



İSTANBUL AREL
ÜNİVERSİTESİ



GÜZEL SANATLAR
FAKÜLTESİ



GELECEĞİN RENKLERİ

2026 MEZUNİYET
PROJELERİ



T.C. İSTANBUL AREL ÜNİVERSİTESİ GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ

Katalog Organizasyon ve Koordinasyon;

Prof. Dr. Elanur Pilici

Dr. Öğr. Üyesi Tekinalp Güreken

Dr. Öğr. Üyesi Seda Sakiyan

Dr. Öğr. Üyesi Özlem Yalçınçıray

Dr. Öğr. Üyesi Merve Aycan

Öğr. Gör. Udaycan Sütçü

Öğr. Gör. Mustafa Berk Geçkalan

Öğr. Gör. Burak Kaya

Katalog Tasarımı ve Düzenleme;

Arş. Gör. Ayşegül Akbulut



GECEDE PARLAYAN
RENKLER
YARINLARA
İLHAM VERİYOR...



**T.C. İSTANBUL 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 taşlarından. "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 2025-2026 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 katalogta, 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 Bölümü öğrencilerimiz, kültürün lezzetle anlatımını keşfederken; Grafik Tasarımı Bölümü öğrencilerimiz çağdaş iletişimin görsel dilini dönüştürdüler. Çizgi Film ve Animasyon Bölümü öğrencilerimiz ise düş gücünü hareketle buluşturup zamansız hikâyeler anlattılar.

Bu yaratıcı sürece 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 diliyor; 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 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 center of the figure.

GRAFİK TASARIMI BÖLÜMÜ



ALAA MOHAMMED HASAN AL-SOUDI

E-posta: alaa7alsoudi@gmail.com

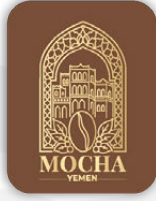
PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"Mocha – Görsel Kimlik"

Projenin amacı, Yemen kahvesinin kökenini ve dünyaya yayılış sürecini görsel bir kimlik sistemiyle tanıtmayı, Yemen'in kahve kültüründeki tarihsel önemini vurgulamayı amaçlayan bir grafik tasarım projesidir.

Proje Yürütücüsü:

Dr. Öğr. Üyesi H.Tekinalp Güreken



#e9dcca

#784f38

#ffc3a9

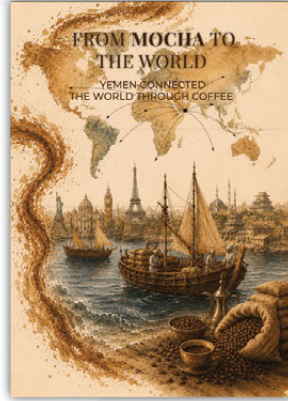
Aa
Aa

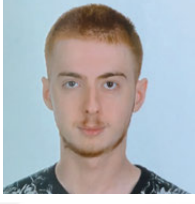
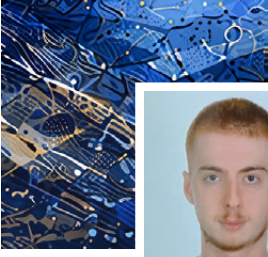
Playfair Display - Bold

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
0123456789!@#%&*~&

Montserrat - Bold

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
0123456789!@#%&*~&





AHMET EMİR SAKLI

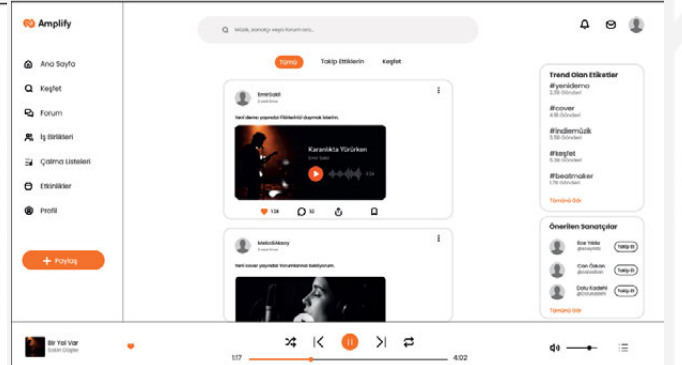
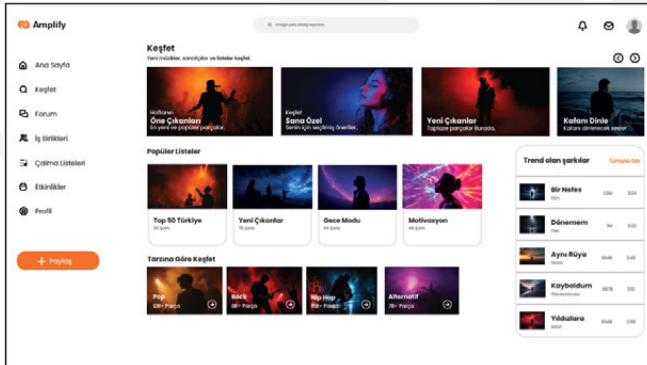
Behance: www.behance.net/ahmetemirsakli
LinkedIn: www.linkedin.com/in/ahmet-emir-sakli-37753735b
E-posta: ahmetemirskl53@gmail.com

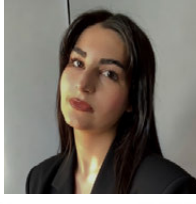
PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"Amplify / Dijital Müzik Platformu"

Projenin amacı, müzisyenlerin, prodüktörlerin ve müzik topluluklarının projelerini paylaşabilecekleri, yeni iş birlikleri kurabilecekleri ve etkileşim sağlayabilecekleri dijital bir platform olarak tasarlanmıştır. Platform, kullanıcıların görünürlük kazanmasını ve müzik üretim süreçlerini desteklemeyi amaçlamaktadır.

Proje Yürütücüsü:
Prof.Dr. Elanur Pilici





BERFİN DURMUŞ

E-posta: berfindurmuss15@gmail.com

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

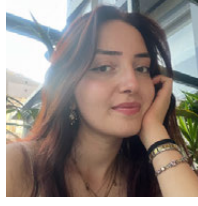
"Empati Bir Görsel Dil Sistemi"

Projenin amacı, farklı düşünme ve algılama biçimlerine sahip bireyler için günlük yaşamlarını daha bağımsız ve kaygısız bir şekilde yönetebilmelerini sağlayacak evrensel bir görsel dil oluşturmaktır.

Proje Yürütücüsü:

Dr. Öğr. Üyesi H. Tekinalp Güreken





DAMLA KAHRAMAN

Behance: <https://www.behance.net/damlakahraman2>
LinkedIn: https://www.linkedin.com/in/damla-kahraman-274259364?utm_source=share_via&utm_content=profile&utm_medium=member_ios
E-posta: kahramandamla086@gmail.com

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"Hatıra Müzesi - Marka Kimliği ve Sergi Tasarımı Projesi"

Projenin amacı, salt nostaljik bir ağıt üretmekten ziyade, dijitalleşme ile birlikte hayatımızdan sessizce çıkan gündelik fiziksel nesneleri kurgusal "Hatıra Müzesi" çatısı altında toplayarak; dönüşen alışkanlıklarımızı, maddesel kültürün yerini alan dijital deneyimleri ve değişen "insan-nesne ilişkisini" görsel iletişim dili üzerinden izleyiciye sorgulatmaktır.

Proje Yürütücüsü:
Prof.Dr. Elanur Pilici

GÖRSEL KİMLİK

HATIRA
MÜZESİ



Aa

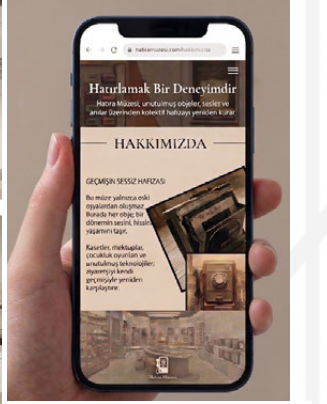
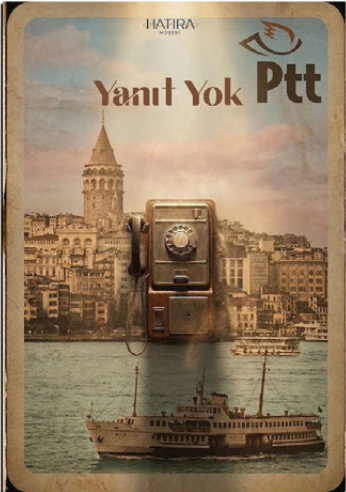
Regular

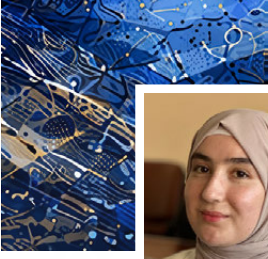
Aa

ExtraLight

ABCÇDEFGGHHIJKLMN
OÖPRSŞTUÜVYZ
abcçdefgğhıijklmn
oöprşştuüvyz
0123456789

ABCÇDEFGGHHIJKLMN
OÖPRSŞTUÜVYZ
abcçdefgğhıijklmn
oöprşştuüvyz
0123456789





DEBA DURZADA

E-posta: dibadurza2000@gmail.com

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"Sura/ Görsel Kimlik"

Projenin Amacı: Afgan safranını kültürel kökeniyle birlikte güçlü, premium ve uluslararası bir marka olarak konumlandırmak; minimalist bir görsel kimlik ile ürünün değerini ve hikâyesini ön plana çıkarmayı amaçlamaktadır.

Proje Yürütücüsü:

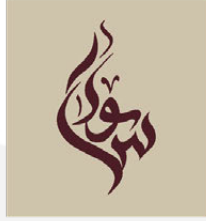
Dr. Öğr. Üyesi H. Tekinalp Güreken



SURA
Bir Medeniyetin Tadı



SURA
Bir Medeniyetin Tadı



HEX: #4C1E26
RGB: 70, 30, 38
CMYK: 46, 83, 64, 61

HEX: #D0C5AD
RGB: 208, 197, 173
CMYK: 19, 18, 32, 0

HEX: #FFFFFF
RGB: 225, 255, 255
CMYK: 0, 0, 0, 0

Aa

Playfair Display

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
1234567890

Aa

Neue Haas Grotsek

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
1234567890

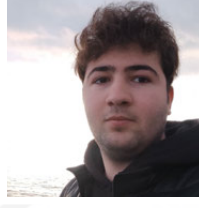


Reklam filmini izlemek için tarayın.



REKLAM FİLMİ





DEVİRİM DEMİR

Linkedin: www.linkedin.com/in/devrim-demir
-demir
E-Posta: devrimdemir706@gmail.com

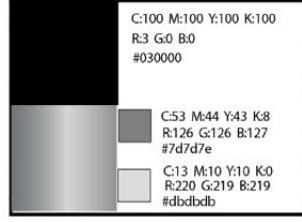
PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"Efsaneler Kupası- Görsel Kimlik"

Projenin amacı, League of Legends evreninden ilham alan kurumsal bir e-spor turnuva kimliği oluşturarak organizasyona prestij kazandırmak ve güçlü bir görsel kimlik aracılığıyla izleyici deneyimini geliştirmeyi amaçlamaktadır.

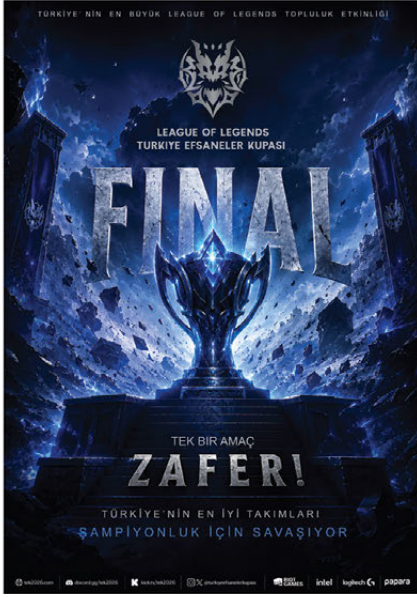
Proje Yürütücüsü:

Dr. Öğr. Üyesi H. Tekinalp Güreken



LAIRA REGULAR

ABCCDEFGHIJKL
MNOPRSTUVWYZ





DİLAY KAÇAN

E-posta: dilaykacan77@gmail.com
Instagram: @dilaykacan.co

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"Anatolia Studio / Görsel Kimlik"

Projenin amacı, Anadolu motiflerini modern ve minimal bir tasarım diliyle yeniden yorumlayarak çağdaş, kültürel ve estetik bir obje markası oluşturmayı amaçlamaktadır.

Proje Yürütücüsü:

Dr. Öğr. Üyesi H. Tekinalp Güreken





DİLSORA İSMOİLOVA

E-posta: sadiaxonyunusova@gmail.com
Pinterest: sadiaxonyunusova
Behance: sadiaxonyunusova
Instagram: sadiaxonyunusova

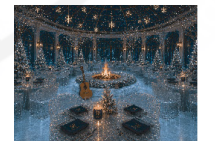
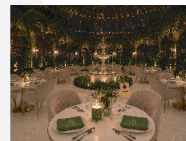
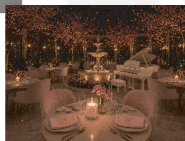
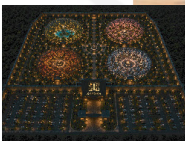
PROJE İSMİ VE TÜRÜ

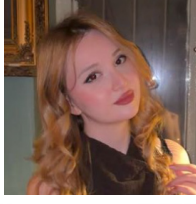
"Sezora Restaurant / Kurumsal Kimlik"

Projenin amacı, Restorana şık, modern ve dikkat çekici bir görsel kimlik kazandırarak mevsim temasını yansıtan sıcak ve özgün bir marka deneyimi oluşturmayı amaçlamaktadır.

Proje Yürütücüsü:

Dr. Öğr. Üyesi H. Tekinalp Güreken





ECE AYDOĞDU

E-posta: eceaydogdue@gmail.com

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"MirrAI- Yapay Zeka Destekli Ayna"

Projenin amacı, yapay zekâ destekli akıllı ayna ile kullanıcılara günlük yaşamda mental destek sunmak, rutinlerini daha verimli organize etmelerine yardımcı olmak ve stres ile kaygı düzeylerini azaltmayı amaçlamaktadır.

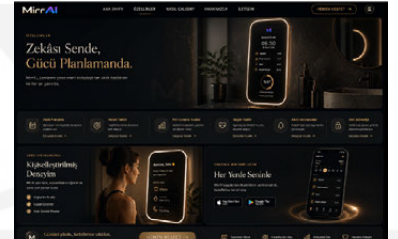
Proje Yürütücüsü:

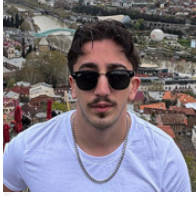
Dr. Öğr. Üyesi H.Tekinalp Güreken

AFİŞLER



REKLAM





EFE FERİT ZOROĞLU

Behance: Efe Ferit Zoroğlu | Behance
LinkedIn: Efe Ferit Zoroğlu | LinkedIn
E-posta: feritzoroğlu@gmail.com

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"APEX – Kişiselleştirilmiş Fitness, Beslenme ve Aktivite Takip Mobil Uygulaması"

Projenin amacı, APEX markası üzerinden kişiselleştirilmiş fitness, beslenme ve aktivite takibini tek mobil uygulamada birleştiren; kullanıcıya kişisel koç hissi sunan, sürdürülebilir alışkanlık geliştirmeyi destekleyen ve 360° tanıtım kampanyasıyla bütüncül marka deneyimi oluşturan özgün bir tasarım çıktısı ortaya koymaktır.

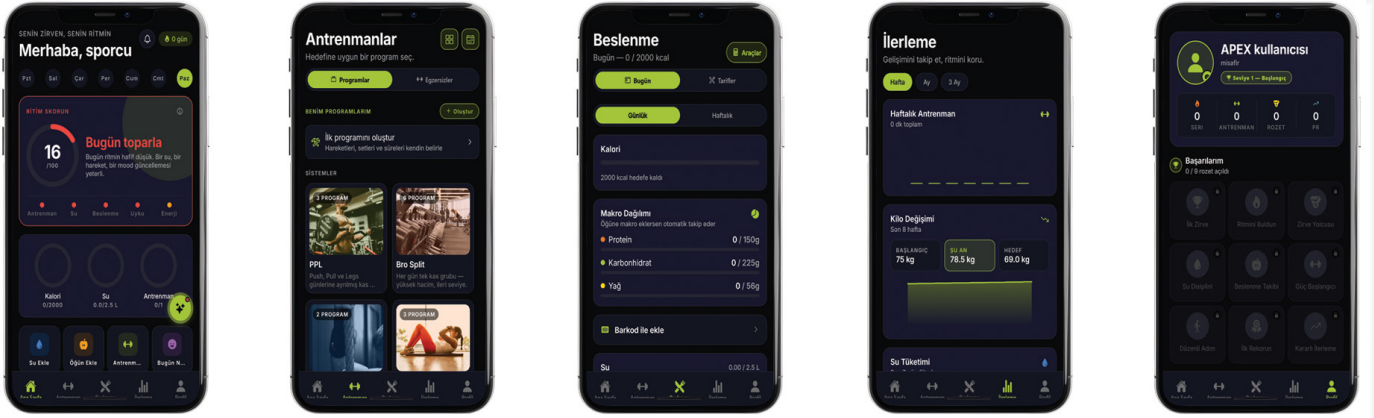
Proje Yürütücüsü:
Prof. Dr. Elanur Pilici

GÖRSEL KİMLİK



HEX (WEB) : #A4C42D RGB : 164, 196, 45 CMYK : 16, 0, 77, 23 PANTONE : 383 C
HEX (WEB) : #0A0A0A RGB : 10, 10, 10 CMYK : 0, 0, 0, 96 PANTONE : Black 6 C
HEX (WEB) : #1A1A2E RGB : 26, 26, 46 CMYK : 43, 43, 0, 82 PANTONE : 2768 C

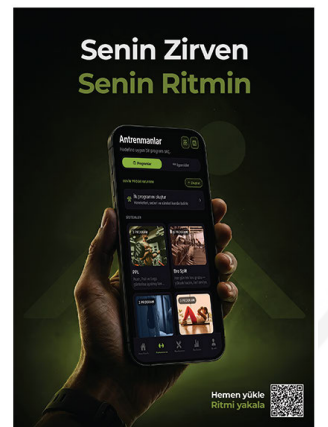
Montserrat	Aa Bb Cc Dd Ee Ff Gg Hh Ii Jj Kk Ll Mm Nn Oo Pp Qq Rr Ss Tt Uu Vv Ww Xx Yy Zz
Nordique Pro Bold	Aa Bb Cc Dd Ee Ff Gg Hh Ii Jj Kk Ll Mm Nn Oo Pp Qq Rr Ss Tt Uu Vv Ww Xx Yy Zz



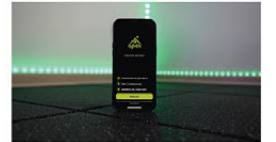
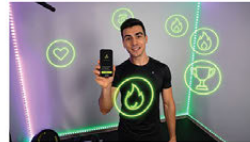
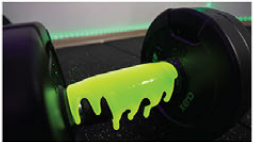
MOCKUP TASARIMLARI



POSTER TASARIMLARI



TANITIM ANİMASYONU





EMİR KOZALI

Behance: www.behance.net/emirkozali
E-posta: emirr.kozali@gmail.com

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"Tüketim Çılgınlığı / Poster, Web Sitesi, Sosyal Medya Reklamları Farkındalık Projesi"

Projenin amacı, bireylerin tüketim alışkanlıklarını sorgulamalarını sağlamak, bilinçli tüketim konusunda farkındalık oluşturmak ve günlük hayatta yaptıkları tüketim tercihlerini daha dikkatli değerlendirmelerine katkıda bulunmaktır. Bu sayede sürdürülebilir ve sorumlu tüketim davranışlarının geliştirilmesi hedeflenmektedir.

Proje Yürütücüsü:
Prof.Dr. Elanur Pilici

Görsel Kimlik

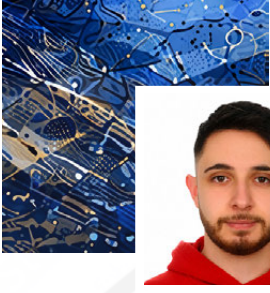


AFİŞLER



Tanıtım Animasyonları





EREN GÜLPINAR

E-posta: erengulpnr@gmail.com
LinkedIn: linkedin.com/in/eren-gulpinar

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"Mavi Raf Kitap Tasarım Stüdyosu"

Projenin amacı, Kitaplara özel kapak tasarımları, ayrıacı, stickerlar ve koleksiyon ürünleri tasarlayarak okuma deneyimini estetik bir hâle getirmeyi amaçlamaktadır.

Proje Yürütücüsü:

Dr. Öğr. Üyesi H. Tekinalp Güreken

GÖRSEL KİMLİK



Hex: #003366
CMYK: C:100 M:100 Y:100 K:100
Rgba: R: 0 G: 51 B: 102

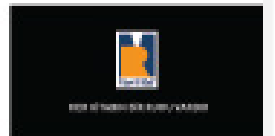
Hex: #FF9900
CMYK: C: 0 M: 100 Y: 100 K: 0
Rgba: R: 255 G: 153 B: 0

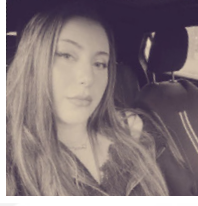
Mavi Raf
A B C D E F G H I J K L M N O P Q R S T U V W X Y Z
a b c d e f g h i j k l m n o p q r s t u v w x y z
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9

SOSYAL MEDYA TASARIMI



TANITIM ANİMASYONU





GAZEL YÜCEL

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"Görünmeyen Meslekler/ Sosyal Farkındalık Temalı
Görsel İletişim Tasarımı Projesi"

Projenin amacı, günlük yaşamda fark edilmeyen emek
biçimlerini görünür kılarak toplumsal farkındalık oluşturmayı
amaçlamaktadır.

Proje Yürütücüsü:
Prof.Dr. Elanur Pilici

GÖRSEL KİMLİK

**görünm-
emek**

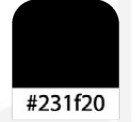
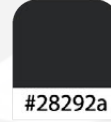
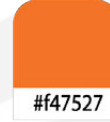
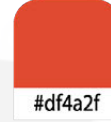
**görünm-
emek**

Aa
Rubik glitch

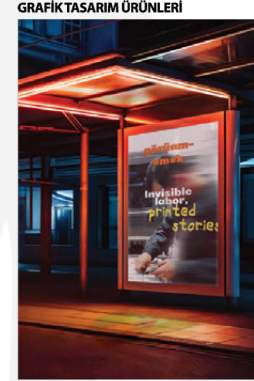
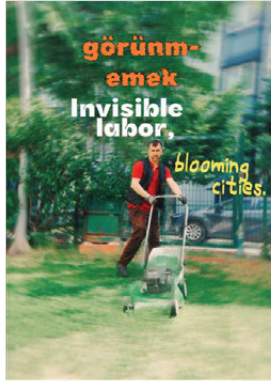
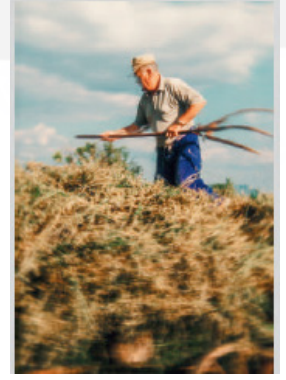
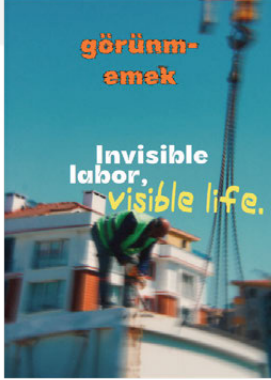
ABCDEF GHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
1234567890

Aa
Anka-koder

ABCDEF GHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
1234567890



AFİŞLER



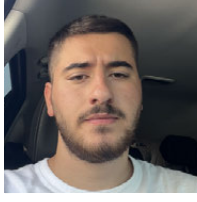
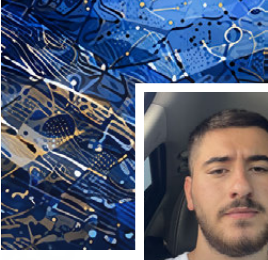
GRAFIK TASARIM ÜRÜNLERİ

ARAYÜZ TASARIMI



SOSYAL MEDYA TASARIMI





GÖRKEM NALBANTOĞLU

E-posta: gorkemnalbantoglu08@gmail.com

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"DOĞANKLIŞE / Reklam Kampanyası"

Projenin amacı, reklam kampanyasında ve sosyal medyada geri kalmış bir firmanın reklam kampanyası ile sosyal medya çağını tekrar yakalaması.

Proje Yürütücüsü:
Prof. Dr. Elanur Pilici

GÖRSEL KİMLİK



C: 97
M: 94
Y: 62
K: 9

#323655

C: 0
M: 0
Y: 0
K: 100

#000000

Helvetica Neue
ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz

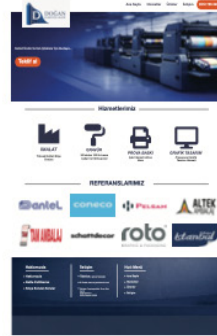
Myriad Pro
ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz



GRAFIK TASARIM ÜRÜNLERİ



ARAYÜZ TASARIMI



TAKVİM TASARIMI





HALİL İBRAHİM DAŞDAN

E-posta: halilibrahimdasdan69@gmail.com

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"Şehir Yenileniyor – Kentsel Dönüşüm Kampanyası Sosyal Sorumluluk Projesi"

Projenin amacı, insanların kentsel dönüşüm konusunda farkındalığını artırarak onları güvenli yapılarda yaşamaya teşvik etmeyi amaçlamaktadır.

Proje Yürütücüsü:

Dr. Öğr. Üyesi H. Tekinalp Güreken



TANITIM ANİMASYONU

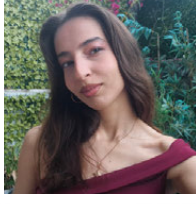


CÖRSEL KİMLİK



AFİŞLER





IRMAK ONAT

E-posta: irmakonat.tasarim@gmail.com /
irmak.onat45@gmail.com
LinkedIn: <https://www.linkedin.com/in/irmak-onat-a933b626b/>
Behance: <https://www.behance.net/irmakonat2>

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"Harmonia Skincare / Marka Oluşturma ve Tanıtım Kampanyası"

Projenin amacı, karma ciltlerin aşırı kuruma veya akne oluşumu gibi yaygın problemlerine çözüm sunan, makyajla kusursuz uyum sağlayan, ciltte soyulma yapmayan, şeffaf ve premium hissiyata sahip yenilikçi bir cilt bakım ürünü geliştirmektir.

Proje Yürütücüsü:
Prof.Dr. Elanur Pilici

GÖRSEL KİMLİK



TANITIM ANİMASYONU





İDİL SAVRAN

Behance: <https://www.behance.net/dilrevel>
E-posta: revelidil@gmail.com

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"Metropolis / Ege Yöresi Ürünleri Marka Yaratma ve Tanıtım Kampanyası"

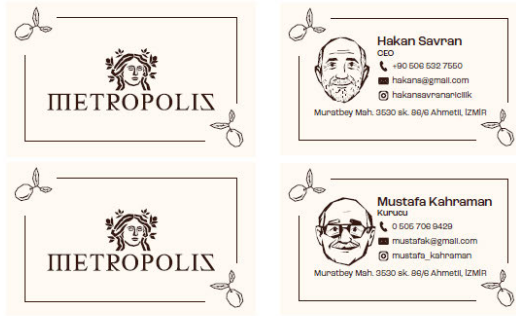
Projenin amacı, Antik kentin tarihsel mirasını ve Ege'nin saflığını; minimalizm, tipografik denge ve sürdürülebilir estetikle harmanlayarak el yapımı katkısız ürünlerle doğru bir marka hikayesi kurgulamaktır.

Proje Yürütücüsü:
Prof.Dr. Elanur Pilici

Antetli Kağıt

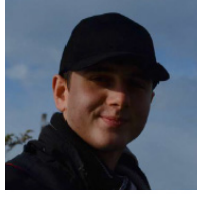


Kartvizit Ön & Arka



Teşekkür Kartı Ön & Arka





İLKEY YUSUF YILMAZ

E posta: yilmazilkayyusuf@gmail.com
Web: <https://ilkayyusufdesign.myportfolio.com/logo-tasarimlarim>

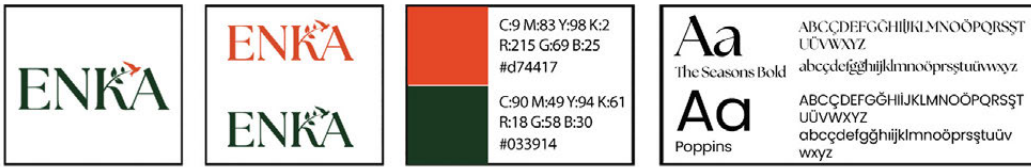
PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"ENKA (Endemik Koruma Ağı) / Farkındalık
Amaçlı ENKA'nın Görsel Tasarımlarını Oluşturma"

Projenin amacı, Endemik türleri korumayı ve tanıtmayı amaçlayan kuruluş için, insanların ilgisini çeken ve harekete geçiren etkili görsel tasarımlar oluşturmayı amaçlamaktadır.

Proje Yürütücüsü:
Prof.Dr. Elanur Pilici

GÖRSEL KİMLİK



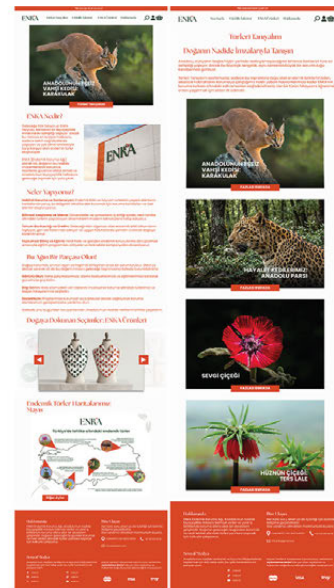
AFİŞLER



GRAFİK TASARIM ÜRÜNLERİ



ARAYÜZ TASARIMI





İREM ÜNAL

E-posta: iremcreative9ve@gmail.com / irrem60@gmail.com
LinkedIn: <https://www.linkedin.com/in/irem-unal-74b486415/>
Behance: <https://www.behance.net/iremunal1>

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"DERECAAZI / Marka Oluşturma ve Tanıtım Kampanyası"

Projenin amacı, Yerel üretim hikâyesini global standartlarda sunan, premium algıya sahip ve güvenilir bir Türk şarap markası oluşturmayı; kullanıcıda kalite, doğallık ve prestij hissi uyandırarak marka kimliğiyle raflarda fark edilişlik sağlayan estetik ve işlevsel bir ambalaj tasarımı geliştirmeyi amaçlamaktadır.

Proje Yürütücüsü:

Prof.Dr. Elanur Pilici

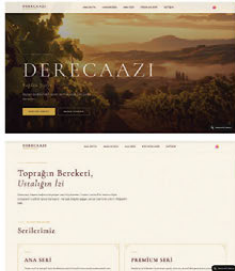
AFİŞLER



GRAFİK TASARIM ÜRÜNLERİ

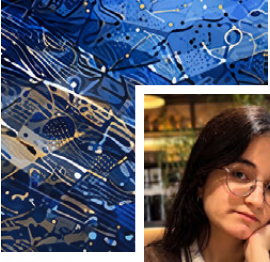


ARAYÜZ TASARIMI & SOSYAL MEDYA



TANITIM ANİMASYONU





KEVSER HİCRET ÇAK

Behance: [behance.net/kevsercak](https://www.behance.net/kevsercak)
E-Posta: kevsercak04@gmail.com

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"Artline / Sanat Akımlarının Makyaj Ambalaj Tasarımına Uyarlanması"

Projenin amacı, Sanat tarihindeki farklı sanat akımlarının görsel dilini çağdaş makyaj ambalaj tasarımına uyarlayarak özgün bir tasarım koleksiyonu oluşturmayı amaçlamaktadır.

Proje Yürütücüsü:

Dr. Öğr. Üyesi H. Tekinalp Güreken

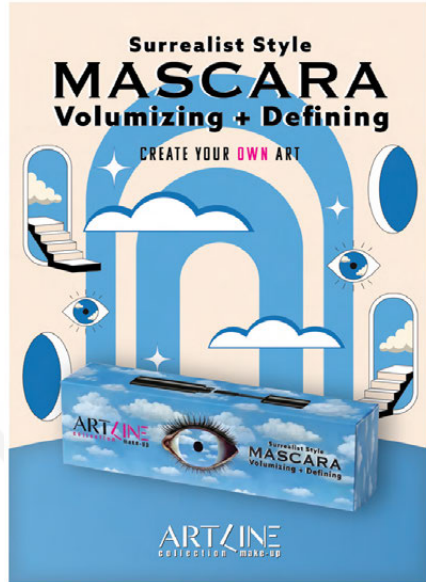
GÖRSEL KİMLİK

ARTLINE collection make-up
ARTLINE collection make-up

HEX 000000
RGB 0/0/0
CMYK 75/68/67/90
HEX EC008C
RGB 236/0/140
CMYK 0/100/0/0
HEX FFFFFF
RGB 255/255/255
CMYK 0/0/0/0

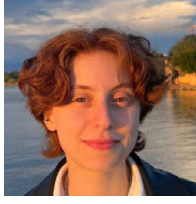
Gurmukhi MN Regular
ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
0123456789!@#%&'()*~+-
Anton Regular
ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
0123456789!@#%&'()*~+-

AFİŞLER



GRAFİK TASARIM ÜRÜNLERİ





MELİKE NUR YEMİŞLİ

E-posta: melikenuryemisi1919@gmail.com
Behance: www.behance.net/melikenuryemili
LinkedIn: www.linkedin.com/in/melikeyemisi19

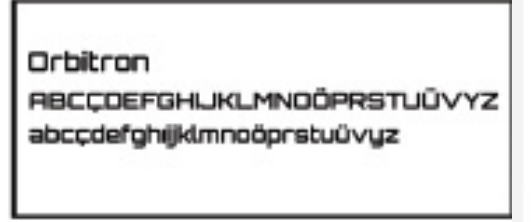
PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"APEX/ Koleksiyonluk Minyatür Araba Markası Oluşturma ve Tanıtım Kampanyası"

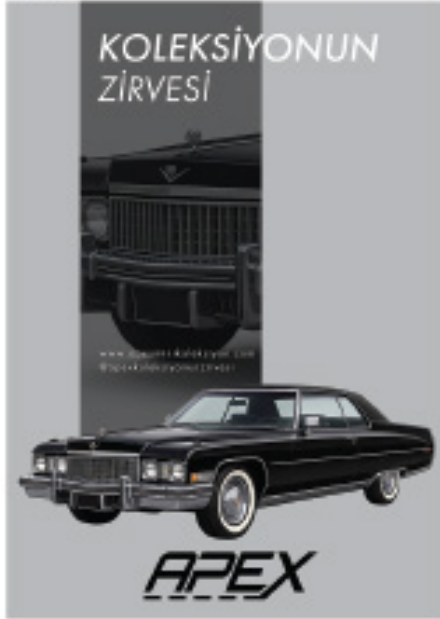
Projenin amacı, Türkiye'den çıkan global bir marka vizyonu ile otomotiv mühendisliğinin ikonik tasarımlarını "sadeliğin lüksü" anlayışıyla minyatür koleksiyon ürünlerine dönüştürmek ve ambalajı sergilemenin ayrılmaz bir parçası haline getirmeyi amaçlamaktadır.

Proje Yürütücüsü:
Prof.Dr. Elanur Pilici

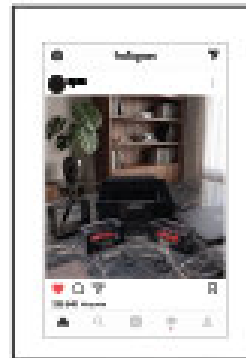
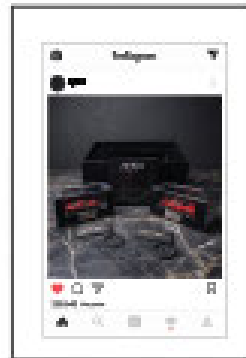
GÖRSEL KİMLİK

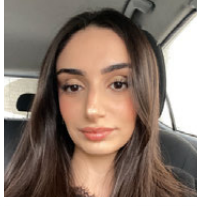
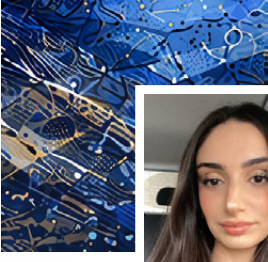


AFİŞLER



ARAYÜZ TASARIMI & SOSYAL MEDYA





NUR SENA BEKTAŞ

Behance: www.behance.net/nursenabekta
LinkedIn: www.linkedin.com/in/nur-sena-bektas
E-posta: nursenaworks@gmail.com

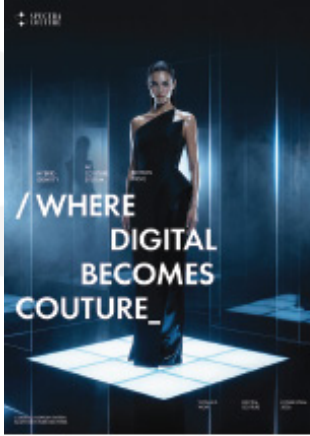
PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"Spectra Couture – Marka Oluşturma Ve Tanıtım Kampanyası"

Projenin amacı, dijital karakterler için yapay zekâ destekli, koleksiyon temelli ve tutarlı bir moda dili oluşturan bütüncül bir dijital moda sistemi tasarlamaktır. Proje, karakter tasarımında sıklıkla karşılaşılan stil tutarsızlığı, sistem eksikliği ve marka kimliği yetersizliği gibi problemleri çözmeyi hedeflemektedir.

Proje Yürütücüsü:

Dr. Öğr. Üyesi H. Tekinalp Güreken



GRAFIK TASARIM ÖRÜNLERİ



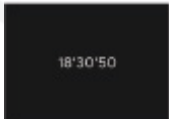
ARAYÜZ TASARIMI

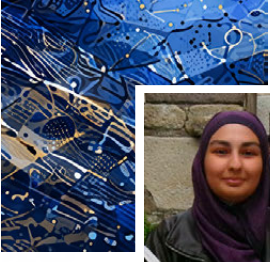


SOSYAL MEDYA TASARIMI



TANITIM ANİMASYONU





NURAN BEYZA SONKAYA

Behance: <https://www.behance.net/beyzasonkaya>
LinkedIn: <https://www.linkedin.com/in/beyza-sonkaya-9bb245340/>
E-posta: beyzasonkaya563@gmail.com

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"Lady's First – Marka oluşturma ve Tanıtım Kampanyası"

Projenin amacı, ergenlik dönemindeki genç kızların sivilceye yatkın ciltlerine uygun, doğal yapıya sahip, güvenli ve ekonomik ürünlere erişim sorununu çözmeyi amaçlayan bir markadır.

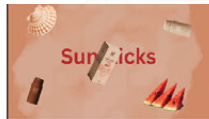
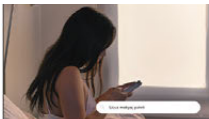
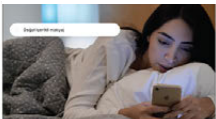
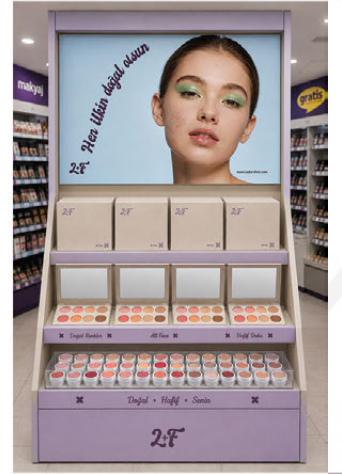
Proje Yürütücüsü:
Prof.Dr. Elanur Pilici



C=4 M=5 Y=8 K=0 1 HEX #F0E68C RGB 245,232,140 CMYK 4,5,8,0 DNTYPE Process	C=13 M=0 Y=3 K=0 1 HEX #D9F0D9 RGB 217,245,217 CMYK 13,0,3,0 DNTYPE Process	C=21 M=40 Y=40 K=0 1 HEX #C8E6C9 RGB 197,232,202 CMYK 21,40,40,0 DNTYPE Process	C=63 M=84 Y=41 K=6 HEX #B0E0E6 RGB 180,224,224 CMYK 63,84,41,6 DNTYPE Process
---	---	---	---



Aa B C C D E F G G H I J K L M N O P R S S T U U V Y Z
a b c c d e f g g h i j k l m n o p r s s t u u v y z
A B C C D E F G G H I J K L M N O P R S S T U U V Y Z
a b c c d e f g g h i j k l m n o p r s s t u u v y z
0 1 2 3 4 5 6 7 8 9





OZAN YILMAZ

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

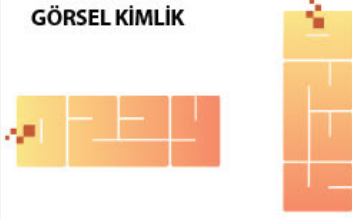
"OZZY Sporcu İçeceği/ Ambalaj Tasarımı ve Reklam Kampanyası"

Projenin amacı, içeriğindeki aromadan ilham alan ambalaj tasarımıyla eğlenceli, dikkat çekici ve sağlıklı yaşamı destekleyen yenilikçi bir sporcu içeceği markası oluşturmayı amaçlamaktadır.

Proje Yürütücüsü:

Prof.Dr. Elanur Pilici

GÖRSEL KİMLİK



Surgena Personal SemiBold

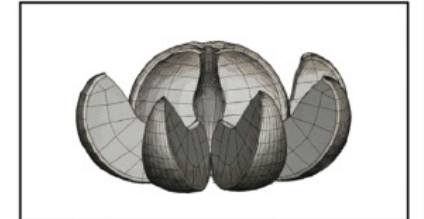
ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
0123456789
!@#\$%&*()-_+={}[];:'<,>.,?/

Alt Metinler

Helvetica Neue LT Pro

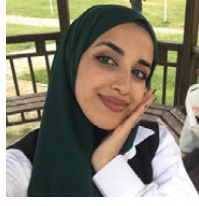
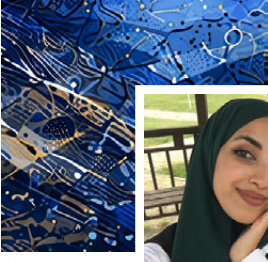
Aa
ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
0123456789
!@#\$%&*()-_+={}[];:'<,>.,?/

GRAFİK TASARIM ÜRÜNLERİ



PROMOSYON VE STANT TASARIMI





RAMA ALFARAJ

E-posta: ramarr1112@gmail.com

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

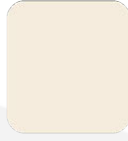
"Inner Cup / Kurumsal Kimlik Tasarımı"

Projenin amacı, psikolojik destek sürecini daha samimi ve rahat bir ortama taşıyarak terapiye karşı olan önyargıları azaltmayı amaçlamaktadır.

Proje Yürütücüsü:

Dr. Öğr. Üyesi. H. Tekinalp Güreken

GÖRSEL KİMLİK



#F7EFE4 #4E5338 #CF752E

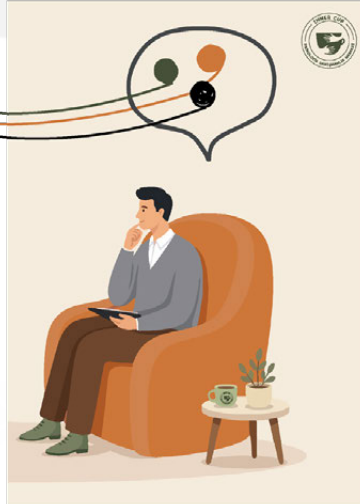
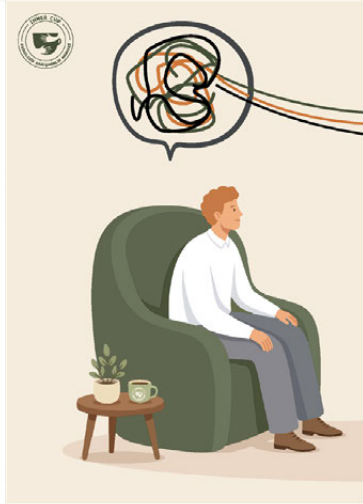
Chalkboard SE / Regular / / Bold

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
0123456789
!@#%&*()-_+={}[]:;'"<>.,?/

Aa

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
0123456789
!@#%&*()-_+={}[]:;'"<>.,?/

Aa



SOSYAL MEDYA TASARIMI



GRAFİK TASARIM ÜRÜNLERİ

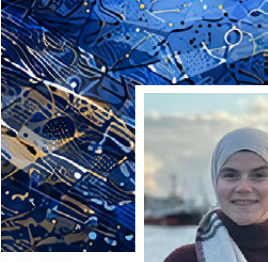


KARTVİZİT VE REÇETE



TANITIM ANİMASYONU





RASHA I. W. SISALEM

Behance: <https://www.behance.net/rashasisalem>
LinkedIn: <https://www.linkedin.com/in/rasha-sisale>
m-029106285/
E-posta: rashasisalem@gmail.com

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"TAK " Kelime Kart Oyunu | Marka Oluşturma ve Kart Tasarımı"

Projenin amacı, insanların ekran başında geçirdiği zamanı azaltarak yüz yüze iletişimi ve sosyal bağları güçlendirecek eğlenceli bir alternatif sunmak amaçlanmaktadır. Eğlenceli bir rekabet ortamı yaratarak günlük stresi azaltmak ve aynı zamanda dil öğrenme sürecini destekleyen keyifli bir aktivite sunmak hedeflenmektedir.

Proje Yürütücüsü:
Prof.Dr. Elanur Pilici



KART TASARIMLARI



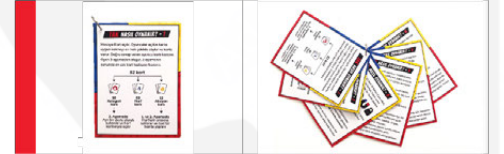
AMBALAJ TASARIMI



SOSYAL MEDYA TASARIMLARI



OYUN KILAVUZU

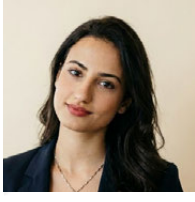


REKLAM VİDEOSU



İzlemek için tarayın





ŞEVVAL ERKAN

E-posta: sevalerkann@gmail.com

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"NOX Coffee / Gece Sosyalleşme ve Üretim Odaklı Kafe Markası, Marka Kimliği ve Konsept Geliştirme Projesi"

Projenin amacı, gece saatlerinde alkol tüketmeden sosyalleşmek isteyen bireylere alternatif bir yaşam alanı sunmayı; gece çalışan öğrenciler, freelancerlar ve yaratıcı bireyler için üretkenliği destekleyen güvenli ve estetik bir kafe deneyimi oluşturmayı amaçlamaktadır.

Proje Yürütücüsü:

Dr. Öğr. Üyesi. H. Tekinalp Güreken

GÖRSEL KİMLİK

NOX



#000000



ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
01234567890(\$£€.,!?)

#ffffff



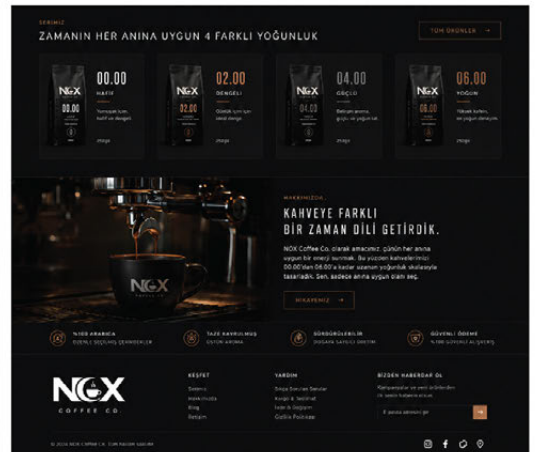
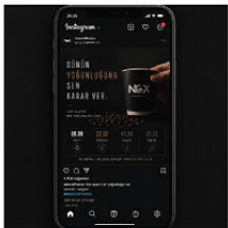
AFİŞLER

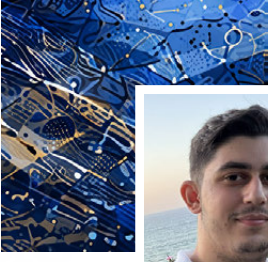


GRAFIK TASARIM ÜRÜNLERİ



ARAYÜZ TASARIMI





TAHA SANTUR

E-posta: santurtaha336@gmail.com

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"NATIVO Uygulaması / Arayüz Tasarımı"

Projenin amacı, dil öğrenenlere doğal ve günlük konuşma dilini sunmak.

Proje Yürütücüsü:

Prof.Dr. Elanur Pilici

GÖRSEL KİMLİK



#6466af



#f1f1f9

Aa

BaillywickJGothic-Regular

abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
1234567890

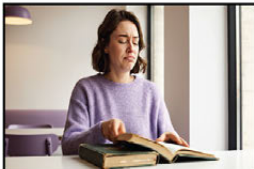
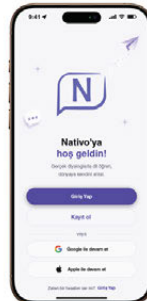
Aa

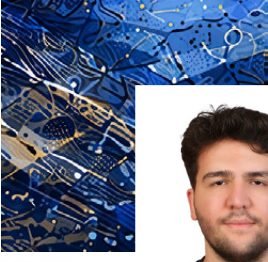
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
1234567890

AFİŞLER



ARAYÜZ TASARIMI





TAYLAN IŞIK

E-posta: taylanisik@icloud.com
LinkedIn: linkedin.com/in/taylan-istik

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"Defne Hastanesi / Hastane Marka Kimliği Projesi"

Projenin amacı, defne yaprağının köklü şifa ve yenilenme sembolizminden ilham alarak hastayı psikolojik olarak rahatlatan, güven veren, hijyenik ve doğayla bütünleşik modern bir görsel kimlik oluşturmayı amaçlamaktadır.

Proje Yürütücüsü:

Dr. Öğr. Üyesi. H. Tekinalp Güreken

GÖRSEL KİMLİK



Montserrat Light

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
0123456789
!@#\$%^&*()_+~`-=>?<.,/

Aa

Montserrat

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
0123456789
!@#\$%^&*()_+~`-=>?<.,/

Aa

Montserrat Regular

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
0123456789
!@#\$%^&*()_+~`-=>?<.,/

Aa

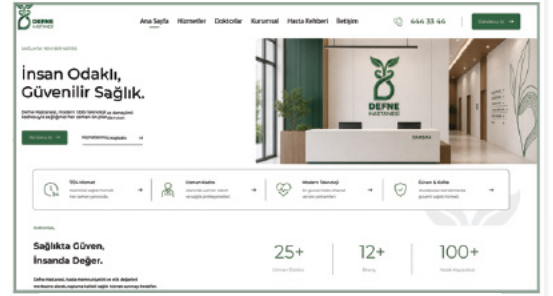
Montserrat Semibold

ABCDEFGHIJKLMNOPQRSTUVWXYZ
abcdefghijklmnopqrstuvwxyz
0123456789
!@#\$%^&*()_+~`-=>?<.,/

Aa



ARAYÜZ TASARIMI



AFIŞLER

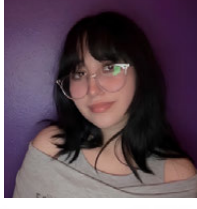


GRAFİK TASARIM ÜRÜNLERİ



TANITIM ANİMASYONU





ZEYNEP BELKIRAT

E-posta: zeynepbelkirat@gmail.com

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

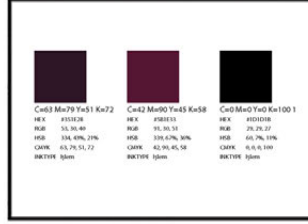
"Astra Kozmetik / Marka Oluşturma ve Kurumsal Kimlik"

Projenin amacı, kozmetik markasını yalnızca ürün satan bir marka olmaktan çıkartıp hedef kitlesi için sofistike bir yaşam tarzını temsil eden güçlü bir marka kimliği oluşturarak aidiyet duygusu geliştirmeyi amaçlamaktadır.

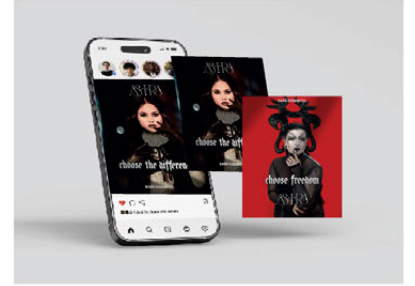
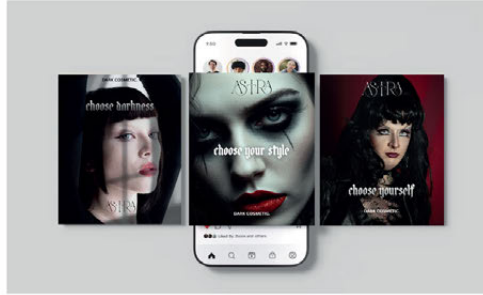
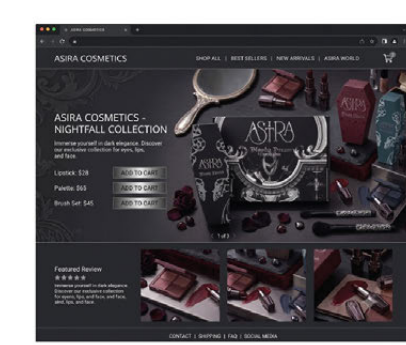
Proje Yürütücüsü:

Dr. Öğr. Üyesi. H. Tekinalp Güreken

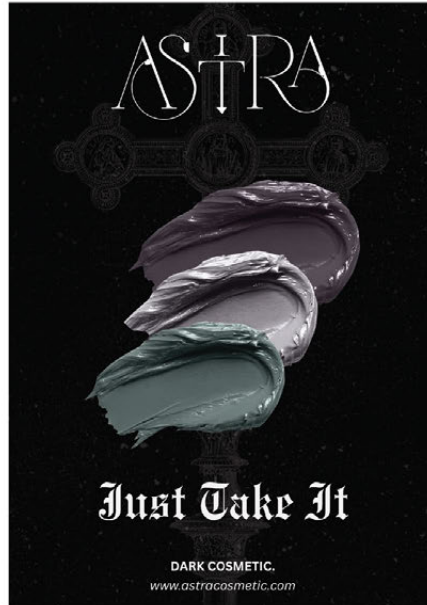
GÖRSEL KİMLİK



ARAYÜZ TASARIMI & SOSYAL MEDYA



AFİŞLER



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 center of the figure.

ÇİZGİ FİLM VE ANİMASYON BÖLÜMÜ



ALEYNA KİBAR

Behance: <https://www.behance.net/aleynakibar>
LinkedIn: <https://www.linkedin.com/in/aleyna-kibar-657b76334/>
E-posta: aleynakbr995@gmail.com

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"Işık Avcısı – Animasyon Kısa Film Projesi"

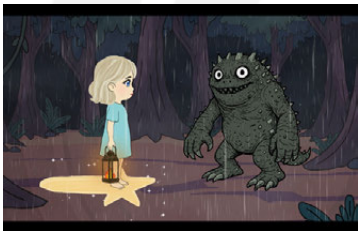
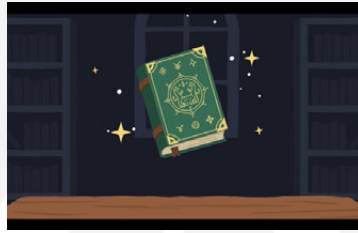
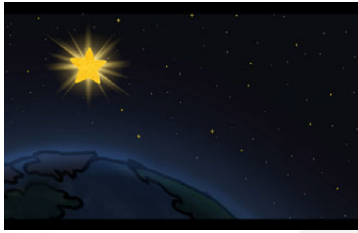
Projenin amacı, insanların içindeki umut, sevgi ve iyilik duygularının en karanlık zamanlarda bile varlığını koruduğunu fantastik bir hikâye aracılığıyla anlatmayı amaçlamaktadır. Evrensel değerleri etkileyici bir görsel anlatımla izleyiciye aktararak farkındalık oluşturmayı hedeflemektedir.

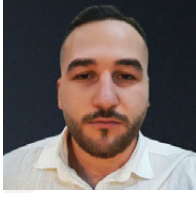
Proje Yürütücüsü:

Dr. Öğr. Üyesi Seda Sakiyan- Öğr.Gör. Burak Kaya-
Öğr.Gör. Mustafa Berk Geçkalan



Video Ekran Görüntüleri





ALPEREN AKYÜZ

Behance: <https://www.behance.net/alperenakyz>
LinkedIn: <https://www.linkedin.com/in/alperen-aky%C3%BCz-a91788257/>
E-posta: youalperenakyz@gmail.com

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"Asla Pes Etme / 2D kısa Animasyon

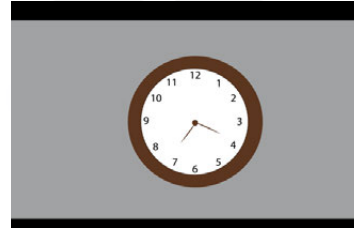
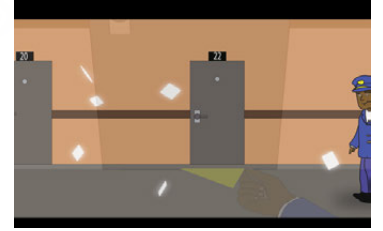
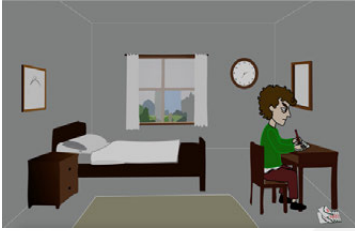
Projenin amacı, Hayallerinin peşinde koşan her insanın durmadan devam etmesi gerektiği, kim olursa olsun sizi aşağıya çekmesine izin vermemeniz gerektiğini anlatmaktadır.

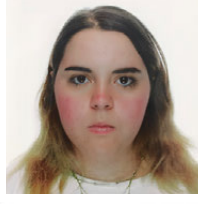
Proje Yürütücüsü:

Dr. Öğr. Üyesi Seda Sakiyan- Öğr.Gör. Burak Kaya-
Öğr.Gör. Mustafa Berk Geçkalan



Video Ekran Görüntüleri





AYŞENAZ EROL

Behance: <https://www.behance.net/ayenazerol1>
LinkedIn: https://www.linkedin.com/in/ayşenaz-erol-669975419?utm_source=share_via&utm_content=profile&utm_medium=member_android

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"Toybox Hill / Kısa Animasyon Filmi"

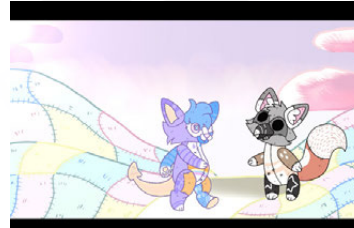
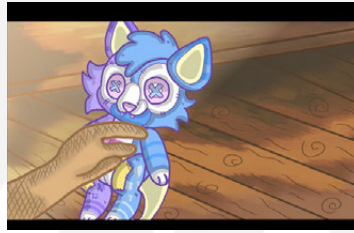
Projenin amacı, "sevimli korku" estetiğini animasyon teknikleriyle harmanlayarak izleyicide zıt duygular uyandıran, görsel açıdan zengin ve tekinsiz bir hikaye evreni yaratmaktır. Karakter tasarımı ve atmosfer aracılığıyla özgün bir ifade dili geliştirilerek etkili bir kısa film ortaya konması hedeflenmektedir.

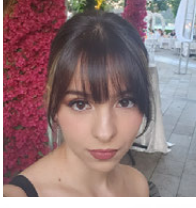
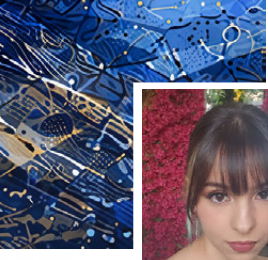
Proje Yürütücüsü:

Dr. Öğr. Üyesi Seda Sakiyan- Öğr.Gör. Burak Kaya-
Öğr.Gör. Mustafa Berk Geçkalan



Video Ekran Görüntüleri





BEGÜM DEBE

Behance: <https://www.behance.net/yukiiayao1>
Linkedin: https://www.linkedin.com/in/begum-dede-589373362?utm_source=share&utm_campaign=share_via&utm_content=profile&utm_medium=android_app

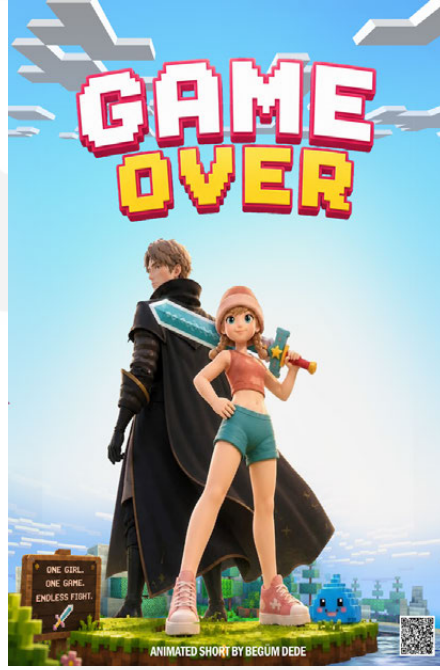
PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"Game Over 3D ve 2D Tekniklerini Birleştiren Kısa Animasyon"

Projenin amacı, oyun oynarken kendini oyunun dünyasına kaptıran bir karakterin dönüşümünü anlatırken, 3D ve pixel art geçişleriyle gerçeklik algısındaki değişimi görselleştirmek ve izleyiciye eğlenceli, enerjik bir deneyim sunmaktır.

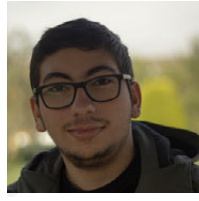
Proje Yürütücüsü:

Dr. Öğr. Üyesi Seda Sakiyan- Öğr.Gör. Burak Kaya- Öğr.Gör. Mustafa Berk Geçkalan



Video Ekran Görüntüleri





BEHİÇ TAĞ

Behance: www.behance.net/behictag
Linkedin: www.linkedin.com/in/behic-tag-7a3581329/

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"Reboot - 3D Animasyon / Kısa Film"

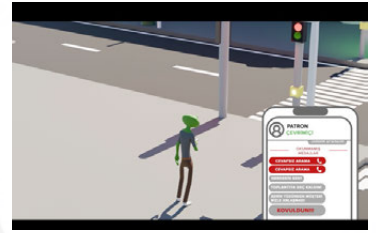
Projenin amacı, monoton kurumsal hayata sıkışmış bir kurbağanın, oyun tutkusunu bir zaafıtan üretim aracına dönüştürerek kendi mutluluğunu inşa etme sürecini anlatmaktır. İzleyiciye, çocukluk heyecanlarıyla mesleki yetenekleri birleştirerek hayatın kontrolünü yeniden ele almanın mümkün olduğunu nostaljik bir atmosferle sunmayı hedefler.

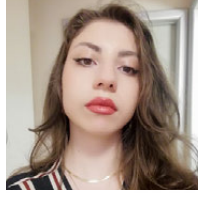
Proje Yürütücüsü:

Dr. Öğr. Üyesi Seda Sakiyan- Öğr.Gör. Burak Kaya- Öğr.Gör. Mustafa Berk Geçkalan



Video Ekran Görüntüleri





BEYZA KARAKUŞ

E-Posta: bk392166@gmail.com

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

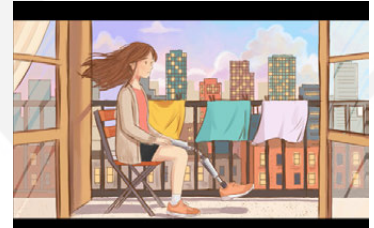
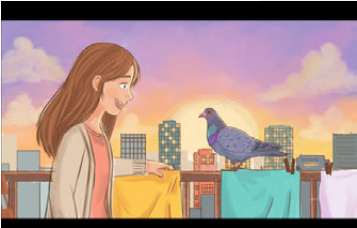
"Reboot - 3D Animasyon / Kısa Film"

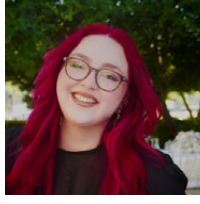
Proje Yürütücüsü:

Dr. Öğr. Üyesi Seda Sakiyan- Öğr.Gör. Burak Kaya-
Öğr.Gör. Mustafa Berk Geçkalan



Video Ekran Görüntüleri





BİRSU SILA KIRAL

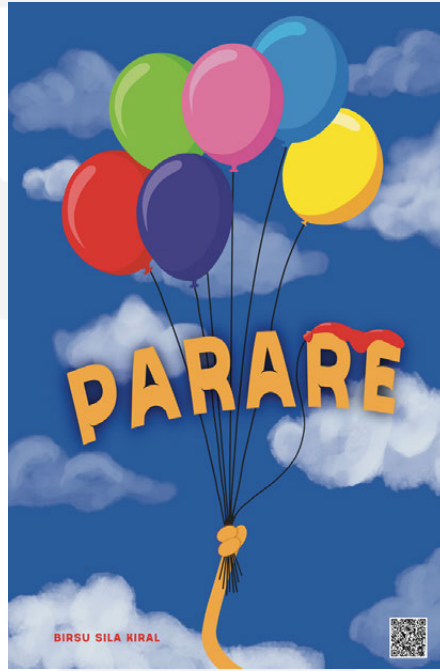
PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"Parare / 2D Yaratıcı Tasarım ve Animasyon"

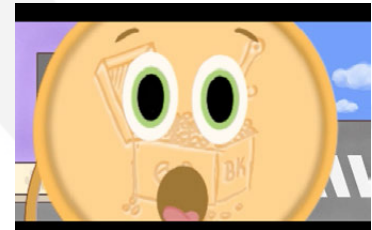
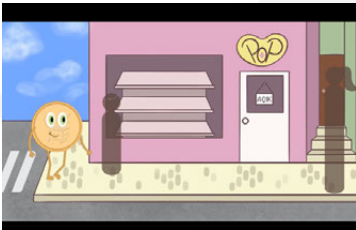
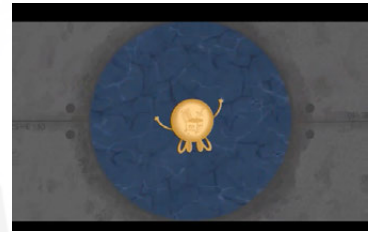
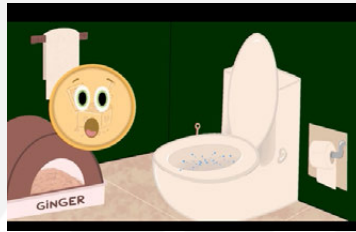
Projenin amacı, 8–10 yaş grubundaki çocuklara bireyin kendi değerini ve potansiyelinin keşfetmesinin ancak deneyim ve yolculuklarla mümkün olabileceğini anlatmayı amaçlamaktadır.

Proje Yürütücüsü:

Dr. Öğr. Üyesi Seda Sakiyan- Öğr.Gör. Burak Kaya- Öğr.Gör. Mustafa Berk Geçkalan



Video Ekran Görüntüleri





EDA ÖZBEK

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

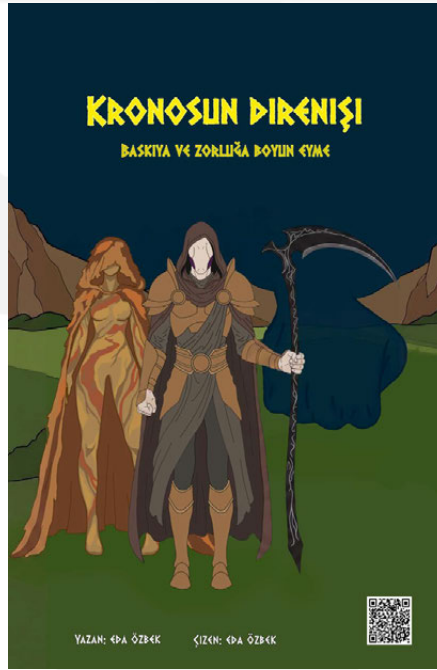
"Kronos'un Direnişi - Yaratıcı Tasarım Çalışması"

Projenin amacı, mitolojik karakterler ve sinematografik anlatım aracılığıyla baskı, korku ve umutsuzluk karşısında cesaretin, dayanıklılığın ve umudun önemini çocuklara sembolik bir dille aktarmaktır. Proje, güçlü görsel metaforlarla izleyiciyi düşündürürken umut duygusunu öne çıkarmayı hedeflemektedir.

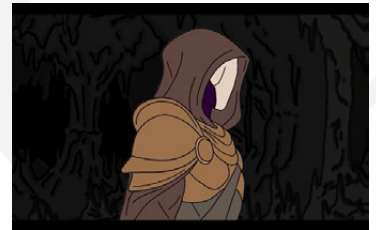
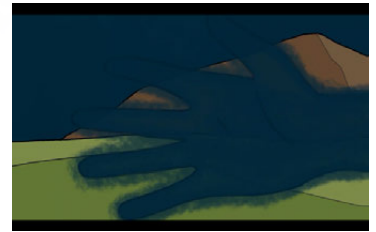
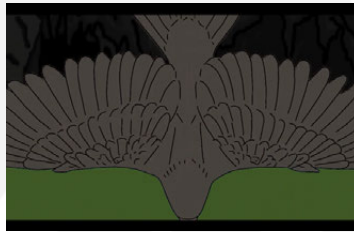
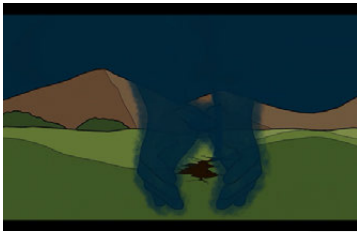
Proje Yürütücüsü:

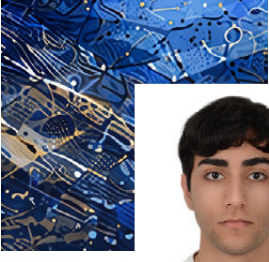
Dr. Öğr. Üyesi Seda Sakiyan- Öğr.Gör. Burak Kaya-

Öğr.Gör. Mustafa Berk Geçkalan



Video Ekran Görüntüleri





EMİR SARP KAYA

Behance: <https://www.behance.net/mehmetsarpkay>
Linkedin: <https://www.linkedin.com/in/m-emir-sarpkaya-b-68139289/>
E posta: mehmetemirsarpkaya@gmail.com

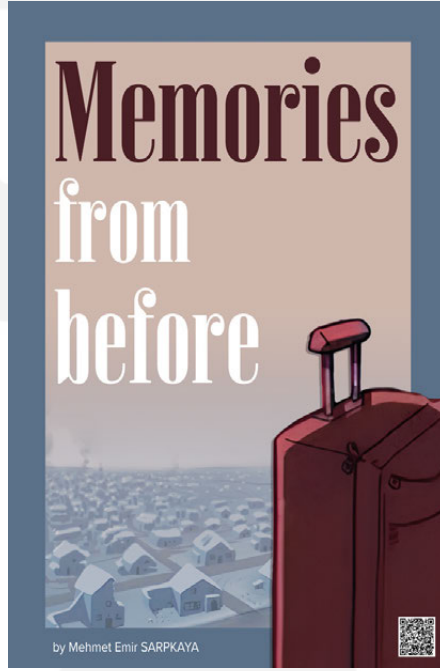
PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"Memories From Before – Kısa Animasyon Filmi"

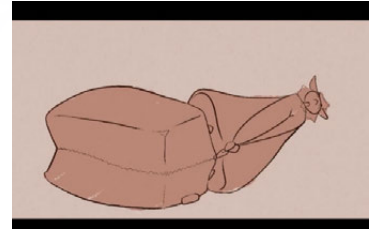
Projenin amacı, sıradan bir eylem olan bavul hazırlamanın savaş ve göç gibi trajik koşullarda nasıl zıt bir anlama büründüğünü araştırmaktır. Geçmişin sıcak anıları ile bugünün soğuk gerçekliği arasındaki keskin kopuş, özgün animasyon teknikleriyle izleyiciye görsel bir tezatlıkta sunulmaktadır.

Proje Yürütücüsü:

Dr. Öğr. Üyesi Seda Sakıyan- Öğr.Gör. Burak Kaya- Öğr.Gör. Mustafa Berk Geçkalan



Video Ekran Görüntüleri





ENES ALIBAZ

Behance : [behance.net/enesalibaz](https://www.behance.net/enesalibaz)
LinkedIn : [linkedin.com/in/enesalibaz/](https://www.linkedin.com/in/enesalibaz/)
E-posta : enesalibaz0@gmail.com

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"Vitia – 2d Animasyon Kısa Film Projesi"

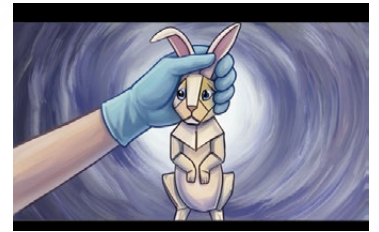
Projenin amacı, , insanlığın bilimsel ve endüstriyel ilerleme uğruna diğer canlılar üzerinde kurduğu tahakkümü ve "hayvan deneyleri" adı altındaki etik kusuru görünür kılma arzusundan doğmuştur. Vitia, modern dünyanın kusursuzluk ve fayda odaklı illüzyonunun arkasında gizlenen en büyük ahlaki yaralardan birine, laboratuvar ortamında yaşamı ve iradesi gasp edilen bir tavşanın sessiz trajedisine odaklanmaktadır.

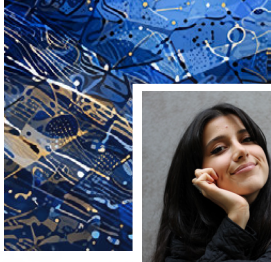
Proje Yürütücüsü:

Dr. Öğr. Üyesi Seda Sakıyan- Öğr.Gör. Burak Kaya-
Öğr.Gör. Mustafa Berk Geçkalan



Video Ekran Görüntüleri





FATMA NİSA ŞENEL

Behance: https://www.behance.net/nisasenel?locale=tr_TR
LinkedIn: [linkedin.com/in/nisa-senel-98888823a](https://www.linkedin.com/in/nisa-senel-98888823a)
E-posta : senelnisa1@gmail.com

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"Yaşama Yeniden Dokunmak / 2D Kısa Animasyon"

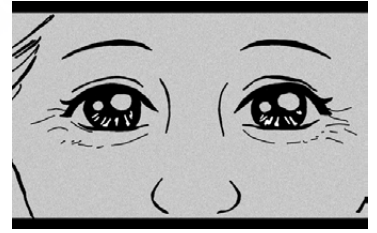
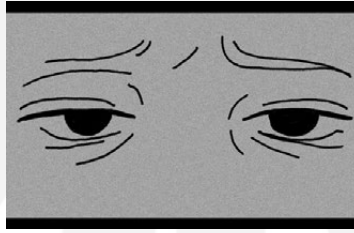
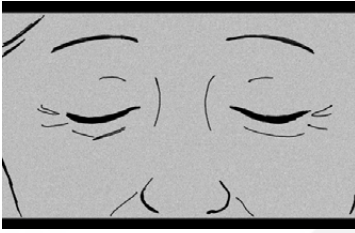
Projenin amacı, müziğin ve anıların insan yaşamı üzerindeki dönüştürücü etkisini sade bir animasyon diliyle anlatmaktır. Yaşlı bir karakterin geçmişiyle yeniden bağ kurarak yaşam sevincini keşfetmesi üzerinden umut, nostalji ve yeniden başlama duygularını izleyiciye aktarmayı hedeflemektedir.

Proje Yürütücüsü:

Dr. Öğr. Üyesi Seda Sakıyan- Öğr.Gör. Burak Kaya- Öğr.Gör. Mustafa Berk Geçkalan



Video Ekran Görüntüleri





GÖKSEL ACAR

ArtStation: ArtStation - Gökşel
LinkedIn: Gökşel Acar | LinkedIn
E-posta: goksellacarr@gmail.com

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"Tıkırtı – 3D Animasyon"

Projenin amacı, eşini kaybettikten sonra ıssız bir arazide yalnızlığa çekilen Nuri'nin, elektrik kesintisiyle indiği bodrumda kendi yaptığı eski robotunu bulmasını anlatmaktır. Çalışma, yalnızlığın yıpratıcılığını ve karanlığı bölen ufak bir tıkırtının karakterin ruhunda nasıl yeniden umut yeşertebileceğini izleyiciye sunmayı hedefler.

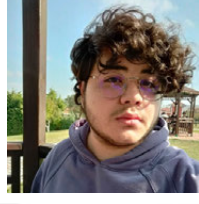
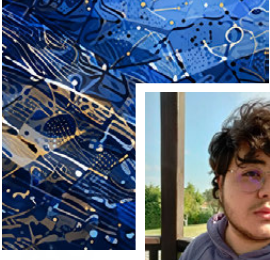
Proje Yürütücüsü:

Dr. Öğr. Üyesi Seda Sakiyan- Öğr.Gör. Burak Kaya- Öğr.Gör. Mustafa Berk Geçkalan



Video Ekran Görüntüleri





HASAN GERGİN

Behance: <https://www.behance.net/hasangergin>
LinkedIn: www.linkedin.com/in/hasan-gergin-6410a13674123?utm_source=share_via&utm_content=profile&utm_medium=member_ios
E-posta: hasangergin15@gmail.com

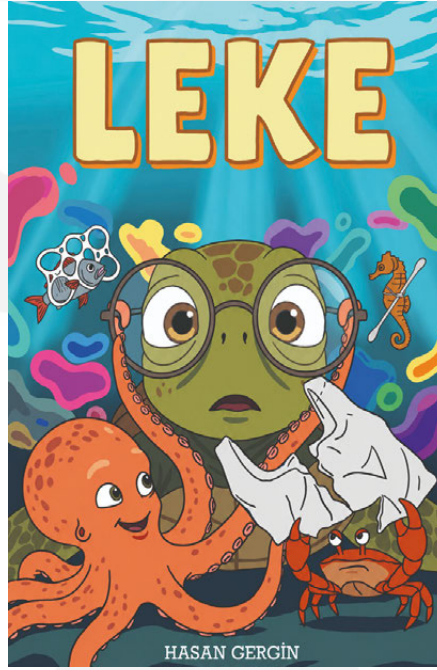
PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"Leke / 2 Boyutlu Kısa Animasyon Filmi"

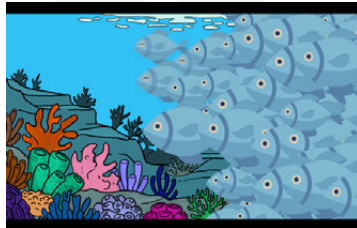
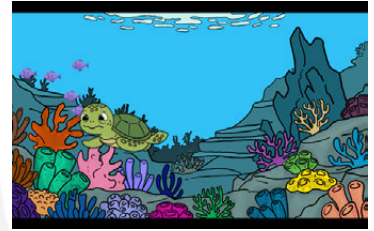
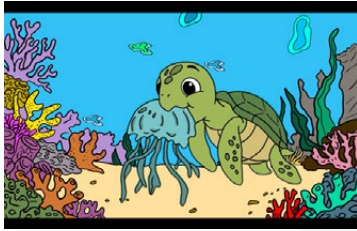
Projenin amacı, deniz kirliliği sorununu miyop bir deniz kaplumbağasının gözünden çevre bilincini artırmaya yönelik 2 boyutlu bir kısa animasyon filmi üretmektir. Tasarım sürecinde masalsi ve dramatik zıtlıklar kullanılarak, izleyicide doğaya karşı derin bir empati uyandırılması hedeflenmektedir.

Proje Yürütücüsü:

Dr. Öğr. Üyesi Seda Sakiyan- Öğr. Gör. Burak Kaya-
Öğr. Gör. Mustafa Berk Geçkalan



Video Ekran Görüntüleri





HATİCE ZEYNEP SEZGİN

Behance: <https://www.behance.net/zeynepsezgin4>
Linkedin: https://www.linkedin.com/in/zeynep-sezgin-419950339?utm_source=share_via&utm_content=profile&utm_medium=member_ios
E-posta: hzeynep2004@icloud.com

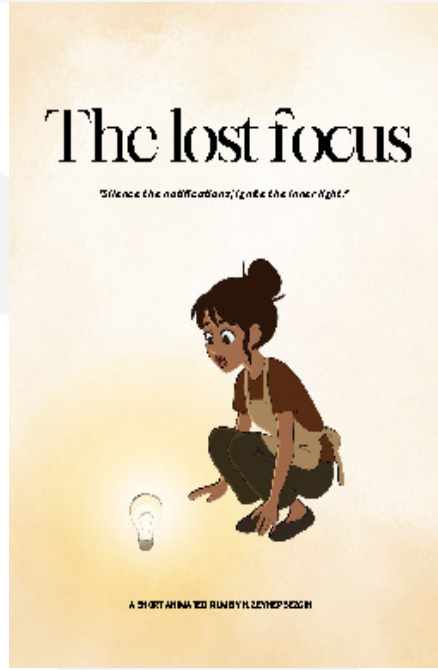
PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"Odağını Yeniden Keşfet / 2D Kısa Animasyon Filmi"

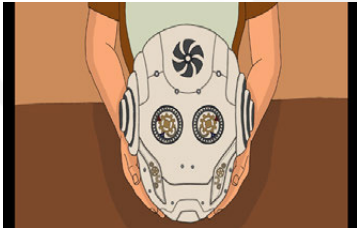
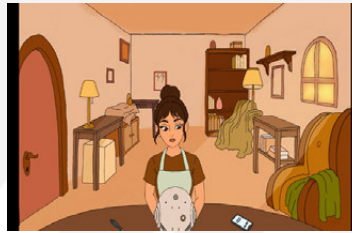
Projenin amacı, dijital bildirimlerin bireyin dikkat ve üretkenliği üzerindeki etkisini, mitolojik öğeler ile bilim kurgu estetiğiyle bir araya getiren özgün bir 2D kısa animasyon aracılığıyla görselleştirerek odaklanmanın ve içsel farkındalığın önemini yaratıcı bir anlatımla izleyiciye aktarmaktır.

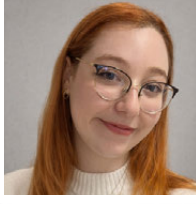
Proje Yürütücüsü:

Dr. Öğr. Üyesi Seda Sakiyan- Öğr. Gör. Burak Kaya- Öğr. Gör. Mustafa Berk Geçkalan



Video Ekran Görüntüleri





İREM GÜLBOY

Behance: <https://www.behance.net/iremglby>
Linkedin: <https://www.linkedin.com/in/iremglby/>
E posta: iremglby@icloud.com

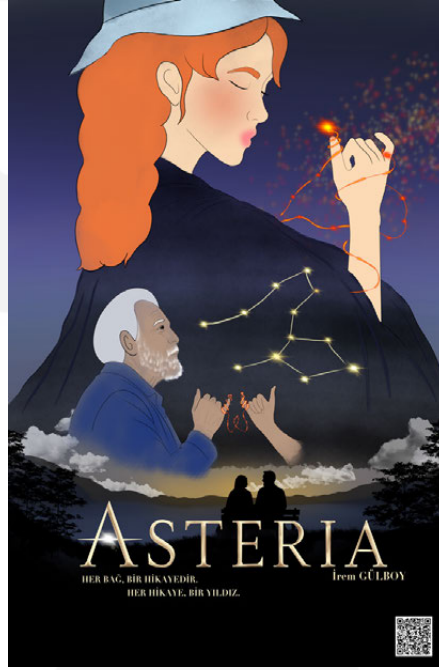
PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"Asteria – 2D Frame By Frame Animasyon Kısa Film Projesi"

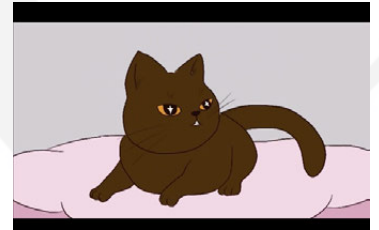
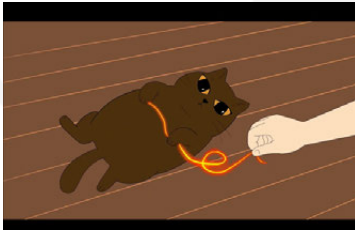
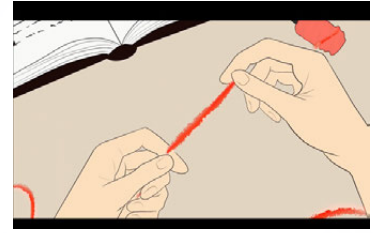
Projenin amacı, insanlar arasındaki bağların her zaman koparılması gerekmediğini anlatır. Seraph'ın yolculuğu, bazı acıların çözülmek yerine kabul edilip dönüştürülebileceğini gösterir. Hikaye; kabullenme, sevgi ve dönüşüm temaları üzerinden, geçmişin yüklerinin insanın yolunu aydınlatan yıldızlara dönüşebileceğini vurgular.

Proje Yürütücüsü:

Dr. Öğr. Üyesi Seda Sakıyan- Öğr.Gör. Burak Kaya-
Öğr.Gör. Mustafa Berk Geçkalan



Video Ekran Görüntüleri





İSMAİL BİÇER

Behance: <https://www.behance.net/smailbier>
LinkedIn: <https://www.linkedin.com/in/ismail-bicer-03969141b/>
E-posta: ismailbicer061@gmail.com

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"Tarihin Karanlık Prensi: Ölüm Uykusu"

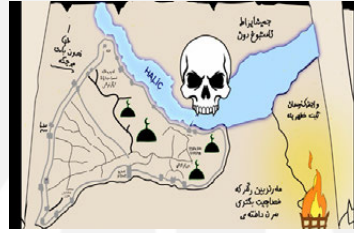
Projenin amacı, bireysel travmaların dönüştürücü gücünü psikolojik ve tekinsiz bir atmosferde ele alarak, yerel tarihi unsurlar ile Vlad Tepes mitini harmanlayan özgün bir tarihsel fantastik animasyon evreni sunmak; çizgi film estetiği ve disiplinler arası ses/tasarım yaklaşımlarıyla yerli sinemadaki alternatif anlatı eksikliğini doldurmaktır.

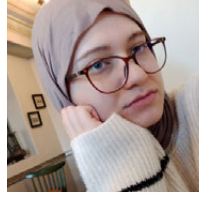
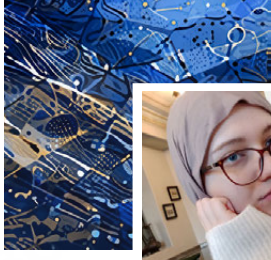
Proje Yürütücüsü:

Dr. Öğr. Üyesi Seda Sakiyan- Öğr.Gör. Burak Kaya- Öğr.Gör. Mustafa Berk Geçkalan



Video Ekran Görüntüleri





PINAR SUDE KARACIK

Behance: <https://www.behance.net/3011bfe7>
LinkedIn: <https://www.linkedin.com/in/p%C4%B1nar-sude-karac%C4%B1k-544506373/>
E-Posta: pinarsudedu@gmail.com

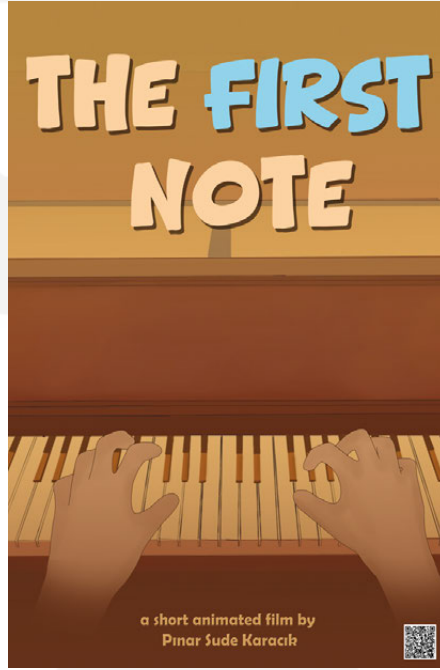
PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"The First Note / 2DAnimasyon Çalışması"

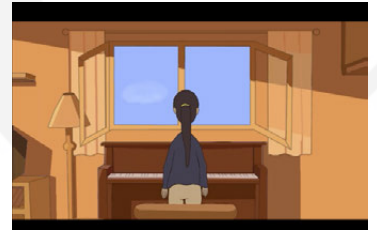
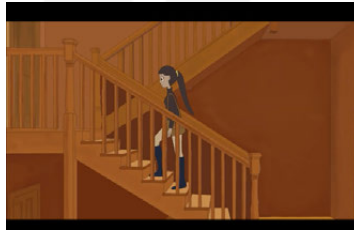
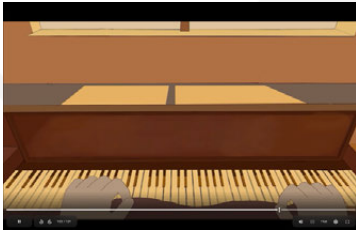
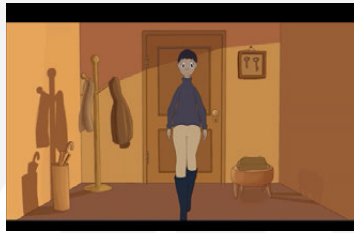
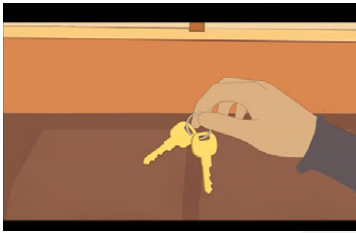
Projenin amacı, yetişkinlik ve gündelik yaşamın rutinleri içinde geri planda kalan tutkuların görsel anlatım yoluyla yeniden yorumlanması; bireyin kendisiyle yeniden bağ kurma sürecini özgün bir anlatım diliyle ele alarak izleyicide farkındalık oluşturacak bir tasarım çıktısı ortaya koymaktır.

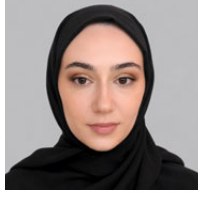
Proje Yürütücüsü:

Dr. Öğr. Üyesi Seda Sakiyan- Öğr.Gör. Burak Kaya-
Öğr.Gör. Mustafa Berk Geçkalan



Video Ekran Görüntüleri





SELİN KAYA

LinkedIn: <https://tr.linkedin.com/in/selin-k-a0183427a>

Behance: <https://www.behance.net/selinkayaa>

E posta: Kayaselin167@gmail.com

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"Son Damla / Bilgilendirici Tasarım Çalışması"

Projenin amacı, aile içi şiddetin bireyler ve özellikle çocuklar üzerindeki yıkıcı etkilerine dikkat çekmek ve toplumsal farkındalık oluşturmaktır. Verilmek istenen temel mesaj şudur: "Şiddet yalnızca bir anlık eylem değildir; aile bağlarını koparan, çocukların geleceğini karartan ve tüm yaşamları etkileyen bir yıkımdır."

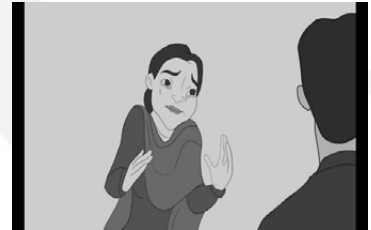
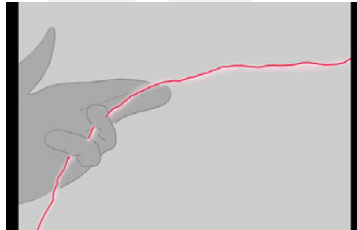
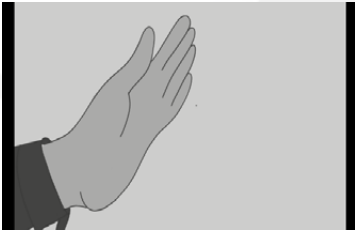
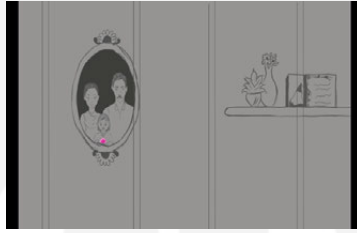
Proje Yürütücüsü:

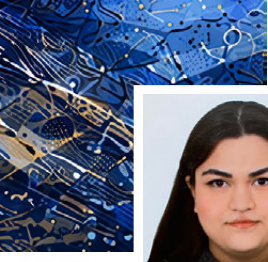
Dr. Öğr. Üyesi Seda Sakiyan- Öğr.Gör. Burak Kaya-

Öğr.Gör. Mustafa Berk Geçkalan



Video Ekran Görüntüleri





SUDENAZ TAŞ

Behance: <https://www.behance.net/sudenazta>
Linkedin: [www.linkedin.com/in/sudenaz-tas-6](https://www.linkedin.com/in/sudenaz-tas-615326319)
15326319
E-Posta: tassudenaz0@gmail.com

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"Baloncuk – 2d Animasyon Kısa Film Projesi"

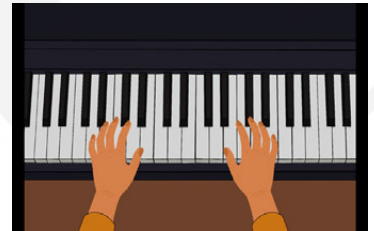
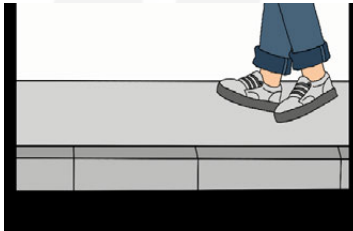
Projenin amacı, sıradan bir sakızın açtığı büyümlü portallar üzerinden hayal gücü, bakış açısı ve içsel dönüşüm temalarını görsel bir anlatımla ele almaktır. Proje, 2D animasyon teknikleri kullanarak özgün karakterler, renkli dünyalar ve bütünlüklü bir hikâye dili oluşturmayı hedeflemektedir.

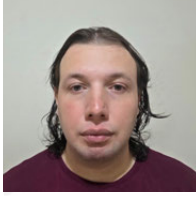
Proje Yürütücüsü:

Dr. Öğr. Üyesi Seda Sakiyan- Öğr.Gör. Burak Kaya-
Öğr.Gör. Mustafa Berk Geçkalan



Video Ekran Görüntüleri





ŞAMİLHAN BEKTAŞ

Behance: <https://www.behance.net/amilhanbekta>
E-Posta: samilhanbektas@hotmail.com

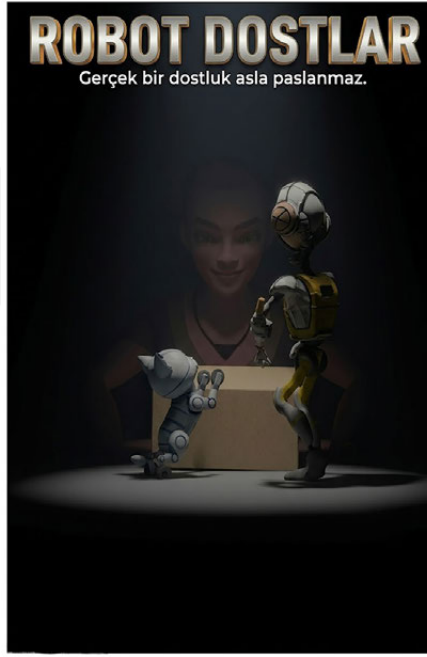
PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"Robot Dostlar / 3DAnimasyon"

Projenin amacı, animasyon filmim, de görünüşler nasıl olursa olsun arkadaşlığın her şeyden önemli olduğunu anlatmaktır. Bu çalışmayla, arkadaşlığın ne kadar değerli olduğunu vurgulayarak izleyicinin dostluğun kıymetini bilmesini amaçladım. Bir çizgi filminden ziyade, duygu ve düşünceleri yansıtan bir araç olan bu çalışma, dostluğun önemini vurgulayan özgün bir tasarım çıktısıdır.

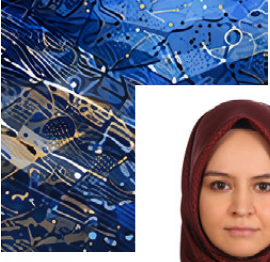
Proje Yürütücüsü:

Dr. Öğr. Üyesi Seda Sakiyan- Öğr.Gör. Burak Kaya- Öğr.Gör. Mustafa Berk Geçkalan



Video Ekran Görüntüleri





ŞERİFE SENA ATEŞ

Behance: <https://www.behance.net/ssenaa>
Linkedin: https://www.linkedin.com/in/ssenaa?utm_source=share_via&utm_content=profile&utm_medium=member_ios
E-Posta: ssa.ates@gmail.com

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"Friendship – 2D Animasyon Kısa Film"

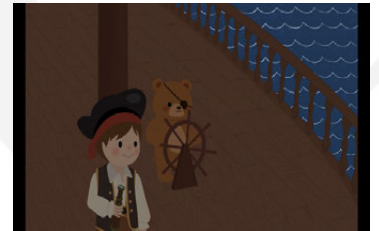
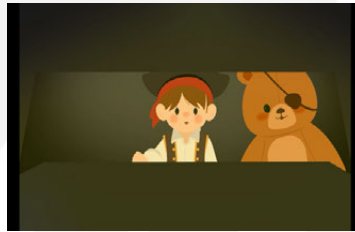
Projenin amacı, çocukların ortak ilgi alanları aracılığıyla kurdukları arkadaşlıkları denizcilik ve korsanlık teması üzerinden eğlenceli bir anlatımla ele almaktır. Çocuk kitabı estetiğinden ilham alan görsel diliyle, hayal gücü ve paylaşımın önemini sıcak ve samimi bir animasyon deneyimiyle izleyiciye aktarmayı hedeflemektedir.

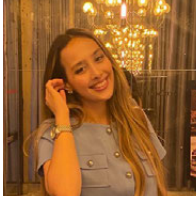
Proje Yürütücüsü:

Dr. Öğr. Üyesi Seda Sakiyan- Öğr.Gör. Burak Kaya-
Öğr.Gör. Mustafa Berk Geçkalan



Video Ekran Görüntüleri





YASEMİN ÖZ

Behance: <https://www.behance.net/yaseminz2/editor>
E-Posta: oz109309@gmail.com
LinkedIn: <https://www.linkedin.com/in/yaseminoz25>

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"Gri'nin Tehlikesi - 3D Animasyon Kısa Film Projesi"

Projenin amacı, rengini kaybederek griye dönüşen bir bukalemunun hikâyesi üzerinden bireyin öz benliğinden uzaklaşmasını ele almaktadır. Gri, görünmez olmayı ve kendini gizlemeyi simgelerken, her insanın içinde var olan özgün renklerin hiçbir zaman tamamen kaybolmadığını vurgular. Çalışmanın amacı, bastırılan kimliği ve içsel renkleri yeniden hatırlatmak ve görünür kılmaktır.

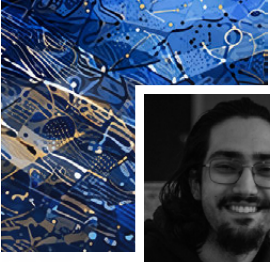
Proje Yürütücüsü:

Dr. Öğr. Üyesi Seda Sakiyan- Öğr.Gör. Burak Kaya- Öğr.Gör. Mustafa Berk Geçkalan



Video Ekran Görüntüleri





YİĞİT ÇERMİK

Behance: <https://www.behance.net/YigitCermik>
E-Posta: yigitcermik34@gmail.com
LinkedIn: <https://tr.linkedin.com/in/yigit-çermik-30a7835b>

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"Beherzt – 2D Motion Animasyon"

Projenin amacı, animasyon ve filmlerde genellikle iynin bakış açısının anlatılmasından hareketle, iyilik yaptığını düşünen bir karakterin hikâyesini ele almaktadır. Farklı bir anlatı kurgusuyla trajik bir sona ulaşan hikâye, köyünü kurtardığına inanan şövalye Beherzt'i merkezine alır. Animasyon ilerledikçe, karakterle birlikte olayların ardındaki gerçekler izleyiciye adım adım açığa çıkar.

Proje Yürütücüsü:

Dr. Öğr. Üyesi Seda Sakiyan- Öğr.Gör. Burak Kaya-
Öğr.Gör. Mustafa Berk Geçkalan

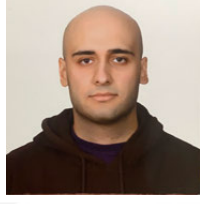


Video Ekran Görüntüleri



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 central part of the figure.

GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ



AKİF EMRE DEĞİRMENCİ

Behance: <https://www.behance.net/akifemrdeirme37>
LinkedIn: <https://www.linkedin.com/in/akif-emre-degirmenci-3114872b8/>
E-posta: degirmenciakifemre@gmail.com

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"Restoranlarda Sürdürülebilirlik Uygulamalarına Yönelik Tüketici Algısı Alan Araştırması"

Projenin amacı, restoranlarda uygulanan sürdürülebilirlik girişimlerine yönelik tüketici algısını, bu uygulamaların restoran tercihine etkisini ve sürdürülebilir uygulamalar için ödeme istekliliğini nicel bir alan araştırmasıyla belirlemektir.

Proje Yürütücüsü:

Dr. Öğr. Üyesi Merve Aycan



T.C.
İSTANBUL AREL ÜNİVERSİTESİ
GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
BİTİRME PROJESİ POSTER SUNUMU



RESTORANLARDA SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK UYGULAMALARINA YÖNELİK TÜKETİCİ ALGISI

ÖĞRENCİ ADI-SOYADI: AKİF EMRE DEĞİRMENCİ
ÖĞRENCİ NUMARASI: 220403027
DANIŞMAN ADI-SOYADI: DR. ÖĞR. ÜYE. MERVE AYCAN

• ÖZET

Bu çalışma, tüketicilerin restoranlarda uygulanan sürdürülebilirlik girişimlerine yönelik algılarını, restoran tercihlerine etkisini ve ödeme istekliliğini belirlemeyi amaçlamaktadır. Veri toplama Google Forms üzerinden yürütülmekte; bu poster ön bulgu olarak n=36 katılımcının verisini sunmaktadır.

• AMAÇ & ÖNEM

Amaç:

- Tüketicilerin sürdürülebilirlik tutumlarını, uygulamalara verdikleri önem derecelerini ve ödeme istekliliğini belirlemek.

Önem:

- Türkiye'de bağımsız restoran tüketicileri üzerine güncel veri katkısı
- Sektör yöneticilerine rehber tüketici verisi

• MATERYAL & METOT

Araştırma Modeli:

Nicel araştırma · betimleyici tarama

Veri Toplama Aracı:

Çevrim içi yapılandırılmış anket (Google Forms)
Üç bölüm: demografik · 5'li Likert tutum · 7 uygulama önemi

Evren ve Örneklem:

- Türkiye'de 18 yaş üstü restoran tüketicileri
- Kolayda örnekleme yöntemi
- Ön bulgu: n = 36 | Hedef: n ≥ 384

Analiz:

Frekans ve ortalama; nihai veri ile t-testi, ANOVA, Pearson korelasyon (SPSS).

• SONUÇ

Ön bulgular, tüketicilerin sürdürülebilirlik kavramına yönelik tutumsal önemini yüksek (3,89/5) olmasına karşın bu önemin restoran tercihine (3,33/5) ve özellikle ödeme istekliliğine (2,94/5) sınırlı düzeyde yansıdığını ortaya koymaktadır.

Bu örüntü, Bekar ve Sürücü (2018) tarafından raporlanan tutum-davranış açığını destekler niteliktedir.

Yedi uygulama arasında etik çalışan muamelesinin (4,61) en yüksek skor alması, sosyal sürdürülebilirliğin tüketici nezdindeki yüksek görünürlüğüne işaret etmektedir.

• BULGULAR

Katılımcıların çoğunluğu 18-24 yaş (%69,4) ve lisans düzeyinde (%72,2) eğitimlidir. Tutum (3,89), tercih (3,33) ve ödeme istekliliği (2,94) ortalamaları arasındaki azalan eğilim, sürdürülebilirliğe verilen önemin davranışa kısmen yansıdığını göstermektedir. Yedi uygulama içinde çalışanlara etik muamele en yüksek (4,61), enerji verimliliği en düşük (3,69) ortalamaya sahiptir.



• KAYNAKÇA

- Ajzen, I. (1991). The theory of planned behavior. *Organizational Behavior and Human Decision Processes*, 50(2), 179-211.
- Bekar, A. ve Sürücü, Ç. (2018). Yiyecek-içecek işletmelerinde sürdürülebilirlik uygulamalarına yönelik tüketici tutumları. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 6(2), 60-79.
- Demirçelik, E. ve Şahin, S. (2021). Restoranlarda sürdürülebilirlik uygulamalarının tüketici tercihlerine etkisi. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 9(1), 213-231.
- Elkington, J. (1998). *Cannibals with forks: The triple bottom line of 21st century business*. New Society Publishers.
- Hu, H. H., Parsa, H. G. ve Self, J. (2010). The dynamics of green restaurant patronage. *Cornell Hospitality Quarterly*, 51(3), 344-362.
- WCED (1987). *Our common future*. Oxford University Press.



ALİ KILIÇ

E posta:alikilicc22@gmail.com

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"VEGCAS (Fonksiyonel Özelliği Arttırılmış Vegan Peynir Tatlısı)"

Projenin amacı, Vegan, vejetaryen ve laktoz intoleransı olan bireyler tarafından da güvenle tüketilebilecek, fonksiyonel özellikleriyle ürüne özgün bir nitelik kazandıran ve gıda sektöründe kalıcı bir yer edinebilecek bir ürün geliştirmektir.

Proje Yürütücüsü:

Dr. Öğr. Üyesi Özlem YALÇINÇIRAY



T.C.
İSTANBUL AREL ÜNİVERSİTESİ
GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ POSTER SUNUMU
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
BİTİRME PROJESİ POSTER SUNUMU



VEGCAS

FONKSİYONEL ÖZELLİĞİ ARTTIRILMIŞ VEGAN PEYNİR TATLISI

Hazırlayan: ALİ KILIÇ

Numara: 220403012

Danışman: Dr. Öğr. Üyesi Özlem YALÇINÇIRAY



ÖZET

Vegan ve vejetaryen beslenmenin yaygınlaşmasıyla birlikte artan bitkisel kaynaklı ürün talebini karşılamak amacıyla geliştirilen Vegcas; bitkisel kaynaklı vegan peynir ve süt kullanılarak, kırmızı pancar ve aronyaya fermentasyon teknolojisi uygulanmış ve antioksidan kapasitesi artırılmış fonksiyonel bir vegan tatlıdır.



MATERYAL&METOT

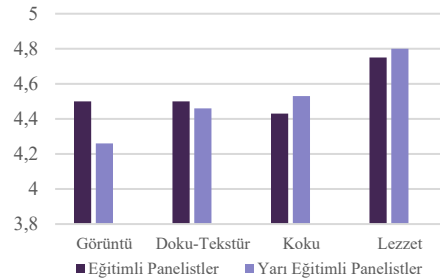
- Kırmızı pancar ve aronya fermentasyona bırakılır.
- Kajudan vegan peynir hazırlanır.
- Bitkisel süt, şeker ve irmik ile tatlı tabanı pisirilir.
- Kıvam alan karışıma vegan peynir eklenerek pisirilir.
- Soğuyan tatlı, fermente kırmızı pancar ve aronya ile birleştirilir.
- Porsiyonlanarak süslenir ve servise sunulur.

SONUÇ

Elde edilen bulgular, panelistlerin büyük çoğunluğunun Vegcas'ı görünüş, doku-tekstür, koku ve lezzet açısından başarılı bulduğunu ve olumlu bir izlenim uyandırdığını ortaya koymaktadır. Panelistler ürünün yenilikçi ve uygulanabilir olarak değerlendirmiş; geniş bir kitleye hitap ettiğini belirtmiştir. Bu sonuçlar, Vegcas'ın piyasaya sürülmeye hazır, özgün bir ürün olduğunu desteklemektedir.

AMAÇ & ÖNEM

- Vegan, vejetaryen ve laktoz intoleransı olan bireyler tarafından tüketilebilmesini sağlamaktadır.
- Ürünün fonksiyonel özelliğini güçlendirmektedir.
- Gıda sektöründe kalıcı bir ürün olarak yer almasını sağlamaktadır.
- Mikrobiyolojik riskleri minimize ederek güvenli tüketim sağlamaktadır.



BULGULAR

Duyusal değerlendirmede eğitimli panelistler 4,53, yarı eğitimli panelistler ise 4,51 ortalama puan vermiştir. Her iki grup da ürünü yüksek düzeyde beğenmiş olup Vegcas, duyusal açıdan kabul edilebilir nitelikte bulunmuştur.

KAYNAKÇA

- Akinci, S., Horzum, Ö., & Güneş, N. T. (2019, Ekim). Fonksiyonel gıda kaynağı 'kırmızı pancar'. 5th International Eurasian Congress on Natural Nutrition, Healthy Life & Sport Proceedings Book (ss. 02-06).
- Özcan, K., & Bilek Ersus, S. (2018). Kırmızı pancardan renk maddesi üretimi ve stabilitesinin sağlanması. Akademik Gıda, 16(4), 439-449.
- Gahin, A., & Erdoğan, U. (2022). Dünyada ve ülkemizde aronya (Aronia melanocarpa Michx. Elliot) üretimi ve değerlendirilme şekilleri. Turkish Journal of Agriculture, Food Science and Technology, 10(1), 81-85.





ALİ ŞAHİN

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

“Mutfak Sektöründe İş Gücü Ve Ücret Politikaları”

Projenin amacı, mutfak sektöründe çalışan bireylerin yaşadığı zorluklar ve problemleri gün yüzüne çıkarmaktır.

Proje Yürütücüsü:

Dr. Öğr. Üyesi Merve Aycan



T.C.
İSTANBUL AREL ÜNİVERSİTESİ
GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
BİTİRME PROJESİ POSTER SUNUMU



MUTFAK SEKTÖRÜNDE İŞ GÜCÜ VE ÜCRET POLİTİKALARI

ÖĞRENCİ ADI-SOYADI: ALİ ŞAHİN
ÖĞRENCİ NUMARASI: 220403005
DANIŞMAN ADI-SOYADI: MERVE AYCAN

• ÖZET

Bu çalışma, mutfak sektöründe çalışan bireylerin iş gücü koşulları ve ücret politikaları kapsamında yaşadığı sorunları incelemek amacıyla hazırlanmıştır. Araştırmada uzun çalışma saatleri, düşük ücret, fazla mesai ve çalışma koşulları ele alınmıştır. Literatür taraması ve görüşme çalışması sonucunda çalışanların büyük kısmının ücretleri yetersiz bulduğu ve çalışma koşullarını adaletsiz gördüğü belirlenmiştir. Araştırma sonucunda sektörde çalışan haklarının korunması ve adil ücret politikalarının geliştirilmesi gerektiği ortaya konulmuştur.

• AMAÇ & ÖNEM

Bu araştırmanın temel amacı, mutfak sektöründe çalışan bireylerin iş gücü hakları ve ücret politikaları çerçevesinde yaşadığı sorunları incelemektir. Özellikle düşük ücret, fazla mesai ücretlerinin ödenmemesi, uzun çalışma saatleri ve kayıt dışı çalışma gibi sorunların çalışanlar üzerindeki etkileri değerlendirilmiştir. Ayrıca araştırma ile sektördeki çalışma koşullarının görünür hâle getirilmesi ve literatüre katkı sağlanması hedeflenmiştir.

• MATERYAL & METOT

Araştırmada literatür taraması ve anket yöntemi kullanılmıştır. Çalışma kapsamında restoran ve otellerde çalışan 100 mutfak personeline görüşme uygulanmıştır. Elde edilen veriler değerlendirilerek çalışma koşulları ve ücret politikaları analiz edilmiştir.



• BULGULAR

Araştırma sonucunda elde edilen bulgular şu şekildedir:

- Katılımcıların tamamı 18-25 yaş aralığındadır.
- Katılımcıların %59'u kadın, %41'i erkektir.
- Katılımcıların büyük kısmı haftada 6 gün çalışmaktadır.
- Çalışanların %77'si günde 8-10 saat çalışmaktadır.
- Katılımcıların %64'ü sürekli fazla mesai yaptığını belirtmiştir.
- Fazla mesai yapan çalışanların yalnızca %38'i ek ücret alabildiğini ifade etmiştir.
- Çalışanların %77'si maaşını yetersiz bulmaktadır.
- Katılımcıların %68'i ücret politikasını adaletsiz olarak değerlendirmiştir.
- Çalışanların %82'si iş yükünün fazla olduğunu belirtmiştir.
- Katılımcıların %59'u kendisini sömürülmüş hissettiğini ifade etmiştir.
- Çalışanların yalnızca %23'ü işinden memnun olduğunu belirtmiştir.
- Katılımcıların %55'i fırsat bulması halinde sektörü bırakmak istediğini ifade etmiştir.

Elde edilen bulgular, mutfak sektöründe çalışan bireylerin yoğun iş yükü, düşük ücret ve yetersiz çalışma koşulları altında çalıştığını göstermektedir.

• SONUÇ

Araştırma sonucunda mutfak sektöründe ücret adaletsizliği, uzun çalışma saatleri ve ağır iş yükü gibi sorunların yaygın olduğu görülmüştür. Çalışan haklarının korunması, fazla mesai ücretlerinin düzenli ödenmesi ve daha adil çalışma koşullarının sağlanması gerektiği sonucuna ulaşılmıştır.



• KAYNAKÇA

- Demir, Ö. (2024). Profesyonel mutfak şeflerinin istihdam politikaları ve iş gücü yönetimi, İstanbul: Akademik Yayıncılık.
- İnan, M., Demir, R., & Demir, M. (2025). Asgari ücret ve hizmet sektöründe ücret politikaları üzerine bir inceleme, Ankara Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi, 12(1), 45-62.
- Oğan, Y. (2021). Mutfak çalışanlarının yaratıcılık ve performans düzeyleri, Gastronomi ve Turizm Araştırmaları Dergisi, 5(2), 120-135.
- T.C. Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığı, (2023). Türkiye'de ücret politikaları ve çalışma koşulları raporu, Ankara.
- Türkiye İstatistik Kurumu (TÜİK), (2024). Hizmet sektörü istihdam verileri, Ankara.
- Yükseköğretim Kurulu Ulusal Tez Merkezi, (2025). Gastronomi sektöründe iş gücü ve ücret politikaları üzerine tezler.



ALİ TAT

Linkedin: <https://www.linkedin.com/in/ali-tat-30bbab397>
E posta: alitat710@gmail.com

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"Anadolu'nun Yeraltı Lezzeti: Karaman Divle Obruğu Tulum Peynirinin Gastronomik Analizi"

Projenin amacı, Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri'nin geleneksel üretim süreci, Divle obruğu'na özgü olgunlaştırma koşulları, coğrafi işaret niteliği ve gastronomik değerini bütüncül bir yaklaşımla incelemektir.

Proje Yürütücüsü:

Dr. Öğr. Üyesi Merve Aycan



T.C.
İSTANBUL AREL ÜNİVERSİTESİ
GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
BİTİRME PROJESİ POSTER SUNUMU



**ANADOLU'NUN YERALTI LEZZETİ: KARAMAN
DİVLE OBRUĞU TULUM PEYNİRİNİN
GASTRONOMİK ANALİZİ**

ÖĞRENCİ ADI-SOYADI: ALİ TAT
ÖĞRENCİ NUMARASI: 220403016
DANIŞMAN ADI-SOYADI: DR. ÖĞR. ÜYE. MERVE AYCAN

• ÖZET

Bu çalışma, coğrafi işaretli Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri'nin gastronomik değeri, üretim süreci ve pazarlama sorunlarını incelemektedir. Doküman analizi yöntemiyle yapılan araştırmada, ürünün kendine özgü doğal koşullar sayesinde ayırt edici tat ve aroma özellikleri kazandığı belirlenmiştir. Bulgular, kalite standardizasyonu, tanıtm ve pazarlama alanlarında bazı eksiklikler bulunduğunu göstermektedir. Sonuç olarak ürünün gastronomi turizmi ve kırsal kalkınma açısından önemli bir potansiyele sahip olduğu, bu potansiyelin sürdürülebilirliği için kalite denetimi ve etkili pazarlama stratejilerinin geliştirilmesi gerektiği değerlendirilmiştir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi, Coğrafi İşaret, Divle Obruğu, Tulum Peyniri, Olgunlaştırma.

• AMAÇ & ÖNEM

Bu çalışmanın amacı ve önemi, Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri'nin geleneksel üretim süreci, Divle Obruğu'na özgü olgunlaştırma koşulları, coğrafi işaret niteliği ve gastronomik değerini bütüncül bir yaklaşımla incelemektir. Çalışma, ürünün yalnızca yerel bir gıda unsuru olarak değil, aynı zamanda Karaman'ın gastronomik kimliğini temsil eden kültürel bir miras değeri olarak ele alınmasını amaçlamaktadır. Bu bağlamda araştırma, Divle Obruğu Tulum Peyniri'nin gastronomi turizmi, kırsal kalkınma, yerel üretici destekleri, markalaşma ve sürdürülebilir pazarlama açısından taşıdığı potansiyeli ortaya koyması bakımından önem taşımaktadır.

• MATERYAL & METOT

Bu araştırma, nitel araştırma yöntemi kapsamında doküman analizi ve karşılaştırmalı değerlendirme yaklaşımı kullanılarak yürütülmüştür. Araştırmanın materyalini Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri'ne ilişkin akademik yayınlar, coğrafi işaret tescil belgeleri, resmi kurum verileri, üretici ve kooperatif bilgileri ile dijital kaynaklar oluşturmaktadır. Çalışmada Divle Obruğu Tulum Peyniri; üretim tekniği, olgunlaştırma ortamı, doğal mikroflora, duyuşal özellikler ve gastronomik değer açısından benzer nitelikler taşıyan yerel ve uluslararası peynirlerle karşılaştırılmıştır. Bu kapsamda Türkiye'den Erzincan Tulum Peyniri, Kargı Tulum Peyniri, Konya Küflü Peyniri ve Savak Tulum Peyniri; dünyadan ise Roquefort, Cabrales, Valdeón, Stilton ve Gorgonzola gibi küflü, mağara/özel ortamda olgunlaştırılan veya güçlü aromatik karaktere sahip peynirler değerlendirilmeye dâhil edilmiştir.

Elde edilen veriler; peynirlerin üretim yöntemi, süt türü, olgunlaştırma koşulları, aroma profili, doku özellikleri, coğrafi işaret niteliği, pazarlama olanakları ve gastronomi turizmi potansiyeli çerçevesinde incelenmiştir.

• BULGULAR

Araştırma sonuçları, Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri'nin özgün olgunlaştırma koşulları ve güçlü aromatik yapısıyla önemli bir gastronomik değer taşıdığını göstermektedir. Divle Obruğu'nun doğal ortamı, peynire kendine özgü tat, aroma ve doku kazandırmaktadır. Ancak geleneksel üretim yöntemleri kalite farklılıklarına neden olabilmektedir. Ayrıca sınırlı üretim ve yetersiz tanıtm, ürünün ticari ve turistik potansiyelini sınırlandırmaktadır. Bu nedenle kalite standardizasyonu ve sürdürülebilir pazarlama çalışmalarının geliştirilmesi önem taşımaktadır.



• SONUÇ

Çalışma sonucunda Karaman Divle Obruğu Tulum Peyniri'nin, geleneksel üretim yöntemi, doğal olgunlaştırma ortamı ve kendine özgü tat, aroma ve doku özellikleriyle önemli bir gastronomik değer taşıdığı belirlenmiştir. Divle Obruğu'nun doğal sıcaklık, nem ve mikroflora koşulları ürünün benzer peynirlerden ayıran temel unsurdur. Ancak üretim sürecindeki geleneksel uygulamalar ve sınırlı üretim kapasitesi kalite standardizasyonunu zorlaştırmaktadır. Ayrıca tanıtm ve pazarlama eksiklikleri ürünün daha geniş kitlelere ulaşmasını sınırlandırmaktadır. Buna rağmen Divle Obruğu Tulum Peyniri, gastronomi turizmi ve kültürel miras açısından önemli bir potansiyele sahiptir. Bu doğrultuda kalite denetimi, üretici iş birliği, markalaşma ve sürdürülebilir pazarlama çalışmalarının geliştirilmesi gerekmektedir.

• KAYNAKÇA

- Kan, M., Gülçubuk, B., Kan, A. ve Küçükçongar, M. (2010). Karaman Divle Obruğu Tulum Peynirinin üretim ve pazarlama yapısı üzerine bir araştırma. — Peynirin üretim kısıtlamalarını, arz zincirini ve haksız rekabet politikasını doğrudan ele alan temel akademik kaynak.
- Keleş, S. ve Atasever, M. (1996). Karaman Divle Tulum Peynirinin kalite özellikleri üzerine bir inceleme. — Peynirin kimyasal, mikrobiyolojik ve duyuşal analizini sağlayan öncü çalışma; Kalite standartlaşmasının tartışmasının oluşmasını sağlar.
- Öner, E. (2003). Karstik oluşumlar ve Divle Obruğu üzerine jeomorfolojik bir inceleme. — Obruğun fiziksel oluşumları, oluşum süreci ve turizm potansiyelini belgeleyen temel coğrafi kaynak olarak belirtilir.



BEREN KARKIN

<https://www.behance.net/berenarya>

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

“Pirinç Yufkası Bazlı Glutensiz Tatlı Atıştırmalık”

Projenin amacı, çölyak hastaları ve gluten intoleransı bulunan bireyler için güvenli, erişilebilir ve duyuşal açıdan kabul edilebilir glutensiz bir tatlı ürünü geliştirmektir.

Proje Yürütücüsü:

Öğr. Gör. Udaycan SÜTÇÜ



T.C.
İSTANBUL AREL ÜNİVERSİTESİ
GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

BİTİRME PROJESİ POSTER SUNUMU

PIRİNÇ YUFKASI BAZLI GLUTENSİZ TATLI ATIŞTIRMALIK

Beren KARKIN
220403033
Danışman: Udaycan SÜTÇÜ

• ÖZET

Çölyak hastalığı ve gluten hassasiyeti, bireylerin beslenme alışkanlıklarını sınırlandıran önemli sağlık sorunları arasında yer almaktadır. Bu çalışmada, doğal olarak glutensiz bir ürün olan pirinç yufkası kullanılarak yenilikçi bir tatlı geliştirilmiştir. Ürün formülasyonunda hindistan cevizi sütü, yoğunlaştırılmış süt, beyaz çikolata ve pirinç unu kullanılmıştır. Geliştirilen ürün; tat, doku, aroma ve genel kabul edilebilirlik açısından değerlendirilmiştir. Elde edilen bulgular, ürünün duyuşal açıdan kabul edilebilir özellikler gösterdiğini ortaya koymuştur. Sonuç olarak geliştirilen tatlımın, çölyak hastaları ve gluten hassasiyeti bulunan bireyler için güvenli ve alternatif bir atıştırmalık olabileceği düşünülmektedir.

• MATERYAL & METOT

Araştırmada ana bileşen olarak doğal şekilde gluten içermeyen pirinç yufkası kullanılmıştır. Ürün formülasyonunda hindistan cevizi sütü, yoğunlaştırılmış süt, beyaz çikolata, pirinç unu ve hindistan cevizi rendesinden yararlanılmıştır. Pirinç yufkaları nemlendirilip şekillendirildikten sonra fırınlanarak gevrek yapı elde edilmiştir. İç dolgu karışımı kontrollü koşullarda hazırlanmış ve ürün içerisine doldurulmuştur. Geliştirilen ürün; görünüş, doku, tat, aroma, ağızda bıraktığı his ve genel kabul edilebilirlik kriterlerine göre duyuşal analiz yöntemiyle değerlendirilmiştir.

• AMAÇ & ÖNEM

Bu çalışmanın amacı, çölyak hastaları ve gluten intoleransı bulunan bireyler için güvenli, erişilebilir ve duyuşal açıdan kabul edilebilir glutensiz bir tatlı ürünü geliştirmektir. Günümüzde glutensiz ürün çeşitliliği artsa da özellikle tatlı ve pratik atıştırmalık kategorisinde yeterli alternatif bulunmamaktadır. Bu durum bireylerin sosyal yaşamını ve beslenme çeşitliliğini olumsuz etkilemektedir. Çalışma kapsamında pirinç yufkası bazlı yenilikçi bir glutensiz tatlı geliştirilmiş ve ürünün lezzet, doku, aroma ve genel kabul edilebilirlik özellikleri değerlendirilmiştir. Araştırmanın, glutensiz ürün çeşitliliğinin artırılmasına ve gastronomi alanında alternatif ürün geliştirme çalışmalarına katkı sağlaması hedeflenmektedir.

• SONUÇ

Bu çalışmada geliştirilen pirinç yufkası bazlı glutensiz tatlı, çölyak hastaları ve gluten intoleransı bulunan bireyler için güvenli ve alternatif bir ürün olarak ortaya konulmuştur. Elde edilen bulgular, ürünün duyuşal açıdan başarılı olduğunu ve tüketici kabul edilebilirliğinin yüksek olduğunu göstermektedir. Sonuç olarak, pirinç yufkasının glutensiz ürün geliştirmede fonksiyonel ve yenilikçi bir hammadde olduğu belirlenmiş olup, farklı dolgu ve aroma kombinasyonları ile ürünün çeşitlendirilebileceği ve gastronomi alanına katkı sağlayabileceği düşünülmektedir.



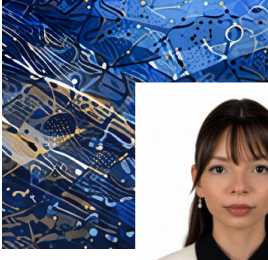
• BULGULAR

Duyuşal değerlendirme sonuçlarına göre geliştirilen pirinç yufkası bazlı glutensiz tatlı; görünüş, doku, tat, aroma, ağızda bıraktığı his ve genel kabul edilebilirlik açısından olumlu sonuçlar göstermiştir. Ürünün dış yüzeyinin gevrek, iç dolgusunun ise yumuşak ve kremşir yapıda olduğu belirlenmiştir. Hindistan cevizi sütü ve rendesinin ürüne karakteristik bir aroma kazandırdığı, beyaz çikolata ve yoğunlaştırılmış sütün ise tat dengesini artırdığı gözlemlenmiştir. Genel değerlendirilmede ürünün tüketilebilirlik açısından kabul edilebilir düzeyde olduğu tespit edilmiştir.



• KAYNAKÇA

- Arendt, E. K., & Dal Bello, F. (2008). Gluten-free cereal products and beverages. Academic Press.
- Fasano, A., & Catassi, C. (2012). Celiac disease. New England Journal of Medicine, 367(25), 2419-2426.
- Gallagher, E., Gormley, T. R., & Arendt, E. K. (2004). Recent advances in the formulation of gluten-free cereal-based products. Trends in Food Science & Technology, 15(3-4), 143-152.
- Ludvigsson, J. F., Leffler, D. A., Bai, J. C., Biagi, F., Fasano, A., Green, P. H. R., Banu, I. (2020). Gluten-free product development and sensory evaluation. Journal of Food Processing and Preservation, 44(3), e14312. doi:10.1111/jfpp.14312
- Shewry, P. R. (2009). Wheat. Journal of Experimental Botany, 60(6), 1537-1553.
- Thompson, T. (2009). The nutritional quality of gluten-free foods. Nutrition Issues in Gastroenterology, 67, 26-39.



BERRAK YİĞİT

E-posta: berrakygtx@hotmail.com

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"Coğrafi İşaretili Ürünlerin Tüketici Algısı Yönünden Menüdeki Değer Yaratma Rolü"

Projenin amacı, coğrafi işaretili ürünlerin tüketici algısı açısından restoran menülerinde değer yaratma rolünü belirlemektir.

Proje Yürütücüsü:

Öğr. Gör. Udaycan SÜTÇÜ



T.C.
İSTANBUL AREL ÜNİVERSİTESİ
GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

BİTİRME PROJESİ POSTER SUNUMU

Coğrafi İşaretili Ürünlerin Tüketici Algısı Yönünden Menüdeki Değer Yaratma Rolü

Öğrencinin adı-soyadı: Berrak Yiğit

Öğrenci numarası: 220403042

Danışman adı-soyadı: Öğr. Gör. Udaycan Sütçü

ÖZET

Bu çalışmada, coğrafi işaretili ürünlerin restoran menülerinde kullanılışının tüketici algısı üzerindeki etkisi incelenmiştir. Çalışmada; kalite algısı, güvenilirlik, özgünlük, yerellik ve prestij gibi boyutların tüketici davranışlarına etkisi değerlendirilmiştir. Araştırma kapsamında anket yöntemi kullanılmış, veriler frekans, güvenilirlik, t testi, ANOVA, korelasyon ve regresyon analizleri ile incelenmiştir. Elde edilen bulgulara göre coğrafi işaretili ürünlerin menüde yer alması tüketicilerde olumlu algı oluşturmakta, menünün değerini artırmakta ve satın alma niyetini pozitif yönde etkilemektedir. Ayrıca coğrafi işaret kavramını bilen katılımcıların algılarının daha yüksek olduğu belirlenmiştir.

MATERYAL&METOT

Bu çalışmada, coğrafi işaretili ürünlerin tüketici algısı üzerindeki etkilerini incelemek amacıyla nitel araştırma yöntemi benimsenmiştir. Veri toplama aracı olarak anket formu kullanılmıştır. Araştırmanın evrenini restoran deneyimi yaşamış tüketiciler oluştururken, örneklemi Türkiye'de yaşayan ve aktif olarak restoran tüketimi gerçekleştiren bireyler oluşturmaktadır. Örneklem seçiminde zaman ve maliyet kısıtları nedeniyle kolayda örneklem yöntemi tercih edilmiştir. Araştırmada kullanılan anket formu iki bölüme ayrılmıştır. İlk bölümde katılımcıların demografik özelliklerine yönelik sorular yer alırken, ikinci bölümde coğrafi işaretili ürünlere yönelik algılar, menüde yer almasına ilişkin tutumlar, algılanan değer ve satın alma niyetleri ölçülmektedir. Ölçek ifadeleri, literatürde geçerliliği ve güvenilirliği kanıtlanmış çalışmalardan uyarlanarak hazırlanmıştır.

SONUÇ

Araştırma sonuçları, coğrafi işaretili ürünlerin restoran menülerinde kullanılışının işletmeler açısından önemli bir farklılaşma ve rekabet avantajı sağladığını göstermektedir. Yapılan analizlerde algılanan değer ile satın alma niyeti arasında güçlü ve pozitif yönlü ilişki tespit edilmiş, regresyon analizi sonucunda algılanan değerlerin satın alma niyetini anlamlı biçimde etkilediği belirlenmiştir. Coğrafi işaretili ürünlerin tüketicilere güven verdiği, kalite algısını güçlendirdiği ve gastronomik deneyimi zenginleştirdiği sonucuna ulaşılmıştır. Bu doğrultuda restoran işletmelerinin menülerinde coğrafi işaretili ürünlere daha fazla yer vermesi hem tüketici memnuniyeti hem de gastronomi turizmi açısından katkı sağlayacaktır.



AMAÇ&ÖNEM

Bu araştırmanın amacı, coğrafi işaretili ürünlerin restoran menülerinde kullanılışının tüketici algısı üzerindeki etkilerini incelemek ve bu ürünlerin menüde oluşturduğu değeri ortaya koymaktır. Çalışmada coğrafi işaretili ürünlerin; algılanan kalite, özgünlük, güvenilirlik, yerellik ve prestij gibi boyutlara katkısı analiz edilmekte, ayrıca bu ürünlerin tüketicilerin restoran tercihleri ve satın alma niyetleri üzerindeki etkileri değerlendirilmektedir. Gastronomi sektöründe artan rekabet ve değişen tüketici beklentileri doğrultusunda restoranlar farklılaşma stratejileri geliştirmektedir. Coğrafi işaretili ürünler ise sahip oldukları kültürel, tarihsel ve yerel değerler sayesinde işletmelere rekabet avantajı sağlarken tüketicilere kalite güvencesi ve özgün deneyim sunmaktadır. Bu çalışma, coğrafi işaretili ürünlerin tüketici davranışları üzerindeki etkilerini ortaya koyarak hem akademik literatüre hem de gastronomi sektörüne katkı sağlamayı hedeflemektedir.

BULGULAR

Bu çalışmada coğrafi işaretili ürünlerin restoran menülerinde kullanılışının tüketici algısı üzerindeki etkisi incelenmiştir. Yapılan frekans analizleri sonucunda katılımcıların büyük bölümünün coğrafi işaret kavramına aşina olduğu belirlenmiştir. Güvenilirlik analizi sonucunda kullanılan ölçeğin yüksek derecede güvenilir olduğu tespit edilmiştir. Ortalama ve standart sapma analizlerinde coğrafi işaretili ürünlerin kalite, güven ve özgünlük algısını artırdığı görülmüştür. T testi ve ANOVA sonuçlarında bazı demografik değişkenlere göre anlamlı farklılık bulunmazken, coğrafi işaret kavramını bilen katılımcıların algılarının daha yüksek olduğu belirlenmiştir. Korelasyon ve regresyon analizleri sonucunda ise algılanan değer ile satın alma niyeti arasında pozitif ve anlamlı ilişki olduğu saptanmıştır.

KAYNAKÇA

Özata Şahin, E. (2025). Coğrafi işaret ve tüketici algısı: Çorum/Alaca örneği. *Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel*, 8(1), 44–54.

Bektaş Gümrükçü, Ö. (2021). Coğrafi işaretili ürün algısının tüketici satın alma tercihine etkisinde marka değeri ve sosyal faktörlerin aracılık rolü üzerine bir araştırma. *Avrasya Üniversitesi, Trabzon, Türkiye*.

Küçükylmaz, S. (2019). Tüketicilerin coğrafi işaretili ürün farkındalığı ve algısının analizi. *Dokuz Eylül Üniversitesi, İzmir, Türkiye*.

Şener, E. (2018). Restoran işletmelerinde satın alma sorumlularının coğrafi işaretili ürün algısı ve satın alma davranışlarının değerlendirilmesi: İzmir örneği. *Dokuz Eylül Üniversitesi, İzmir, Türkiye*.

Uluçay, D. (2024). Coğrafi işaretili yiyecek ürünlerine yönelik satın alma niyetinin ve ödeme istekliliğinin araştırılması. *Akdeniz Üniversitesi, Antalya, Türkiye*.



CANSU DELEN

Linkedin: www.linkedin.com/in/cansu-delen-76988b270
E-posta: cansu.dln417@gmail.com

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

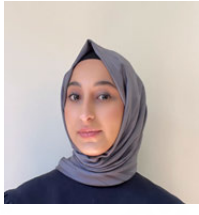
"Samsun İli Mutfak Kültürünün, Diyabet Beslenme Alışkanlıklarına Uygunluğu Üzerine Nitel Bir Araştırma"

Projenin amacı, Samsun ili mutfak kültüründe yer alan geleneksel yemeklerin içerik ve pişirme yöntemleri açısından diyabet hastalarının beslenmesine olan uygunluğunu değerlendirmek adına nitel bir sonuca varmaktır.

Proje Yürütücüsü:

Öğr. Gör. Udaycan SÜTÇÜ

 T.C. İSTANBUL AREL ÜNİVERSİTESİ GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ BİTİRME PROJESİ POSTER SUNUMU	
SAMSUN İLİ MUTFAK KÜLTÜRÜNÜN, DİYABET BESLENME ALIŞKANLIKLARINA UYGUNLUĞU ÜZERİNE NİTEL BİR ARAŞTIRMA	 
CANSU DELEN 220403029 ÖĞR. GÖR. UDAYCAN SÜTÇÜ	
ÖZET Bu çalışma, Samsun mutfagındaki geleneksel yemeklerin içerik ve pişirme yöntemleri açısından diyabet beslenmeye uygunluğunu değerlendiren nitel bir araştırmadır. Etnografik yaklaşımın benimsendiği çalışmada, veriler üçüncü amaçlı örneklem ve içerik analiziyle incelenmiştir. Samsun mutfagi üzerine elde edilen bilgiler çerçevesinde ayrıntılı bir literatür çalışmasına yer verilmiştir. Bulguları; hamur içli ağır içli lezzetlerle (pide, ekmek, mantı, kıvrıma, sakı) yüksek karbonhidrat nedeniyle kan şekeriyle bula yüksek enerji içtiği olduğu; etli ve baharatlı geleneksel yemeklerin (tirit, keşkek) ise yüksek protein ve lif sağlanabilir birlikte yüksek kalori içerdiğini göstermektedir. Hamur alarak, hamur işlerinde tam buğdaylı lili suların kullanılması, hayranlı yağların azaltılması, porasyon kontrolü ve bağlama/forulama gibi hafif pişirme yöntemlerine geçilmesiyle, Samsun mutfagının kültürü dikkate alınarak diyabet dostu hale getirilebileceği belirtilmiştir.	AMAÇ & ÖNEM Samsun ili mutfak kültüründe yer alan geleneksel yemeklerin içerik ve pişirme yöntemleri açısından diyabet hastalarının beslenmesine olan uygunluğunu değerlendirmek adına nitel bir sonuca varmaktır. Bu çalışmada Samsun ili mutfak kültürünün sahip olduğu yeme alışkanlıklarını gözlemlemek, bunun diyabet hastalarının beslenme alışkanlıklarına göre şekillendirilmesi ve düzenlenmesi üzerine çalışılacaktır. Bulgulara göre geleneksel yemeklerin sağlık açısından yeniden değerlendirilmesi katkı sağlanacaktır. Yöresel mutfak kültürü ile sağlık odaklı beslenme ilişkisi ile alan çalışmaların artırılması amacıyla, hem mutfagın akademik olarak tanıtılmasına hem de gastronomi alanında yeni çalışmalara kaynak olmasına katkı sağlanacaktır. * Geleneksel Beslenme Alışkanlıklarının Sağlıkta Hale Getirilmesi * Diyabet Riskine Karşı Toplumsal Farkındalık Oluşturması * Samsun Mutfagi ve Gastronomi Literatürüne Katkı Sağlanması
MATERYAL & METOT Yöntem: Nitel araştırma yöntemi ve etnografik yaklaşım benimsenmiştir. Örneklem: Araştırma amaçlı örneklem kullanılmıştır; Samsun mutfagi araştırmanın evrenini, diyabetik yeme kriterleri ile ilişki oluşturmaktadır. Veri Analizi: Verilerin çözümlemesinde içerik analizi tekniği kullanılmıştır.	BULGULAR Samsun mutfagi, yüksek enerji, protein ve karbonhidrat içeren güçlü bir yapıya sahiptir. Porasyon kontrolü ve yağ dengesiyle besin değerleri optimize edilebilir kılınabilir. Etli Yemekler ve Çorbalar: Kan tırtıl, tirit ve keşkek; yüksek protein ve lif oranlarıyla dengeli beslenmeye katkı sunar. Ancak kullanışlı et türü ve yağ miktarı kalori değeri artırdığından, yağın azaltılması ve porasyon kontrolü şarttır. Hamur İşleri: Balıca pidesi, Tabağlık mantısı, Samsun elması, Çarşamba kıvrıması ve sakı gibi karbonhidrat oranı yüksektir. İç harçlar protein dengeli sağlana da bu harçların tam buğday veya lili sularla revize edilmesi gerekir. Diyabetik Uyarılar: Yüksek kalorili bu mutfak; yağ miktarının azaltılması, tam tahıl bu unun, doğal tatlandırıcı kullanılması ve bağlama, forulama, bağlama gibi hafif pişirme yöntemleriyle diyabet dostu hale getirilebilir. Literatür ve Potansiyel: İncelenen etnografik lezzetler kültürü ve beslenme açısından büyük öneme sahiptir. Yapılacak düzenlemelerle Samsun mutfagi, geleneksel yapısını riske atmadan sağlıklı bir beslenme modeline kolayca uyarlanabilir.
SONUÇ Yöresel yemeklerin diyabet beslenmesine uygunluğu, yemeğin içeriğine, pişirme yöntemine ve porasyon kontrolüne bağlı olarak değişir. Geleneksel Samsun mutfagi, yüksek enerji ve besleyici değere sahip zengin bir yapıdadır. Hamur işlerinde beyaz un yerine tam buğdaylı lili unların tercih edilmesi, katı ve doymuş yağ miktarının azaltılması, porasyon kontrolünün sağlanması ve bağlama/forulama gibi hafif pişirme tekniklerine geçilmesiyle, bu mutfagın kültürel dokusu korunarak diyabet dostu bir beslenme modeline uyarlanması mümkündür. Samsun mutfagından seçilen bu yemekler; Samsun'un coğrafi yapısını, tarımsal ürün çeşitliliğini yansıtan özelliklere sahiptirler. Böylelikle yapılacak düzenlemelerle Samsun mutfagi hem geleneksel yapısını koruyabilir hem de daha sağlıklı bir beslenme alternatifli modeline uyarlanabilir olduğu görülmektedir.	KAYNAKÇA Ağrali, H., & Akpınar, İ. (2018). Diyabetli erişkin hastalarda sağlık okyazarsızlığı: Önceki genetik ve genetik çalışmaları. <i>ACU Sağlık Bilimleri Dergisi</i>, 19(2), 214-221. Karagöç, İ. (2004). Samsun ve ilçelerinde yemek kültürü. C. Yılmaz (Ed.), <i>Gıda ve beslenme</i>. Samsun (Cilt 1, ss. 442-476). Samsun: Samsun Büyükşehir Belediyesi Yayınları. Özcan, Y., & Kızılcı, S. (2018). Özet İstatistiklerle Samsun'da yerel yemeklerin yer alan Samsun Samsun ili (Ed.). 19th International West Asia Congress of Tourism Research, 10-12, 2018, 208. Samsun Gazetesi. (2024, 1 Kasım). Samsun'un kültüründe geleneksel lezzetler. T.C. Sağlık Bakanlığı, Halk Sağlığı Genel Müdürlüğü. (2023). <i>Tip 2 diyabet ve sağlıklı beslenme</i>
	 



ELİF DEMİR

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"Sokaktan Sofraya: İstanbul Sokak Lezzetleri Tarihi ve Gastronomisi"

Projenin amacı, İstanbul sokak lezzetlerinin Osmanlı döneminden günümüze uzanan tarihsel gelişimini gastronomi perspektifiyle incelemek, bu lezzetlerin kültürel miras ve toplumsal yaşam üzerindeki etkilerini değerlendirmek ve gastronomi turizmüne katkılarını ortaya koyarak korunmalarının önemini vurgulamaktır.

Proje Yürütücüsü:

Dr. Öğr. Üyesi Merve Aycan



T.C.
İSTANBUL AREL ÜNİVERSİTESİ
GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ



BİTİRME PROJESİ POSTER SUNUMU

SOKAKTAN SOFRAYA: İSTANBUL SOKAK LEZZETLERİ TARİHİ VE GASTRONOMİSİ

ELİF DEMİR
220403035
Dr. Öğr. Üyesi MERVE AYCAN

ÖZET

Bu çalışmada İstanbul sokak lezzetlerinin tarihsel gelişimi ve gastronomik kimlikteki yeri incelenmiştir. Veriler; makaleler, tezler, kitaplar ve dijital kaynakların taranmasıyla elde edilmiştir. Balık ekmek, simit, boza, salep, midye dolma ve kokoreç gibi lezzetlerin İstanbul'un kültürel mirası ve günlük yaşamında önemli bir yere sahip olduğu belirlenmiştir. Sonuç olarak, sokak lezzetlerinin yalnızca beslenme aracı değil, aynı zamanda kentin gastronomik değerlerini yansıtan unsurlar olduğu ortaya konmuştur.

MATERYAL&METOT

Bu çalışmada nitel araştırma yöntemi benimsenmiş ve literatür taraması yapılmıştır. Araştırma kapsamında akademik makaleler, kitaplar, tezler, dijital kaynaklar ve ilgili raporlar incelenmiştir. Elde edilen veriler doğrultusunda Osmanlı döneminde sokak lezzetlerinin tarihsel gelişimi, kültürel önemi ve gastronomik kimlik üzerindeki etkileri değerlendirilmiştir.



KAYNAKÇA

- Latifoğlu, A. H. (2020). Sokak yemeklerinin bilinirlik, beğeni, gastronomik hareketlilik ve gıda güvenliği açısından incelenmesi (Yüksek lisans tezi). Abant İzzet Baysal Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bilim Dalı.
- Bozkurt, I. (2021). Gastronomi turizmüne, sokak lezzetlerinin etkileri: İstanbul-Avrupa örneği (Yüksek lisans tezi). İstanbul Ticaret Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Turizm İşletmeciliği Yüksek Lisans Programı.
- Samancı, Ö. (2010). 19. yüzyıl sonlarında İstanbul sokak lezzetleri. Yemek ve Kültür, 21.

AMAÇ&ÖNEM

Bu çalışmanın amacı, Osmanlı dönemindeki İstanbul sokak lezzetleri ile günümüzdeki sokak lezzetlerini karşılaştırmaktır. Lezzetlerin tarihsel gelişimi, hazırlanışı, sunumu ve tüketim alışkanlıklarındaki değişimler incelenmiştir. Çalışma, İstanbul sokak lezzetlerinin kültürel miras ve gastronomi turizmi açısından önemini ortaya koymaktadır.

*Osmanlı Dönemi * Sokak Lezzetleri
*Gastronomi Tarihi * Kültürel Miras

BULGULAR

Araştırmada midye dolma, kokoreç, tavuk pilav, boza, salep, simit ve balık ekmek gibi sokak lezzetleri incelenmiştir. Bulgular, kokoreç, midye dolma, simit ve balık ekmek günümüzde popülerliğini sürdürdüğünü göstermektedir. Buna karşılık boza, şerbet ve bazı geleneksel tatlıların tüketim ve satış biçimlerinde değişim yaşandığı belirlenmiştir.

SONUÇ

Çalışma, İstanbul sokak lezzetlerinin Osmanlı'dan günümüze uzanan değişimini ortaya koymuştur. Bazı lezzetler popülerliğini korurken bazıları zamanla önemini kaybetmiştir. Sokak lezzetleri, kültürel kimlik ve gastronomi turizmi açısından önemli bir değer taşımaktadır. Bu geleneksel mirasın korunması ve gelecek nesillere aktarılması önerilmektedir.



ELİF DURLU

Linkedin: <https://www.linkedin.com/in/elif-dumlulu-ab6a12347/>
E posta: elifdumlulu05@gmail.com

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"Menengiç Ve Fırık Bulguru Temelli Fonksiyonel Atıştırmalık Bar Geliştirilmesi "

Projenin amacı, geleneksel olarak sadece kahve formunda tüketilen menengiç meyvesi ile coğrafi işaretli fırık bulgurunu modern gastronomi teknikleriyle harmanlayarak, piyasadaki yapay katkılı ürünlere alternatif, besin değeri yüksek, rafine şekersiz ve "temiz etiketli" özgün bir fonksiyonel atıştırmalık bar tasarımı ortaya koymaktır.

Proje Yürütücüsü:

Dr. Öğr. Üyesi Özlem Yalçınçıray



T.C.
İSTANBUL AREL ÜNİVERSİTESİ
GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

BİTİRME PROJESİ POSTER SUNUMU

MENENGİÇ VE FİRİK BULGURU TEMLİ FONKSİYONEL ATİŞTIRMALIK BAR GELİŞTİRİLMESİ

Elif DURLU
230403020
Danışman: Özlem YALÇINÇIRAY



ÖZET

Bu çalışmada, geleneksel menengiç meyvesi ile coğrafi işaret tescilli Antep fıriğini modern gastronomi trendleri çerçevesinde birleştirilerek fonksiyonel, rafine şekersiz bir atıştırmalık bar prototipi geliştirilmiştir. Ürünün formülasyonunda rafine şeker yerine doğal bağlayıcı olarak keçiyoynuzu özü kullanılmış; ürün kuru erik ve mahlep ile dengelenmiştir.

MATERYAL&METOT

Araştırmada coğrafi işaretli Antep fıriği, menengiç sıvısı, keçiyoynuzu özü, kakao yağı, toz kakao, mahlep ve kuru erik kullanılmıştır. Literatür taraması ve doküman analiziyle geliştirilen formülasyonda; menengiç aromasının kakao yağına infüzyon yöntemiyle aktarılması ve keçiyoynuzu özünün doğal bağlayıcı olarak oda sıcaklığında soğuk emülsiyon oluşturmaya inovatif yaklaşımı oluşturmıştır. Ürünün kabul edilebilirliği, gıda değerlendirme yetkinliğine sahip 10 panelistin katıldığı 5'li hedonik skala duyu analizi tekniğiyle ölçülmüştür.

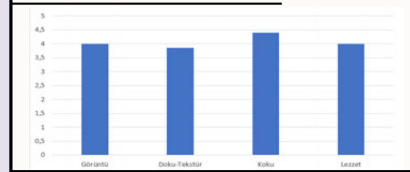
SONUÇ

Bu çalışmayla, Anadolu'nun geleneksel değerleri olan menengiç ve fırık bulgurunun modern gastronomi teknikleriyle harmanlanarak katma değerli, rafine şekersiz ve fonksiyonel bir atıştırmalık modeline dönüştürülebileceği kanıtlanmıştır. Geliştirilen "Fırık Bar", piyasadaki ithal içerikli enerji barlarına ve yapay katkılı endüstriyel ürünlere karşı tamamen doğal, temiz etiketli yerli bir alternatif teşkil etmektedir.

AMAÇ&ÖNEM

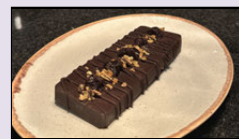
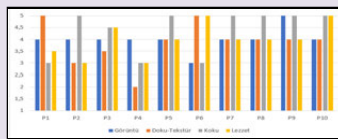
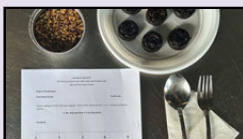
Bu çalışmanın amacı, geleneksel olarak kahve formunda tüketilen menengiç meyvesi ile coğrafi işaretli fırık bulgurunu birleştirilerek endüstriyel, yapay katkılı ürünlere karşı doğal ve "temiz etiketli" bir atıştırmalık bar geliştirmektir. Coğrafi işaretli yerel gıdaların bu şekilde modernizasyonu, Anadolu mutfak mirasını korumak ve kırsal kalkınmayı desteklemek açısından stratejik öneme sahiptir.

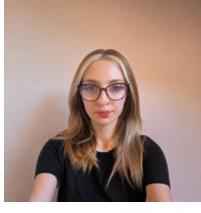
BULGULAR



KAYNAKÇA

- Hasler, C. M. (2000). The changing face of functional foods. Journal of the American College of Nutrition, 19(5), 499-506.
- Köten, M., Ekici, H. ve Satoir, M. (2017). A healing plant "Menengiç". Paper presented at I. MAP Congress, Konya.
- Şahin, A. ve Meral, Y. (2012). Türkiye'de coğrafi işaretleme ve yöresel ürünler. Türk Bilimsel Derlemeler Dergisi, 5(2), 88-92.
- Yılmaz, M. S. ve Yıldırım, A. (2020). Fırık üretim teknikleri ve fonksiyonel özellikleri. Harran Üniversitesi Mühendislik Dergisi, 5(2), 109-121.





ELİF YILMAZ

LinkedIn: https://www.linkedin.com/in/elif-yilmaz-13bb6b340?utm_source=share_via&utm_content=profile&utm_medium=member_android

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"Yer Elmasından Vegan Krem Peynir"

Projenin amacı, yer elmasından yararlanılarak bitkisel bazlı vegan ve laktoza karşı duyarlı tüketiciler dahil tüm tüketicilere hitap edebilen bir peynir geliştirmektir.

Proje Yürütücüsü:

Dr. Öğr. Üyesi Özlem Yalçınçıray

 T.C. İSTANBUL AREL ÜNİVERSİTESİ GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTEFAK SANATLARI BÖLÜMÜ BİTİRME PROJESİ POSTER SUNUMU	
YER ELMASINDAN BİTKİSEL VEGAN KREM PEYNİR Elif YILMAZ 220403030 Özlem YALÇINÇIRAY	
ÖZET Bu çalışmada, yer elması (Helianthus Tuberosus L.) kullanılarak bitkisel bazlı Vegan krem peynir geliştirilmiştir. Elde Edilen ürün, bitki bazlı beslenmeye yönelik yenilikçi bir alternatif sunduğu belirlenmiştir.	AMAÇ & ÖNEM Bu çalışmada yer elması kullanılarak ve- gan krem peynirin geliştirilmesi amaçlan- mıştır. Üretimde yer elması işlenmiş, uygun formülasyon ile diğer bitkisel bileşenlerle karıştırılarak ürün elde edilmiş ve temel özellikleri değerlendirilmiştir.
MATERYAL & METOT Yer elması, bitkisel hammaddeler ve yar- dımcı bileşenler kullanılarak vegan krem peynir formülasyonu geliştirilmiştir. Üretim Sürecinde yer elması işlenmiş, uygun oran- larda diğer bileşenlerle karıştırılarak ürün Elde edilmiş ve duyuusal değerlendirilmiştir.	BULGAR Elde edilen vegan krem peynirin bitkisel bazlı ürün olarak kabul edilebilir olduğu, yer elmasının ürün formülasyonunda ba- şarılı şekilde kullanılabildiği ve genel özellikler açısından olumlu sonuçlar verdiği bulgusu elde edilmiştir.
SONUÇ Geliştirilen yer elması bazlı vegan krem Peynirin, bitki temelli beslenmeye uygun alternatif bir ürün olarak değerlendirilebi- leceği ve kullanım potansiyeli taşıdığı so- nucuna ulaşılmıştır.	KAYNAKÇA Kilci, Z. (2023). Bitkisel Bazlı Diyetler: Yenilikçi Uygulamalar & Karşılaşılan Zorluklar. Mühendislik Alanında Akademik Analiz ve Tartışmalar, 43.

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

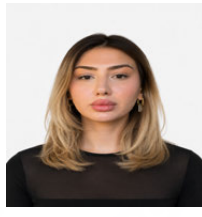
“Uçak İçi Tat Duyusu Gökyüzünde Tat: Uçuşun Duyusal Etkileri”

Projenin amacı, uçuş ortamında oluşan duyusal kayıpların uçak içi yemek deneyimine etkilerini incelemek ve bu koşullara uygun gastronomik çözüm önerileri geliştirmektir. Çalışmada tat ve koku algısındaki değişimlerin nedenleri açıklanmakta, bu durumun yolcu memnuniyetine etkileri değerlendirilmekte ve havayolu menülerinin nasıl daha uygun şekilde tasarlanabileceği ele alınmaktadır.

Proje Yürütücüsü:

Dr. Öğr. Üyesi Merve Aycan

EMİNE SAĞIROĞLU





T.C.
İSTANBUL AREL ÜNİVERSİTESİ
GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
BİTİRME PROJESİ POSTER SUNUMU



UÇAK İÇİ TAT DUYUSU GÖKYÜZÜNDE TAT: UÇUŞUN DUYUSAL ETKİLERİ

ÖĞRENCİ ADI-SOYADI: EMİNE SAĞIROĞLU
ÖĞRENCİ NUMARASI: 210403014
DANIŞMAN ADI-SOYADI: DR. ÖĞR. ÜYE. MERVE AYCAN

• ÖZET

Bu çalışmada, uçuş koşullarının tat ve koku algısı üzerindeki etkileri gastronomik açıdan incelenmiştir. Düşük kabin basıncı, düşük nem oranı ve uçak içi gürültünün lezzet algısını azaltabildiği değerlendirilmiştir. Ayrıca havayolu şirketlerinin bu duyusal kaybı azaltmak amacıyla geliştirdiği gastronomik adaptasyon yöntemleri araştırılmıştır. Qatar Airways, Emirates, Singapore Airlines, Korean Air ve Türk Hava Yolları'nın menü içerikleri karşılaştırmalı olarak analiz edilmiştir. Araştırma sonucunda; baharat kullanımı, umami yoğunluğu, aromatik bileşenler ve kültürel mutfak öğelerinin uçuş sırasında azalan tat algısını desteklediği belirlenmiştir.

Anahtar Kelimeler: uçak içi gastronomi, tat algısı, duyusal kayıp, havayolu menüleri, gastronomik adaptasyon

• MATERYAL & METOT

- Araştırmada nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır.
- Veri toplama sürecinde literatür taraması ve doküman incelemesinden yararlanılmıştır.
- Tat ve koku algısı, kabin basıncı, düşük nem ve uçuş ortamının duyusal etkileriyle ilgili akademik kaynaklar incelenmiştir.
- Qatar Airways, Emirates, Singapore Airlines, Korean Air ve Türk Hava Yolları'nın uçak içi menüleri karşılaştırmalı olarak değerlendirilmiştir.
- Havayolları; menü çeşitliliği, aromatik bileşen kullanımı, kültürel temsil ve gastronomik adaptasyon açısından analiz edilmiştir.



• SONUÇ

Uçak içi yemek deneyimi yalnızca servis edilen yemeğin kalitesiyle değil, kabin ortamının duyusal etkileriyle birlikte değerlendirilmelidir. Araştırma sonucunda uçuş koşullarında tat ve koku algısının zayıfladığı; bu nedenle uçak menülerinin güçlü aromatik bileşenler, soslu ürünler, umami yoğunluğu yüksek içerikler ve bölgesel lezzetlerle desteklenmesi gerektiği görülmüştür.

Araştırma sonucunda; domates bazlı soslar, baharatlı et yemekleri, fermente ürünler ve aromatik içecekleri içeren örnek uçak içi menü önerileri sunulmuştur. Bu yaklaşımın yolcu memnuniyetini ve gastronomik deneyimi olumlu yönde destekleyebileceği değerlendirilmiştir.

• AMAÇ & ÖNEM

Amaç:

- Uçuş koşullarının tat ve koku algısı üzerindeki etkilerini incelemektir.
- Kabin basıncı, düşük nem ve gürültünün lezzet algısına etkisini açıklamaktır.
- Havayollarının uçak içi ikram yaklaşımlarını karşılaştırmaktır.
- Uçuş koşullarına uygun gastronomik menü önerileri geliştirmektir.

Önem:

- Uçak içi yemek hizmetini duyusal algı ve yolcu deneyimi açısından değerlendirmek.
- Uçuş sırasında yiyeceklerin yerdekiyle aynı şekilde algılanmadığını ortaya koymaktır.
- Menülerin aroma, doku ve lezzet yoğunluğuna göre planlanması gerektiğini açıklamaktır.

• BULGULAR

Araştırma sonucunda uçuş sırasında tatlı ve tuzlu tatların daha zayıf algılandığı belirlenmiştir. Düşük nem oranının aroma algısını azalttığı, kabin basıncı ve gürültünün ise yemek deneyimini etkilediği görülmüştür. Havayolu şirketlerinin bu duyusal kaybı azaltmak amacıyla aromatik baharatlar, yoğun soslar ve umami yönü güçlü yiyecekler kullandığı tespit edilmiştir. Özellikle sarımsak, zencefil, kimyon, kakule, domates bazlı soslar ve fermente ürünlerin lezzet yoğunluğunu artırdığı belirlenmiştir.



• KAYNAKÇA

- Ulaş, E. E., & Büyükbeye, T. (2024). İstanbul Havalimanı Yeme-İçme İşletmeleri Yönetimi. Cataloging-In-Publication Data, 131.
- Önen, V.r, & Karabulut, N. (2018). HAVAYOLU UÇAK İÇİ İKRAM SATIŞ TAHMİN MODELİ BİR HAVAYOLU UYGULAMASI. Avrasya Sosyal ve Ekonomi Araştırmaları Dergisi, 5(3), 100-121.
- Şahin, S. Z. (2020). Ulusal Gastronomik Coğrafi İşareti Ürünlerin Uçak İçi İkrâm Menülerinde Kullanımı (Usage of National Gastronomic Geographic Indication Products in In-flight Catering Menus). Journal of Tourism & Gastronomy Studies, 8(3), 1880-1898.



EMİNE UYGUR

Linkedin: https://www.linkedin.com/in/emine-uygur-a41a073a0?utm_source=share_via&utm_content=profile&utm_medium=member_ios

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

“Coğrafi İşaretli Nohut Kahvesinden Elde Edilen Ekşi Maya ile Kurabiye Üretimi”

Projenin amacı, coğrafi işaretli nohut kahvesinden elde edilen ekşi mayanın tatlı ürünlerde kullanımını araştırmak ve kurabiye üretiminde uygulanabilirliğini ortaya koymaktır.

Proje Yürütücüsü:

Dr. Öğr. Üyesi Özlem YALÇINÇIRAY



T.C.
İSTANBUL AREL ÜNİVERSİTESİ
GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

BİTİRME PROJESİ POSTER SUNUMU

COĞRAFI İŞARETLİ NOHUT KAHVESİNDEN ELDE EDİLEN EKŞİ MAYA İLE KURABIYE ÜRETİMİ

EMİNE UYGUR

220403008

DANIŞMAN: Dr. Öğr. Üyesi Özlem YALÇINÇIRAY

ÖZET

Bu çalışmada, Çanakkale Biga İskeli Köyü'ne ait coğrafi işaretli nohut kahvesi kullanılarak ekşi maya üretilmiş ve bu ekşi mayanın kurabiye üretiminde kullanılabilirliği araştırılmıştır. Çalışma kapsamında farklı oranlarda hazırlanan yedi ekşi maya formülasyonu karşılaştırılmış, en başarılı sonuç veren maya ile kurabiye geliştirilmiştir. Ürün duyu analizi yöntemiyle değerlendirilmiş ve elde edilen bulgular doğrultusunda nohut kahvesinden elde edilen ekşi mayanın tatlı ürünlerde kullanılabilirlik açısından bir alternatif olduğu belirlenmiştir.

MATERYAL & METOT

Araştırmada ana hammadde olarak coğrafi işaretli İskeli Nohut Kahvesi kullanılmıştır. Nohut kahvesi ve buğday unu oranlarında yedi adet ekşi maya hazırlanmış, uygun koşullarda beslenerek gelişimleri günlük olarak takip edilmiştir. En yüksek aktivite gösteren maya seçildikten sonra badem unu, toz şeker ve esmer şeker kullanılarak kurabiye üretilmiş ve ürün duyu analizi yöntemiyle değerlendirilmiştir.

AMAÇ & ÖNEM

Bu çalışmanın amacı, coğrafi işaretli İskeli Nohut Kahvesinden elde edilen ekşi mayanın tatlı ürünlerde kullanımını araştırmak ve kurabiye üretiminde uygulanabilirliğini ortaya koymaktır. Çalışma, yöresel ürünlerin katma değerli gıdalara dönüştürülmesi ve ekşi mayanın kullanım alanının genişletilmesi açısından önem taşımaktadır.

KAYNAKÇA

- Akdeniz Oktay, B. ve Özbaş, Z. Y. (2020). Fermente gıdaların insan sağlığı üzerindeki etkileri. *GIDA*, 45(6), 1215-1226. doi:10.15237/gida.GD20105
- Cengiz, E., Ayyıldız, H. ve Kırkbir, F. (2005). Yeni ürün geliştirme sürecinin başarısında etkili olan faktörler. *Erciyes Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, (24), 133-147.
- Ceylan, V. ve Muştur, Ç. (2021). Keçiboynuzu unu bazlı glutensiz kurabiye formülasyonu geliştirilmesi. *Aydın Gastronomy*, 5(1), 1-12.
- Kelemci Schneider, G. ve Ceritoğlu, A. B. (2010). Yöresel ürün imajının tüketici satınalma davranışı ve yüksek fiyat ödeme eğilimi üzerindeki etkisi: İstanbul ilinde bir uygulama. *Pazarlama ve Pazarlama Araştırmaları Dergisi*, (6), 29-52.
- Kızıllarslan-Hançer, Ç., Sevgi, E., Akkaya, M. ve Altundağ-Çakır, E. (2019). As a living culture of traditional herbal coffee in Turkey: Chickpea coffee. *Düzce University Journal of Science and Technology*, 7, 239-247.



BULGULAR

Çalışmada hazırlanan ekşi mayalar arasında %65 nohut kahvesi, %35 buğday unu ve 100 ml su içeren formülasyon en yüksek aktiviteyi gösterdiği belirlenmiştir.

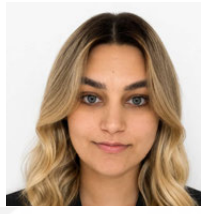
Bu maya ile geliştirilen kurabiye, duyu analizi yöntemiyle değerlendirilmiş ve elde edilen ortalama puanlar aşağıda verilmiştir (5 puan üzerinden).

DUYUSAL KRİTERLER	ORTALAMA PUAN (5 PUAN ÜZERİNDEN)
GÖRÜNÜŞ	4,55
DOKU	4,60
KOKU	4,20
LEZZET	4,55

Sonuçlar, ürünün genel kabul edilebilirliğinin yüksek olduğunu göstermektedir.

SONUÇ

Coğrafi işaretli nohut kahvesinden elde edilen ekşi mayanın kurabiye üretiminde başarıyla kullanılabileceği belirlenmiştir. Geliştirilen ürün, hem yöresel bir değer değerlendirilmesine katkı sağlamış hem de ekşi mayanın tatlı ürünlerde kullanımına yönelik yenilikçi bir yaklaşım sunmuştur. Bu çalışma, ekşi mayanın kullanım alanını genişleterek tatlı ürün teknolojilerine katkı sağlamaktadır.



GÜLNUR AKSAL

Linkedin: https://www.linkedin.com/in/sefa-birinci-144044123?utm_source=share_via&utm_content=profile&utm_medium=member_ios
E-posta: gulnur.aksal52@gmail.com

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"Tahnal (Prunus Laurocerasus) Meyvesinden Kakao Alternatifi Toz Ürün Geliştirilmesi"

Projenin amacı, Küresel ölçekte artan kakao maliyetleri ve ham madde arzına ilişkin belirsizlikler karşısında, tahnal meyvesinin kakao alternatifi olarak kullanım potansiyelini ortaya koymak ve tahnal meyvesinden elde edilen toz ürünün duyu ve fonksiyonel özelliklerinin geliştirilmesi, gıda sektöründe kullanılabilecek sürdürülebilir ve yenilikçi bir alternatif olarak değerlendirilmesi amaçlanmıştır.

Proje Yürütücüsü:

Dr. Öğr. Üyesi. Özlem Yalçınçıray



T.C.
İSTANBUL AREL ÜNİVERSİTESİ
GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ



BİTİRME PROJESİ POSTER SUNUMU

TAHNAL (PRUNUS LAUROCERASUS) MEYVESİNDEN KAKAO ALTERNATİFİ TOZ ÜRÜN GELİŞTİRİLMESİ
ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: Gülnur Aksal
Öğrenci Numarası: 220403022
Danışman: Dr. Öğr. Üyesi Özlem YALÇINÇIRAY

ÖZET

Dünya genelinde kakao üretiminde yaşanan arz sorunları ve artan maliyetler, alternatif hammaddelere olan ilgiyi artırmaktadır. Bu çalışmada, tahnal meyvesinden kakao benzeri bir toz ürün geliştirilmiştir. Tahnal meyvesi fermentasyon, kurutma, kavurma ve öğütme işlemlerinden geçirilerek kek üretiminde kullanılmıştır. Ürün, 20 gönüllü panelist tarafından duyu olarak değerlendirilmiş ve yüksek beğeni puanları almıştır. Sonuçlar, tahnal meyvesinin sürdürülebilir ve duyu açıdan kabul edilebilir bir kakao alternatifi olabileceğini göstermektedir.



METERYAL & METOT



SONUÇ

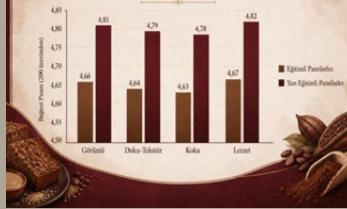
Tahnal meyvesinden geliştirilen ürün, kakaoya benzer aroma ve duyu özellikler göstererek yüksek beğeni almıştır. Bu bulgular, Karadeniz'e özgü tahnal meyvesinin yerel, sürdürülebilir ve katma değerli bir kakao alternatifi potansiyeli taşıdığını göstermektedir.



AMAÇ VE ÖNEM

Kakao üretiminde yaşanan arz sorunları ve artan maliyetler, sürdürülebilir alternatif hammaddelere olan ihtiyacı artırmaktadır. Bu çalışma, Karadeniz Bölgesi'ne özgü tahnal meyvesini kakao alternatifi bir ürüne dönüştürerek hem yerel bir kaynağa katma değer kazandırmayı hem de gastronomi sektörüne sürdürülebilir ve yenilikçi bir alternatif sunmayı amaçlamaktadır.

Tahnal Kek Ürününe Yönelik Duyusal Analiz Beğeni Değerlendirmesi



BULGULAR

Tahnal kek inovasyonuna yönelik genel beğeni skorları incelendiğinde; 5 tam puan üzerinden restoran ortamında test yapan eğitimli panelistlerin 4,65 puan, üniversitedeki yarı eğitimli panelistlerin ise 4,80 puan ortalaması verdiği saptanmıştır. Bu skorlar, her iki farklı grubunun da ürünü yüksek bir memnuniyet eşikliği karşıladığı ve geliştirilen reçetenin duyu performansında başarı yakaladığını ortaya koymaktadır.

KAYNAKÇA

Metin, E. (2021). İnovatif bir yapıtım olarak yenilenebilir çiçeklerin cihaatlarında kullanımı (Yüksek lisans tezi). Bahçeşehir Üniversitesi.
İçin, F., & Mankon, E. (2022). Çikolata sükietin tesvikiyi üzerine bir alan araştırması. Toprak Sosyal Bilimler Dergisi, 1(2), 67-78.
İslan, A., & Deligöz, H. (2012). Ordu ilinde karayemi (Laurocerasus officinalis L.) seleksiyonu. Akademik Ziraat Dergisi, 1(1), 37-44.



HARUN YAHYA SALTİK

Linkedin: https://www.linkedin.com/in/harun-yahya-saltik-6a3851416?utm_source=share_via&utm_content=profile&utm_medium=member_android
E posta: harunyahasaltik@gmail.com

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"Atık Çay Posası Keki"

Projenin amacı, Türk çayının atığını geri dönüştürmek, sıfır atık ile ürün geliştirmek ve menülere yeni ürün seçeneği sunmaktır.

Proje Yürütücüsü:

Dr. Öğr. Üyesi Merve Aycan



T.C.
İSTANBUL AREL ÜNİVERSİTESİ
GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

BİTİRME PROJESİ POSTER SUNUMU

Atık Çay Posası Keki

AD-SOYAD: Harun Yahya Saltık
NO: 220403018
DANIŞMAN: Merve Aycan

ÖZET

Bu çalışma, sıfır atık felsefesi ile yeni bir ürün oluşturmayı ele almaktadır. Çay posası atığının geri dönüştürülmesiyle elde edilen bu ürün, destekleyici yan materyallerle birlikte inovatif bir nitelik taşımaktadır. Çalışmada literatür taraması yöntemi kullanılmıştır. Oluşturulan ürün deneme süreçlerinden geçmiş, duyu analizi değerlendirilmiştir ve nihai sonuç ortaya konmuştur.

MATERYAL & METOT

Kullanılan materyaller; Türk çayı, badem unu, un, pudra şekeri, yumurta, eritilmiş tereyağı, mısır nişastası, bergamot yağı, sıvı krema, beyaz çikolata, yıldız anason, karanfil, çubuk tarçın, toz şeker ve bal olarak belirlenmiştir. İlk olarak Türk çayı, yıldız anason, bal, karanfil ve çubuk tarçın ile birlikte kaynatılmıştır. Süzildikten sonra kalan posa fırında kurutulmuştur. Kuruyan posa toz haline getirilerek badem unu, un, pudra şekeri ve yumurta ile birleştirilmiştir. Yumurta ala ve şeker çırpılarak ayrı bir harç hazırlanmış, ardından bu iki harç birleştirilmiştir. Karışıma eritilmiş tereyağı eklenerek forma verilmiştir. Diğer yanda sıvı krema ve bergamot yağı çırpılmış, benameri usulü eritilen beyaz çikolata ile karıştırılmıştır. Elde edilen krema Türk çayı ile tıtsülenmiştir. Kalan sıvı çaya mısır nişastası eklenerek kıvam kazandırılmış ve fırından çıkan kek bu çay sosu ile kaplanmıştır. Son olarak tıtsülen krema keklerin üzerine sürülmüştür. Hazırlanan ürün, 20 kişilik bir panelist grubu tarafından duyu analizi değerlendirilmesine tâbi tutulmuştur.

SONUÇ

Kullanılmış çay atığı ve destekleyici materyaller kullanılarak oluşturulan bu ürün, gıda atıklarının değerlendirilmesine katkı sağlamıştır. Çevresel atık yükünün azaltılmasına yardımcı olmuş ve Türk gastronomisinde, sıfır atık prensibiyle geliştirilebilecek yeni ürün fikirlerine destek vermiştir.

AMAÇ & ÖNEM

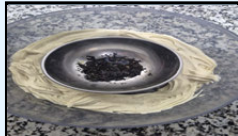
Bu çalışma; çay tüketimi sırasında ortaya çıkan zengin içerikli atığı değerlendirmek, sıfır atık kültürüne katkıda bulunmak ve gastronomik alanda menülere eklenebilecek inovatif bir ürün oluşturmak amacıyla yürütülmüştür.

BULGULAR

Geliştirilen ürün, 20 kişilik panelist grubu tarafından duyu analizi değerlendirilmesinden geçmiştir. Değerlendirme, 5 puanlı hedonik skala kullanılarak yapılmıştır (5 = Çok beğendim, 1 = Hiç beğenmedim). Analiz sonuçlarına göre ürün; görünüşte 4,35, doku/tekstürde 3,90, kokuda 4,30 ve lezzette 4,70 ortalama puan almıştır.

KAYNAKÇA

Bükey, A., & Göral, M. (2022). Türkiye'de çay kültürü ve gastronomik değeri. *Gastronomi Alanında Tematik Araştırmalar* 1, 30-37.
Wang, Y. (2019). Functional and Flavor Properties of Tea in Food Products. *International Journal of Gastronomy*, 22(2), 75-88.
Üstün, Ç., & Demirci, N. (2013). Çay bitkisinin (camellia sinensis L.) tarihsel gelişimi ve tıbbi açıdan değerlendirilmesi. *Mersin Üniversitesi Tıp Fakültesi Lokman Hekim Tıp Tarihi ve Folklorik Tıp Dergisi*, 3(3), 5-12.





HÜSNA BOZKUŞ

Behance: <https://www.behance.net/hsnabozkus>
E posta: Husnabozkus1905@gmail.com

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

“Türkiye’de Gastronomi Ve Mutfak Sanatları Bölümünün Alan Öğrencileri Gözünden Değerlendirilmesi”

Projenin amacı, Türkiye’deki üniversitelerde Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde okuyan öğrencilerin akademik süreçte olası karşılaşılabilecekleri fiziksel ve psikolojik problemleri ele almaktır.

Proje Yürütücüsü:

Öğr. Gör. Udaycan SÜTÇÜ



T.C. İSTANBUL AREL ÜNİVERSİTESİ GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

BİTİRME PROJESİ POSTER SUNUMU

PROJE BAŞLIĞI

Öğrencinin adı-soyadı: Hüsna Bozkuş
Öğrenci numarası:220403017
Danışman Öğ.Gör. Udaycan Sütçü

ÖZET

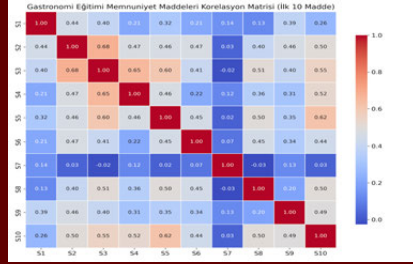
Bu araştırmada, Türkiye’de gastronomi ve mutfak sanatları bölümü öğrencilerinin eğitim süreçlerinde karşılaştıkları fiziksel, psikolojik ve sektörel sorunların belirlenmesi amaçlanmıştır. Araştırma nicel yöntem kullanılarak hazırlanmış ve farklı üniversitelerde öğrenim gören öğrencilerden anket yöntemiyle veri toplanmıştır.

MATERYAL&METOT

Araştırmanın materyalini, ilgili literatür doğrultusunda hazırlanan anket formu oluşturmaktadır. Anket formunda katılımcıların demografik özelliklerini belirlemeye yönelik sorular ile gastronomi eğitimi sürecine ilişkin görüşlerini değerlendirmeye yönelik 5’li Likert tipi ölçek ifadeleri yer almaktadır.

SONUÇ

Araştırma sonuçlarına göre öğrenciler uygulamalı mutfak derslerinin mesleki gelişimlerine katkı sağladığını belirtmiş; ancak uygulama alanlarının yeterliliği ve ders dışı kullanım imkânları konusunda daha düşük düzeyde memnuniyet göstermiştir. Ayrıca öğrencilerin kariyer planlaması konusunda yeterli düzeyde yönlendirilmediklerini düşündükleri ve bu durumun mesleki beklentilerini etkileyebildiği belirlenmiştir.



AMAÇ&ÖNEM

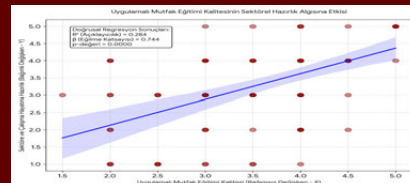
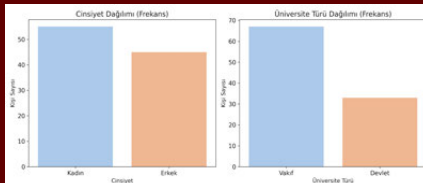
Bu araştırma; Türkiye’de Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde öğrenim gören öğrencilerin eğitim süreçlerinde karşılaştıkları fiziksel, psikolojik ve sektörel sorunların belirlenmesi amacıyla gerçekleştirilmiştir. Çalışma kapsamında öğrencilerin eğitim sürecine ilişkin beklentileri ile sektörde karşılaştıkları durumlar arasındaki farklılıkların ortaya konulması hedeflenmiştir. Araştırmanın, öğrencilerin kariyer planlamalarını etkileyen unsurların belirlenmesine katkı sağlaması ve gastronomi eğitiminin geliştirilmesine yönelik öneriler sunması bakımından önem taşıdığı düşünülmektedir.

BULGULAR

Araştırma sonucunda öğrencilerin uygulamalı mutfak derslerine ilişkin değerlendirmelerinin genel olarak olumlu olduğu belirlenmiştir. Ölçeğin güvenilirlik analizi sonucunda Cronbach Alpha katsayısı 0,952 olarak hesaplanmış ve yüksek düzeyde güvenilir olduğu görülmüştür. Katılımcıların kariyer planlaması, uygulama imkânları ve eğitim altyapısına ilişkin görüşlerinde geliştirilmesi gereken alanlar olduğu tespit edilmiştir. Yapılan analizlerde cinsiyete göre anlamlı farklılık bulunmazken, sınıf düzeyine göre farklılaşma olduğu belirlenmiştir. Ayrıca kariyer yönlendirmeleri ile öğrencilerin eğitim sürecinin sektöre hazırlayıcılığı arasında anlamlı bir ilişki olduğu sonucuna ulaşılmıştır.

KAYNAKÇA

Akoğlu, A., vd. (2017). Gastronomi eğitimi alan öğrencilerin kariyer beklentileri üzerine bir araştırma.Çatı, K., vd. (2013). Turizm eğitimi alan öğrencilerin mesleki yönelimleri ve kariyer planlamaları üzerine değerlendirme.Çatı, O., & Karaçor, M. (2016). Turizm öğrencilerinin kariyer algıları üzerine bir inceleme.De Freitas, R. S., & Stedefeldt, E. (2022). Gastronomi alanında çalışma koşulları ve mesleki tutumların değerlendirilmesi.Ögan, E. (2022)..





İLAYDA TAŞTAN

LinkedIn: www.linkedin.com/in/ilayda-tastan-333685402

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"Gastronomide Çok Duyusal Deneyim Tasarımı: Müziğin Acı Tat Algısına Etkisi"

Projenin amacı, gastronomide çok duyusal deneyim tasarımı kapsamında müziğin acı tat algısı üzerindeki etkisini bilimsel olarak incelemektir.

Proje Yürütücüsü:
Öğr.Gör.Udaycan Sütçü



T.C.
İSTANBUL AREL ÜNİVERSİTESİ
GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
BİTİRME PROJESİ POSTER SUNUMU

Gastronomide Çok Duyusal Deneyim Tasarımı: Müziğin Acı Tat Algısına Etkisi

İlayda Taştan
220403031
Udaycan Sütçü

Tablo 4. Tekrarlı Ölçümler ANOVA Sonuçları

Test	Değer	p	Etki Büyüklüğü (η^2)
ANOVA (GG düzeltilmiş)	F(1.41, 12.7) = 9.84	.004	.44

Tablo 5. Bonferroni Post-hoc Analiz Sonuçları

Karşılaştırma	p	Sonuç
Düşük Frekans - Yüksek Frekans	.012	Anlamlı
Yüksek Frekans - Sessizlik	.041	Anlamlı
Düşük Frekans - Sessizlik	.214	Anlamlı değil

ÖZET

Bu çalışma, müziğin acı tat algısı üzerindeki etkisini çok duyusal deneyim tasarımı çerçevesinde incelemiştir. Katılımcılar aynı acı uyarıyı üç işitsel koşul altında değerlendirmiştir: düşük frekans, yüksek frekans ve sessizlik. Bulgular, müzik frekanslarının acılık algısını anlamlı şekilde etkilediğini göstermektedir. Yüksek frekanslı müzik acılığı azaltırken, düşük frekanslı müzik acılığı artırmıştır. Sonuçlar, çaprazmodal algı ve sesli baharatlandırma literatürüyle uyumludur.

AMAÇ&ÖNEM

Amaç: Müziğin farklı frekans özelliklerinin acı tat algısı üzerindeki etkisini deneysel olarak incelemek.

Önem:

- Çok duyusal gastronomi alanına bilimsel katkı sağlar.
- Restoran ve kafe ortamlarında müziğin tat algısını yönlendiren stratejik bir araç olabileceğini gösterir.
- Türkiye'de müzik-tat ilişkisini deneysel inceleyen az sayıdaki çalışmadan biridir.

MATERYAL&METOT

Örneklem: 18-35 yaş arası, tat/işitme sorunu olmayan 10 katılımcı.

Tat uyarısı: Standart miktarda kapsaisin içeren acı sos.

Koşullar:

- Düşük frekanslı müzik
- Yüksek frekanslı müzik
- Sessizlik (kontrol)

Ortam: Sessiz, dikkat dağıtıcılardan arındırılmış ev ortamı.

Analiz: Tekrarlı Ölçümler ANOVA ($p < .05$).

BULGULAR

•Düşük frekans → **Acılık ortalaması: 4.8**

•Yüksek frekans → **Acılık ortalaması: 4.0**

•Sessizlik → **Acılık ortalaması: 4.2**

ANOVA sonucu: $F(1.41, 12.7) = 9.84$, $p = .004$, $\eta^2 = .44$ → **Güçlü etki**

Post-hoc:

•Düşük frekans - Yüksek frekans → **Anlamlı fark ($p=.012$)**

•Yüksek frekans - Sessizlik → **Anlamlı fark ($p=.041$)**

•Düşük frekans - Sessizlik → **Anlamlı değil**

Yorum: Yüksek frekans acılığı azaltır; düşük frekans artırır.

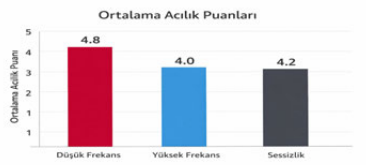
SONUÇ

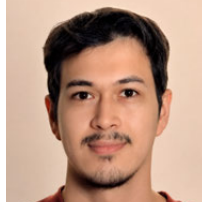
Müzik frekansı acı tat algısını modüle eden bir faktördür. Yüksek frekanslı müzik acılığı azaltırken, düşük frekanslı müzik acılığı artırmaktadır. Bu bulgular, gastronomide sesli baharatlandırma yaklaşımının uygulanabilirliğini desteklemekte ve restoran deneyim tasarımı müziğin stratejik bir araç olarak kullanılabileceğini göstermektedir.

KAYNAKÇA

Crisinel, A. S., & Spence, C. (2010). A sweet sound? Food names reveal implicit associations between taste and pitch. *Perception*, 39(10), 1375-1382.

Spence, C. (2015). Eating with our ears: Assessing the importance of the sounds of consumption on our perception and enjoyment of multisensory flavour experiences. *Flavour*, 4(1), 1-12.





KEREM GÜNGÖR KILIÇ

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

“Düzce Yiğilca'nın Geleneksel Yemeklerin Korunması: Mısır Keşkek Örneği”

Projenin amacı, Düzce Yiğilca'ya özgü mısır keşkeği geleneğini tarihsel ve kültürel boyutlarıyla inceleyerek ilk kez yazılı kayıt altına almak, bu geleneğin yok olmasını önlemek ve gastronomi turizmi aracılığıyla bölge kimliğini koruyup yaşatmaya katkı sağlamaktır.

Proje Yürütücüsü:

Dr. Öğr. Üyesi Merve AYCAN



T.C.
İSTANBUL AREL ÜNİVERSİTESİ
GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
BİTİRME PROJESİ POSTER SUNUMU



DÜZCE YIĞILCA'NIN GELENEKSEL YEMEKLERİN KORUNMASI: MISIR KEŞKEK ÖRNEĞİ

ÖĞRENCİ ADI-SOYADI: KEREM GÜNGÖR KILIÇ
ÖĞRENCİ NUMARASI: 220403040
DANIŞMAN ADI-SOYADI: DR. ÖĞR. ÜYESİ MERVE AYCAN

• ÖZET

Bu çalışma, Düzce Yiğilca'ya özgü mısır keşkeğini gastronomi ve kültürel miras açısından incelemektedir. Bölgenin coğrafi koşullarının mısır tahlil hâline getirmesiyle şekillenen bu yöresel yemek, konuya hâkim 10 kişiyle yapılan görüşmeler aracılığıyla belgelenmiş ve standart reçetesi oluşturulmuştur. Glutensiz yapısı ve pratik pişirme tekniğiyle buğday keşkeğinden ayrıran mısır keşkeği; düğün, sünnet ve bayram törenlerinde imce usulüyle hazırlanmasıyla yöresel mutfak geleneğinin ve toplumsal dayanışma kültürünün canlı bir yansımasıdır.

Anahtar Kelimeler: Mısır keşkeği, Yiğilca, yöresel mutfak, kültürel miras, gastronomi

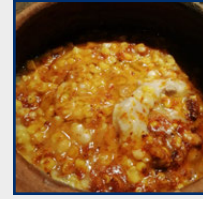
• AMAÇ & ÖNEM

Amaç: Bu çalışma, Düzce Yiğilca yöresine özgü geleneksel bir yemek olan mısır keşkeği kültürel, tarihsel ve gastronomik açıdan incelemeyi hedeflemektedir. Yemeğin ortaya çıkış süreci, yapım aşamaları, yerel malzemeleri ve pişirme teknikleri belgelenecek özgün özellikleri kayıt altına alınmaktadır.

Önem: Mısır keşkeği yalnızca bir besin değil, yörenin kültürel kimliğini ve tarihini yansıtan somut bir miras unsurdur. Bu çalışma, yemeğin özgün niteliklerini bölgesel ve ulusal karşılaştırmalarla ortaya koyarak Türkiye mutfak kültürüne ve gastronomi literatürüne katkı sunmayı amaçlamaktadır.

• BULGULAR

Düzce Yiğilca'da yürütülen bu çalışmada mısır keşkeğine ilişkin aşağıdaki bulgular ulaşılmıştır. Yiğilca'nın 640 km² yüzölçümü ve 350 metre rakımla Batı Karadeniz iklimine sahip coğrafi yapısı buğday tarımını kısıtlamış; yıllık yaklaşık 12.000 ton mısır üretimiyle mısır, bölgenin temel tarım ürünü konumuna gelmiştir. Yöresel kaynaklardan derlenen geleneksel reçetede 500 gr mısır keşkeği, kuru fasulye, soğan, yeşil biber, sıvı yağ ve baharatlar kullanılmaktadır. Malzemeler iki saat ısıtılarak yumuşatılmakta, orta ateşte yaklaşık 1,5 saat pişirilmektedir. Ayrı tavada kavranan soğan, biber ve baharatlar yemeğin üzerine dökülerek 10 dakika dinlendirilmekte ve servis edilmektedir.



Mısır keşkeği, buğday keşkeğinden farklı olarak dövme ritüeli gerektirmeyen, glutensiz ve pratik bir yapıya sahiptir. Törensel ortamlarda imce usulüyle hazırlanması ise onu UNESCO tescilli keşkek geleneğinin yaşayan bir yöresel yansıması hâline getirmektedir.

• MATERYAL & METOT

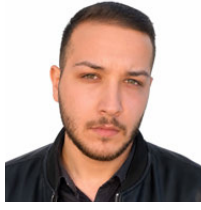
Bu çalışmada nitel araştırma yöntemi benimsenmiştir. Akademik literatür taraması, resmi kurum verileri ve yöresel sözlü kaynaklar bir arada kullanılmıştır. Yiğilca mısır keşkeğinin coğrafi, kültürel ve gastronomik özellikleri karşılaştırmalı analiz yöntemiyle incelenmiştir. Yöresel bilgi birikimini birincil kaynaktan belgelemek amacıyla mısır keşkeği yapımında deneyimli ve yörede tanınan 10 kişiyle sesli mesaj yoluyla görüşme gerçekleştirilmiştir. Görüşmelerden elde edilen veriler bir araya getirilerek yemeğin daha önce yazılı kaynaklarda yer almayan orijinal ve standart reçetesi ilk kez bu çalışma kapsamında oluşturulmuştur. Bu reçete; malzeme listesi, hazırlama aşamaları ve pişirme tekniğiyle birlikte belgelenecek literatüre kazandırılmıştır.

• SONUÇ

Yiğilca mısır keşkeği, Batı Karadeniz'in tarımsal koşullarının mısır bölgesinin temel tahlil hâline getirmesiyle şekillenmiş özgün bir yöresel gastronomik üründür. Dövme gerektirmeyen yapısı, kısa pişirme süresi ve glutensiz içeriğiyle buğday keşkeğinden ayrıran bu yemek, törenlerde imce usulüyle hazırlanmasıyla toplumsal dayanışmanın da somut bir göstergesidir. UNESCO tescilli keşkek geleneğinin yaşayan bir yöresel varyantı olan mısır keşkeğinin coğrafi işaretle korunması, gastronomi turizmiyle tanıtılması ve akademik çalışmalarla desteklenmesi, bu kültürel mirasın geleceğe taşınması açısından büyük önem taşımaktadır.

• KAYNAKÇA

- Ayyıldız, S., & Türker, N. (2024). Sinop Ayancık Mutfağında Mısır ve Mısırdan Yapılan Yemekler. Karadeniz İncelemeleri Dergisi, 18(37), 275-302.
- Çekiç, I., & Özkan, A. (2022). Geleneksel tören keşkeğinin Türk gastronomisindeki yeri ve önemi. Uluslararası Türkçe Edebiyat Kültür Eğitim (TEKE) Dergisi, 11(1), 522-535.
- T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı, Düzce İl Tarım ve Orman Müdürlüğü. (2022). 2022 yılı faaliyet raporu. Düzce.
- T.C. Tarım ve Orman Bakanlığı, Düzce İl Tarım ve Orman Müdürlüğü. (2022). Düzce tarım portalı. Erişim: <https://www.duzce.gov.tr/tarim>
- Öztürk, A., Özata, E., Erdal, Ş., & Pamukçu, M. (2019). Türkiye'de özel mısır tiplerinin kullanımı ve geleceği. International Journal of Eastern Mediterranean Agricultural Research, 2(1), 75-90.



MEHMET KARTAL

Linkedin: www.linkedin.com/in/mehmet-kartal-44063a292
Behance: <https://www.behance.net/mehmetkartal17>
E posta: Kartalm5565@gmail.com

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"Esnaf Lokantaları Menülerindeki Tarihi Miras ve Coğrafi İşaretli Ürün Çeşitliliği: İstanbul Fatih İlçesi Örneği"

Projenin amacı, Fatih ilçesindeki tarihi esnaf lokantalarının menülerindeki somut olmayan gastronomik miras unsurlarını saptamak ve mutfaklarda ameli olarak korunan coğrafi işaretli ürünlerin, çağdaş menü yönetimi ve algı mimarisi süreçleri doğrultusunda menü kartlarında tasarımsal olarak görünür kılınmasını sağlamaktır.

Proje Yürütücüsü:

Öğr. Gör. Udaycan SÜTÇÜ



T.C.
İSTANBUL AREL ÜNİVERSİTESİ
GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

BİTİRME PROJESİ POSTER SUNUMU

ESNAF LOKANTALARI MENÜLERİNDE TARİHİ MİRAS VE COĞRAFI ÜRÜN ÇEŞİTLİLİĞİ İSTANBUL FATİH İLÇESİ ÖRNEĞİ

Mehmet KARTAL
230403025
Danışman: Udaycan SÜTÇÜ

ÖZET

Bu çalışma, İstanbul Fatih ilçesinde faaliyet gösteren köklü esnaf lokantalarının menülerindeki kültürel miras ve coğrafi işaretli ürün potansiyelini incelemektedir. 20. yüzyılda kurulmuş işletmeler nitel yöntemle ele alınmış; geleneksel yapının modern pazarlama karşısındaki konumu saptanmıştır.

MATERYAL&METOT

- Araştırma Tipi: Nitel Araştırma Deseni
- Veri Toplama: İçerik Analizi (Content Analysis)
- Örneklem: Amaçlı/Ölçüt Örnekleme (9 İşletme)
- Veri Kaynağı: Gurman Atlas (Vedat Milor) Kriterleri

SONUÇ

Esnaf lokantaları, usta-çırak hiyerarşisiyle kültürel hafızayı korumakla birlikte, modern "hikayeleştirme" ve tescil görünürlüğü noktasında ciddi bir tutarsızlık yaşamaktadır. Bu durum gastronomik kimliğimizin kaybolması riskini taşımaktadır.

AMAÇ&ÖNEM

Fatih ilçesindeki köklü işletmelerin menülerindeki gastronomik miras unsurlarını tespit etmek ve Coğrafi İşaretli (Ci) ürünlerin menü pratiklerindeki temsil düzeyini eleştirel bir perspektifle ortaya koymaktır.

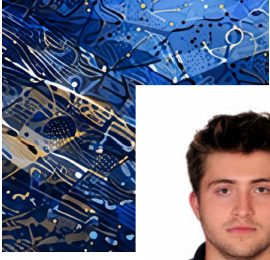
BULGULAR

İşletmelerin %77'si maksimum ürün odaklılık sergilemektedir. Yerellik ameli olarak güçlü olsa da menü tasarımları sade ve "iletişimsel olarak görünmez" kalmaktadır. Ci logolarının kullanımı %0 saptanmıştır.

KAYNAKÇA

Işın (2018), Eksen (2008), Aytekin (2018), Yalçınkaya (2022), Atkinson, H. & Jones, P. (1994), Gürsoy, Deniz (2013), Lo, A., King, B. & Mackenzie, M. (2017), Işın, Priscilla Mary (2018).





MELİHCAN ÖZTAŞ

Linkedin: <https://www.linkedin.com/in/melih-can-%C3%B6zta%C5%9F/>
E-posta: melihcanoztas2010@gmail.com

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

“Siyez Unlu Gofret Kıtırı Ve Salep Aromalı Krema İle Oluşturulan Soğuk Anadolu Gofreti ”

Projenin amacı, Anadolu'ya özgü siyez unu ve salep gibi geleneksel hammaddeleri kullanarak katkı maddesi içermeyen, doğal ve fonksiyonel bir atıştırmalık ürün geliştirmek amacıyla yürütülmüştür. Çalışma, yerel hammaddelerin modern gastronomi anlayışıyla yeniden değerlendirilmesine katkı sağlamayı, Anadolu'nun gastronomik mirasını yenilikçi ürünlere dönüştürmeyi ve tüketicilere doğal içerikli alternatif bir ürün sunmayı hedeflemektedir.

Proje Yürütücüsü:

Dr. Öğr. Üyesi. Merve Aycan

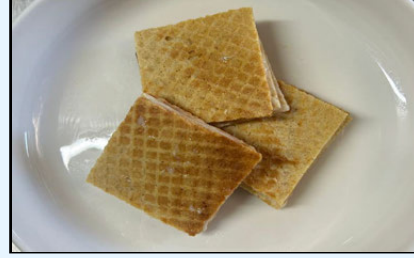


T.C.
İSTANBUL AREL ÜNİVERSİTESİ
GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

BİTİRME PROJESİ POSTER SUNUMU

**SİYEZ UNLU GOFRET KİTİRİ VE SALEP
AROMALI KREMA İLE OLUŞTURULAN
SOĞUK ANADOLU GOFRETİ (GOF71)**

**AD-SOYAD: MELİH CAN ÖZTAŞ
NO: 220403015
DANIŞMAN: Merve AYCAN**



ÖZET

Bu çalışmada, Anadolu'ya özgü iki önemli hammadde olan siyez unu ve salep kullanılarak fonksiyonel özelliklere sahip yenilikçi bir atıştırmalık ürün geliştirilmiştir. Siyez unu yüksek besin değeri ve geleneksel yapısıyla öne çıkan bir tahıl ürünü olup, salep ise doğal kıvam verici özelliği ve kültürel değeri ile dikkat çeken bir hammaddedir. Çalışmada siyez unundan gofret katmanları üretilmiş, salep, kaymak ve tereyağı kullanılarak doğal bir krema hazırlanmıştır. Bu bileşenler bir araya getirilerek GOF71 adı verilen ürün geliştirilmiştir. Ürün geliştirme sürecinde formülasyon çalışmaları yapılmış, üretim aşamaları uygulanmış ve ürün duyu analizi değerlendirilmeye tabi tutulmuştur. Elde edilen sonuçlar, ürünün görünüş, doku, koku ve lezzet açısından kabul edilebilir özelliklere sahip olduğunu göstermiştir.

AMAÇ & ÖNEM

Bu çalışma, Anadolu'ya özgü siyez unu ve salep gibi geleneksel hammaddeleri kullanarak katkı maddesi içermeyen, doğal ve fonksiyonel bir atıştırmalık ürün geliştirmek amacıyla yürütülmüştür. Çalışma, yerel hammaddelerin modern gastronomi anlayışıyla yeniden değerlendirilmesine katkı sağlamayı, Anadolu'nun gastronomik mirasını yenilikçi ürünlere dönüştürmeyi ve tüketicilere doğal içerikli alternatif bir ürün sunmayı hedeflemektedir.

BULGULAR

Geliştirilen GOF71 ürünü, 17 kişilik panelist grubu tarafından duyu analizi değerlendirilmesinden geçirilmiştir. Değerlendirme sonuçlarına göre ürün görünüşte 3,8; dokuda 4,2; kokuda 3,6 ve lezzette 3,8 ortalama puan almıştır. Doku kriterinin en yüksek puanı alması, ürünün gevrek ve çıtır yapısının tüketiciler tarafından beğenildiğini göstermektedir. Katılımcılar siyez ununun kazandırdığı tahıl aromayı ve salep aromasının ürüne kattığı özgün karakterli olumlu değerlendirmiştir.

KAYNAKÇA

- Abdel-Aal, E.-S.M., et al. (2002). Physicochemical and structural characteristics of flours and starches from waxy and nonwaxy wheats. Cereal Chemistry, 79(3), 458-464.
- Arzani, A., & Ashraf, M. (2017). Cultivated Ancient Wheats (Triticum spp.): A Potential Source of Health-Beneficial Food Products. Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety, 16(3), 477-488.
- Sezik, E. (2002). Turkish Orchids and Salep. Acta Pharmaceutica Scientia, 44, 151-157.
- Tekinsen, K. K., & Güner, A. (2010). Composition, Viscosity and Solubility of Saleps from Twenty Different Orchid Species.
- Dumlupınar, Z., Kara, R., Dokuyucu, T., & Akkaya, A. (2017). Siyez ve Gernik Buğdaylarının Tarımsal ve Teknolojik Özellikleri. Türk Tarım ve Doğa Bilimleri Dergisi, 4(2), 190-196.

MATERYAL & METOT

Çalışmada siyez unu, yumurta akı, şeker, süt, su, tuz ve tereyağı kullanılarak gofret katmanları hazırlanmıştır. İç dolgu kremasında ise süt, salep, yumurta sarısı, kaymak, tereyağı ve şeker kullanılmıştır. Gofret hamuru hazırlanarak 170-180 °C'de ince tabakalar halinde pişirilmiş ve gevrek yapı elde edilmiştir. Krema formülasyonu kontrollü ısıtma ve karıştırma işlemleriyle hazırlanmış, ardından soğutulmuş ve dinlendirilmiştir. Son aşamada gofret katmanları arasına salep aromalı krema sürülerek GOF71 ürünü oluşturulmuştur. Ürün, 17 gönüllü panelist tarafından 5 puanlı hedonik skala ile duyu analizi değerlendirilmeye tabi tutulmuştur.

SONUÇ

Siyez unu ve salep kullanılarak geliştirilen GOF71, Anadolu'nun geleneksel hammaddelerini modern bir atıştırmalık ürüne dönüştüren yenilikçi bir ürün olarak değerlendirilmiştir. Ürün, duyu analizi sonuçlarına göre tüketiciler tarafından kabul görmüş ve özellikle doku özelliği ile öne çıkmıştır. Çalışma, yerel hammaddelerin katma değeri yüksek fonksiyonel ürünlere dönüştürülebilirliğini göstermiş ve Anadolu gastronomi mirasının sürdürülebilir şekilde değerlendirilmesine katkı sağlamıştır.



OĞUZ KARABAY

Linkedin: https://www.linkedin.com/in/oğuz-k-277826346?utm_source=share_via&utm_content=profile&utm_medium=member_ios

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"Ege Bölgesinde Yetişen Otlar ile Sürdürülebilir Suşi Geliştirmesi"

Projenin amacı, Balık Endüstrisinde ortaya çıkan atık ve Yan ürünleri değerlendirip katma değerli sürdürülebilir bir ürün çıkarmaktır.

Proje Yürütücüsü:

Dr. Öğr. Üyesi Özlem Yalçınçıray



T.C.
İSTANBUL AREL ÜNİVERSİTESİ
GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

BİTİRME PROJESİ POSTER SUNUMU

Ege Bölgesinde yetişen Otlar ile Sürdürülebilir Suşi geliştirilmesi

Öğrencinin adı-soyadı Oğuz Karabay
Öğrenci numarası 220403028
Danışman adı-soyadı Özlem Yalçınçıray



ÖZET

Endüstriyel balık üretiminde ortaya çıkan atıkların çevreye ve su kaynaklarına bırakılması yerine insanların atık olarak değerlendirdiği baş, kılçık, süzgeç ve kuyruk kesimlerinin, içersin de ki protein, kolajen, peptit ve enzimlerin yenilebilir bir suşi iç malzemesi formuna sokup, Türkiye de Ege Bölgesinde yetişen otları nori yerine dış katman olarak kullanarak geri dönüşümü destekleyen katma değeri yüksek bir ürün geliştirmek.

MATERYAL&METOT

Materyaller Levrek balığı Semizotu Maydanoz Agar agar Mısır nişastası Suşi pirinci Defne yaprağı Karabiber Soya sosu Yöntem Balık başı, deri ve kılçıklarından stok hazırlandı. Stok agar agar ile jelleştirildi. Semizotu ve maydanoz haşlanıp püre haline getirildi. Agar agar ve nişasta eklenerek alternatif nori üretildi. Hazırlanan jel ve pirinç ile suşi oluşturuldu. * Ürün 10 kişilik panel tarafından değerlendirildi

SONUÇ

Balık işleme yan ürünleri kullanılarak geliştirilen sürdürülebilir suşi ürünü, gıda atıklarının değerlendirilmesine katkı sağlamıştır. Semizotu ve maydanozdan elde edilen alternatif kaplama materyali, geleneksel noriye yerel bir alternatif oluşturmuştur. Çalışma sürdürülebilir gastronomi ve döngüsel ekonomi açısından olumlu sonuçlar ortaya koymuştur.

AMAÇ&ÖNEM

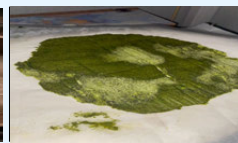
Bu çalışmada balık işleme sırasında ortaya çıkan baş, deri ve kılçık gibi yan ürünlerin değerlendirilerek sürdürülebilir bir suşi ürünü geliştirilmesi amaçlanmıştır. Geleneksel nori yosunu yerine Ege Bölgesi'nde yetişen semizotu ve maydanoz kullanılarak yerel ürünlerin gastronomide yenilikçi kullanımına katkı sağlanmıştır. Çalışma, gıda atıklarının azaltılması ve sürdürülebilir gastronominin desteklenmesi açısından önem taşımaktadır.

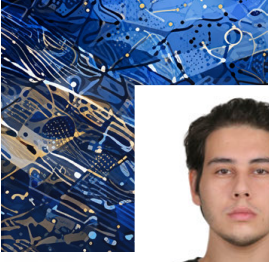
BULGULAR

Geliştirilen ürün 10 kişi tarafından duyuusal değerlendirmeye tabi tutulmuştur. 4 kişi ürünü beğenmiştir. 4 kişi ürünü orta düzeyde değerlendirmiştir. 2 kişi ürünü beğenmemiştir. Sonuçlar, balık yan ürünlerinden elde edilen jel ve Ege otlarından geliştirilen alternatif nori kullanımının gastronomik açıdan uygulanabilir olduğunu göstermektedir.

KAYNAKÇA

Gün ve Kılıç (2022) Gündüz ve ark. (2018) Türkten ve ark. (2024) Akgül (2024) Boran (2011) Büyük ve ark. (2025) Feng (2006)





ORKUN BERKE SABIR

Linkedin: https://www.linkedin.com/in/orkun-berke-sabir-b36a78416?utm_source=share_via&utm_content=profil&utm_medium=member_android
E- Posta: orkunberke1@gmail.com

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"İleri Dönüşüm Yaklaşımıyla Karnabahar Yan Ürünlerinden Sıfır Atık Odaklı Fonksiyonel Süper Gıda Geliştirilmesi"

Projenin amacı, geleneksel mutfaklarda atık kabul edilen karnabahar sap ve yapraklarını "ileri dönüşüm" ilkesiyle glutensiz, vegan ve temiz etiketli bir atıştırmalıya dönüştürmeyi amaçlamaktadır.

Proje Yürütücüsü:

Dr. Öğr. Üyesi Özlem Yalçınçıray



T.C.
İSTANBUL AREL ÜNİVERSİTESİ
GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ



BİTİRME PROJESİ POSTER SUNUMU

İleri Dönüşüm Yaklaşımıyla Karnabahar Yan Ürünlerinden Sıfır Atık Odaklı Fonksiyonel

Süper Gıda Geliştirilmesi

Orkun Berke SABIR
220403010
Danışman adı-soyadı
Dr. Öğr. Üyesi Özlem YALÇINÇIRAY



ÖZET

Karnabahar yan ürünlerinin (sap ve yaprak) 'ileri dönüşüm' prensibiyle glutensiz, vegan ve temiz etiketli fonksiyonel bir atıştırmalıya dönüştürüldüğü bu çalışma, tarımsal bir materyali yüksek katma değerli bir gıda formuna dönüştürmeyi hedeflemektedir.

MATERYAL&METOT

Karnabahar posası, nohut unu, patates nişastası ve aquafaba temelinde oluşturulan karışım, aromatik bileşenlerle zenginleştirilerek 130 °C'de tuile formunda pişirilmiş ve 10 kişilik bir tadım paneliyle değerlendirilmiştir.

SONUÇ

Karnabahar yan ürünlerinin gastronomi teknikleriyle işlenerek katma değerli bir atıştırmalıya dönüştürülebildiği kanıtlanmış olup, bu çalışma sürdürülebilir mutfak uygulamaları için inovatif ve uygulanabilir bir model sunmaktadır.

AMAÇ&ÖNEM

Bu çalışma, karnabahar atıklarını mutfak teknikleriyle katma değerli bir atıştırmalıya dönüştürerek, hem gıda verimliliğini artırmayı hem de fonksiyonel gastronomiye özgün bir model sunmayı amaçlamaktadır.

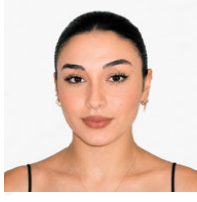
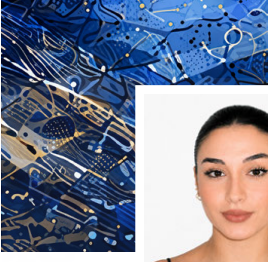
BULGULAR

Duyusal analizde en yüksek beğeni 4.75 puan ile koku parametresinde alınmıştır. Genel ürün kabul edilebilirliği 5 üzerinden 4.30 gibi yüksek bir ortalama ulaşmıştır. Doku-tekstür, lezzet ve görünüm parametreleri 4.15 ortalama ile dengeli bir seyir izlemiştir.

KAYNAKÇA

Ahmed & Ali (2013). BioMed Research Int., 367819.
Aslan & Ertas (2020). Harran Tarım ve Gıda Bil. Derg., 24, 1-8.
Catană vd. (2023). Sci. Papers. Ser. B, Hort., 67(1), 745-747.
Xu vd. (2017). J. Food Sci. Technol., 54(5), 1250-1258.





ÖZGE KÜÇÜKERDAMAR

Linkedin: <https://www.linkedin.com/in/özge-küçük-04b588381>

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"Mevsimselliğin balık menü tasarımı üzerine etkisi: İzmir Örneği"

Projenin amacı, sürdürülebilirlik kalkınma amaçları arasında mevsimsellik olgusunun balık menü tasarımına etkisidir.

Proje Yürütücüsü:

Öğr.Gör.Udaycan Sütçü



T.C.
İSTANBUL AREL ÜNİVERSİTESİ
GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

BİTİRME PROJESİ POSTER SUNUMU

MEVSİMSELLİĞİN BALIK MENÜ TASARIMINA ETKİSİ: İZMİR ÖRNEĞİ

Özge KÜÇÜKERDAMAR
220403024
Danışman: Udaycan SÜTÇÜ

ÖZET

Bu çalışma küreselleşmenin getirdiği mekan ve zamandan bağımsız yapay gıda düzenine ve bunun su ürünleri sektöründe yol açtığı ekolojik tahribata odaklanmaktadır.

MATERYAL&METOT

Araştırmada nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Verilerin güncelliği ve popülaritesi için TripAdvisor veri tabanı baz alınarak İzmir'de en yüksek puana sahip 10 su ürünleri restoranı incelenmiştir.

SONUÇ

Restoran işletmelerinin sadece finansal kar odaklı değil, yeşil mutfak uygulamaları ve mevsimsel menü mühendisliği ile küresel iklim eylemine destek vermesi gerekmektedir.



AMAÇ&ÖNEM

Sürdürülebilirlik kalkınma amaçları doğrultusunda, mevsimsellik olgusunun balık menü tasarımına etkisini İzmir örneği üzerinden analiz etmektedir.

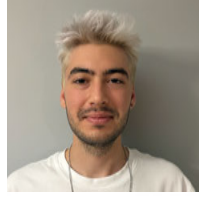
BULGULAR

Menüler, restoranların çevreye olan saygısını ve sürdürülebilirlik felsefesini müşteriye doğrudan aktarabilecekleri en güçlü iletişim aracıdır.

KAYNAKÇA

United Nations Development Programme(UNDP). (2015) Transforming Our World: The 2030 Agenda for Sustainable Development. New York: United Nations.
Adabeyi Restoran (2026) TripAdvisor İzmir En İyi Balık Restoranları Listesi





POYRAZ ARSLAN

Linkedin: https://www.linkedin.com/in/poyraz-arslan-6892532b7?utm_source=share_via&utm_content=profile&utm_medium=member_ios
E-posta: poyrazarslan.tr34@gmail.com

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

“Divriği Kuru Kaymağının Kültürel Kimliği Ve Coğrafi İşaret Potansiyeli”

Projenin amacı, Sivas’ın Divriği ilçesindeki nesilden nesile aktarılan geleneksel bir gastronomi ürünü olan “Divriği Kuru Kaymağı”nın üretim tekniği, sosyo-kültürel ve ekonomik değerini akademik literatüre kazandırmaktır.

Proje Yürütücüsü:

Dr. Öğr. Üyesi Merve Aycan



T.C.
İSTANBUL AREL ÜNİVERSİTESİ
GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

BİTİRME PROJESİ POSTER SUNUMU

DİVRİĞİ KURU KAYMAĞININ KÜLTÜREL KİMLİĞİ VE COĞRAFİ İŞARET POTANSİYELİ

Öğrencinin adı-soyadı: Poyraz ARSLAN
Öğrenci numarası: 220403019
Danışman adı-soyadı: Dr. Öğr. Üye. Merve AYCAN

ÖZET

Bu çalışma, Divriği’ye özgü geleneksel bir süt ürünü olan kuru kaymağın kültürel kimliğini, üretim özelliklerini ve coğrafi işaret potansiyelini incelemek amacıyla hazırlanmıştır. Divriği’nin sahip olduğu coğrafi yapı, karasal iklim özellikleri, hayvancılık faaliyetleri ve geleneksel üretim kültürü, kuru kaymağın özgün karakterini oluşturan temel unsurlar arasında yer almaktadır. Çalışmada kuru kaymağın tarihsel gelişimi, üretim süreci ve bölgesel gastronomi içerisindeki yeri değerlendirilmiş; ayrıca ürünün kültürel miras açısından taşıdığı önem ortaya konulmuştur. Araştırma sonucunda Divriği kuru kaymağının geleneksel üretim yöntemi ve yöre ile kurduğu güçlü bağ sayesinde coğrafi işaret potansiyeline sahip önemli bir gastronomik değer olduğu belirlenmiştir.

MATERYAL&METOT

Araştırmada nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Çalışma kapsamında öncelikle kuru kaymak, coğrafi işaret ve geleneksel süt ürünleri üzerine yapılmış akademik çalışmalar incelenmiştir. Literatür taraması ile ürünün tarihsel geçmişi, üretim özellikleri ve gastronomik değeri değerlendirilmiştir. Ayrıca Divriği’de yaşayan yerel halk ve üreticilerle görüşmeler gerçekleştirilerek ürünün geleneksel üretim süreci hakkında sözlü bilgiler elde edilmiştir. Üretimde kullanılan ekipmanlar, pişirme teknikleri ve kurutma aşamaları incelenmiştir. Elde edilen veriler doğrultusunda Divriği kuru kaymağı ile Nevşehir Kaymaklı Kuru Kaymağı arasında üretim yöntemi açısından karşılaştırma yapılmıştır.

SONUÇ

Araştırma Sonucunda Divriği kuru kaymağının, bölgenin doğal koşulları ve geleneksel üretim teknikleriyle şekillenen özgün bir süt ürünü olduğu belirlenmiştir. Üretim sürecinde kullanılan tekniklerin yöre halkı tarafından kasapın kasaya aktarıldığı görülmektedir. Bu ürünün Divriği kültürüne ve yaşamında önemli bir yer sahip olduğu görülmektedir. Kuru kaymağın sahip olduğu ayırt edici özellikler, gastronomik kullanım potansiyeli ve yöreye olan bağı gösterilmiştir. Coğrafi işaret için bütün koşulları sağladığı gözlemlenmektedir; yöre halkının ekonomik kalkınması, yerel turizm açısından önem belirlenen bir yer olması potansiyeli taşımaktadır. Bir an önce başvuru sürecinin başlatılması önerilmektedir. Böylece ürünün özgün niteliğinin korunması, yerel üreticilerin desteklenmesi ve bölgenin ekonomik ve kültürel sürdürülebilirliğine katkı sağlanması mümkün olacaktır.

AMAÇ&ÖNEM

Bu çalışmanın temel amacı, Divriği kuru kaymağının geleneksel üretim yöntemlerini incelemek ve ürünün kültürel kimliğini ortaya koymaktır. Bunun yanında ürünün coğrafi işaret alma potansiyelinin değerlendirilmesi ve bölgesel gastronomi turizmüne sağlayabileceği katkılarının incelenmesi hedeflenmiştir. Divriği kuru kaymağı, yalnızca bir süt ürünü değil; aynı zamanda bölgenin tarihini, yaşam biçimini ve geleneksel üretim kültürünü yansıtan önemli bir yerel değerdir. Günümüzde üretim geleneksel ürünün unutulma riskiyle karşı karşıya olması nedeniyle bu tür çalışmalar kültürel mirasın korunması açısından önem taşımaktadır. Coğrafi işaret teselli sayesinde ürünün korunması, tanıtılması ve ekonomik değerinin artırılması mümkün olabilecektir.

BULGULAR

Araştırma sonucunda Divriği kuru kaymağının tamamen geleneksel yöntemlerle üretildiği belirlenmiştir. Üretimde süt odun ateşinde sızılmakta, kısıpılmakta ve doğal yöntemlerle kurutulmaktadır. Ürünün üretim sürecinde kullanılan teknikler kasapın kasaya aktarılan yerel bilgi birikimine dayanmaktadır. Divriği’nin iklim özellikleri ve hayvancılık faaliyetleri ürünün aroma, tat ve doku özelliklerini doğrudan etkilemektedir. Ayrıca ürünün üretim yönteminin Nevşehir’de coğrafi işaret tesciline sahip Kaymaklı Kuru Kaymağından farklılık gösterdiği tespit edilmiştir. Bu farklılıklar, Divriği kuru kaymağının kendine özgü bir gastronomik kimliğe sahip olduğunu göstermektedir.

KAYNAKÇA

- Barham, E. (2003). Translating terrain: the globalization of geographical indications. *Journal of Rural Studies*, 19(1), (Sayfa bilgisi metinde eksik).
- European Commission. (2013). Value of geographical indications and traditional specialties guaranteed. Brussels: European Commission.
- Haydaroglu, M., & Altug, T. (2025). Coğrafi işaretli ürünlerin pazardaki ekonomik değeri ve fiyat avantajları. *Gastronomi ve Ekonomi Dergisi, (CIH(Say))*, 23.
- Türk Patent ve Marka Kurumu. (2022). Kaymaklı kuru kaymağı coğrafi işaret tescil belgesi (Tescil No. 1996). <https://cih.turktpatent.gov.tr>





RABİA GÜLEN

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

“Berberis Temelli Katmanlı Atıştırmalık”

Projenin amacı, berberis meyvesini yenilikçi bir atıştırmalık üründe değerlendirerek tatlı ve ekşi lezzetlerin dengelendiği, çok katmanlı bir ürün geliştirmektir. Ürünün duyuşal özelliklerini belirlemek, tüketici beğenisini değerlendirmek ve berberisin gastronomik kullanım potansiyelini ortaya koymak hedeflenmiştir.

Proje Yürütücüsü:

Dr.Öğr.Üyesi. Özlem Yalçınçıray



T.C.
İSTANBUL AREL ÜNİVERSİTESİ
GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ



BİTİRME PROJESİ POSTER SUNUMU

PROJE BAŞLIĞI

Rabia GÜLEN
220403004
Dr. Öğr. Üyesi Özlem YALÇINÇIRAY

ÖZET

Bireylerin gün içindeki anlık tatlı krizlerini karşılayabilecek, yüksek şekerli ürünlerin aksine, berberis meyvesini temel alarak üç katmanlı ferah bir atıştırmalık tasarlanmıştır. Ürün berberisi jel, çıtır gofret taban ve en dışta da siyah sarımsaklı çikolata benzeri kaplamadan oluşmaktadır.

Üretim sürecinde, pH'lık dengesini korumak amacıyla kakao yağı ile nem bariyeri uygulanmıştır. Ürünün görşellği, ve nörogastroonomi mantığı, tüketicilerle yapılan lezzet ve tadım testleriyle test edilmiştir.

AMAC&ÖNEM

Endüstriyel gıdalardaki yoğun rafine şeker kullanımına alternatif olarak; tüketicilerin alışık olduğu tatlı deneyimini, doğal içeriklerle ve farklı hammaddelerle yeniden yorumlamaktır.

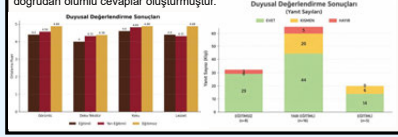
Anadolu coğrafyasında doğal olarak yetişen ancak modern gastronomi uygulamalarında yeterince değerlendirilmemiş olan berberis meyvesini katma değerli yeni bir formda sektöre kazandırırken, siyah sarımsak ve berberis gibi zıt malmemeleri bir araya getirerek dengeli bir tat uyumu yakalamaktır.

MATERYAL&METOT



BULGULAR

Farklı eğitim gruplarından alınan duyuşal puanlar 4,00 ile 4,88 arasında dağılım göstermiş olup, ek sorulara verilen toplam 121 yanıtın 87'sini doğrudan olumlu cevaplar oluşturmuştur.



SONUÇ

Berberis meyvesinin ekşilliği, siyah sarımsağın yapısı ve gevrek katmanın bir araya geldiği yeni bir atıştırmalık geliştirilmiştir. Elde edilen bulgular doğrultusunda ürünün toplam tüketici kabul ve beğeni oranı %90,06 soru anketine ise verilen cevapların %71,90'ı evet şeklinde hesaplanmıştır. Kakao yağı bariyeriyle gevrek yapısı korunan bu ürün, fonksiyonel özellikler ile duyuşal beklentilerin gıda tasarımında birlikte değerlendirilebileceğini göstermektedir.

KAYNAKÇA

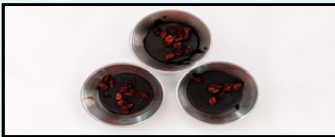
Asloli, D., Aschemann-Witzel, J., Caputo, V., Vecchio, R., Annunziata, A., Nani, T., & Varela, P. (2017). Making sense of the "clean label" trends: A review of consumer food choice behavior and discussion of industry implications. *Food Research International*, 99(1), 58–71. doi:10.1016/j.foodres.2017.07.022

Rahmi-Madiseh, M., Longini, Z., Zaman-Ghanghosh, H., & Rafieian-Kopaei, M. (2017). Berberis vulgaris: Specifications and traditional uses. *Iranian Journal of Basic Medical Sciences*, 20(5), 569–587. doi:10.22038/ijbms.2017.8675

Sarmaz, H. K., Uzun, T., Seli, S., & Keleş, H. (2025). Black garlic: Production process, bioactive compounds, and health effects. *Food Chemistry International*, 1, 24–30. doi:10.1002/fozi.70002

Spence, C. (2015). Multisensory flavor perception. *Cel*, 161(1), 24–35. doi:10.1016/j.cel.2015.03.007

Vickers, Z. A., & Bourne, M. C. (1976). Crispness in foods: A review. *Journal of Food Science*, 41(5), 1153–1160. doi:10.1111/j.1365-2621.1976.tb14414.x





SEVGİ DURMUŞ

E-posta: sevgidrms65@gmail.com

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

“Van İlindeki Coğrafi İşaretli Ürünlerin Gastronomik Ve Kültürel Değerlerinin İncelenmesi”

Projenin amacı, Van iline ait coğrafi işaretli ürünlerin gastronomik ve kültürel değerlerini incelemek, Van mutfak kültürü içerisindeki yerini ve önemini ortaya koymak, aynı zamanda yeterince tanınmayan ürünlerin bilinirliğine katkı sağlamaktır.

Proje Yürütücüsü:

Dr. Öğr. Üyesi. Merve Aycan



T.C.
İSTANBUL AREL ÜNİVERSİTESİ
GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI
BÖLÜMÜ



BİTİRME PROJESİ POSTER SUNUMU

VAN İLİNDEKİ COĞRAFI İŞARETLİ ÜRÜNLERİN GASTRONOMİK VE KÜLTÜREL DEĞERLERİNİN İNCELENMESİ

ÖĞRENCİNİN ADI-SOYADI: Sevgi Durmuş
Öğrenci Numarası: 220403026
Danışman: Dr. Öğr. Üyesi Merve AYCAN



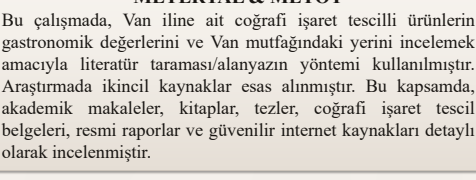
ÖZET

Bu çalışmada, Van iline ait 14 coğrafi işaretli ürünün gastronomik ve kültürel değerleri incelenmiştir. Literatür taraması yöntemiyle gerçekleştirilen araştırmada, Van Kahvaltısı, Van Otlı Peyniri ve Keledos gibi ürünlerin Van'ın gastronomik kimliğini temsil eden ve yüksek tanınırlığa sahip değerler olduğu belirlenmiştir. Buna karşılık Van Pastası, Helise, Erişte Aşı, Acem Köftesi ve Tandırda Van İnci Kefali gibi bazı ürünlerin yeterince tanınmadığı tespit edilmiştir. Sonuç olarak, bu ürünlerin korunması, tanıtılması ve gastronomi turizmi kapsamında değerlendirilmesi gerektiği sonucuna ulaşılmıştır.



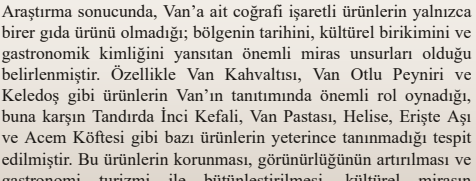
AMAC&ÖNEM

Van iline ait coğrafi işaretli ürünlerin gastronomik ve kültürel değerlerini ortaya koymayı, bu ürünlerin Van mutfak kültüründeki yerini değerlendirmeyi ve bölgenin gastronomik mirasının korunmasına katkı sağlamayı amaçlamaktadır. Ayrıca çalışma, coğrafi işaretli ürünlerin tanıtılması ve gastronomi turizmi açısından taşıdığı potansiyelin vurgulanması bakımından önem taşımaktadır.



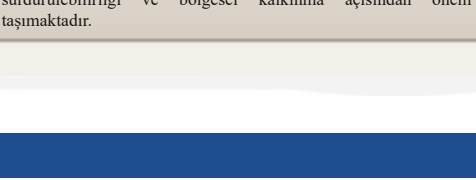
BULGULAR

Van'a ait coğrafi işaretli ürünlerin bölgenin tarihsel geçmişi, doğal kaynakları ve kültürel birikimi ile şekillendiği belirlenmiştir. Ürünlerin hazırlanışında kullanılan yerel otlar, süt ürünleri, baklagiller ve İnci Kefali gibi bölgeye özgü unsurlar, Van mutfağının özgün karakterini ortaya koymaktadır. Ayrıca Kavutun Urartu dönemine uzanan geçmişi, Murtuğa'nın savaş dönemlerinde ortaya çıkışı ve ürünlerin büyük bölümünün günümüzde hâlen geleneksel yöntemlerle hazırlanması, Van mutfak kültürünün kuşaktan kuşağa aktararak sürdürüldüğünü göstermektedir.



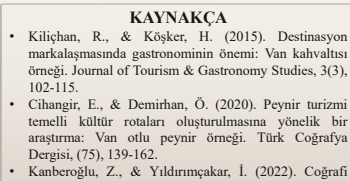
METERYAL & METOT

Bu çalışmada, Van iline ait coğrafi işaret tescilli ürünlerin gastronomik değerlerini ve Van mutfağındaki yerini incelemek amacıyla literatür taraması/alanyazın yöntemi kullanılmıştır. Araştırmada ikincil kaynaklar esas alınmıştır. Bu kapsamda, akademik makaleler, kitaplar, tezler, coğrafi işaret tescil belgeleri, resmi raporlar ve güvenilir internet kaynakları detaylı olarak incelenmiştir.



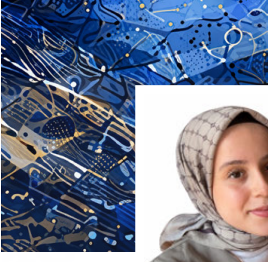
SONUÇ

Araştırma sonucunda, Van'a ait coğrafi işaretli ürünlerin yalnızca birer gıda ürünü olmadığı; bölgenin tarihini, kültürel birikimini ve gastronomik kimliğini yansıtan önemli miras unsurları olduğu belirlenmiştir. Özellikle Van Kahvaltısı, Van Otlı Peyniri ve Keledos gibi ürünlerin Van'ın tanıtımında önemli rol oynadığı, buna karşın Tandırda Van İnci Kefali, Van Pastası, Helise, Erişte Aşı ve Acem Köftesi gibi bazı ürünlerin yeterince tanınmadığı tespit edilmiştir. Bu ürünlerin korunması, görünürlüğünün artırılması ve gastronomi turizmi ile bütünleştirilmesi, kültürel mirasın sürdürülebilirliği ve bölgesel kalkınma açısından önem taşımaktadır.



KAYNAKÇA

- Kiliçhan, R., & Köşker, H. (2015). Destinasyon markalaşmasında gastronominin önemi: Van kahvaltısı örneği. *Journal of Tourism & Gastronomy Studies*, 3(3), 102-115.
- Cihangir, E., & Demirhan, Ö. (2020). Peynir turizmi temelli kültür rotaları oluşturulmasına yönelik bir araştırma: Van otlı peynir örneği. *Türk Coğrafya Dergisi*, (75), 139-162.
- Kanberoğlu, Z., & Yıldırımçakar, İ. (2022). Coğrafi İşaretlerin Bölgesel Gelişimdeki Rolü: Van Kahvaltısı Örneği. *Yüzüncü Yıl Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, (58), 23-39.



SILA ÖZKAN

E posta:sila2280@gmail.com

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

“Sinema Filmlerinde Mutfak Personellerinin Davranışlarının Persenol Sürdürülebilirliği Kapsamında İncelenmesi: The Menu Ve Umami Filmleri Örneği”

Projenin amacı,gastronomi temalı filmlerdeki mutfak ortamını, şef otoritesini, mutfak hiyerarşisini, mutfak çalışma ortamının nasıl temsil edildiğini incelemektedir. Çalışmada özellikle mutfak içerisindeki hiyerarşik yapının çalışanlar üzerindeki otorite ve güç baskısını ele almayı amaçlamaktadır.

Proje Yürütücüsü:

Öğr. Gör. Udaycan Sütçü



T.C.
İSTANBUL AREL ÜNİVERSİTESİ
GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

BİTİRME PROJESİ POSTER SUNUMU

SİNEMA FİLMLERİNDE MUTFAK PERSONELLERİNİN

DAVRANIŞLARININ PERSONEL SÜRDÜRÜLEBİLİRLİĞİ KAPSAMINDA

İNCELENMESİ : THE MENU VE UMAMİ FİMLERİ ÖRNEĞİ

Öğrencinin adı-soyadı: Sila Özkan

Öğrenci numarası:220403025

Danışman adı-soyadı: Öğr. Gör. Udaycan Sütçü



ÖZET

Bu çalışma modern gastronomi anlatılarında ortaya çıkan otorite, hiyerarşive psikolojik baskıyı incelemeyi amaçlamaktadır. Bu çalışma da The Menu ve Umami filmleri karşıllık olarak ele alınıp incelenmiştir. Her iki yapımda mutfak içinde oluşan baskı ve şef figürünün mükemmeliyetçiliğin oluşturduğu otorite ve baskının mutfak çalışanlarını nasıl etkilendikleri analiz edilmiştir. Gösterge bilim analizi yöntemi kullanılarak yapılan bu inceleme sonucunda, gastronomi dünyasında mutfakların yalnızca üretim alanı değil aynı zamanda çalışanların yoğun baskı, stres ve psikolojik yük altında çalışma ortamları olarak temsil edildiği ortaya konmuştur.

AMAÇ&ÖNEM

Bu çalışmanın amacı, gastronomi temalı filmlerde mutfak içerisindeki hiyerarşik yapı, şef otoritesi ve çalışanlar üzerindeki psikolojik baskının nasıl temsil edildiğini incelemektir. Çalışma, gastronomi filmlerini yalnızca yemek ve estetik sunum açısından değil, çalışan psikolojisi ve çalışma koşulları açısından da değerlendirmesi bakımından önem taşımaktadır.

MATERYAL&METOT

Bu çalışmada metot olarak göstergebilim analizi kullanılmıştır. Göstergebilim analizi, metinlerde, görsellerde, filmlerde ve diğer iletişim araçlarında yer alan göstergelerin ve bu göstergelerin taşıdığı anlamların incelenmesine dayanan nitel bir araştırma yöntemidir. Bu yöntem aracılığıyla incelenen materyalde bulunan semboller, imgeler, karakterler, mekânlar ve diğer görsel ya da sözel unsurlar analiz edilerek açık ve örtük anlamlar ortaya çıkarılmaktadır. Araştırma kapsamında seçilen içerikler göstergebilimsel açıdan değerlendirilmiş, göstergeler arasındaki ilişkiler ve bunların oluşturduğu anlam yapıları çözümlenerek yorumlanmıştır. Böylece içeriklerin taşıdığı kültürel, toplumsal ve ideolojik mesajların belirlenmesi amaçlanmıştır.

BULGULAR

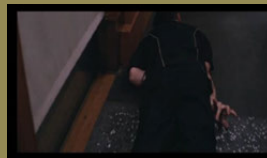
Bulgular bölümünde, The Menu ve Umami filmlerinde mutfak ortamının yoğun baskı, hiyerarşive otorite ilişkileri üzerinden temsil edildiği görülmüştür. Filmlerde şef figürünün çalışanlar üzerinde psikolojik baskı kurduğu, çalışanların ise kususuzluk beklentisi ve müşteri memnuniyeti nedeniyle yoğun stres altında çalıştığı sonucuna ulaşılmıştır.

SONUÇ

Sonuç olarak The Menu ve Umami filmleri, gastronomi dünyasının yalnızca yemek üretiminden ibaret olmadığını; aynı zamanda baskı, otorite ve psikolojik yıpranmayı da içinde barındırdığını göstermektedir. Filmlerde mutfak ortamı, çalışanlar üzerindeki yoğun stres ve hiyerarşik yapı üzerinden temsil edilmiştir.

KAYNAKÇA

Aksoy, M., & Sezgi, G. (2015). Gastronomi turizmi ve Güneydoğu Anadolu Bölgesi gastronomik unsurları. Journal of Tourism and Gastronomy Studies, 3(3), 79-89. Arnheim, R. (2010). Sanat olarak sinema (R. Ü. Tamdoğan, Çev.). İstanbul: Hil Yayınları. Arslan, A. (2006). Medyanın birey, toplum ve kültür üzerine etkileri. Journal of Human Sciences, 8(1). Aydın, D. (2016). Göstergebilim ve sinemada propaganda kodları. Anadolu Bil Meslek Yüksekokulu Dergisi, 43. Aziz, A. (1976). Radyo ve televizyona giriş. İstanbul: Nobel Akademik Yayıncılık. Bahadır, A. (2023). Goben hahları kullanan iki kadın sanatçının eserlerinin göstergebilimsel (semiyotik) analizi. Art-E, 16(31), Barthes, R. (1961). Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine. Annales, 16(5), 977-986.





SİMGE YÜKSEL

Linkedin: https://www.linkedin.com/me?trk=p_mwlite_fee
d-secondary_nav
E- Posta: yukselsimge17@gmail.com

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"Sosyal Medyada Paylaşılabilirlik Algisının Restoran Tercihî Üzerindeki Etkisi"

Projenin amacı, sosyal medyada paylaşılabilirlik algısının restoran tercihi üzerindeki etkisini incelemek ve tüketicilerin restoran deneyimlerini paylaşmaya yönelten gastronomik faktörleri belirlemektir.

Proje Yürütücüsü:
Öğr. Gör. Udaycan Sütçü



T.C.
İSTANBUL AREL ÜNİVERSİTESİ
GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

BİTİRME PROJESİ POSTER SUNUMU

SOSYAL MEDYADA PAYLAŞILABİLİRLİK ALGISININ RESTORAN TERCİHİ ÜZERİNDEKİ ETKİSİ

Simge YÜKSEL
220403006
Danışman: Udaycan SÜTÇÜ



ÖZET

Bu araştırma, sosyal medya kullanımının restoran tercihi nasıl etkilendiğini ve lezzet algısının bu ilişkideki rolünü incelemiştir. 210 katılımcıdan anket yoluyla toplanan veriler analiz edilmiştir. Sonuçlar, sosyal medya içeriklerinin restoran tercihlerini etkilendiğini ve lezzet algısının bu tercihlerde önemli bir rol oynadığını göstermiştir. Ayrıca, bulguların gastronomi işletmelerinin dijital pazarlama stratejilerine katkı sağlayabileceği belirtilmiştir.

MATERYAL & METOT

Nicel araştırma deseni kullanılmış, veriler anket tekniği ile toplanmıştır. Örneklem 18 yaş üstü 210 katılımcıdan oluşmaktadır. Ölçme aracı literatür incelemek için geliştirilmiş ve 5'li Likert tipinde hazırlanmıştır. Anket; paylaşılabilirlik algısı, lezzet algısı, restoran tercihi ve sosyal medya kullanım davranış boyutlarını içermektedir. Hipotezler; paylaşılabilirlik algısının restoran tercihi ve lezzet algısını pozitif etkilediği, lezzet algısının da restoran tercihi üzerinde etkili olduğu yönündedir. Ayrıca bu etkinin cinsiyete göre farklılaşp farklılaşmadığı ve yaşa göre değişip değişmediği incelenmiştir.

SONUÇ

Paylaşılabilirlik algısı, restoran tercihlerini pozitif ve anlamlı şekilde etkilemektedir. Lezzet algısı, restoran tercihi en belirleyici faktörlerden biridir ve paylaşılabilirlik algısı ile tercih arasındaki ilişkide önemli rol oynamaktadır. Cinsiyet değişkenine göre anlamlı farklılık bulunurken, yaşa göre anlamlı bir farklılık tespit edilmemiştir. Genel olarak restoran tercihi hem lezzet hem de sosyal medyada paylaşılabilirlik etkili olmaktadır.

AMAÇ & ÖNEM

Literatürde restoran tercihleri genellikle fiyat, hizmet kalitesi ve atmosfer gibi faktörlerle açıklanmaktadır. Sosyal medya ile ilgili çalışmalar ise çoğunlukla işletmelerin pazarlama stratejilerine odaklanmakta, restoranların "paylaşılabilir" hale getirilmesi üzerinde durmaktadır. Ancak tüketicilerin bir restoranı neden paylaşmaya değer bulduğunu ve hangi gastronomik unsurların bu davranışa tetiklediği daha sınırlı incelenmiştir. Bu çalışma, restoran deneyiminin paylaşılabilirliğini tüketici açısından ele alarak bu boşluğu doldurmayı amaçlamaktadır. Araştırmanın amacı, sosyal medyada paylaşılabilirlik algısının restoran tercihi üzerindeki etkisini incelemek ve tüketicilerin restoran deneyimlerini paylaşmaya yönelten gastronomik faktörleri belirlemektir.

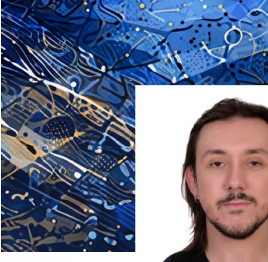
BULGULAR

Araştırmaya 210 kişi katılmıştır ve örneklem cinsiyet açısından dengelidir, çoğunluk 18-29 yaş grubundadır. Kullanılan ölçek yüksek güvenilirliğe sahiptir ($\alpha = 0,908$). Katılımcılara göre restoran tercihi en önemli faktör lezzettir. Sosyal medyada paylaşılabilirlik algısı restoran tercihlerini pozitif ve anlamlı şekilde etkilemektedir. Paylaşılabilirlik algısı lezzet algısını da olumlu etkilemektedir ve lezzet de restoran tercihi belirleyicidir. Değişkenler arasında orta düzey pozitif ilişki vardır ($r = 0,523$) ve model yaklaşık %27 oranında açıklama gücüne sahiptir. Cinsiyet açısından anlamlı farklılık bulunurken yaşa göre anlamlı fark yoktur. Sonuç olarak restoran tercihi hem lezzet hem de sosyal medyada paylaşılabilirlik birlikte etkili olmaktadır.

KAYNAKÇA

Ataman Yengin, D. (2016). Sosyal medya ve akıllı mobil teknoloji: Akıllı sosyal yaşamlar. *The Turkish Online Journal of Design, Art and Communication*, 6(2), 105-113. Aydın, B. (2016).





TOLGA SEMERCİ

LinkedIn: <https://tr.linkedin.com/in/tolga-semerci->

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

"Adacaylı Kombucha Kültüründen Pestil Ve Fermente Kaju Kreması Üretimi"

Projenin amacı, , vegan beslenmede yenilikçi bir alternatif olarak kaju kreması ve kombucha fermentasyonu ile probiyotik içerikli, fonksiyonel bir kaju pestili geliştirmeyi amaçlamaktadır.

Proje Yürütücüsü:

Dr. Öğr. Üyesi. Özlem Yalçınçıray



T.C.
İSTANBUL AREL ÜNİVERSİTESİ
GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

BİTİRME PROJESİ POSTER SUNUMU

ADAÇAYLI KOMBUCHA KÜLTÜRÜNDEN YENİLEBİLİR PESTİL VE FERMENTE KAJU

KREMASI ÜRETİMİ

Öğrencinin adı-soyadı Tolga Semerci
Öğrenci numarası 220403020
Danışman adı-soyadı Özlem Yalçınçıray



ÖZET

Bu çalışmada, adacaylı kombucha fermentasyonu ile vegan kaju kreması bir araya getirilerek probiyotik özellikli yenilikçi bir ürün geliştirilmiştir. Sürecin yan ürünü olan kombucha mantarı (SCOBY) ise besleyici bir pestile dönüştürülmüştür. Tek döngüden elde edilen bu iki ürün birleştirilerek, doku ve yararlı mikroorganizmalar açısından zengin, sağlıklı bir süper gıda alternatifi üretilmiştir.

MATERYAL&METOT

Araştırmada; adacayı, şeker ve kombucha kültürü fermente edilerek probiyotik sıvı ve mantar doku elde edilmiştir. Fermente sıvı kaju kremasına entegre edilirken; yeni mantar doku bal, deniz tuzu, kuru adacayı, ve kombucha sıvısı gibi malzemelerle karıştırılarak, fırında 20-35 derecede kurutulularak, pestile dönüştürülmüştür. Son aşamada kaju kreması ve pestil birleştirilerek tekstür analizleri gerçekleştirilmiştir.

SONUÇ

Bu çalışma, kombucha fermentasyonu ve kaju bazlı vegan ürünlerin başarılı bir gıda matrisinde birleşebileceğini kanıtlamıştır. Tadım sonuçları, ürünün yüksek lezzet puanı (5,00) ile tüketici beklentilerini tam olarak karşıladığını göstermektedir. Geliştirilen fonksiyonel kaju pestili, hem probiyotik değeri hem de özgün aromasıyla vegan beslenmede sürdürülebilir, sağlıklı ve yenilikçi bir alternatif olduğunu ortaya koymuştur.

AMAÇ&ÖNEM

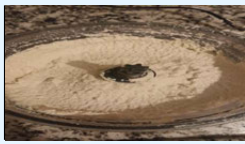
Bu proje, vegan beslenmede yenilikçi bir alternatif olarak kaju kreması ve kombucha fermentasyonu ile probiyotik içerikli, fonksiyonel bir kaju pestili geliştirmeyi amaçlamaktadır. Şekerli adacayı infüzyonu ve kombucha kültürüyle sağlanan probiyotik etkileşim, geleneksel pestil yapısına sağlık odaklı, besleyici ve özgün bir boyut kazandırarak vegan tüketiciler için sağlıklı bir süper gıda sunmaktadır."

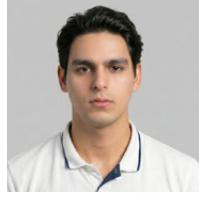
BULGULAR

10 panelistle yapılan tadım testinde ürün büyük başarı yakalamıştır. Lezzet/tat kategorisinde 5,00 tam puan olarak kusursuz denge sağlamıştır. Kaju ve adacayının birleşimiyle oluşan renk/dış görünüş 4,2 puan alırken; homojenlik/tekstür yapısı 4,9 puanla değerlendirilmiştir. Ürünün kreması ve bitkisel aromalı kokusu ise 4,5 puan almıştır.

KAYNAKÇA

(Kara ve Çebi, 2025) (İleri-Büyükoğlu ve ark., 2010)
(Shipman, 2021) (Gülbandılar ve ark., 2017)





YUSUF MERT KUŞAKLI

Linkedin: <https://www.linkedin.com/in/yusuf-mert-ku%C5%9Fakl%C4%B1-6b606a24b/?skipRedirect=true>
E-posta: yusuf.kusakli38@gmail.com

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

“Hint Baharatlarının Üniversite Öğrencileri Üzerindeki Algısı”

Projenin amacı, Üniversite öğrencilerinin Hint mutfağı baharatlarına yönelik bilinirlik, kullanım alışkanlıkları ve tutumlarını belirlemek; alınan profesyonel mutfak eğitiminin bu algısal boyutlar üzerindeki dönüştürücü etkisini karşılaştırmalı olarak ortaya koymaktır.

Proje Yürütücüsü:

Öğr. Gör. Udaycan Sütçü



T.C.
İSTANBUL AREL ÜNİVERSİTESİ
GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

BİTİRME PROJESİ POSTER SUNUMU

HİNT BAHARATLARININ ÜNİVERSİTE ÖĞRENCİLERİ ÜZERİNDEKİ ALGISI

Yusuf Mert KUŞAKLI
220403003
Danışman: Udaycan SÜTÇÜ

ÖZET

Bu çalışmada; üniversite öğrencilerinin Hint mutfağı baharatlarına yönelik bilinirlik, ilgi ve algıları Gastronomi, Aşçılık ve Diğer bölüm öğrencileri arasında karşılaştırmalı olarak incelenmiştir. Araştırma verileri 158 katılımcıdan anket yöntemiyle toplanmış ve analiz edilmiştir. Sonuçlar, Türk mutfağına yakın baharatların bilinirliğinin yüksek, otantik karışımların ise düşük olduğunu göstermiştir. Ayrıca, mesleki mutfak eğitiminin Hint baharatlarına yönelik bilgi, ilgi, sağlık algısı ve duyuşsal farkındalık üzerinde istatistiksel olarak ileri düzeyde anlamlı bir etkiye sahip olduğu saptanmıştır.

MATERYAL&METOT

Nicel araştırma deseni kullanılmış, veriler anket teknikleriyle toplanmıştır.

Örnekleme, farklı yükseköğretim programlarında eğitim gören 158 katılımcıdan oluşmaktadır. Ölçme aracı; baharat kullanım sıklığı, tat/aroma algısı, bilgi/farkındalık ve ilgi/egitim talebi boyutlarını içeren 5'li Likert tipinde hazırlanmıştır. Hipotezler; mutfak eğitimi alan öğrencilerin duyuşsal algı, bilgi, ilgi ve sağlık farkındalıklarının diğer bölüm öğrencilerine göre anlamlı derecede yüksek olduğu ve bilgi düzeyi arttıkça kullanım sıklığının da artacağı yönündedir.

SONUÇ

Hint baharatlarının üniversite öğrencileri arasındaki genel tanınırlığı, yerel mutfak alışkanlıklarına bağlı olarak orta düzeyde kalmaktadır.

Akademik düzeyde alınan mesleki mutfak eğitimi, öğrencilerin yabancı gıda kültürlerine yönelik duyuşsal algı eşiklerini keskinleştirmekte ve bilgi birikimlerini artırmaktadır.

Profesyonel mutfak disiplinine maruz kalmak, eğitim süresinden (2 yıllık veya 4 yıllık) bağımsız olarak öğrenciler üzerinde **homojen ve ortak bir damak kültürü** inşa etmektedir.

Ölçek	Madde	N	α	Yorum
Baharat Kullanım Sıklığı	6	158	0.791	Kabul edilebilir
Tat / Aroma Algısı	4	149	0.690	Sorgulanabilir
Bilgi / Farkındalık	3	155	0.539	Zayıf
İlgi / Eğitim Talebi	3	158	0.724	Kabul edilebilir
Toplam Ölçek (Diğer Üçerik maddeleri)	15	146	0.876	İyi

AMAÇ&ÖNEM

Üniversite öğrencilerinin Hint mutfağı baharatlarına yönelik bilinirlik, kullanım

alışkanlıkları ve tutumlarını belirlemek; alınan profesyonel mutfak eğitiminin bu algısal boyutlar üzerindeki dönüştürücü etkisini karşılaştırmalı olarak ortaya koymaktır.

Farklı mutfak kültürlerine ait malzemelerin tanınması gastronomi öğrencileri için mesleki bir zorunluluktur. Literatürde dünya mutfaklarına yönelik çalışmalar bulunsa da, spesifik olarak Hint baharatlarının farklı eğitim disiplinlerindeki algısal ve pratik yansımaları sınırlı şekilde incelenmiştir. Bu çalışma, akademik mutfak disiplininin yabancı bir mutfak kültürünü benimsemekdeki rolünü ortaya koyarak literatürdeki bu boşluğu doldurmaktadır.

BULGULAR

Araştırmaya 158 kişi katılmıştır; örneklem dengeli bir bölüm dağılımına sahiptir (%36,1 Diğer, %32,3 Gastronomi, %31,6 Aşçılık). Kullanılan toplam ölçek yüksek iç tutarlılığa ve güvenilirliğe sahiptir ($\alpha=0,876$). Türk mutfağında yer alan **Kimyon (%94,3)** ve **Zerdeçal (%84,2)** en yüksek bilinirliğe sahipken, otantik Hint baharatları olan **Garam Masala (%28,5)** ve **Kakule (%31,6)** en az tanınanlardır.

Yapılan ANOVA testi sonucunda; mutfak eğitimi alan öğrencilerin (Gastronomi ve Aşçılık) Hint mutfağı bilgisi, ilgisi, sağlık inancı ve tat/aroma algısı skorları diğer bölüm öğrencilerinden **istatistiksel olarak ileri düzeyde anlamlı ve yüksek** çıkmıştır ($p<0,001$).

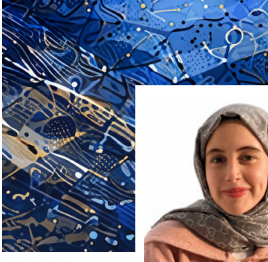
4 yıllık Gastronomi öğrencileri ile 2 yıllık Aşçılık öğrencileri arasında Hint baharatları algısında **istatistiksel olarak anlamlı hiçbir fark bulunamamıştır** ($p>0,05$).

Korelasyon analizi sonucunda, katılımcıların Hint baharatları hakkındaki genel bilgi düzeyleri ile bu baharatların mutfakta kullanma sıklıkları arasında pozitif yönlü ve güçlü bir ilişki tespit edilmiştir ($r=0,638$, $p=0,000$).

KAYNAKÇA

Durmuşkahya, C. (2009). *Hoş Tatlar, Acılar ve Kokular Baharat Atlası*. İstanbul: Doğan Burda Dergi Yayıncılık ve Pazarlama A.Ş.
Kronid, M. (2014). *Lezzet Fetihleri: Uç Büyük Baharat Kentinin Yükselişi ve Çöküşü*, (Çev. Aslı Kutay Yoviç), İstanbul: Ruhun Gıdası Kitaplar.
Nahya, N. (2012). *Şehir ve Mutfak Kültür*. Ankara: Ürün Yayıncılık.





ZAKİRE SENA KILIÇASLAN

E-posta: zsen2004@gmail.com

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

“Geri Dönüştürülebilir Gıda Atıklarının Gastronomide Yeniden Değerlendirilmesi”

Projenin amacı, gıda atıklarının oluşumu, yönetimi ve sürdürülebilirlik kapsamında yeniden değerlendirilme durumunu incelemektir.

Proje Yürütücüsü:

Dr. Öğr. Üyesi Merve AYCAN



T.C.
İSTANBUL AREL ÜNİVERSİTESİ
GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ

BİTİRME PROJESİ POSTER SUNUMU

GERİ DÖNÜŞTÜRÜLEBİLİR GIDA ATIKLARININ GASTRONOMİDE YENİDEN DEĞERLENDİRİLMESİ

Zakire Sena KILIÇASLAN

220403023

Danışman:Dr. Öğr. Üye. Merve AYCAN



ÖZET

Bu araştırma, gastronomi sektöründe ortaya çıkan geri dönüştürülebilir gıda atıklarının yeniden değerlendirilme yöntemlerini incelemeyi ve sürdürülebilir mutfak uygulamalarına katkı sağlamayı amaçlamaktadır. Araştırmada gastronomi sektöründe faaliyet gösteren işletmelerin gıda atık yönetimi uygulamaları incelenmiş, geri dönüştürülebilir atıkların mutfakta nasıl değerlendirildiği analiz edilmiştir. Çalışmada nitel araştırma yöntemi kullanılmış ve sektör çalışanlarıyla gerçekleştirilen görüşmeler doğrultusunda veriler elde edilmiştir. Yapılan görüşmeler sonucunda birçok işletmenin gıda atıkları konusunda yeterli bilgiye ve sistimli bir uygulamaya sahip olmadığı görülmüştür. Bununla birlikte bazı işletmelerin atıkları farklı ürünlere dönüştürerek değerlendirdiği belirlenmiştir.

MATERYAL&METOT

Bu araştırmada nitel araştırma yöntemi kullanılmıştır. Çalışmanın verileri, gastronomi sektöründe faaliyet gösteren otel işletmelerinde çalışan mutfak personelleriyle gerçekleştirilen yarı yapılandırılmış görüşmeler aracılığıyla elde edilmiştir. Görüşmelerde katılımcılara gıda atıklarının oluşum nedenleri, geri dönüştürülebilir atıkların değerlendirilme yöntemleri, sürdürülebilir mutfak uygulamaları ve işletmelerin atık yönetimi politikalarıyla ilgili sorular yöneltilmiştir. Araştırmanın materyalini, gastronomi işletmelerinde ortaya çıkan geri dönüştürülebilir gıda atıkları oluşturmaktadır. Sebze ve meyve kabukları, bayat ekmekler, kahve posaları ve yeniden değerlendirilebilecek diğer organik mutfak atıkları çalışma kapsamında incelenmiştir. Elde edilen veriler içerik analizi yöntemiyle değerlendirilmiş ve katılımcı görüşlerinden elde edilen bulgular doğrultusunda yorumlanmıştır.

SONUÇ

Araştırma sonucunda gastronomi sektöründe oluşan geri dönüştürülebilir gıda atıklarının uygun yöntemlerle yeniden değerlendirilmesinin çevresel, ekonomik ve sosyal açıdan önemli katkılar sağladığı belirlenmiştir. Yapılan görüşmeler doğrultusunda işletmelerde gıda atık yönetimi konusunda bazı uygulamaların bulunduğu ancak bu uygulamaların çoğu işletmede yeterince sistimli olmadığı görülmüştür.

Sürdürülebilir gastronomi anlayışının geliştirilmesi için işletmelerde çalışan personelin bilinçlendirilmesi ve geri dönüşüm uygulamalarının yaygınlaştırılması gerektiği belirlenmiştir.

Sonuç olarak geri dönüştürülebilir gıda atıklarının yeniden değerlendirilmesi, doğal kaynakların korunmasına katkı sağlayan ve sürdürülebilir mutfak anlayışını destekleyen önemli bir uygulama olarak değerlendirilmektedir.

AMAÇ&ÖNEM

Bu araştırmanın amacı, gastronomi sektöründe ortaya çıkan geri dönüştürülebilir gıda atıklarının yeniden değerlendirilme yöntemlerini incelemek ve bu uygulamaların sürdürülebilir gastronomiye katkılarını ortaya koymaktır. Çalışmada özellikle otel işletmelerinde oluşan gıda atıklarının nasıl değerlendirildiği araştırılarak çevresel ve ekonomik açıdan sağladığı faydalar incelenmiştir.

Gıda atıkları günümüzde çevresel sorunların artmasına, doğal kaynakların gereksiz tüketilmesine ve ekonomik kayıplara neden olan önemli problemler arasında yer almaktadır. Gastronomi sektöründe oluşan geri dönüştürülebilir gıda atıklarının yeniden değerlendirilmesi, atık miktarının azaltılması, maliyetlerin düşürülmesi ve sürdürülebilir üretim anlayışının desteklenmesi açısından büyük önem taşımaktadır.

BULGULAR

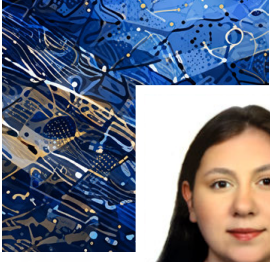
Araştırma kapsamında gerçekleştirilen görüşmeler sonucunda gastronomi işletmelerinde oluşan gıda atıklarının çoğunlukla sebze ve meyve kabukları, bayat ekmekler, kullanılmayan hazırlık ürünlerinden oluştuğu belirlenmiştir. Katılımcıların büyük bir kısmı işletmelerinde gıda atıklarının tamamen önlenemediğini, ancak bazı ürünlerin yeniden değerlendirildiğini ifade etmiştir.

Katılımcılar, geri dönüştürülebilir gıda atıklarının yeniden değerlendirilmesinin maliyetleri azaltabileceğini ve sürdürülebilir mutfak anlayışına katkı sağlayabileceğini belirtmiştir. Ayrıca işletmelerde eğitimlerin artırılması ve atık yönetimi konusunda daha bilinçli uygulamaların geliştirilmesi gerektiği sonucuna ulaşmıştır.

KAYNAKÇA

- Çakır, M., & Dülger Altın, D. (2025). DergiPark veritabanında gastronomi ve gıda alanında sıfır atık temalı makalelerin bibliyometrik incelemesi. Düzce Üniversitesi Ziraat Fakültesi Dergisi, 3(1), 33-53.
- Akış, Y., Bilir, A., & Turhan Kara, İ. (2022). Gıda atıklarını azaltmaya yönelik yapılan çalışmaların sürdürülebilirliğinin değerlendirilmesi. Kastamonu-Cankırı Beslenme ve Diyetetik Öğrenci Sempozyumu Bildiri Kitabı, 26-31.
- Dağhan, H. (2017). Nano gübreler. Türkiye Tarımsal Araştırmalar Dergisi, 4(2), 197-203.





ZEHRA ÇELİK

E-posta: s.zehracelik106@gmail.com

PROJE İSMİ VE TÜRÜ

“Bitkisel Fermente Şarküteri Bloğu”

Projenin amacı, geleneksel şarküteri ürünlerine bitki bazlı ve temiz etiketli bir alternatif geliştirmektir. İstiridye mantarı, ceviz, kabak çekirdeği ve pancar kvass kullanılarak dilimlenebilir yapıda, soya ve gluten içermeyen bir ürün tasarlanması hedeflenmiştir. Çalışma, doğal içeriklerle yenilikçi ürün geliştirme yaklaşımına katkı sunmayı amaçlamaktadır.

Proje Yürütücüsü:

Dr. Öğr. Üyesi. Özlem Yalçınçıray



T.C.
İSTANBUL AREL ÜNİVERSİTESİ
GÜZEL SANATLAR FAKÜLTESİ
GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ
BİTİRME PROJESİ POSTER SUNUMU

Bitkisel Fermente Şarküteri Bloğu

Sıdika Zehra ÇELİK
220403043
Dr. Öğr. Üyesi Özlem YALÇINÇIRAY

ÖZET

Bu çalışma, geleneksel şarküteri ürünlerine alternatif olarak bitkisel kaynaklı ve temiz içerikli bir ürün olarak tasarlanmıştır. Ürün geliştirme sürecinde farklı denemeler yapılmış, elde edilen gözlem ve değerlendirmeler sonucunda reçete son hâline ulaştırılmıştır. Yapılan çalışmalarda, istenilen renk ve doku özelliklerini sağlayan, formunu koruyan ve dağılmadan dilimlenebilen bir ürün elde edilmiştir.

AMAC&ÖNEM

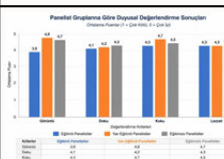
Şarküteri ürünlerinde yaygın olarak kullanılan sentetik katkı maddelerini kullanmadan, soya ve gluten içermeyen vegan bir bitkisel şarküteri bloğu geliştirmek.
Çalışma; fermentasyon sürecinden geçirilen dilimlenebilir yapıda ve farklı beslenme tercihleri ile gıda hassasiyeti olan bireylere uygun bir ürün sunması bakımından önemlidir.

MATERYAL&METOT



İstiridye Mantarı, Ceviz İçi, Kabak Çekirdeği, Pancar Kvası, Peytilim, Soteleme, Öğütme, Karıştırma, Şekillendirme, 48 Saat Dondurma

BULGULAR



Üç farklı panelist grubuyla yürütülen duyuusal testlerde; eğitimli panelistler ürüne görüntüde 3,9, dokuda 4,1, kokuda 4,3 ve lezzette 4,3 puan vermiştir. Yarı eğitimli panelistler grubu ise görüntü kriterini 4,8, dokuyu 4,2, kokuyu 4,7 ve lezzeti 4,3 olarak puanlamıştır. Eğitimli panelist grubu ise görüntü kriterine 4,7, doku kriterine 4,3, koku kriterine 4,5 ve lezzet kriterine 4,7 puan vererek değerlendirmelerini tamamlamıştır.

SONUÇ

Bu çalışmada istenilen renk ve doku özelliklerine sahip, formunu koruyan ve dağılmadan dilimlenebilen bir ürün elde edilmiştir. Yapılan uygulamalar ve elde edilen bulgular sonucunda, ürünün görünümü ve yapısal özellikleri, hedeflenen şarküteri formuna ulaşılabilirliğini göstermiştir.

KAYNAKÇA

Akdeniz Oktay, B., & Özbaş, Z. Y. (2020). Fermente gıdaların insan sağlığı üzerindeki etkileri. *Gıda*, 45(6), 1215-1226.
Esmer, B., Hepşag, F., & Hayoğlu, İ. (2024). Bitkisel proteinler ve et alternatifi olarak kullanımı. *Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi*, 7(4), 1913-1932.
Kahakası Aylut, M., Özbey, F., & Uzel, S. (2025). Psilyumun glutensiz ekneke formülasyonlarında diyet lifi kaynağı olarak sağlık etkileri ve fonksiyonel kullanımı. *Gıdaişhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, 14(4), 1694-1701.
Özinalp, O., & Ergener, H. (2020). Macar salatası üretiminde korutulmuş ıstiridye mantarı (*Pleurotus ostreatus*) kullanımı olanakları (TÜBİTAK Proje No. 2170334). Pamukkale Üniversitesi, Gıda Mühendisliği Bölümü.

