

MUTFAKTA SÜRDÜRÜLEBİLİR GELECEK: GASTRONOMİ ve MUTFAK SANATLARI EĞİTİMİNDE SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK İNCELEMESİ

Creating a Sustainable Future in the Kitchen: A Study on Sustainability in Gastronomy and Culinary Arts Education

Öğr. Gör. Nurgül BOZ

Alaaddin Keykubat Üniversitesi, Turizm Fakültesi

E-posta: nurgul.boz@alanya.edu.tr

Orcid ID: 0000-0003-0779-2015

Öz

Dünya çapında yiyeceklerin adaletsiz dağılımı ve kaynakların aşırı kullanımı, gelecek nesiller için önemli sorun teşkil etmektedir. İnsan ihtiyaçlarının sınırsız olması ve doğal kaynakların sınırlı olduğu gerçeğiyle kesiştiği bir noktada, doğal kaynakların kademeli bir azalmaya doğru ilerlediği gözlemlenmektedir. Ekonomik büyümenin ve küresel nüfusun hızla artmasının etkisiyle, toplumsal ihtiyaçları karşılamak adına kaynaklara olan talep artmış; bu durum da kaynakların sürdürülebilirliği konusundaki farkındalığı artırmıştır. Bu kapsamda çalışmanın temel amacı gastronomi eğitimi sürecinde sürdürülebilirlik odaklı derslere yönelik farkındalık yaratmak ve sürdürülebilirlik konusunun neden bu kadar kritik olduğunu ortaya koymaktır. Bununla birlikte bu çalışma Türkiye’de bulunan Fakülte ve yüksekokullarda Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerinde eğitim veren lisans programlarının müfredatlarını inceleyerek sürdürülebilirlikle ilgili dersleri tespit edilmesini amaçlamaktadır. Bu amaçla 2023 yılında eğitim-öğretim gerçekleştiren, fakültenin içerisinde yer alan lisans düzeyinde, 44 devlet ve 28 vakıf olmak üzere toplamda 72 adet Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü araştırma kapsamında içerik analizi ile incelenmiştir. Çalışmada bu programların internet sayfalarından ya da buldukları üniversitenin Bologna Bilgi Paketi incelenerek sürdürülebilirlik konusunu içeren derslerin isimleri, verildikleri dönemler, derslerin saatleri, zorunlu veya seçmeli olma durumları ve Avrupa Kredi Transfer Sistemi (AKTS-ECTS) bakımından değerlendirilmiştir. Çalışmada ele alınan Gastronomi ve Mutfak Sanatları programların %37’sinde (27 program) sürdürülebilirlik odaklı derslerin yer almadığını tespit edilmiştir. Gastronomi eğitimi veren lisans programlarında, 17 adet zorunlu ve 53 adet seçmeli sürdürülebilirlik içerikli derse ilişkin niteliklere yer verilmiştir. Elde edilen bulgular doğrultusunda gastronomi alanında sürdürülebilirliğin sağlanmasına yönelik öneriler geliştirilmiştir.

Anahtar kelimeler: Sürdürülebilirlik, Gastronomi Lisans Eğitimi, Sürdürülebilirlik Dersi, Gastronomi Sürdürülebilirlik İlişkisi

Abstract

The unequal distribution of food worldwide and the excessive use of resources pose significant challenges for future generations. At the intersection of the limitless nature of human needs and the limited availability of natural resources, a gradual decline in these resources is observed. The impact of rapid economic growth and the increase in global population has led to an elevated demand for resources to meet societal needs, consequently raising awareness about the sustainability of these resources. In this way main aim of this study is to raise awareness about sustainability-focused courses in gastronomy education and to highlight why sustainability is crucial in this field. Furthermore, the study seeks to conduct a comprehensive analysis of the undergraduate curricula in Gastronomy and Culinary Arts across Turkish academic institutions, specifically emphasizing the identification and examination of courses directly associated with sustainability. For this purpose, a total of 72 Gastronomy and Culinary Arts departments, consisting of 44 state and 28 private universities, which were actively conducting education in the 2023 academic year, were investigated. The study evaluated the names, offered semesters, course hours, mandatory/elective status, and ECTS credits of sustainability-related courses by analyzing the official websites of these departments or the Bologna Information Packages of their affiliated universities. The findings revealed that sustainability-focused courses were not present in 37% (27 programs) of the Gastronomy and Culinary Arts programs included in this study. Qualitative characteristics of 17 mandatory and 53 elective sustainability-related courses in undergraduate gastronomy education programs were outlined. Based on the findings, recommendations for achieving sustainability in the field of gastronomy were developed.

Key words: Sustainability, Gastronomy Undergraduate Education, Sustainability Course, Gastronomy Sustainability Relationship

Giriş

Turizm faaliyetlerinin doğal ve çevresel kaynaklarının sürdürülebilirliğine katkı sağlamak amacıyla gerçekleştirilmesi, sürdürülebilirlik perspektifinde bir zorunluluk olarak değerlendirilmektedir. Özellikle 20. yüzyılın sonlarında küresel bir çerçevede öne çıkan sürdürülebilirlik kavramı gelecek kuşakların bireysel gereksinimlerini karşılamak temel gerekliliktir. Bu bağlamda kaynak-ihtiyaç dengesinin muhafaza edilmesi amacıyla uzun vadeli ve en uygun koşullarda verimliliğin sürdürülebilmesini önem göstermektedir. Bu bağlamda sürdürülebilirlik, mevcut neslin ihtiyaçlarını karşılarken gelecek nesillerin aynı kaynaklara erişim sağlama kapasitesini sürdürmelerini ve doğal dengeyi korumalarını hedeflemektedir. Gastronomi alanında sürdürülebilirlikle ilgili konulara yönelik artan bir ilgi gözlemlenmektedir. Yapılan çalışmalar incelendiğinde eko-gastronomi, coğrafi işaretleme, atık azaltma, tedarik zinciri, yeşil restoranlar, slow food ve yerel yiyecekler gibi konularla ilgili çalışmaların öne çıktığı görülmektedir (Yurtseven ve Kaya, 2011; Durlu vd., 2013; Çekal ve Doğan, 2022; Baran ve Karaca, 2021; Güngör ve Alperen, 2021; Serkan ve Kılıç, 2022; Ertaş, 2022; Yüceer, 2019; Keşkekci ve Genç, 2023; Bilgin ve Akoğlu, 2018; Demir, 2021). Bu kapsamda yiyecek-içecek

sektöründe doğal kaynakların sürdürülebilir ve etkili bir şekilde kullanılması, sektörün olumsuz çevresel etkilerini azaltma açısından büyük öneme sahip olduğu vurgulanmaktadır (Axelos vd., 2018). Gastronomi alanında çevresel sürdürülebilirlik stratejilerinin benimsenmesi, sektörün doğal kaynakları daha etkin bir biçimde yönetmesine ve çevresel etkilerini en aza indirmesine katkı sağlamaktadır.

Sürdürülebilirlik ve Gastronomi İlişkisi

Günümüzde gastronomi, gıda sistemlerinde sürdürülebilirlik uygulamalarının yenilikçi bir alanıdır (Pereira vd., 2019). Dünya genelinde birçok şef, sürdürülebilir özelliklere sahip malzemeleri tercih etmekte olup, bunlar genellikle yerel ve organik malzemeler veya bölgesel kültürü yansıtan ürünlerden oluşmaktadır (Pereira vd., 2019; Zaneti, 2017). Gastronomi ile sürdürülebilirlik arasındaki bağlantı, yemeklerin nasıl hazırlandığı, malzemelerin nerede ve nasıl üretildiği, restoranların çevresel etkileri, istihdam konuları gibi birçok konuyu içermektedir (Pereira vd., 2023). Sürdürülebilir gastronomi temel olarak malzemeleri sürdürülebilir bir şekilde elde eden ve işleyen bir mutfak anlamına gelen bir kavramdır (Un, 2023). Bu kapsamda tarımda sürdürülebilirliği, daha adil ve çevreye duyarlı yerel kalkınmayı sağlayan politika ve uygulamaları kapsamaktadır (Lopes vd., 2019). Birleşmiş Milletler Gıda ve Tarım Örgütü'nün (FAO) önderliğinde "Sürdürülebilir Gastronomi Günü" sağımıza, evrenimize zarar vermeyen mutfaklar temel olarak şeflerin gastronominin sürdürülebilirliği ile ilgili olarak gerçekleştirdiği etkinlikleri malzemelerin nereden geldikleri, nasıl yetiştirildikleri, nasıl pazarlara ulaştıkları ve nihayetinde tabakalarımıza nasıl ulaştıklarını ele almaktadır (Sternadt vd., 2021: 2).

Turistler için yiyecek tüketimi, seyahat deneyiminin temel unsurlarından biri olarak kabul edilmektedir (Hall ve Sharples, 2004: 2). Turistler için önemli bir çekim noktası olan yerel yiyecek tüketimi, turizm sektöründe önemli bir ekonomik etkiye sahiptir (Kim vd., 2012). Bu yiyecekler turist harcamalarını artıran ve turizm sezonunu uzatan sürdürülebilir bir turistik ürün olmaktadır (Everett ve Aitchison, 2008). Yapılan araştırmalar turistlerin seyahatleri sırasında yiyecek ve içecek harcamalarına önemli bütçe ayırdıklarını ortaya koymaktadır (Okumus ve Cetin, 2018; Kim vd., 2020). Küresel turizm sektöründeki rekabetin artması turistik destinasyonlar arasındaki ziyaretçi çekme stratejilerinde artışa neden olmuştur (Dedeoğlu vd., 2020; Mariani vd., 2021; Soltani vd., 2021). Bu bağlamda turizm destinasyonları tercih edilmelerini artırmak ve ziyaretçi sayılarını yükseltmek amacıyla çeşitli stratejiler geliştirmektedir (Dedeoğlu vd., 2022; Knollenberg vd., 2021). Bu stratejiler her destinasyonun kendine özgü somut ve soyut özelliklerini öne çıkararak diğerlerinden ayrılmasını gerektirmektedir (Okumus vd., 2007). Sürdürülebilirlik gastronomi turizminin gelişimi çok boyutlu etkilere sahiptir. Yerel yiyeceklere olan talebin artması, dolaylı olarak yerel hammaddelere olan talebi arttırmakta, böylece bir bölge tarafından üretilen yerel hammaddeler, yerel halk için daha fazla istihdam fırsatı sağlamaktadır (Torres, 2002). Hem yerel gıda ürünleri sağlama hem de yerel gıda üretimini tedarik edecek yerel kaynakların sağlanması açısından önem göstermektedir. Bununla birlikte turistlerin yerel yiyecekleri tüketmesi, dünya genelinde yiyeceklerin dağıtılmasında kirlilik üreten taşıma kanalları

kullanılarak ortaya çıkan çevresel sonuç olan karbon ayak izini azaltmaktadır (Boniface, 2003; Sims, 2009). Sosyo-çevresel konulara duyarlı olan şefler, aile çiftçiliğini destekleyen, kırsal ve kentsel alanlar arasındaki bağları güçlendiren ve gıda atıklarını azaltan yerel yiyeceklerin kullanımı ve yayılması üzerine eylemleri teşvik etmektedir (Niederle ve Schubert, 2020; Pereira vd., 2019).

Yöntem

Nitel araştırma yaklaşımı benimsenen bu çalışmada veri toplama tekniği olarak doküman analizi kullanılmıştır. Doküman analizi araştırılması düşünülen olgu veya olgular ile ilgili bilgilerin yer aldığı yazılı materyallerin incelenmesi yöntemidir (Yıldırım ve Şişmek, 2008: 217). Veri analizi ise içerik analizi tekniği ile gerçekleştirilmiştir. Çalışma, 2023 yılında lisans düzeyinde eğitim veren toplamda 72 Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünü içermek üzere, bir fakülteye bağlı olan devlet üniversitelerinde 44, vakıf üniversitelerinde ise 28 bölümü incelemeyi amaçlamaktadır. Veriler Yükseköğretim Kurumu Atlas (YÖK ATLAS) verilerine göre, 16-20 Kasım 2023 tarihinde elde edilmiştir. Bu bölümlerin web sayfalarından ya da buldukları üniversitelerin Bologna Bilgi Paketi incelenmiş sürdürülebilirlik içerikli derslerin isimleri, verildikleri dönemler, derslerin saatleri, zorunlu veya seçmeli olma durumları ve Avrupa Kredi Transfer Sistemi (AKTS-ECTS) bakımından incelenmiştir. Bu çalışmanın evrenini, Türkiye'deki Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimini lisans düzeyinde veren üniversitelerde ilgili programda aktif olarak açılan dersler oluşturmaktadır. Çalışmada bir örneklem tekniği uygulanmamış bu doğrultuda evrenin tamamına ulaşılması amaçlanmıştır.

Bulgular ve Yorumlar

Çalışmanın bu bölümünde öncelikle araştırma dâhilinde yer alan Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimi lisans programı bulunan üniversiteler ile derslere ilişkin bulgulara verilmektedir. Bu noktada derslerin isimleri, verildikleri dönemler, derslerin saatleri, zorunlu veya seçmeli olma durumları ve Avrupa Kredi Transfer Sistemi (AKTS-ECTS) Tablo 1'de yer almaktadır.

Tablo 1. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı Bulunan Üniversiteler ve Ders İçerikleri

Üniversite Adı	Ders Adı	Zorunlu/ Seçmeli	Ders Saat	Akts -Ects	Verildiği Dönem
Afyon Kocatepe Üniversitesi	Sürdürülebilir Destinasyon Yönetimi	Seçmeli	2	2	5
	Mutfaklarda Atık Yönetimi	Seçmeli	3	5	8
Akdeniz Üniversitesi	-	-	-	-	-

Akdeniz Üniversitesi (Manavgat Turizm Fakültesi)	-	-	-	-	-
Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi	Gıda ve Sürdürülebilirlik	Seçmeli	3	5	6
	Sürdürülebilir Turizm	Seçmeli	3	5	8
Anadolu Üniversitesi	Sürdürülebilir Gastronomi	Zorunlu	3	4	6
Ankara Hacı Bayram Veli Üniversitesi	-	-	-	-	-
Atatürk Üniversitesi	Sürdürülebilir Gastronomi	Zorunlu	2	4	7
	Sürdürülebilir Turizm	Seçmeli	2	3	8
Balıkesir Üniversitesi	Sürdürülebilir Gastronomi	Seçmeli	2	3	8
Balıkesir Üniversitesi (Burhaniye Uygulamalı Bilimler Fakültesi)	Sürdürülebilir Gastronomi	Seçmeli	2	3	8
Batman Üniversitesi	Sürdürülebilir Turizm	Seçmeli	2	4	3
Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi	-	-	-	-	-
Çanakkale Onsekiz Mart Üniversitesi	Gıda Etiği ve Sürdürülebilirliği	Seçmeli	2	3	5
Dokuz Eylül Üniversitesi	Sürdürülebilir Tarım	Seçmeli	3	5	4
	Sürdürülebilir Gıda Yönetimi	Seçmeli	3	5	6
	Sıfır Atık Mutfak	Seçmeli	3	5	4
Eskişehir Osmangazi Üniversitesi	Gastronomi ve Sürdürülebilirlik	Zorunlu	2	3	6
Gaziantep İslam Bilim ve Teknoloji Üniversitesi	-	-	-	-	-
Gaziantep Üniversitesi	Eko Gastronomi	Seçmeli	2	3	6
	Organik Sebze Yetiştirme	Seçmeli	4	5	2
Giresun Üniversitesi	-	-	-	-	-

Gümüşhane Üniversitesi	-	-	-	-	-
İğdır Üniversitesi	Sürdürülebilir Turizm	Seçmeli	2	3	7
	Mutfaklarda Çevre ve Atık Yönetimi	Seçmeli	3	3	3
İskenderun Teknik Üniversitesi	Organik Tarım ve Sürdürülebilirlik	Seçmeli	2	5	8
	Yiyecek İşletmelerinde Sürdürülebilir Atık Yönetimi	Seçmeli	2	5	8
İstanbul Medeniyet Üniversitesi	-	-	-	-	-
İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi	-	-	-	-	-
Kafkas Üniversitesi	Sürdürülebilir Turizm	Zorunlu	3	3	2
Kahramanmaraş İstiklal Üniversitesi	Organik Tarım ve Sürdürülebilirlik	Seçmeli	3	3	6
	Yiyecek İşletmelerinde Sürdürülebilirlik ve Atık Yönetimi	Seçmeli	3	3	8
Karabük Üniversitesi	Sürdürülebilir Yiyecek Üretimi	Seçmeli	3	5	6
Kastamonu Üniversitesi	Sürdürülebilir Turizm	Seçmeli	2	3	7
Kırklareli Üniversitesi	-	-	-	-	-
Kocaeli Üniversitesi	Gastronomide Etik ve Sürdürülebilirlik	Zorunlu	2	6	3
Kütahya Dumlupınar Üniversitesi	Gastronomi ve Sürdürülebilirlik	Seçmeli	3	4	6
	Organik Tarım Uygulamaları	Seçmeli	3	4	5
Mardin Artuklu Üniversitesi	Yeşil Restorancılık	Seçmeli	2	2	8
Mersin Üniversitesi	-	-	-	-	-
Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi	Sürdürülebilir Turizm	Zorunlu	2	4	5
Munzur Üniversitesi	Organik Tarım	Zorunlu	3	4	2

Necmettin Erbakan Üniversitesi	Mutfakta Gıda ve Sürdürülebilirlik	Seçmeli	2	4	2
Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi	-	-	-	-	-
Ordu Üniversitesi	Eko-Gastronomi	Seçmeli	3	4	3
Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi	Yeşil Restorancılık	Seçmeli	2	3	8
Pamukkale Üniversitesi	-	-	-	-	-
Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi	-	-	-	-	-
Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi	Yeşil Restoran Uygulamaları	Seçmeli	3	5	7
Selçuk Üniversitesi	Sürdürülebilir Destinasyon Yönetimi	Seçmeli	2	3	5
	Sürdürülebilir Gıda ve Atık Yönetimi	Seçmeli	3	5	8
	Eko-Gastronomi	Seçmeli	3	5	7
Selçuk Üniversitesi (Beyşehir Ali Akkanat Turizm Fakültesi)	Sürdürülebilir Destinasyon Yönetimi	Seçmeli	2	3	5
	Sürdürülebilir Gıda ve Atık Yönetimi	Seçmeli	3	5	8
	Eko-Gastronomi	Seçmeli	3	5	7
Sivas Cumhuriyet Üniversitesi	-	-	-	-	-
Van Yüzüncü Yıl Üniversitesi	-	-	-	-	-
Alanya Üniversitesi	Gıda Etiği ve Tüketicinin Seçimi	Seçmeli	3	3	7
	Ekoloji ve Gıda Üretimi	Seçmeli	3	3	7
Altınbaş Üniversitesi	-	-	-	-	-
Ankara Medipol Üniversitesi	-	-	-	-	-
Antalya Akev Üniversitesi	-	-	-	-	-
Antalya Bilim Üniversitesi	-	-	-	-	-

Başkent Üniversitesi	-	-	-	-	-
Beykent Üniversitesi	Ekoloji ve Denge	Zorunlu	2	4	6
Beykoz Üniversitesi	Gıda Mevzuatı ve Sürdürülebilirlik	Zorunlu	2	4	7
	Yavaş Yaşam ve Gastronomi	Seçmeli	2	4	7
Doğuş Üniversitesi	Sürdürülebilir Gastronomi	Seçmeli	3	5	8
	Gıda Endüstri Atıkları	Seçmeli	2	5	6
Haliç Üniversitesi	-	-	-	-	-
Hasan Kalyoncu Üniversitesi	Sürdürülebilir Çevre ve Atık Yönetimi	Zorunlu	3	5	3
	Sürdürülebilir Gastronomi	Seçmeli	2	4	4
	Sürdürülebilir Turizm	Zorunlu	2	4	4
	Sürdürülebilir Gıda Sistemleri	Seçmeli	2	5	7
İstanbul Arel Üniversitesi	Gıda ve Sürdürülebilirlik	Seçmeli	2	3	4
İstanbul Aydın Üniversitesi	-	-	-	-	-
İstanbul Bilgi Üniversitesi	Sürdürülebilir Tarım Uygulamaları	Zorunlu	6	5	2
	Sürdürülebilirlik ve Gıda Mevzuatı	Zorunlu	3	6	7
İstanbul Galata Üniversitesi	-	-	-	-	-
İstanbul Gedik Üniversitesi	Gıda ve Sürdürülebilirlik	Seçmeli	3	6	5
İstanbul Gelişim Üniversitesi	Sürdürülebilirliğe Giriş	Zorunlu	2	4	4
	Ekolojik Gastronomi	Seçmeli	3	5	5
	Gıda ve Sürdürülebilirlik	Seçmeli	3	5	5
	Sürdürülebilirliğe Giriş	Zorunlu	2	4	4

İstanbul Gelişim Üniversitesi (Uygulamalı Bilimler Fakültesi)	Ekolojik Gastronomi	Seçmeli	3	5	5
	Gıda ve Sürdürülebilirlik	Seçmeli	3	5	5
İstanbul Kent Üniversitesi	-	-	-	-	-
İstanbul Medipol Üniversitesi	Sürdürülebilir ve Sorumlu Gastronomi İşletmeciliği	Seçmeli	3	3	2
İstanbul Okan Üniversitesi	Tarladan Sofraya Tarım	Seçmeli	3	6	4
İstanbul Rumeli Üniversitesi	Sürdürülebilirlik ve Gastronomi	Seçmeli	3	4	5
İstanbul Topkapı Üniversitesi	-	-	-	-	-
İstinye Üniversitesi	Gıda ve Sürdürülebilirlik	Seçmeli	2	3	3
Maltepe Üniversitesi	Gıda ve Sürdürülebilirlik	Seçmeli	2	2	3
Nişantaşı Üniversitesi	-	-	-	-	-
Toros Üniversitesi	Gastronomi Trendleri ve Sürdürülebilirlik	Zorunlu	3	3	5
	Organik Tarım	Zorunlu	2	4	1
Yeditepe Üniversitesi	-	-	-	-	-

Tablo 1 incelendiğinde incelemeye dahil edilen 72 farklı Gastronomi ve Mutfak Sanatları programının %37'sinde (27 program) sürdürülebilirlik odaklı derslerin yer almadığını görülmektedir. Bu derslerden 17'sinin zorunlu ve 53'ünün seçmeli olduğu da görülmektedir. Derslerin yarıyıl dağılımları açısından ağırlıklı olarak beşinci yarıyılta buldukları görülmektedir. Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümlerinde sürdürülebilirlik ile ilgili derslerin gıda ve sürdürülebilirlik açısından ele alındığı görülmektedir. Bu derslerin temel düzeyde konuları ele aldığı ve büyük bir çoğunluğunun teorik açıdan dersleri ele aldığı görülmektedir. Ayrıca sürdürülebilir gastronomi, sürdürülebilir tarım ve uygulamaları, gıda ve sürdürülebilirlik, sürdürülebilir turizm ile çevre ve atık yönetimi gibi alanlarda derslerin yoğunlaştığı da görülmektedir.

Sonuç ve Öneriler

Türkiye’de Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimi akademik olarak değer kazanmakta bu durumda bu bölümlerin sayısı gün geçtikte artmaktadır. Bu çalışma sürdürülebilir gastronomi eğitiminin neden önemli olduğunu ve gelecekteki aşçılar ve mutfak profesyonelleri için neden bir gereklilik olduğunu vurgulamaktadır. Çalışma kapsamında Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimi veren lisans programlarında, 17 adet zorunlu ve 53 adet seçmeli sürdürülebilirlik içerikli dersin incelemesi yapılmıştır. Yapılan çalışmada 72 farklı gastronomi lisans programının sistematik bir incelemesini gerçekleştirmiş ve bu programların %37’sinde (27 program) sürdürülebilirlik odaklı derslerin yer almadığını tespit etmiştir. Bu sonuç gastronomi eğitiminde sürdürülebilirlik temalarının yetersiz bir şekilde ele alındığını ve birçok programda yüzeyde kaldığını göstermektedir.

Bugünkü öğrencilerin yarının gastronomi alanında yöneticileri olacakları göz önüne alındığında ve geleceğin zorluklarıyla başa çıkmak ve buna yanıt vermek zorunda kalacakları düşünüldüğünde, bu zorlukları karşılamada yetenekleri büyük ölçüde eğitimleri ve mevcut müfredatın içeriği ve kalitesine bağlıdır. Sürdürülebilirlik eğitimi öğrencilerin gıda üretimi, tüketimi ve atık yönetimi gibi konularda çevresel etkileri anlamaları için önem göstermektedir. Bu bağlamda Gastronomi ve Mutfak Sanatları lisans programlarının sürdürülebilirlik içeriğini zenginleştirilmesi ve daha etkili bir biçimde kapsaması gerekmektedir. Ayrıca eğitim programlarına öğrencilere sürdürülebilir malzeme ve ürün seçimi konusunda nasıl rehberlik etmek ve sürdürülebilir gıda tedarik zinciri hakkında bilgi verilmesi önemlidir. Öğrencilerin yerel ürünlerin kullanılmasının sürdürülebilirlik açısından önemi ve yerel ürünlerin mutfakta nasıl kullanılabileceği konusunda farkındalık kazanması gerekmektedir. Sürdürülebilir gastronomi eğitiminin bir parçası olarak, öğrencilerin sürdürülebilirlik ilkelerini nasıl uygulayabileceklerini gösteren teorik dersler ve uygulamalı dersler verilmelidir. Bu çabalarla birlikte gelecekteki gastronomi profesyonellerinin sürdürülebilirlik ilkelerini daha derinlemesine anlamalarına ve uygulamalarına katkı sağlanabilecektir.

Kaynakça

- Axelos, M., Basinskiene, L., Darcy-Vrillon, B., Ruyck, H. D., Pou, A. M., Salaseviciene, A. and Huttunen, M. (2018). Assessment of Research and Innovation on Food Systems by European Member States. Standing Committee on Agricultural Research (SCAR) Strategic Working Group on Food Systems.
- Baran, Z., & Karaca, Ş. (2021). Coğrafi İşaretin Sürdürülebilir Gastronomi Turizminde Önemi. *Düzce Üniversitesi Sosyal Bilimler Dergisi*, 11(2), 253-263.
- Bilgin, S., & Akoğlu, A. (2018). Yerel Gıda Ürünlerinin Sürdürülebilirlik Açısından Önemi. In *International Conference on Food, Nutrition and Dietetics, Gastronomy Research* (Vol. 326, p. 331).
- Boniface, P. (2003). Tasting tourism: travelling for food and drink. *Tasting tourism: travelling for food and drink*.
- Çekal, N., & Doğan, E. (2022). Sürdürülebilir gastronomide standart reçete ve coğrafi işaretlerin önemi. *Turizm Çalışmaları Dergisi*, 4(1), 49-60.
- Dedeoğlu, B. B., Mariani, M., Shi, F., ve Okumus, B. (2022). The impact of COVID-19 on destination visit intention and local food consumption. *British Food Journal*, 124(2), 634-653.
- Dedeoğlu, B. B., Van Niekerk, M., Küçükergin, K. G., De Martino, M., ve Okumuş, F. (2020). Effect of social media sharing on destination brand awareness and destination quality. *Journal of Vacation Marketing*, 26(1), 33-56.
- Demir, B. (2021). Sürdürülebilir Turizm Hareketi Olarak Slow Food: Germiyan Örneği. *GSI Journals Serie A: Advancements in Tourism Recreation and Sports Sciences*, 4(2), 99-114.
- Durlu, F. Ö., Sünnetçioğlu, S., & Can, A. (2013). Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Hareketliliğinde Coğrafi İşaretlemenin Rolü.
- Ertaş, A. (2022). Sürdürülebilir Gastronomi Kapsamında Yeşil Yıldızlı Otellerin Atık Gıda Uygulamaları: İstanbul Örneği.
- Everett, S., ve Aitchison, C. (2008). The role of food tourism in sustaining regional identity: A case study of Cornwall, South West England. *Journal of sustainable tourism*, 16(2), 150-167.
- Garcia, J. P., Capelari, M. G., Guéneau, S., Zaneti, T. B., & Diniz, J. D. (2023). 3 The role of chefs and gastronomy in transforming the Brasília food system. *Evaluating Sustainable Food System Innovations*, 36.
- Güngör, A., & Alperen, K. Ö. K. (2021). Coğrafi İşaretli Ürünlerin Sürdürülebilir Gastronomi Turizmi Açısından Önemi: Akçakoca-Melengüceği Tatlısı Örneği. *Gastroia: Journal Of Gastronomy And Travel Research*, 5(1), 61-74.
- Hall, C. M., ve Sharples, L. (2004). The consumption of experiences or the experience of consumption? An introduction to the tourism of taste. In *Food tourism around the world* (pp. 1-24). Routledge.
- Keşkekci, D., & Gençer, K. (2023). Sürdürülebilirlik Kapsamında Yeşil Restoran Uygulamaları. *Journal of Silk Road Tourism Research*, 3(1), 17-25.

- Kim, S., Badu-Baiden, F., Oh, M., ve Kim, J. (2020). Effects of African local food consumption experiences on post-tasting behavior. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 32(2), 625-643.
- Kim, Y.G. ve Eves, A. (2012), "Construction and validation of a scale to measure tourist motivation to consume local food", *Tourism Management*, Pergamon, Vol. 33 No. 6, pp. 1458-1467.
- Knollenberg, W., Duffy, L. N., Kline, C., ve Kim, G. (2021). Creating competitive advantage for food tourism destinations through food and beverage experiences. *Tourism Planning & Development*, 18(4), 379-397.
- Lopes, C. B., Guerra, I. C. D., Oliveira, M. D. Q., & Brito, E. D. S. (2019). Sustainable gastronomy: use of green coconut pulp as an alternative for income generation. *Applied Tourism*, 4(2), 19-24.
- Mariani, M., Bresciani, S., ve Dagnino, G. B. (2021). The competitive productivity (CP) of tourism destinations: an integrative conceptual framework and a reflection on big data and analytics. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 33(9), 2970-3002.
- Niederle, P., & Schubert, M. N. (2020). How does veganism contribute to shape sustainable food systems? Practices, meanings and identities of vegan restaurants in Porto Alegre, Brazil. *Journal of Rural studies*, 78, 304-313.
- Okumus, B., Okumus, F. ve McKercher, B. (2007). "Incorporating local and international cuisines in the marketing of tourism destinations: The cases of Hong Kong and Turkey". *Tourism Management*, 28(1): 253-261.
- Okumus, B., ve Cetin, G. (2018). Marketing Istanbul as a culinary destination. *Journal of Destination Marketing & Management*, 9, 340-346.
- Pereira, L. M., Calderón-Contreras, R., Norström, A. V., Espinosa, D., Willis, J., Lara, L. G., ... & Amaya, O. P. (2019). Chefs as change-makers from the kitchen: indigenous knowledge and traditional food as sustainability innovations. *Global Sustainability*, 2, e16.
- Serkan, G, & Kılıç, G. D. (2022). Eko Gastronomi ve Sürdürülebilir Gastronomi (Eco Gastronomy and Sustainable. *Journal of Tourism and Gastronomy Studies*, 10(2), 999-1015.
- Sims, R. (2009). Food, place and authenticity: local food and the sustainable tourism experience. *Journal of sustainable tourism*, 17(3), 321-336.
- Soltani, M., Soltani Nejad, N., Taheri Azad, F., Taheri, B., ve Gannon, M. J. (2021). Food consumption experiences: a framework for understanding food tourists' behavioral intentions. *International Journal of Contemporary Hospitality Management*, 33(1), 75-100.
- Sternadt, D., Mellado, J. P., Rivas-Mariño, G., & Moyano, D. (2021). Tasty and waste-free food—The alternative to improve the use of public resources in School Feeding Programmes in Latin America and the Caribbean: Case studies in three countries. *Food & Agriculture Org.*

Torres, R. (2002). Toward a better understanding of tourism and agriculture linge in the Yucatan: Tourist food consumption and preferences. *Tourism Geographies*, 4(3), 282-306.

Yıldırım, A. & Şimşek, H. (2008). *Sosyal Bilimlerde Nitel Araştırma Yöntemleri*. (6th Edition). Ankara: Seçkin Yayıncılık.

Yurtseven, R., & Kaya, O. (2011). Eko-Gastronomi Ve Sürdürülebilirlik. Osman. E. Ç (ed.), 11, 57-65.

Yüceer, M. (2019). Atık Gıdalar ve Gıdanın Geri Dönüşümü. *Food Sektör*, 19(109).

İnternet Kaynakçası

UN. What Is Sustainable Gastronomy? 2023. <https://www.un.org/en/observances/sustainable-gastronomy-day> (Erişim tarihi: 04.04.2023).