



T.C. AREL ÜNİVERSİTESİ GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ



GELECEĞİN RENKLERİ

2025 MEZUNİYET
PROJELERİ



Katalog Organizasyon ve Koordinasyon;

Dekan Prof. Dr. Nalan Buker
Öğr. Üyesi Dr. Tekinalp Güreken

Katalog Tasarımı ve Düzenleme;

Öğr. Üyesi Dr. Tekinalp Güreken
Öğr. Üyesi Dr. Seda Sakiyan
Öğr. Üyesi Dr. Özlem Yalçınçıray
Öğr. Gör. Burak Kaya
Arş. Gör. Ayşegül Akbulut



GECEDE PARLAYAN
RENKLER
YARINLARA
İLHAM VERİYOR....



T.C. AREL ÜNİVERSİTESİ
GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ

- Grafik Tasarımı Bölümü
- Çizgi Film ve Animasyon Bölümü
- Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü



Geleceğin Renkleri'ne Merhaba;

Sanat, bir toplumun ruhunu, bir bireyin hayalini ve bir üniversitenin vizyonunu ifade etmenin en estetik yoludur. İstanbul Arel Üniversitesi olarak, bilgiyle şekillenen yaratıcılığı, çağın ötesine geçen fikirlerle harmanlayarak öğrencilerimizin düş gücüne yön veriyoruz.

"Geleceğin Renkleri" adını taşıyan bu çalışma, işte bu yaratıcı yolculuğun somut bir ürünü; Güzel Sanatlar Fakültesi öğrencilerimizin ilhamla ve emekle ortaya koyduğu projelerin vitrinidir. Her bir tasarım, yalnızca bir görsel anlatım değil; aynı zamanda bir düşünce, bir duruş ve bir gelecek vizyonudur.

Bizler, üniversite olarak öğrencilerimizin bu özgün seslerine alan açmaktan ve onların dünyaya söyleyecek sözlerini desteklemekten gurur duyuyoruz.

Bilimle sanatı, gelenekle yeniliği, bireysel hayali toplumsal sorumlulukla birleştiren bu anlayış, Arel Üniversitesi'nin eğitim felsefesinin temel taşlarındandır. "Tohumdan ormana" anlayışıyla çıktığımız bu yolda, her öğrencimizin kendi ormanını kurarken renklerini özgürce seçmesine imkân tanıyoruz.

Bu vesileyle, "Geleceğin Renkleri"ne katkı sunan tüm öğrencilerimizi, akademisyenlerimizi ve emeği geçen herkesi gönülden kutluyor; bu dijital mecranın sanatla yoğrulmuş yeni bir ifade alanı olmasını diliyorum.

Sanatla kalın, umutla bakın, renklerinizi kaybetmeyin.

Prof. Dr. Ersin GÖSE – Rektör

Sevgili İstanbul Arel Üniversitesi
Güzel Sanatlar Fakültesi 2024-2025 Mezunları;



“Güzel sanatlarda başarı, bütün devrimlerin başarılı olduğunun en kesin delilidir” diyen Gazi Mustafa Kemal Atatürk’ün bu sözü, sanatın toplumsal gelişimdeki yeri kadar, bireyin içsel yolculuğundaki gücünü de yansıtır. Güzel Sanatlar Fakültesi olarak bizler, öğrencilerimizin bu yolculukta özgün düşüncüyü, estetik duyarlılığı ve disiplinler arası yaratıcı üretimi bir araya getirerek kendilerini ifade etmelerini destekledik.

Bu katalogda, Grafik Tasarımı, Gastronomi ve Mutfak Sanatları ve Çizgi Film ve Animasyon bölümlerinden mezun olan öğrencilerimizin mezuniyet projeleri yer almaktadır. Her bir çalışma; emek, tutku, merak ve hayal gücünün birleşimiyle ortaya çıkan birer anlatıdır. Öğrencilerimiz, yalnızca birer proje üretmekle kalmadılar; aynı zamanda sanat yoluyla kimliklerini inşa ettiler, geleceğe dair umutlarını şekillendirdiler.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları öğrencilerimiz, kültürün lezzetle anlatımını keşfederken; Grafik Tasarımı öğrencilerimiz çağdaş iletişimin görsel dilini dönüştürdüler. Çizgi Film ve Animasyon öğrencilerimiz ise düş gücünü hareketle buluşturup zamansız hikâyeler anlattılar.

Bu yaratıcı süreçte rehberlik eden tüm öğretim üyelerimize, destekleriyle öğrencilerimizin arkasında dimdik duran değerli ailelerine ve elbette, hayalleriyle bu katalogu var eden kıymetli mezunlarımıza yürekten teşekkür ederim.

Atatürk'ün dediği gibi:

“Bir millet sanata önem vermedikçe büyük bir felakete mahkûmdur.”
Bizler, bu genç sanatçı ve tasarımcılarımız sayesinde umutluyuz.

Geleceğinizin sevgi, ilham ve üretkenlikle şekillenmesini diliyorum; yolunuzun hep aydınlık olmasını temenni ediyorum.

Sevgi ve saygılarımla,

Prof. Dr. Nalan BÜKER
Güzel Sanatlar Fakültesi Dekanı

A large, light gray silhouette of the Vitruvian Man is centered on the page. The figure is inscribed within a square and a circle, with arms and legs extended to the edges. The text is overlaid on the torso of the figure.

GRAFIK TASARIMI BÖLÜMÜ



MELİKE BEKTAŞ

www.behance.net/melikebektas
www.instagram.com/_melikebektas
melikebektas@gmail.com

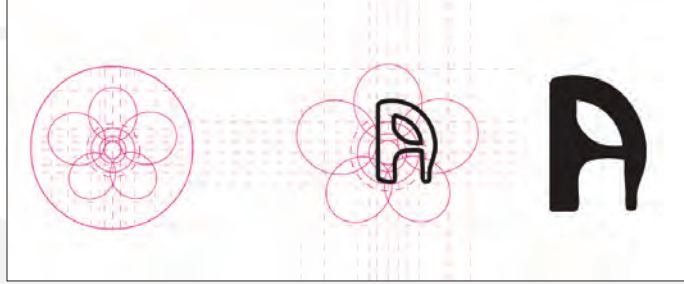
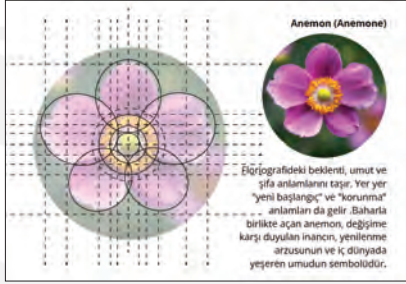
PROJE İSMİ VE TÜRÜ

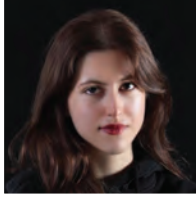
"Font Flory"

Çiçeklerin Gizli Geometrisinden ilhamla
Experimental Display TypeFace: Grid Sistemi,
Floriografi (Çiçek Dili) ve Anlamları Destekli Tasarım.
"Bir Tipografik Tasarım Önerisi"

Proje Yürütücüsü:

Dr. H. Tekinalp Güreken





SUDE LAÇIN

sudelacin34@gmail.com
www.behance.net/sudelacin
www.instagram.com/sude_lcn
pinterest, sudelacin

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"Hisperia" Duygu Müzesi

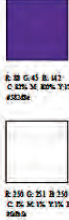
"Marka Oluşturma ve Tanıtım Kampanyası"

Projenin amacı, bireylerin kendi benliğini tanıması, başka insanların hissettiklerini anlamaya çalışması ve yaşamlarında duygularını bastırılmamış şekilde rahatça ifade ederek, bunun hayatlarında büyük bir önem taşıdığı farkındalığını artırmayı sağlamaktır.

Proje Yürütücüsü:

Dr. H. Tekinalp Güreken

GÖRSEL KİMLİK



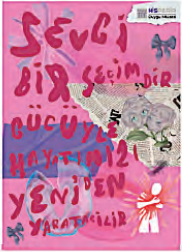
Aa
Montserrat Light

Aa
Daggersquare Regular

ABCDEF GHIJKLMNOÖPRSTUÜVYZ
abcde fghijklmnoöprstuüvyz
0123456789

ABCDEF GHIJKLMNOÖPRSTUÜVYZ
abcde fghijklmnoöprstuüvyz
0123456789

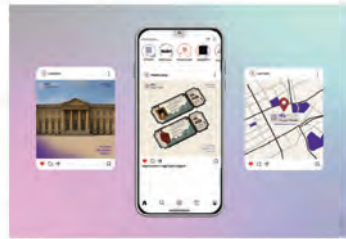
AFİŞLER



GRAFIK TASARIM ÜRÜNLERİ

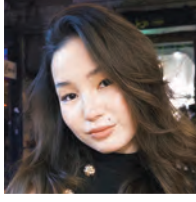


SOSYAL MEDYA TASARIMLARI



TANITIM FİLMİ





LUANA ABAYEVA

Luana.abayevna@gmail.com
<https://www.instagram.com/lluana.a/>

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"Fruitify" Bir İçecek

"Marka Oluşturma ve Tanıtım Kampanyası"

Projenin amacı, içecek sektörü için "Fruitify" adıyla önerdiğimiz bu marka Türkiye'de unutulmuş nostaljik bir içecek olan Oralet markasına alternatif olarak, günümüzdeki tüketici trendlerine uygun yeni bir marka imajıyla sizlere sumaktır.

Proje Yürütücüsü:

Dr. H. Tekinalp Güreken

GÖRSEL KİMLİK



R: 249 G: 218 B: 65 C: 4% M: 10% Y: 86% K: 0% #F9DA41
R: 248 G: 154 B: 32 C: 0% M: 46% Y: 98% K: 0% #F89A20
R: 235 G: 83 B: 38 C: 2% M: 83% Y: 98% K: 0% #EB5326
R: 215 G: 50 B: 39 C: 9% M: 95% Y: 100% K: 0% #D73227

Aa

Daleo Regular

ABCDEF GHIJKLMNOÖPRSTUÜVYZ
abcdefghijklmnoprstuüvyz
0123456789

Aa

Daleo Regular

ABCDEF GHIJKLMNOÖPRSTUÜVYZ
abcdefghijklmnoprstuüvyz
0123456789

Aa

Berlin Sans FB Demi Bold

ABCDEF GHIJKLMNOÖPRSTUÜVYZ
abcdefghijklmnoprstuüvyz
0123456789

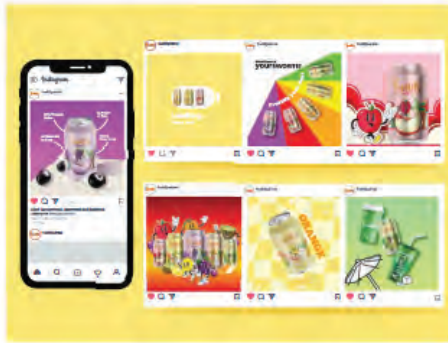
AFİŞLER



GRAFİK TASARIM ÜRÜNLERİ

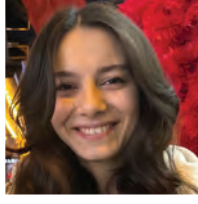


SOSYAL MEDYA TASARIMLARI



TANITIM FİLMİ





NİGAR PAŞAZADE

nigarpasz@gmail.com
<https://www.instagram.com/1.adelpha.1/>

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"Prox" Teknik Malzeme Üretimi
"Marka Oluşturma ve Tanıtım Kampanyası"

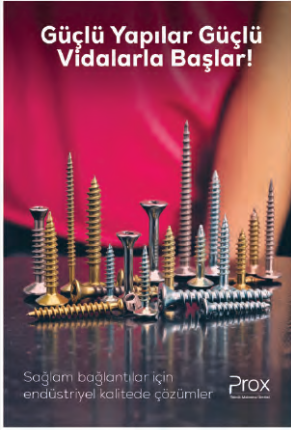
Projenin amacı, Prox markasının piyasadaki varlığını güçlendirmek hedef kitlesine ulaşmak ve ürün portföyünü etkili şekilde tanıtmak.

Proje Yürütücüsü:
Dr. H. Tekinalp Güreken

GÖRSEL KİMLİK



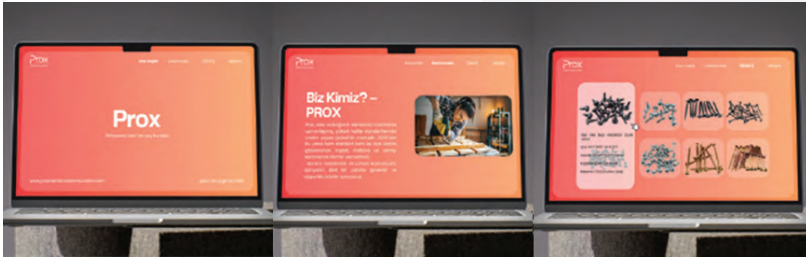
AFİŞLER



GRAFİK TASARIM ÜRÜNLERİ

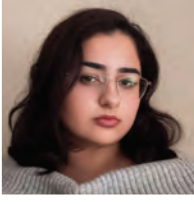


SOSYAL MEDYA TASARIMLARI



TANITIM FİLMİ





DURU KARA

itsdurukara@gmail.com
behance:itsdurukara
Pinterest itsdurukara
instagram itsdurukara

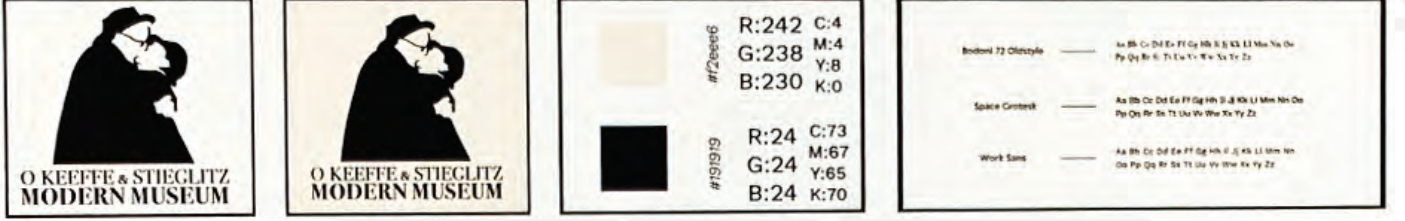
PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"O'Keeffe & Stieglitz Müzesi"
"Marka Oluşturma ve Tanıtım Kampanyası"

Projenin amacı, O'Keeffe ve Stieglitz'in resim ve fotoğraf sanatlarının kesişim noktasını vurgulayan bir müze kurarak ziyaretçiler ile buluşturmaktır.

Proje Yürütücüsü:
Dr. H. Tekinalp Güreken

GÖRSEL KİMLİK



AFİŞLER

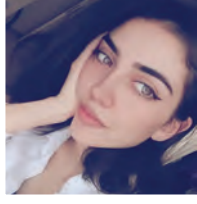


GRAFIK TASARIM ÜRÜNLERİ



WEB TASARIMLARI





DİLAN KAÇAR

dilankacarr4904@gmail.com
<https://www.behance.net/dilart>
<https://www.linkedin.com/in/dilan-kaçar-bbbb90264>

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

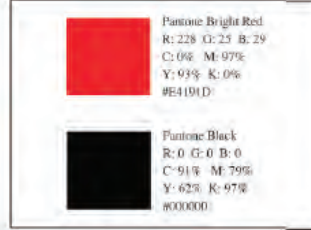
"Jan Orestes" Müzik Yapım Şirketi
"Marka Oluşturma ve Tanıtım Kampanyası"

Projenin amacı, batı'nın mitolojik ve entelektüel mirasıyla doğu'nun ruhsal derinliğini birleştirerek; her eserde dinleyiciyi içsel bir keşfe çıkarmayı amaçlıyoruz. Hedefimiz, alternatif, deneysel ve anlatımı güçlü müzik projeleriyle global sahnede sanatsal bir duruş sergilemek.

Proje Yürütücüsü:

Dr. H. Tekinalp Güreken

GÖRSEL KİMLİK



AFİŞLER



GRAFİK TASARIM ÜRÜNLERİ



WEB TASARIMI



TANITIM FİLMİ





MIHRİBAN LUŞ

lusmihriban@gmail.com
https://www.instagram.com/mihribanlus/

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"CureMed" Sağlık Merkezi
"Marka Oluşturma ve Tanıtım Kampanyası"

Projenin amacı, yeni açılacak sağlık merkezinin hem kurumsal kimliğini oluşturmak hem de halkla etkili bir şekilde iletişim kurarak güvenilir bir marka algısı yaratmaktır.

Proje Yürütücüsü:
Dr. H. Tekinalp Güreken

GÖRSEL KİMLİK



AFİŞLER



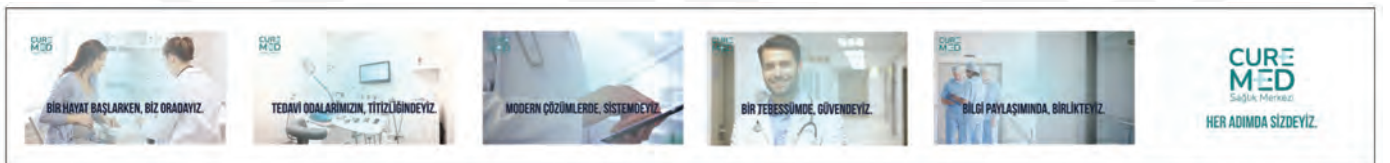
GRAFİK TASARIM ÜRÜNLERİ



WEB TASARIMI



TANITIM FİLMİ





ALYAMAMA ZRIEK

yamamazreik@gmail.com
https://www.behance.net/alyamamazreik1
https://pin.it/1MKNyvklm
https://www.instagram.com/yamama.designer

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"Fruit Feast" Reçel Üretimi Yapan Kurum
"Marka Oluşturma ve Tanıtım Kampanyası"

Projenin amacı, sağlıklı, doğal ve pratik ürünler arayan aileler, çocuklar, çalışan bireyler ve geleneksel tatlılara ilgi duyan tüketicileri hedeflemek.

Proje Yürütücüsü:
Dr. H. Tekinalp Güreken

GÖRSEL KİMLİK

			R: 248 G: 153 B: 58 C: 0% M: 40% Y: 80% K: 0% #FAA74A R: 255 G: 255 B: 255 C: 0% M: 0% Y: 0% K: 0% #FFFFFF R: 0 G: 166 B: 81 C: 100% M: 0% Y: 100% K: 0% #00A651	Aa Myriad Pro	Regular A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0 Semibold A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0 Bold A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z 1 2 3 4 5 6 7 8 9 0
--	--	--	---	---------------------------------	--

AFIŞLER



GRAFİK TASARIM ÜRÜNLERİ



SOSYAL MEDYA TASARIMI



TANITIM FİLMİ



A large, light gray silhouette of the Vitruvian Man is centered in the background. The figure is standing with arms and legs extended, inscribed within a circle and a square. The text is overlaid on the torso of the figure.

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ



BUKET İŞİL ÇOLA

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"Maça Çayından Vegan Cips"

Projenin amacı, maça çayı ile geliştirilen vegan ve glutensiz cipsin duyuşal açıdan olumlu değerlendirildiğini göstermeyi hedeflemektedir.

Proje Yürütücüsü:

Dr. Öğr. Üyesi Özlem YALÇINÇIRAY



MAÇA ÇAYINDAN VEGAN CİPS

Buket Işıl ÇOLA

Güzel Sanatlar Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Proje Danışmanı: Dr. Öğr. Üyesi Özlem YALÇINÇIRAY

GİRİŞ

Son yıllarda sağlıklı ve bitkisel temelli atıştırmalıklara olan ilgi artmıştır. Bu çalışmada, antioksidan açısından zengin maça çayı, nohut unu ve mısır nişastasıyla geliştirilen vegan ve glutensiz bir cipsin duyuşal özellikleri incelenmiştir. Ürün, 15 eğitimli panelist tarafından renk, tat, doku, koku ve genel beğeni açısından değerlendirilmiştir.

ÖZET

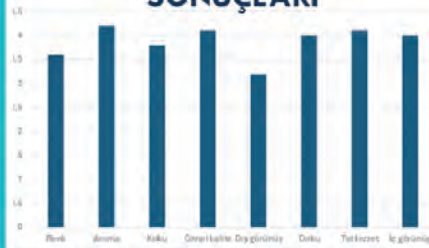
Bu çalışma, antioksidan açısından zengin maça çayıyla geliştirilen vegan ve glutensiz bir cipsin duyuşal değerlendirmesini amaçlamaktadır. Farklı formülasyonlarla üretilen örnekler, 15 eğitimli panelist tarafından renk, tat, doku, koku ve genel beğeni açısından değerlendirilmiştir. Ayçiçek yağı ve mısır nişastası içeren formülasyonlarla elde edilen ürünün, sağlıklı ve fonksiyonel bir atıştırmalık olarak olumlu karşılandığı görülmüştür.

MATERYAL&METHOD

Yaklaşık 15 porsiyon cips için: 10 g maça tozu, 38 g su, 5 g mısır nişastası, 3 g tuz, 12 g ayçiçek yağı ve 20 g nohut unu kullanılmıştır. Maça tozu suyla karıştırılıp çözüldükten sonra sırasıyla diğer malzemeler eklenerek homojen bir hamur elde edilmiştir. Hamur, tepsiye ince ve yuvarlak şekilde yayılıp 200°C'de 5-6 dakika pişirilmiştir.



TADIM PANELİ SONUÇLARI



Grafik 1'e göre Maça cipsi için yapılan puanlamada en yüksek ortalama 4,2 ile aroma, en düşük ise 3 ile dış görünüş olmuştur. Genel olarak aroma, tat, koku ve doku olumlu değerlendirilirken, dış görünüş ve renk daha düşük puan almıştır.

SONUÇ

Bu çalışma, maça çayı ile geliştirilen vegan ve glutensiz cipsin duyuşal açıdan olumlu değerlendirildiğini göstermiştir. Doğal ve fonksiyonel içeriğiyle ürün, sağlıklı beslenme trendlerine uygun yenilikçi bir atıştırmalık sunmakta; akademik ve endüstriyel geliştirmeye açık bir potansiyele sahiptir.



BÜŞRA NUR BİRKAN

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"Probiyotik Mochi"

Projenin amacı, probiyotik katkılı mochi geliştirme çalışması, hem geleneksel tatlılara yenilik getirmek hem de fonksiyonel gıda türlerine katkı sağlamak.

Proje Yürütücüsü:

Dr. Öğr. Üyesi Özlem YALÇINÇIRAY



PROBİYOTİK MOCHI

Büşra Nur BİRKAN

Güzel Sanatlar Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Proje Danışmanı: Özlem YALÇINÇIRAY

GİRİŞ

Fonksiyonel gıdalar, sadece besin ögesi sağlamakla kalmayıp sağlık üzerine olumlu etkiler gösteren ürünlerdir. Probiyotikler, bağırsak sağlığını destekleyen yaşayan mikroorganizmalardır. Bu çalışmada, geleneksel Japon tatlısı olan mochi ile kefir gibi probiyotik kaynağı birleştirilerek yenilikçi bir tatlı ürün tasarlanmıştır.

ÖZET

Bu çalışmanın amacı, fonksiyonel gıda türlerinden biri olan probiyotik içerikli bir mochi (Japon piring keki) geliştirmektir. Kefir bazlı dondurma dolgusu ile zenginleştirilen mochiler, hem geleneksel tatlı türlerine alternatif sunmakta hem de probiyotik alımına katkı sağlamaktadır. Bu kapsamda; uygun hamur formülasyonu belirlenmiş, üretim süreci optimize edilmiş ve duyu analizler gerçekleştirilmiştir.

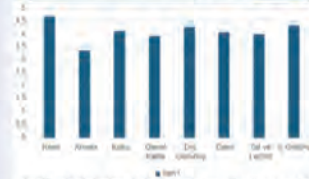
MATERYAL & METHOD

PROBİYOTİK MOCHI

- Yapışkan piring unu, süt, mısır nişastası ve gıda boyası karıştırılır.
- Tavada kısık ateşte pişirilir.
- Hamur soğuduktan sonra içerisine bal, hindistancevizi yağı ve probiyotik tozu eklenir.
- Dondurma dolgusu için kefir, çilek, kaymak, krema ve bal blenderdan geçilir.
- Çilekli karışım - 4 derece atılır. 2 saatte bir çıkarılıp karıştırılır bu işlem 5 defa yapılır.
- Mochi hamurunu 12 eşit parçaya bölünüp bezeler yapılır.
- Bezeler pişmiş yapışkan unu ile açılır.
- İçerisine dolgu doldurulup kapatılır.



TADİM PANELİ SONUÇLARI



Grafikteki değerlere bakıldığında, en yüksek puan 4,70 ile "renk" özelliğine ait olup bu, ürünün görsel açıdan en beğenilen yönü olduğunu göstermektedir. Buna karşılık, en düşük ortalama puan ise 3,85 ile "aroma" özelliğinde gözlemlenmiştir. Bu sonuç, ürünün aromatik özelliklerinin diğer duyu özelliklere göre daha az beğeni topladığını ortaya koymaktadır. Genel olarak, geliştirilen probiyotik mochi ürününün en çok rengi ve iç görünüşü beğenilmiş; aroma ise görsel olarak iyileştirmeye açık bir alan olarak öne çıkmıştır.

SONUÇ

Probiyotik katkılı mochi geliştirme çalışması, hem geleneksel tatlılara yenilik getirmiş hem de fonksiyonel gıda türlerine katkı sağlamıştır. Ürün, hem besleyici değeri hem de tüketici beğenisi açısından olumlu bulunmuştur.

KAYNAKÇA

1. Yılmaz, İ. (2022). Easy mochi. Retrieved June 1, 2023, from <https://www.allrecipes.com/recipe/105307/easy-mochi/>
2. S. Paily, S. S. Paily, S. S. Paily, S. S. Paily. Retrieved June 1, 2023, from <https://www.researchgate.net/publication/368111111>
3. S. S. Paily, S. S. Paily, S. S. Paily, S. S. Paily. Retrieved June 1, 2023, from <https://www.researchgate.net/publication/368111111>
4. S. S. Paily, S. S. Paily, S. S. Paily, S. S. Paily. Retrieved June 1, 2023, from <https://www.researchgate.net/publication/368111111>



EMİR ARSLAN



PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"Fermente Karamelize Soğan Reçeli İçeren Dondurma Üretimi Ve Duyusal Analizi"

Projenin amacı, fermente karamelize soğan harcı içeren keçi sütü dondurmasının duyusal açıdan olumlu değerlendirildiğini ve tüketici algısında dikkat çekici bir yenilik potansiyeli taşıdığını aktarmak.

Proje Yürütücüsü:
Dr. Öğr. Üyesi Özlem Yalçınçıray

FERMENTE KARAMELİZE SOĞAN REÇELİ İÇEREN DONDURMA ÜRETİMİ VE DUYUSAL ANALİZİ

GİRİŞ

Bu çalışmada elde alınan ürün, geleneksel olarak tuzlu yemeklerde kullanılan kırmızı soğanın fermente edilip karamelize edildikten sonra bal, karamfil ve tarçın gibi aromatik bileşenlerle zenginleştirilmesiyle elde edilen bir soğan harcının, keçi sütü bazlı bir dondurmada kullanılması esasına dayanmaktadır. Keçi sütü, kendine özgü aroması, besin değeri ve laktoz oranının düşüklüğü nedeniyle alternatif ürünleri arasında öne çıkan bir bileşen olup bu bağlamda, tatlı ürünlerde kullanımı hem teknik hem de duyusal açıdan farklı olanaklar sunmaktadır. Bu proje kapsamında hazırlanan ürün, klasik dondurma tanımının ötesine geçerek hem işlevsel hem de duyusal açıdan özgün bir örnek oluşturmaktadır. Özellikle deneysel mutfaklar ve fine-dining restoranlarda sunulabilecek yeni nesil gastronomik ürünlerin geliştirilmesine katkı sağlamayı hedeflemektedir.



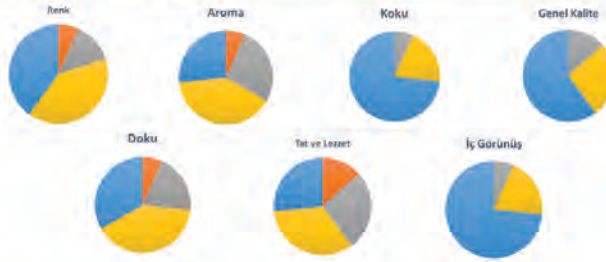
ÖZET

Bu çalışmada, gastronomik inovasyon ve deneysel mutfak anlayışı çerçevesinde, fermente karamelize soğan harcı içeren keçi sütü bir dondurma ürünü geliştirilmiştir ve duyusal analiz yöntemiyle değerlendirilmiştir. Ürünün ana bileşeni olan soğan harcı, kırmızı soğanın doğal yoğurt suyu ile üç gün süreyle fermente edilmesinin ardından düşük ısıda karamelize edilmesiyle elde edilmiştir; sonrasında tarçın, karamfil ve bal ile aromalandırılmıştır. Bu özel karışım, keçi sütü, krema, toz peker, guar gum ve vanilin içeren bir dondurma bazına %10 oranında eklenmiştir.

Dondurma üretimi sürecinde pastörizasyon, soğutma, olgunlaştırma ve çırpma işlemleri uygulanmış; ardından ürün -18 °C'de dondurularak tüketim sıcaklığına uygun şekilde muhafaza edilmiştir. Duyusal analiz, gastronomi alanında deneyimli 15 panelist tarafından 5'li Likert ölçeği ile gerçekleştirilmiştir; değerlendirilmede renk, koku, aroma, tat, doku ve genel kalite gibi kriterler dikkate alınmıştır.



BULGULAR



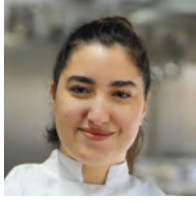
DUYUSAL DEĞERLENDİRME ÖZETİ

ÜRÜN, KOKU, RENK VE GENEL KALİTE AÇISINDAN YÜKSEK PUAN ALMIŞ, ÖZELLİKLE "YARATICI VE DİKKAT ÇEKİCİ" BULUNMUŞTUR. TAT VE LEZZET ALGISI KİŞİSE TERCİHLERE GÖRE DEĞİŞSE DE, PANELİSTLER TARAFINDAN GENEL OLARAK BEĞENİLEN VE YENİLİKÇİ BİR ÜRÜN OLARAK DEĞERLENDİRİLMİŞTİR.

SONUÇ

ARAŞTIRMA SONUÇLARI, FERMENTE KARAMELİZE SOĞAN HARCİ İÇEREN KEÇİ SÜTÜ DONDURMASININ DUYUSAL AÇIDAN OLUMLU DEĞERLENDİRİLDİĞİNİ VE TÜKETİCİ ALGISINDA DİKKAT ÇEKİCİ BİR YENİLİK POTANSİYELİ TAŞIDIĞINI ORTAYA KOYMUŞTUR. ÖZELLİKLE KOKU VE GENEL KALİTE GİBİ DUYUSAL ÖZELLİKLERDE YÜKSEK PUANLAR ALMASI, ÜRÜNÜN GASTRONOMİK SUNUMLARDA KULLANILABİLİRLİĞİNİ DESTEKLEMEDİR. TAT VE LEZZET AÇISINDAN FARKLI DAMAK PROFİLLERİNE HITAP ETMESİ, ÜRÜNÜ NİŞ BİR LEZZET ALTERNATİFİ HALİNE GETİRİŞTİRİR. BU BAĞLAMDA ÜRÜN, YALNIZCA DENEYSEL MUTFAKLAR İÇİN DEĞİL, AYNI ZAMANDA FONKSİYONEL GIDALARA İLGI DUYSAN TÜKETİCİ GRUPLARI İÇİN DE POTANSİYEL TAŞIMAKTADIR. FERMENTE İÇERİKLERİN KULLANILMASI, ÜRÜNE PROBIYOTİK ÖZELLİK KAZANDIRIRKEN, KEÇİ SÜTÜ BAZLI FORMÜLASYON İSE LAKTOZ İNTOLERANSI BULUNAN BİREYLER İÇİN ALTERNATİF BİR DONDURMA ÇÖZÜMÜ SUNMAKTADIR. GELECEKTE BU ÜRÜNÜN FARKLI VARYASYONLARLA YENİDEN GELİŞTİRİLMESİ, ÖRNEĞİN HARCİ BİLEŞİMİNDE ASIDIK BİLEŞENLERİN VEYA FARKLI AROMALARIN KULLANILMASIYLA TAT PROFİLİ DAHA DA ZENGİNLEŞTİRİLEBİLİR. AYNI ZAMANDA VEGAN VEYA LAKTOZSUZ ALTERNATİFLERİN OLUŞTURULMASI, ÜRÜNÜN PAZARDAKİ ERİŞİMİNİ GENİŞLETİBİLİR. SONUÇ OLARAK, BU ÇALIŞMA HEM GASTRONOMİK YARATICILIĞIN HEM DE DUYUSAL DENEYİMİN BİR ARAYA GELDİĞİ, DİKKAT ÇEKİCİ VE ÖZGÜN BİR ÜRÜNÜ ORTAYA KONULMASINA KATKI SAĞLAMISHTIR.





MELİKE KÜÇÜKATEŞ



PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"Çikolata Küresi Üretimi"

Projenin amacı, parlak güzel temperlenmiş çikolata, boba taneleri içeren enfes krokanıyla, sevilen lezzetiyle buluşan demirhindi kreması ve jeliyle vücuda faydalı formu ile farklı bir reçete oluşturmaktır.

Proje Yürütücüsü:

Dr. Öğr. Üyesi Özlem Yalçınçıray



ÇİKOLATA KÜRESİ ÜRETİMİ

Melike KÜÇÜKATEŞ / Proje Danışmanı: Özlem YALÇINÇIRAY

Güzel Sanatlar Fakültesi / Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü İstanbul, TÜRKİYE
(13.06.2025)

GİRİŞ

Osmanlı Saray Mutfağı'nın vazgeçilmez bir bitkisi olan Demirhindi bitkisinin Türk Mutfağı'na evrildiği süreç boyunca gerek vücuda olan faydalama, gerek uygun teknik ve yöntemlerin modernize edilerek çikolatayla buluştuğu bir tatlı fikri ortaya çıkmıştır ve bu çalışma ile demirhindi bitkisinin insan sağlığı üzerine olan olumlu etkilerini daha erişilebilir kılarak gelecek çalışmalara öncü olmak amaçlanmaktadır.

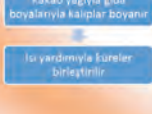
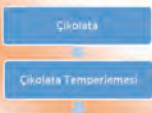
ÖZET

Çikolata kelimesi, Maya ve Aztek medeniyetlerinden "xocoatl" veya "chocolatl" kelimelerinden gelmektedir. Çikolatanın hammaddesi kakaonun keşfi Amerika'nın keşfine dayanmaktadır. Çikolata küresi reçete fikri, demirhindi ana ürünü, boba, krokanla çikolatayı (temperleme) birleştirme fikri ve onu daha sağlıklı hale getirebilme fikri ilk çalışma olma özelliği taşımaktadır. Çikolatayı küre haline getirip küre içersine 3 katmandan oluşan dokular eklemek bu tatlıyı etkileyici kılmaktadır. Beğeni puanlaması amacıyla duyu analizi yapılmıştır. Projede üretimde farklı yöntemler uygulanarak demirhindi kreması-jeli, Değerlendirme sonunda; en çok ön planda olan krokan, boba taneleri (bubble tea) ürünleri elde edilmiştir.

MATERYAL & METHOD

Materyal: Çikolata Küresi yapımında kullanılacak çikolata özel sıcaklıklarda temperlenmiş ve sütlü çikolata yerel marketlerde temin edilmiştir.

Method:





ANALİZ BULGULARI

Duyusal analiz beğeni puanlaması 1 ile 5 arası Çikolata Küresi puanlama değerleri aşağıdaki tabloda yer verilmiştir

Kriter	Puan
Renk	4,2
Aroma	4,3
Koku	4,5
Genel Kalite	4,0
Dış Görünüşü	3,9
Doku	3,9
Tat ve Lezzet	4,5
İç Görünüşü	4,1

Bu analiz sonucuna göre koku ve tat/lezzet en yüksek puanları almaktadır.

SONUÇ

Parlak güzel temperlenmiş çikolata, boba taneleri içeren enfes krokanıyla, sevilen lezzetiyle buluşan demirhindi kreması ve jeliyle vücuda faydalı formu ile farklı bir reçete oluşturulmuştur.



MERTKAN KARACA



PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"Fonksiyonel Bir Atıştırmalık Olarak Mısır Patlağı, Chia Tohumu, Kefir ve Kuru Meyvelerle Ürün Geliştirilmesi"

Projenin amacı, sağlıklı atıştırmalık ihtiyacına yönelik olarak geliştirilen bu üründe fonksiyonel özelliklerin artırılması ve değerlendirilmesi hedeflenmiştir.

Proje Yürütücüsü:

Dr. Öğr. Üyesi Özlem Yalçınçiray

FONKSİYONEL BİR ATIŞTIRMALIK OLARAK MISIR PATLAĞI, CHIA TOHUMU, KEFİR VE KURU MEYVELERLE ÜRÜN GELİŞTİRİLMESİ



HAZIRLAYAN:

MERTKAN KARACA
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
İSTANBUL, TÜRKİYE

giriş:

FONKSİYONEL GIDALAR; BAĞIŞIKLIĞI DESTEKLEYEN, SINDIRIMI KOLAYLAŞTIRAN VE VÜCUDUN DOĞAL DENGESİNİ KORUYAN BİLEŞENLER İÇERMELERİ NEDENİYLE GÜNDÜMZDE YOĞUN İLGİ GÖRMEKTEDİR. BU ÇALIŞMADA MISIR PATLAĞINA CHIA TOHUMU, KEFİR VE KURU MEYVE EKLENEREK HEM BESİN DEĞERİ HEM DE LEZZETİ ARTIRILMIŞ FONKSİYONEL BİR ATIŞTIRMALIK GELİŞTİRİLMİŞTİR.



AMAÇ:

SAĞLIKLI ATIŞTIRMALIK İHTİYACINA YÖNELİK OLARAK GELİŞTİRİLEN BU ÜRÜNDE; GELENEKSEL MISIR PATLAĞINA PROBİYOTİK, LİPİ VE ANTIOKSİDAN KAYNAĞI OLAN CHIA TOHUMU, KEFİR VE KURU MEYVE EKLENEREK FONKSİYONEL ÖZELLİKLERİN ARTIRILMASI VE TÜKETİCİ BEĞENİSİNİN DUYUSAL ANALİZLE DEĞERLENDİRİLMESİ HEDEFLENMİŞTİR.

MATERYAL VE YÖNTEM:

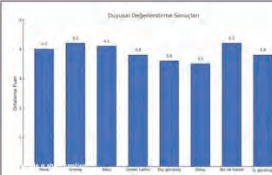
MATERYALLER:
• PATLATILMIŞ MISIR
• CHIA TOHUMU
• KEFİR
• KURU MEYVE

Yöntem:

1. Mısır patlatıldıktan sonra chia tohumu kaplaması uygulanmıştır.
2. Kefir bazlı jel hazırlanarak mısırın üzerine kaplanmıştır.
3. Kuru meyveler küçük parçalara ayrılarak karışıma eklenmiştir.
4. Ürün 4°C'de soğutularak dondurulmuştur.
5. 15 kişilik bilişimsel paneli tarafından 5'li skala kullanılarak duyusal analiz yapılmıştır.

KRİTER ORTALAMA

RENK 4.0
AROMA 4.2
KOKU 4.1
GENEL KALİTE 3.8
DIŞ GÖRÜNÜŞ 3.6
DOKU 3.5
TAT VE LEZZET 4.2
İÇ GÖRÜNÜŞ 3.8

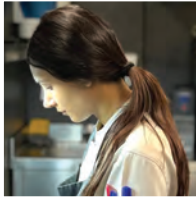


ANALİZ BULGULARI

YAPTIĞIMIZ ÇALIŞMANIN SON HALİNE KADAR EVRİMLEŞTİĞİ SÜRE BOYUNCA BÜTÜN DENGELERİ MAKSİMUM DÜZEYDE TUTULMASI AMAÇLANMIŞ VE SAĞLIĞI ETKİLEYEN BÜTÜN FAKTÖRLERE HASSASLIK GÖSTERİLMİŞ VE ÖNCÜ OLARAK ALINMIŞTIR

ÖZET

KEFİR KAPLAMALI, CHIA TOHUMLU VE KURU MEYVELİ MISIR PATLAĞI, İLK OLARAK ORTA AMERİKA'DA YERLİ HALKLAR TARAFINDAN TÜKETİLEN GELENEKSEL MISIR PATLAĞININ MODERN VE FONKSİYONEL BİR VERSİYONDUR. BU ÜRÜNDE, BİNLERCE YILLIK GEÇMİŞE SAHİP KEFİR İLE KAPLAMA YAPILMIŞ, CHIA TOHUMU VE KURU MEYVE GİBİ BESLEYİCİ BİLEŞENLERLE ZENGİNLEŞTİRİLEREK SAĞLIKLI VE YENİLİKÇİ BİR ATIŞTIRMALIK GELİŞTİRİLMİŞTİR.



NİSA NUR ARAS

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"Moleküler Gastronomi Yaklaşımıyla Geleneksel Sütlaçın Yeniden Yorumlanması"

Projenin amacı, geleneksel Türk tatlısı olan sütlaç yeniden yorumlanarak üç katmanlı, deneysel bir tatlı formunda "Havyar Sütlaç" adıyla geliştirilmiştir.

Proje Yürütücüsü:

Dr. Öğr. Üyesi Özlem Yalçınçıray



Moleküler Gastronomi Yaklaşımıyla Geleneksel Sütlaçın Yeniden Yorumlanması

İstanbul Arel Üniversitesi,
Güzel Sanatlar Fakültesi
Gastronomi ve Mutfak Sanatları

Nisa Nur ARAS

METHOD

-  Buğday muhallebisinin hazırlanması ve dinlendirilmesi
-  Keçiboynuzundan karamel diski yapımı
-  Diskler ve muhallebinin birleştirilmesi
-  Salepten havyar toplarının hazırlanması
-  Tatlının birleştirilip porsiyonlanması

GİRİŞ

Geleneksel Türk tatlılarından biri olan sütlaç, bu projede modern gastronomi teknikleriyle yeniden yorumlanmıştır. "Havyar Sütlaç" adlı bu tatlı; hem lezzet hem de sunum açısından katmanlı ve yenilikçi bir yapı sunmaktadır.

Tatlı üç ana bileşenden oluşmaktadır:

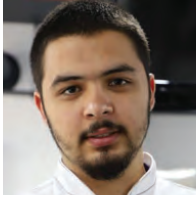
- Alt katmanda geleneksel buğday muhallebisi,
- Orta katmanda keçiboynuzu aromalı karamel diski,
- Üst katmanda ise sahlep aromalı moleküler havyar topları yer almaktadır.

Bu proje; geleneksel tatlıları korurken, sunum ve doku açısından modern mutfak tekniklerini (örneğin: ters sferifikasyon) kullanarak yaratıcı bir tatlı alternatifini ortaya koymayı amaçlamaktadır.

SONUÇ

Bu çalışmada, geleneksel Türk tatlısı olan sütlaç yeniden yorumlanarak üç katmanlı, deneysel bir tatlı formunda "Havyar Sütlaç" adıyla geliştirilmiştir. Ürün; buğday muhallebisi, keçiboynuzu karamel diski ve salep bazlı moleküler havyar toplarından oluşan yapıyla hem geleneksel hem de modern tatlı tekniklerini bir araya getirmiştir.





OZAN ÖZGÜN



PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"Balkabaklı Mochi Ürünün Geliştirilmesi Ve Duyusal Analizi"

Projenin amacı, modern gastronomide kültürlerarası ürün arayışı ve deneyim odaklı geleneksel tariflerin yeniden yorumlanmasını teşvik etmektir.

Proje Yürütücüsü:

Dr. Öğr. Üyesi Özlem Yalçınçıray



BALKABAKLI MOCHİ ÜRÜNÜN GELİŞTİRİLMESİ VE DUYUSAL ANALİZİ

OZAN ÖZGÜN

GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ



GİRİŞ

Modern gastronomide kültürlerarası ürün arayışı ve deneyim odaklı tüketici eğilimleri, geleneksel tariflerin yeniden yorumlanmasını teşvik etmektedir. Japon mutfağına ait mochi hamuru ile Türk mutfağının geleneksel ürünü olan pişinin birleşimi, bu bağlamda deneysel ve yenilikçi bir yaklaşım sunmaktadır. Balkabağı eklenmesiyle fonksiyonellik ve görsel çekicilik sağlanarak özgün bir ürün geliştirilmiştir.

BULGULAR

Çalışmada ürün geliştirme süreci üç aşamada yürütülmüştür:

- Literatür taraması ile mochi, pişi ve balkabağı bileşenleri analiz edilmiştir.
- Deneme üretimleri ile farklı oranlarda ürün varyasyonları denenmiştir.
- Duyusal analiz aşamasında 20 gastronomi öğrencisi tarafından ürün, tat, doku, aroma, renk, genel kalite gibi kriterlerde değerlendirilmiştir.



Projede kullanılan temel malzemeler: tatlı pirinç unu, şeker, mısır nişastası ve balkabağıdır. Bu malzemeler, mochi dokusunu elde etmek ve ürüne özgün bir tat kazandırmak amacıyla seçilmiştir.

SONUÇ

Balkabaklı mochi pişi ürünü, hem dokusal çeşitliliği hem de kültürel senteziyle panelistlerden yüksek beğeni almıştır. Özellikle iç görünüş, renk ve doku kriterlerinde öne çıkan ürün; tat ve aroma yönünden geliştirilmeye açıktır. Tarçın, zencefil gibi baharat ilaveleriyle ya da farklı iç dolgularla ürünün daha geniş tüketici kitlelerine hitap etmesi mümkündür. Ürün, deneysel mutfak ve sokak lezzetleri konseptlerinde uygulanabilir niteliktedir.

DUYUSAL ANALİZ SONUÇLARI



Duyusal Değerlendirme Ortalama Puan Değerleri (5 Puan Üzerinden):

- | | |
|--------|----------------|
| • Tat | • Aroma |
| 4,0 | 3,6 |
| • Doku | • İç Görünüş |
| 4,0 | 4,5 |
| • Renk | • Dış Görünüş |
| 4,5 | 3,9 |
| • Koku | • Genel Kalite |
| 4,0 | 3,9 |



PINAR ŞAHİN



PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"Rakı Kültürünün Tatlı Formda Yorumlanması: Ekmek Kadayıfı İle Gastronomik Bir Deneyim"

Projenin amacı, farklı gastronomik kültürlerin harmanlanması açısından örnek teşkil edebileceği düşünülmektedir.

Proje Yürütücüsü:

Dr. Öğr. Üyesi Özlem Yalçınçıray



METHOD

RAKİ KÜLTÜRÜNÜN TATLI FORMDA YORUMLANMASI:
EKMEK KADAYIFI İLE GASTRONOMİK BİR DENEYİM
PINAR ŞAHİN
 İSTANBUL AREL ÜNİVERSİTESİ, GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ
 GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ, İSTANBUL, TÜRKİYE

EkmeK Kadayıfı HAZIRLAMA VE SOĞUTMA

Rakı Şurubu HAZIRLAMA

EkmeK Kadayıfını Rakı Şurubu İLE ISLATMA

Kavun Şerbeti HAZIRLAMA

EkmeK Kadayıfını Şerbetleme

KAYMAK VE LİME ZEST HAZIRLAMA

İki EkmeK ARASINA KAYMAK BÜRME

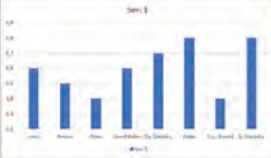
KAYMAK VE PEYİR KARIŞIMI HAZIRLAMA

Ekmeğin ÜSTÜNE PEYİRLİ KAYMAK İLE

GİRİŞ

Bu projede geleneksel Osmanlı mutfağından günümüze kadar gelen ve özellikle RAMAZAN SOFRALARININ vazgeçilmez tatlılarından biri olan EKMEK KADAYIFI, RAKİ KÜLTÜRÜ İLE BİRLEŞTİRİLEREK YENİLİKÇİ BİR GASTRONOMİK ÜRÜN GELİŞTİRİLMİŞTİR. TÜRK MUTFAĞINDA ÖNEMLİ BİR YERE SAHİP OLAN RAKİ, SADECE BİR İÇKİ DEĞİL, AYNI ZAMANDA SOFRADA MUHABBETİN, MEZENİN VE MÜZİĞİN DE SİMGESİDİR. RAKİ ÜRETİLMESİ İÇİN ÜRETİMDE KULLANILAN TÜM MALZEMELERİN TÜRKİYE MENŞELİ OLMASI GEREKMEKTEDİR. RAKİNİN YANINDA GENELLİKLE KAVUN VE BEYAZ PEYİR GİBİ EŞLİKÇİLER BULUNUR. BU EŞİŞİZ KÜLTÜREL BÜTÜNLÜK, TATLI FORMUNA DÖNÜŞTÜRÜLEREK HEM GELENEK HEM DE MODERN YAKLAŞIM BİR ARAYA GETİRİLMİŞTİR.

ÜRÜN B FARKLI KÖNÜDA (BUNLAR : RENK, AROMA, KÖKÜ, GENEL KALİTE, DİŞ GÖRÜNÜŞÜ, DÖKÜ, TATLI-LEZZET, İÇ GÖRÜNÜŞÜ) 15 DUYUSAL ANALİZ EĞİTİMİ ALMIŞ KİŞİ TARAFINDAN DEĞERLENDİRİLMİŞTİR. PUANLAMA 1 KÖTÜ, 5 İYİ OLACAK ŞEKİLDE NOTLANDIRILMIŞTIR. BU VERİLER ÜRÜNÜN TESLİM EDİLDİĞİ HALİNE AIT DEĞİLDİR. BU TADİM ÜRÜNÜ GELİŞTİRMEDE YARDIMCI OLMASI İÇİN YAPILMIŞTIR.



SONUÇ

Bu proje, geleneksel bir tatlıyı modernize ederken aynı zamanda kültürel bir içeriği tatlı formunda sunmanın mümkün olduğunu göstermektedir. Rakı, kavun ve beyaz peynirin bir araya getirilerek oluşturulan bu yeni ürün; özellikle restoran menülerinde yaratıcı ve özgün tatlılar arayan işletmeler için potansiyel taşımaktadır. İlerleyen çalışmalarda farklı meyve aromaları ya da alternatif peynir kombinasyonları ile tarifi çeşitlendirilmesi mümkündür. Ayrıca, bu çalışmanın farklı gastronomik kültürlerin harmanlanması açısından örnek teşkil edebileceği düşünülmektedir.

Malzemeler	Akkor		(Yaklaşık 2 porsiyon)	
	Porsiyon	Ölçü	İçerik	Açıklama
Şeker	1	1 yemek kaşığı	30 g	
Su	1	1 yemek kaşığı	10 ml	
Kaymak	1	1 dilim	100 g	

Şeker	1	1 yemek kaşığı	10 g	
Su	1	1 yemek kaşığı	10 ml	
Rakı	1	1 yemek kaşığı	10 g	

150 ml	1	1 yemek kaşığı	15-20 g	
100 ml	1	1 dilim	20 g	

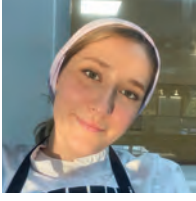
Hazırlama

Kavun şerbeti: Kavun şeker ile su karıştırılarak, pişirme tenceresinde kaynamaya bırakılır.

Rakı şurubu: Su ve şeker ile şerbet hazırlanır. Tencere başta kısık, sonra orta ateşe alınır. Şekerli şerbete rakı ilave edilir. 40-50 derecede kaynatılır.

Peynirli kaymak: Kaymak ile peynir önce karıştırılır. Peynirli karışımı göbe kreması ile acılatılır.





RABİA AKDUMAN



PROJENİN ADI: İPEK YOLU TATLISI HAZIRLAYAN: RABİA AKDUMAN

ÖZET:

Bu çalışmada, geleneksel Türk tatlılarından biri olan kadayıf dolması Uzak Doğu mutfagından esinlenen modern bir bakış açısıyla yeniden yorumlanmıştır. Proje kapsamında tatlı, klasik şerbetli dolgu anlayışının dışına çıkılarak; Japon mutfagında yaygın olarak kullanılan matcha (yeşil çay tozu), beyaz çikolata ve orman meyveleri ile zenginleştirilmiştir. İç dolgu, hafif jelimsi yapıda hazırlanarak hem doku hem de aromatik çeşitlilik sağlanmış, dolgu, pirinç keki ile sarılarak geleneksel Japon mochi tatlılarına göndermede bulunulmuştur. Dış yüzeyde kullanılan tel kadayıf ise çıtır bir katman oluşturarak kontrast yaratmıştır. Tatlının hazırlanmasında kızartma ve beyaz çikolatayla kaplama teknikleri birlikte kullanılarak, farklı pişirme yöntemleri bir araya getirilmiştir.

DUYUSAL DEĞERLENDİRME SONUÇLARI

Nicel bulgulara göre, tatlı en yüksek puanı "tat" kriterinde (4,8) almıştır. Görünüm ve genel beğeni de yüksek düzeyde değerlendirilmiştir. Ancak "doku" kriterinde ortalamanın diğerlerine kıyasla daha düşük olması (3,9), bazı panelistlerin üründe dokusal uyum veya istenen kıvam açısından yetersizlik hissettiklerine işaret etmektedir. Ürünün sunumu genel olarak beğeni toplamıştır. Panelistler, dış katmandaki çıtır kadayıfın altın rengini iştah açıcı bulmuş; beyaz çikolata kaplamanın ise modern ve sofistike bir hava kattığını belirtmişlerdir. "Klasik kadayıf dolması gibi görünmüyor, daha çok özel gün tatlısı gibi; estetik olarak çok başarılı."

Tat profili genel olarak olumlu değerlendirilmiştir. Orman meyvelerinin verdiği doğal ekşilik, beyaz çikolatanın tatlılığıyla dengelenmiş bulunmuştur. Ancak birkaç panelist, diplomat kremada kullanılan matcha aromasının yetersiz olduğunu ve matcha aromasının baskınlaşması gerektiğini ifade etmiştir.

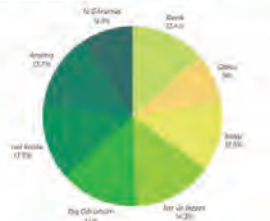
"Matcha tatlıya çok yakışmış ama biraz daha yoğun olsaydı etkisi daha belirgin olurdu."

GİRİŞ:

Kadayıf dolmasının bu projede; çıtır dış katmanının içinde orman meyveli, matcha katkılı jel dolgulu bir pirinç kekiyle sunulması ve dış yüzeyinin beyaz çikolata ile kaplanması, Türk ve Japon tatlı geleneklerinin yaratıcı bir birleşimi olarak değerlendirilmiştir. Bu çalışmada, geleneksel bir tatlının sınırları zorlanarak, gastronomik açıdan hem kültürel hem de teknik anlamda zenginleştirilmiş yeni bir yorum geliştirilmiştir.



Sonuç olarak, bu çalışma geleneksel Türk tatlılarının modern mutfak teknikleriyle nasıl yeniden yorumlanabileceğine dair güçlü bir örnek sunmakta ve gastronomi alanında kültürel sentezin yaratıcı bir biçimde nasıl kurgulanabileceğine dair zengin bir bakış açısı kazandırmaktadır. Gerek akademik araştırmalarda gerekse gastronomi endüstrisinde ürün inovasyonu ile ilgilenen profesyoneller için bu tarz yaratıcıdenemelerin çoğaltılması, hem kültürel mirasın korunması hem de sürdürülebilir mutfak pratiklerinin geliştirilmesi açısından büyük önem taşımaktadır.





RÜVEYDA YARLIÇAN



PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"Beer Crispy"

Projenin amacı, geleneksel İngiliz mutfağının ikonik yemeklerinden biri olan Fish and Chips'in Türk mutfak kültürü ve modern gastronomi teknikleriyle yeniden yorumlanmasıdır.

Proje Yürütücüsü:

Dr. Öğr. Üyesi Özlem Yalçınçıray



BEER CRISPY

Rüveyda Yarlıcan



METHOD

Pirinç yufkasını kızgın yağda kızartıp kırı elde etme

Misolu patates püresi hazırlama

Püreyi kızarmış pirinç yufkasının üzerine sıkma

Küp doğranmış fileto levreği tavada mühürleme

Levreği patates püresinin üzerine yerleştirme

Biradan jel hazırlama

Jeli daire şeklinde balığın üzerine yerleştirme



Giriş

Bu çalışma, geleneksel İngiliz mutfağının ikonik yemeklerinden biri olan Fish and Chips'in, Türk mutfak kültürü ve modern gastronomi teknikleriyle yeniden yorumlanmasını amaçlamıştır. Projede hazırlanan tabak; levrek balığı, misolu patates püresi, pirinç yufkası çıtı ve bira jeli gibi bileşenlerden oluşmuş ve bu bileşenlerin birleşimiyle hem lezzet hem de sunum açısından yenilikçi bir füzyon sunumu oluşturulmuştur.

Bu proje; yalnızca bir yemek tasarımı değil, aynı zamanda kültürlerarası geçişin, yaratıcı düşüncenin ve teknik bilgi birikiminin birleştiği bir gastronomi çalışması olarak değerlendirilmelidir. Geleneksel bir yemeğin bileşenlerinin modern tekniklerle yeniden işlenmesi, gastronominin sadece lezzet değil aynı zamanda bir sanat, kültür ve bilim alanı olduğunu bir kez daha göstermektedir.

Malzemeler	Miktar/Paketleniş	Birim Ölçü
Pirinç yufkası	1/4 yaprak pirinç yufkası	140 gr
Patates	4 adet	600gr
Miso	7.5 kaşık	80 gr
Krema	Yarım paket	125 gr
Balık	2 adet	500 gr
Bira	Bir şişe	500 ml
Yağ	4 yaprak	20 gr

TARİF:

Pirinç yufkası, 1/4 yaprak olarak hazırlanmış ve 150 ml su ile 10 dakika kadar pişirilmelidir. Miso, patates püresi, kreması ve bira ile karıştırılmalıdır. Balık, 150 ml su ile 10 dakika kadar pişirilmelidir. Bira jeli, 100 ml su ile 10 dakika kadar pişirilmelidir. Bira jeli, 100 ml su ile 10 dakika kadar pişirilmelidir.



Yapılan duyu analizi sonuçları, hazırlanan tabağın dengeli lezzet profili, yumuşak doku ile çıtırılık arasındaki kontrast ve görsel bütünlüğüyle katılımcılardan yüksek puan aldığı görülmüştür. Miso gibi Japon mutfaklarına ait bir bileşenin Türk mutfaklarında yaygın kullanılan patatesle birleşimi, umami etkisiyle tat derinliğini artırmıştır. Levrek balığı ise hafif aromatik yapısıyla tabağın ana ögesi olarak başarılı bir seçim olmuştur. Bira jeli gibi moleküler tekniklerle üretilen bileşenler ise tabakta sürpriz bir lezzet ve dokusal yenilik katmıştır.



SEMANUR DAYILAR



PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"Keçiboynuzu Pestilinden Tatlı Atıştırmalık-Gülissima"

Projenin amacı, Türk mutfağında önemli yere sahip olan pestilin, çikolata hamuru ile kombinlenmesi ve geleneksel izler barındıran özgün bir tatlı atıştırmalık geliştirmektir.

Proje Yürütücüsü:

Dr. Öğr. Üyesi Özlem Yalçınçıray



KEÇİBOYNUZU PESTİLİNDEN TATLI ATIŞTIRMALIK-GÜLISSİMA

SEMANUR DAYILAR

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

GİRİŞ

Günümüzde gıda sektörü yalnızca beslenme ihtiyacını karşılamaktan öte, tüketici deneyimini zenginleştiren ve kültürel kimliği yansıtan ürünler geliştirme yönünde evrimleşmektedir. Bu bağlamda, geleneksel gıda ürünlerinin modern tüketim anlayışıyla yeniden yorumlanması yerel lezzetlerin ulusal ve uluslararası tanıtımına olanak sağlamaktadır.

AMAÇ VE ÖNEM

Literatürde pestil üzerine yapılmış pek çok çalışma bulunmasına rağmen, pestilin çikolata hamuru ile kombinlenmesi ve geleneksel bir tat unsuru olan gül aroması ile geliştirilmesine yönelik çalışmalar oldukça sınırlıdır. Bu yönüyle çalışma, literatüre de özgün bir katkı sağlamaktadır. Çalışmanın temel amacı, Türk mutfağında önemli yere sahip olan pestilin, çikolata hamuru ile birleşiminden modern ve geleneksel izler barındıran özgün bir tatlı atıştırmalık geliştirmektir. Aynı zamanda ürünün estetik olarak da ilgi çekici ve şık bir görünümde olması istenmiştir.

YÖNTEM

Ürünler hazır olduktan sonra 28.05.2025 tarihinde seçilen örneklem üzerinden duyu analizi testi yöntemi ile bir tadım paneli gerçekleştirilmiştir. Panelde 5'li Likert ölçeği tipi hazırlanan hedonik skala üzerinden beğeni puanlaması yapılmıştır. Panel 17 eğitimli panelist ile gerçekleştirilmiştir.

BULGULAR



Grafik 1'de görüldüğü üzere, Gülissima için yapılan beğeni puanlamasında ortalama puan değeri 5 puan üzerinden 4,7 ve 4,5 aralığında olduğu görülmektedir. Gülissima'nın koku, genel kalite, tat için oranı 4,5 oranlarında ölçülürken renk, dış görünüş, doku ve iç görünüş içinse 4,7 olarak ölçülmüştür. Grafikten anlaşıldığı üzere ürün panelistler tarafından beğenilmiştir.

SONUÇ

Çalışma kapsamında elde edilen bulgular, pestilin çikolata hamuru ile geliştirilmesinin hem geleneksel tatların korunması hem de modern tüketici beklentilerine cevap verilmesi açısından yenilikçi ve uygulanabilir bir yöntem olduğunu göstermektedir. Araştırma sonucunda, panelistlerin büyük çoğunluğunun ürünü beğendiği ve bu ürünün lezzet bütünlüğü açısından olumlu izlenim bıraktığı belirlenmiştir.

KAYNAKÇA

Altuğ Onoğur, A., & Elmacı, M. (2015). Duyusal değerlendirme yöntemleri ve uygulamaları. Gıda Teknolojisi, 40(1), 35-45.
Bars, H. (2017). Hedonik skala kullanımı ve tüketici davranışları. Gıda Bilimi ve Teknolojisi Dergisi, 3(2), 12-23.
Öztürk, S., Kendirci, R., Karamürsel, H., & Çapanoğlu, M. (2019). Duyusal değerlendirme yöntemlerinin gıda endüstrisindeki rolü. Gıda ve Yem Bilimleri Dergisi, 4(2), 100-110.
Turán, E., Şimşek, A., & Aslan, M. (2015). Likert ölçeği kullanımı ve analiz yöntemleri. İstatistiksel Araştırmalar Dergisi, 5(3), 72-82.
Bakan, B. (2021). Duyusal analizler ve uygulama alanları. Gıda ve Beslenme Dergisi, 7(3), 124-132.
Ercik, G. (2023). Duyusal analiz yöntemleri ve ürün profillemesi. Yiyecek ve İçecek Bilimleri Dergisi, 2(1), 33-42.



SILA ZAN



MEDİNE HURMASINDAN DOĞAL VE FONKSİYONEL PİRİNÇ KEKİ ÜRETİMİ

SILA ZAN

GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTEAK SANATLARI BÖLÜMÜ
İSTANBUL, TÜRKİYE 2025

GİRİŞ

Fonksiyonel gıdalar, bireylerin temel beslenme ihtiyaçlarının ötesinde sağlığı iyileştiren ve hastalık riskini azaltan etkileriyle ön plana çıkmaktadır. Hurma, özellikle Medine hurması; doğal şeker, lif, antioksidan ve fenolik bileşikler bakımından zengin bir meyvedir. Bu çalışmada, Medine hurması kullanılarak geliştirilen sağlıklı, katkı maddesi içermeyen ve fonksiyonel özellikler taşıyan bir pirinç keki üretimi hedeflenmiştir.

SONUÇ

- ✓ Medine hurması ile tatlandırılan buharda pişmiş pirinç kekleri, hem fonksiyonel hem de sağlıklı bir alternatif olarak dikkat çekmektedir.
- ✓ Geleneksel hurma lezzeti ile modern gıda teknolojinin birleşimi olan bu ürün, doğal atıştırılabilirlik arayışında olan bireyler için uygundur.
- ✓ Bu çalışma, doğal içeriklerle fonksiyonel gıda üretiminin olanaklarını göstermesi açısından öncü niteliktedir.



MATERYAL & METOT

- Hurma krema haline getirilmiştir.
- Diğer malzemeler eklenerek homojen bir hamur elde edilmiştir.
- Tahinli bir dolgu hazırlanmıştır.
- Şekillendirildikten sonra buharda pişirilmiştir.
- Şekersiz çikolata ile kaplanmıştır.

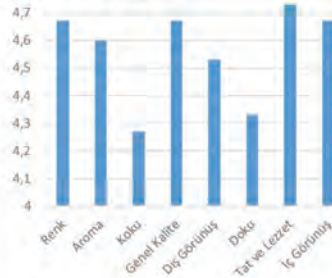


AMAÇ

- ✓ Rafine şeker kullanılmadan hurma ile tatlandırılmış,
- ✓ Glutensiz ve lif açısından zengin,
- ✓ Buharda pişirme yöntemi ile hazırlanan,
- ✓ Fonksiyonel ve doğal bir atıştırılabilirlik olan "Pirinç Keki" ürününü geliştirmek.

BULGULAR

Ürün Medine hurmasından doğal ve fonksiyonel pirinç keki üzerinde 15 eğitimli panelist ile yapılan duyu analizi sonucunda, renk, aroma, koku, genel kalite, dış görünüş, doku, tat ve lezzet ile iç görünüş olmak üzere sekiz farklı duyu kriteri değerlendirilmiştir. En yüksek kategori puanı 4,73 ile tat ve lezzet olmuştur. En düşük puan ise 4,27 ile koku olmuştur.





YAĞMUR ŞENTÜRK



PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"Doğal Antioksidan Kaynağı Olan Matcha Çayı İle Sağlıklı Jelly Üretimi"

Projenin amacı, gastronomide inovatif ve sağlıklı atıştırmalık alternatifleri geliştirmek, fonksiyonel gıda üretimi konusunda yaratıcı bir örnek sunmaktır.

Proje Yürütücüsü:

Dr. Öğr. Üyesi Özlem Yalçınçıray



DOĞAL ANTIOKSİDAN KAYNAĞI OLAN MATCHA ÇAYI İLE SAĞLIKLI JELLY ÜRETİMİ

Bu çalışmada, doğal antioksidan kaynağı olan matcha çayı kullanılarak jelly shots üretimi gerçekleştirilmiştir. Çalışmanın amacı, gastronomide inovatif ve sağlıklı atıştırmalık alternatifleri geliştirmek, fonksiyonel gıda üretimi konusunda yaratıcı bir örnek sunmaktır.

HAZIRLAYAN:
YAĞMUR ŞENTÜRK

GÜZEL SARTLAR FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
İSTANBUL, TÜRKİYE 2025

GİRİŞ

Bu çalışmada, matcha çayının bu sağlık yararlarını mutfak sanatlarına entegre etme fikrinden yola çıkarak, antioksidan değeri yüksek ve yenilebilir bir ürün olan jelly shots formunda sunumu gerçekleştirilmiştir. Jelly shots, genellikle eğlence odaklı tatlarda kullanılan küçük tatlılar olarak bilinir. Bu çalışmada alkollü şarapların doğal ve sağlıklı bir versiyon olarak yeniden tatlandırılması amaçlanmıştır.

AMAÇ

Matcha formunda sunulan, doğal antioksidan kaynağı olan, hem sağlık hem de estetik açıdan tatlı ve yenilebilir bir alternatif olarak geliştirilmiştir. Bu çalışmada, matcha çayının doğal antioksidan kaynağı olarak kullanılması ve bu kaynağı kullanarak sağlıklı atıştırmalık geliştirmek amaçlanmıştır. Jelly shots, genellikle eğlence odaklı tatlarda kullanılan küçük tatlılar olarak bilinir. Bu çalışmada alkollü şarapların doğal ve sağlıklı bir versiyon olarak yeniden tatlandırılması amaçlanmıştır.

SONUÇLAR

Matcha formunda sunulan, doğal antioksidan kaynağı olan, hem sağlık hem de estetik açıdan tatlı ve yenilebilir bir alternatif olarak geliştirilmiştir. Bu çalışmada, matcha çayının doğal antioksidan kaynağı olarak kullanılması ve bu kaynağı kullanarak sağlıklı atıştırmalık geliştirmek amaçlanmıştır. Jelly shots, genellikle eğlence odaklı tatlarda kullanılan küçük tatlılar olarak bilinir. Bu çalışmada alkollü şarapların doğal ve sağlıklı bir versiyon olarak yeniden tatlandırılması amaçlanmıştır.

METERYAL & METOT

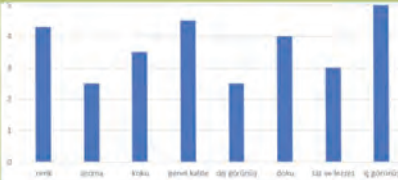
Üretilen jelly shots, Grişleri, önceden belirlenen sağlık kriteri üzerinden değerlendirilmiştir. Katkımlar, porşiyonlarının formdaki jelly shotları kadar her bir kriterine puan vermiştir. Uygulama süreci, deneyel olarak yürütülmüş, ürün (üretim kontrolü) bir mutfak ortamında gerçekleştirilmiştir. Matcha jelly shots formundadır. Kıvam için uygun reçete oranı, doğal tatlandırıcı ve toz şeker kullanımı ile oluşturulmuştur. Ürünler hazırlama sonrasında soğutulmuş olarak jelleştirilmiş ve belirli bir süre buzdolabında bekletildikten sonra duyuvalı değerlendirme için sunulmuştur.

ANALİZ

Bu çalışmada, doğal antioksidan kaynağı olan matcha çayı kullanılarak fonksiyonel ve sağlıklı bir atıştırmalık ürün olarak jelly shots üretimi gerçekleştirilmiştir ve duyuvalı analizlerde değerlendirilmiştir. Katkımlar tarafından yapılan değerlendirmeler doğrultusunda, ürün genel olarak olumlu bulunmuş, özellikle kıç görünüşü, genel kalite ve renk gibi kriterlerde yüksek puanlar almıştır. Bu durum, geliştirilen ürünün görsel sunum ve tüketici algısı açısından güçlü bir potansiyele sahip olduğunu göstermektedir.

REÇETE

125 gr. toz matchayı 80 derece sıcaklıkta olan henüz kaynama noktasına ulaşmamış su ile demidir.
2.Üzerine kalan 375 ml suyu ekleyelim ve bir tencereye alalım.
3.Tencereye kalan maddeleri ekleriz.
4.Macun kıvamına gelene kadar karıştırır.
5.Kıvam alması olan ürün önceden iletmiş iletmiş badeli kâğıtlara boşaltılır.
6.Öde sıcaklığına geldikten sonra en az 5 saat mümkünse bir gece buzdolabında bekletilir.
7.Önteremiş olan ürün eğer bölün formdayısa küçük kareler olacak şekilde kesilir.
Kesilmiş olan ya da kâğıttan çıkarılmış olan ürün iletmiş badeli kâğıtlardan çevrilir veya toz matcha ile kaplanır.
Hazırlanan ürün servise sunulur.







TUĞBERK DEMİRAY

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"Filizlendirilmiş Baklagillerle Granola"

Projenin amacı, sürdürülebilir ambalaj ve çevre dostu üretim anlayışına uygun bir ürün geliştirmek

Proje Yürütücüsü:

Dr. Öğr. Üyesi Özlem Yalçınçıray

FILİZLENDİRİLMİŞ BAKLAGİLLERLE GRANOLA

HAZIRLAYAN:
TUĞBERK DEMİRAY
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
İSTANBUL TÜRKİYE



GİRİŞ

GÜNÜMÜZDE SAĞLIKLI, BİTKİSEL VE FONKSİYONEL ATİŞTIRMALIKLARA OLAN İLGI ARTMAKTADIR. BU PROJEDE, NOHUT, MERCİMEK, BÖRÜLCE VE MAŞ FASÜLYESİ GİBİ FILİZLENDİRİLMİŞ BAKLAGİLLERLE ZENGİNLEŞTİRİLMİŞ, PROTEİN VE LİF ORANI YÜKSEK BİR GRANOLA GELİŞTİRİLMİŞTİR. ÜRÜN, DOĞAL İÇERİKLER VE SÜRDÜRÜLEBİLİR ÜRETİM ANLAYIŞIYLA OLUŞTURULMUŞ YENİLİKÇİ BİR ALTERNATİFTİR.

MATERYAL

4 FARKLI BAKLAGİL (YEŞİL MERCİMEK, NOHUT, MUNG FASÜLYESİ, BÖRÜLCE) SEÇİLDİ

YÖNTEM

8-12 SAAT ISITILMA → 3-5 GÜN FİLİZLENDİRME
-45°C'DE 6-8 SAAT KURUTMA
GRANOLA BİLEŞİMİ:
1/30 FİLİZLENDİRİLMİŞ BAKLAGİLLER
1/40 YULAF EKMEKİ
1/20 KURU MEYVE
1/10 TATLANDIRICI VE DİĞER
3 FARKLI PROTOTİP HAZIRLANDI
PROTOTİP A: HİNDİSTAN CEVİZİ + YEŞİL MERCİMEK
PROTOTİP B: AGAVE ŞURUBU + NOHUT
PROTOTİP C: HURMA ÖZÜ (PÜRE) + BÖRÜLCE

AMAÇ

FİLİZLENDİRİLMİŞ NOHUT, MERCİMEK, MAŞ FASÜLYESİ VE BÖRÜLCE KULLANILARAK BESİN DEĞERİ YÜKSEK BİR GRANOLA ÜRETMEK

VEGAN, GLÜTENSİZ VE KATKISIZ İÇERİKLER İLE TEMİZ ETİKETLİ BİR ÜRÜN OLUŞTURMAK

SÜRDÜRÜLEBİLİR AMBALAJ VE ÇEVRE DOSTU ÜRETİM ANLAYIŞINA UYGUN BİR ÜRÜN GELİŞTİRMEK

ANALİZ

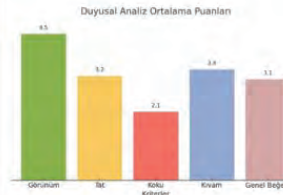
GÖRÜNÜM: 4.5

TAT: 3.2

KOKU: 2.1

KIVAM: 3.4

GENEL BEĞENİ: 3.1



SONUÇ:

ELDE EDİLEN ÜRÜN, BESİN DEĞERİ YÜKSEK, GLÜTENSİZ, DOĞAL İÇERİKLİ BİR ATİŞTIRMALIK OLARAK GELİŞTİRİLMİŞTİR. VAKUMLU AMBALAJ VE KURUTMA İŞLEMİ İLE RAH ÖMRÜ ARTIRILMIŞ, TÜKETİCİ PANEİ TARAFINDAN DA OLUMLU DEĞERLENDİRİLMİŞTİR.



A large, light gray silhouette of the Vitruvian Man is centered in the background. The figure is standing with arms and legs extended, inscribed within a square and a circle. The text is overlaid on the torso of the figure.

Çizgi Film ve Animasyon Bölümü



ALİ İHSAN ZİREK

alizirek20@istanbulareel.edu.tr
<https://www.artstation.com/alihsanzirek>

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

Bitirme Projesi Animasyon Çalışması
"The Falling Man"

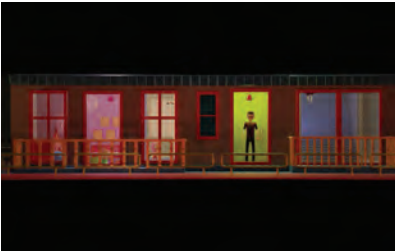
Varlığın varlığı var oldukça güç savaş kaçınılmaz olarak devam edecektir. Doğamız gereği kaçınılmaz olarak var olan çeşitli çirkin çıktılarımızı ne kadar törpülediğimizi iddia etsek de, bazı olgular ancak şekil ve form değiştirir ve yine sinsice normalleşmenin bir yolunu bulur.

Proje Yürütücüsü:
Öğr. Gör. Burak KAYA

Afiş

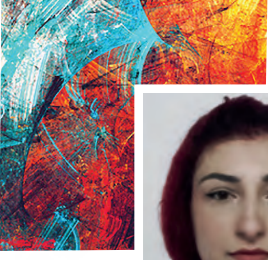


Video Ekran Görüntüleri



Video Linki

<https://vimeo.com/1105074009?share=copy>



BERİL ALTAY

beril.altay.06@gmail.com
<https://tr.linkedin.com/in/beril-altay>
https://www.behance.net/berilaltay?locale=tr_TR
<https://www.artstation.com/berildraws>

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

Bitirme Projesi Animasyon Çalışması
"Frogs vs Toads"

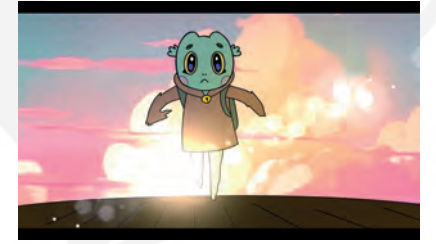
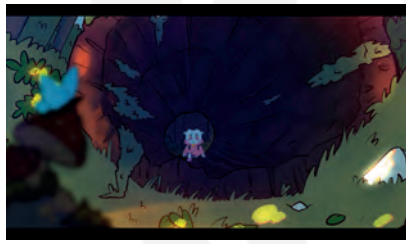
Bu animasyon filminde savaşın çocukları nasıl etkilediğini baş karakterim olan küçük kurbağa kız o Lily üzerinden aktarmaya çalıştım. Lily savaşta annesini kaybetmiş ve yalnız yaşayan minik bir çocuk. Lily'nin bir günlük yaşamını konu alarak duygusal yönüyle anlatım yaptım.

Proje Yürütücüsü:
Öğr. Gör. Burak KAYA

Afiş



Video Ekran Görüntüleri



Video Linki

<https://vimeo.com/1105076065?share=copy>



ZEYNEP YILMAZ

zzynep1184@gmail.com
<https://tr.linkedin.com/in/zeynep-y%C4%B1lmaz-770a6b267>
<https://www.behance.net/zeynepnazz>

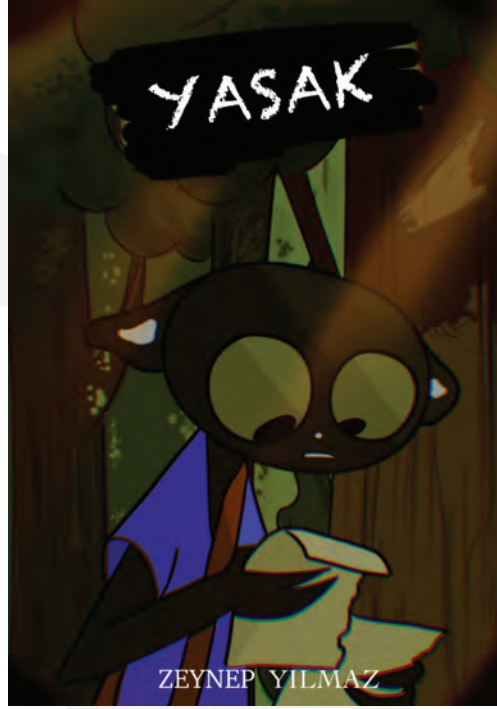
PROJE İSMİ VE TÜRÜ

Bitirme Projesi Animasyon Çalışması
"Yasak"

Ormanın derinliklerinde, Elowen adında bir gezgin, yolculuğa çıkmıştı. Rüzgar ağaçların arasından geçerken, yapraklar fısıldaşıyor, dallar sanki eski bir sırrı saklıyordu. Kitap tamamlandığında, sayfalarda şu cümle yazılıydı: "UZAK DUR! Ölebilirsin, Ormanda gezme, Tehlikeli ve Yasak..."

Proje Yürütücüsü:
Öğr. Gör. Burak KAYA

Afiş



Video Ekran Görüntüleri



Video Linki

<https://vimeo.com/1105072642?share=copy>



HÜSEYİN FIRAT PALA

piratfala@gmail.com
https://www.instagram.com/accounts/login/?next=%2Ffıratfıx%2F&source=omni_redirect

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

Bitirme Projesi Animasyon Çalışması
"Dayakçıbaşı"

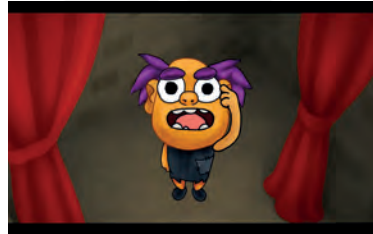
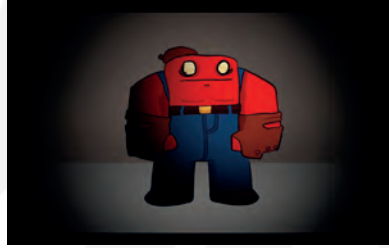
Bitirme projesi kapsamında "Dayakçıbaşı" ismiyle bir animasyon yaptım. Cellatlar nasıl kralın emrettiği mahkumları öldürmekle görevliyse, Dayakçıbaşı da dövmeyle görevli. Hayali bir karakter olan Dayakçıbaşı, insan oğlundan ayrı bir tür ve dünyaya geliş amacı sadece ve sadece dayak atmak.

Proje Yürütücüsü:
Öğr. Gör. Burak KAYA

Afiş



Video Ekran Görüntüleri



Video Linki

<https://vimeo.com/1105075840?share=copy>



ONUR DURNA

onurrdurnaa@gmail.com
<https://onurrdurnaa0d9f.myportfolio.com/portfolio>
<https://www.linkedin.com/in/onur-durna-a0049b306/>
<https://www.linkedin.com/in/onur-durna-a0049b306/>

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

Bitirme Projesi Animasyon Çalışması
"The Captain's Curse" "Deep Waters"

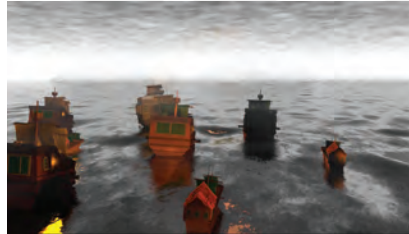
Yüzyıllar boyunca denizlerin en büyük kâbusu haline gelen Kaptan Owen, altına duyduğu doyumsuz hırsın peşinden giderek kaçınılmaz bir karanlık kadere sürüklenir. Bir zamanlar kudretiyle efsaneleşen gemisi, şimdi çürüyen tahtalar ve paslanmış zincirler ile çevrili bir kâbusa dönüşmüştür.

Proje Yürütücüsü:
Öğr. Gör. Burak KAYA

Afiş



Video Ekran Görüntüleri



Video Linki

<https://vimeo.com/1105072841?share=copy>



EFE KAAAN ALBAYRAK

efe_kaanalbayrak@hotmail.com
<https://www.behance.net/kaanalbayrak>
<https://www.linkedin.com/in/onur-durna-a0049b306/>

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

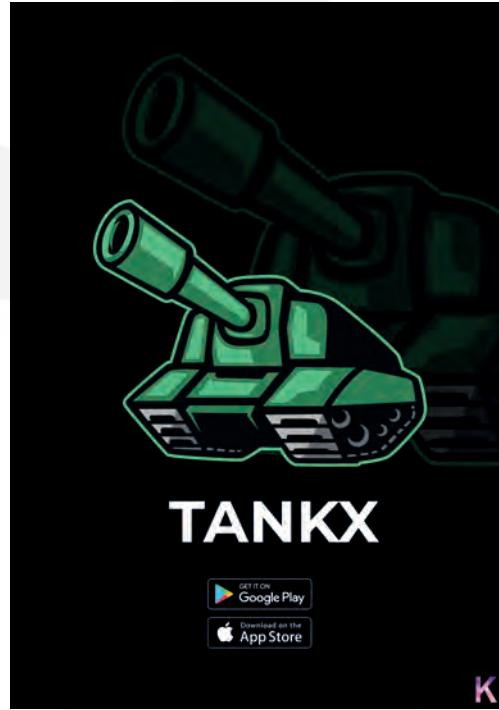
Bitirme Projesi Animasyon Çalışması
"TankX"

TankX 1V1 mobile savaş oyunu olacak. Şu anlık yapım aşamasında olduğu için trailerini yaptım. Oyuncuların görme, el ve hareket kontrollerini geliştirmesi ve eğlenmesi için yapılmıştır.

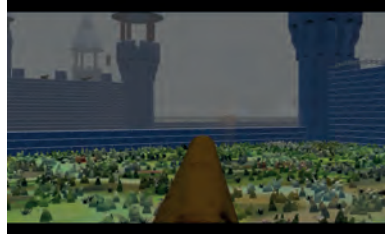
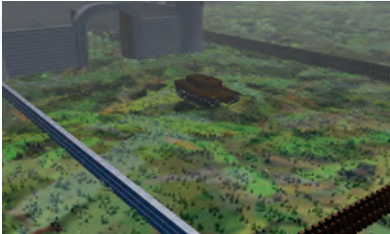
Proje Yürütücüsü:

Öğr. Gör. Burak KAYA

Afiş



Video Ekran Görüntüleri



Video Linki

<https://vimeo.com/1105076010?share=copy>



HEDEFLERİMİZE UÇUYORUZ...



T.C. AREL ÜNİVERSİTESİ GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ

Türkoba Mahallesi, Erguvan Sokak, No:26, K 34537,
Tepekent – Büyükçekmece,
İstanbul – Türkiye
Telefon: +90 850 850 27 35
WhatsApp Hattımız:+90 539 550 66 41
arel@arel.edu.tr