

SOBİTÜRK 2025

III. Uluslararası Sosyal Bilimler ve Türk Kültürü Sempozyumu: Beslenme Kültürü/Gastronomi

BİLDİRİ ÇAĞRISI

Değerli akademisyenler ve katılımcılar,

Son yıllarda dünya genelinde ve ülkemizde yaşanan sosyal, kültürel ve ekonomik değişimler, beslenme alışkanlıklarını derinden etkilemiştir. Özellikle hazır gıda tüketiminin yaygınlaşması ve genetiği değiştirilmiş (GDO) ürünlerin kullanımı gibi sorunlar, toplum sağlığı açısından ciddi tehditler oluşturmaktadır. Geçmişteki beslenme alışkanlıklarımız ile günümüzdeki beslenme biçimlerimiz arasındaki farkları, ayrıca gelecekteki beslenme eğilimlerini sosyal bilimler perspektifinden tartışmak, bir ihtiyaçtan öte, zorunluluk haline gelmiştir.

Küreselleşme ile birlikte beslenme alışkanlıklarındaki değişim, yerel kültürleri dönüştürürken, aynı zamanda global gıda tedarik zincirlerinin etkisiyle de bireylerin tercihleri ve tüketim alışkanlıkları üzerinde belirleyici bir rol oynamaktadır. Ayrıca, iklim değişikliklerinin tarımsal alanlara etkisi, gıda üretiminde sürdürülebilirlik sorunlarını gündeme getirerek, gelecekteki beslenme biçimlerini dolaylı yoldan şekillendirecek önemli bir faktör haline gelmektedir.

Bu bağlamda, Türk kültür coğrafyasındaki geleneksel beslenme alışkanlıklarının yeniden keşfi ve tanıtılması, hem mevcut modern beslenme sorunlarına karşı bir çözüm sunma hem de sürdürülebilir gıda üretimi ve sağlıklı beslenme biçimlerinin yaygınlaştırılmasına katkı sağlama açısından kritik bir adım olacaktır.

Sosyal bilimlerin farklı alanlarından akademisyenlerin bir araya gelerek beslenme alışkanlıklarını tarihsel, ekonomik, toplumsal, coğrafi ve edebî boyutlarıyla ele alması, konuya daha kapsamlı bir bakış açısı kazandıracaktır. Sempozyumumuzun amacı, günümüz beslenme alışkanlıklarını bilimsel bir çerçevede tartışmak ve Türk mutfağının gastronomik zenginliğini ortaya koymaktır.

Bu doğrultuda, sempozyumda Türk mutfağı ile diğer kültürlerin beslenme alışkanlıkları arasındaki ilişkinin sosyo-kültürel analizlerle ele alınması beklenmektedir. Ayrıca, geleneksel Türk mutfağının modern beslenme alışkanlıklarıyla entegrasyonu ve sağlıklı, sürdürülebilir beslenme biçimlerinin yaygınlaştırılması sempozyumun temel konuları arasında yer alacaktır. Türk mutfağının dünya mutfaklarıyla olan etkileşimi, gastronomi turizminin güçlendirilmesi ve Türk mutfağının korunarak gelecek kuşaklara aktarılması gibi kültürel ve ekonomik boyutlar da sempozyumda tartışılacaktır. Bu yaklaşım, toplumsal sağlık sorunlarına çözüm üretirken, aynı zamanda kültürel mirasın korunup geleceğe taşınması için önemli fırsatlar sunmaktadır.

Aşağıdaki konu başlıkları, 30 Haziran 2025 tarihine kadar başvuru yapmak isteyen adaylar için bir rehber teşkil edecektir. Bildiri konuları bu başlıklar ile sınırlı değildir. Sempozyum ana teması dışına çıkılmaması kaydıyla, sosyal bilimlerin diğer alanları ile ilişkili farklı konularda da bildiri başvurusu yapılabilir.

Başvurular özet formuna uygun olarak sobiturk@marmara.edu.tr mail adresi üzerinden gerçekleştirilecektir. Bildiri dili Türkçe, İngilizce, Almanca ve Fransızca olmalıdır. Sempozyuma katılım yüz yüze veya çevrimiçi olarak sağlanabilir. Sempozyuma dair ayrıntılı bilgi için bk. <https://sobiturk-sempozyum.marmara.edu.tr/bildiri-cagrisi>

Prof.Dr. Sevinç ARI

Düzenleme Kurulu Başkanı

Marmara Üniversitesi

Sempozyum Konuları:

- Beslenmenin Küresel Tarihi
- Türk Mutfak Kültürü Tarihi
- Dünya Gastronomi Şehirleri ve Bölgeleri
- Türkiye'nin Gastronomi Haritası
- Türk Edebiyatında Yemek Kültürü Teması ve Metaforları
- Mutfakta ve Sofrada Estetik ve Sanat
- Türk Kültür Coğrafyasındaki Geleneksel Beslenme Alışkanlıkları
- Gastronomi Terminolojisi
- Türkiye'de ve Dünyada Gastronomi Eğitimi
- Gıda Üretimi ve Güvenliği
- GDO'lu Ürünler
- Ekolojik Okuryazarlık ve Sürdürülebilirlik
- Dünya Geneline Beslenme Sorunları ve Çözümler
- Geleneksel Gıda Üretim Tekniklerinin Korunması ve Yaygınlaştırılması
- Beslenme Politikaları ve Gıda Hukuku
- Sağlıklı ve Sağlıksız Beslenmenin Ekonomik ve Malî Boyutu
- Beslenme ve Toplum Sağlığı
- Beslenme ve Psikoloji
- Beslenme ve Sosyal Medya
- Hazır Gıda Alışkanlıkları
- Zincir Tüketim Mekanlarının Sosyo-Ekonomik Analizi
- Vejetaryen ve Vegan Beslenme
- Gastronomi Turizmi
- Türk Mutfağının Tanıtımı
- Gıda Çevirmenliği
- Dünya Edebiyatlarında Türk Mutfağına Dair İzler

- Kültürlerarası Etkileřimin Beslenme Kültüründe Tezahürü
- Beslenme Kültürünün Sanata Yansıması
- Beslenmeyle İlgili Maddi Kültür Unsurları
- Arřiv Belgelerinde Mutfak
- Tarım
- Beslenme Kültürünün Edebiyata Yansıması
- Yemek ve Yurt Edinme