



Toros Üniversitesi
Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü
FAALİYET RAPORU

2023-2024 Eğitim-Öğretim Yılı

[21.01.2025]

SUNUŞ

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Toros Üniversitesi Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi bünyesinde 2021-2022 Eğitim- Öğretim yılında ilk kez öğrenci olarak eğitim-öğretim faaliyetine başlamıştır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün misyonu *“Yenilikçilik ve topluma hizmet yoluyla, gastronomi alanında uzman bireyler yetiştirmeyi, mutfak sanatlarını bilimsel ve kültürel bir yaklaşımla ele almayı, sürdürülebilir ve sağlıklı beslenme ilkelerini içselleştirmeyi, yerel ve uluslararası mutfak kültürüne katkıda bulunmayı amaçlamak”* olarak belirlenmiştir.



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün, “Eğitim programının kalite standartlarını karşılaması ve sektörel ihtiyaçlara yanıt verebilmesi” hedefi doğrultusunda, program akreditasyonu süreçlerine yönelik çalışmalar başlatılmıştır. Bu kapsamda, eğitim-öğretim faaliyetlerinin niteliğini değerlendirmek, izlemek ve geliştirmek amacıyla bölüm içerisinde yapılacak değerlendirme ve iyileştirme süreçlerini içeren bir “Özdeğerlendirme Raporu” hazırlığı için bu yıl çalışmalar başlatılmıştır. Bu süreçte, akreditasyon ölçütlerine uyum sağlamak amacıyla gerekli yönetmeliklerin, planlamaların ve mekanizmaların oluşturulması hedeflenmektedir. Eğitim-öğretim faaliyetlerinin etkin bir şekilde yürütülmesi ve programa özgün uygulamalar geliştirilmesi yoluyla, paydaşların beklentilerini karşılayan program amaçlarına ve çıktılara ulaşılması amaçlanmaktadır. Çalışmalar kapsamında toplanan veriler, paydaşlarla birlikte düzenli olarak değerlendirilecek ve elde edilen sonuçlar doğrultusunda iyileştirmeler yapılacaktır.

2023-2024 Eğitim-Öğretim Yılı Faaliyet Raporunun hazırlanmasında emeği geçen ve başarıyla uygulanmasına destek olacağına inandığımız akademik personelimize, öğrencilerimize ve diğer paydaşlarımıza teşekkür ederim.

Prof. Dr. Bahar TANER

Bölüm Başkanı

BÖLÜMÜN KISA TARİHÇESİ

:

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Toros Üniversitesi Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi bünyesinde 2021-2022 eğitim öğretim yılında ilk öğrencilerini kabul ederek çalışmalarına başlamıştır. Dört yıllık lisans eğitimi veren bölümün eğitim dili Türkçedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü 2024 yılı itibarıyla henüz mezun vermemiştir.

Misyon

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün misyonu; bölüm akademik personeli, öğrenci temsilcileri ve alanında başarılı olan kamu ve özel tüzel kişiliğe sahip kurum ve kuruluşlarda deneyimli sektör temsilcilerinin bulunduğu Bölüm Danışma Kurulunda bulunan tüm paydaşları ile birlikte Üniversite ve Fakülte misyonu çerçevesinde Bölümün Misyonu “*Toros Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü yenilikçilik ve topluma hizmet yoluyla, gastronomi alanında uzman bireyler yetiştirmeyi, mutfak sanatlarını bilimsel ve kültürel bir yaklaşımla ele almayı, sürdürülebilir ve sağlıklı beslenme ilkelerini içselleştirmeyi, yerel ve uluslararası mutfak kültürüne katkıda bulunmayı amaçlar.*” olarak belirlenmiş ve paydaşlara [bölümün resmi web sitesinde tüm paydaşlara duyurulmuştur.](#)

Bölümün Eğitim Amaçları

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün Eğitim programı amaçları paydaşların katılımları ile belirlenmiş olup aşağıda verilmiştir.

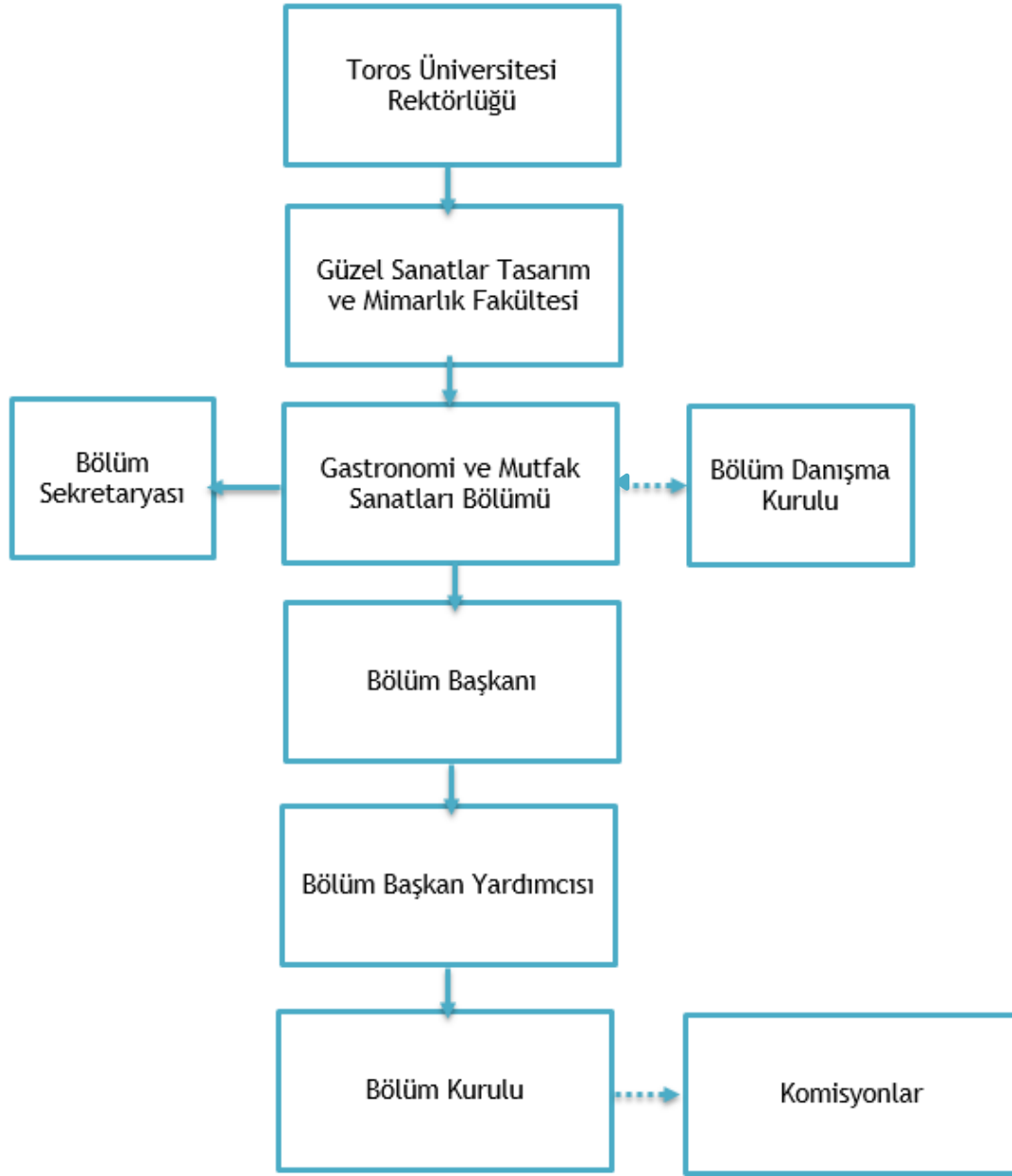
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Eğitim-Öğretim Amaçları (EÖA)

EÖA1	Gastronomi ve mutfak sanatları alanında kuramsal bilgilerin yanında uygulamalı beceriler kazanmalarını, bu becerileri yaratıcı çözümler geliştirebilecek şekilde kullanmalarını sağlamak
EÖA2	Gastronomi alanında bireysel ve grup çalışmaları yapabilen, proje yönetimi sorumluluğunu üstlenebilen, etik değerlere saygılı ve toplumsal duyarlılık sahibi bireyler yetiştirmek
EÖA3	Gastronomi ve mutfak sanatları alanında bilgi alışverişini kolaylaştırmak amacıyla bir yabancı dili ileri, ikinci bir yabancı dili ise orta düzeyde kullanabilen, etkili sözlü ve yazılı iletişim kurabilen, girişimcilik düzeyleri yüksek profesyoneller yetiştirmek
EÖA4	Gıda güvenliği, hijyen, doğal çevrenin korunması ve kültürel değerlerin sürdürülebilirliği gibi konularda bilinçli; sürekli kendini güncelleyen ve yeniliklere açık bireyler yetiştirmek

YÖNETİM YAPISI

:

Toros Üniversitesi'ne bağlı Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi bünyesinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü olarak yapılandırılmıştır. Bölümün yönetim yapısı organizasyon şemasında verilmiştir.



Organizasyon şemasında;

Bölüm ve Bölüm Başkanı: Bölüm Başkanı, fakültenin misyon ve vizyonunu gerçekleştirme doğrultusunda bölüm faaliyetlerini koordine eder ve bu kapsamda bölüm kurullarına başkanlık yapar. Fakülte Dekanlığı ile bölüm arasındaki yazışmaların sağlıklı bir şekilde yürütülmesini, anabilim dalları arasındaki eşgüdümün sağlanmasını ve öğretim elemanlarının görev süreleri ile ilgili görüşlerin iletilmesini sağlar. Eğitim-öğretimin düzenli bir şekilde sürdürülmesi, öğrencilerin sorunlarının çözülmesi, bilimsel araştırmaların etkili yürütülmesi ve bölümün kalite geliştirme çalışmalarının raporlanması başlıca sorumluluklar arasındadır. Ayrıca, derslikler, laboratuvarlar ve diğer eğitim-öğretim kaynaklarının verimli kullanımı ile öğrenci-öğretim elemanı ilişkilerinin sağlıklı bir şekilde yürütülmesini temin eder. Bu görevler, bölümün düzenli ve etkin işleyişini sağlamaya yöneliktir.

Bölüm Başkanı: Prof. Dr. Bahar TANER

Bölüm Kurulu: Bölüm kurulu, bölüm başkanının başkanlığında, bölümde görev yapan tüm öğretim üyeleri, öğretim görevlileri ve okutmanlardan oluşur. Kurul, eğitim-öğretim, araştırma faaliyetleri ve mevcut araç, gereç ile fiziksel imkanların en verimli şekilde kullanılabilmesi için gerekli planların hazırlanması ve iş birliği ilkelerinin belirlenmesi konusunda bölüm başkanına öneriler sunar.

Bölüm Danışma Kurulu: Bölüm Başkanı'nın liderliğinde, bölüm öğretim elemanları, bölüm öğrenci temsilcisi ve bölüm başkanının önerisiyle belirlenen kamu kurum ve kuruluşları ya da sektör temsilcileri ile mezunlardan oluşan bir kurul bulunmaktadır. Bu kurul, bölümün eğitim-öğretim, araştırma planlamaları ve iş birliği ilkelerinin oluşturulması konularında bölüm başkanına görüş ve öneriler sunar.

Komisyonlar: Bölüm Başkanlığı, eğitim-öğretim faaliyetlerinin etkili ve verimli bir şekilde sürdürülmesini sağlamak amacıyla çeşitli komisyonlar oluşturmuştur. Bu komisyonlar ve üstlendikleri görevler aşağıda açıklanmaktadır.

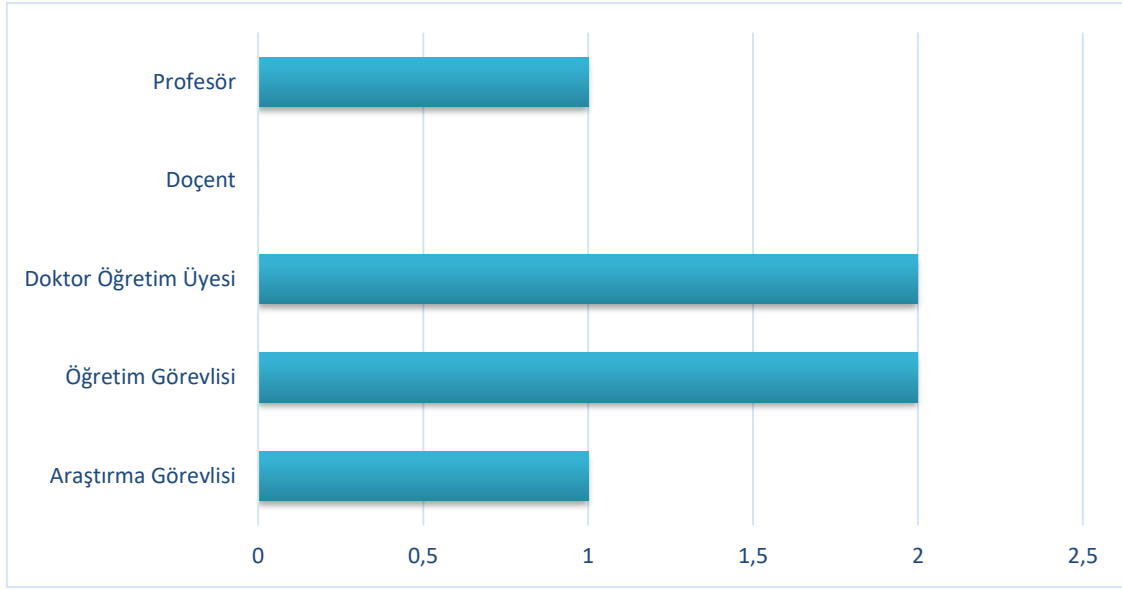
Komisyonlar ve görevleri

KOMİSYON ADI	GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI	GÖREV TANIMLARI
STAJ KOMİSYONU	ÖĞR. GÖR. BETÜL YAPICI NANE ARŞ. GÖR. NASİBE ULUK ÖĞR. GÖR. ADNAN AYDIN	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Staj, Mesleki Ders Uygulamalarına ilişkin sürecin yönetilmesi ve raporlanması
HAFTALIK DERS PROGRAMI	DR. ÖĞR. ÜYESİ ÇAĞLA ÖZBEK <i>YEDEK: ARŞ. GÖR. NASİBE ULUK</i>	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü haftalık ders programının Güz ve Bahar dönemleri için hazırlanması ve duyurulması
SINAV KOMİSYONU	DR. ÖĞR. ÜYESİ SELDA DALAK <i>YEDEK: ÖĞR. GÖR. BETÜL YAPICI NANE</i>	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün ara sınav, final, bütünleme tek ders ve mazeret sınavları gibi tüm sınavlara ilişkin takvimin hazırlanması ve duyurulması
BOLOGNA	DR. ÖĞR. ÜYESİ ÇAĞLA ÖZBEK ÖĞR. GÖR. BETÜL YAPICI NANE	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün bilgi paketi sistemine ilişkin çalışmalarının planlanması, hazırlanması ve raporlanması
WEB KOMİSYONU	ÖĞR. GÖR. ADNAN AYDIN	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü web sayfasının

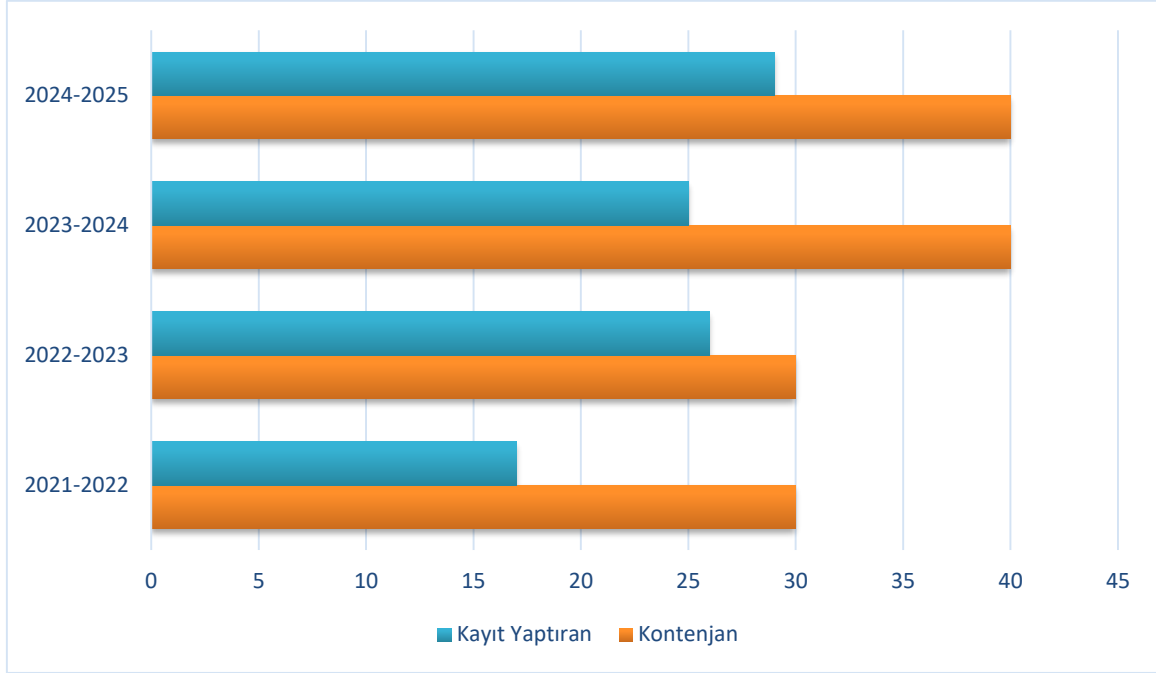
	YEDEK: ARŞ. GÖR. NASİBE ULUK	güncellenmesi ve güncelliğinin takip edilmesi, bölüm faaliyetlerinin web sayfasında duyurulması ve raporlanması
ERASMUS/FARABI/MEVLANA GİBİ DEĞİŞİM PROGLARI	DR. ÖĞR. ÜYESİ ÇAĞLA ÖZBEK	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerinin öğrenci değişim, eğitim ve staj hareketliliği konusunda bilgilendirilmesi, başvurularının alınması, sürecin takibi ve rapor hazırlanması
	YEDEK: ARŞ. GÖR. NASİBE ULUK	
MUAFİYETLERİN YAPILMASI	Öğrencinin geldiği sınıfın danışmanı tarafından yapılacaktır.	Öğrencilerin ders muafiyet işlemlerinin yapılması için gerekli evrakların hazırlanması, kontrol edilmesi ve Muafiyet Kontrol Komisyonuna iletilmesi
MUAFİYETLERİN KONTROLÜ	ÖĞR. GÖR. BETÜL YAPICI NANE ÖĞR. GÖR. ADNAN AYDIN	Öğrenci danışmanları ile birlikte hazırlanmış öğrenci ders muafiyet dilekçeleri ve transkriptler gibi gerekli evrakların kontrol edilerek Bölüm Başkanlığına iletilmesi
DİJİTAL ARŞİV	ÖĞR. GÖR. ADNAN AYDIN	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü tarafından yapılan tüm faaliyetlere ilişkin dijital kanıtların kayıt altına alınması ve sürekli olarak yedekleme ve güncelleme işlemlerinin yapılması
MEZUN İLETİŞİM	DR. ÖĞR. ÜYESİ ÇAĞLA ÖZBEK	Bölümden mezun olan öğrencilerin güncel bilgilerinin takip edilmesi, anketlerin düzenlenmesi ve raporlanması
KLÜP	ARŞ. GÖR. NASİBE ULUK	Gastro Art Club adlı topluluğun faaliyetlerine ilişkin planlama ve hazırlıkların yapılması, takip edilmesi ve raporlanması
MÜFREDAT VE DERSLERİN AÇILMASI	DR. ÖĞR. ÜYESİ ÇAĞLA ÖZBEK	Eğitim öğretim dönemi başlangıcında Öğrenci Bilgi Sistemi üzerinden derslerin açılması ve öğretim elemanı atamalarının yapılması
	YEDEK: DR. ÖĞR. ÜYESİ SELDA DALAK	
ÖZ DEĞERLENDİRME KOMİSYONU	DR. ÖĞR. ÜYESİ ÇAĞLA ÖZBEK DR. ÖĞR. ÜYESİ SELDA DALAK ARŞ. GÖR. NASİBE ULUK	Lisans düzeyinde programın öz değerlendirme raporunun hazırlanması ve akreditasyon süreçlerine uygun şekilde başvurunun yapılması ile ilgili süreçlerin takibi

ÖĞRETİM KADROSU VE ÖĞRENCİLER İLE İLGİLİ BİLGİLER:

Bölüm Öğretim Elemanları:	Prof. Dr. Bahar TANER (Bölüm Başkanı)
	Dr. Öğr. Üyesi Çağla ÖZBEK (Bölüm Başkan Yardımcısı)
	Dr. Öğr. Üyesi Selda DALAK
	Öğr. Gör. Adnan AYDIN
	Öğr. Gör. Betül YAPICI NANE
	Arş. Gör. Nasibe ULUK



Öğretim Elemanı Sayılarının Unvanlara göre dağılımı



Lisans Düzeyinde Kayıt yaptıran öğrencilerin yıllara göre değişimi

Yatay/Dikey ve Çiftanadal öğrenci sayıları

Akademik yıl	Yatay geçiş ile giden	Yatay geçiş ile gelen	Dikey geçiş ile gelen	Bölümde çift anadal yapan	Başka bölümde çift anadal yapan	Yandal ile gelen
2021-2022	0	0	0	0	0	0
2022-2023	4	0	0	0	0	1
2023-2024	6	0	2	0	0	0
2024-2025	-	1	2	-	-	-

Öğrenci Başarı Düzeyleri

Yüksek Onur ve Onur derecesi: Üniversitemizin Lisans ve Önlisans yönetmeliğine her yarıyıl sonunda yarıyıl not ortalaması 3.00 – 3.50 arası olan ve başarısız dersi bulunmayan öğrenciler onur öğrencisi, 3.51 – 4.00 arası olan öğrenciler ise yüksek onur öğrencisi sayılır. Bu öğrencilerin listesi her yarıyıl sonunda ilan edilir ve izleyen yarıyılta öğrencilere dekan/yüksekokul müdürü tarafından imzalanmış olan onur belgesi ya da yüksek onur belgesi verilir. Yıllara göre Yüksek onur ve Onur derecesi alan öğrenciler ile ilgili sayısal bilgiler aşağıda verilmiştir.

Öğrencileri Başarı Düzeyleri

EĞİTİM- ÖĞRETİM YILI	TOPLAM ÖĞRENCİ SAYISI	YÜKSEK ONUR BELGESİ		ONUR BELGESİ	
		Öğrenci Sayısı	% Oran	Öğrenci Sayısı	% Oran
2023-2024	155	3	1.93	22	14.19



Yemek yarışmasında derece kazanan öğrenci sayıları

Eğitim İçin Kullanılan Alanlar ve Teçhizat

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün teorik dersler, uygulama ve laboratuvar dersleri 45 Evler Kampüsü'nde yürütülmektedir. Eğitim-öğretim amacıyla kullanılan alanlar ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün laboratuvar, mutfaklar ve içerdikleri ekipman-malzemeleri aşağıdaki tabloda verilmiştir. Tablodan da görüleceği üzere öğrenci başına düşen alanlar standartlara uygundur. Ayrıca uygulamalı derslerde kullanılan makine teçhizat ve diğer ekipmanlar yeterlidir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü uygulama alanları

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünün kullandığı 3 adet derslik bulunmaktadır. Dersliklerin alanları, ortalama öğrenci başına düşen alan aşağıdaki tabloda verilmiş olup standartlara (en az 2 m² olmalıdır) uygundur. Tüm sınıflarda projeksiyon cihazı ve internet altyapısı bulunmaktadır. Dersliklerde yer alan bilgisayar, projeksiyon cihazı ve ses sisteminde herhangi bir sorun olduğunda Bilgi İşlem Dairesinden destek alınmaktadır. Üniversitemizin kampüslerinde kablosuz internet bağlantısı mevcuttur.

LABORATUVAR ADI	LABORATUVAR ÖZELLİKLERİ
Bilgisayar Laboratuvarı	Bilişim teknolojileri dersi uygulamaları Bilgisayar laboratuvarında yapılmaktadır. Öğrenci başına düşen bilgisayar sayısı 1'dir.
45 Evler Ana Uygulama Mutfığı	Uygulama mutfığı toplam alanı 174 m ² 'dir ve 20 kişilik kapasiteye sahiptir. Uygulama dersleri sınıf mevcuduna göre tek veya iki şube halinde işlenmektedir.
45 Evler Pastane Mutfığı	Pastane mutfığı toplam alanı 90 m ² 'dir ve 20 kişilik kapasiteye sahiptir. Uygulama dersleri sınıf mevcuduna göre tek veya iki şube halinde işlenmektedir.
Bahçelievler Uygulama Mutfığı	Bahçelievler uygulama mutfığı toplam alanı 165 m ² 'dir ve 20 kişilik kapasiteye sahiptir. Uygulama dersleri sınıf mevcuduna göre tek veya iki şube halinde işlenmektedir.
Besin Kimyası ve Analizleri Laboratuvarı	Laboratuvar 5 uygulama içerecek şekilde öğrenciler gruplara ayrılmaktadır. Her grup 5-8 öğrenciden oluşmaktadır. Uygulamalar 2 şube halinde yapılmaktadır. Öğrenci başına düşen alan 6m ² 'dir.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Derslikleri

Derslik	Alan (m ²)	Kullanan Öğrenci sayısı	Öğrenci başına düşen alan (m ²)
C302	148	35	4.2
C305	62	24	2.6
C306	42	21	2.0

Toros University Journal of Food Nutrition and Gastronomy



Editör: Bahar TANER

Alan Editörü: Çağla ÖZBEK

Yazım Editörü: Selda DALAK, Adnan AYDIN

Son Okuyucu: Betül YAPICI NANE, Nasibe ULUK

2. Uluslararası Geleneksel Gıdalar Ve Sürdürülebilir Beslenme Sempozyumu



2nd International Traditional Food and Sustainable Nutrition Symposium

Oct. 05-06, 2023
Mersin - Türkiye

Düzenleme Kurulu Üyeleri: Prof. Dr. Bahar TANER

Dr. Öğr. Üyesi Çağla ÖZBEK

Dr. Öğr. Üyesi Selda DALAK

Sekretarya:

Öğr. Gör. Adnan AYDIN

Öğr. Gör. Betül YAPICI NANE

Arş. Gör. Nasibe ULUK

3. Uluslararası Geleneksel Gıdalar Ve Sürdürülebilir Beslenme Sempozyumu



3rd International Traditional Foods and Sustainable Nutrition Symposium

Oct 3-4, 2024
Mersin - Türkiye

Düzenleme Kurulu Üyeleri: Prof. Dr. Bahar TANER

Dr. Öğr. Üyesi Çağla ÖZBEK

Dr. Öğr. Üyesi Selda DALAK

Sekretarya:

Öğr. Gör. Adnan AYDIN

Öğr. Gör. Betül YAPICI NANE

Arş. Gör. Nasibe ULUK

Toros Üniversitesi 2. Ulusal Kahve Sempozyumu



Sempozyum Başkanı:

Prof. Dr. Bahar TANER

Düzenleme Kurulu Üyeleri:

Prof. Dr. Bahar TANER

Dr. Öğr. Üyesi Çağla ÖZBEK

Dr. Öğr. Üyesi Selda DALAK

Öğr. Gör. Adnan AYDIN

Öğr. Gör. Betül YAPICI NANE

Arş. Gör. Nasibe ULUK

Sempozyum Bildiri Kitabı Editörleri:

Prof. Dr. Bahar TANER

Dr. Öğr. Üyesi Çağla ÖZBEK

Dr. Öğr. Üyesi Selda DALAK

Öğr. Gör. Adnan AYDIN

Öğr. Gör. Betül YAPICI NANE

Arş. Gör. Nasibe ULUK

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğretim Elemanları 2023-2024 Eğitim Öğretim Yılı Akademik Faaliyet Tablosu

Uluslararası hakemli dergilerde yayınlanan makaleler (SCI, SSCI, Arts and Humanities)	
1-	Özbek, Ç. , Özdemir, Y., (2024). Revitalizing traditional Turkish tort cheese into spreadable form: Enhancing bioactive and sensory attributes with utilization of carob molasses pulp that is a food waste. Food Science & Nutrition, 12(8)6034-6044. https://doi.org/10.1002/fsn3.4239 (SCI-Exp, Q2) (BEDEK almıştır)
2-	Güzeler, N., Özbek, Ç. , Mert, H., (2024). Cross-linking duration impacts on Hatay cheeses with microbial transglutaminase enzyme. International Journal of Dairy Technology, 77(2)465-476. https://doi.org/10.1111/1471-0307.13044 (SCI-Exp, Q3) (BEDEK almıştır)
Scopus-Wos-Uluslararası Alan İndeksli Yayın	
1-	Özbek, Ç. , Öncel, B., Özdemir, Y., (2024). Utilization of carob flour for mitigating oil separation issue in traditional Turkish tahini halva. Toros University Journal of Food, Nutrition and Gastronomy, 3(1)17-27. https://doi.org/10.58625/jfng-2471 (Alan indeksli)
2-	Taner, B. & Çetin, Ş. (2023). Türk Yemek Kültüründe Esnaf Lokantaları. Toros University Journal of Food, Nutrition and Gastronomy. 2(1), 21-32.
3-	Akbaş, N., & Taner, B. (2023). Brain Research From Past To Present On The Skills Of Women In Management: Are Women In Deserved Status In Management?. Dokuz Eylül Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 25(4), 1750-1779.
Uluslararası Sempozyum	
1-	Öncel, B., Özbek, Ç. , (2024). Evaluation of the potential and nutritional benefits of Nori seaweed (<i>Porphyra umbilicalis</i>) as a plant based source of Vitamin B12. 6 th International Conference On Gastronomy, Nutrition And Dietetics, November 20-21, 2024, İstanbul, Türkiye.(Sözlü sunum, özet bildirisi).
2-	Taner, B. (2023). Managing Food Waste in the Hospitality Industry for A More Equitable World. 2. Uluslararası Geleneksel Gıdalar ve Sürdürülebilir Beslenme Sempozyumu Tam Metin Bildiri Kitabı, 647-653.
3-	Taner, B. (2024). High World Happiness Record of Finland Seven Consecutive Times: Could Commitment to Sustainable Development Goals be the Reason behind this Great Success?. 3. Uluslararası Geleneksel Gıdalar ve Sürdürülebilir Beslenme Sempozyumu, Mersin.
Ulusal sempozyum, kongre, sanatsal sergi	
1-	Ulutürk, F.C., Özbek, Ç. , (2024). Kahvenin sağlık boyutu ve fonksiyonel içecek olarak değerlendirilmesi. 2. Ulusal Kahve Sempozyumu, 5 Haziran 2024, Mersin, Türkiye. (Sözlü sunum, Tam metin bildirisi).
2-	Özbek, Ç. , (2024). Bitkisel kahve alternatifleri ve kültürel çeşitlilik. 2. Ulusal Kahve Sempozyumu, 5 Haziran 2024, Mersin, Türkiye. (Sözlü sunum, Özet bildirisi).
3-	Taner, B. (2024). Kahve Tüketimi Eğilimleri: Kahve Nereye Yol Alıyor?. 2. Ulusal Kahve Sempozyumu, 5 Haziran 2024, Mersin, Türkiye. (Sözlü sunum, Tam metin bildirisi).
4-	Uluk, N. & Baron, D. (2024). Kahve Likörü ve Kokteyllerde Kullanımı. Toros Üniversitesi 2. Ulusal Kahve Sempozyumu. 5 Haziran 2024.
5-	Uluk, N. , Üstündağ, C., Duru, B. & Gündoğdu, M. (2024). Türk Kahvesinde Aroma

	Kullanımı. Toros Üniversitesi 2. Ulusal Kahve Sempozyumu. 5 Haziran 2024.
6-	Dalak, S., Özer, B. (2024). Kahvenin Kalitesini Etkileyen Unsurların İncelenmesi. Toros Üniversitesi 2. Ulusal Kahve Sempozyumu. 5 Haziran 2024.
Projeler (İç destekli projeler) (BAP)	
1-	Keçiboynuzu Meyvesinin Farklı Olgunlaşma Düzeyine Göre Toplam, Çözünür ve Çözünmez Diyet Lif Miktarının Belirlenmesi ve Sağlık Açısından Değerlendirilmesi. Toros Üniversitesi Destekli BAP Projesi. Yürütücü: Başak Öncel, Araştırmacılar: Çağla Özbek , Yüksel Özdemir, Özlem Özpak Akkuş. Başlangıç tarihi: 27.03.2024 Bitiş tarihi: Devam ediyor.
2-	Antep Fıstığı (<i>Pistacia vera</i> L.) Sütünden Omega-3 Bakımından Zenginleştirilmiş Vegan Peynir Üretimi. Toros Üniversitesi Destekli BAP Projesi. Yürütücü: Çağla Özbek Araştırmacı: Fatma Ceren Ulutürk. Başlangıç tarihi: 26.06.2024 Bitiş tarihi: Devam ediyor.
3-	Daha Yeşil ve Sürdürülebilir Gelecek İçin Bir Adım: Bitkisel Sütlerle Süt Reçeli Üretimi. Toros Üniversitesi Destekli BAP Projesi. Yürütücü: Çağla Özbek Araştırmacılar: Nuray Güzeler, Dilek Say. Başlangıç tarihi: 07.03.2024 Bitiş tarihi: Devam ediyor.
4-	Narenciye Ürünleri Uygulama Araştırma Merkezi. Kalkınma Bakanlığı Destekli Proje. Araştırmacılar: Başak Öncel, Çağla Özbek , Burak Can. Başlangıç tarihi: 05.09.2023 Bitiş tarihi:29.08.2024
5-	Süt Reçeli Üretiminde Farklı Tür Sütlerin Kullanım Olanakları. Çukurova Üniversitesi Destekli BAP Projesi. Yürütücü: Nuray Güzeler Araştırmacılar: Dilek Say, Çağla Özbek . Başlangıç tarihi: 15.08.2022 Bitiş tarihi: 10.12.2024.
Editörlük	
1-	TOROS ÜNİVERSİTESİ GÜZEL SANATLAR TASARIM VE MİMARLIK FAKÜLTESİ GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMÜ 2. ULUSAL KAHVE SEMPOZYUMU BİLDİRİ KİTABI (2024). Editörler: Bahar Taner, Çağla Özbek , Selda Dalak, Adnan Aydın, Betül Yapıcı Nane, Nasibe Uluk. https://toros.edu.tr/sayfalar/kutuphane-ve-dokumantasyon-daire-baskanligi-yeni-cikanlar
2-	Toros Üniversitesi Gıda Beslenme ve Gastronomi Dergisi Alan Editörlüğü https://dergipark.org.tr/tr/pub/ifng/board
Sempozyum, Kongre Düzenleme	
1-	Kongre Düzenleme -Ulusal-Toros Üniversitesi 2. Ulusal Kahve Sempozyumu-Mersin, Türkiye-05.06.2024 Bahar Taner, Çağla Özbek, Selda Dalak, Betül Yapıcı Nane, Adnan Aydın, Nasibe Uluk
2-	Bilim Kurulu Üyelikleri-Uluslararası 6. INTERNATIONAL CAPPADOCIA SCIENTIFIC RESEARCH CONGRESS-Nevşehir, Türkiye-12.08.2024 Çağla Özbek
3-	Bilim Kurulu Üyelikleri-Uluslararası 2nd Global Meet on Food Science and Nutrition Technology- Dubai, United Arab Emirates- 25.09.2024. Çağla Özbek
4-	Kongre Düzenleme -6. Geleneksel Gıdalar Sempozyumu-Mersin, Türkiye- 07-09 Kasım 2024 Çağla Özbek
5	Kongre Düzenleme: 3. Uluslararası Geleneksel Gıdalar ve Sürdürülebilir Beslenme Sempozyumu, Ağustos, 2024, Mersin. Bahar Taner, Çağla Özbek, Selda Dalak
6-	Kongre Düzenleme: 3. Uluslararası Geleneksel Gıdalar ve Sürdürülebilir Beslenme Sempozyumu, Ağustos, 2024, Mersin. (Sekreteryası: Betül Yapıcı Nane, Adnan Aydın, Nasibe Uluk)
Hakemlik	

1-	Hakem: Çağla Özbek Title: Measurement and Comparison of Quality Characteristics, Bioactivity of Marmalades Produced with Wild Rosa and Berberis Fruit Species, In: Journal of Food Measurement and Characterization, Date: September 9, 2024.
2-	Hakem: Çağla Özbek Title: Evaluation of the physicochemical, microbiological quality and acceptability of nectars and jams from Vitex doniana fruit, In: Journal of Food Processing and Preservation, Date: March 20, 2024.
3-	Hakem: Çağla Özbek Proje Adı: Köftelerde Akrilamid Oluşumunu Azaltmada Farklı Bitki Ekstraktları ve Pişirme Sıcaklıklarının Rolü, Proje Yürütücüsü: Arş. Gör. Dr. Nazik Meziyet DİLEK, Selçuk Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinatörlüğü, Tarih: Ekim 24, 2024.
4-	Hakem: Çağla Özbek Title: Yüksek Sıcaklıkta (Barbekü, Açık Alev, Tava) Pişirme ve Pürmüz Kullanmanın Gıdaların Sağlık Üzerine Etkileri, In: Journal of Academic Tourism Analysis, Date: June 11, 2024
5-	Hakem: Çağla Özbek Title: Investigation of the Effect of Kefir Culture Use on Some Microbiological and Sensory Properties in Gluten-Free Bread Production, In: Toros University Journal of Food Nutrition and Gastronomy, Date: August 9, 2024
6-	Hakem: Çağla Özbek Title: Türkiye'de Yaşayan Tüketicilerin Noodle Tercihleri ve Satın Alma Eğilimleri, In: Çukurova Tarım ve Gıda Bilimleri Dergisi, Date: October 22, 2024
7-	Hakem: Çağla Özbek Title: Hazır Çözünür Hardaliye Tozu ile Zenginleştirilmiş, Yağ ve Şeker Oranı Azaltılmış Dondurmanın Fizikokimyasal ve Duyusal Özelliklerinin Araştırılması, In: Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi Fen Bilimleri Enstitüsü Dergisi, Date: November 29, 2024
8-	Hakem: Çağla Özbek Title: Gastronomic tourism product journey of foods linked to migration and religious practices in İzmir culinary culture, In: Aydın Gastronomy, Date: December 18, 2024
9-	Hakem: Çağla Özbek Title: Orta Asya'dan Anadolu'ya Uzanan Bir Yolculuk: Yörük Mutfak Kültürü, In: Aydın Gastronomy, Date: December 20, 2024.
10	Hakem: Selda DALAK Turizm Ekonomi ve İşletme Araştırmaları Dergisi, 28 Kasım 2024.
11	Hakem: Selda DALAK Journal of Applied Tourism Research , 10 Ekim 2024.
12	Hakem: Selda DALAK Istanbul Business Research , 4 Temmuz 2024
13	Hakem: Bahar Taner, 2. Ulusal Kahve Sempozyumu, 5 Haziran 2024, Mersin, Türkiye.
14	Hakem: Bahar Taner, Toros University Journal of Food Nutrition and Gastronomy
15	Hakem: Bahar Taner, 3. Uluslararası Geleneksel Gıdalar ve Sürdürülebilir Beslenme Sempozyumu
16	Hakem: Bahar Taner, 2. Uluslararası Geleneksel Gıdalar ve Sürdürülebilir Beslenme Sempozyumu
17	Hakem: Nasibe Uluk, 2. Ulusal Kahve Sempozyumu, 5 Haziran 2024, Mersin, Türkiye.
18	Hakem: Nasibe Uluk, Toros University Journal of Food Nutrition and Gastronomy

8	
1 9	Hakem: Nasibe Uluk, 3. Uluslararası Geleneksel Gıdalar ve Sürdürülebilir Beslenme Sempozyumu
2 0	Hakem: Nasibe Uluk, 2. Uluslararası Geleneksel Gıdalar ve Sürdürülebilir Beslenme Sempozyumu
Diğer Atıf sayısı (2024)	
1-	Çağla Özbek: WoS: 7 Google Akademik: 29 Scopus: 7 Selda Dalak: Google Akademik: 23
Patent başvurusu	
1-	Ulusal Patent başvurusu: RAFİNE ŞEKERSİZ VE GLUTENSİZ LAMAS LİMONLU KURABİYE, Başvuru sahibi: Toros Üniversitesi, Buluş sahibi: Çağla Özbek , İsmail Kılıç, Yaren Şen
2	Ulusal Patent başvurusu: ERDEMLİ LAMAS LİMONU VE SİLİFKE ÇİLEĞİ KULLANILARAK HAZIRLANAN DİYABETİK CUPCAKE, Başvuru sahibi: Toros Üniversitesi, Buluş sahibi: Çağla Özbek , İsmail Kılıç, Yaren Şen

Seminerler

JFNG [Toros Üniversitesi Gıda Beslenme Gastronomi Dergisi] Seminerleri

1. Kasım 3, 2023: Cumhuriyetin 100. yılı kutlamaları kapsamında, Prof. Dr. Fevzi DEMİR tarafından 1 Kasım Çarşamba günü 15.00'da **'Cumhuriyetin 100. Yılında Türkiye'nin Bilimle İmtihanı'** konferansı düzenlendi.
2. Nisan 14, 2023: Ankara Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyesi Sn. Prof. Dr. Ferruh Erdoğan, 12 Nisan 2023 tarihi saat 14:00'da "Dünya düz(mü)dür?" başlıklı semineri düzenlendi.
3. Mayıs 23, 2024: UCL Çocuk Sağlığı Enstitüsü, Genetik ve Genomik Tıp Bölümü Öğretim Üyesi Doç. Dr. Berna Şeker, "Metabolik Hastalıklarda Diyetten Gen Tedavisine Uzanan Yolculuk" başlıklı semineri düzenledi.
4. Şubat 20, 2024: Çukurova Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Öğretim Üyesi Sn. Prof. Dr. Mehmet Sertaç ÖZER, "Nişasta Esaslı Şekerler ve Inovasyon" başlıklı semineri düzenledi.
5. Kasım 23, 2023: UCD Bilgisayar Bilimleri Okulu ve İrlanda'nın Uygulamalı Yapay Zekâ Merkezi'nde Marie-Curie Research Fellow olarak görev yapmakta olan Dr. Polat Göktaş, "Akıllı Beslenme: Yapay Zekânın Diyet ve Sağlık Üzerindeki Etkileri" başlıklı semineri düzenledi.
6. Mayıs 18, 2023: Ondokuz Mayıs Üniversitesi Turizm Rehberliği Bölümü

Öğretim Üyesi Doç. Dr. Seden Doğan, "Gastronomi ve yiyecek-içecek endüstrisinde yeni teknolojiler" başlıklı semineri düzenledi.

7. Mart 23, 2023: Dr. Dyt. Aylin HASBAY BÜYÜKKARAGÖZ, "Sporcu Beslenmesi ve Ergojenik Yardımcılar" başlıklı semineri düzenledi.
8. Nisan 30, 2024. Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Öğretim Üyesi Sn. Doç. Dr. Günay EROL, "Türkiye’de Gastronominin Güncel Durumu: Gastroturlar ve Uygulamaları" başlıklı seminerini düzenledi.

ETKİNLİKLER/TOPLANTILAR

Danışma Kurulu Toplantısı

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Danışma Kurulu 06.01.2025 tarihinde; Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi Dekanlığı, Bölüm öğretim elemanları, alanında sektör temsilcileri ve öğrenci temsilcilerinin katılımları ile gerçekleştirilmiştir. Toplantıda; başta eğitim-öğretim müfredatının güncellenmesi, öğrencilerin kişisel ve mesleki gelişimlerine katkı sunan raporların görüşülmesi, önümüzdeki yıllardaki faaliyetler hakkında görüşme ve değerlendirmeler yapılmıştır. Toplantı sonrası Bölüm [Danışma Kurulu Raporu](#) web sitesinde yayınlanmıştır.



Oryantasyon Programı

Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümüne yeni kayıt yapan öğrencilere oryantasyon programı 01/10/2024 tarihinde yapılmıştır. Oryantasyon programı çerçevesinde Bölümün ders müfredatı, staj ve uygulama için gerekli koşullar,

değişim programları, çift anadal, yandal programlar ve öğrencilerin yükümlülükleri hakkında 1. Sınıf öğrenci danışmanı Öğr. Gör. Adnan AYDIN tarafından bilgilendirme yapılmıştır.

Dersler, Kalite Kültürünün Yaygınlaştırılması ve Toplumsal Katkı Uygulamaları Kapsamında Yapılan Etkinlikler

[Permakültür ve Doğal Tarım Bahçesi Ziyareti \(Organik Tarım Dersi-05.01.2024\)](#)

[Toros Delux Otel Mutfak Atölyesi \(Tabak Dizaynı ve Süsleme Sanatı Dersi-26.02.2024\)](#)

[Paşa Efendi Künefe Tatlı Atölyesi \(Pastacılık II Dersi-26.08.2024\)](#)

[Betül Cafe & Bistro Yaş Pasta Yapım Atölyesi \(Pastacılık II Dersi-26.03.2024\)](#)

[Metro Dünyası \(Bölüm tarafından düzenlenen konferans-06.05.2024\)](#)

[Lezzet Burada Atıklar Nerede? Şef Murat İlke Özipek \(Toplumsal katkı amaçlı düzenlenen konferans-06.05.2024\)](#)

[Meri Art Studio Seramik Tabak Yapım Atölyesi \(Tabak Dizaynı ve Süsleme Sanatı Dersi-24.04.2024\)](#)

[TARGID A.Ş. Meyve Suyu Fabrikası Ziyareti \(İçecek Teknolojisi Dersi-29.04.2024\)](#)

[Et Durağı Kasaphanesi ile Kuzu Eti Atölyesi \(Gıda Hazırlama ve Pişirim Teknikleri Dersi-15.05.2024\)](#)

[Torte Eatery & Coffee ile Kahve ve Ekmek Atölyesi \(Artistik Pastacılık II Dersi-14-15.05.2024\)](#)

[Şeker Hamuru Atölyesi \(Artistik Pastacılık II Dersi-21.05.2024\)](#)

[Divan Otel'de Açık Büfe Kahvaltı Uygulaması \(Kahvaltı ve Brunch Uygulamaları Dersi-24.05.2024\)](#)

[Erken Çocukluk Döneminde Ekolojik Okuryazarlık için Doğa Temelli Eğitim Uygulamaları TÜBİTAK 4004 Projesi Eğitimi \(Eğitmen: Dr. Öğr. Üyesi Selda DALAK-19-23.08.2024\)](#)

[Bölüm Akreditasyon Süreçleri ve Öz Değerlendirme Raporu Hazırlama Eğitimi, Prof. Dr. A. Celil ÇAKICI \(25.09.2024\)](#)

[Mersin İl Tarım ve Orman Müdürlüğü Organik Tarım Eğitimi \(Organik Tarım Dersi-04.12.2024\)](#)

[Özel Öğrenciler İçin Pizza Yapım Etkinliği \(22.04.2024\)](#)