

Gastronomi Eğitiminde Bir Sosyal Sorumluluk Projesi Örneği: Mengen Ulusal Aşçılık Kampı

DOI: 10.26466/opus.361117

*

Alper Kurnaz*-T. Eren Babür** - Hande Akyurt Kurnaz***

*Öğr. Gör. Dr., Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Marmaris Turizm M.Y.O., Muğla / Türkiye

E-Posta: alperkurnaz@gmail.com

ORCID: [0000-0001-5288-0706](https://orcid.org/0000-0001-5288-0706)

**Öğr. Gör., Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Fethiye ASMK M.Y.O., Muğla / Türkiye

E-Posta: ernbabur@gmail.com

ORCID: [0000-0003-3164-0783](https://orcid.org/0000-0003-3164-0783)

***Öğr. Gör. Dr., Muğla Sıtkı Koçman Üniversitesi, Marmaris Turizm M.Y.O., Muğla / Türkiye

E-Posta: handekurnaz@mu.edu.tr

ORCID: [0000-0001-9712-6387](https://orcid.org/0000-0001-9712-6387)

Öz

Gastronomi, "iyi yemek yeme-içme bilimi ve sanatı" olarak değerlendirilmektedir. Gastronomi, sadece dünyada değil aynı zamanda Türkiye'de de hızlı bir gelişim sürecine girmiştir. Bu gelişmeye paralel olarak gastronomi eğitimi de hakkına düşen payı almıştır. Gastronomi ile ilgili okulların, bölümlerin sayısı hızla artmaktadır. Bu durum bu okullara olan talebi de arttırmaktadır. Son yıllarda eğitim programı olarak gastronomi popüler hale gelmiştir. Birçok öğrencinin gelecek planları arasında gastronomi ile ilgili meslekler yer almaktadır. Bu sebeple kendilerini gastronomi konusunda geliştirmek amacıyla kurslar veya eğitimler almaktadırlar. Gastronomi, öğrencilerin çalışma alanları arasında yer almıştır. Mengen Ulusal Aşçılık Kampı tam bu noktada görev üstlenmektedir. Türkiye'de gastronomi eğitimi konusunda ulusal anlamda sosyal sorumluluk projesi olarak gerçekleştirilmektedir. Türkiye'de yer alan gastronomi ve aşçılık bölümlerinden öğrenci ve öğretim elemanlarının katılımı ile bir haftalık gastronomi eğitimi verilmektedir. Araştırmanın amacı Türkiye'de ilk ve tek olan bu organizasyon hakkında yapılan etkinlikleri incelemektir. Bu bağlamda araştırmanın yöntemi olarak nitel araştırma yöntemlerinden biri olan örnek olay yöntemi tercih edilmiştir. Organizasyonun gastronomi eğitimine gönül vermiş gençlere örnek olabilecek davranışlar noktasında kendilerini geliştirmelerine yardımcı olmak diğer amaçlardan birisidir.

Anahtar Kelimeler: Gastronomi Eğitimi, Sosyal Sorumluluk Projesi, Mengen Ulusal Aşçılık Kampı

A Social Responsibility Project in Gastronomy Education: Mengen National Culinary Camp

*

Abstract

Gastronomy is considered as good eating and drinking knowledge and art. Gastronomy has entered a rapid development process not only in the world but also in Turkey. Due to this development, gastronomy education has also taken its share. The number of schools, departments related to gastronomy is increasing rapidly. This also increases the demand for these schools. Gastronomy training in recent years has gained popularity. Many students have the idea of having gastronomy training in their plans, and they take courses to improve themselves on gastronomy. Mengen National Culinary Camp has a good share at this point. It is realized as a national social responsibility project on gastronomy education in Turkey. One-week gastronomy training is held with the participation of students and lecturers from the gastronomy and culinary departments in Turkey. The purpose of the research is to examine the activities carried out about this organization, which is the first and only in Turkey and the case study method was done by using the qualitative research methods. One of the purpose is that to help the organization to develop behaviors, which can be a good sample for young people who have devoted themselves to gastronomy training.

Keywords: *Gastronomy Education, Social Responsibility Project, Mengen National Culinary Camp*

Giriş

Son yıllarda hem eğitim alanı hem hizmet alanı olarak gastronomi, bireyler arasında popüler bir konu haline gelmiştir. Ayrıca gastronomi eğitimi, hem üniversiteler açısından hem de gastronomi okumak isteyen öğrenciler açısından takip edilen bir bölüm haline gelmiştir. Bu gelişme gastronomi bölümlerine olan ilgiyi arttırırken, bu bölümde verilen eğitiminde niteliğini de tartışılır hale getirmiştir. Gastronomi eğitimi verilen okullarda var olan alt yapı olanakları, mutfak uygulamalarının mevcut durumları, akademik kadronun gereken standartlara kavuşmamış olması gibi faktörler mevcut bölümlerdeki öğrencilerin eğitimini doğrudan ilgilendirmektedir. Öte yandan bu bölümü barındıran okulların mutfak uygulamasında kullanılacak olan özel malzemelere ulaşma noktasında (temini zor gıda maddeleri, araç-gereç, vb.) zorluklar yaşaması, okul yönetimlerinin bölüme bakış açılarındaki farklı tutumlar ve alanında uzman olan kişilerin bu alanda akademisyen olma noktasında motive olmaması (özel sektördeki maaşların daha tatmin edici olması, özel sektörde daha üst konumlara gelme vb.) diğer faktörler olarak değerlendirilebilir. Bu durumlar gastronomi eğitiminde özellikle mutfak uygulamasına dönük faaliyetlerin okul bünyesinde gerçekleştirilmesinde engeller ortaya çıkmasına sebep olmaktadır. Bu doğrultuda gastronomi eğitimi alan öğrencilerin daha etkin bir mutfak uygulama eğitimi alması noktasında mutfak profesyonelleri (alanında uzman aşçılar, endüstriyel mutfak ekipmanı üreten firmalar, sektöre ürün sağlayan tedarikçiler, vb.) ile buluşturulması önem kazanmaktadır. Türkiye’de ilk kez organize edilen ve gastronomi paydaşlarını tek çatı altında buluşturan Mengen Ulusal Aşçılık Kampı (MUAK) araştırmanın konusunu oluşturmaktadır. Araştırmanın amacı da Mengen Ulusal Aşçılık Kampı tarafından gerçekleştirilen gastronomi etkinliklerini örnek olay yöntemi ile incelemektir.

Gastronomi konusunda ilk kitap birinci yüzyılda Apicus tarafından yazılmıştır. Aşçılık ve mutfakla ilgili ilk kurs 1784’te İngiltere’de açılmıştır. Ayrıca 1820’de ABD’de ve 1891’de Fransa’da açılan kurslar ile gastronomi eğitimi temelleri atılmıştır. Fransa’da 1895’te açılan Le Gordon Bleu ve 1922’den beri aşçılık eğitimi de veren Cornell Üniversitesi ilk diploma veren okullardır. İlk kez Boston ve Adelaide Üniversiteleri’nde 1990’larda kültür ve beslenmeyi tüketim yönüyle ele alan gastronomi yüksek lisans

programları açılmış, yüksek lisans programlarını 1996'da açılan New York Üniversitesi'nin doktora programı takip etmiştir. İki yüzyıl önce başlayan Fransa, ABD, İngiltere ve İtalya'da sektöre yönelik kurumsallaşmış kurslar ve okullar yiyecek-içecek sektörüne eğitilmiş eleman yetiştirmede önemli katkılar sağlamaktadır. Dünyada sahip olduğu gastronomi değerlerini etkin bir şekilde pazarlayabilen ABD, Fransa, İtalya, İspanya gibi ülkelerde gastronomi eğitimi giderek önemli hale gelmiştir (Allen, 2003: 16-17'den aktaran Öney, 2016: 196).

Türkiye'de aşçılık eğitiminin temeli Ahilik kültüründen gelen usta-çırak ilişkisi ile harmanlandığını söylemek mümkündür. Cumhuriyetin ilk yıllarından itibaren özellikle okullu çağa geçinceye kadar açılan kurslar doğrultusunda eğitim ilk adımları atmıştır (Görkem ve Sevim, 2016; Şengül, 2017). 25 Ekim 1985 tarihinde Milli Eğitim Bakanlığı Ticaret ve Turizm Öğretimi Genel Müdürlüğüne bağlı olarak, Mengen Aşçılık Meslek Lisesi ismiyle Türkiye'nin ilk ve tek Aşçılık eğitimi veren lisesi eğitime açılmış olup, 2002 yılında Milli Eğitim Bakanlığı'nın okullarda isim birliğine gitmesi nedeniyle Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Liseleri kapsamına alınmıştır. Ancak, Türkiye'nin tek aşçılık lisesi olması sebebiyle isminin başına "Aşçılar" ifadesi eklenerek Mengen Aşçılar Anadolu Otelcilik ve Turizm Meslek Lisesi olarak değiştirilmiştir (Kurnaz, Kurnaz ve Kılıç, 2014). 1997 yılında Abant İzzet Baysal Üniversitesi bünyesinde Aşçılık programının açılmasıyla ön lisans düzeyinde eğitime başlanmıştır. Abant İzzet Baysal Üniversitesi'ni sırasıyla Afyon Kocatepe (2001), Anadolu Üniversitesi (2002) ve Gaziantep Üniversitesi (2003) "Aşçılık" programlarının açılışı izlemiştir. Vakıf üniversiteleri kapsamında ise Kapadokya Meslek Yüksekokulu "Aşçılık" programı açan ilk (2006) meslek yüksekokulu olmuştur (Görkem ve Sevim, 2016). 2017 yılı ÖSYM yükseköğretim programları ve kontenjanları kılavuzuna göre aşçılık programı ile ilgili program ve kontenjan dağılımı Tablo 1'de görülmektedir.

Tablo 1 doğrultusunda 2017 yılında gastronomi ile ilgili toplamda 35 farklı üniversitede bu bölüm bulunmaktadır. Aynı zamanda bu üniversitelerde farklı öğretim düzeylerine (ikinci öğretim, örgün öğretim, tam burslu vb.) sahip 73 bölüm yer almaktadır (YÖK Atlas, 2017).

Tablo 1. 2017-2018 Eğitim-Öğretim Yılı Aşçılık Programı ve Kontenjan Dağılımı

	Birinci Öğretim		İkinci Öğretim		Uzaktan Eğitim		Toplam	
	Program	Öğrenci	Program	Öğrenci	Program	Öğrenci	Program	Öğrenci
Devlet	40	2066	21	1158	1	1538	62	4762
Vakıf	26	1301	10	542	1	30	37	1873
Toplam	66	3367	31	1700	2	1568	99	6635

Kaynak: ÖSYM 2017-ÖSYS Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzundan derlenmiştir.

Tablo 2’de görüldüğü üzere 2017 yılı ÖSYS kılavuzunda devlet ve vakıf üniversiteleri olmak üzere toplam 58 bölüm ve 3007 öğrenci kontenjanı ile eğitim yürütülmektedir.

2015 yılında ÖSYS yükseköğretim programları ve kontenjanları kılavuzunda bu sayı toplam 28 bölüm ve 1424 öğrenci kontenjan olduğu bilinmektedir (Görkem ve Sevim, 2016). İki yıl gibi kısa bir sürede bile değişim oranı dikkati çekmektedir.

Tablo 2. 2017-2018 Eğitim-Öğretim Yılı Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ve Kontenjan Dağılımı

	Birinci Öğretim		İkinci Öğretim		Toplam	
	Bölüm	Öğrenci	Bölüm	Öğrenci	Bölüm	Öğrenci
Devlet	24	1319	7	270	31	1589
Vakıf	27	1418	-	-	27	1418
Toplam	51	2777	7	270	58	3007

Kaynak: ÖSYM 2017-ÖSYS Yükseköğretim Programları ve Kontenjanları Kılavuzundan derlenmiştir.

Tablo 1 ve 2’de yer alan elde edilen bilgiler doğrultusunda aşçılık ve gastronomi programlarının ve öğrencilerinin sayısı her yıl artmaktadır. Bu artış ile birlikte aşçılık ve gastronominin önemli bir eğitim dalı olduğu görülmüştür. Aşçılık ve gastronomi eğitimlerini anlatabilecek çeşitli projeler düzenlenmektedir. Bu projeler sosyal sorumluluk projeleri adı altında yer almaktadır.

Sosyal sorumluluk, bireylerin davranışlarını şekillendiren bir olgudur. Sosyal sorumluluk bilinciyle hareket eden bireyler davranışlarının toplum veya çevre üzerinde olabilecek etkilerini de dikkate alırlar. Dahası bu anlayışla hayatını şekillendiren bireylerin sadece toplum veya çevreye karşı değil; aynı zamanda ailesi, arkadaş grupları ve sorumlu olduğu insanlara karşı da tavır ve davranışlarında dikkatli ve hassas olacağı söylenebilir (Ergül ve Kurtulmuş, 2014). Sosyal sorumluluğun temel özelliği, bir organizasyonun karar verme sürecine toplumsal ve çevresel faktörleri dahil etme isteği ve faaliyetlerinin topluma ve çevreye etkileri konusunda sorumlu olmasıdır (ISO, 2006).

Sosyal sorumluluk projeleri, işletmenin sosyal sorumluluk anlayışı temelinde, herkese fayda sağlama amacının gerçekleştirilmesinde en etkili yöntemlerdendir. Sosyal sorumluluk projesi, bir işletme ile tanımlanmış bir alanda faaliyet gösteren bir dernek veya gönüllü bir kuruluş arasında stratejik işbirliği yoluyla uygulanabileceği gibi, doğrudan amacın kendisine de ulaşılabilir (Külter Demirgüneş, 2015, s.53). Bu bağlamda araştırmaya konu olan MUAK organizasyonu mesleki yönlerini geliştirmeleri amacıyla aşçılık ve gastronomi öğrencileri ve akademisyenlerine yönelik bir sosyal sorumluluk projesi olarak değerlendirilmektedir.

Yöntem

Araştırmanın amacı MUAK kapsamında gerçekleştirilen etkinliklerin gastronomi eğitimi açısından değerlendirilmesidir. MUAK hakkında derinlemesine bir analiz yapmak amacıyla nitel araştırma yöntemlerinden biri olan örnek olay yöntemi tercih edilmiştir. Araştırmaya konu olan MUAK'ın yerinde incelenmesi isteği, etkinlik hakkında detaylı bilgi sahibi olunması ve etkinliğin ulusal anlamda ilk kez 2015 yılında yapılması ve sonraki yıllarda da devam ettirilmesi örnek olay yönteminin seçilmesindeki nedenler arasındadır. Örnek olay yöntemi, bilimsel olarak gerçek hayatta bir olguyu derinlemesine ve çevre bağlamında inceleyen; bir durum, bir birey, bir grup, bir organizasyon, bir olay, bir sorun veya bir anormallik olabilir (Burawoy 2009; Stake 2005; Yin, 2014). Bu bağlamda MUAK organizasyonunun derinlemesine irdelenmek istenmesi bu yöntemin seçilmesindeki temel dayanaktır. Örnek olay yönteminin daha sağlıklı bir şekilde devam edilebilmesi için detaylı bir doküman analizi yapılmıştır.

Araştırmanın geçerliliğinin artırılması amacıyla yapısal geçerliliği sağlamak için birden fazla kaynaktan veri toplama aracı tercih edilirken, içsel geçerliliği sağlamak için tablolardan faydalanılmıştır. Güvenirliği sağlamak için gözlemleri ve faaliyetleri mümkün olduğunca somut şekilde aktarmak, farklı kaynaklardan elde edilen bulgular arasında paralellik olmasına dikkat çekmek hususunda azami çaba sarf edilmiştir (Baş ve Akturan, 2013).

Doküman analizi ile birlikte 2015, 2016 ve 2017 yıllarında gerçekleştirilen MUAK etkinliklerinde katımlı gözlem yapılmış ve etkinliğin sürdüğü bir haftalık zaman diliminde ne tür aktivitelerin yapıldığı not edilerek, analiz edilmeye çalışılmıştır. Bu süreçler sonunda toplanan veriler bir rapor haline getirilmiştir.

MUAK Hakkındaki Bulgular

AŞOMDER Tarihi ve MUAK

MUAK organizasyonu AŞOMDER tarafından yürütülmektedir. Öncelikle bu okulla ilgili tanımlayıcı bilgilere yer verilmiştir. 1985 yılında eğitim vermeye başlayan ve bu tarihte Türkiye'nin ilk ve tek aşçılık lisesi olan Mengen Anadolu Aşçılık Meslek Lisesi, 1992 yılında ilk mezunlarını vermiştir. Bu tarihten itibaren Türkiye'de aşçılık sektörüne yön vermeye başlayan Mengen Aşçılık Lisesi, ilerleyen yıllarda da sektörün önemli bir kurumu haline gelmiştir. Mengen Aşçılık Lisesi; öğrencilerine mesuliyet alma konusunda öz güven sağlamakla birlikte, dünya çapında başarılı bireyler yetiştirmiştir. Türkiye'de yiyecek içecek sektöründe çok önemli bir konuma sahip olan Mengen Aşçılık Lisesi mezunları daha güçlü ve daha organize olmak adına tek bir çatı altında toplanma gerekliliği hissetmiş ve bu sebeple 2007 yılında AŞOMDER kurulmuştur. Derneğin genel merkezi İstanbul'da yer almaktadır.

AŞOMDER'in özelliği, sosyal sorumluluk bilinci ile düzenlediği organizasyonları kendi üyelerinin çabalarından oluşan amatör bir ruh ile gerçekleştirmesidir. Dolayısı ile AŞOMDER; kendinden güç alan dinamik ve bağımsız bir sivil toplum örgütüdür. AŞOMDER, 2007 yılından bugüne kadar geçen sürede ciddi bir yol kat etmiştir. Türkiye de aşçılığın beşiği olarak adlandırılan Mengen'de eğitim görmüş olmanın gereği olarak daha

ileriye gitmek ve en iyiyi yakalamak noktasında, bir dernek çevresinde bütünleşmektedir.

MUAK Türkiye'nin ilk ve tek ücretsiz aşçılık eğitimi hareketidir. MUAK amacı; Türkiye'de eğitim veren üniversitelerin "Aşçılık", "Gastronomi", "Gastronomi ve Mutfak Sanatları", "Mutfak Sanatları ve Yönetimi" programlarında okuyan öğrencileri ve bu bölümlerdeki akademisyenleri bir araya getirmektir. Çeşitli etkinlikler ile vizyonlarını genişleterek, mesleki gelişimlerine; dolayısıyla Türkiye'de var olan gastronomi eğitimine pozitif katkı sağlamaktır.

Her yıl aşçılık programı ve gastronomi bölümü bulunan tüm üniversitelerden 1 öğretim elemanı ve 2 öğrenci olacak şekilde Mengen'e davet edilmektedir. Nisan ayının son haftası bir hafta boyunca gerçekleştirilen bu etkinlikte onların tüm masraflarını (yeme-içme, eğitim, konaklama vb.) kamp organizasyonuna destek olan firmalar tarafından karşılanmaktadır.

Yıllar itibariyle üç defa düzenlenen MUAK'ın ilki 2015 yılında düzenlenmiştir. Kampa 35 üniversite ve 46 program/bölümden 127 katılımcı eşlik etmiş, birçok eğitim gerçekleştirilmiştir. Bir hafta süren kampa ilginin yoğun olması gelecek yıllar için umut olmuş ve kampın ne kadar önemli bir sosyal sorumluluk projesi olduğu herkes tarafından görülmüştür. İkinci MUAK 2016 yılında düzenlenmiştir. Bu yılda 10 gün süren kampta iki farklı program gerçekleştirilmiştir. 20-23 Nisan'da liseli katılımcılar, 24-30 Nisan'da üniversiteli katılımcılar kampta yer almıştır. İkinci MUAK 25 lise ve 42 üniversite katılımı ile gerçekleşmiştir (Kurnaz ve Güldemir, 2017). 2017 yılında gerçekleştirilen kampa ise 47 üniversiteden katılımcı Mengen'e gelerek eğitim almıştır.



Görsel 1. Kamp Ateşinin Yakılması

Etkinlikler

Hafta boyunca birçok etkinlik hem mutfak uygulaması hem de teorik bilgi aktarımı şeklinde planlanmaktadır. Aynı zamanda katılımcıların birbiri ile daha iyi bir iletişim kurabilmeleri adına sosyal etkinliklerde kampı yerini almaktadır. Araştırma birimi olan MUAKE hakkında bir haftalık etkinlik planı aşağıdaki tabloda ele alınmaktadır.

Tablo 3. MUAKE Bir Haftalık Etkinlik Programı

Etkinlik Günü	Etkinlik İçeriği
1. Gün	Kampın ilk günü katılımcıların gelişi ile başlamaktadır. Katılımcılar görünmez kahramanlar (kamp organizasyonunda yer alan gönüllü öğrenciler için ASOMDER tarafından kullanılan tanımlama) tarafından terminalde karşılanarak kayıt için aşçılık lisesine kadar katılımcılara eşlik edilmektedir. Kamp kayıt masasında kamp ile ilgili önceden istenen evraklar teslim edilmekte, kamp boyunca kullanılacak üniformalar katılımcılara verilmektedir. Aynı zamanda katılımcıların konaklamaları gerçekleştirilmektedir. Konaklama alanı ve günlük akışta gerekli olan bilgiler hususunda kısa bilgilendirme yapılmaktadır. Günün erken saatlerinde ulaşım sağlayanlara kahvaltı verilmektedir. Öğle yemeğinden sonra kamp ile ilgili oryantasyon sağlamak amacıyla brifing yapılmaktadır. Sonra aşçılık lisesinde kamp ateşinin yakılması ile kamp heyecanı başlamaktadır. Aynı salonda birlikte yemek yenilen akşam yemeğinde katılımcı akademisyenlerle AŞOMDER üyeleri tanışma ve kaynaşma sağlanmaktadır.

2. Gün	Sabah kahvaltısı açılış lisesi uygulama otelinde yapılmaktadır. Kahvaltıdan sonra sponsor eğitimi için açılış lisesi salonuna geçilmektedir. Eğitimden sonra hep birlikte yürüyüş yapılarak Mengen Meslek Yüksekokulu uygulama mutfağının bulunduğu kampüse gidilmektedir. Kampüse varıldıktan sonra katılımcılar dört gruba ayrılarak uygulama sınıflarına geçip yemek yapmak için hazır beklemektedir. Eş zamanlı olarak uygulama mutfaklarında makarna-hamur işi, deniz mahsulleri, bulgur-kinoa, sushi mutfak eğitimi dört grup tarafından alanında uzman AŞOMDER ustalarının liderliğinde yürütülmektedir. Uygulama esnasında yapılan yemekler hakkında sadece uygulama bilgisi değil aynı zamanda teorik eğitimde verilmektedir (Örneğin, bulgur yapımı, tarihi, hasatı, vb. gibi). Uygulama bittikten sonra tadım ve ürün ile ilgili yorumlama yapılmaktadır. Öğle yemeği için ara verildikten sonra uygulama konuları birer grup kayarak (makarna-hamur işi-2. grup, deniz mahsulleri-3.grup, bulgur-kinoa-4.grup, sushi-1.grup) aynı şekilde devam etmektedir. Uygulama bitiminde tekrar açılış lisesine dönülmektedir. Açılış lisesi salonunda kampa destek olan sponsorlardan birisinin vermiş olduğu eğitim sonrasında akşam yemeği geçilmektedir. Yemekten sonra yemek salonunda katılımcılar çay eşliğinde tanışarak gün hakkında sohbet edip birliktelik sağlamaktadırlar.
3. Gün	Üçüncü gün sabah kahvaltısından sonra yine sponsor eğitimi yapılmaktadır. Günlük akış aynı ikinci günde olduğu gibi devam etmektedir. Gün sonunda iki günlük mutfak eğitimi ile katılımcılar dört farklı alanda mutfak uygulaması yapmış ve yine dört farklı ürün grubu (sponsor eğitimleri) hakkında bilgi almış olmaktadır.
4. Gün	Bugün mutfak uygulaması olmayan sosyal etkinliklerin yoğun olduğu gündür. Kahvaltının ardından kısa bir serbest zaman ve sonrasında mutfak ekipmanları ve gıda tedarikçisinin temel gıda ürünleri ile ilgili vermiş oldukları eğitim yapılmaktadır. Bu eğitimlerin ardından Mengen Açılış Lisesinin kurulmasında büyük emeği olan merhum Aydın Yılmaz ustanın mezarı ustaya saygı niteliğinde ziyaret edilmiştir. Son kampta (2017) Öztiryakiler Murahhas Üyesi Tahsin Öztiryaki tarafından "Tahsin Bey Aydın Yılmaz'ı Anlatıyor" konferansı verilmiştir. Bugün öğle yemeği kumanya şeklinde verilmektedir. Bunun sebebi Mengen merkezinde katılımcılara serbest zaman tanıma amacından kaynaklanmaktadır. Serbest zaman sonrasında sponsor eğitimi açılış lisesi salonunda yapılmaktadır. Eğitimden sonra mülki amirlerin katılımı ile kamp çadırı açılmaktadır. Burada kampa destek veren firmalar ürünleri hakkında kamp süresince bilgi vermektedirler (Örneğin, tabak

	<p>yapımında kullanılan malzemeler, ekipman hijyeninde kullanılan kimyasallar gibi). Çadırın açılmasından sonra akşam yemeği olarak; sokak lezzetleri (hamburger, köfte, kokoreç, pilav nohut, vb.) ile mangal ve kuzu çevirme etkinliği yapılmaktadır. Bu etkinlikte ustalar ürünlerin başında ürünün hazırlanmasından soslanmasına, pişirilmesinden sunumuna kadar geçen süreç ile ilgili bilgi vermektedirler. Bu eğitimde amaç sadece yemek içmek değil aynı zamanda ürün başı eğitimi yapılarak eğitimden keyif alınması sağlanmaktadır.</p>
5. Gün	<p>Kahvaltının ardından sponsor eğitimi ile başlayan gün mutfak uygulama eğitimi ile devam etmektedir. Uygulama için kampüs alanına gelindikten sonra katılımcı gruplar pirinç, ördek-tavuk, dana ve kuzu eğitimleri için mutfaktaki yerlerini almışlardır. Yine 2. ve 3. günde olduğu gibi mutfak uygulamaları ürün hakkında teorik ve pratik eğitimi kapsamaktadır. AŞOMDER mezunu ustalar tarafından verilen eğitimlerde ürünün niteliği, kullanımı, yapılacak yemek hakkında bilgileri ve tadım aşamasından oluşmaktadır. Öğle yemeğinin ardından mutfak eğitimleri kayan sıra ile yine devam edip, sonrasında aşçılık lisesine dönüş yapılarak son bulmaktadır. Sponsor eğitimi ile devam eğitimlerden sonra akşam yemeği ve serbest zamanla gün son bulmuştur.</p>
6. Gün	<p>Sabah kahvaltısının ardından mutfak eğitimleri ile başlayan gün öğle yemeği arası devam edip yine mutfak eğitimleri ile sona ermektedir. Mutfak uygulamasının olduğu günlerdeki etkinlik takvimi ile aynı etkinlikleri sahip olan bu günde katılımcılar pirinç, ördek-tavuk, dana ve kuzu hakkında bilgi sahibi olmaktadırlar. Mutfak eğitimlerinin ardından sponsor eğitimi ve akşam yemeği gelmektedir.</p>
7. Gün	<p>Etkinliğin son günü 7. gündür. Kahvaltının ardından tüm katılımcılar ve AŞOMDER üyeleri aşçılık lisesi bahçesinde toplanarak korteje hazırlanmaktadır. Bu kortejde tüm katılımcılar ve AŞOMDER üyeleri üniformaları ile aşçılık lisesinden Mengen merkeze kadar kortej yürüyüşü gerçekleştirmektedirler. Korteje bando takımı da eşlik ederek güzel bir atmosfer yaratılmaktadır. Mengen Belediyesi önüne gelindiğinde konuşmalar ve sunuş gerçekleştirilmektedir. Kortejden sonra katılımcılara serbest zaman verilmektedir (Mengen yöresel pazarının gezilmesi, hediyelik eşya vs. için). Serbest zamandan sonra aşçılık lisesinde toplanılmakta ve bahçede açılan sektör temsilcilerinin stantları gezilmektedir. Öğle yemeğinin ardından şeflerle panel için aşçılık lisesi salonuna geçilmektedir. Sohbet ve soru-cevap şeklinde gerçekleşen bu etkinlikte geleceğin şefleri ustalarından tüyolar almak için merak ettikleri konular hakkında güzel bilgiler elde etmektedirler. Şeflere plaket takdimi ile biten bu etkinlikten sonra kampda en çok beklenen an olan katılım belgelerinin takdimi için sertifika sunumlarına geçilmektedir.</p>

Her üniversite tek tek takdim edilerek belgeleri verilmektedir. Son gün olması sebebiyle eğlencenin de yer aldığı bu etkinlikte stand-up programı, kapanış konuşması ve teşekkür plaketleri takdimi, video gösterimi, perküsyon ve konserle etkinlik son bulmaktadır.

Yukarıda anlatılan etkinliklerin yanı sıra üç yıllık MUAK tarihinde farklı yıllarda pastacılık, ekmekçilik, çikolata eğitimi uygulamalı eğitimlerde yer almıştır. Bununla birlikte sponsor eğitimi şeklinde nitelendirilen eğitimlerde; hijyen, insan kaynakları, sosyal medya kullanımı, ürünler üzerine bilgilendirme, zeytinyağı tadımı, porselen eğitimi, ithal ve yerli ürünler eğitimi, mutfak ekipmanları eğitimi, sunumlar ve konferanslar nitelendirilmektedir. Ayrıca sosyal/kültürel sorumluluk olarak sektöre büyük hizmetleri olan insanları anmak ve öğrencilere anlatmak kampın diğer bir amacıdır. Bunun yanında aşçılık lisesi bahçesinde yapılan eğitimler de (sokak lezzetleri, barbekü ve hamburger partileri) hem eğitimler devam etmekte hem de katılımcılar canlı müzikle güzel vakit geçirmektedir.



Görsel 2. MUAK Mutfak Uygulamalarından Bir Görsel

MUAK katılımcıları bu organizasyonla uygulamalı mutfak eğitimi sayesinde kendi alanları ile ilgili beceri ve yeteneklerini geliştirirken aynı zamanda teorik bilgi de sağlamış olmaktadır. Bunun yanında alınan

eğitimler sonucu yeni yemekler ve pişirme teknikleri, yemeklerde kullanılan ürünleri tanıma ve kullanma becerileri geliştirmektedirler. Alanında uzman şefler ve firmaların yetkilileri ile tanışarak sektörel anlamda çevrelerini genişletme imkanına sahip olmaktadır. Dolayısıyla sektörle bağlantı kurarak katılımcıların gelecek dönemde meslek hayatlarına yön verme şansına sahip oldukları görülmektedir. Diğer bir özelliğe katılımcıların bir kısmının akademisyen olması sektör temsilcileri ile geliştirilen iletişimin kendi okullarında da devam etmesi durumudur. Böylelikle kampa gelemeyen öğrencilerinde orta ve uzun vadede kamptan faydalanmalarına zemin hazırlamaktadır. Yaklaşık 50 farklı okulun öğretim elemanı tanışarak bir araya geldikleri zaman dilimlerinde tartışma ortamı yaratılmış ve sorunlara çözüm bulma noktasında paylaşımlarda bulunmuşlardır.

MUAK'ın gastronomi eğitimi noktasında sektöre ve akademiye katkıları konusunda belli başlı bulgular elde edilmiştir. Yapılan organizasyon hem üniversite öğretim elemanı ve üyelerine hem de öğrencilerine yönelik gerçekleştirilmektedir. Bu sistemin amacı organizasyon boyunca verilen eğitimin devam etmesini sağlamaktır. Ayrıca uygulamalı eğitimlerin nasıl yürütülmesi gerektiği konusunda ASOMDER üyesi şefler katılımcı öğretim elemanlarına yol göstermektedirler. Böylece katılımcı okullardaki uygulama eğitimlerine de bir şekilde yardımcı olunmaktadır. Bununla birlikte katılımcı öğretim elemanlarının yiyecek içecek sektöründeki şefler ve firmalarla tanışarak bu temsilcilerin okullarına davet edilmesine zemin hazırlanmaktadır. Firmaların ve şeflerin imkanlarını bir nevi okullara kanalize etme imkanı doğmaktadır. Böylece sektör ve okullar arasında bir köprü oluşturularak eğitim bir süreç haline getirilmektedir. Son olarak ise gastronomi ve aşçılık hocalarının birbirleri ile tanışması ve okullardaki sorunlarımızı, müfredattaki eksiklerimizi, eğitimlerdeki olması gereken ama eksik kalınan durumlar tartışılmaktadır. Fikir birliği ya da ayrılığı olan noktalarda daha hassas çalışılması gerekliliği kamplarda dikkati çekmektedir. Bu sebepten dolayı -Daha kalıcı ve daha etkili adımlar atmak adına- dördüncü kamp programına çalıştay eklemiştir.

MUAK ile sosyal sorumluluk noktasında organizasyonun amacı ele alındığında, bu organizasyon tamamıyla sosyal sorumluluk projesidir. İşin içinde hiçbir şekilde maddiyat dönmediği gibi hiçbir katılımcıdan da

ücret talep edilmemektedir. Amaç sadece okullarda eğitim kalitesinin artmasına yöneliktir. Sonuç olarak Türk gastronomisine doğrudan pozitif katkı verildiği düşünülmektedir.



Görsel 3. Şeflerle Söyleşi

Sonuç

MUAK etkinliği gastronomi eğitimi noktasında sosyal sorumluluk bilinciyle hareket eden bir organizasyon olarak değerlendirilmektedir. Ulusal anlamda Türkiye'nin gastronomi bölümlerinden ve aşçılık programlarından katılımcı kabul eden MUAK hiçbir ücret talep etmeden bir hafta boyunca gönüllülük esasına dayalı olarak eğitim vermektedir. Organizasyonun yürütücüsü olan AŞOMDER üyeleri kendi zamanlarından fedakârlık ederek gerçekleştirdikleri bu etkinlikte gastronomi gönüllüsü olan katılımcılarla motivasyonu yüksek bir etkileşim içine girmektedirler. 2015 yılında gerçekleştirilen MUAK ile ilgili Akarçay (2015) tarafından kaleme alınan çalışmada MUAK, "gastronomi alanında, aşçılık mesleğini icra edecek gelecek kuşaklar ve ülkedeki eğitimin pozitif ivme kazanması adına, benzeri olmayan önemli bir organizasyon" şeklinde değerlendirilmiştir. Aynı zamanda Akarçay (2017) tarafından kampla ilgili yapılan diğer bir değerlendirmede MUAK katılımcılarının eğlenerek öğrenme ve olağan dışı bir arkadaşlık geliştirdikleri ifade edilmiştir.

Sonuç olarak, MUAK organizasyonu bir hafta boyunca yaklaşık 30 kadar etkinliği bünyesinde bulunduran sektör temsilcileri ve profesyonelleri ile geleceğin şeflerini biraraya getiren, ulusal anlamda yaklaşık 50 farklı üniversiteden katılımcı ağırlayan hem mutfak uygulamaları hem de teorik eğitimler ile gelen misafirlere aktarımda bulunulan bir sosyal sorumluluk projesidir. Her okuldan 1 öğretim elemanı 2 öğrenci kampa kabul edilmektedir. Bu sayıların az olmasının sebebi mümkün olduğunca daha çok okula ulaşmak, mutfak uygulamalarının daha verimli olmasının arzu edilmesi, organizasyonun yürütüldüğü Mengen'in konaklama noktasında gerekli alt yapıya sahip olmamasından kaynaklanmaktadır. Diğer yandan kampa katılımcı kabulündeki sayının sınırlı olması dikkati çeken kampa katılan akademisyen katılımcıların okullarına döndükten sonra kampta tanıştıkları sektör temsilcilerini okullarına davet etmesi fark yaratan bir fayda olarak değerlendirilmektedir. Katılımcılardan maddi olarak hiçbir ücretin talep edilmemesi usta-çırak ilişkisi ile bilgilerin aktarılması noktasında AŞOMDER üyelerinin hassas davranması hem katılımcılar tarafından hem de araştırmacılar tarafından dikkati çekmektedir. Gastronomi sektöründeki rekabetin üst noktalarda olmasının aksine kamp paydaşlarının paylaşımcı dost tavırları ise dikkati çeken diğer önemli husustur.

Bu değerlendirmelerle birlikte araştırma sonucunda birtakım önerilere yer verilmektedir.

- MUAK organizasyonuna sadece gastronomi ve aşçılık programlarından katılımcı kabul edilmektedir. Yiyecek içecek ve otel, lokanta ve ikram hizmetleri bölümlerinden (bu bölümden sadece aşçılık programı var) de katılımcı kabul edilebilir.
- MUAK'ın sektör temsilciliği noktasında kayda değer bir organizasyon olduğu anlaşılmaktadır. Bu bağlamda uluslararası gastronomi dünyasından bilinirliği olan temsilciler (michelin yıldızlı restoran temsilcileri gibi) de davet edilerek organizasyonun farkındalığı artırılabilir.
- Katılımcılar arasında genel olarak cinsiyet dağılımına bakıldığında yarıya yakın bir dilimi kadın katılımcılar oluşturmaktadır. Ancak AŞOMDER üyelerini tamamının erkek olduğu görülmektedir.

AŞOMDER üyelerinden kadın eğitimcilerinde organizasyona dahil edilmesi katılımcı olan kadınlara örnek olmada ve mesleki geleceklerine motive etmede rol model olacağı düşünülmektedir.

- Bu araştırmada elde edilen sonuçlar araştırmada kullanılan yöntemlerden elde edilen bulgularla sınırlıdır. Başka akademisyenler tarafından gelecekte yapılacak diğer araştırma yöntemleri ile (anket, odak grup görüşmesi gibi) yeni bulgular ve yeni bakış açıları geliştirilebilir.

Kaynakça

- Akarçay, E. (2015). I. Ulusal aşçılık kampı'nın ardından. *Anatolia: Turizm Araştırmaları Dergisi*, 26(2), 151-154.
- Akarçay, E. (2017). Kampın sosyolojik değerlendirmesi. Osman Güldemir ve Alper Kurnaz (Eds.) *Kampın Kitabı* içinde (ss.161-172). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Baş, T. ve Akturan, U. (2013). *Nitel Araştırma Yöntemleri*. Ankara: Seçkin Kitapevi.
- Burawoy, M. (2009). *The extended case method. Four countries, four decades, four great transformations, and one theoretical tradition*. Berkeley: University of California Press.
- Ergül, H.F. ve Kurtulmuş, M. (2014). Sosyal sorumluluk anlayışının geliştirilmesinde topluma hizmet uygulamaları dersine ilişkin öğretim elemanlarının görüşleri. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 13(49), 221-232.
- Görkem, O. ve Sevim, B. (2016). Gastronomi eğitiminde geç mi kalındı acele mi ediliyor?. *Elektronik Sosyal Bilimler Dergisi*, 15(58), 977-988.
- ISO, (2006). ISO 26000: Guidance on Social Responsibility. *The International Organization for Standardization*, Geneva, Switzerland.
- Kurnaz, A. ve Güldemir, O. (2017). Sonuç yerine, Osman Güldemir ve Alper Kurnaz (Eds.) *Kampın kitabı* içinde (ss.173-174). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Kurnaz, A., Akyurt Kurnaz., H. ve Kılıç, B. (2014). Önlisans düzeyinde eğitim alan aşçılık programı öğrencilerinin mesleki tutumlarının belirlenmesi. *Muğla Sıtkı Koçman Üni. Sosyal Bilimler Enstitü Dergisi*, 32, 41-61.

- Külter Demirgüneş, B. (2015). Sosyal sorumluluk projelerine yönelik tutumun, satın alma davranışı ve satın alma niyeti üzerindeki etkisi, *Hacettepe Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Dergisi*, 33(3), 47-74.
- Öney, H. (2016). Gastronomi eğitimi üzerine bir değerlendirme, *Selçuk Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Dergisi*, 35, 193-203
- Stake, R.E. (2005). Qualitative case studies., N.K. Denzin, and Y.S. Lincoln (Eds.), *The SAGE handbook of qualitative research in*, 3rd ed. (pp. 443–466). London, Thousand Oaks: Sage Publications.
- Şengül, S. (2017). Gastronomi eğitimi ve gastronomide kariyer, Mehmet Saruşık (Ed.) *Tüm yönleriyle gastronomi bilimi içinde* (ss. 169-185). Ankara: Detay Yayıncılık.
- Yin, R.K. (2014). *Case study research. design and methods*. 5th ed. London, Thousand Oaks: Sage Publications.
- YÖK Atlas. (2017). YÖK Lisans Atlası, <https://yokatlas.yok.gov.tr/lisans-ana-sayfa.php> Erişim Tarihi: 27.11.2017.

Kaynakça Bilgisi / Citation Information

Kurnaz, A., Babür T. E. ve Akyurt-Kurnaz, H. (2018). Gastronomi eğitiminde bir sosyal sorumluluk projesi örneği: Mengen ulusal aşçılık kampı. *OPUS – Uluslararası Toplum Araştırmaları Dergisi*, 8(Gençlik Araştırmaları Özel Sayısı), 504-520.