



İSTANBUL
**GELİŞİM
ÜNİVERSİTESİ**

HAZİRAN 2025



UYGULAMALI BİLİMLER FAKÜLTESİ AYLIK e-BÜLTENİ

Uygulamalı Gelişim, Hayatındaki Değişim

www.gelisim.edu.tr

0 212 422 70 00



/iguubf

İGÜ'DEN HABERLER

İstanbul Gelişim Üniversitesi, THE Impact Rankings 2025'te Sürdürülebilirlikte Yükselişini Sürdürdü

Times Higher Education (THE) tarafından açıklanan 2025 yılı Impact Rankings (Etki Sıralaması) sonuçlarına göre İstanbul Gelişim Üniversitesi (İGÜ), sürdürülebilirlik alanındaki performansını bir kez daha ortaya koydu. Birleşmiş Milletler'in Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları (SDG) doğrultusunda hazırlanan sıralamada İGÜ, dünya genelinde 601-800 bandında yer aldı. Bu başarıyla geçtiğimiz yılki 801-1000 bandından önemli bir sıçrama gerçekleştiren İGÜ, sürdürülebilirlik alanında kararlı ilerleyişini sürdürdüğünü bir kez daha kanıtladı.

2526 Üniversite Arasında Değerlendirildi

130 ülkeden 2526 üniversitenin başvurduğu, 2318'inin değerlendirilmeye alındığı sıralamada üniversitelerden 220.000'den fazla kanıt toplandı ve 3,7 milyonu aşkın SDG ile ilgili makale incelendi. Değerlendirme sürecinde 75 metrik, 251 gösterge ve 230.000'den fazla ölçüt analiz edildi. Açıklanan güncel listede Türkiye'den ise 112 üniversite sıralandı.

Sürdürülebilirlikte Küresel Başarı: Erişilebilir Temiz Enerji Alanında Zirvede!

İstanbul Gelişim Üniversitesi 2025 yılı değerlendirmesinde aşağıdaki dört SDG alanında puan alarak genel sıralamaya girdi:

- SDG 7: Erişilebilir ve Temiz Enerji – Türkiye'deki vakıf üniversiteleri arasında 1. sırada
- SDG 4: Nitelikli Eğitim – Türkiye'de 3. Sırada
- SDG 10: Eşitsizliklerin Azaltılması – Türkiye genelinde 3. sırayı Bilkent Üniversitesi ile paylaştı
- SDG 17: Amaçlar için Ortaklıklar – Türkiye'deki vakıf üniversiteleri arasında 4. sırada; dünya genelinde 401-600 bandında

Genel Sıralamada Yükseliş, SDG Alanlarında Stratejik Başarı

İstanbul Gelişim Üniversitesi, 2025 Impact Rankings sonuçlarında genel sıralamada önemli bir ilerleme kaydederek dünya genelinde 601-800 bandında yer aldı. Türkiye genelinde tüm üniversiteler arasında 19. sıraya yükselen İGÜ, vakıf üniversiteleri arasında ise 4. sırada konumlandı. Bu başarı, üniversitenin sürdürülebilirlik alanındaki istikrarlı yükselişinin güçlü bir göstergesi oldu.

İGÜ'DEN HABERLER

Değerlendirmeye alınan SDG başlıkları bazında da dikkat çekici sonuçlar elde eden İGÜ, SDG 7: Erişilebilir ve Temiz Enerji alanında vakıf üniversiteleri arasında Türkiye birinciliğini korurken, dünya genelinde 101-200 bandında yer aldı. SDG 4: Nitelikli Eğitim kategorisinde Türkiye'de 3. sırada konumlandı ve dünya sıralamasında 301-400 bandına yerleşti.

SDG 10: Eşitsizliklerin Azaltılması alanında Türkiye'de 15. sırada yer alırken vakıflar arasında ilk üçte yer aldı. SDG 17: Amaçlar İçin Ortaklıklar kategorisinde ise Türkiye genelinde 13. sırada, vakıf üniversiteleri arasında ise 4. sırada yer bularak küresel ölçekte 401-600 bandını Boğaziçi, Hacettepe, İstanbul-Cerrahpaşa ve Marmara Üniversiteleri ile paylaştı.

Öte yandan, SDG 3: Sağlık ve Kaliteli Yaşam alanında 801-1000 bandında dünya sıralamasına giren İGÜ, SDG 8: İnsana Yakışır İş ve Ekonomik Büyüme başlığında da vakıf üniversiteleri arasında 2., Türkiye genelinde ise 7. sırada yer aldı.

Geçtiğimiz yıl beş alanda rapor sunan İstanbul Gelişim Üniversitesi, bu yıl altı farklı sürdürülebilir kalkınma hedefi kapsamında rapor hazırlayarak hem çeşitliliğini hem de katkı düzeyini artırmayı başardı. Bu gelişme, üniversitenin sürdürülebilirlik odaklı akademik üretimi genişletme hedefiyle örtüşüyor.

“Sürdürülebilirlik Çalışmalarımıza Gelecek İçin Devam Ediyoruz”

İGÜ Kalite, Akreditasyon ve Uluslararasılaşmadan Sorumlu Rektör Yardımcısı Prof. Dr. Arda Öztürkcan, konuyla ilgili değerlendirmesinde şunları kaydetti:

“2019 yılında açıklanmaya başlayan sıralamalarda 2020 yılından beri her yıl sıralamada yer buluyoruz. SDG 4 Nitelikli Eğitim'de ilk üç yıl üst üste Türkiye birinciliğimiz, sonrasında ise 2024 ve 2025 yıllarında SDG 7 Erişilebilir Temiz Enerji alanında vakıflarda birinci sırada yer almayı başardık. Daha çok üniversitenin hem dünyadan hem Türkiye'den katıldığı sıralamalarda yükselmeyi başarmak bizim için oldukça sevindirici. Hem rapor sayımızı artırmayı hem sıralamalarda yükselmeyi hedefliyoruz. Bu yıl 6 rapor yayınladık, önümüzdeki yıl 7 SDG alanında rapor yayınlamayı planlıyoruz. Bu çalışmalarda bize destek veren tüm akademisyen ve öğrencilerimiz ile birlikte sürdürülebilirlik çalışmalarımıza devam ediyor, gelecek için çalışıyoruz.”

İstanbul Gelişim Üniversitesi, her geçen yıl artan rapor sayısı, genişleyen etki alanı ve yükselen sıralama başarılarıyla sürdürülebilirliğe verdiği önemi ortaya koymaya devam ediyor.

İGÜ'DEN HABERLER

İstanbul Gelişim Üniversitesi'nde Akademik Performans Ödülleri Sahiplerini Buldu!

İstanbul Gelişim Üniversitesi (İGÜ), akademik üretkenliği teşvik etmek, nitelikli çalışmalarını görünür kılmak ve kurumsal başarı kültürünü güçlendirmek amacıyla geleneksel hale getirdiği Akademik Performans Ödül Töreni'ni büyük bir katılımı ile gerçekleştirdi. Törende, 2024 yılı boyunca sergiledikleri akademik katkılarla öne çıkan öğretim üyelerine başarı belgeleri takdim edildi.

APSİS ile Akademik Faaliyetler Kapsamlı Biçimde Değerlendirildi

Üniversitenin kendi geliştirdiği değerlendirme modeli olan Akademik Performans Değerlendirme Süreç Yönetim Sistemi (APSİS), bu yıl çok daha geniş kapsamlı bir şekilde uygulandı. 2023 yılında 568 değerlendirme elementi üzerinden yapılan analizler, 2024 yılında 136 alt faaliyet alanında toplam 2.440 değerlendirme ögesi ile yürütüldü. Bu değişim, akademik faaliyetlerin sadece nicelik değil nitelik açısından da çok daha ayrıntılı biçimde izlenmesini mümkün kıldı.

Altı Temel Değerlendirme Başlığı

Değerlendirme süreci altı ana başlık altında şekillendirildi:

- Genel Sıralama
- Yayınlar ve Atıflar
- Proje, Patent ve Tasarımlar
- Ödüller, Üyelikler ve Tanınırlık
- Bilimsel ve Mesleki Etkinlikler
- Eğitim Faaliyetleri

Her faaliyet başlığı kendi içinde analiz edilirken, genel sıralamada ilk 20'ye giren akademisyenler de ayrı bir başarı göstergesi olarak "Teşvik Ödülü"ne layık görüldü.



İGÜ'DEN HABERLER

Genel Sıralamalarda Teşvik Ödüllerine Layık Görülen Akademisyenlerin Birim Bazlı Dağılımı

Bu yıl ödüle layık görülen isimler, yalnızca temel bilim alanlarında değil, aynı zamanda sağlık, mühendislik, sanat ve sosyal bilimlerdeki üretkenlikleriyle de dikkat çekti. İşte ödül alan akademisyenlerden bazıları:

• Mühendislik ve Mimarlık Fakültesi'nden:

Prof. Dr. Bahri Şahin,
Doç. Dr. Anıl Niş,
Dr. Öğr. Üyesi Halit Yahya,
Prof. Dr. Bayram Ünal,
Prof. Dr. Nuri Kuruoğlu,
Doç. Dr. Metin Mehmedoğlu,
Prof. Dr. Necmettin Maraşlı,
Prof. Dr. Ahmet Cihat Baytaş,
Dr. Öğr. Üyesi Bahadır Kopçasız

• Sağlık Bilimleri Fakültesi'nden:

Dr. Öğr. Üyesi Ashifa Kariveliparambil Mohammed Ashraf,
Doç. Dr. Hatice Merve Bayram,
Dr. Öğr. Üyesi Aslı Kaya

• İktisadi, İdari ve Sosyal Bilimler Fakültesi'nden:

Dr. Öğr. Üyesi Ifedolapo Olabisi Olanipekun,
Doç. Dr. Serdar Egeli

• Diş Hekimliği Fakültesi'nden:

Prof. Dr. Kemal Sıtkı Türker

• Güzel Sanatlar Fakültesi'nden:

Doç. Dr. Murat Doğan

• İstanbul Gelişim Meslek Yüksekokulu'ndan:

Öğr. Gör. Hasan Hüseyin Taşer

İGÜ'DEN HABERLER

Uygulamalı Bilimler Fakültesi'nden:

Doç. Dr. Ali Çelik

Doç. Dr. Hakan Özcan

Doç. Dr. Ayşegül Ertuğrul

Doç. Dr. Özge Turhan

Dr. Öğr. Üyesi Nevruz Berna Tatlısu

Akademik Kültürün Güçlenmesi Hedefleniyor

Törenin ardından yapılan Rektörlük açıklamasında, bu ödüllendirme sisteminin yalnızca bireysel motivasyonu artırmakla kalmadığı, aynı zamanda üniversite genelinde akademik üretim kültürünü kurumsallaştırmayı amaçladığı belirtildi.

Gelecek yıllarda APSİS sisteminin daha da geliştirileceği, değerlendirme kriterlerinin detaylandırılacağı ve akademik katkının farklı boyutlarının daha güçlü şekilde ölçümlenmesinin hedeflendiği ifade edildi.

Araştırma Üniversitesi Vizyonuna Katkı

İstanbul Gelişim Üniversitesi, bu tür değerlendirme sistemleriyle araştırma üniversitesi vizyonunu desteklerken, akademisyenlerin ulusal ve uluslararası alandaki görünürlüğünü artırmayı da amaçlıyor. Ödül alan akademisyenler yalnızca kendi bireysel başarılarını değil, aynı zamanda üniversitenin bilimsel üretim kapasitesini de yukarı taşıyan birer rol model olarak konumlanıyor.



UBF'DEN HABERLER

Engelleri aşan güç: Ahmet Doğmuş'tan Gurur Dolu Bir Başarı Hikâyesi!

12 Haziran 2025 tarihinde Kırklareli'nde yapılan Bedensel Engelliler Gençler ve Büyükler Türkiye Halter Şampiyonasında Fakültemiz "Halkla İlişkiler ve Reklamcılık" bölümü öğrencimiz Ahmet Doğmuş 49 kg Gençler kategorisinde Türkiye 2.cisi olmuştur.

Ahmet'in antrenörü, Milli sporcu, Milli hakem ve Milli Antrenör Fatma Ebru Mutlu, 28 yıllık spor geçmişinin ardından özellikle özel bireylerin spor yolculuklarına katkı sunmayı amaçladığı bu süreçte Ahmet ile yollarının kesiştiğini ifade etmiştir. Bu iş birliği, disiplin, özveri ve uzun vadeli çalışma esasına dayanmıştır. Ahmet'in bu başarısı, sadece bir kürsü değil; emeğin, sabrın ve inancın sonucudur. Her gün gösterdiği disiplin ve kararlılık, onu bugün Türkiye ikinciliğine taşımış ve böylece engellerin değil, azmin konuştuğu bir sporcu olarak kendini temsil etmiştir. Öncelikle bu anlamlı başarı, yalnızca bireysel bir zafer değil, aynı zamanda İstanbul Gelişim Üniversitesi'nin fiziksel, zihinsel ve sosyal yönden gelişimi destekleyen vizyonun güçlü yansımasıdır. Üniversitemizin öğrencilerini her alanda teşvik etmeye devam edeceğine ve Ahmet'in hikayesinin pek çok öğrenciye ilham kaynağı olacağına şüphemiz yoktur.

Onun bu başarısıyla gurur duyuyor, nice zirvelerde buluşacağımıza yürekten inanıyoruz. Başta ailesi olmak üzere öğrencimizin yetişmesinde emeği geçen değerli antrenörler Fatma Ebru Mutlu ile Ramazan Mutlu'yu ve öğrencimizi tebrik eder, başarılarının devamını dileriz.



UBF'DEN HABERLER

Arş. Gör. Serhat Kahyaoğlu 3. Uluslararası Biliş Çeviribilimi Yaz Okulu'na tam burslu olarak katılmaya hak kazandı!

İstanbul Gelişim Üniversitesi, Mütercim ve Tercümanlık Bölümü Araştırma Görevlisi Serhat Kahyaoğlu; MC2Lab, Translation, Research, Empiricism, Cognition (TREC), European Society for Translation Studies (EST) ve Adam Mickiewicz University (AMU) tarafından düzenlenen 3. Uluslararası Biliş Çeviribilimi Yaz Okulu'na (MC2 Lab's 3rd International Summer School on Cognitive Translation & Interpreting Studies) tam burslu olarak katılmaya hak kazandı.

Bu yıl üçüncüsü 7-18 Temmuz tarihlerinde düzenlenecek ve biliş çeviribilimi, çeviribilimde görgül ve deneysel çalışmalar alanında dünyanın önde gelen etkinliklerinden biri olan yaz okuluna doktora düzeyinde toplamda 18 katılımcı kabul edildi. Katılımcılar arasında yalnızca iki kişiye verilen 1500 Euro tutarındaki tam burs (tuition fee scholarship), akademik başarı, araştırma önerisi ve motivasyon mektubu gibi ölçütler doğrultusunda takdim edildi.

Serhat Kahyaoğlu, yaz okulunda çeviri çalışmalarında biliş yaklaşımları, deneysel yöntemler ve insan-bilgisayar etkileşimi gibi alanlarda ileri düzey eğitim alacak. Etkinlik, genç araştırmacılara alanın önde gelen akademisyenleriyle doğrudan etkileşim kurma ve uluslararası işbirlikleri geliştirme fırsatı sunuyor.

Bu başarı, İstanbul Gelişim Üniversitesi'nin araştırma odaklı vizyonunu ve genç akademisyenlerinin uluslararası düzeydeki yetkinliğini bir kez daha gözler önüne seriyor. Öğretim elemanımız Arş. Gör. Serhat Kahyaoğlu'nu tebrik ediyor, akademik çalışmalarında başarılarının devamını diliyoruz.



UBF'DEN HABERLER

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Dr. Öğr. Üyesi Nevruz Berna Tatlısu Kurban Etini Doğru Pişirme Tekniklerini Kamuoyuyla Paylaştı!

İstanbul Gelişim Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Dr. Öğr. Üyesi Nevruz Berna Tatlısu, Kurban Bayramı öncesi sofralarda etin sert kalmaması ve sağlıklı bir şekilde tüketilmesi için dikkat edilmesi gereken teknikleri kamuoyu ile paylaştı. Etin kesim sonrası geçirdiği biyolojik süreçten farklı et türlerinin uygun pişirme yöntemlerine kadar pek çok başlığa değinen Sn. Dr. Tatlısu, hem lezzet hem de sağlık açısından bilinçli mutfak uygulamalarının önemine dikkat çekti.

Etin kesildikten hemen sonra pişirilmemesi gerektiğini vurgulayan Tatlısu, “Rigor mortis (ölüm katılığı) süreci tamamlanmadan pişirme yapılırsa, kas dokusu sert kalır. Bu nedenle etin 0-4 °C arasında, hava alacak şekilde en az 24, tercihen 48 saat dinlendirilmesi gerekir” ifadelerini kullandı. Dinlendirme süreci sayesinde doğal enzimlerin devreye girdiğini, kasların gevşediğini ve hem pişirme hem de sindirim sürecinin kolaylaştığını belirtti. Dr. Tatlısu, farklı et türlerinin farklı pişirme yöntemleriyle hazırlanması gerektiğini hatırlatarak, dana etinde sous-vide, haşlama ve kısa süreli yüksek ısı tekniklerinin, kuzu etinde ise yavaş pişirme, tandır ve mühürleme yöntemlerinin tercih edilmesi gerektiğini ifade etti. Koyun eti gibi yoğun aromalı etler için ise uzun süreli pişirme ve önceden asidik marinyasyon önerildi.

Ayrıca, yoğurt, limon, ananas veya soğan suyu gibi doğal asidik içeriklerle yapılan marinyasyonun, etin lif yapısını yumuşatarak daha lezzetli ve sulu bir sonuç sağladığını dile getiren Tatlısu, zeytinyağı ve baharat bazlı karışımların ise su kaybını azaltarak yüzeyde lezzetli bir kabuk oluşturduğunu aktardı. Fırın, döküm tava, tencere ve ızgara gibi pişirme yöntemleri arasında sağlık açısından farklar olduğunu belirten Tatlısu, doğrudan ateşle temasın bazı zararlı bileşiklerin oluşmasına yol açabileceğini, bu nedenle kontrollü sıcaklık ve pişirme süresi yönetiminin önem taşıdığını vurguladı.

UBF'DEN HABERLER

Etin yanında sık tüketilen sakatatlara da değinen Sn. Dr. Tatlısu, ciğer, böbrek ve yürek gibi organların zar, sinir ve kan kalıntılarından mutlaka arındırılması gerektiğini belirtti. Ayrıca sakatatların doğru ön hazırlıkla kısa sürede yüksek ısıda pişirilmesinin sindirimi kolaylaştıracağını ve tat kalitesini artıracığını ifade etti.

Kurban sofralarında sık karşılaşılan kuzu eti kokusu için de çözüm sunan Tatlısu, “Koku genellikle yağ dokusunda birikir; bu nedenle fazla yağ ayıklanmalı ve aromatik içeriklerle yapılan marinasyonlara yer verilmelidir” diyerek, pişirme sırasında defne yaprağı, karabiber ve lavanta gibi doğal aromatiklerle destek sağlanabileceğini belirtti.

Dr. Öğr. Üyesi Nevruz Berna Tatlısu’nun bu açıklamaları, yalnızca bayram sofralarında lezzet ve yumuşaklık arayanlar için değil; aynı zamanda sağlıklı ve bilinçli et tüketimini önemseyen tüm bireyler için rehber niteliği taşıyor.



UBF'DEN HABERLER

UBF Çevre Komisyonu ile Sahilde Farkındalık Hareketi!

İstanbul Gelişim Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Fakültesi Çevre Komisyonu ile Avcılar Belediyesi iş birliğinde düzenlenen sahil temizliği etkinliği, öğretim üyelerinin ve öğrencilerin gönüllü katılımıyla 30 Mayıs'ta Denizköşkler sahilinde gerçekleştirildi. Etkinlikte çevre duyarlılığına dikkat çekilirken, sıfır atık bilinci ve toplumsal farkındalık vurgulandı. Temiz bir çevre için harekete geçen öğretim üyeleri ve öğrenciler sahil boyunca temizlik çalışmaları yaptı.



UBF'DEN HABERLER

UBF Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nden İkramlar Akademik Performans Ödül Töreni'nde Davetlilere İkram Edildi

İstanbul Gelişim Üniversitesi tarafından düzenlenen 2024 Yılı Akademik Performans Ödül Töreni, 20 Haziran 2025 tarihinde J Blok Mehmet Akif Ersoy Konferans Salonu'nda gerçekleştirildi. Etkinlikte, akademisyenlerin 2024 yılı boyunca gerçekleştirdikleri akademik faaliyetler, İstanbul Gelişim Üniversitesi Akademik Performans Uygulama Usul ve Esasları'na göre puanlanarak dereceye giren akademisyenlere başarı sertifikaları takdim edildi.

Bu yıl ikincisi düzenlenen tören öncesinde, 13.30'da kokteyl ikramı gerçekleştirildi. Kokteyl menüsü, Uygulamalı Bilimler Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü tarafından hazırlandı. Üniversite akademik ve idari personeline yönelik özenle hazırlanan aperatifler, bölüm öğrencileri tarafından servis edildi.

Etkinliğin gerçekleştirilmesinde görev alan bölüm öğretim elemanları Dr. Öğr. Üyesi Nevruz Berna Tatlısu, Arş. Gör. Gizem Hulağa Kaderoğlu, Arş. Gör. Berna Tellioğlu, Arş. Gör. Cem Keskin, mutfak sorumlusu Didar Başgöze ve özverili çalışmalarıyla katkı sunan bölüm öğrencilerine teşekkür edildi.





AKADEMİK MAKALELER

Dr. Öğr. Üyesi İpek Gürkan'ın “Yeşilçam’s Uncanny Mansion” isimli makalesi yayınlandı!

Televizyon Haberciliği ve Programcılığı Bölümü öğretim üyesi Dr. Öğr. Üyesi İpek Gürkan'ın Society for Cinema and Media Studies'in (SCMS) kapsamında yayın yapan, videografik film ve hareketli görüntü çalışmalar alanında ilk hakemli akademik dergi olan [in]Transition: Journal of Videographic Film & Moving Image Studies Dergisi'nde “Yeşilçam’s Uncanny Mansion” başlıklı video deneme ve metni yayınlanmıştır.

ErişimLinki: <https://intransition.openlibhums.org/article/id/17679/>

[in]Transition

Journal of Videographic Film
& Moving Image Studies

AKADEMİK MAKALELER

“Afet Haberciliği ve Dezenformasyon: Haber Doğrulama Platformlarının 6 Şubat Depremlerine Yönelik İçerikleri Üzerine Bir Araştırma” Başlıklı Makale Yayımlandı!

Televizyon Haberciliği ve Programcılığı Bölümü Dr. Öğr. Üyesi Hande Ulusoy danışmanlığında Tübitak 2209-A Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Desteği Programı kapsamında gerçekleştirilen “Afet Haberciliği ve Dezenformasyon: Haber Doğrulama Platformlarının 6 Şubat Depremlerine Yönelik İçerikleri Üzerine Bir Araştırma” başlıklı çalışma, proje yürütücüsü Şule Soylu ve araştırmacı Ecem Ceylan ile ortak yazarlı olarak MEDIAJ Uluslararası Medya ve İletişim Araştırmaları Hakemli Dergisi Cilt 8, Sayı 1’de yayınlanmıştır.

Erişim Linki: <https://dergipark.org.tr/tr/pub/mediaj/issue/92439/1642998>



ETKİNLİKLER

İGÜ'de Gastrotech Temalı Gastronomi Şenliği ile Teknoloji, Sürdürülebilirlik ve Lezzet Buluştu!

İstanbul Gelişim Üniversitesi (İGÜ), gastronomi alanında teknolojik yeniliklerin, sürdürülebilir uygulamaların ve dijital dönüşümün odağa alındığı Gastrotech temalı Gastronomi Şenliği'nin ikincisine ev sahipliği yaptı. Etkinlik boyunca öğrenciler, akademisyenler, sektör profesyonelleri ve gastronomi tutkunları bir araya getirildi.

Üniversitenin yenilikçi vizyonunu yansıtan bu tematik buluşmada, mutfak sanatlarının teknolojiyle kesiştiği noktalar uygulamalı örneklerle sergilendi. Açılış konuşmasında söz alan İGÜ Genel Sekreteri ve Gastronomi Bölümleri Koordinatörü Doç. Dr. Serdar Egeli, gastronominin kültürel bir hafıza taşıyıcısı haline geldiğini vurgulayarak, uygulamalı eğitimin ve teknolojik entegrasyonun önemine dikkat çekti. Üniversite müfredatına dahil edilen "GastroTech" dersinin bu vizyonu pekiştiren önemli bir adım olduğu ifade edildi. Konuşmasında Türk Mutfağı Haftası'na da değinen Doç. Dr. Egeli, köklü mutfak kültürünün teknolojiyle harmanlanmasının gerekliliğini vurgularken, öğrencilerin ilham verici deneyimlere erişebileceği bu tür etkinliklerin değerine dikkat çekti.



ETKİNLİKLER

Etkinlikte ayrıca İGÜ Rektörü Prof. Dr. Bahri Şahin tarafından, üniversitenin AQAS akreditasyonlu gastronomi programları, gıda teknolojisi alanındaki 500'e yakın tescilli patent başvurusu ve disiplinler arası eğitim modeli hakkında bilgiler paylaşıldı. Gastronominin tarım ve gıda ile ayrılmaz bir bütün oluşturduğu belirtildi. Mütevelli Heyeti Başkanı Abdülkadir Gayretli ise konuşmasında, üniversite eğitiminin yalnızca bilgi kazandırmaktan ibaret olmadığını, öğrencilerin mükemmellik hedefiyle gelişmesi gerektiğini belirtti. Üniversitenin sürekli gelişim anlayışı çerçevesinde bu tür uygulamalı etkinliklerin önemi vurgulandı..



Ardından etkinlik programı, şenlik organizasyon komitesinin tanıtımı ve bando takımının eşliğinde yapılan kısa sunumla devam etti.



ETKİNLİKLER

Etkinliğin ilk oturumu, “Otel Şeflerinin Başarı Hikâyeleri” başlığıyla gerçekleştirildi. Moderatörlüğünü Prof. Dr. Aslı Albayrak’ın üstlendiği oturumda; Executive Chef Gazi Çiftçi (Fairmont Quasar İstanbul), Executive Chef Efe Anıl Çetin (Rixos Tersane İstanbul), Executive Chef Şevket Cihan (The St. Regis İstanbul), Executive Chef Yusuf Gülyiye (Grand Hyatt Taksim), Executive Chef Samet Güney (Princes Palace Resort İstanbul a Member of The World), Executive Chef Ali İhsan Özkan (The Ritz-Carlton İstanbul) ve Head Chef Semih Acar (Soho House İstanbul) öğrencilerle sektörel deneyimlerini paylaştı. Oturum sonunda katılımcılara değerli katkılarından dolayı teşekkür plaketleri moderatör Sn. Prof. Dr. Albayrak tarafınca takdim edildi.



Bu oturumun sonunda, GastroTech 2025 kapsamında düzenlenen “Yapay Zekâ Afiş Tasarımı” ve “Yapay Zekâ Kısa Film Yarışması”nın ödül töreni gerçekleştirildi. Etkinliğin ana teması olan yapay zekâ, mutfak kültürlerinin dijitalleşme sürecinde yeniden nasıl şekillendiğine dair yaratıcı içeriklerle ele alındı. Afiş yarışmasında katılımcılardan Türk ve dünya mutfaklarının kültürel öğelerini dijital çağın görsel diliyle ifade etmeleri beklenirken; kısa film yarışması ise “Zaman Yolculuğu: Yapay Zekâ ile 100 Yıllık Türk Mutfak Değişimi” başlığı altında sinematik anlatımlarla mutfak evrimini gözler önüne serdi. Kısa Film Yarışması kazananları: Metehan Özırmak, Tolga Karakol ve İrem Kaplan’ a plaketleri Dr. Öğr. Üyesi Nevruz Berna Tatlısu tarafından takdim edildi. Afiş Tasarımı Yarışması kazananları: Ahmet Tavid Kuzu, Nihal Cemile Yıldız ve Rümeyza Kaya’ya plaketleri Dr. Öğr. Üyesi Muzaffer Çakmak tarafından takdim edildi.

ETKİNLİKLER



Ödül töreninin ardından, MasterChef Türkiye 2022 birincisi Metin Yavuz, öğrencilerle buluşarak kendi kariyer yolculuğunu aktardı ve genç şef adaylarına önerilerde bulundu. Sunumunun ardından Doç. Dr. Serdar Egeli tarafından kendisine plaket takdim edildi.



ETKİNLİKLER

Etkinlik, II. oturumda “Restoran Şeflerinin Başarı Hikâyeleri” başlığıyla devam etti. Oturumun moderatörlüğünü Big Chef’s Restoranlar Koordinatörü Executive Chef Murat Aslan yaptı. Executive Chef Kemal Can Yurttaş (Aila Restoran), Executive Chef Emrah Orak (Zuma Türkiye Koordinatörü), Executive Chef Serhat Eliçora (CVK Bosphorus Izaka Restoran), Executive Chef Fırat Yakut (Ulus 29 Restoran) ve Head Chef Umut Reçber (Migros), öğrencilerle bir araya gelerek kariyer yolculuklarını aktardı



Oturumun sonunda Öğr. Gör. İbrahim Levent Demirçakmak tarafından oturum moderatörüne ve konuşmacı şeflere teşekkür plaketleri takdim edildi.



ETKİNLİKLER

Ayrıca bando takımının coşkulu ritimleri, oturma geçişlerine enerjik bir geçiş köprüsü kurarken; hem söyleşi alanı hem de şenlik meydanı adeta bir festival havasına büründü.



Etkinlik süresince, geleneksel tatların modern tekniklerle yorumlandığı ürün sunumları, yeni nesil mutfak ekipmanlarının tanıtımları, sektörel paneller ve interaktif atölyeler gerçekleştirildi. Katılımcılara gastronominin bugünü ve geleceğine dair kapsamlı bilgiler sunulurken, yeni iş birlikleri geliştirme fırsatları da sağlandı. Etkinliğin sonunda sahneye çıkan DJ Ogün Dalka, öğrencilere keyifli anlar yaşattı; kampüs müzik ve eğlenceyle renklendi.



ETKİNLİKLER

Bu kapsamlı etkinliğe, Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Güzel Sanatlar Fakültesi ve İstanbul Gelisim Meslek Yüksekokulu bünyesinde görev yapan akademisyenler de aktif katkı sundu. Başta düzenleme kurulu üyeleri Doç. Dr. Serdar Egeli, Prof. Dr. Aslı Albayrak, Dr. Öğr. Üyesi Nevruz Berna Tatlısu, Dr. Öğr. Üyesi Muzaffer Çakmak, Dr. Öğr. Üyesi Elif Cemre Özaydın, Öğr. Gör. İbrahim Levent Demirçakmak, Arş. Gör. Gizem Hulağa, Arş. Gör. Berna Tellioğlu, Arş. Gör. Cem Keskin, Arş. Gör. Emel Çirişoğlu, Arş. Gör. Ayşe Seray Engin'e; hazırlık evrelerinin başından sonuna kadar desteklerini esirgemeyen gastronomi bölümleri öğretim elemanları Öğr. Gör. Kemal Şahanlık, Öğr. Gör. Revşan Akay, Öğr. Gör. Çağkan Güner, Öğr. Gör. Yeliz Erdoğan, Öğr. Gör. Murat Mutlu Tokay, Öğr. Gör. Erkan Kıyıcıoğlu, Öğr. Gör. Semanur Önal ve uygulama süreçlerinin başarıyla yürütülmesine önemli katkılarda bulunan mutfak sorumluları şef Didar Başgöze ve şef Yiğit Can Yeşil'e verdikleri emeklerden dolayı teşekkür edildi.

Bu kapsamlı şenlik, Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları (SKA) arasında yer alan Nitelikli Eğitim (SDG 4) ve Sorumlu Üretim ve Tüketim (SDG 12) hedefleri doğrultusunda planlanarak, gastronomi eğitiminde sürdürülebilir ve yenilikçi bir yaklaşımın hayata geçirilmesine katkı sağladı.



ETKİNLİKLER

Etkinlik Fotoğrafları



ETKİNLİKLER

Etkinlik Fotoğrafları



ETKİNLİKLER

“Glütteni Değil Farkındalığı Paylaş!” Başlıklı Farkındalık Etkinliği Düzenlendi!

İstanbul Gelişim Üniversitesi Halkla İlişkiler ve Reklamcılık Bölümü ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü iş birliğinde düzenlenen “Glütteni Değil Farkındalığı Paylaş!” başlıklı farkındalık etkinliği, 22 Mayıs 2025 tarihinde iki oturumdan oluşacak şekilde gerçekleştirildi. Çölyak hastalığına yönelik bilinç oluşturmaya hedefleyen etkinlik, hem teorik hem de uygulamalı içerikleriyle katılımcılardan büyük ilgi gördü.

Etkinliğin ilk oturumu, G Blok Prof. Dr. Aziz Sancar Konferans Salonu’nda düzenlenen seminer programı ile başladı. Seminerde konuşmacı olarak Elif Bal, Volkan Telli ve Neslihan Soruklu yer aldı. Katılımcılara çölyak hastalığının tanımı, teşhis süreçleri, günlük yaşamda karşılaşılan zorluklar ve beslenme düzenine dair bilimsel bilgiler aktarıldı. Konuşmalarda özellikle erken tanının önemi, besin etiketlerini doğru okuma gerekliliği ve toplumsal farkındalığın güçlendirilmesi gerektiği vurgulandı. Etkinliğe, akademik destekleriyle Halkla İlişkiler ve Reklamcılık Bölüm Başkanı Doç. Dr. Emel Tozlu Öztay ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanı Dr. Öğr. Üyesi Nevruz Berna Tatlısu da katıldı. Bölüm başkanları, bu tür disiplinlerarası etkinliklerin üniversite öğrencilerinin sosyal sorumluluk ve toplumsal farkındalık gelişimine önemli katkılar sunduğunu ifade ettiler.

Etkinliğin ikinci etabı, saat 14.00’te Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü’nün B Blok’ta yer alan Beslenme Laboratuvarı’nda gerçekleştirilen uygulamalı atölye çalışmasıyla devam etti. Katılımcı öğrencilerle birlikte yürütülen bu workshopta, çölyak hastalarının günlük diyetlerinde güvenle tüketebileceği glutensiz tarifler uygulamalı olarak hazırlandı. Hazırlanan reçeteler arasında reyhan şerbeti, glutensiz kinoa salatası ve glutensiz yulafli diyet kurabiye yer aldı. Workshop süresince kullanılan hammaddelerde eser miktarda dahi gluten bulunmaması gerektiği için etiket okuma alışkanlığının önemi üzerinde özellikle duruldu. Uygulama süreci, mutfak sorumlusu Şef Didar Başgöze koordinasyonunda yürütüldü. Besin güvenliği, çapraz bulaşmanın önlenmesi ve üretim sırasında dikkat edilmesi gereken hijyen kuralları konusunda öğrencilere rehberlik edildi. Atölye sayesinde katılımcılar yalnızca teorik değil, pratik düzeyde de çölyak hassasiyetine yönelik üretim koşullarını deneyimlemiş oldular.

ETKİNLİKLER

Etkinlik, Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları'ndan SDG 3: Sağlıklı ve Kaliteli Yaşam hedefiyle uyumlu olarak planlandı. Öğrencilerin sağlık temelli konulara duyarlılığını artırmak, empati geliştirmek ve sosyal farkındalık yaratmak amacıyla gerçekleştirilen bu anlamlı organizasyona katkı sunan Halkla İlişkiler ve Reklamcılık ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencilerine katılımları ve gönüllü destekleri için teşekkür edildi.

Glütteni Değil Farkındalığı Paylaş! etkinliği, İstanbul Gelişim Üniversitesi'nin disiplinlerarası iş birliğini destekleyen ve toplumsal fayda odaklı projelere öncülük eden eğitim vizyonunun bir parçası olarak başarıyla tamamlandı. Etkinliğin gerçekleştirilmesinde görev alan bölüm öğretim elemanları Dr. Öğr. Üyesi Nevruz Berna Tatlısu, Arş. Gör. Gizem Hulağa Kaderoğlu, Arş. Gör. Berna Tellioğlu, Arş. Gör. Cem Keskin ve Didar Başgöze 'ye teşekkür ederiz.



ETKİNLİKLER

İstanbul Gelişim Üniversitesi'nde Kooperatifçilik Çalıştayına Lezzetli Dokunuş

İstanbul Gelişim Üniversitesi, “2025 Uluslararası Kooperatifler Yılında Türk Kooperatifçiliğinde Yeni Eğilimler Çalıştayı” kapsamında katılımcılar C Blok Uygulamalı Mutfak alanında ağırlayarak akademik etkinliğe Türk Mutfağı gastronomik bir deneyim kazandırdı.

İstanbul Gelişim Üniversitesi İktisadi, İdari ve Sosyal Bilimler Fakültesi ev sahipliğinde, Rumeli Üniversitesi iş birliğiyle düzenlenen “2025 Uluslararası Kooperatifler Yılında Türk Kooperatifçiliğinde Yeni Eğilimler Çalıştayı”, 23 Mayıs 2025 Cuma günü K Blok 17. katta gerçekleştirildi. Saat 10.00 – 16.30 arasında gerçekleşen çalıştay, akademisyenleri, sektör temsilcilerini ve öğrencileri bir araya getirerek kooperatifçilik alanındaki güncel gelişmeleri ele aldı.

Çalıştay kapsamında, İstanbul Gelişim Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölüm Başkanlığınca organize edilen etkinlikte, katılımcılar üniversitenin C Blok'taki uygulamalı mutfak alanında ağırlandı. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Hocaları ve öğrencileri tarafından özenle hazırlanan menü katılımcılara ikram edildi. Farklı sunum ve tekniklerle Türk Mutfağı'nın çeşitliliği ve lezzetiyle buluşan katılımcılar sunumlara büyük ilgi gösterdi. Etkinliğin gerçekleştirilmesinde görev alan bölüm öğretim elemanları Dr. Öğr. Üyesi Nevruz Berna Tatlısu, Dr. Öğr. Üyesi Elif Cemre Özaydın, Didar Başgöze 'ye teşekkür ederiz.



ETKİNLİKLER

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencileri Yöresel Lezzetleri ve Yaratıcılığıyla Dönem Sergisine Damga Vurdu!

İstanbul Gelişim Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Fakültesi tarafından düzenlenen 3. Dönem Sonu Sergisi, öğrencilerin uygulamalı dersler kapsamında geliştirdiği projeleri paylaşarak, disiplinler arası üretkenliği ve yaratıcılığı gözler önüne serdi.

İstanbul Gelişim Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Fakültesi tarafından düzenlenen 3. Dönem Sonu Sergisi, 29-30 Mayıs 2025 tarihlerinde A Blok -1. Kat Fuaye Alanı'nda gerçekleştirildi. Etkinlikte, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü öğrencileri, farklı dersler kapsamında geliştirdikleri projeleriyle hem yaratıcı hem de akademik içerik açısından dikkat çekici sunumlara imza attılar. Sergi açılışına, İstanbul Gelişim Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Bahri Şahin, Rektör Yardımcıları ile pek çok sayıda öğretim üyesi ve öğrenci katıldı. Akademik kadronun yoğun ilgisiyle gerçekleşen sergi, disiplinler arası iş birliği ve öğrenci merkezli eğitimin güçlü bir yansıması oldu.

Etkinlikte, GSY422 Bitirme Projesi dersi kapsamında Dr. Öğr. Üyesi Nevruz Berna Tatlısu danışmanlığında öğrenciler, Türkiye'den seçtikleri bir ilin mutfak özelliklerini inceleyerek, o ilin yöresel mutfağına dair poster sunumları ve geleneksel reçete uygulamaları gerçekleştirdiler. Aynı tema, GAS422 Graduation Project dersi kapsamında İngilizce program öğrencileri tarafından da ele alındı. Dr. Öğr. Üyesi Rehab Ahmed Mohamed Elgamil rehberliğinde yürütülen projelerde, farklı illere ait yöresel mutfak kültürleri analiz edilerek hem görsel hem de uygulamalı sunumlar hazırlandı. Öğrencilerin bir diğer dikkat çekici çalışması ise GSY224 Gıda Tasarımı ve Duyusal Analiz dersi kapsamında sergilendi. Dersin yürütücüsü Dr. Öğr. Üyesi Kübra Sağlam danışmanlığında öğrenciler, kendi geliştirdikleri yaratıcı tarifleri hem poster hem de ürün sunumu olarak ziyaretçilere sundular. Bu çalışmalarda görsel estetik, duyusal analiz ve yenilikçi yaklaşımlar bir arada değerlendirildi. Tüm bu süreçlerde öğrencilerin mutfak uygulamalarını planlama, hazırlık ve sunum aşamalarında destek olan mutfak şeflerine de katkılarından dolayı ayrıca teşekkür edildi. Etkinlik boyunca ziyaretçiler, yöresel lezzetlerden çağdaş tasarım reçetelerine kadar geniş bir yelpazede gastronomik sunumlarla buluştu. Katılımcılar, öğrencilerin hem kültürel mirasa olan duyarlılığını hem de teknik yeterliliklerini deneyimleme fırsatı buldu.

ETKİNLİKLER

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün sergiye olan bu katkısı, İstanbul Gelişim Üniversitesi'nin uygulamalı, proje temelli ve yaratıcı eğitim anlayışını pekiştirerek; öğrenci üretkenliğini ve akademik danışmanlığı etkin biçimde sahaya yansıttı. Etkinliğin gerçekleştirilmesinde görev alan bölüm öğretim elemanları Dr. Öğr. Üyesi Nevruz Berna Tatlısu, Dr. Öğr. Üyesi Rehab Ahmed Mohamed Elgamil, Dr. Öğr. Üyesi Kübra Sağlam, Arş. Gör. Gizem Hulağa Kaderoğlu, Arş. Gör. Berna Tellioglu, Arş. Gör. Cem Keskin, Didar Başgöze ve Yiğit Yeşilcan'a teşekkür ederiz.



ETKİNLİKLER

“Lezzet Engel Tanımaz” Atölyesiyle Mutfakta Erişilebilirlik ve Katılım Vurgulandı

İstanbul Gelişim Üniversitesi, sosyal sorumluluk ve kapsayıcılık ilkeleri doğrultusunda özel gereksinimli bireylerin mutfakta aktif rol alabileceği bir etkinliğe ev sahipliği yaptı. “Lezzet Engel Tanımaz” başlıklı atölye çalışması, 26 Mayıs 2025 tarihinde saat 10.00-14.00 arasında C Blok Mutfak Uygulama Alanı’nda gerçekleştirildi.

Hacı Bektaş Veli Özel Eğitim Meslek Yüksekokulu Yiyecek İçecek Hizmetleri bölümü öğrencilerinin katılım sağladığı atölyede, gastronomi aracılığıyla yaratıcı ve katılımcı bir deneyim ortamı oluşturuldu. Ortak dilin sevgi olduğu bu buluşmada, mutfak yalnızca teknik bir alan değil, aynı zamanda erişilebilir ve sosyal bütünleşmeyi destekleyen bir ortam olduğu vurgulandı. Etkinlik, öğrencilerin karşılaşması ve birbirlerini tanıyarak rahat bir iletişim kurmalarını sağlamak amacıyla kısa bir tanışma süreciyle başlatıldı. Ardından, katılımcıların güvenli ve konforlu şekilde çalışabilmeleri için mutfak ortamı ve temel ekipmanlar tanıtıldı. Atölye içeriği hakkında bilgilendirme yapıldıktan sonra uygulama kısmına geçildi. Katılımcılar, öğretim elemanlarının rehberliğinde belirlenen tarifleri birlikte hazırlayarak üretim sürecine aktif olarak dâhil oldular. Hazırlanan ürünlerin sunumu ve tadımı yapılarak paylaşım ve değerlendirme ortamı oluşturuldu. Etkinlik sonunda, katılımcılara teşekkür belgeleri takdim edildi.

Bu anlamlı etkinlik, Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları (SDG) arasında yer alan Sağlık ve Kaliteli Yaşam (SDG 3), Nitelikli Eğitim (SDG 4), Eşitsizliklerin Azaltılması (SDG 10) ve Sorumlu Üretim ve Tüketim (SDG 12) hedefleri ile uyumlu biçimde planlandı. Etkinlik aracılığıyla hem sosyal kapsayıcılık hem de mutfak uygulamalarında eşit katılım ilkesi desteklenmiş oldu. Etkinliğin gerçekleştirilmesinde görev alan bölüm öğretim elemanları Dr. Öğr. Üyesi Nevruz Berna Tatlısu, Arş. Gör. Gizem Hülağa Kaderoğlu, Dr. Öğr. Üyesi Ceyhan Uçuk, Yiğitcan Yeşil 'ye teşekkür ederiz.



MEZUNLARDAN HABERLER

Merhaba, ben Namık Arda.

Lise yıllarımın sonlarına geldiğimde, hayatımın hangi yöne evrileceğiyle ilgili ciddi bir karar sürecindeydim. Önümde üç farklı seçenek vardı ve tüm artılarını eksilerini düşündüğümde, Gastronomi benim için en anlamlı ve heyecan verici yol olarak öne çıktı. Çünkü bu alan, bana sadece mutfağın kapılarını değil, dünyanın kapılarını da aralayacaktı. Kim Ratatouille izleyip mutfağın büyüüne kapılmamıştır ki? Bu tutkuyla birlikte tercihlerimi yaparken, İngilizce eğitim benim için vazgeçilmezdi.



Global bir sektörde ilerlemek ve dünyaya entegre olabilmek için buna ihtiyacım olduğunu çok iyi biliyordum. Bugün geriye dönüp baktığımda, bu tercihin ne kadar yerinde olduğunu açıkça görebiliyorum. İngilizce eğitim almak, yalnızca akademik kaynaklara erişimi kolaylaştırmadı; aynı zamanda mesleki ve sosyal anlamda uluslararası bir bakış açısı kazandırdı. Bu süreçte anadilimde kendimi ifade etmek ya da çalışmak konusunda da hiçbir zorluk yaşamadım. Üniversite eğitimim boyunca iki yıl boyunca bölüm temsilciliği yaparak hem öğrencilerin sesi olma hem de sosyal dayanışmayı güçlendirme fırsatı buldum. Zorunlu stajımı Erasmus+ programı sayesinde Almanya'da gerçekleştirme şansım oldu. Bu deneyim bana sadece mesleki anlamda değil; kültürel, sosyal ve kişisel gelişim anlamında da çok şey kattı. Farklı bir ülkede yaşamak, yeni insanlarla iletişim kurmak, değişik mutfak kültürlerini tanımak gibi kazanımlar elde ettim. Gastronomi alanındaki uluslararası uzmanlarla birebir çalışma fırsatı ise kariyerime büyük katkı sağladı.

Teorik eğitimim, gastronominin bilimsel ve sosyal yönünü kavramama olanak tanırken; uygulamalı derslerim sektörde karşılaşabileceğim zorluklara hazırlıklı olmamı sağladı. Dört yıllık lisans eğitimim, kendime olan güvenimi ve vizyonumu güçlendirdi. 2018 yılında İstanbul Gelişim Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu'nda Gastronomi ve Mutfak Sanatları (İngilizce) lisans eğitimime başladım ve 2023 yılında başarıyla mezun oldum. Şu anda ise yine İstanbul Gelişim Üniversitesi'nde Gastronomi ve Mutfak Sanatları alanında yüksek lisans eğitimime devam ediyorum.

Yüksek lisans sürecimde özellikle mutfak kültürünün akademik boyutunu, gastronomide sürdürülebilirlik yaklaşımlarını, mutfak içi sosyal ilişkiler ve çatışmaları, disiplinler arası çalışmaları merkezime almış durumdayım. Sadece mutfakta değil, akademide de söz sahibi olabilmek adına çalışıyorum. Günümüzün değişen gastronomi anlayışını bilimsel bir bakış açısıyla yorumlamak ve bu alana akademik katkı sağlamak hedefindeyim. Aynı zamanda yüksek lisans sürecim, kariyerime daha stratejik bir yön çizmemi ve sektörde üst düzey pozisyonlara hazırlanırken akademik gelişimi sürdürmemi sağlıyor. Kim bilir, belki bu yolculuk beni ileride doktora eğitimine ve akademik hayata da taşır. Gastronomide ihtimaller gerçekten sınırsız. Öğrencilik yıllarım boyunca sadece derslere odaklanmakla kalmadım; sosyal toplulukların gücüne de her zaman inandım. Kurucusu ve başkanı olduğum Tiyatro Kulübü, bu inancımın en somut örneği. Üniversite yaşamının sadece akademik bilgiyle sınırlı olmadığını, sosyal ve sanatsal faaliyetlerin kişisel gelişimde büyük rol oynadığını düşünüyorum.

Tüm bu yolculukta bana yol gösteren, destekleri ve ilhamlarıyla katkıda bulunan başta Dr. Öğr. Üyesi Nevruz Berna Tatlısu hocama, her zaman yanımda olan Arş. Gör. Gizem Hulağa Kaderoğlu ve Arş. Gör. Berna Şengüler hocalarıma, mesleki anlamda bana vizyon kazandıran değerli şeflerim Fatih Mehmet Aydın, Orhan Baltalı, Didar Yanar, Alican Boynak ve katkılarıyla beni her zaman motive eden tüm değerli akademisyenlerimize sonsuz teşekkür ediyorum.

MEZUNLARDAN HABERLER

Herkese selamlar, ben Okan Ünlü,

Havayolu pilotu olmak için çabalıyorum çünkü bu meslek benim çocukluk hayalimdi. Bu nedenle şu an bir havayolunun Cadet Pilot programına hazırlanıyorum. Bir diğer yandan ise İngilizce dilimi geliştiriyorum çünkü hem ana dilim gibi olmasını istiyorum hem de hayalimdeki meslekte ve hayatımın genelinde dünyanın her yerinde ve her zaman ona ihtiyacım olacağını biliyorum. Güçlü kariyer adımlarımı sürdürmek ve güçlendirmek için başka diller de öğrenmek istiyorum.



Hedeflerime ulaşabilmek için kariyer yolumda her şeyi tıpkı bir uçuş stratejisi gibi adım adım planladım. Ve Gelişim Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Fakültesi Uçak Gövde-Motor Bakım bölümünden 2020 yılında mezun oldum. Aynı üniversite de havacılık programında yüksek lisansımı tamamladım ve bir havacılık uzmanı olmak için de adımımı attım. Havacılık stajımı dünya çapında çalışan bir havacılık şirketinde uçak parçaları depolama, satış ve inceleme üzerine mükemmel derece ile tamamladım. Tüm bunlarla birlikte, IFTE 2018'de üniversitemizi temsil ettik. T.C. Ulaştırma ve Altyapı Bakanlığı, 12. Ulaştırma ve Haberleşme Şûrası gibi birçok organizasyonlara katıldım.

Bu arada, Gelişim Üniversitesi'nde aşağıdaki konularda güzel eğitimler aldım;

- Havacılık Kuralları
- Havacılıkta İnsan Faktörleri
- Havacılık Kalite Yönetim Sistemleri
- Havacılıkta Proje Yönetimi
- Ekip Kaynak Yönetimi (CRM)
- Uçak Kazaları ve Vakaları İncelemeleri
- Havacılıkta Kriz ve Risk Yönetimi
- Havacılık Emniyet Yönetimi
- Havacılıkta Operasyon Yönetimi
- Havacılık İşletmelerinde Maliyet Yönetimi vb...

Bu eğitimler bana sadece şirketlerde değil, hayatın birçok alanında fayda sağladı. Örnek olarak, birçok operasyonda zor durum ve korunma açılarından çözüme taşıdı. Hem kabul edilebilir hem uygun sözleşmeler, anlaşmalar ve planlar geliştirebildim. Böylece birçok yerde oluşan kargaşaya son verebildim. Hem günlük hem kariyer hayatım için sağlam bir vizyon oluşturmama yardımcı oldu. Aslında bu faydaları şöyle de açıklayabilirim; problemler doğru atılan adımlar ile çözülür, doğru adımlar büyük başarılar getirir. Ne problemler ne de başarılar tesadüfi değildir...

Bu nedenle böyle eğitimler alabilmek benim için daima önemlidir. Ve ulaştığım noktada, Mütevelli Heyet Başkanı Abdulkadir GAYRETLİ'ye, Prof. Rıza Haluk KUL'a, Gelişim Üniversitesi personellerine ve kıymetli aileme(tüm kalbimle) teşekkürlerimi sunuyorum.

Herkese hayatta ve kariyerinde iyi yolculuklar dilerim!

KONUK YAZAR

Yerelden Sofraya: Sürdürülebilir Gastronomide Yeni Bir Yönelim

Gastronomi, yalnızca beslenmeyle sınırlı bir alan değil; aynı zamanda bir ülkenin kültürel kodlarını, coğrafi zenginliğini ve toplumsal değerlerini sofraya yansıtan çok katmanlı bir sanattır. 2025 yılı itibarıyla bu sanat, sürdürülebilirlik ekseninde yeniden yorumlanmakta; doğayla uyumlu üretim biçimleri, yerel kaynakların etkin kullanımı ve gıda tedarik zincirinde etik yaklaşımlar ön plana çıkmaktadır. “Yerelden sofraya” anlayışı, gastronomiyi yalnızca lezzet odaklı bir deneyim olmaktan çıkararak, tarıma, üreticiye ve geleceğe duyulan saygının somut bir ifadesine dönüştürmektedir. Türk mutfağı ise bu dönüşümün merkezinde yer almakta; sahip olduğu biyolojik çeşitlilik, geleneksel üretim pratikleri ve yöresel lezzetleriyle bu hareketin taşıyıcısı konumuna yükselmektedir.



Dr. Öğr. Üyesi Elif Cemre Özaydın

Türkiye’nin farklı bölgelerinde üretilen yerel ürünler, hem tat hafızamızı zenginleştirmekte hem de sürdürülebilir kalkınma açısından stratejik bir rol oynamaktadır. Muğla’nın dağ köylerinden toplanan kekikle aromalandırılmış zeytinyağları, Kastamonu’nun kadim siyez buğdayından yapılan ekmekler ya da Trabzon’un tereyağında kızartılmış hamsisi, yerel ürünlerin sadece birer malzeme değil, aynı zamanda birer kültürel anlatı unsuru olduğunu göstermektedir. Gıdanın binlerce kilometre taşınmasına gerek kalmadan, doğrudan yerel üreticiden sofraya ulaşması hem karbon ayak izini azaltmakta hem de küçük ölçekli çiftçilere ekonomik anlamda can suyu olmaktadır. Son yıllarda İstanbul gibi büyük şehirlerde açılan restoranlar, menülerinde Çanakkale’nin organik domateslerine, Urla’nın enginarlarına ya da Kars’ın gravyer peynirine yer vererek bu yaklaşımı sahiplenmekte ve yerel ürünleri yeniden gündeme taşımaktadır.

Bu dönüşüm yalnızca mutfaklarla sınırlı kalmamakta, gastronomi festivallerinden eğitim kurumlarına kadar pek çok alanda etkisini göstermektedir. Datça’da düzenlenen badem festivalleri ya da Gaziantep’te gerçekleştirilen fıstık hasadı etkinlikleri, yerel ürünlerin yalnızca ekonomik değil, aynı zamanda sosyo-kültürel birer değer olduğunu vurgulamaktadır. Genç şefler ve gastronomi öğrencileri de bu sürecin önemli aktörleri arasında yer almakta; TEKNOFEST gibi teknoloji odaklı platformlarda geliştirilen projelerle tarım ve gastronomi arasındaki bağ güçlendirilmektedir. Örneğin, Aydın’da bir grup üniversite öğrencisi tarafından geliştirilen mobil uygulama sayesinde zeytin hasadı daha verimli hale getirilmiş, yerel üretimin dijital araçlarla desteklenebileceği somut biçimde ortaya konmuştur. Bu örnekler, geleneksel bilgi ile teknolojinin birlikte çalışabileceğini ve sürdürülebilir gastronomi anlayışının çağın gereklerine uygun biçimde gelişebileceğini göstermektedir.

KONUK YAZAR

Ancak tüm bu olumlu gelişmelere rağmen, yerelden sofraya hareketinin önünde bazı önemli engeller de bulunmaktadır. Yerel ürünlerin lojistiği, tedarik zinciri maliyetlerinin yüksekliği ve tüketici alışkanlıklarının yavaş değişmesi gibi faktörler bu sürecin yaygınlaşmasını zorlaştırmaktadır. Bu noktada kooperatiflerin güçlendirilmesi, çiftçi pazarlarının desteklenmesi ve kamu politikalarının bu dönüşümü teşvik edecek yönde şekillendirilmesi gerekmektedir. Ayrıca gastronomi eğitiminin içerisine yerel ürün bilgisi, coğrafi işaretli ürünlerin korunması ve sürdürülebilir tarım uygulamaları gibi konuların entegre edilmesi de uzun vadeli başarı açısından kritik öneme sahiptir.

Sürdürülebilir gastronomi yaklaşımı, Türk mutfağını yalnızca korumakla kalmayıp, küresel düzlemde daha görünür ve saygın bir konuma taşıyabilecek güçlü bir potansiyele sahiptir. Örneğin, Ege otlarıyla hazırlanan geleneksel bir zeytinyağlı enginar yemeği, yalnızca damak tadına hitap eden bir tabak değil; aynı zamanda toprağın verimliliği, üreticinin emeği ve kültürel birikimin yansımasıdır. Bu bağlamda, gastronominin sürdürülebilirlik ilkeleriyle buluştuğu her noktada, hem gezegeni koruyan hem de kimliğimizi yaşatan bir mutfak anlayışına ulaşmak mümkündür. Türkiye'nin bu alandaki özgünlüğü ve çeşitliliği, yalnızca gastronomik değil, aynı zamanda kültürel diplomasi, kırsal kalkınma ve çevresel bilinç açısından da bir dönüşüm fırsatıdır. Bu fırsatı değerlendirmek, ancak toprağımıza, üreticimize ve soframıza sahip çıkmakla mümkündür.



KÜLTÜR, SANAT & EDEBİYAT

İSTANBUL KÜLTÜR SANAT ETKİNLİKLERİ

Temmuz 2025



Sinema - La La Land

- **Tarih:** 21 Temmuz 2025 - 21:00
- **Yer:** swissôtel The Bosphorus
- İstanbul'un en merkezi yerinde özenle korunan yeşil alanlarından ağaçlarla çevrili Sultan Park alanında yaz boyunca farklı açık hava sineması gösterimlerine ev sahipliği yapacak.
- [Biletler ve Detaylar](#)



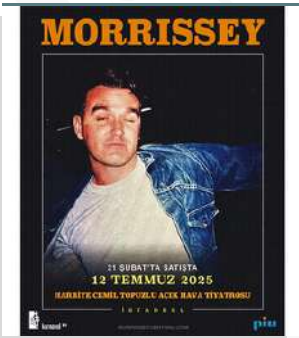
Festival - İKSV Caz Festivali

- **Tarih:** 1-17 Temmuz 2025
- **Yer:** Farklı mekanlarda
- Bu yıl otuz ikincisi düzenlenecek olan Caz Festivali dünyanın farklı ülkelerinden bir çok sanatçıyı atrırılıyor.
- [Biletler ve Detaylar](#)



Sergi - Crossroads 8

- **Tarih:** 5 Temmuz - 19 Temmuz 2025
- **Yer:** Art On
- Galerinin özgün ve bağımsız sanatçıları destekleyerek kendilerini ifade edebilecekleri alanlar yaratma hedefiyle kurgulanan Crossroads sergi serisinin 8.edisyonu, farklı medyumlarda üretilen çalışmalar aracılığıyla sanatçıların bireysel ifade biçimlerine ve çağdaş sanatın çok katmanlı yapısına ışık tutuyor.
- [Biletler ve Detaylar](#)



Konser - Morrissey

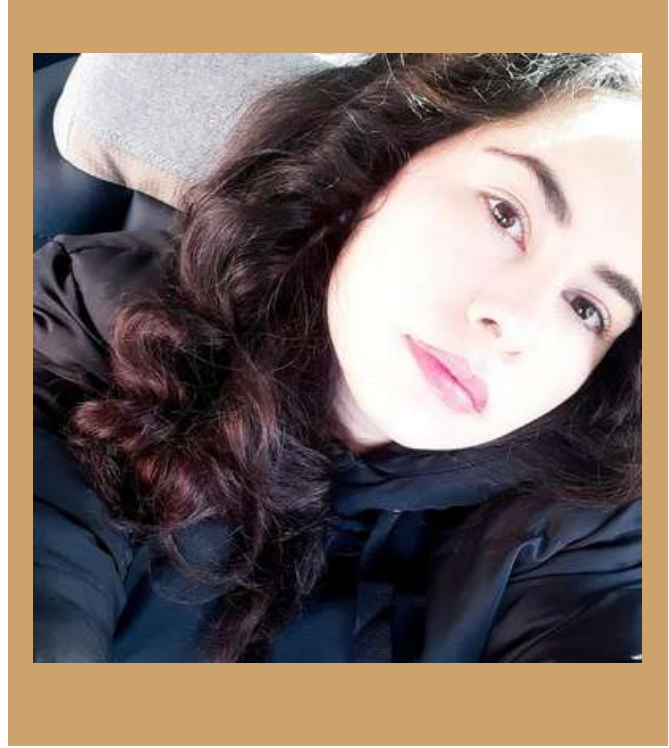
- **Tarih:** 12 Temmuz 2025
- **Yer:** Harbiye Cemil Topuzlu Açıkhava Tiyatrosu
- Neslinin en büyük söz yazarlarından biri olarak kabul edilen ve İngiliz müziğine olağanüstü katkılarıyla Ivor Novello Ödülü'ne layık görülen Morrissey, müziği ve sahne performansı ile izleyenlere unutulmaz anlar yaşatmaya devam ediyor.
- [Biletler ve Detaylar](#)

ÇİFT ANA DAL PROGRAMI

Merhaba, ben İlknur Gürel.

Uygulamalı Bilimler Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları (İngilizce) 4. sınıf öğrencisiyim. Aynı zamanda Psikoloji bölümünde çift ana dal yaparak eğitimime devam ediyorum.

Üniversite tercihi yaparken öncelikli kriterlerimden biri, çift ana dal olanaklarının çeşitliliği idi. İstanbul Gelişim Üniversitesi'nde bu imkânların oldukça gelişmiş olması, kararımı etkileyen en önemli faktörlerden biri oldu. Gelişim Üniversitesi'nin donanımlı akademik kadrosu, öğrenciye sunduğu birebir ilgi ve uluslararası düzeydeki eğitim olanakları sayesinde hem mesleki hem de kişisel gelişimime önemli katkılar sağladım. Öğrenci merkezli yaklaşımı ve çok yönlü gelişimi teşvik eden yapısıyla üniversitem, bana kendimi her açıdan daha donanımlı hissettirdi.



Gastronomi alanında eğitim alırken insan davranışlarını da anlamak, onların yaşamlarına dokunabilmek ve bu iki alanı bir araya getirerek daha bütünsel bir bakış açısı geliştirebilmek amacıyla Psikoloji bölümünde çift anadal yapmayı tercih ettim. Psikoloji bilgisi, hazırladığım yemekleri daha etkili sunmama ve insanların yalnızca damak zevkine değil, duygularına da hitap edebilmeme yardımcı oluyor. Gastronomi yalnızca yemek hazırlama sanatı değildir; aynı zamanda bir kültürü, kimliği ve insan psikolojisini yansıtan çok boyutlu bir disiplindir. Mutfak Sanatları eğitimi alırken kazandığımız teknik bilgi ve beceriler yemeğin fiziksel boyutunu kapsarken, psikoloji eğitimi bu deneyimin zihinsel ve duygusal yönlerini anlamamı sağlıyor.

Yeme davranışı sadece fizyolojik bir ihtiyaç değil; bireylerin ruh halleri, kültürel geçmişi ve hatta çocukluk deneyimleriyle şekillenen bir süreçtir. Tatlılar genellikle güven ve mutluluk duygularını çağırıştırırken, acı ya da ekşi tatlar farklı duygusal tepkilere yol açabilir. Bu nedenle bir menü hazırlanırken sadece lezzet değil, hedef kitlenin duygusal ihtiyaçları da göz önünde bulundurulmalıdır. Ayrıca profesyonel mutfak ortamları; zaman baskısı, yoğun tempo ve ekip içi iletişim gibi birçok stres unsuru barındırır. Bu noktada psikolojik dayanıklılık, empati, liderlik ve ekip çalışması becerileri ön plana çıkar. Psikoloji bilgisi, hem bireyin kendi stresini yönetmesi hem de mutfak içi dinamikleri sağlıklı bir şekilde yürütebilmesi açısından büyük önem taşır.

ÇİFT ANA DAL PROGRAMI

İki farklı bölümü birlikte yürütmek zaman zaman zorlayıcı olabiliyor. Ancak Gelişim Üniversitesi'nin sunduğu esnek ders programları, akademik danışmanlık desteği ve bölüm koordinatörlerinin yönlendirmeleri sayesinde bu süreci rahatça yönetebiliyorum. Böylece hem akademik başarıyı sürdürebiliyor hem de kişisel gelişimime zaman ayırabiliyorum.

Bu süreç bana sadece bilgi kazandırmakla kalmadı; aynı zamanda olaylara çok yönlü ve eleştirel bakabilmeyi öğretti. Artık bir menü oluştururken sadece lezzet değil, yemeğin tüketici üzerindeki psikolojik etkilerini de göz önünde bulunduruyorum. Bu yaklaşım, gelecekte yaratıcı ve etkileyici projeler üretmem için güçlü bir temel oluşturuyor.

Gelişim Üniversitesi'nde çift anadal yapmak yalnızca iki diplomaya sahip olmak değil; farklı disiplinleri bir araya getirerek düşünme becerisi kazanmak ve kendini sürekli geliştiren bir birey olma yolunda önemli bir adımdır. Eğer siz de yalnızca tek bir alana bağlı kalmak istemiyor, farklı disiplinlerde kendinizi geliştirmeyi hedefliyorsanız, bu süreci mutlaka değerlendirmelisiniz.



SEKTÖRDEN KISA KISA

Cannes Lions'tan Türkiye'ye ilk ödül geldi

Türkiye, 2025 Cannes Lions Uluslararası Yaratıcılık Festivali'nde ilk ödülünü CarrefourSA'nın projesiyle aldı. TBWA\İstanbul tarafından yaratılan "Ghost Town" isimli enstalasyon, Outdoor kategorisinin Special Build bölümünde Bronz Aslan'a layık görüldü. Proje, Erdek'in Ocaklar Köyü'nde bir gecede hayalet bir kasabaya dönüştürülen sahil manzarası üzerinden, terk edilmiş balıkçı ağlarının deniz ekosistemi üzerindeki yıkıcı etkisini gözler önüne serdi. Denizlerden çıkarılan hayalet ağlar, köyün sokaklarına yerleştirilerek balıkçılıkla geçimini sağlayan kıyı toplumlarının karşı karşıya kaldığı riskler çarpıcı bir şekilde vurgulandı.

Erişim Linki : <https://www.pazarlamasyon.com/cannes-lions-tan-turkiye-ye-ilk-odul-geldi>

Anadolu Sigorta, Trabzon Uluslararası Sanat Günleri'ne üçüncü kez sponsor oldu

Anadolu Sigorta, kaybolmaya yüz tutan meslekleri canlandırmak amacıyla 2010'da başlattığı "Bir Usta Bin Usta" projesi kapsamında, Trabzon Uluslararası Sanat Günleri'ne üst üste üçüncü kez sponsor oldu. 12-15 Haziran tarihleri arasında düzenlenen etkinlikte sahne sanatlarından el sanatlarına uzanan geniş bir yelpazede atölye çalışmaları, konserler ve sergiler yer aldı. Etkinlikte Anadolu Sigorta Karadeniz Bölge Müdürü Cem Kaynak'a plaket verilirken, Kurumsal İletişim ve Sürdürülebilirlik Koordinatörü Berna Semiz Ergünten, şirketin kültürel mirasa verdiği desteğin süreceğini belirtti.

Erişim Linki : <https://sigortamedya.com.tr/trabzon-uluslararasi-sanat-gunlerinin-sponsoru-yineanadolu-sigorta/>

Kredi kartı şikayetleri zirvede: Bir yılda 178 bin başvuru

Bankacılık Düzenleme ve Denetleme Kurumu'nun (BDDK) yayımladığı verilere göre, 2024 yılı boyunca tüketiciler tarafından yapılan şikayet sayısı 178 bin 108 olarak kayda geçti. Bu rakam, bir önceki yıl olan 2023'e göre yüzde 22'lik bir düşüşe işaret ediyor. En çok şikayet kredi kartlarıyla ilgili geldi. 42 bin 228 kişi, kredi kartı işlemleri nedeniyle BDDK'ya başvurdu. Kredi kartlarını, 28 bin 761 başvuru ile mevduat ve katılım fonu işlemleri izledi. Bireysel kredilere dair yapılan şikâyet sayısı ise 26 bin 520 oldu.

Erişim Linki : <https://www.ntv.com.tr/ntvpara/kredi-karti-sikayetleri-zirvede-bir-yilda-178-binbasvuru,izK17BLi-kWefQQpDCyg9A>

Erişim Linki : <https://www.pazarlamasyon.com/spotify-a-yeni-kuresel-satis-ortag>

SEKTÖRDEN KISA KISA

Şefler "Yerelin İzinde": Coğrafi İşaretli Lezzetler Sofrada

Metro Türkiye'nin yerel ürünlere değer katmayı amaçlayan "Yerelin İzinde" projesi, Şef Murat Deniz Temel'in hazırladığı özel menüyle ikinci sezonunu tamamladı. Mersin Kan Portakalı, Mardin Kızıltepe Kırmızı Mercimeği, Manisa Sultani Üzümü ve Bergama Tulum Peyniri gibi coğrafi işaretli ürünler, Alaf Kuruçeşme'de gastronomik bir deneyime dönüştü. Proje, hem yerel üreticilere ekonomik katkı sağlamayı hem de Türk mutfak kültürünü geleceğe taşımayı hedefliyor. Yeni etapta Şef Umut Karakuş ve Şef Çiğdem Seferoğlu ile keşifler devam edecek.

Erişim Linki : <https://www.gastronomiturkey.com/haber/sefler-yerelin-izinde-yeni-lezzet-rotalaribelirliyor-h17072>

Veri kaybı yaşayan şirketlerin ömrü en fazla 2 yıl!

İş yapma biçimlerini kökten değiştiren dijitalleşen dünyada verinin kaybı, işletmelerin ömrüne direkt etki ediyor. Veri kayıplarının yüzde 40'ı, farklı ortamlarda depolanan verileri kapsarken, veri kaybının küresel ortalama maliyeti ise işletme başına 4,88 milyon dolar olarak kaydediliyor. Buna karşılık önlem alan her işletme 2,22 milyon dolar tasarruf ediyor. IBM'in yayınladığı 2024 Veri İhlali Maliyeti raporu, yaşanan veri kayıplarının artık işletmelerin kapanmasına yaptığı etkiyi gözler önüne seriyor. Veri kaybıyla karşılaşan her iki işletmeden biri, iki yıl içinde kapanırken veri kaybının 10 gün ve üzerinde sürmesi halinde bu oran yüzde 93'e yükseliyor.

Erişim Linki : <https://www.marketingturkiye.com.tr/haberler/veri-kaybi-yasayan-sirketlerin-omru-enfazla-2-yil/>

Gratis'ten Kadın Voleyboluna 3 Yıllık Destek

Kişisel bakım ve kozmetik markası Gratis, Türkiye Voleybol Federasyonu ile imzaladığı anlaşmayla Kadın Voleybol Milli Takımları'nın üç yıllık ana sponsoru oldu. Esmâ Sultan Yalısı'nda düzenlenen imza törenine TVF Başkanı Mehmet Akif Üstündağ, milli takım oyuncuları ve Gratis yöneticileri katıldı. Üstündağ, bu iş birliğinin Türk voleyboluna önemli katkılar sağlayacağına inandığını belirtti. Sponsorluk, kadın sporcuların görünürlüğünü artırmayı ve gençleri spora teşvik etmeyi amaçlarken, Gratis de bu adımı kadınların spordaki gücünü destekleme misyonunun bir parçası olarak değerlendirdi.

Erişim Linki : <https://www.pazarlamasyon.com/gratis-kadin-voleybol-milli-takimlari-ana-sponsoru>



İSTANBUL
GELİŞİM
ÜNİVERSİTESİ

UYGULAMALI BİLİMLER FAKÜLTESİ AYLIK e-BÜLTENİ

HAZİRAN 2025 - SAYI 06

KÜNYE

YAYIN YÖNETİMİ

Prof. Dr. Kamil Kaya
Uygulamalı Bilimler Fakültesi Dekanı

Dr. Öğr. Üyesi Görsev Bafralı
Uygulamalı Bilimler Fakültesi Dekan Yardımcısı

Dr. Öğr. Üyesi Muzaffer Çakmak
Uygulamalı Bilimler Fakültesi Dekan Yardımcısı

KOORDİNATÖR

Doç. Dr. Şebnem Gürsoy Ulusoy
sgursoy@gelisim.edu.tr

KOORDİNATÖR YARDIMCISI

Dr. Öğr. Üyesi Hande Ulusoy
hulusoy@gelisim.edu.tr

EDİTÖR

Dr. Öğr. Üyesi Hande Ulusoy
hulusoy@gelisim.edu.tr

İNGİLİZCE TERCÜME

Arş. Gör. Niger Hacı
nihaci@gelisim.edu.tr

YAZI İŞLERİ VE SAYFA YÖNETİMİ / TASARIMI

İCÜ'den Haberler
UBF'den Haberler Sayfası
Akademik Makaleler Sayfası
Kongreler Sayfası

Dr. Öğr. Üyesi Onur Türker
oturker@gelisim.edu.tr

Arş. Gör. Defne Ertaş
dertas@gelisim.edu.tr

Arş. Gör. Ece Çakır
ececakir@gelisim.edu.tr

Arş. Gör. Dr. Naim Göktaş
ngoktas@gelisim.edu.tr

Etkinlikler Sayfası

Dr. Öğr. Üyesi Onur Türker
oturker@gelisim.edu.tr

Ayın Konuk Yazarı/Söyleşi Sayfası

Arş. Gör. Rabia Şentürk
rsenturk@gelisim.edu.tr

Çift Ana Dal Programı

Arş. Gör. Dr. Naim Göktaş
ngoktas@gelisim.edu.tr

Arş. Gör. Rabia Şentürk
rsenturk@gelisim.edu.tr

Mezunlarımızdan Haberler Sayfası

Arş. Gör. Mehmet Kayın
mkayin@gelisim.edu.tr

Sektörden Kısa Kısa Sayfası

Arş. Gör. Defne Ertaş
dertas@gelisim.edu.tr

Ayın Kültür, Sanat & Edebiyat Sayfası

Arş. Gör. Mehmet Kayın
mkayin@gelisim.edu.tr



İSTANBUL
GELİŞİM
ÜNİVERSİTESİ

UYGULAMALI BİLİMLER FAKÜLTESİ AYLIK e-BÜLTENİ

HAZİRAN 2025 - SAYI 06

İstanbul Gelişim Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Fakültesi aylık e-bülteninde yer alan haber ve akademik çalışmalardan kaynak gösterilmek suretiyle alıntı yapılabilir.

Bülten içerisinde bulunan fotoğraf ve görseller izinsiz kullanılamaz.



/ iguubf

İSTANBUL GELİŞİM ÜNİVERSİTESİ

Cihangir Mahallesi Şehit Jandarma Komando Er Hakan Öner Sk. No: 1
Avcılar / İstanbul

www.gelisim.edu.tr

0 212 422 70 00