nasıl değiştirdiğini birebir görmek bizim için çok değerliydi” değerlendirmesinde bulundu. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Doç. Dr. Simge ŞALVARCI da etkinliğe ilişkin değerlendirmesinde, “İstedik ki konuşmacı misafirimiz bir salonda mikrofon önünde değil de gerçek bir çalışma atmosferinde bir atölye ambiyansında öğrencilerimizle buluşsun. Çıkan sonuçtan ve geri dönüşlerden çok memnunuz” dedi. Etkinlik konuğu Hakan Alparslan ÖZBAL ise “Bu fakülteden mezun biri olarak hocalarımla ve öğrenci arkadaşlarımla yeniden aynı çatı altında buluşmak benim için ayrı bir anlam taşıdı.” ifadelerini kullandı. Fakülte Dekanı Prof. Dr. Ramazan GÖRAL, değerli katkılarından dolayı konuşmacı Hakan Alparslan Özbal’a teşekkür belgesini takdim etti.









