



GENEL DİLEKÇE



T.C.

KIRŞEHİR AHI EVRAN ÜNİVERSİTESİ

KAMAN UYGULAMALI BİLİMLER YÜKSEKOKULU MÜDÜRLÜĞÜ

Kırşehir Valiliği himayesinde 22/09/2025-28/09/2025 tarihleri arasında gerçekleştirilecek olan “Ahilik Haftası Etkinlikleri” kapsamında üniversitemiz işbirliğinde Türkiye’nin farklı bölgelerindeki üniversitelerin Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü lisans öğrencilerine yönelik olarak yemek yarışması düzenlenmektedir. Üniversiteler Arası Yemek Yarışması programda belirtildiği üzere 25.09.2025 Perşembe günü saat 14.00’de (program için <https://ahilikmirasi.com.tr/program-takvimi/>) bölümümüz koordinasyonunda gerçekleştirilecektir. Kırşehir’in yöresel yemekleri konsepti ile düzenlenecek etkinlikte katılımcılar tarafından Ahilik anlayışının tabaklara yansıtılması beklenmektedir. Katılımcılar etkinliğe ana yemek kategorisinde Kırşehir’e özgü coğrafi işaretli ürünleri temel alan ve yöresel özelliği olan bir yemek ile katılabileceklerdir.

Söz konusu yarışma için Türkiye’nin her bölgesinden bir ekibin katılım sağlanması beklenmektedir. Türkiye’nin yedi bölgesinin temsil edebilmesi adına aşağıda belirtilen üniversitelerin gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerine davet yazısı gönderilmesi hususunda gereğini saygılarımla arz ederim.

1. Afyon Kocatepe Üniversitesi (Ege Bölgesi)
2. Artvin Çoruh Üniversitesi (Karadeniz Bölgesi)
3. Bitlis Eren Üniversitesi (Doğu Anadolu Bölgesi)
4. Burdur Mehmet Akif Ersoy Üniversitesi (Akdeniz Bölgesi)
5. Gaziantep Üniversitesi (Güney Doğu Anadolu Bölgesi)
6. Konya Selçuk Üniversitesi (İç Anadolu Bölgesi)
7. Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi (Marmara Bölgesi)

Etkinlik Genel Kuralları

- Yarışma için katılımcılardan bir ücret alınmamaktadır.
- Katılımcıların ulaşım ve konaklama hususları valilik tarafından organize edilecektir.
- Bir akademisyen gözetiminde GMS lisans bölümüne kayıtlı öğrenciler katılacaktır.
- Katılım 7 grup şeklinde ve gruplar en fazla 3 öğrenci ve 1 akademisyenden oluşacaktır.
- Katılımcılar kullanacakları malzemeleri ve sunum tabaklarını kendileri getirecektir.
- Sunumlar iki porsiyon olarak hazırlanacaktır (Bir tabak jüri tadımı, diğeri teşhir için)
- Etkinlik alanında kullanılmak üzere istasyonlar hazır bulundurulacaktır. Bunların yanı sıra yarışmacılar ihtiyaç duydukları araç ve gereçleri kendileri getirebilirler.
- Sunulacak ürünlerin hazırlanması 14.00-17:00 saatleri arasında gerçekleşecek ve değerlendirme sürecine geçilecektir. (yarışma saatinde güncelleme yapılabilir)
- Etkinlik esnasında bütün malzemelerin kullanım sorumluluğu yarışmacılara aittir.
- Tadımlar jüri tarafından değerlendirilerek ve sonuçlar etkinlik sonunda açıklanacaktır.

04.09.2025

Doç. Dr. Yener OĞAN
Gastronomi ve Mutfak Sanatları
Bölüm Başkanı