

VI. Ulusal Aşçılık Kampı: Gastronomi Eğitiminde Çok Paydaşlı Ekosistem: Deneysel Öğrenme, Sürdürülebilirlik ve Kolektif Bilinç

6th National Culinary Camp: A Multi-Stakeholder Ecosystem in Gastronomy Education: Experiential Learning, Sustainability, and Collective Consciousness

Sertaç SERT,* Serkan ÇALIŞKAN**

*Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi

Turizm Fakültesi

**Kastamonu Üniversitesi

Turizm Fakültesi

Anahtar sözcükler:

Mengen, Ulusal aşçılık kampı,
Gastronomi eğitimi.

Key words:

Mengen, National culinary camp,
gastronomy education.

ÖZ

Bu etkinlik notu, Bolu'nun Mengen ilçesinde altıncısı düzenlenen Ulusal Aşçılık Kampı'nın yapısal işleyişini ve Türk gastronomi eğitimine katkılarını analitik bir perspektifle değerlendirmeyi amaçlamaktadır. "Toprak" temasıyla, 83 üniversite ve 95 sponsorun katılımıyla gerçekleşen organizasyon; kamu, akademi ve özel sektörün organik bir bütünlük oluşturduğu çok paydaşlı bir eğitim ekosistemi sunmaktadır. Kamp süresince uygulanan rasyonel pedagojik mimari, öğrenci ve eğitimcileri kendilerine tahsis edilen ayrı atölyelerde yapılandırırken, her iki profili de eşdeğer bir program ve rotasyon ekosisteminde buluşturarak akademik kalıpları etkileşimli bir düzleme taşımıştır. Mutfak atölyelerindeki pratik bilgi aktarımı, sürdürülebilirlik, ata tohumu bilinci, kırsal kalkınma ve yapay zekâ eksenindeki vizyoner oturumlarla desteklenmiştir. Sonuç olarak, etkinliğin bir mesleki beceri atölyesi olmayı aşarak, endüstri-akademi entegrasyonunu güçlendiren ve kolektif bir aşçılık mirası inşa eden stratejik bir kaynaşma pratiği olduğu vurgulanmaktadır.

ABSTRACT

This event note aims to analytically evaluate the structural framework of the 6th National Culinary Camp, held in the Mengen district of Bolu, and its contributions to Turkish gastronomy education. Executed under the theme of "Soil" with the participation of 83 universities and 95 sponsors, the organization presents a multi-stakeholder educational ecosystem wherein the public sector, academia, and private enterprise constitute an organic unity. The rational pedagogical architecture implemented during the camp allocated separate, dedicated workshops to students and educators, yet integrated both cohorts within an equivalent programmatic and rotational ecosystem, thereby elevating traditional academic paradigms to a highly interactive plane. The practical transfer of knowledge within the culinary workshops was further substantiated by visionary sessions centered on sustainability, heirloom seed preservation, rural development, and artificial intelligence. Consequently, it is emphasized that the event transcends the conventional boundaries of a vocational skills workshop, functioning instead as a strategic integration practice that fortifies industry-academia collaboration and cultivates a collective culinary heritage.

ETKİNLİĞİN ORGANİZASYONEL YAPISI VE ÇOK PAYDAŞLI EĞİTİM EKOSİSTEMİ

Mengen'in tarihsel mutfak mirasının ışığında altıncısı düzenlenen Ulusal Aşçılık Kampı, bir mesleki eğitim etkinliği olmanın ötesine geçerek büyük bir mutfak ekosistemine dönüşmüştür. Etkinliğin katılım ve destekleyici profili, gastronomi eğitiminde her daim ihtiyaç duyulan, biri-

kim, aktarım ve imcece ruhunun modern ve kurumsal bir yansımasını sunmaktadır.

Bu yılki organizasyona, ikisi Avrupa'dan (Bulgaristan ve Polonya) olmak üzere toplam 83 üniversite katılım göstermiştir. Etkinliğin uluslararasılaşma ve akademik derinlik boyutu kadar, sektörel ayak izi de oldukça çarpıcıdır. Kamu, akademi ve özel sektörün organik bir bütünlük oluşturduğu bu yapıya tam 95 sponsor destek vermiştir. 5 ana sponsor ve 53 eş sponsorun (co-

sponsor) omurgasını oluşturduğu bu holistik destek ağına, diğer paydaşlar da konaklama ve aynı katkılarıyla dahil olarak sürdürülebilir bir eğitim modelinin nasıl inşa edilebileceğini kanıtlamıştır. Bu nicel veriler, mesleki eğitimin sınırlarının okul duvarlarını aşıp, tüm sektörü kapsayan kolektif bir bilince dönüştüğünü ortaya koymaktadır.

Etkinliğin operasyonel mimarisi, yalnızca niceliksel bir katılımı değil, öğrenme süreçlerini destekleyen proaktif ve nitelikli detaylarla da öne çıkmaktadır. Bu bağlamda etkinliğin akademik derinliğini somutlaştırmak üzere VI. Ulusal Aşçılık Kampı'na özel olarak hazırlanan ve Doç. Dr. İhsan Kazkondur ile Öğr. Gör. Dr. Özkan Erdem'in editörlüğünü üstlendiği "Toprak ve Tekniğin Bilimsel Temelleri" başlıklı eser katılımcılara takdim edilmiştir. Bu referans yayını, sahadaki pratik uygulamaların kuramsal bir epistemolojiye oturtulması açısından stratejik bir işleve sahiptir. Akademik donanımın yanı sıra, sahada ihtiyaç duyulan profesyonel setlerin de kurumsal bir standartta tedarik edilmesi organizasyonun alt yapısını pekiştirmiştir. Mutfak ekosisteminin yüksek operasyonel yoğunluğu ve kesintisiz hijyen gereksinimi göz önünde bulundurularak üniformaların katılımcılara yedekli biçimde sunulması, organizasyonun pedagojik nezaket ve ergonomik öngörü taşıdığına işaret etmektedir.

Yüzlerce kişinin konakladığı ve eşzamanlı mutfak atölyelerinin yürütüldüğü çok paydaşlı bu etkinlikte, hazırlık aşamasındaki yoğun emek, uygulama sürecine yüksek bir koordinasyonla yansımıştır. Bu çapta büyük organizasyonlarda zaman zaman küçük rötarlar yaşanması olağan kabul edilirken; Mengen'deki kamp süresince zaman yönetimi son derece disiplinli ve planlı bir şekilde yürütülmüştür. Bu düzenli akış, sadece yüz yüze etkileşimin değil, güncel çevrim içi iletişim olanaklarının da anbean ve senkronize bir biçimde, tam teşekküllü profesyonel bir mutfak disipliniyle koordine edilmesi sayesinde sağlanmıştır. Bu işleyiş ve eğitim katmanları arasındaki sınırları ortadan kaldıran samimiyet aslında yıllara yayılan bir kurumsal mirasın sonucudur. Etkinliğin bir kısmının, aşçılık eğitiminin tarihsel merkez üssü olan Mengen Aşçıları Turizm Mes-

leki ve Teknik Anadolu Lisesi'nin fiziksel ev sahipliğinde gerçekleştirilmesi bu entegrasyonun somut bir yansımasıdır. Ortaöğretim düzeyindeki mesleki eğitim ile ön lisans ve lisans düzeyindeki akademik paydaşların organik bir biçimde aynı mutfakta harmanlanması, Türk gastronomi eğitiminde farklı seviyeler arasında kesintisiz bir mesleki dayanışma ağı inşa etmiştir.

PEDAGOJİK MİMARİ VE UYGULAMALI PRATİKLER

VI. Ulusal Aşçılık Kampı'nın işlevsel tasarımı, geleneksel mutfak pratiklerini rasyonel bir kurumsal mimariyle bütünleştirmektedir. Teknik aktarımın bütüncül bir ekosistem yaklaşımıyla kurgulandığı bu süreç, sistematik bir pedagojik planlamaya dayandırılmıştır. Kampın ana temasının "toprak" olarak belirlenmesi ve teknik eğitimin köklerinin ahde vefa ile harmanlanması, bu tasarımın ilk basamağıdır. Eğitim mutfaklarına Türk gastronomisinin mihenk taşları olan merhum öğretmen ve ustaların (Cemal Türkan, Necip Ertürk, Aydın Yılmaz ve Fatih Kılıç) isimlerinin verilmiş olması da manidardır. Kamp programındaki dört ana çalışma grubunun ikisi öğrencilere, diğer ikisi ise doğrudan eğitimcilere tahsis edilmiştir. Öğreten ve öğrenenin aynı etkinlik ekosisteminde, aynı mutfak tezgâhlarında ve eşzamanlı bir rotasyonla uygulamalı eğitime tabi tutulması, geleneksel akademik hiyerarşiyi yatay bir düzleme taşımaktadır. Bu tasarım, mutfaktaki eşitlikçi bilgi aktarımının ve mesleki dayanışmanın sahadaki somut bir yansıması olmuştur. Programın bir diğer dönüştürücü gücü, zaman yönetimindeki ikili yapısında yatmaktadır. Sabahtan öğleye kadar mutfak tezgâhlarında doğrudan deneyim aktarımıyla şekillenen teknik pratikler; öğleden sonra kamu, sivil toplum ve üretim gücünün entegre olduğu vizyon atölyeleriyle desteklenmiştir. Bu yapı, öğrencileri yalnızca reçete uygulayıcısı olmaktan çıkarıp, gastronominin politik, kültürel ve ekonomik kodlarını okuyabilen geniş bir ekosistemin bilinçli paydaşlarına dönüştürme işlevi görmüştür.

Etkinlik öncesi iletişim ve lojistik süreçleri, her üniversite delegasyonuna özel oluşturulan dijital koordinasyon ağları üzerinden yönetilmiştir. Bu

ağlarda öğrenci temsilcilerine aktif rol verilmesi, bilgi akışında katılımcı ve yatay iletişim modelini desteklemiştir. Fiziksel mobilizasyon öncesinde ki bu hazırlık safhasının ardından organizasyon, 26 Nisan akşamı Mengen Aşçılık Lisesi kampüsünde yakılan kamp ateşiyle başlatılmıştır.

Teknik mutfak eğitimlerinin operasyonel kurgusu da benzer bir rasyonel zemine oturtulmuştur. Pazartesi'den Perşembe'ye 4 gün boyunca, 10.00-13.30 saatleri bandında Bolu Abant İzzet Baysal Üniversitesi Mengen Meslek Yüksekokulu ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümünün mutfak uygulama atölyeleri eğitimin merkez üssü olarak konumlandırılmıştır. Bu atölyelerdeki bilgi aktarımının dikkat çekici boyutu, öğretici profilinin melez/hibrit yapısıdır. Ulusal ve uluslararası prestijli otel işletmelerinin mutfak yöneticileri ile ortaöğretim ve yükseköğretim düzeyindeki eğitimciler aynı kadroda eşzamanlı olarak görev almıştır. Sektörel pragmatizm ile akademik teorinin aynı tezgâhta senkronize edilmesi, mutfak eğitimini tek boyutlu bir talim dizgesi olmaktan çıkarıp çok katmanlı bir gastronomi epistemolojisine dönüştürmüştür. Uygulama atölyelerindeki müfredat, temel besin gruplarını kapsayan sistematik bir yapıda kurgulanmıştır. Eğitimin kapsamı yalnızca kapalı alanlardaki mutfak tezgâhlarıyla sınırlı kalmamış, gastronominin mekânsal sınırları ekolojik saha çalışmalarıyla genişletilmiştir. Bu bağlamda, sertifikalı uzman köpek Ares eşliğinde gerçekleştirilen trüf mantarı arama demosu, katılımcıların hammaddenin doğadaki gelişim sürecini doğrudan gözlemlemesine olanak tanıyarak mutfak pratiklerini yerel ekosistemle ilişkilendirmiştir.

Organizasyonun operasyonel işleyişi, üniformalarında 'görünmez kahraman' ibaresi yer alan asistan öğrenci ekibinin koordinasyonu ile desteklenmiştir. Görevli öğrenciler, kampın sosyal iletişim ağına katkı sağlamanın yanı sıra sahadaki lojistik süreçleri etkin bir biçimde yürütmüştür. Mutfak atölyeleri öncesindeki mise en place hazırlıkları ile sonrasındaki hijyen ve alan düzenleme faaliyetleri, bu ekibin planlı iş bölümü ve eşgüdümüyle sağlanmıştır. Organizasyonun yapısal bütünlüğü açısından, asistan öğrencilerin üstlendiği bu operasyonel rol, çok paydaşlı

etkinliklerin saha yönetiminde kolektif emeğin önemini ortaya koymaktadır.

SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK, VİZYON OTURUMLARI VE GELECEK PROJEKSİYONU

Kampın ikinci gün öğleden sonraki oturumu, gastronominin sosyo-ekonomik ve kültürel temellerine ayrılmıştır. Kırsal kalkınma dinamikleri, yerel ürün belleği ve tarım-hayvancılık pratikleri üzerine gerçekleştirilen oturumda, Kars Boğatepe köyünden dördüncü kuşak peynir ustası İlhan Koçulu katılımcılarla buluşmuştur. Koçulu'nun 'Toprağın Tadı' başlıklı aktarımı, kırsaldan bir tecrübe paylaşımı olmasının yanı sıra, geleneksel zanaat ile modern gastronomi yaklaşımlarını birleştiren oto-etnografik bir analiz niteliği taşımıştır. Bu oturum, yerel üreticinin salt bir hammadde sağlayıcısı olmadığını, mutfak ekosisteminin sürdürülebilirliğini teminat altına alan temel aktörlerden biri olduğunu somut bir temelde ortaya koymuştur.

Programın ikinci gününde öne çıkan bir diğer etkinlik, ASOMDER Yönetim Kurulu Başkanı Öğr. Gör. Berker Çiftçi koordinasyonunda hayata geçirilen 'Tohum Ambarı' ziyareti olmuştur. Çatalhöyük menşeli kadim 'İza' buğdayı başta olmak üzere, ulusal ve uluslararası coğrafyadan toplanan ata tohumlarının sistematik biçimde kayıt altına alındığı bu inisiyatif, tarımsal belleğin korunmasına yönelik somut bir model sunmaktadır. Gastronominin temeli olan toprağa ve tohuma odaklanan bu uygulama, katılımcılarda sürdürülebilir biyoçeşitlilik farkındalığının pekişmesine katkı sağlamıştır.

Kampın üçüncü gününde ise odak noktası, teknolojik gelişmeler ve yapay zekâ eksenine kaymıştır. Prof. Dr. Zafer Yenal, 'Yapay Zekâ Yemek Yapamaz; Gelecek Aşçılıkta Ama Bir Şartla' başlıklı sunumunda, otomasyon ve yapay zekâ teknolojilerinin geleneksel iş kollarındaki dönüştürücü etkisini ele almıştır. Yenal, gastronomik emeğin mevcut ve gelecekteki konumunu stratejik bir SWOT analizi üzerinden haritalandırarak, teknolojik determinizm bağlamında mesleğin geleceğine dair analitik bir perspektif sunmuştur. Aynı günün akşamında düzenlenen 'Sokak Lezzetleri' etkinliği ise gün boyu süren kuramsal

tartışmaları deneysel bir gastronomi pratiğine dönüştürmüştür. Sokak yiyecekleri kültürünün modern sunum teknikleriyle harmanlandığı bu açık alan enstalasyonu, katılımcılar arasındaki sektörel ve kültürel etkileşimi destekleyen kolektif bir paylaşım platformu işlevi görmüştür.

Kampın son gününde teknik atölye eğitimleri tamamlanmış; etkinlik, kortej yürüyüşü, kapanış seremonisi ve gala yemeği ile sona ermiştir. Kapanış sürecinde gerçekleştirilen kurumsal takdimler ve sosyal paylaşımlar, kampın ilişkisel sermayesini pekiştiren bir zemin oluşturmuştur. Sonuç itibarıyla VI. Ulusal Aşçılık Kampı; sponsorlar, mutfak yöneticileri, akademisyenler ve öğrencilerin katılımıyla inşa edilen çok paydaşlı yapının, gastronomi alanında sektörel ve akademik entegrasyonu sağlayan rasyonel bir dayanışma modeli oluşturduğunu somut olarak ortaya koymuştur.

SONUÇ YERİNE: AKADEMİK VE KURUMSAL İŞBİRLİKLERİNİN “TOPRAĞI” OLARAK KAMP

VI. Ulusal Aşçılık Kampı, öğrenciler için bütüncül bir yaygın eğitim platformu olmanın ötesinde, stratejik bir endüstri-akademi arayüzü

sunmaktadır. Etkinlik, gastronomi alanında uygulamalı eğitim veren öğretim elemanlarının mesleki pratiklerini güncelledikleri, yeni teknikleri sahada deneyimledikleri ve entelektüel paylaşımlarda buldukları dinamik bir etkileşim zemini (toprak) işlevi görmüştür. Katılımcı üniversitelerin ve sektör profesyonellerinin mutfak tezgâhlarında kurduğu bu organik temas, gelecekteki kurumsal projelerin ve akademik iş birliklerinin temelini oluşturmaktadır. Mengen'in tarihsel mirası üzerinde yükselen bu kolektif dayanışma modeli, Türk gastronomi eğitiminin nitel gelişimine ve çok paydaşlı ekosistem entegrasyonuna rasyonel, sürdürülebilir ve vizyoner katkılar sunacak güçlü bir referans noktasıdır.

Sertaç SERT, Dr. Öğr. Üyesi, Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Kestel Mah., Üniversite Cd., No:179 - 07425 Alanya, Antalya.

E-posta: sertac.sert@alanya.edu.tr

ORCID: 0000-0003-0716-537X

Serkan ÇALIŞKAN, Doç. Dr., Kastamonu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Kuzeykent, Orgeneral Atilla Ateş Paşa Cd., 37150, Merkez, Kastamonu.

E-posta: serkancaliskan@kastamonu.edu.tr

ORCID: 0000-0002-4996-8640



Sertaç SERT

Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Konaklama İşletmeciliği Öğretmenliği Bölümü mezunudur (2009). Yüksek lisans (2012) ve doktora (2017) derecelerini Gazi Üniversitesi Turizm İşletmeciliği Eğitimi Anabilim Dalı'ndan aldı. Otel ve yiyecek-içecek işletmelerinde insan kaynakları alanlarında çalışmalar yapan yazar Alanya Alaaddin Keykubat Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ve Anabilim Dalı'nda görev yapmaktadır.



Serkan ÇALIŞKAN

Gazi Üniversitesi Ticaret ve Turizm Eğitim Fakültesi Konaklama İşletmeciliği Öğretmenliği Bölümü mezunudur (2003). Yüksek lisans derecesini Gazi Üniversitesi Turizm İşletmeciliği Eğitimi Anabilim Dalı'ndan (2009), doktora derecesini ise Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Turizm İşletmeciliği Anabilim Dalı'ndan (2021) aldı. Gastronomi eğitimi, coğrafi işaret, yeşil mutfak, sürdürülebilirlik ve teknolojik yenilik gibi alanlarda çalışmalar yapan yazar doçentlik unvanını Turizm Bilim Dalı'nda aldı (2025). Halen Kastamonu Üniversitesi, Turizm Fakültesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü ve Anabilim Dalı'nda görev yapmaktadır.