



"GENÇ YETENEKLER" ÖĞRENCİ YARIŞMASI YÖNETMELİĞİ, 2025

I. KATILIM KOŞULLARI

"Genç Yetenekler" Öğrenci Yarışması katılımcıları aşağıdaki iki tematik alanda güncel bir soruna ilişkin bir çalışma hazırlar:

- **GASTRONOMİ İNOVASYONLARI VE ÜRÜN TASARIMI:** gastronomi alanında yenilikçi fikirler, mutfak teknikleri, besin bilimi ve sürdürülebilir malzeme kullanımı bv.;
- **SÜRDÜRÜLEBİLİR MUTFAK SİSTEMLERİ:** Yerel ve mevsimlik malzemelerle atıksız bir yemek tasarlama; gıda atığının değerlendirilmesi, gıdanın kökeni ve mevsimselliği, gıda işlemedeki yan ürünlerin kullanımı, alternatif proteinler, gıdaların karbon ayak izi vb.

II. UYGULAMA KOŞULLARI

2.1. Proje gereksinimleri:

- Projenin amacı, öğrencilerin yaratıcılık ve yenilikçilik becerilerini geliştirerek sektördeki yeni trendleri takip etmelerini sağlamaktır. Katılımcılar, yeni bir gastronomik ürün fikri geliştirerek bu fikri teorik olarak sunacaklardır;
- Sunum dili: Powerpoint sunumu – İngilizce, anlatım dili – Türkçe veya İngilizce;
- İsteğe bağlı olarak, grafikler, tablolar, resimler, fotoğraflar vb. dahil olmak üzere en fazla 10 slayttan oluşan bir sunumla fikrin ayrıntılı açıklaması.
- Sunum sonrasında jüri tarafından soru-cevap bölümü yapılacaktır.

2.2. Katılımcılar için gereksinimler:

- Proje geliştirme sürecine sadece o yıl mezun olan bir katılımcı katılabilir.

III. DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ

- **Yaratıcılık ve Yenilikçilik (30 puan):** Sunumun özgünlüğü, yenilikçi yaklaşımı ve ürünün pazardaki fark yaratma potansiyeli.
- **Teknik Beceriler (10 puan):** Sunum tekniklerinin doğru uygulanması.
- **Sunum Becerisi (15 puan):** Anlatımın netliği, akıcılığı ve profesyonel duruş.
- **Proje Gelişimini Savunma Becerisi (15 puan):** Konseptin ve gelişim sürecinin etkili bir şekilde sunulması ve savunulması.
- **Sorulara Cevap Verme Becerisi (15 puan):** Jüri üyelerinin sorularına mantıklı, açık ve doğru yanıt verme yeteneği.
- **İngilizce Konuşma Becerisi (15 puan):** İngilizce kendini ifade etme ve sunum yapma yeterliliği.

IV. DEĞERLENDİRME AŞAMALARI

- **Birinci Aşama:** Teknik uygunluk açısından tüm sunulan gelişmelerin değerlendirilmesi.
 - **İkinci Aşama:** Gelişmelerin bilimsel ve uygulamalı değerinin değerlendirilmesi.
 - **Üçüncü Aşama:** Proje yazarlarıyla, proje konusuyla ilgili olarak Türkçe veya İngilizce yapılan mülakatlar.
-

V. JÜRİ ÜYELERİ:

- Ayhan VURAL – BOLU / MERKEZ - İzzet Baysal Abant Turizm Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi Okul Müdürü
 - Prof. Dr. Galin IVANOV – UFT Rektörü
 - Prof. Dr. Kiril MIHALEV – UFT Uluslararası Faaliyetlerden Sorumlu Rektör Yardımcısı
 - Doç. Dr. Hafize FIDAN – UFT Uluslararası İlişkiler Departmanı Başkanı
-

VI. SIRALAMA/DERECEYE GİRENLER

- Jüri tarafından "Genç Yetenekler" Öğrenci Yarışması 2024'te **BİRİNCİLİK** ile ödüllendirilen **ÜÇ PROJE**, Gıda Teknolojileri Üniversitesi'nde "Gıda, Gastronomi ve Turizm" alanında **50% BURS** kazanmaktadır. Burs, **DÖRT YILLIK** eğitim süresi için, yıllık ücretlerinde 50 % indirim sağlamaktadır;
 - "Genç Yetenekler" Öğrenci Yarışmasına katılan tüm öğrenciler, Gıda Teknolojileri Üniversitesi'nden "Mükemmel Performans Sertifikası" almaktadır.
-

EK SORULAR VE DANIŞMANLIK İÇİN:

Doç. Dr. Hafize FIDAN, Uluslararası İlişkiler Departmanı Başkanı

e-posta: h_fidan@uft-plovdiv.bg