

GASTROPRENEURS

Gençlerin Gastronomi Alanında
Desteklenmesi

2024-2-FR02-KA220-YOU-000294275

PROJEMİZİN ÖĞRENME FAALİYETİ İSTANBUL'DA GERÇEKLEŞTİRİLDİ



EĞİTİM İÇERİKLERİ DEĞERLENDİRİLDİ

21-22 Nisan 2026 tarihlerinde GASTROPRENEURS Proje ortakları, İstanbul Valiliğinin ev sahipliğinde düzenlenen iki günlük "Öğrenme, Öğretme ve Eğitim Faaliyeti (LTTA)" kapsamında İstanbul'da bir araya geldi. Etkinlik, projenin mevcut durumunu değerlendirmek ve uygulama adımlarını birlikte planlamak için önemli bir fırsat sundu. Toplantı sırasında ortaklar, eğitim içeriklerini kullanılabilirlik ve uygulamaya uygunluk açısından değerlendirerek görüşlerini paylaştı. Yapılan ortak değerlendirmeler, eğitim programının geliştirilmesine ve gastronomi girişimciliğine yönelik öğrenci merkezli ve uygulamalı yaklaşımın güçlendirilmesine katkı sağladı.

TEORİDEN UYGULAMAYA GEÇİŞ

GASTROPRENEURS Projesi yeni bir aşamaya geçti. Son aylarda ortaklar, eğitim programının hazırlanmasının ardından içeriklerin test edilmesi, geliştirilmesi ve dijital öğrenme platformuna aktarılması üzerine çalışmalarını sürdürdü.

Bu süreçteki önemli adımlardan biri, Nisan 2026'da İstanbul'da gerçekleştirilen "Öğrenme, Öğretme ve Eğitim Faaliyeti (LTTA)" oldu. Etkinlikte ortaklar, proje kapsamında gerçekleştirilen eğitim içeriklerini değerlendirdi, çevrim içi öğrenme platformunu inceledi ve pilot uygulama sürecine yönelik hazırlıkları gerçekleştirdi.

ÖĞRENME PLATFORMU



İstanbul'da gerçekleştirilen Eğitim Faaliyeti sırasında Plataforma HABITAT, "GASTROPRENEURS Çevrimiçi Öğrenme Platformu'nu" ortaklara tanıttı. Uygulamalı oturumda ortaklar, eğitim içeriklerinin Öğrenme Yönetim Sistemine (LMS) nasıl aktarılacağını inceledi, platformun temel özelliklerini test etti ve kullanım sürecine ilişkin görüşlerini paylaştı.

İSTİNYE ÜNİVERSİTESİNE ZİYARET

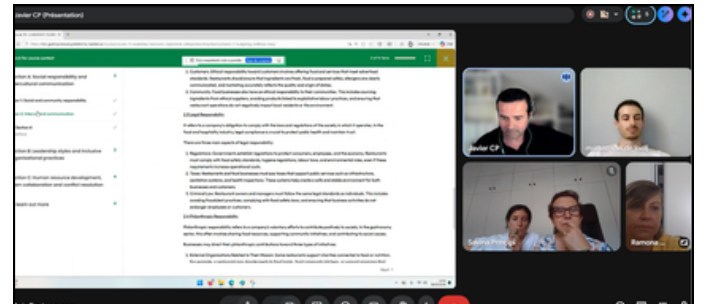
Etkinliğin ikinci gününde GASTROPRENEURS ortakları, İstinye Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünü ziyaret etti. Ziyaret kapsamında gastronomi eğitimi, girişimcilik ve mesleki uygulamaların bir arada nasıl ele alındığı incelendi.

Programda bölüm tanıtımının ardından girişimcilik odaklı bir ders ve uygulamalı atölye çalışması gerçekleştirildi. Ortaklar ayrıca gastronomi alanındaki yenilikçi iş modelleri üzerine görüş ve deneyimlerini paylaştı.

ÜRÜN DEĞERLENDİRME SÜRECİ

İstanbul'da gerçekleştirilen LTTA'nın ardından ortaklar, eğitim içeriklerini tamamlamak ve ilk pilot uygulamaya hazırlanmak üzere çevrim içi çalışmalarına devam etti. 28 Mayıs'ta düzenlenen çevrim içi toplantıda eğitim materyallerinin son durumu, çevrim içi platform ve pilot uygulama süreci değerlendirildi.

Platformun İngilizce versiyonu, pilot uygulamanın ilk aşaması için kullanıma açıldı. Bu aşamada gençlik çalışanları platformu ve eğitim içeriklerini inceleyerek öğrenme deneyimine ilişkin geri bildirimlerini paylaştı.



ÜRÜN DEĞERLENDİME SÜRECİ BAŞLIYOR

İstanbul'da gerçekleştirilen öğrenme faaliyetinin ardından ortaklar, eğitim içeriklerini tamamlamak ve ilk pilot uygulamaya hazırlanmak amacıyla çevrim içi çalışmalarına devam etti. 28 Mayıs'ta düzenlenen çevrim içi toplantıda eğitim materyallerinin son durumu, çevrim içi platform ve pilot uygulama süreci değerlendirildi.

Platformun İngilizce versiyonu, pilot uygulamanın ilk aşaması için kullanıma açıldı. Bu süreçte gençlik çalışanları platformu ve eğitim içeriklerini deneyimleyerek kullanılabilirlik ve öğrenme deneyimine ilişkin geri bildirimlerini paylaştı.

ÖĞRENME PLATFORMUNUN TAMAMLANMASI

Yaz dönemi boyunca ortaklar, GASTROPRENEURS çevrimiçi öğrenme platformu üzerindeki çalışmalarını sürdürdü. Eğitim içerikleri, görseller ve infografiklerin tamamı platforma aktarılarak proje ortağı kurumların dillerine çevrildi.

Çok dilli platformun tamamlanmasıyla birlikte proje, Eylül ayında başlayacak ikinci pilot uygulama aşamasına hazırlanıyor. Bu aşamada ortak ülkelerden gençler eğitim programını deneyimleyecek ve geri bildirimlerini paylaşacaklar. Alınan geri bildirimler doğrultusunda platform ve eğitim içerikleri gözden geçirilerek daha geniş kitlelerin kullanımına hazır hâle getirilecektir..



1. Introduction to gastronomy entrepreneurship
Aim of the Unit This unit provides students with an initial introduction to the world of gastronomy entrepreneurship. The aim is to offer a clear overview...

Admin Gastropreneurs 9 3 Free



2. Fundamentals of culinary heritage, culture and sustainability
Aim of the learning unit The aim of this unit is to help pupils understand the relationship between culinary heritage, cultural identity and sustainability, whilst...

Admin Gastropreneurs 7 1 Free



3. Food safety, hygiene & quality standards
Aim of the Unit Food safety and hygiene are essential pillars of every gastronomy activity. Whether operating a restaurant, catering service, food truck or small...

Admin Gastropreneurs 11 2 Free



4. Business models, planning & legal foundations
Aim of the Unit This learning unit aims to equip learners with the knowledge, skills, and attitudes required to understand and evaluate different gastronomy business...

Admin Gastropreneurs 11 2 Free



5. Concept creation, culinary innovation & product development
Aim of the Unit The aim of this Learning Unit is to equip young gastronomy entrepreneurs with the knowledge and skills needed to conceive, design,...

Admin Gastropreneurs 11 3 Free



6. Financial management & resource control
Aim of the Unit This learning unit aims to equip learners with the essential financial knowledge, skills, and responsibility required to manage and control resources...

Admin Gastropreneurs 10 1 Free



7. Marketing strategies & digital communication
Aim of the Unit The aim of this learning unit is to introduce learners to the key principles of marketing strategies and digital communication used...

Admin Gastropreneurs 11 1 Free



8. Operations, procurement & sustainability in practice
Aim of the Unit The aim of this learning unit is to provide learners with a comprehensive understanding of how to manage operations, procurement and...

Admin Gastropreneurs 11 1 Free



9. Community engagement & customer interaction in gastronomy
Aim of the Unit This learning unit aims to develop learners' understanding of how customer engagement, participatory experiences, and community collaboration shape contemporary gastronomy practices...

Admin Gastropreneurs 8 0 Free



10. Leadership, teamwork & responsible entrepreneurship
Aim of the Unit The aim of this learning unit is to introduce learners to the fundamental principles of leadership, teamwork, and responsible entrepreneurship. It...

Admin Gastropreneurs 11 2 Free

ODAK GRUP GÖRÜŞMELERİ

Çok dilli platformun ve eğitim içeriklerinin tamamlanmasıyla GASTROPRENEURS Projesi, ikinci pilot uygulama aşamasına geçiyor. Ortak ülkelerden genç katılımcılar pilot uygulama sürecinde eğitim içeriklerini ve platformu deneyimleyerek geri bildirimlerini paylaşacaklar.

Katılımcılardan alınan görüşler doğrultusunda platform ve eğitim programı gözden geçirilerek daha kullanışlı, erişilebilir ve gençlerin ihtiyaçlarına uygun hâle getirilecektir.