

SAYI / 1 | EKİM 2020

SEYYAH



S/8 29 EKİM
CUMHURİYET BAYRAMI...

Cumhuriyet Gençliğe Gençler
Öğretmene Emanettir...

Bir Lise Dergisi...

S/9 HERE WE SET OUT !

Let's raise our hands...

S/11 TURİZM
REHBERİ...

Turizm , ülkemizde
muhteşem fırsatlar
vadediyor...

S/12 BELGELERLE
ÇALIŞIYORUZ...

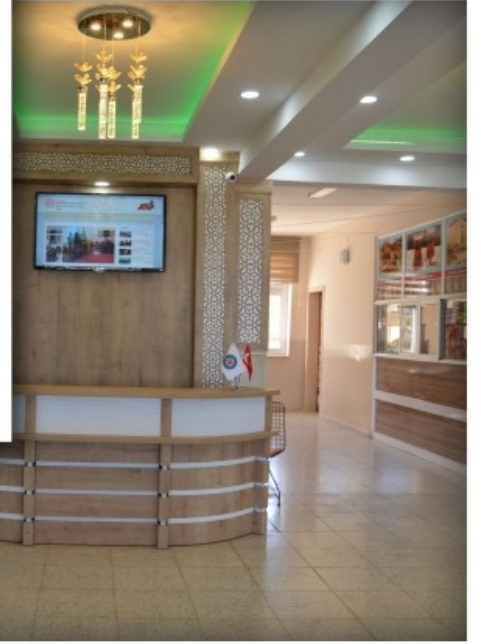
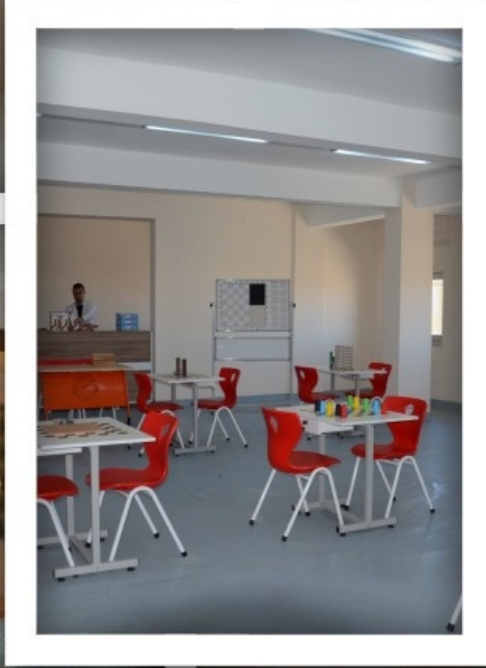
Biz hazırız, Ya siz...

S/13 MUTFAKTA
BİRİLERİ VAR...

Sektörel amacımız nitelikli
eleman yetiştirmek...

"MESLEKİ EĞİTİMDE BİLİM VE SANATIN ÖNCÜSÜ"

ABDÜLHAMİD HAN MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ
SİİRT



ŞUBAT 2017

TARİHÇEMİZ

Okulumuz , bakanlığımızın yatırım programı kapsamında yapımı tamamlanan 16 derslikli Turizm ve otelcilik meslek lisesi olarak geçici kabulü ile İl Milli Eğitim komisyonu tarafından yapılmıştır. İl Milli Eğitim Komisyonu kararıyla okul adı ABDÜLHAMİD HAN MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ olarak belirlenmiş Kurucu Müdür olarak Şahabettin OLĞAÇ atanmıştır. Geçici kabulü yapılan okulumuz 2017-2018 eğitim öğretim yılında hizmete girmiştir.



MİSYONUMUZ

Öğrencilerimize 21. yüzyılın değişen ve gelişen ihtiyaçlarına cevap verebilecek beceriler kazandırmak, Türk milli eğitiminin temel amaçları doğrultusunda milli değerlerini gelecek kuşaklara aktarabilen, kendini ifade edebilen, üretken, milletin birlik ve beraberliğine, ülkesinin bağımsızlığına, bayrağına düşkün, ileri görüşlü yetenekli, çağdaş bilgi ve donanımına sahip, çağdaş eğitim teknolojileri kullanabilen, milli değerlerle ülkesini tüm dünyada temsil edebilen üstün nitelikli gençler yetiştirmektir.

YİYECEK, İÇECEK BÖLÜMÜ

Bu bölümde Aşçılık mesleğinin yeterliklerine sahip meslek elemanları yetiştirmek amaçlanmaktadır. Mutfak araç, gereç ve ekipmanlarını kullanarak, hijyen ve sanitasyon kurallarına uygun yiyecek üretimi yapma ve servise hazır hâle getirme yeterliklerini kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen alandır.

VİZYONUMUZ

Eğitim bölgemizde ve devlet okulları içinde, veli-öğrenci-öğretmen-yönetici işbirliği ile eğitime yön veren, bilim ve teknolojinin farkında olan, öğrenmeyi temel ihtiyaç kabul eden dünyanın her yerinde bilgi, beceri ve üstü karakteri ile örnek bireyler yetiştirerek mesleki ve teknik eğitimde ülkemizin saygın ve tercih edilen lider okulu olmaktadır.

KONAKLAMA VE SEYAHAT B.

Konaklama ve seyahat hizmetleri, konaklama tesisleri, konukların karşılanması, konuk ihtiyaçları ve kayıtları, konaklama tesisleri, kat hizmetleri, konuk hizmetleri, departmanın temizlik ve düzeni, tur programları, transfer işlemleri ve konukların karşılanması, yer ayırtma, konaklama işletmeleri ve rezervasyon ile ilgili yeterlikleri kazandırmaya yönelik eğitim ve öğretim verilen alandır.



İLETİŞİM

<http://abdlhamidhan.meb.k12.tr>

Telefon(484) 224 7320

DOĞAN MAH. 1211. SOKAK
MERKEZ/SİİRT



ŞAHİİYET ABDÜLHAMİD HAN

II. Abdülhamid Abdü'l-Hamîd-i sâni (21 Eylül 1842 - 10 Şubat 1918), Osmanlı İmparatorluğu'nun 34. padişahı ve çöküş sürecindeki devlette mutlak hakimiyet sağlayan son padişaktır. Osmanlı İmparatorluğu'nun modernleşmesine yönelik çabalar II. Abdülhamid tarafından devam ettirildi. Bürokraside yapılan reformların yanı sıra Rumeli Demiryolu ve Anadolu Demiryolu'nun uzatılması ile Bağdat Demiryolu ve Hicaz Demiryolu'nun inşası gibi projeler bu dönemde yapıldı. Sultan Abdülhamid Han uzunca boylu, esmerce tenli, uzunca burunlu, elâ gözlü, hafif kıvrırcık sakallı idi. Zekâ ve hafızasının güçlü olduğu, açık bir tarzda konuştuğu, kendisine anlatılanları uzun müddet sabırla dinlediği söylenen Sultan Abdülhamid, oldukça dindar bir insandı. Çalışma saatleri dışında hobi olarak marangozlukla uğraşırdı. Gençliğinde binicilik, yüzme, atıcılık, güreş gibi sporlar yaptı. Tiyatro ve operaya ilgi duyardı.

OKUL MÜDÜRÜ

Şahabettin OLĞAÇ



1979 YILINDA SİİRT’TE DOĞDU.İLK ORTA VE LİSE ÖĞRENİMİNİ SİİRT’TE TAMAMLADI. HARRAN ÜNİVERSİTESİ-FEN EDEBİYAT FAKÜLTESİ-BEDEN EĞİTİMİ VE SPOR ÖĞRETMENLİĞİ ALANINDA LİSANS EĞİTİMİNİ TAMAMLADI. 2005 YILINDA EĞLENCE İLKÖĞRETİM OKULU’NDA ÖĞRETMENLİK GÖREVİNE BAŞLADI.

RESMİ MAKAMLARCA VERİLMİŞ ÇOK SAYIDA TEŞEKKÜR,TAKDİR VE BAŞARI BELGESİ BULUNAN ŞAHABETTİN OLĞAÇ, M.E.B KURUMLARINDA 2009-2010 AYYILDIZ İLKÖĞRETİM OKULU MÜDÜR YARDIMCISI, 2010- 2011 MİLLİ EGEMENLİK LİSESİ MÜDÜR YARDIMCISI, 2011-2013 ABDÜLHAKİM AYTEN ANADOLU İMAM HATİP LİSESİ MÜDÜR YARDIMCISI, 2013-2014 EVLİYA ÇELEBİ M.T.A.L MÜDÜR YARDIMCISI, 2014-2016 14 EYLÜL ANADOLU LİSESİ MÜDÜR BAŞ YARDIMCISI, 2016-2017 GÖKÇEBAĞ Ç.P.A.L MÜDÜR YARDIMCISI GÖREVLERİNİ UZUN YILLAR BAŞARIYLA YÜRÜTTÜ. 2017 YILINDA EĞİTİM ÖĞRETİM FAALİYETİNE BAŞLAYAN SİİRT ABDÜLHAMİD HAN MESLEKİ VE TEKNİK ANADOLU LİSESİ’ NE KURUCU MÜDÜR OLARAK ATANDI. HALEN GÖREVİNE DEVAM ETMEKTEDİR.

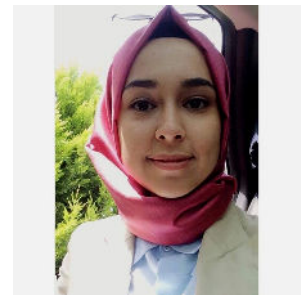


TEMEL DEĞERLERİMİZ...

Abdülhamid Han Mesleki ve Teknik Lisesi olarak okulumuzda okuyan öğrencilerimizi değerlerimizle buluşturmayı hedefliyoruz. Temel değerlerimiz; dürüst ve çalışkan olmayı, değişime ve gelişime açık olmayı, vatanına, milletine, ailesine ve yaşadığı çevreye karşı sorumluluklarının bilincinde olmayı, farklılıkları zenginlik olarak kabul etmeyi, toplumun sürekli değişen ihtiyaç ve beklentilerine yanıt verebilmeyi, pozitif düşünmeyi, değerlerini yaşatabilmeyi ve yarattığı değerleri dünyanın her yerine taşıyabilmeyi, geleceğini tahmin eden bireyler yerine geleceğini oluşturan başarıya aç bireyler olmayı ve bilgi ve birikimlerini tüm insanlık yararına kullanmayı içermektedir. Kazandığı değerler ile geleceğine yön veren ve sahip çıkan bireyler yetiştirmekle gururluyuz ve gençlerimizden umutluyuz.



As Abdülhamid Han Vocational and Technical High School, we aim to bring our students studying at our school in our values. Our basic values include to be honest and hardworking, to be on change and development, to be aware of their responsibilities toward their homeland, nation, family and the environment they live in, to accept differences as wealth, to be able to respond to the constantly changing needs and expectations of the society, to think positive, to be able to keep their values alive and to be able to carry the values they create all over the world, to be individuals who are hungry for success that make up their future instead of individuals who don't predict their future and to use their knowledge and experience for the benefit of all humanity. We are proud to raise individuals who shape and own their future with earning values and we are hopeful of our youth.



AYŞE SOY
ENGLISH TEACHER

ULU CAMİİ / SİİRT

Siirt il Merkezinde bulunur. Yapı, taş ve tuğla malzeme kullanılarak inşa edilmiştir.Caminin inşa tarihi tam olarak bilinmemektedir. Büyük Selçuklu döneminin emirlerinden Muguziddin Mahmud tarafından H. 523, M.1129 tarihinde inşa edildiği bilinmektedir. Cami daha sonraları 1260 yılında Cizre kadısı Selçuklu Atabeylerinden El-Mücahit İshak tarafından onarım görmüştür. Bu onarım sırasında yapıya bazı bölümler ilave edilmiştir.

Caminin minaresi kare bir kaide üzerinde silindirik gövdeli olarak yükselmektedir. Minareye ilişkin olarak yapının içinde yer alan kitabede yapım tarihi ile ilgili bilgiler bulunmaktadır. Minare tuğla malzemeden yapılmıştır.

Minarenin süslemesinde cas adı verilen alçı taşından yapılan kalıp süslemeleri ve sırlı tuğla ile yapılmış farklı geometrik örgülerden oluşan süslemeler görülmektedir.

Minare İran ve Türkistan'da yoğun olarak kullanılan bir teknikte yapılmıştır. Kare bir kaide üzerinde silindirik gövdeli olarak yukarı doğru daralarak yükselmektedir. Minare, inşa tekniği bakımından Musul Ulu Cami'sinin minaresine benzemektedir. Bu benzerlikler, kare kübik kaideden, silindirik gövdeye geçilmesi yüzeylerin sırlı tuğla ve çini ile bezenmesidir.



Her bir kubbeli mekanın kible yönünde birer mihrabı yer almaktadır. Bu mekanlardan ortadaki diğerlerinden duvar tekniği bakımından da ayrılmaktadır. Yapılan araştırmalarda caminin ilk inşa edilen bölümünün bu ortadaki kubbeli bölüm olduğu sonrasında yapının diğer bölümlerinin ilave edilmiş olabileceği ileri sürülmektedir.



CUMHURİYET GENÇLİĞE GENÇLİK ÖĞRETMENE EMANETTİR

Altı asırlık çınarın küllerinden doğan ve iki bin yıllık devlet geleneğinin son halkası olarak tarih sahnesine çıkan Türkiye Cumhuriyeti ne mutlu bize ki artık asırlık bir çınar olmanın arefesindedir.

Kendisine vatandaşlık bağıyla bağlı olmanın bir gurur vesilesi olduğu devletimiz kuruluş misyonuna uygun olarak başta soydaşları olmak üzere hilafet sancağını taşıyan son devlet olması hasebiyle de İslam aleminin daimi lideri olarak lokomotif misali vatandaşlarını, soydaşlarını ve ümmet-i Muhammed'i menziline ulaştırma yolunda emin adımlarla ilerleyişini sürdürürken her geçen gün adımlarını daha sağlam atarken ve her adımında dostla güven düşmana korku salmaya başlamıştır.

Tarihin her dönemine damgasını vurmaya başaran, kenetlendiğinde en büyük yıkımlardan sonra bile devlet kurma reaksiyonunu göstermiş olan bu milletin her ne şart altında olursa olsun zorlukları aşma konusunda inancından, değerlerinden, tarihinden aldığı güçle çağı yakalamış geleceğe hükmetme konusunda kararlılığını ve vizyonunu aşikâr etmiştir. Asra meydan okuyan cumhuriyetimizin gelecek adına mührü, öğretmenlerinin ellerinde şekillenen gençliğidir. Cumhuriyet gençliğe, gençlik öğretmene emanettir. Emanet emin ellerde yoluna emin adımlarla devam etmektedir. Nice 29 Ekim'leri gururla ve coşkuyla yaşayıp nice asırlara meydan okumaya devam edecektir.

İnancımız ve dileğimiz odur ki: Cumhuriyetin sarsılmaz temeli, yıkılmaz direği ve yılmaz bekçileri olan geleceğin mimarı öğretmenleriyle geleceğin ışığı gençleriyle bu meşale ilelebet bu vatana, İslam dünyasına ve nihayet tüm dünyaya ışık saçmaya devam edecektir.



Kemal GÜNES

T Ü R K D İ L İ V E
E D E B İ Y A T I
Ö Ğ R E T M E N İ

here we set out !

WRİTER BY SEFER TADİK

We, as a high school of a modern touch, established to offer rigorous and comprehensive high school academic cirrucula as well as technical training in the areas of Food and Beverage Services and Travelling and Accomodation. We seek ways to improve student achievements through innovative teaching techniques within English language based teaching program; therefore we expect you not only to join but come to visit our professional education at our high school of tourism and expereince everything it provides.



SEFER TADİK
ENGLISH TEACHER



37.896401, 41.950957

BOTAN VADİSİ SİİRT

Botan Vadisi Milli Parkı yerli ve yabancı turistlerin ilgisini çekmeye devam ediyor. Yaklaşık 350 metre yükseklikteki tepe, adını aldığı delikli taş ve vadiye hakim konumuyla ziyaretçilerine unutulmaz anlar yaşıyor. Sizde sarp kayalıklar arasına gizlenmiş vadinin eşsiz manzarasında fotoğraf çektirebilirsiniz.



İSA
ŞAHİN

COĞRAFYA ÖĞRETMENİ

TURİZM GÜNLÜĞÜ !!!

Ülkemiz, tarih, kültür ve olağanüstü doğal güzelliklerin iç içe yaşandığı dünyada eşsiz turizm merkezlerinden biridir. Dört mevsimin tüm özelliklerinin her zaman yaşanabildiği yöreleri, yüksek yaylaları, yeşil ormanları, kayak sporuna elverişli karlı dağları, temiz denizleri, kumsalları, kaplıcaları, derin vadiler içinde akan hırçın nehirleri tarihin her dönemine tanıklık etmiş yapıları, konuksever insan dokusu ve dünyanın en seçkin mutfaklarından birine sahip olması bakımından da ayrıcalıklı bir ülkedir. Küreselleşme ile hız kazanan turizm sektörüne, yine küreselleşmenin geniş alanları etkileyen sonuçlarına hızla reaksiyon göstererek farklı gelişmelerden de olumlu yönde etkilenmiştir.

Ülkemiz turizm sektörünün gelişimi özellikle iletişim, tanıtım faaliyetlerinin küresel boyutta yürütülmesi, kaynakların en etkili şekilde kullanılması ve uluslar arası çapta değerlendirilmesiyle ölçülmelidir.

Bu çalışmalar yapılırken güncel turizm ve turist ihtiyaçlarının göz önünde bulundurularak yapılması en etkili yöntem olacak, bu alanda güvenilir otoritelerin raporları ve yorumlarının kılavuz olarak belirlenmesi turizm sektörünü geliştirmek açısından çok önemli olacaktır.



AYŞEGÜL YÜKSEL

BİYOLOJİ ÖĞRETMENİ

BELGELERLE ÇALIŞIYORUZ !!!

Okulumuzun kuruluşundan bu yana eğitim-öğretimin kalitesini arttırmak için birçok projeyi hayata geçirdik. Öncelikle okul temizliğini belgeleyen "BEYAZ BAYRAK" almaya hak kazandık. İlerleyen süreçte değişen beslenme alışkanlıkları ve obeziteye karşı okulumuzu öncü yapmak ve öğrencilerimize doğru beslenme alışkanlıkları kazandırmak için " BESLENME DOSTU OKUL" projesini hayata geçirdik. Bu projede de başarı sağlayarak okulumuzu beslenme dostu okullar arasına kattık.

Şimdi ise değişen koşullar ve yaşadığımız pandemi süreci ile birlikte Milli Eğitim Bakanlığının hazırlamış olduğu "OKULUM TEMİZ" projesine gönüllü olduk. Öğrencilerimizin hijyenik ve güvenilir ortamda eğitime başlayabilmeleri için gerekli tüm önlemleri alıp, hazırlıklarımızı tamamlayarak ABDÜLHAMİD HAN MTAL olarak projeye katılım sağladık.

BİZ HAZIRIZ, PEKİ YA SİZ ?



Beslenme Dostu Okul



TEMİZ OKUL, SAĞLIKLI OKUL



MUTFAKTA BİRİLERİ VAR...

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI ALTINDA YER ALAN DALLARIN YETERLİLİKLERİNİ KAZANDIRMAYA YÖNELİK EĞİTİM ÖĞRETİM VERİLEN ALANDIR. DALLARIMIZ; AŞÇILIK, SERVİS, PASTA VE TATLI YAPIM TEKNİKLERİ, HOST/HOSTESLİK TOPLAMDA 4 ALAN MEVCUTTUR. OKULUMUZDA AŞÇILIK VE SERVİS OLMAK ÜZERE 2 DALDA EĞİTİM ÖĞRETİM VERİLMEKTEDİR.

PROGRAMIN HEDEFLERİ; ÖĞRENCİLERE, ALAN-DALLAR İLE İLGİLİ TEMEL BİLGİ VE BECERİLERİ KAZANDIRMANIN YANI SIRA; ÖĞRENCİNİN YENİLİĞE, DEĞİŞİME UYUM SAĞLAYABİLEN ÇEVRESİNDEKİ İNSANLAR İLE SAĞLIKLI İLETİŞİM KURABİLEN MESLEKİ YETERLİLİKLERE SAHİP BİREYLER OLARAK YETİŞTİRİLMESİDİR.

YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANININ AMACI; YİYECEK İÇECEK HİZMETLERİ ALANI ALTINDA YER ALAN MESLEKLERDE, SEKTÖRÜN İHTİYAÇLARI VE HİZMET SEKTÖRÜNDEKİ GELİŞMELER DOĞRULTUSUNDA NİTELİKLİ MESLEK ELEMANLARI YETİŞTİRMEK AMAÇLANMIŞTIR. OKULUMUZDA MUTFAK VE SERVİS DALINDA EĞİTİM VERİLMEKTEDİR. EĞİTİM GÖREN; 9.SINIF 43, 10.SINIF 52, 11.SINIF 35, 12.SINIF 41 ÖĞRENCİ BU BAĞLAMDA 1 ADET MUTFAK UYGULAMA ATÖLYESİ, 1 ADET SERVİS ATÖLYESİ BULUNMAKTADIR. BU ALANDA EĞİTİM VEREN ÖĞRETMEN SAYIMIZ 1 ALAN ŞEFİ, 1 ATÖLYE ŞEFİ OLMAK ÜZERE TOPLAM 3 ÖĞRETMENİMİZ VARDIR.

ÖĞRENCİLERİMİZ BU ALANDAN MEZUN OLDUKTAN SONRA; KONAKLAMA İŞLETMELERİNİN YİYECEK İÇECEK ÜNİTELERİNDE PASTANELERDE, KURUM MUTFAKLARINDA, KAFETERYA,BAR VE RESTORANLARDA , YEMEK FABRİKALARINDA, ULAŞIM ARAÇLARININ YİYECEK İÇECEK ÜNİTELERİNDE, FUAR/KONGRE,OTOBÜS/TREN VE HAVA ALANLARINDA ÇALIŞABİLİRLER. MEZUN OLAN ÖĞRENCİLERE; ALAN VE DALINI GÖSTEREN DİPLOMA VE İŞ YERİ AÇMA BELGESİ VERİLMEKTEDİR. AYRICA OKULUMUZ TURİZM VE KÜLTÜR BAKANLIĞI İLE MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI ARASINDAKİ İŞ BİRLİĞİ KAPSAMINDA PROJE OKULU SEÇİLMİŞTİR. BU ÇERÇEVEDE ÖĞRENCİLERİN 9.SINIFTAN İTİBAREN BURS ALMA HAKKINA SAHİP OLACAĞI, BU BURSUN HER SINIF KADEMESİNDE BELLİ ORANLARDA ARTACAĞI BAKANLIK TARAFINDAN KARARLAŞTIRILMIŞ VE İŞE GİRME GARANTİSİ GÜVENCE ALTINA ALINMIŞTIR.



TOPLAM EĞİTİM SÜRESİ 4 YIL OLUP HER YILIN NİSAN AYINDA TURİZM SEZONUNUN AÇILMASI İLE BİRLİKTE OKULUMUZ ÖĞRENCİLERİN BECERİ EĞİTİMİNİ BAŞLATMAK ÜZERE KAPANIYOR. ÖĞRENCİLERE VERİLEN İKİ HAFTALIK TATİLİN ARDINDAN 1 MAYISTA BECERİ EĞİTİMİ(STAJ) YAPMAK İÇİN ALAN ÖĞRETMENLERİNİN KOORDİNATÖRLÜĞÜ DAHİLİNDE EYLÜL AYININ SON HAFTASINA KADAR 5 YILDIZLI OTELLERDE EĞİTİMLERİNİ TAMAMLAMAKTADIRLAR.

HACI EDİŞ
ALAN ŞEFİ
YİYECEK İÇECEK ÖĞRETMENİ





Chef'lerimizden ÇİLEKLİ MAGNOLİA Tarifi

MAGNOLİA YAPILIŞI

Tencereye şeker, nişasta, un, toz vanilya ve yumurtayı alıyoruz. Yavaş yavaş sütü ekliyoruz ve çırpma teli ile topaklanmayacak şekilde çırpıyoruz. Ocağa koyup karıştırmaya başlıyoruz. Kaynamaya başlayan ve muhallebi kıvamına gelen karışımımızın altını kapatıyoruz. Eğer topaklanma oldu ise blender dan geçiriyoruz ve soğumaya bırakıyoruz. Muhallebimiz soğurken bisküvileri rondo da incecik olana kadar geçiriyoruz. Muhallebimiz soğuduktan sonra içine bir paket kremamızı da ilave edip blender la veya çırpma teli ile çırpıyoruz. İsterseniz kuplara isterseniz küçük bor cama koyuyoruz, size kalmış süslüyoruz. İlk olarak bisküvi sonra çilek sonra muhallebi, sonra tekrar bisküvi çilek ve tekrar muhallebi ve en son üste bisküvi koyup üzerini süslüyoruz.

Afiyet olsun.



Malzemeler

1 litre süt 1 su bardağı toz şeker
2 yemek kaşığı nişasta 2 yemek kaşığı un
2 adet yumurta sarısı 1 paket toz vanilya
1 paket bebe bisküvisi yada petibör bisküvi
1 paket süt kreması 10-15 adet çilek

SIIRT LEZZETLERİ



BÜRYAN

Büryan, kuzunun bütününün (organları alınmış şekilde) yaklaşık 2-3 metre derinliğinde çamur ile kapağı kapatılmış bir kuyuda odun ateşi ile pişirilmesi ile olur. Kızgın kuyularda pişirilen "Büryan" genelde yazın tüketilen bir et yemeğidir. Et çengellerle önceden kızdırılan yeraltı kuyularına sarkıtılır ve kuyunun ağzı kapatılır. Kuyudan alınan pişmiş etler askılarda satışa sunulur. Kemikli ve kemiksiz çeşitleriyle servis edilir. Ayrıca kuzunun yağlı, yağsız veya orta yağlı kısımlarından da tercih edilebilir

Pide ile servis edilmiş Büryan. Kuyu içerisinde odun yakılarak, ateş köz haline getirilir. Kuzu etinin but ve kol kısmı ayrıldıktan sonra, leğen kemiği bırakılarak diğer kemiklerden sıyrılır. Kemikli etler, kuyuya yerleşebilecek büyüklükte kulplu kazan içerisine konur, su ilave edilerek köz üzerine yerleştirilir. Kemiksiz etler, çember şeklinde bulunan demire yerleştirilmiş çengellere, 10-15 tane yarım gövde, leğen kemiğinden asılır ve kuyu içerisine havada kalacak şekilde, duvarlara değmeden daldırılır, kuyunun üstü metal kapak ile kapatılarak kenarları çamur ile sıvanır. Pişme esnasında etin yağı, kazanın içine damlayarak, kuyu içerisinde duman oluşmadan etin daha lezzetli pişmesi sağlanır. 2-2.5 saat sonra pişen kemiksiz etler, kuyudan çıkarılarak tezgâh üstüne asılır. Bıçak ile istenilen miktar kadar kesilerek tartılır ve kuşbaşı büyüklü ünde pide ekmek üzerine doğranarak, tuzlanıp taş fırında ısıtıldıktan sonra servis yapılır. Ortalama 3-3.5 saat sonra, kazan kuyudan çıkarılarak, pişen kemikli etler bir tepsi içerisinde tezgâha konur ve istenilen miktar kadar tartılarak, pide ekmek üzerinde tuzlanıp, taş fırında ısıtılarak servis yapılır.



PERDE PİLAV

Tereyağında kavrulan pirinç ve kızartılan parça tavuk, yufka yerleştirilen özel perde pilav tenceresinde kapağı kapatılarak fırında pişirilen pilavdır.

Malzemeler: 1 adet tavuk veya 3 adet keklik, 4 su bardağı pirinç, 1 /2 paket tereyağı, 1 su bardağı çam fıstığı, 1/2 su bardağı badem, karabiber, kimyon, kırmızı biber, tarçın (5 türlü baharat).Hamur İçin: 3 yumurta, 1 çorba kaşığı yoğurt, 1 çorba kaşığı sıvı yağ, 1 çay kaşığı karbonat, 1/2 su bardağı badem, alabildiği kadar un.

Yapılışı : Tavuk haşlanarak derisi temizlenir ve iri parçalar halinde kızartılır. Pirinç tereyağında kavrularak pilav hazırlanır. Baharatla karıştırılır. Hamur malzemeleri yoğrularak kulak memesi yumuşaklığında bir hamur elde edilir. Hamurdan 1 mm inceliğinde yufka yapılır. Üst kısmı geniş alt kısmı dar olan perde pilav tenceresi margarinle iyice yağlanarak bademler yapıştırılır. Yufka tencereye kenarlar sarkacak şekilde yerleştirilir. İçine, bir kat tavuk, bir kat pilav olacak şekilde bastırılarak doldurulur. Sarkan kenarlar üstüne çevrilir ve küçük bir yufka ile tencereye kapatılır. Üstüne yağ konularak yüksek ısıda fırında kızarıncaya kadar pişirilir. Düz bir tepsiye ters çevrilip bıçakla kesilerek servis yapılır.





Sınav Kaygısı

SINAV KAYGISI NEDİR ?

SINAV KAYGISININ BELİRTİLERİ

- Kalp atışlarında hızlanma
- Hızlı nefes alıp-verme
- Gerginlik ve/veya sinirlilik hali
- Terleme ve/veya titreme
- Dilin damağın kuruması
- Mide şikayetleri
- Bağırsaklarda hareketlenme
- Telaş, şaşkınlık
- Organize olamama
- Baş ağrısı
- Huzursuz uyku
- Kabus görme
- Konsantrasyon bozuklukları
- Korku içeren düşünceler
- Ortamdan uzaklaşmak isteme
- Yorgunluk belirtileri
- Yeme alışkanlıklarında değişme



- Sınav kaygısı öğrenilen bilginin sınav sırasında etkili biçimde kullanılmasını engelleyen ve başarının düşmesine yol açan yoğun kaygıdır. Bazı öğrenciler yaklaşan sınavdaki başarı düzeyini genelleyerek, bunu kişiliğinin başarı ya da başarısızlığı olarak değerlendirebilir. Bu durum değerlendirilme korkusuna ve sınavın sürecinden çok sınavın sonucuna odaklanmaya neden olur. Sınav anında bilgiyi kullanmayı, karar verme sürecini etkiler. Bilgi düzeyine ve kendine olan güveni azaltır. Sınav kaygısı farklı öğrencileri farklı yönlerde etkiler.

Genel olarak sınav kaygısına neden olabilecek farklı alanlar:

- Yaşam tarzı
- Yetersiz öğrenme ve bilgi ihtiyacı
- Ders çalışma tarzı
- Psikolojik faktörler

SINAV KAYGISIYLA BAŞA ÇIKMA YOLLARI NELERDİR?

- Sınav kaygısı ile başa çıkmanın yollarını birçoğumuz merak ediyoruz. Çözüm olarak şunları sıralayabiliriz: Gerçekçi olmayan düşünce alışkanlıklarında değişiklik yaratmak, nefes alma egzersizleri yapmak, dikkatini başka noktalara çevirmek, kaygıyı bastırmak yerine kabul etmeye çalışmak.

ETKİNLİKLERİMİZ

2-8 KASIM LÖSEMİLİ ÇOCUKLAR HAFTASI

2-8 Kasım Lösemili Çocuklar Haftası dolayısıyla Siirt İl Sağlık Müdürlüğü ile ortak düzenlediğimiz etkinlikte Lösemi ile ilgili farkındalık oluşturmak adına 1 (bir) günlük maske takma uygulaması ve Halk Sağlığı Uzmanı tarafından yapılan sunum gerçekleştirildi.



SIİRT'TE HAYAT DURACAK KİTAP OKUNACAK !!!

Siirt Valiliği himayelerinde ve İl Milli Eğitim Müdürlüğümüz tarafından organize edilen "Siirt'te Hayat Duracak Kitap Okunacak" projesine Okulumuz tüm personel ve öğrencileriyle tam katılım sağlamış, bu geleneği eğitim öğretim yılı içerisinde devam ettirmiştir.



ETKİNLİKLERİMİZ

ÖĞRENCİLERİMİZLE GELECEĞE NEFES OL DEDİK !!!

Daha yeşil bir Türkiye için, 11 milyon ağacı geleceğe miras bırakarak dünya rekoruna imza attık. El ele, gönül gönüle. Tarım ve Orman Bakanlığının Geleceğe Nefes fidan dikim kampanyasında ile 11 Kasım'da Saat 11.11 de bizde fidanlarımızı toprakla buluşturduk.



KIZILAY HAFTASI

Kızılay Haftası'nda öğrencilerimizin topladığı bağışları ihtiyaç sahiplerine ulaştırmak üzere @kzlysiirt şubemize teslim ettik. Kızılay'ı tanıtmak ve öğrencilerimizi bilinçlendirmek için konferans düzenledik.

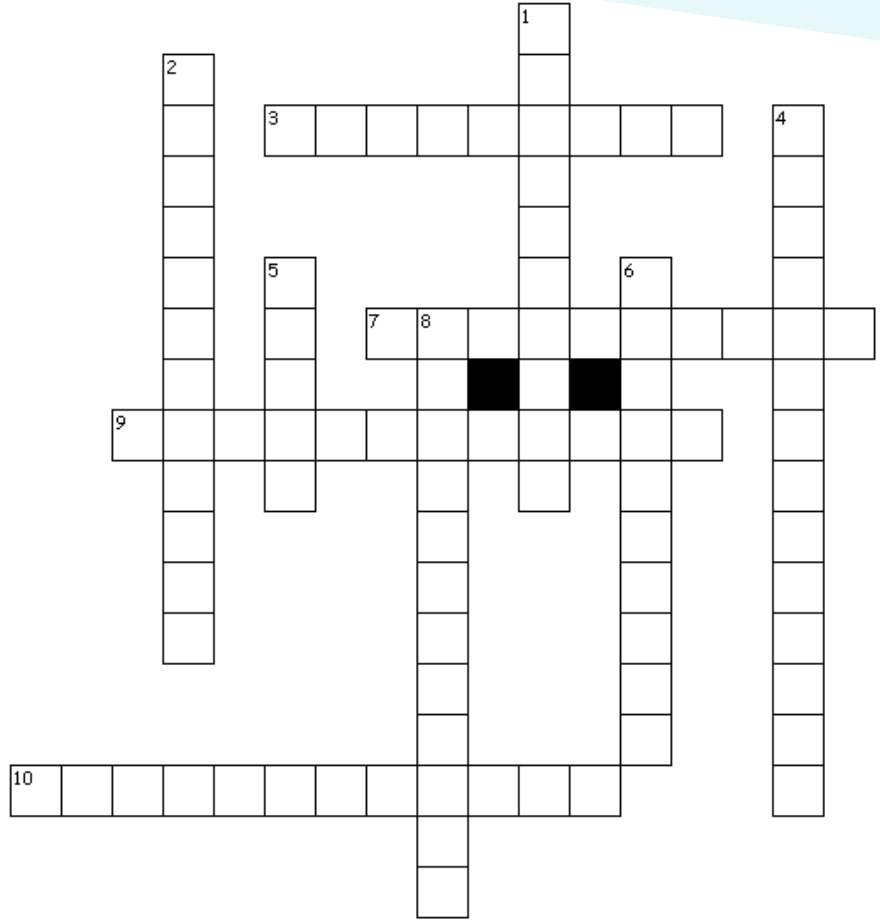
Kızılay Haftası'nda öğrencilerimizin topladığı bağışları ihtiyaç sahiplerine ulaştırmak üzere @kzlysiirt şubemize teslim ettik.



Zeka Oyunları



		5	3					
8								2
	7			1		5		
4					5	3		
	1			7				6
		3	2				8	
	6		5					9
		4						3
				9	7			



TAMAMLA

BOR		LGI
HUR		VA
IS		NO

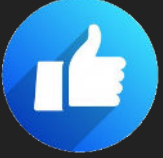
Soldan Sağa

3. Köy hayatını anlatan ilk romanımız,yazarı Nabizade Nazım'dır.
7. Ateşten Gömlek,Vurun Kahpeye eserlerinin yazarıdır.
9. Denemeleriyle anılır.Günlerin Getirdiği adlı eseri vardır.
10.Şık,Mürebbiye,Şıpsavdi eserlerinin yazarıdır.

Yukarıdan Aşağıya

1. Batılı anlamda ilk romanımız,yazarı Halit Ziya Uşaklıgil'dir.
2. Eserlerinde Ege bölgesini işler.Tütün Zamanı,Susuz Yaz eserleridir.
4. Kırgız yazardır.Gün Olur Asra Bedel eserlerinden biridir.
5. Ahmet Hamdi Tanpınar'ın en bilinen eseridir.
6. Devlet Ana,Esir Şehrin İnsanları eserlerinin yazarıdır.
8. İlk realist romanımız,Recaizade Mahmut Ekrem tarafından yazılmıştır.

@abdlhamidhann



Bizi Takip Edin



WEB ADRESİMİZ
HTTP://ABDLHAMİDHAN.MEB.K12.TR

İLETİŞİM BİLGİLERİ

ADRES:
DOĞAN MAH. 1211. SOKAK
MERKEZ/SİİRT

TELEFON:
(484) 224 7320





TİLLO / SİİRT



Fotoğraflar/Photos : Abdülhamid Han MTAL
Grafik Tasarım/Graphic Design : İsa ŞAHİN
Metin Editörü/Text Editör : Kemal GÜNEŞ
Çeviri/Translation : Sefer TADİK- Ayşe SOY

Ekim/2020
e-mail : 763315@meb.k12.tr
<http://abdlhamidhan.meb.k12.tr>
0(484) 224 7320