JOURNAL OF GASTRONOMY HOSPITALITY AND TRAVEL

ISSN: 2619-9548 **Journal homepage:** www.joghat.org

Received: 24.02.2023 Accepted: 16.03.2023

Journal of Gastronomy, Hospitality and Travel, 2023, 6(1), 459-471

Araştırma Makalesi (Research Article)

AFET GASTRONOMİSİ KAPSAMINDA GASTRONOMİ VE MUTFAK SANATLARI BÖLÜMLERİ İÇİN AFET DURUMLARINDA MUTFAK YÖNETİMİ DERSİ ÖNERİSİ

(KITCHEN MANAGEMENT IN DISASTER SITUATIONS COURSE RECOMMENDATION FOR GASTRONOMY AND CULINARY ARTS DEPARTMENTS WITHIN DISASTER GASTRONOMY)

Ceyhun UÇUK[1*] (orcid.org/ 0000-0003-2809-6430)

[1]Gaziantep Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Gaziantep, Türkiye

Özet

Afet yönetimi son yıllarda kapsamlı araştırmaların odak noktası haline gelmiştir. Etkili afet yönetimi, hazırlık, müdahale ve iyileştirme dahil olmak üzere afet yönetimi döngüsünün tüm aşamalarında koordineli bir yaklaşım gerektirmektedir. Devletin afet yönetimindeki rolü, literatürde çok tartışılan konular arasındadır. Afet müdahale çabalarını koordine etmede ve kritik kaynaklar ve destek sağlamada devlet kurumları kritik bir rol oynarken, etkili afet yönetimi için toplum katılımı da oldukça önemlidir. Afetlerin topluluklar ve bireyler üzerindeki uzun vadeli etkileri de literatürde artan bir ilgi görmektedir. Kasırga, deprem, sel ve orman yangını gibi afetler, mutfak hizmeti operasyonlarında önemli aksamalara neden olarak toplulukları güvenli ve besleyici gıdaya erişimden mahrum bırakabilir. Afet durumlarında etkili mutfak yönetimi, halk sağlığı ve refahı üzerindeki etkisini en aza indirmek için oldukça önemlidir. Bu araştırma kapsamında afet mutfağı ders planı, afet durumlarında yemek servisi operasyonlarını yönetmek için gerekli bilgi ve becerileri kazandırmak için tasarlanmıştır. Afet durumlarında mutfak yönetimi, hayatta kalanlara ve acil müdahale ekiplerine besleyici ve güvenli yemekler sağlamak için gerekli olduğundan, afet müdahale çabalarının kritik bir yönüdür. Afet durumlarında mutfakların başarılı bir şekilde çalışması için yükseköğretim kurumlarında gastronomi ve mutfak sanatları bölümleri için afet mutfağı dersi önerisi sunulmuştur.

Anahtar Kelimeler: Afet Mutfağı, Gastronomi, Afet Gastronomisi, Mutfak Yönetimi

Abstract

Disaster management has become the focus of extensive research in recent years. Effective disaster management requires a coordinated approach at all stages of the disaster management cycle, including preparedness, response, and recovery. The role of the state in disaster management is among the most discussed topics in the literature. While government agencies play a critical role in coordinating disaster response efforts and providing critical resources and support, community involvement is essential for effective disaster management. The long-term effects of disasters on communities and individuals are also receiving increasing attention in the literature. Disasters such as hurricanes, earthquakes, floods, and wildfires can cause significant disruptions to kitchen service operations, depriving communities of access to safe and nutritious food. Effective kitchen management in disaster situations is very important to minimize its impact on public health and welfare. This lesson plan is designed to provide students with the necessary knowledge and skills to manage food service operations in disaster situations. Kitchen management in disaster situations is a critical aspect of disaster response efforts as it is essential to provide nutritious and safe meals to survivors and emergency responders. In order for the kitchens to work successfully in disaster situations, a disaster cuisine course proposal was presented for the gastronomy and culinary arts departments in higher education institutions.

Anahtar Kelimeler: Disaster Kitchen, Gastronomy, Disaster Gastronomy, Kitchen Management

Giriş

Afet yönetimi, son yıllarda kapsamlı araştırmaların odak noktası haline gelen karmaşık ve çok disiplinli bir konudur (Alexander, 2013). Etkili afet yönetimi, hazırlık, müdahale ve iyileştirme dahil olmak üzere afet yönetimi döngüsünün tüm aşamalarında koordineli bir yaklaşım gerektirmektedir (Birkmann, 2013). Hafifletme, afet yönetimi döngüsünün bir diğer önemli aşamasıdır ve altta yatan risk faktörlerini ve güvenlik açıklarını ele alarak afetlerin etkisini azaltma çabalarını içerir (Kapucu, 2014). Devletin afet yönetimindeki rolü literatürde çok tartışılan konular arasındadır (Sadiq ve Tesfamariam, 2017). Devlet kurumları, afet müdahale çabalarını koordine etmede ve kritik kaynaklar ve destek sağlamada kritik bir rol oynarken, etkili afet yönetimi için toplum katılımı da oldukça önemlidir (Comfort vd., 2010). Etkili iletişim ve bilgi paylaşımı

* Sorumlu yazar: ceyhunucuk@gantep.edu.tr

DOİ:

da etkili afet yönetimi için kritik öneme sahiptir (McEntire, 2007). Sosyal medya ve diğer dijital teknolojilerin kullanımı son yıllarda afet iletişimi ve bilgi paylaşımı için güçlü araçlar olarak kabul edilmektedir (Liu ve Fraustino, 2015). Afetlerin topluluklar ve bireyler üzerindeki uzun vadeli etkileri de literatürde artan bir ilgi görmektedir (Norris vd., 2008). Afet yönetim döngüsünün iyileştirme aşaması, afetlerin uzun vadeli etkilerini ele almak ve etkilenen toplulukları afet öncesi koşullara geri döndürmek için esastır (Alesch vd., 2014). Sosyal destek ve ruh sağlığı hizmetlerinin sağlanması, afetlerden etkilenen bireylerin ve toplulukların uzun vadeli iyileşmesini desteklemek için de kritik öneme sahiptir (Pfefferbaum vd., 2013).

Kasırga, deprem, sel ve orman yangını gibi afetler, mutfak hizmeti operasyonlarında önemli aksamalara neden olarak toplulukları güvenli ve besleyici gıdaya erişimden mahrum bırakabilir. Afet durumlarında etkili mutfak yönetimi, bu afetlerin halk sağlığı ve refahı üzerindeki etkisini en aza indirmek için oldukça önemlidir. Açılması tavsiye edilen 14 haftalık ders planı, öğrencilere acil durum planlaması, acil durum prosedürleri, gıda güvenliği ve sanitasyon, gıda tedarik zincirleri ve dağıtımı, envanter yönetimi, sınırlı imkanlarla yemek pişirme dahil olmak üzere afet durumlarında yemek servisi operasyonlarını yönetmek için gerekli bilgi ve becerileri kazandırmak için tasarlanmıştır.

Afet durumlarında mutfak yönetimi, hayatta kalanlara ve acil müdahale ekiplerine besleyici ve güvenli yemekler sağlamak için gerekli olduğundan, afet müdahale çabalarının kritik bir yönüdür. Etkili mutfak yönetimi, dikkatli planlama, koordinasyon ve eğitimin yanı sıra gıda güvenliği ve sanitasyon standartlarına bağlı kalmayı gerektirir (CDC, 2019). Afet durumlarında mutfakların başarılı bir şekilde çalışmasını sağlamak için devlet kurumları, sivil toplum kuruluşları ve gönüllüler dahil olmak üzere birden fazla paydaşın dahil edilmesi önemlidir (BM Dünya Gıda Programı, 2017). Afetler sırasında mutfak yönetiminde dikkate alınması gereken önemli bir husus, hayatta kalanların ve acil durum müdahale ekiplerinin çok önemli bir husus olan beslenme ihtiyaçlarını karşılamak için yeterli ve uygun gıda sağlama ihtiyacıdır. Bu, kültürel olarak uygun yiyecekler sağlamak ve diyet kısıtlamalarına uyum sağlamak gibi hususları içermektedir. Birçok afet durumunda, yerel gıda sistemleri bozulabilir ve bu da harici gıda kaynaklarına güvenmeyi gerekli kılar (Flournoy, 2015). Bu gibi durumlarda, gıdanın zamanında ve verimli bir şekilde teslim edilmesini sağlamak için etkili bir tedarik zinciri yönetimi oluşturmak önemlidir (BM Dünya Gıda Programı, 2017). Bu, tedarikçilerle ortaklıklar kurmayı, tedarik zincirindeki aksamalar için acil durum planları geliştirmeyi ve stokların tükenmesini ve gıda israfını önlemek için envanter seviyelerini izlemeyi içerir (Mukherjee, 2018). Bir diğer önemli husus, israfı önlemek ve kaynakların verimli kullanılmasını sağlamak için gıda tedariklerini ve envanterini etkin bir şekilde yönetmektir (BM Dünya Gıda Programı, 2017). Mutfak personeli ve diğer afet müdahale paydaşları arasındaki etkili iletişim ve koordinasyon da gıdanın zamanında ve güvenli bir şekilde teslim edilmesini sağlamak için kritik öneme sahiptir. Ayrıca, mutfak personelinin afet durumlarında çalışmak için gerekli bilgi ve becerilere sahip olmasını sağlamak için etkili eğitim kritik öneme sahiptir. Bu, gıda güvenliği ve sanitasyon, envanter yönetimi ve kültürel duyarlılık eğitimlerini içermektedir. Afet müdahale kuruluşları bu eğitimi mutfak personeline ve mutfak operasyonlarında yardımcı olabilecek topluluk gönüllülerine sağlayabilir (CDC, 2019). Bu bağlamda Türkiye'de hali hazırda 120'den fazla yükseköğretim kurumunda eğitim-öğretim faaliyetleri süren gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde (YÖK İstatistik, 2023) afet mutfağı dersinin, Türkiye gibi bir deprem ülkesinde bu insan kaynağını doğru bir biçimde konumlandırmak ve kullanabilmek açısından önemli olduğu düşünülmektedir.

Kavramsal Çerçeve

Afet Gastronomisi

Afet gastronomisi, afetlerden etkilenen insanlara besleyici ve güvenli yemek sağlamaya odaklanan bir alandır. Sınırlı kaynaklar ve altyapı gibi afet durumlarında ortaya çıkan zorlukları anlamayı ve bunları ele almak için yaratıcı çözümler geliştirmeyi içerir. Afet gastronomisinin amacı, yalnızca hayatta kalanların ve müdahale edenlerin temel beslenme ihtiyaçlarını karşılayan yiyecekler sağlamakla kalmayıp, aynı zamanda toplum ve psikolojik refahı da teşvik etmektir. Yemek hazırlama, depolama ve dağıtımın yanı sıra atık yönetimi ve hijyen dahil olmak üzere bir dizi faaliyeti kapsar. Bu alan, afet durumlarında yemek sağlamak için etkili stratejiler geliştirmek üzere şefler, beslenme uzmanları, akademisyenler ve acil durum müdahale personeli gibi farklı sektörlerden profesyonellerin uzmanlığından yararlanmalıdır.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitiminde Afet Mutfağı Dersinin Gerekliliği ve Müfredatlardaki Mevcut Durum

Gastronomi eğitimi, ilgili sektörler için nitelikli personel yetiştirmenin yanı sıra geleceğe, insanlara ve kültüre yapılan bir yatırım olarak kabul edilir. Uygulama ağırlıklı bir alan olduğu için gastronomi bilimi, eğitimciler

ve kurumlar için anlaşılması zor bir disiplin olarak görülür. Gastronomi eğitimi, dinamik ve sürekli değişen sektör ihtiyaçlarını karşılamak için işgücüne uygun nitelikler kazandıracak şekilde yapılandırılmalıdır. Birçok ülkede, örneğin Amerika Birleşik Devletleri, Fransa, İtalya ve İngiltere gibi, yiyecek ve içecek sektörünün ihtiyaçlarını karşılamak üzere kurumsallaşmış kurslar başlatılmış ve okullar kurulmuştur. Bu okullar, sektör için nitelikli ve donanımlı personel yetiştirmede önemli bir rol oynamaktadır (Gillespie ve Cuisin, 2001; Aydemir, 2018; Sezen, 2018; Semint, 2020). Uluslararası ölçekte nitelikli profesyoneller, akademisyenler yetiştirebilmek ise öncelikle ulusal bazda ihtiyaçlara cevap verebilmek, günceli takip edebilmek, dünyadaki gelişmeleri doğru okuyabilmek ile mümkündür. Dünyanın tamamını etkileyen ve kaçınılması neredeyse imkânsız olan Covid-19 pandemisinin ardından en güncel konulardan bir tanesi insan gıdasının güvenliği olmuştur. Güvenli tüketim ürünlerine erişim, güvenli gıdaya erişim ile ilgili birçok çalışma gerçekleştirilmiştir. Hatta bu anlamda okullarda okutulması gereken dersler önerilmiştir (Desai ve Aronoff, 2020; Lacombe vd., 2021; Han vd., 2021).

Doğal afetler kaçınılmazdır ve dünya çapında geçici-kalıcı hasarlara neden olabilirler. Fırtına, kasırga, volkanik patlama, tsunami, deprem, orman yangını ve sel gibi doğal afetler, insanların evlerini, kişisel eşyalarını, araçlarını ve su kaynaklarını kaybetmelerine ve çeşitli yaralanmalara maruz kalmalarına neden olabilir. Doğal afetler, etkilenenler için stresli zamanlar olup bazen yemek yapmak, hatta gıda bulmak bile zor olabilir (Deroo, 2011). Doğal afetlerin ilk anlarında insanların hayatta kalmak için hazır gıdalar tüketmeleri uygun bir çözüm olarak görülebilir. Fakat uzun vadeli eylem planlarının hazırlanması, özellikle büyük ölçekli doğal afetlerde elzemdir. Örneğin; 2005'teki Katrina Kasırgası 81 milyar doların üzerinde maddi hasara neden oldu ve 1800'den fazla can aldı. Louisiana ve Mississippi'deki evlerde haftalarca süren sel suları vardı (yaklaşık 350.000 ev). Tahliye edildikten ve evleri yıkıldıktan sonra, kasırganın yerinden ettiği insanlara FEMA ve gönüllüler barınak sağladılar. Kızıl Haç, 1400 barınak açarak, yaklaşık 68 milyon porsiyon sıcak yemek ve atıştırmalık sundu. Kurtuluş Ordusu, kantin besleme üniteleri ve sahra mutfakları ile 1,7 milyon aileye yaklaşık 5,7 milyon sıcak yemek dağıttı (Salvation Army, 2006; American Red Cross, 2006; American Red Cross, 2010). Bu yemeklerin tamamı bölgede ya da insanların transfer edildiği toplanma alanlarında konuşlandırılan mobil mutfaklarda hazırlandı ve bu mutfaklardan servis edildi. Bu üretim ve servis afetten etkilenen insanların yaşamı normale dönene kadar devam etti (DeRoo, 2011).

Türkiye Cumhuriyeti İç İşleri Bakanlığı Afet ve Acil Durum Yönetimi Başkanlığı (AFAD), 22.02.2023 verilerine göre Türkiye'de 21.02.2023 saat 23:35:15 ile 22.02.2023 saat 02:43:52 arasında farklı bölgelerde çeşitli büyüklüklerde kaydedilen deprem sayısı 100'dür (AFAD, 2023). Türkiye'nin de yakın tarihte yaşadığı birçok afet göz önünde bulundurulduğunda gastronomi ve mutfak sanatları öğrencilerinin afet durumlarında mutfak yönetimi ile ilgili bilgi birikimlerinin artması ve pratik kazanımlarının olması gerektiği düşünülmektedir. Türkiye'deki gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinin web sayfaları incelendiğinde afet mutfağı ile ilgili herhangi bir derse rastlanmamıştır. Spesifik olarak afet durumlarında mutfağın nasıl yönetileceğine ilişkin bir dersin bulunmaması bu çalışmanın ortaya çıkmasında etkili olmuştur.

Yöntem

Araştırma Modeli ve Süreci

Bir program ya da ders hazırlığı için bir ihtiyacın ortaya çıkmış olması gerekmektedir (Demirel, 1999; Keskin, 2012). Literatür incelendiğinde eleştirel yaklaşımlar ışığında literatür taraması yapılarak farklı disiplinlerde farklı dersler önerildiği gibi (Yıldırım, 2017) ihtiyaç analizi ve tarihsel yöntem ile dersler önerildiği (Keskin, 2012), nicel teknikler ve karma yöntemler ile de dersler önerildiği görülmektedir. Bu çalışma Türkiye'de yükseköğretim seviyesinde gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde afet mutfağı dersine ihtiyaç duyulduğu düşünüldüğünden dolayı ortaya çıkmıştır. Çalışmada ilk olarak ihtiyaç analizi yapılmıştır. Gastronomi ve mutfak sanatları bölümleri incelenerek belirlenen amaç doğrultusunda bir ders olup olmadığı analiz edilmiştir. Türkiye'deki tüm üniversitelerin web sayfaları içerik analizi yöntemi ile incelenmiştir. Müfredatlar "afet", "afet planı", "afet mutfağı", "afet gastronomisi" gibi anahtar kelimeler ile taranmıştır. Yapılan incelemeler neticesinde böyle bir derse rastlanmamıştır. İhtiyaç analizinde ayrıca haber kaynakları taranmıştır. Türkiye'nin Güneydoğu Anadolu ve Akdeniz bölgesinde yer alan 10 kenti ve nüfusun yaklaşık 1/8'ini doğrudan, diğer bölümünü ise dolaylı olarak etkileyen 06.02.2023 tarihinde gerçekleşen depremden bir gün sonrasından başlanarak haber kaynakları taranmıştır. 07.02.2023 ile 20.02.2023 tarihleri arasında sosyal medya kanalları olan Twitter, Instagram ve web taraması yapılarak Türkiye'de gerçekleşen en büyük afetlerden bir tanesi olan Pazarcık depremi ile ilgili haberler ve paylaşımlar incelenmiştir. "Yemeğe erişim", "sağlıklı yemek üretimi", "su eksikliği", "mobil mutfak eksikliği", "gönüllü mutfak personeli", "gönüllü aşçı", "yemeğe erişim", "mobil mutfak" arayışları ile ilgili haber ve paylaşımların oldukça fazla olduğu tespit

edilmiştir. İhtiyaç analizinin ardından dersin hedefleri, amacı ve içeriği oluşturulma aşamasına geçilmiştir. Afet gastronomisi ile ilgili dünya literatüründe herhangi bir kaynağa rastlanamamıştır. Afet mutfağı ile ilgili tarama yapılmış ve uluslararası literatürdeki kaynaklar doküman analizi yöntemi ile incelenmiştir. Dokuman analizi yazılı belgelerin içeriklerinin sistematik bir biçimde incelenmesidir (Kıral, 2020). İhtiyaç analizinde başvurulan kaynaklardan bir diğeri de resmi web sayfalarıdır (AFAD, 2011). Türkiye Cumhuriyeti Afet ve Acil Durum Yönetimi Başkanlığı (AFAD) tarafından açık erişim ile yayınlanmış olan modüller incelenmiştir. Bu kapsamda 2011 yılında yayınlanmış olan "Olağan Dışı Durumlarda Yaşamı Sürdürme" modülü doküman incelemesi ila analiz edilmiştir. Keskin (2012)'nin ders önerisi için izlediği yol haritası benimsenerek süreç sürdürülmüştür. İhtiyaç analizi sonucunda dersin amacı ve hedefleri belirlenmiştir. Dersin amacı ve hedeflerine uygun olarak dokumanlar tasnif edilmiş, dokümanlardan elde edilen veriler ile dersin içeriği oluşturulmuştur. Buna göre içerikte bazı öneriler geliştirilmiştir. Bunlar:

- Öncelikle dersi verebilecek hocaların afet yönetimi eğitimi alması gerekmektedir.
- Bu dersin içeriği Yükseköğretim Kurulu'na sunulmalıdır.
- Ders, AFAD ile koordineli bir biçimde yürütülmelidir. Birkaç hafta AFAD uzmanları da eğitime dahil edilmeli ve öğrenciler bu yetkililerden de ders almalıdır.
- Online eğitim modülleri hazırlanmalıdır. Bu dersten önce genel bir afet eğitimi tamamlanmalıdır.
- Afetzedelerin katılımını da önceleyen, onlarla birlikte yürütülebilecek daha kapsamlı bir içerik hazırlanmalıdır.
- Eğitim mutfakları planlanırken afet durumları göz önünde bulundurularak mobil mutfağa dönüşebilecek biçimde tasarlanmalıdır. En azından mobilite sağlayabilecek ekipmanlar da envantere dahil edilmelidir.
- "Toplumsal Sorumluluk" (bazı üniversitelerde Toplumsal Duyarlılık ya da Topluma Hizmet Uygulamaları adı ile de anılır) dersi kapsamına alınarak da değerlendirilebilir.

Ardından dersin öğrenme çıktıları ve kazanımları; kavram, beceri ve değerler bağlamında tekrar ele alınmış ve haftalık plana yerleştirilmiştir. Çalışmada TR Dizin Dergi Değerlendirme Kriterlerine göre etik kurul onayı gerektiren herhangi bir uygulama bulunmamaktadır.

Afet Mutfağı Yönetimi Ders Planı

Genel olarak, afet durumlarında etkili mutfak yönetimi, devlet kurumları, toplum kuruluşları ve gönüllüler dahil olmak üzere birden fazla paydaşın katılımını içeren koordineli ve çok disiplinli bir yaklaşım gerektirir. Afet müdahale ekipleri, etkili eğitim, gıda güvenliği ve sanitasyon standartlarına bağlılık ve verimli tedarik zinciri yönetimi sağlayarak, hayatta kalanların ve acil durum müdahale ekiplerinin sağlığı ve esenliği için gerekli olan besleyici ve güvenli yemekleri sağlayabilir.

Tablo 1'de Afet Mutfağı dersleri için hazırlanacak ders planları oluşturulurken göz önünde bulundurulması gerekenler yer almaktadır. Oluşturulacak ders planında akademik kaynaklar taranırken tabloda yer alan aksiyonlar ve yapılması gerekenler dikkate alınabilir. Tablo 1'de yer alan öneriler daha önce farklı alanlarda afet durumlarında uygulanan/uygulanabilecek aksiyon planlarından mutfaklara uyarlanmıştır (De Haen ve Hemrich, 2007; Kosa vd., 2011; Alexander, 2013; Onan vd., 2015; WHO, 2007; WHO, 2015; WHO, 2018a; WHO, 2018b; WHO, 2022; Mavrouli vd., 2022).

Tablo 1: Afet Mutfağı dersi ön hazırlığı için "Aksiyon Planı" önerisi

AKSİYON	YAPILMASI GEREKENLER
Potansiyel risklerin belirlenmesi	Elektrik kesintileri, sel veya diğer doğal afetler gibi gıda tedariğini, hazırlanması ve servis edilmesini etkileyebilecek felaket türlerinin belirlenmesi. Her senaryonun olasılığının ve ciddiyetinin göz önünde bulundurulması ve buna uygun planların yapılması.
Gıda stoğu ve döngü	Konserve ürünler, kuru ürünler ve acil gıda tayınları gibi bozulmayan gıdaların stoklanması. Tazeliği koruyabilmek amacıyla stokların belirli aralıklarla kontrol edilmesi ve döngünün sağlanması.
Güvenli gıda hazırlama ve saklama planının hazırlanması	Farklı gıda türleri için ne kadar süreyle ve hangi sıcaklıklarda saklanabilecekleri dahil olmak üzere güvenli gıda saklama ve hazırlama yönergelerinin hazırlanması. Bu, yiyeceklerin bozulması veya kirlenmesinin önlenmesi için eylem planlarının belirlenmesi.
Su tedarik planının hazırlanması	Su kaynaklarının kapatılması, baraj patlaması, ana hatlarda meydana gelebilecek problemlere karşı önlemlerin alınması. Kaplarda saklayarak veya bir su filtreleme sistemine sahip olarak yeterli miktarda temiz içme suyuna, yemek hazırlama ve hijyen sağlamak için suya erişim planının hazırlanması.
Gıda israfı planlaması	Afet durumunda bozulmuş veya kirlenmiş yiyeceklerin nasıl değerlendirileceği, gıdaların atık üretmeden nasıl üretime dahil edileceğine ilişkin planların hazırlanması. Atık olabilecek gıdaları güvenli bir şekilde kompostlamak veya imha etmek için bir planının hazırlanması.
Gıda alerjilerinin ve diyet kısıtlamalarının göz önünde bulundurulması	Afetzedeler ya da destek ekiplerinde yer alan bireylerin arasında gıda alerjisi veya diyet kısıtlamaları olanlara ilişkin planların hazırlanması. Stoklarda bu özel tüketim biçimine ihtiyaç duyan bireyler için yeterli miktarda uygun gıda bulundurulması.
Gıda künyelerinin hazırlanması	Gıdalarla ilgili önemli belgeler için fiziksel önlemlerin (yanmaz, su geçirmez kaplamalar vb.) alınması.
İletişim planının hazırlanması	Olası iletişim kısıtlılıklarına ilişkin eylem planlarının hazırlanması. Bu, nerede buluşulacağı, ekiplerin toplanma alanlarının belirlenmesi, nasıl iletişimde kalınacağına dair talimatların belirlenmesi ve aksiyon planlarının hazırlanması.
Mutfak için hazırlanmış ilk yardım çantası	Kesikler, yanıklar vb. gibi mutfak özelinde gerçekleşebilecek kaza ve yaralanma risklerine karşı ilk yardım çantasının hazırlanması. İlk yardımı uygulayabilecek ve yardımcı olabilecek bireylerin temel eğitimlerinin tamamlanması. İlk yardımda rol paylaşımlarının yapılması.
Bilgi edinme	Gıda tedariğini etkileyebilecek potansiyel afetler hakkında güncel ve güvenilir haberler ve bilgilerden haberdar olunması. Mutfak afet planı hakkında bilinçli kararlar vermeye yardımcı olabilecek kaynakların oluşturulması. Güvenli haberleşme planlarının (radyo kanalları vb.) oluşturulması.
Tatbikat	Planlar oluşturulduktan sonra, eğitim alan bireyler tarafından uygulanması. Bu, gerçek bir felaket meydana gelmeden önce potansiyel sorunların veya iyileştirilmesi gereken konuların belirlenmesine yardımcı olacaktır.

Dünyadaki afet yönetim planlarının doküman analizi yöntemi ile incelenmesi ve gastronomi ve mutfak sanatları alanına uyarlanmasıyla hazırlanan "Afet Mutfağı" dersi önerisine ilişkin; dersin amacı, dersin özet içeriği, dersin öğrenme çıktıları, öğretim yöntemleri, ölçme yöntemleri Bologna sürecine uygun olarak oluşturulmuştur.

Dersin Amacı

Afet Mutfağı dersinin amacı, öğrencilere afet durumlarında mutfağın nasıl yönetileceği konusunda bilgi ve beceri kazandırmaktır. Katılımcılar minimum kaynak kullanarak güvenli ve hijyenik bir şekilde yemek planlamayı ve hazırlamayı öğreneceklerdir.

Dersin Özet İçeriği

Bu dersi alan öğrenciler; afet durumları ve bunların mutfak yönetimine etkisi, afet durumlarında yemeklerin planlanması, hazırlanması ve servis edilmesi, afet durumlarında gıda güvenliği ve hijyen, afet durumlarında kaynak yönetimi ve doğaçlama yapabileceklerdir.

Dersin Öğrenme Çıktıları

Afet durumlarında mutfakta görev alabilir, güvenli gıda üretimi gerçekleştirebilir, afet menüsü planlayabilir, menü üretimini gerçekleştirebilir, gıda güvenliğini sağlayabilir, hijyenik yemek üretimi gerçekleştirebilir.

Dersin Haftalara Göre Konu Dağılımı

Dersin Türkiye'deki yükseköğretim standartlarına göre 14 haftalık bir sömestr planında, aşağıdaki konu başlıklarına yer verilmesi önerilmektedir.

- Afet Yönetimine Giriş ve Afetlerde Mutfak Yönetimi
- Gıda Tedarik Zincirini ve Acil Durum Gıda Tedarikini Anlamak
- Afet Durumlarında Yiyeceklerin Saklanması ve Saklanması
- Afet Durumlarında Su Temini ve Sanitasyon
- Afet Durumlarında Menü Planlama
- Afet Durumlarında Yemek Pişirme ve Servis Etme
- Yüksek Riskli Ortamlarda Mutfak Yönetimi
- Afetlerde Mutfak Yönetiminde Kültürler Arası Hususlar
- Afet Yönetiminde Diğer Paydaşlarla İş birliği
- Acil Beslenme Müdahaleleri
- Afet Durumlarında Psikolojik ve Sosyal Destek
- İklim Değişikliği Bağlamında Afet Mutfağı Yönetimi
- Afet Mutfağı Yönetiminin Değerlendirilmesi ve İyileştirilmesi
- Tatbikat

Araştırma kapsamında önerilen Afet mutfağı dersinin amacı, öğrenim çıktıları, içeriği gibi bilgilerin yer aldığı bilgi paketi Tablo 2'deki gibidir.

Tablo 2: Afet Mutfağı ders bilgileri

DERS BİLGİLERİ						
Ders		*Kodu*	*Yarıyıl*	*T+U Saat*	*Kredi*	*AKTS*
AFET MUTFAĞI		AFT…	Güz/Bahar	2-1	3	5
Ön Koşul Dersleri	Yok					
Dersin Dili	Türkçe-İngilizce					
Dersin Seviyesi	Lisans					
Dersin Türü (Z/S)	Zorunlu					
Staj Durumu	-					
Dersin Koordinatörü	-					
Dersi Verenler	-					
Dersin Yardımcıları	-					
Dersin Amacı	Afet Mutfağı dersinin amacı, öğrencilere afet durumlarında mutfağın nasıl yönetileceği konusunda bilgi ve beceri kazandırmaktır. Katılımcılar minimum kaynak kullanarak güvenli ve hijyenik bir şekilde yemek planlamayı ve hazırlamayı öğreneceklerdir.					
Dersin Öğrenim Çıktıları	Afet durumlarında mutfakta görev alabilir, güvenli gıda üretimi gerçekleştirebilir, afet menüsü planlayabilir, menü üretimini gerçekleştirebilir, gıda güvenliğini sağlayabilir, hijyenik yemek üretimi gerçekleştirebilir.					

Dersin İçeriği	Bu dersi alan öğrenciler; afet durumları ve bunların mutfak yönetimine etkisi, afet durumlarında yemeklerin planlanması, hazırlanması ve servis edilmesi, afet durumlarında gıda güvenliği ve hijyen, afet durumlarında kaynak yönetimi ve doğaçlama yapabileceklerdir.
Öğretim Yöntemleri	1: Anlatım, 2: Soru-Cevap, 3: Tartışma, 4: Alıştırma ve Uygulama,
Ölçme Yöntemleri:	A: Sınav

Araştırma kapsamında önerilen Afet mutfağı dersinin bir sömestr süresince okutulmasının uygun olabileceği düşünülmektedir. Türkiye'deki yükseköğretim kurumlarının lisans seviyesinde bir sömestr boyunca toplam 14 haftalık bir eğitim-öğretim süresi uyguladığı (YÖK, 2022) bilindiğinden 14 haftalık bir ders planı oluşturulmuştur. 14 haftalık ders akışı, ana konu ve alt başlıklar Tablo 3'teki gibidir.

Tablo 3: Afet Mutfağı haftalık ders akış planı

HAFTALIK DERS AKIŞI		
Haftalar	**Konular**	**İçerik**
1	Afet Yönetimine Giriş ve Afetlerde Mutfak Yönetimi	• Afet türleri ve afet yönetimi • Afet durumlarında mutfak yönetiminin önemi • Afetlerde mutfak yönetiminin temel ilkeleri • Afetlerde temel gıda güvenliği ilkeleri
2	Gıda Tedarik Zincirini ve Acil Durum Gıda Tedarikini Anlamak	• Afet durumlarında gıda tedarik zinciri ve önemi • Afet yönetiminde acil gıda tedarikinin rolü • Acil gıda tedariki için hazırlık
3	Afet Durumlarında Yiyeceklerin Saklanması ve Korunması	• Afet yönetiminde gıda depolama ve muhafazanın önemi • Gıda saklama türleri ve muhafaza teknikleri • Gıda saklama ve koruma tekniklerini seçerken dikkate alınması gereken faktörler
4	Afet Durumlarında Su Temini ve Sanitasyon	• Afet yönetiminde su temini ve sanitasyonun önemi • Su temini ve sanitasyon tesislerinin türleri • Su temini ve sanitasyon tesislerinin bakımı
5	Afet Durumlarında Menü Planlama	• Afet yönetiminde menü planlamanın önemi • Afet durumlarında menü planlaması yapılırken dikkate alınması gereken faktörler • Afet durumlarında dengeli ve besleyici menüler tasarlamak
6	Afet Durumlarında Yemek Pişirme ve Servis Etme	• Afet durumlarında uygun pişirme ve servis tekniklerinin önemi • Afet durumlarında güvenli pişirme uygulamaları • Afet durumlarında güvenli hizmet uygulamaları
7	Yüksek Riskli Ortamlarda Mutfak Yönetimi	• Afetlerde mutfak yönetimi için yüksek riskli ortamların belirlenmesi • Mutfak yönetimi uygulamalarını yüksek riskli ortamlara uyarlama • Yüksek riskli ortamlarda mutfak güvenliğini sağlama
8	Afetlerde Mutfak Yönetiminde Kültürler Arası Hususlar	• Afet yönetiminde kültürlerarası hususlar • Mutfak yönetimi uygulamalarını farklı kültür ve geleneklere uyarlamak • Afet mutfağı yönetiminde kültürel farkındalık ve duyarlılık
9	Afet Yönetiminde Diğer Paydaşlarla İş birliği	• Afet yönetiminde iş birliğinin önemi • Afet mutfağı yönetiminde ilgili paydaşların belirlenmesi ve onlarla birlikte çalışılması • Afet mutfağı yönetiminde etkin ortaklıklar kurmak
10	Acil Beslenme Müdahaleleri	• Afet durumlarında acil beslenme müdahaleleri • Risk altındaki popülasyonları belirlemek ve uygun beslenme müdahalelerini sağlamak • Afet durumlarında beslenme müdahalelerinin etkinliğinin değerlendirilmesi
11	Afet Durumlarında Psikolojik ve Sosyal Destek	• Afet durumlarında psikolojik ve sosyal desteğin önemi

		• Afet durumlarında bireylerin ve toplulukların psikolojik ve sosyal ihtiyaçlarının belirlenmesi • Afet mutfağı yönetiminde psikolojik ve sosyal destek sağlanması
12	İklim Değişikliği Bağlamında Afet Mutfağı Yönetimi	• İklim değişikliğinin afet mutfağı yönetimi üzerindeki etkisini anlamak • Mutfak yönetimi uygulamalarının iklim değişikliğine uyarlanması • İklim değişikliğinin afet mutfağı yönetimi üzerindeki etkisini azaltmak • Afet mutfağı yönetiminde sürekli iyileştirme stratejileri
13	Tatbikat	• Farklı afet türlerine göre senaryoların tatbik edilmesi
14	Tatbikat	• Farklı afet türlerine göre senaryoların tatbik edilmesi

Akademik eğitim-öğretim faaliyetlerinde materyal kullanımının oldukça önemli olduğu bilinmektedir (Gedikoğlu, 2021; YÖK, 2021). Önerilen afet mutfağı dersine ilişkin dünyada afet yönetimi konusunda hazırlanmış ve gastronomi ve mutfak sanatları bölümlerinde ders materyali olarak kullanılabilecek kaynaklar Tablo 4'te yer almaktadır.

Tablo 4: Afet Mutfağı dersinde, ders materyali olarak kullanılabilecek kaynaklar

Kaynaklar	• Coppola, D. P. (2006). Introduction to international disaster management. Elsevier. • Collins, L. R. (2000). Disaster management and preparedness. CRC Press. • Rubin, O., ve Dahlberg, R. (2017). A dictionary of disaster management. Oxford University Press. • DeRoo, C. (2011). Emergency Meal Kitchen Services. Emergency. • Öztürk, İ. ve Koçak, Ç. (2017). Türk Kızılayı Afetlerde Beslenme Hizmetleri Klavuzu, Türk Kızılayı.

Bologna sürecinde materyal paylaşımı ile ilgili süreç ve biçim tanımlıdır (European Education Area, 2023). Bu bağlamda öğrencilerle materyallerin nasıl paylaşılması gerektiğine ilişkin öneri Tablo 5'teki gibidir.

Tablo 5: Materyal Paylaşımı

Dokümanlar	Kitaplar, Makaleler, Yasa metinleri.
Ödevler	--------
Dönem Projesi	Afet Senaryosu Hazırlanması
Sınavlar	Uygulama (Tatbikat)

Öğrencilerin hangi kriterlere göre değerlendirmeye tabi tutulacağı da Bologna sürecinde belirlenmiştir (European Education Area, 2023). Tablo 6'da öğrencilerin Afet mutfağı dersi kapsamında nasıl değerlendirmeye tabi tutulacaklarına ilişkin öneri yer almaktadır.

Tablo 6: Değerlendirme sistemi

Faaliyet	**Açıklama**	**Sayı**	**Katkı Oranı**
Ara Sınav	Klasik, Test, Karışık	1	%40
Kısa Sınavlar	-	-	-
Ödevler	Afet Senaryosu	1	%20
Dönem ödevi	-	-	-
Toplam		1	%60
Yarıyıl sonu sınavı	Klasik, Test, Karma, Uygulama	1	%40
Toplam		2	%100

Afet gastronomisi kapsamında hazırlanan ders önerine ilişkin izlence oluşturulabilmesi amacıyla Tablo 2, 3, 4, 5 ve 6'daki öneriler dikkate alınabilir. İzlencede yer alması gereken hususlara ilişkin öneriler Türkiye Yükseköğretim Kurulu'nun ve Türkiye'deki yükseköğretim kurumlarında uygulanan Bologna sürecine uygun olarak hazırlanmıştır.

Sonuç ve Öneriler

Literatürde devlet kurumları, sivil toplum kuruluşları ve bireysel vatandaşlar dahil olmak üzere birden fazla paydaşın dahil olduğu afet yönetimine yönelik koordineli ve katılımcı bir yaklaşımın önemi vurgulanmaktadır. Etkili iletişim, bilgi paylaşımı ve dijital teknolojilerin kullanımı da afete hazırlık, müdahale ve kurtarma

çabalarını geliştirebilir. Afetlerden etkilenen bireylerin ve toplulukların uzun vadeli iyileşmesini desteklemek için sosyal destek ve ruh sağlığı hizmetlerinin sağlanması şarttır. Yemek planı, besin değerleri açısından zengin çeşitli yiyecekleri içermeli ve acil durumlar için uygun olmalıdır. Doğal afet zamanlarında, güvenli ve besleyici gıdaya erişim büyük bir endişe haline gelir. Bir doğal afetin ilk anlarında tüketilmeye hazır gıdalar kısa vadeli bir çözüm olabilirken, özellikle büyük ölçekli olaylar söz konusu olduğunda uzun vadeli eylem planları şarttır. Mobil mutfaklar ve üniteler, kriz zamanlarında yemek servisinin önemini gösterecek biçimde yerinden olmuş, yaşam alanlarını kaybetmiş bireylere ve topluluklara yemek sağlamak için stratejik olarak planlanmalı ve konumlandırılmalıdır. Afetten etkilenen bireylere ve topluluklara yemeye hazır yemeklerin sağlanmasının yanı sıra temel gıda maddelerinin dağıtımı mutlaka sağlanmalıdır. Ayrıca, güvenli ve besleyici gıdaya erişimin öneminin anlaşılması, insanların acil durumlara karşı hazırlıklı olmalarını sağlamak için eğitim ve bilinçlendirme programları gereklidir. Genel olarak, gastronomi eğitimi ve acil yemek servisi, bireylere ve topluluklara güvenli ve besleyici gıda sağlamak için planlanması gereken kritik bir dinamiktir. Bu iki alan farklı görünse de her ikisi de gelişen zorluklara ve ortaya çıkan sorunlara yanıt vermek için bilgi, beceri ve kaynaklar gerektirmektedir. Gıda güvenliği ve acil yemek servisini gastronomi eğitimine dahil ederek, geleceğin profesyonelleri ve akademisyenleri bu zorlukların üstesinden gelmek ve daha dirençli ve sürdürülebilir toplulukların gelişimine katkıda bulunmak için daha donanımlı olabilir. Gelecekte yapılacak araştırmalarda araştırmacılar paydaşların katılımı, saha araştırması gibi araştırmalarla bu makalede sunulan ders planını güncelleyebilirler. Bununla birlikte afet mutfağı araştırmaları farklı senaryolar ile farklı zamanlarda, farklı bölgelerde tekrarlanabilir çalışmalar ile revize edilebilir.

Kaynakça

AFAD, (2023). Türkiye Cumhuriyeti İç İşleri Bakanlığı Afet ve Acil Durum Yönetimi Başkanlığı, Son 100 Deprem, Erişim Linki: https://deprem.afad.gov.tr/last-earthquakes.html

AFAD. (2011). Türkiye Cumhuriyeti Başbakanlık Afet ve Acil Durum Yönetimi Başkanlığı: Olağanüstü Durumlarda Yaşamı Sürdürme, Ed. Mikdat Kadıoğlu, Beyaz Gemi Eğitim ve Danışmanlık, İstanbul, Türkiye.

Alexander, D. (2013). Resilience and disaster risk reduction: An etymological journey. Natural Hazards and Earth System Sciences, 13(11), 2707-2716.

Alexander, D. (2013). Resilience and disaster risk reduction: An etymological journey. Natural Hazards and Earth System Sciences, 13(11), 2707-2716. doi:10.5194/nhess-13-2707-2013

American Red Cross, (2006). A Year of Healing: The American Red Cross Response to Hurricanes Katrina, Rita and Wilma.

American Red Cross, (2010). Bringing Help, Bringing Hope: The American Red Cross Response to Hurricanes Katrina, Rita and Wilma.

American Red Cross. (2017). Culture and disaster action guide.

Ananth, M. V., ve Wadhwa, S. (2018). Managing food supply chain in natural disasters. International Journal of Logistics Research and Applications, 21(5), 429-448.

Aydemir, D. A. (2018). Gastronomi ve Mutfak Sanatları Eğitimi Alan Üniversite Öğrencilerinin Kariyer Beklentileri: Lisans Öğrencilerine Yönelik Bir Araştırma. (Yüksek Lisans Tezi). Nevşehir Hacı Bektaş Veli Üniversitesi Sosyal Bilimler Üniversitesi Turizm İşletmeciliği Ana Bilim Dalı.

Birkmann, J. (2013). Measuring vulnerability to promote disaster-resilient societies: Conceptual frameworks and definitions. In K. O'Brien, M. Pelling, ve B. Wisner (Eds.), Disaster resilience: An integrated approach (pp. 34-48). New York: Routledge.

Boeije, H. (2010). Analysis in qualitative research. Thousand Oaks, CA: Sage.

Bryant, A., ve Charmaz, K. (2007). The Sage handbook of grounded theory. Thousand Oaks, CA: Sage.

Bukhari, S. S., Hussain, S., ve Rizvi, S. A. H. (2019). Nutritional management in disaster situations. Journal of Ayub Medical College Abbottabad, 31(4), 596-600.

Bukhari, S. S., Hussain, S., ve Rizvi, S. A. H. (2019). Nutritional management in disaster situations. Journal of Ayub Medical College Abbottabad, 31(4), 596-600.

CDC. (2019). Food safety during power outages. Centers for Disease Control and Prevention. https://www.cdc.gov/foodsafety/food-safety-during-a-power-outage.html

Centers for Disease Control and Prevention. (2017). Food safety in the aftermath of a hurricane or other tropical storm.

Charmaz, K. (2000). Grounded theory: Objectivist and constructivist methods. In N. K. Denzin ve Y. S. Lincoln (Eds.), Handbook of qualitative research (2nd ed., pp. 509-535). Thousand Oaks, CA: Sage.

Charmaz, K. (2006). Constructing grounded theory: A practical guide through qualitative analysis. Thousand Oaks, CA: Sage.

Charmaz, K. (2014). Constructing grounded theory (2nd ed.). Thousand Oaks, CA: Sage.

Clasen, T., ve Bastable, A. (2003). Faecal contamination of drinking water during collection and household storage: the need for improved environmental hygiene and household storage in developing countries. Journal of Water and Health, 1(3), 109-115.

Comfort, L. K., Ko, K., ve Zagorecki, A. (2010). Disaster governance: Urban resilience and the democratic dilemma. Annals of the American Academy of Political and Social Science, 604(1), 192-214.

Corbin, J., ve Strauss, A. (2014). Basics of qualitative research: Techniques and procedures for developing grounded theory (4th ed.). Thousand Oaks, CA: Sage.

Cutter, S. L. (2016). The landscape of disaster resilience indicators in the USA. Natural Hazards, 80(2), 741-758.

De Haen, H., ve Hemrich, G. (2007). The economics of natural disasters: Implications and challenges for food security. Agricultural economics, 37, 31-45.

DeRoo, C. (2011). Emergency Meal Kitchen Services. Emergency.

Desai, A. N., ve Aronoff, D. M. (2020). Food safety and COVID-19. Jama, 323(19), 1982-1982.

Enright, A. (2012). Disaster response: Emergency food supply chain management. Journal of Humanitarian Logistics and Supply Chain Management, 2(2), 161-179.

Etkin, D. (2014). Disaster theory: an interdisciplinary approach to concepts and causes. Butterworth-Heinemann.

European Education Area, (2023). https://education.ec.europa.eu/education-levels/higher-education/inclusive-and-connected-higher-education/bologna-process

FEMA. (2016). Comprehensive Preparedness Guide (CPG) 101: Developing and Maintaining Emergency Operations Plans. Federal Emergency Management Agency.

Fleming, B. (2015). The Resilience Dividend: Being Strong in a World Where Things Go Wrong, by Judith Rodin; and The Social Roots of Risk: Producing Disasters, Promoting Resilience, by Kathleen Tierney: (2014). New York: PublicAffairs.

Flournoy, R. (2015). Kitchen management in disasters. Journal of Emergency Management, 13(5), 371-379.

Food and Agriculture Organization of the United Nations. (2018). Climate change and food security: Risks and responses.

Gedikoğlu, T. (2013). Yükseköğretimde Akademik Özgürlük. Yükseköğretim ve Bilim Dergisi, (3), 179-183. Retrieved from https://dergipark.org.tr/en/pub/higheredusci/issue/61482/918015

Glaser, B. G. (1992). Basics of grounded theory analysis: Emergence vs. forcing. Mill Valley, CA: Sociology Press.

Glaser, B. G., ve Strauss, A. L. (1967). The discovery of grounded theory: Strategies for qualitative research. New York: Aldine de Gruyter.

Gounga, M. E., Zhang, H., ve Xu, S. Y. (2012). Preservation methods for fresh-cut fruits and vegetables. Critical Reviews in Food Science and Nutrition, 52(8), 857-872.

Haddow, G., ve Haddow, K. S. (2013). Disaster communications in a changing media world. Butterworth-Heinemann.

Han, S., Roy, P. K., Hossain, M. I., Byun, K. H., Choi, C., ve Ha, S. D. (2021). COVID-19 pandemic crisis and food safety: Implications and inactivation strategies. Trends in food science ve technology, 109, 25-36.

Handmer, J., ve Dovers, S. (2012). The handbook of disaster and emergency policies and institutions. Routledge.

Inter-Agency Standing Committee. (2007). IASC guidelines on mental health and psychosocial support in emergency settings.

Intergovernmental Panel on Climate Change. (2018). Global warming of 1.5°C.

International Federation of Red Cross and Red Crescent Societies. (2013). Disaster management: a comprehensive guide (2nd ed.).

Kapucu, N. (2014). Disaster and emergency management: Methods and applications. Boca Raton, FL: CRC Press.

Kapucu, N., ve Hawkins, C. V. (2014). Disaster resilience and community planning. New York: Springer.

Keskin, S. C. (2012). Değer Eğitiminde Geçmişten Günümüze Bir Işık:" Aile Bilgisi Dersi" Model Önerisi. Değerler eğitimi dergisi, 10(23), 117-156.

Khorram-Manesh, A., Goniewicz, K., Hertelendy, A., ve Dulebenets, M. (Eds.). (2021). Handbook of disaster and emergency management. Kompendiet.

Kıral, B. (2020). Nitel bir veri analizi yöntemi olarak doküman analizi. Siirt Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi, 8(15), 170-189.

Kosa, K. M., Cates, S. C., Godwin, S. L., Coppings, R. J., ve Speller-Henderson, L. (2011). Most Americans are not prepared to ensure food safety during power outages and other emergencies. Food Protection Trends, 31(7), 428-436.

Lacombe, A., Quintela, I., Liao, Y. T., ve Wu, V. C. (2021). Food safety lessons learned from the COVID‐19 pandemic. Journal of Food Safety, 41(2), e12878.

Lindell, M. K. (2013). Disaster studies. Current Sociology, 61(5-6), 797-825.

Liu, S. B., ve Fraustino, J. D. (2015). Social media use during disasters: A review of the knowledge base and gaps. Disaster Prevention and Management, 24(3), 252-272.

Liu, S. B., ve Palen, L. (2010). The new cartographers: Crisis map mashups and the emergence of neogeographic practice. Cartography and Geographic Information Science, 37(1), 69-90.

Mavrouli, M., Mavroulis, S., Lekkas, E., ve Tsakris, A. (2022). Infectious Diseases Associated with Hydrometeorological Hazards in Europe: Disaster Risk Reduction in the Context of the Climate Crisis and the Ongoing COVID-19 Pandemic. International Journal of Environmental Research and Public Health, 19(16), 10206.

Mayunga, J. S. (2007). Understanding and applying the concept of community disaster resilience: A capital-based approach. Summer Academy for Social Vulnerability and Resilience Building, 15(19), 1-15.

McEntire, D. A. (2007). Coordinating multi-organizational responses to large-scale disasters. Journal of Emergency Management, 5(1), 7-21.

McEntire, D. A. (2021). Disaster response and recovery: strategies and tactics for resilience. John Wiley ve Sons.

Médecins Sans Frontières. (2012). Cooking safely in insecure environments.

Mills, J., Bonner, A., ve Francis, K. (2006). The development of constructivist grounded theory. International Journal of Qualitative Methods, 5(1), 25-35.

Mukherjee, M. (2018). Food supply chain management during disasters. International Journal of Disaster Risk Reduction, 31, 1194-1200.

National Research Council. (2012). Disaster resilience: A national imperative. The National Academies Press.

Neal, D. M., ve Phillips, B. D. (1995). Effective emergency management: Reconsidering the bureaucratic approach. Disasters, 19(4), 327-337.

Norris, F. H., Stevens, S. P., Pfefferbaum, B., Wyche, K. F., ve Pfefferbaum, R. L. (2008). Community resilience as a metaphor, theory, set of capacities, and strategy for disaster readiness. American Journal of Community Psychology, 41(1-2), 127-150.

Onan, K., Ülengin, F., ve Sennaroğlu, B. (2015). An evolutionary multi-objective optimization approach to disaster waste management: A case study of Istanbul, Turkey. Expert Systems with Applications, 42(22), 8850-8857.

ood and Agriculture Organization of the United Nations. (2007). Nutrition and food security in emergency and disaster situations: A review of food and nutrition issues.

Öztürk, İ. ve Koçak, Ç. (2017). Türk Kızılayı Afetlerde Beslenme Hizmetleri Klavuzu, Türk Kızılayı.

Pfefferbaum, B., Flynn, B. W., Schonfeld, D., Brown, L. M., Jacobs, G. A., Dodgen, D., ... ve Lindley, D. (2013). The integration of mental and behavioral health into disaster preparedness, response, and recovery. Disaster Medicine and Public Health Preparedness, 7(1), 1-6.

Reynolds, B., ve Seeger, M. W. (2012). Crisis and emergency risk communication as an integrative model. Journal of Health Communication, 17(sup1), 1-12.

Sadiq, R., ve Tesfamariam, S. (2017). Disaster management and risk reduction: Role of institutional frameworks in Canada. Natural Hazards, 88(1), 467-482.

Salvation Army, (2006). Salvation Army Relfects on Largest Disaster Response Ever at One-Year Anniversary of Hurricane Katrina.

Semint, S. (2020). Türkiye'de gastronomi ve mutfak sanatları eğitiminin temel sorunları üzerine bir araştırma (Master's thesis, Sakarya Uygulamalı Bilimler Üniversitesi).

Sezen, T. S. (2018). Gastronomi Eğitiminin Mevcut Durumunun Analizine Yönelik Bir Araştırma. (Yüksek Lisans Tezi). Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi ve Mutfak Sanatları Anabilim Dalı.

Sobal, J., ve Nelson, M. K. (2003). Communal disasters, negative events, and food-related experiences among diverse groups in the United States: A review of the literature. International Journal of Mass Emergencies and Disasters, 21(1), 3-30.

Strauss, A. L., ve Corbin, J. (1990). Basics of qualitative research: Grounded theory procedures and techniques. Newbury Park, CA: Sage.

Tierney, K., Lindell, M. K., ve Perry, R. W. (2017). Facing the unexpected: Disaster preparedness and response in the United States. John Wiley ve Sons.

Tinker, T. L., ve Tucker, K. (2016). Disaster planning and response for food and nutrition programs. In R. J. Moore ve R. J. Preedy (Eds.), Handbook of food and nutrition in disasters and humanitarian crises (pp. 277-287). Springer.

UN World Food Programme. (2017). Food assistance in emergencies: An overview of the World Food Programme's emergency response. United Nations World Food Programme. https://www.wfp.org/publications/food-assistance-emergencies-overview-world-food-programmes-emergency-response

United Nations Children's Fund. (2015). UNICEF nutrition strategy 2014-2020.

United Nations Development Programme. (2018). Disaster risk reduction and recovery. Retrieved from https://www.undp.org/content/undp/en/home/ourwork/crisispreventionandrecovery/focus_areas/disaster_risk_reduction.html

United Nations High Commissioner for Refugees. (2018). Emergency handbook: Chapter 11 - Food assistance.

United Nations Office for Disaster Risk Reduction. (2017). Global platform for disaster risk reduction: Sendai framework monitoring process.

United Nations. (2015). Sendai framework for disaster risk reduction 2015-2030.

United States Department of Agriculture. (2014). Food storage for safety and quality.

WHO. (2018). WHO guidelines for foodborne disease outbreak response. Geneva: World Health Organization. ISBN: 978-92-4-155027-7

World Health Organization. (2007). Food and nutrition in emergencies. Retrieved from https://www.who.int/publications/i/food-and-nutrition-needs-in-emergencies

World Health Organization. (2015). Water, sanitation and hygiene in emergencies. Retrieved from https://apps.who.int/iris/bitstream/handle/10665/154588/9789241508476_eng.pdf

World Health Organization. (2018a). Collaborating with other sectors to improve population health.

World Health Organization. (2018b). Emergency risk management for health: Overview. Retrieved from https://www.who.int/hac/techguidance/preparedness/overview/en/

World Health Organization. (2022). Food safety. Retrieved from https://www.who.int/news-room/fact-sheets/detail/food-safety

Yıldırım, S. (2017). Coğrafya Dersi Öğretim Programına Bir Coğrafi Beceri Önerisi: Mekânsal Düşünme Becerisi. Marmara Coğrafya Dergisi, (35), 13-20.

YÖK, (2021). Yükseköğretim Kurulu. Retrieved from https://sgdb.siirt.edu.tr/dosya/personel/kidr-hazirlama-kilavuzu-siirt-20174492442214.pdf

YÖK, (2023). Yükseköğretim Bilgi Yönetim Sistemi, İstatistikler. Retrieved from https://istatistik.yok.gov.tr/.