

## Türkiye’de Kalifiye Gıda Mühendisleri Nasıl Yetiştirilecek?

Ramazan Gökçe

Pamukkale Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Kırıkkalı, Denizli

Geliş Tarihi (Received): 15.09.2011, Kabul Tarihi (Accepted): 19.09.2011

✉ Yazışmalardan Sorumlu Yazar (Corresponding author): rgokce@pau.edu.tr (R. Gökçe)

☎ 0 258 296 31 06 📠 0 258 296 32 62

Ülkemizde en çok sorgulanan hizmetlerin başında eğitim-öğretim hizmetleri gelmektedir. Ana sınıfından başlayarak doktora derecesi alınmasına kadar, eğitimin her aşaması çeşitli eksiklik ve hatalar nedeniyle hep eleştirilir ve çoğunluk tarafından kabul edilmemiş bir eğitim sistemimiz olduğu vurgulanır. Eğitim sistemi beğenilmeyince tabii ki onun ürünleri olan her alandaki mezunlar da beğenilmez. Bu yüzden **“Bizim zamanımızda şöyleydi, bizim zamanımızda böyleydi...”** diye başlayan ve bir türlü sonu gelmeyen eleştirel yaklaşımlar duyarız hep meslek çevrelerinde.

Bu yıl 32. mezunlarını veren Gıda Mühendisliği eğitimi de ne yazık ki yukarıda kısaca belirtilen çerçevenin dışında değildir. En eskisi 36 yıllık geçmişe sahip gıda mühendisliği bölümlerini bugün 150., 170. kuruluş yıldönülerini kutlayan diğer bazı mühendislik dallarının altyapıları ile kıyaslamak mümkün değildir ve kıyaslanmamalıdır. Dolayısıyla meslek olarak yeni olmak bazı avantajlara sahip olmayı sağlıyorsa da ciddi anlamda eksiklikleri de beraberinde getirmektedir. Örneğin çoğu yeni açılmış gıda mühendisliği bölümlerinde -mensubu olduğum bölüm için de geçerli olmak üzere- ciddi laboratuvar eksiklikleri vardır. Öğrencilerin öğrendiklerini tecrübe edebilmeleri için son derece önemli olan pilot tesisler birçok bölümde yoktur veya olan yerlerde de süreklilik arz eden bir çalışma programı bulunmamaktadır. Öğretim elemanı yetersizliği nedeniyle aynı hocadan birkaç dersin alındığı, dolayısıyla hocaların ders vermekten araştırma yapmaya ve kendini yenilemeye fırsat bulamadığı bir ortamda, kalifiye gıda mühendisleri yetiştirmek mevcut gıda mühendisliği bölümlerinin çoğu için pek mümkün görünmemektedir.

Konuya **“Göç yolda düzülür”** atasözünde vurgulandığı gibi **“Hangi meslek okullarda tam olarak öğrenilebilir ki; esas meslek edinme iş hayatındadır, gitsin orada öğrensin”** yaklaşımı ile de bakılabilir. Nitekim ülkemizde bu anlayış genelde geçerlidir ve bu nedenle yeni mezun

bir gıda mühendisinin ne işine inanılır, ne de aldığı sorumluluğa güvenilir. Tabii böyle olunca ona verilecek ücret de hemen çok komik seviyelere iniverir. Genç mühendis bu ücretle çalışsa mesleğine saygısızlık edecek, çalışmazsa bu defa çevresine karşı mahcup olacak ve daha da kötüsü kendisine bağlanan ümitleri boşa çıkaracaktır. Bu yüzden sözleşmelere oda yönetimince belirlenen ücret yazılmış olsa da ne yazık ki gıda mühendisi bu ücreti alamaz. Alması veya almaya teşebbüs etmesi için **“tecrübeli”** olması gereklidir. İşte bu **“tecrübe rütbesi”**ni alabilmesi için emeğinin karşılığı olmayan ücrete ve hiç de uygun olmayan çalışma şartlarına boyun eğmek gerekmektedir. Bu durum kişinin çalışma azminin kırılmasına, mesleğine olan bağlılığının ve güveninin azalmasına, belki de tamamen kopmasına neden olmaktadır. Sonuçta meslekler yaptığı işi sevmeyen, orada olmak ile olmamak arasında fark görmeyen kişiler tarafından icra edilir hale gelmektedir.

Bu durum bir kader midir? Kendi yaş gurupları içerisinde en azından %20’ye girmiş nitelikli gençlerin mesleklerini okullarda öğrenmeleri mümkün değil midir? Tabii ki hayır! Meslekler, bazı küçük ayrıntıları gözden kaçırılmış olsa bile okullarda öğrenilebilir. Bunun en güzel örneği, eğitim programlarında çok yoğun bir uygulama bulunan ve bunu gerçekleştirilmede uygulama hastaneleri ile ciddi avantajı olan hekimlik eğitimidir. Mühendislik dallarında da verilecek teorik ve uygulamalı bilgilerin iyi bir şekilde takip edilmesi, okul dışındaki eğitimlerin de en iyi şekilde değerlendirilmesi gereklidir. Meslek stajları ve imkânlar dâhilinde yapılmaya çalışılan işletme gezileri bu açılardan son derece faydalı uygulamalardır. Ancak her alanda olduğu gibi meslek stajlarının yapılmasında ve işletme gezilerinde de ciddi sıkıntılar yaşanmaktadır. Eskiden çoğu devlet işletmeleri üniversitelerin pilot tesisleri gibi fonksiyon icra etmekte ve öğrenciler teorik bilgilerini bu işletmelere yaptıkları teknik gezilerde ve stajlarda uygulama şansı bulmaktaydılar. Örneğin bu satırların yazarı 1986 yılında Karacabey Devlet Üretim Çiftliği’ne bir haftalık uygulama gezisine gelmiş ve

çiftlikte yürütülen bütün hizmetleri bizzat yerinde görmüş hatta bazılarını da katılmıştır. Günümüzde takip edilen ekonomik anlayış nedeniyle devlet işletmeleri kapatılmış veya satılmış, özel sektör de kendince haklı gerekçelerle bu tür uygulamalara sınırlı şekilde destek verme veya tamamen görmezden gelme konumuna gelmiştir. Mesleki eğitimin bir parçası olan stajlar son yapılan düzenlemelerle özel sektör için mali yük olmaktan çıkartılmış olmakla beraber stajyerler yine de işletmelerde ayak altında dolaşan ve hiçbir işe yaramayan kimseler olarak algılanmaktadır. Dolayısıyla yapılan staj da sadece staj defteri doldurmaktan ibarettir. Çoğu işletmede her türlü gıda fuarında kat be kat fazlasına ulaşılabilecek teknik bilgiler, işletme sırrı olduğu gerekçesiyle stajyerlere verilmemekte, stajyer ancak kendisine verilenlerle yetinmek zorunda kalmaktadır. Dolayısıyla üniversiter eğitimin soran, sorgulayan yapısı stajlarda uygulanamamakta ve öğrenciler meslekleri ile ilk tanışma noktası olan stajlarda ciddi hayal kırıklıkları yaşamaktadırlar. Bu hayal kırıklığı **“Mezuniyetten sonra ne yapabilirim acaba?”** şeklinde endişeye dönüşmekte ve genç meslek mensubu piyasaya çıktığında öğrendiği onca bilgiye rağmen ciddi bir kendine güvenememe duygusu içerisinde kalmaktadır. Oysa biraz önce de belirtildiği gibi fakültelerde örgün öğrenim hakkı kazanmış bu gençler, kalifiye elemanlardır ve meslekleri için yapacak çok şeyleri vardır, olmalıdır.

Öğrencilere mesleklerini daha iyi icra etmede gerek işletme gezisi ve gerekse stajlar konusunda işletmelerini açan ve onlara gereken önemi veren işletmeler ülkemizde mesleki eğitime ciddi katkı sağlamaktadırlar. Onlara buradan teşekkür ediyorum. Öte yandan makine-ekipman riski, bulaşma riski, işletme sırrı gibi

gerekçelerle öğrencileri işletmelerine kabul etmeyenler farkında olmadan bindikleri dalı kesmekte olduklarını görmelidirler. Eğer risk varsa gerekli tedbirleri alarak, bu da olmuyorsa işletmede yürütülen işlemleri görüntüleyerek mesleki eğitime destek olmak onların da gelecekte daha kalifiye, sorun çözme becerisi daha iyi gelişmiş mühendislerle çalışma şansını arttıracaktır. Yoksa kapalı kapılar ardında yürütülen üretim çalışmaları hep o kapıların ardında kaldıkça bir gün gerçek piyasa şartlarının çok gerisinde kalabilir. İşte o zaman gizlenen güçlerin pek de işe yaramadığı görülecek, ancak iş işten geçmiş olacaktır.

Gıda Mühendisliği eğitiminde öncelikle biz öğretim elemanları kendimizi yenileyerek, laboratuvar ve pilot tesis imkânlarını geliştirerek; sektörde faaliyet gösterenler de imkânlar dâhilinde öğrencilere uygulama fırsatı vererek, bu mesleği daha ileriye götürecek kalifiye genç meslektaşların yetişmesine destek olmalıyız. Unutulmamalıdır ki, toplum faydasına sunulmayan bilgi ve tecrübeler ancak sır olabilir ve saklandığı kişi ile beraber yok olur gider. Oysa bilgi ve tecrübeler paylaşıldıkça daha da gelişir ve hata yapma ihtimali de o derece azalır.

Daha kalifiye gıda mühendisleri yetiştirilmesinde üniversite-sanayi işbirliği ve gençlerin gayretine güveniyoruz. Gelecekte icra ettikleri meslek ile gurur duyan ve onun gereklerini zevkle yerine getiren, sorun çözme becerisi gelişmiş mühendislerin çalıştığı bir ortamı görmek hepimizin hedefi olmalı ve bunun gerçekleşmesi için gayret sarf etmeliyiz.

**Hep beraber, el ele, daha güzele...**