

GELİŞME RAPORU

Tarih: / /2025

Proje Bilgileri					
Proje Türü	Fındık Tarımında Teknoloji Transferi, Fındık Ürünleri İşleme Teknolojileri ile Satış-Pazarlama Tekniklerinde İnovasyon ve AR-GE Çalışmaları				
Proje No:		Rapor No	1		
Proje Başlığı:	Fındıklı Pastane Ürünleri Geliştirme ve Yaygınlaştırma Projesi				
Başlama Tarihi:	Mayıs 2025	Süre (ay)	6 ay		
Bu Rapor Döneminde Harcanan Para (TL)					
Tüketime Yönelik Mal ve Malzeme Alımları	Yolluklar	Hizmet Alımları	Mamul Mal Alımları	Diğer	Toplam
-	-	-	-	-	-
Destek Miktarı:	129.000	Harcanan Miktar:	-	Kalan Miktar:	129.000
Proje Yürütücüsü Bilgileri					
Ünvanı, Adı ve Soyadı:	Doç. Dr. Mehmet Şimşek				
Fakülte ve Bölümü:	Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları				
E-posta:	mehmet.simsek@giresun.edu.tr				
Rapor Dönemi	I. Dönem				
İş Telefonu:	+90 454 310 1875	Cep Telefonu:	0532 242 6623		

Not:

- Bu raporun proje devam ettiği sürece her 6 (altı) ayda bir verilmesi zorunludur.
- Rapor 1 (bir) sayfadan az olmamak kaydıyla ekte sunulmalıdır.

Proje Yürütücüsü

Ünvan, Adı ve Soyadı: Doç. Dr. Mehmet Şimşek

İmza:



**GİRESUN ÜNİVERSİTESİ
FINDIK İHTİSASLAŞMA KOORDİNATÖRLÜĞÜ ARAŞTIRMA PROJELERİ
RAPOR FORMU**

Proje No	Proje Yürütücüsünün Unvanı, Adı Soyadı	İmzası	Tarih
	Doç. Dr. Mehmet Şimşek		18.09.2025

Raporun kapsadığı çalışma dönemi içindeki faaliyetleri ve projedeki gelişmeleri aşağıda belirtilen başlıklar altında toplayarak rapor haline getiriniz:

1. GİRİŞ

Bu bölümde projenin amacı belirtilecek ve bu amaca varmak için uygulanacak yöntem çok kısa olarak açıklanacaktır.

Proje kapsamında tuzlu ve tatlı olmak üzere on değişik pastane ürünü “kurabiye, kek, çörek, tart, sufle, pasta vb” geliştirmek, geliştirilen ürünlerin standart reçetelerini hazırlamak ve duyu analizlerini yapmak birinci ana hedef olarak belirlenmiştir.

Standart reçeteleri oluşturulan ve duyu analizleri tamamlanan en az beş adet pastane ürününün yapımını pastane şeflerine ve beşerli gruplar halinde üç ayrı ev hanımları grubuna öğretmek, pastanelerde ve evlerde tüketilebilecek hale getirilmesi bir başka ana hedef olarak belirlenmiştir. Böylece bir yandan fındık katkılı katma değeri yüksek ürünler geliştirilmiş olacağı gibi, söz konusu ürünlerin gerek pastanelerde satışı, gerekse ev hanımlarının evlerde üretip birlikte kuracakları işletmeler aracılığıyla ve/veya internet üzerinden satışı sayesinde yerel halka ekonomik gelir sağlanacaktır.

2. DÖNEM İÇİNDE PROJE İLE İLGİLİ BİLİMSEL GELİŞMELER VE ELDE

EDİLEN BULGULAR

Bu bölümde geliştirilmekte olan model, sistem veya deneysel çalışmalar kısaca tanıtılacaktır. Projedeki çalışmalara ve elde edilen bilimsel sonuçlara burada yer verilecektir.

Projenin onaylanmasından bu yana fındıklı pastane ürünlerine yönelik literatür incelemesi tamamlanmış olup elde edilen bulgular doğrultusunda deneme üretimi yapılacak olan 10 adet fındıklı pastane ürününe yönelik standart reçeteler “her bir pastane ürününde kullanılacak malzeme çeşidi ve miktarı ile pastane ürününün yapım aşamalarını anlatan bilgi paketi” oluşturulmuştur. (İP1 ve İP2)

3. PROJE ÇALIŞMA TAKVİMİNE UYGUN YÜRÜMÜYORSA GEREKÇELERİ

Proje bütçe onayı ve bütçe aktarımında yaşanan gecikmeler sebebiyle planlanan tarihte ürünlerin deneme aşamasına (İP3) geçilememiştir. Yakın zamanda gerçekleşen onay aktarım

sonrasında üretimde ihtiyaç duyulan makine ekipman ve sarf malzemesi temini için yazışmalar aşamasına geçilmiş, bir yandan da alınacak olan malzemelere yönelik komisyon oluşturulması ve fiyat araştırması süreci başlatılmıştır.

4. BİR SONRAKİ DÖNEMDE YAPILMASI PLANLANAN ÇALIŞMALAR*

Sonraki dönemde öncelikle makine ekipman ve sarf malzemelerinin temini gerçekleştirilecek, devamında hazır olan reçeteler doğrultusunda deneme üretimlerine başlanacaktır. Bu süreç tamamlandıktan sonra önceden görüşülen pastane şefleri davet edilerek belirlenen 10 adet fındıklı pastane ürününün üretimi ve bu ürünlerin duyusal analizleri gerçekleştirilecektir. Duyusal analizler sonucunda en yüksek puanı alan 5 fındıklı pastane ürününün standart reçeteleri yeniden oluşturularak en hanımlarına öğretme aşamasına geçilecektir.

* Maddeler halinde yazılmalıdır.

5. DÖNEM İÇİNDE PROJE KAPSAMINDA YAPILAN YAYIMLAR VE TOPLANTILARDA SUNULAN BİLDİRİLER*

Henüz herhangi bir toplantı ve/veya yayın gerçekleştirilmemiştir.

* Maddeler halinde yazılmalıdır.

6. PROJEDEN ALINAN MAKİNE VE TEÇHİZATLAR

Bu bölümde projeden temin edilen teçhizat ve malzemelerin satın alınması konusundaki gelişmeler kısaca açıklanacaktır.

Projede ihtiyaç duyulan makine –ekipman ve sarf malzemeleri bütçe aktarımı ve yetkilendirmede yaşanan gecikmelerden dolayı henüz gerçekleştirilememiştir. Ancak konuya yönelik yazışmalara başlanmış olup 15 Ekim 2025 tarihine kadar tamamlanması planlanmaktadır.

NOT: Raporun tüm sayfaları proje yürütücüsü tarafından paraflanacak, sadece ilk sayfa imzalanacaktır.