

ÖZGEÇMİŞ VE ESERLER LİSTESİ**ÖZGEÇMİŞ****Adı ve Soyadı:** Ataberk Çelik**Doğum Tarihi:****Doğum Yeri:** Büyükçekmece**Akademik Unvanı:** Yüksek Lisans Mezunu**İş Telefonu:** -**Cep Telefonu:****İş Adresi:** -**E-postası:****Bildiği Yabancı Diller (Puan ve Yılı):** Yökdil 77.50 (2022)**Aldığı Sertifikalar:** Ustalık Belgesi, İş Yeri Açma Belgesi, 2. Ulusal Gastronomi Çalışmaları Sempozyumu Katılım Belgesi, 9. Uluslararası Zeugma Bilimsel Araştırmalar Kongresi Katılım Belgesi.**Uzmanlık Alanı:**

Derece	Bölüm/Program	Üniversite	Yıl
Lisans	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Nişantaşı Üniversitesi	2020
Y. Lisans	Gastronomi ve Mutfak Sanatları	Nişantaşı Üniversitesi	2023
Doktora			
Doç. / Prof.			

Yüksek Lisans Tez Başlığı (özeti ekte) ve Tez Danışman(lar)ı:

Göçmen Mutfak Kültürü Üzerine Bir Araştırma (İstanbul Silivri Gazitepe Köyü Örneği) 2023. Prof. Dr. İbrahim Gönen.

Doktora Tezi/S.Yeterlik Çalışması/Tıpta Uzmanlık Tezi Başlığı (özeti ekte) ve Danışman(lar)ı:**Görevler:**

Görev Unvanı	Görev Yeri	Yıl

Yönetilen Yüksek Lisans Tezleri :

Yönetilen Doktora Tezleri/Sanatta Yeterlik Çalışmaları :**Projelerde Yaptığı Görevler:****İdari Görevler:****Bilimsel Kuruluşlara Üyelikler:****Ödüller:**

Son iki yılda verdiği lisans ve lisansüstü düzeydeki dersler (Açılmışsa, yaz döneminde verilen dersler de tabloya ilave edilecektir):

Akademik Yıl	Dönem	Dersin Adı	Haftalık Saati		Öğrenci Sayısı
			Teorik	Uygulama	
19xx-xxxx	Güz				
	Bahar				
20xx-xxxx	Güz				
	Bahar				

ESERLER**A. Uluslararası hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:**

A1.

B. Uluslararası bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında (proceedings) basılan bildiriler:

B1. ISBN:978-625-6404-76-2 numaralı 9. Uluslararası Zeugma Bilimsel Araştırmalar Kongresi 2023- Göçmen Mutfak Kültürü Üzerine Bir Araştırma (İstanbul Silivri Gazitepe Köyü Örneği)

C. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar veya kitaplardaki bölümler:**C1. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplar:**

C1.1.

C2. Yazılan ulusal/uluslararası kitaplardaki bölümler:

C2.1.

D. Ulusal hakemli dergilerde yayımlanan makaleler:

D1.

E. Ulusal bilimsel toplantılarda sunulan ve bildiri kitaplarında basılan bildiriler:

E1.

F. Sanat ve tasarım etkinlikleri:

F1.

G. Diğer yayınlar:

(Yukarıdaki maddelerde yer alan başlıklardaki kategorilere girmeyen ve belirtilmek istenen tüm eserler bu maddenin altında belirtilecektir.)

G1. Yüksek Lisans Tezi: Göçmen Mutfak Kültürü Üzerine Bir Araştırma (İstanbul Silivri Gazitepe Köyü Örneği) 2023

Özet: Bu çalışmada, "Doksan üç Muhacereti" olarak adlandırılan ve Osmanlı-Rus savaşı nedeniyle Türkiye dışında yerleşmiş olan Türklerin göç etmesi sonrasında İstanbul'un Silivri ilçesi Gazitepe köyüne yerleşen göçmenlerin unutulmaya yüz tutmuş mutfak kültürleri ile yemeklerinin gün yüzüne çıkarılması ve yeni nesillere aktarılması amaçlanmıştır. Araştırmanın verileri 2022 yılında İstanbul ili Silivri ilçesi Gazitepe köyünde yaşayan yaşları 50 ile 86 aralığında olan göçmen mutfak kültürü ve unutulmaya yüz tutmuş yemeklere dair deneyim ve bilgi birikimine sahip 10 kadın görüşmeci ile yarı yapılandırılmış görüşme tekniği uygulanarak elde edilmiştir. Elde edilen görüşme verileri betimsel analiz yöntemi kullanılarak 3 tema olarak kategorize edilmiştir. Bu temalardan ilki "Gazitepe Köyündeki Mübadillerine Özgü Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları", ikincisi "Özel Günlere İlişkin Yeme ve İçme Alışkanlıkları" üçüncü tema ise " Unutulmaya Yüz Tutmuş Yiyecekler" olarak belirlenmiştir. Veriler incelenerek yapılan analiz ve yorumlar neticesinde yeme içme alışkanlıklarında geçmiş ile bugün arasında bazı farklılıklar olduğu tespit edilmiştir. Bu farklılardan en belirginini mevsimine uygun beslenme alışkanlığının giderek azalmasıyla öğünlerde tüketilen ürünlerin ve çeşitlerin değiştiği yönünde olduğudur. Kışlık yiyecek hazırlıklarının beslenme alışkanlığını büyük ölçüde etkilediği ve sosyal anlamda katkı sağladığı çıkarımı yapılmıştır. Özel günlere özgü beslenme alışkanlıkları incelendiğinde "Marteniçka" ve "Hıdırellez" ön plana çıkmıştır. Bu özel günlerde özellikle fasulnik böreği, asker kurabiyesi ve haşlanmış yumurta tüketildiği bulgulanmıştır. Bunun yanı sıra bayram ve düğünlerde ise geleneksel olarak yapılan nohutlu ekmek, ev yapımı baklava, pırasa musakka, paça çorbası, keşkek ve aşurenin eskiden yapıldığı fakat günümüzde çok sık yapılmadığı tespit edilmiştir. Bununla birlikte çalışmamızda on sekiz adet unutulmaya yüz tutmuş yemek tarifi geleneksel uygulama yöntemleriyle reçetelendirilmiştir. Geçmişte yapılan yemeklerin bir kısmının reçetelendirme vb. yöntemlerle kayıt altına alınamaması nedeniyle unutulmaya yüz tutmakta olduğu belirlenmiş olup, bunun temel sebebinin genç nesil tarafından yeterince bilinmemesi ve hızlı yemek kültürünün yaygınlaşması olduğu değerlendirilmektedir. Bu nedenlerden dolayı çalışmanın kapsamı göçmen mutfak kültürünün gelecek nesillere aktarılması ve sürdürülmesi, gastronomi turizmüne ve bölgenin ekonomisine katkısının neler olabileceğinin araştırılması üzerine kurgulanmıştır.