

İLK VE SON GIDA MÜHENDİSİMİZLE RÖPORTAJ

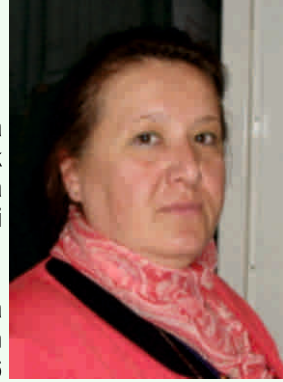
Türkiye' de Gıda Mühendisliği'nin geçmişten günümüze nereye geldiğini görmek ve meslektaşlarımızla paylaşmak istedik ve TMMOB Gıda Mühendisleri Odası' ne kaydolun ilk ve son gıda mühendislerimizle röportaj yapmaya karar verdik. Bu amaçla Yayın Kurulu Başkanımız Pelin Gürek'ten bir röportaj hazırlamasını ve bu röportajı gerçekleştirmesini istedik. Soruları hazırlandıktan sonra, sıra son mezunu bulmaya geldi. Bunun için öğrencilik döneminde odaya emeği geçmiş olan ve odamıza son bir ay içerisinde kayıt yapmış olan üyelerimiz arasından kura ile seçim yaptık. İlk gıda mühendisi diplomasının sahibi mezunumuz olan Prof. Dr. Aytaç Saygın Gümüşkesen'le de iletişim kurduk. Sonrasında da röportajlarımızı gerçekleştirdik.. Röportaja katılım sağlayarak verdikleri cevaplar için ilk gıda mühendisimiz Prof. Dr. Aytaç Saygın GÜMÜŞKESEN' e ve öğrencilik döneminde de Odada emeği geçmiş, yeni mezun üyemiz Abdullah AYGÖREN' e teşekkür ederiz.

İlk Gıda Mühendisi, Prof. Dr. Aytaç Saygın Gümüşkesen

Bize biraz kendinizden bahseder misiniz?

1975 yılında Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Teknolojisi Yüksek Okulunda başladığım Gıda Mühendisliği öğrenimimi 1979 Gıda Fakültesinden mezun olarak tamamladım. Ege Üniversitesi Gıda Teknolojisi Yüksek Okulu, 1977 yılında Gıda Fakültesi'ne dönüşmüştü. Günümüzde ise, hepimizin bildiği gibi, Gıda Mühendisliği Bölümlerinin önemli bir kısmı Mühendislik Fakültesi bünyesi içinde yapılmıştır.

Gıda mühendisliği mesleğini çok bilinçli seçtiğimi söyleyemem. Ancak lise son sınıfta mühendis olmayı hedeflemiştim. Özellikle kimya, biyoloji ve matematik derslerine olan ilgim, Gıda Mühendisi olmayı hedeflememde belirleyici olmuştu. Ayrıca 1975-1976 öğrenim yılında Ege Üniversitesinde Mühendislik Fakültesi bünyesindeki bölümlerinin ön lisans eğitimine geçmiş olması da tercihim Gıda Mühendisliği doğrultusunda yapmamda etken olmuştu. Bugün ise Gıda Mühendisi olmaktan ve genç gıda mühendislerinin yetiştirilmesinde katkımın olmasından gurur duyduğumu rahatlıkla söyleyebilirim.



Üniversite öğrenim sürecinde, eğitmen bir aileden gelmiş olmamın da etkisi ile akademik kariyer yapmayı ve öğretim üyesi olarak mesleğimi icra etmeyi hedeflemiştim. Bu nedenle de mezun olduktan iki ay sonra girdiğim asistanlık sınavında başarılı oldum ve mezun olduğum bölümde, çok değerli bir bilim adamı olan ve mesleki açıdan gelişimde katkıları büyük olan Sayın Hocam Prof. Dr. Muammer KAYAHAN'ın asistanı olarak göreve başladım. O yıldan bu yana yaklaşık 31 yıldır Ege Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü, Yağ İşleme ve Mühendisliği Bilim Dalı'nda öğretim üyesi olarak çalışmaktayım. Bu vesileyle Gıda Mühendisliği mesleğinin kurulmasında ve bizlerin yetişmesinde, mesleki olarak gelişmemizde emekleri büyük olan Sayın Hocalarım merhum Prof. Dr. Mustafa ULUÖZ'ü, merhum Prof. Dr. Erdal SAYGIN'ı, Prof. Dr. Mahir ÇOLAKOĞLU'nu ve tüm hocalarımı da saygıyla anıyorum.

Bir ülkede bir mesleğin ilki olmak nasıl bir duygu? Bu meslekte ilk olmanın farklı sorumlulukları veya misyonu var mı sizce?

O günkü adıyla Ege Üniversitesi Gıda Fakültesi, Gıda Mühendisi ünvanıyla ilk mezunlarını verene kadar, Türkiye'de Gıda Mühendisinin görevini farklı meslek grupları yürütüyordu. Gıda Mühendisi olarak bu mesleğin ilki olmak elbette onur verici, bir o kadar da mesleğimizi en iyi şekilde tanıtmaya ve geliştirme yükümlülüğü nedeniyle de insana sorumluluk yükleyen bir olgu. Ben belki rakamsal olarak ilk mezunum ama, 1975 yılında Gıda Mühendisliği öğrencisi olarak üniversite öğrenimine başlayan sınıf arkadaşlarımdan hepsi, mesleğimizin ilkleri olarak bu bilinçteydik, andacımıza da "ÖNCÜ" ismini vermiştik. Bu mesleğin "ÖNCÜ" leri olarak bizler ve tüm meslektaşlarımız, taşıdıkları sorumluluğun bilinciyle, dayanışma içinde Gıda Mühendisliği mesleğini bugünkü düzeye ulaştırmada önemli bir görev üstlendiler ve bu görevi de başarıyla yerine getirmekteler.



İlk ve Son Gıda Mühendisimizle Röportaj

Mesleğiniz ile ilgili çalışma hayatınız boyunca gözlemediğiniz gelişmeler, yenilikler ile ilgili düşüncelerinizi bizimle paylaşır mısınız?

Gıda Mühendisliği mesleği çok disiplinli bir meslektir. Bu nedenle de Gıda Mühendisliği öğretiminde gıda konusu; hem mühendislik bakış açısıyla gelişen teknolojiye uygun gıda üretim yöntemleri, ürün geliştirme, proses dizaynı, işlem koşullarının optimizasyonu, fizibilite çalışmaları konularına hem de hammaddeden başlayarak üretilen gıdanın tüketiciye ulaşana kadar geçirdiği süreçte kalite kontrolüne ağırlık verilerek bir bütün içinde ele alınmaktadır. Ancak günümüzdeki en önemli sorun, özellikle bazı Gıda Mühendisliği Bölümlerindeki öğrenci sayısının çokluğu, buna bağlı olarak da öğrencilerimizin uygulamalarda yeterince deneyim elde edememeleridir. Ayrıca yeni kurulan bölümlerin öğretim elemanı ve alt yapı eksiklikleri de önemli bir diğer sorundur. Bütün bu olumsuzluklara rağmen genç Gıda Mühendisleri gerek kamu gerekse özel sektörde mesleklerini başarıyla icra etmektedirler. Bu da mesleği Gıda Mühendisi olan bir öğretim üyesi olarak beni gururlandırmaktadır.

Gıda Mühendisleri Odası'nın gelişimine tanık olanlardansınız. Oda ile ilgili düşüncelerinizi bize aktarır mısınız?

Gıda Mühendisleri ilk önce "Gıda Mühendisleri Derneği" adı altında örgütlendiler. Ancak 1980'li yıllarda dernek çatısı altında faaliyetlerde bulunmak oldukça zordu. Bu durum, dernek kurucu üyeleri olarak bizlerin en kısa sürede TMMOB bünyesinde mesleki faaliyetlerde bulunmanın daha uygun olduğu kanaatini edinmemize neden oldu. Hepimizin de bildiği gibi 1990 yılında ilk olarak bağımsız odamızı kurana kadar Kimya Mühendisleri Odası içerisinde örgütlendik. 1996 yılında 'Gıda Mühendisleri Odası' kurulmasına ilişkin talebimiz TMMOB'un 34. Genel Kurulu gündemine alınarak kabul edilmiş ve Gıda Mühendisleri Odası kurulmuştur. 34. Genel Kurul' da ben de vardım ve duyduğum heyecan ve mutluluğu sözlerle ifade edebilmem çok zor.

Bugün ise Gıda Mühendisleri Odası 10.000'i aşkın asil ve 3000 öğrenci üyesiyle hızlı bir gelişme göstermiştir. Mesleklerin olması gereken düzeye ulaşmasında meslek odalarının edindiği vizyon ve misyon oldukça önemlidir. Bu bağlamda da tüm meslektaşlarımızın Gıda Mühendisleri Odası bünyesinde aktif olarak yer almasının önemli olduğunu düşünmekteyim.

Son olarak; tecrübeli bir gıda mühendisi olarak mezun olan/olacak genç mühendislerimize önerileriniz var mı?

Aynı zamanda Gıda Mühendislerini yetiştiren bir öğretim üyesi olarak genç meslektaşlarımızın mesleklerini benimsemelerini ve özgüvenlerini kaybetmeden kendilerinde farkındalık yaratmalarını öneriyor, tümüne iş yaşamlarında da başarılar diliyorum. Ayrıca bir Gıda Mühendisi olarak duygularımı aktarma fırsatı verdiğiniz için size de teşekkür ediyorum.

Sorularımızı cevaplandığınız için biz teşekkür ederiz...



Son Gıda Mühendisi Abdullah Aygören

Bize biraz kendinizden bahseder misiniz?

Çukurova Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümünden 2010 yılında mezun oldum. Gıda Mühendisliği Bölümünü isteyerek tercih ettim ve şu an işimi severek yapıyorum. Çok renkli bir öğrencilik hayatı geçirdim. Fakülte eğitimime başladıktan sonra üniversite hayatım boyunca geçireceğim 4 yılın bana verilmiş bir kredi olduğu düşüncesi ile her senemi en verimli şekilde geçirme çabası içerisindeydim. Daha birinci sınıfta iken odaya üye oldum ve kısa bir zaman içerisinde oda bünyesinde bir kariyer toplantısı düzenledim. Hocalarım bile beni açılış konuşması ve programın bütün altyapısını kendimin hazırlamış olduğum bu toplantıda tanıdı. İleriki dönemlerde de zaten öğrenci temsilciliğimizin yönetiminde bulundum ve bir sene de yönetim kurulu başkanlığı yaptım. Ayrıca yine öğrencilik hayatım boyunca birçok üniversitede proje sergilerine katıldım. Tabi bu süreç içerisinde kendi üniversitemde de farklı organizasyonlarda aktif olarak bulunuyordum.

Bulduğum şirkette Kalite Güvence Sorumlusu olarak görev yapıyorum. ArGe'ye çok ilğim var ve burada da bu alanda çok ciddi projeler geliştiriyoruz. Türkiye'de birçok gıda kuruluşunun ArGe direktörleri ve müdürleri ile de samimi diyaloglar içerisindeyim. Hedefim gıda sektöründe yetişmiş uzman bir araştırmacı olmak.



Çalışmaya başladınız, çalıştığınız sektör ile ilgili düşüncelerinizi bizimle paylaşır mısınız?

Şu an içerisinde bulunduğum sektör bir holding bünyesinde Ettebir marka adına sahip bir et fabrikası. İşime bir yakınımın referansı ile başvurdum ve çok kısa bir zamanda olumlu yanıt aldım. Burada henüz yeni mezun olmama rağmen bana inançla güvenerek her türlü desteğini esirgemeyen değerli firma yöneticilerime de çok teşekkür ediyorum.

Çalışma hayatı hakkında kısaca şunları söyleyebilirim. Eğer sektöre yeni adım atmış iseniz, ister istemez pratik uygulamalar konusunda birtakım acemilikleriniz oluyor. Birçok şeyi yaşayarak öğrenmek zorunda kaldığınız için ilk zamanlar çok sancılı geçiyor. O nedenle temkinli hareket etmek ve hadiseleri iyi analiz etmeniz gerekiyor. Ben yeni mezun arkadaşlarıma bu dönemde biraz sabırlı ve soğukkanlı olmalarını öneriyorum. En önemli tavsiyem ise aldığımız eğitimi çok iyi kullanmaları olacaktır. Tabir uygun olursa "Bilgimizi konuşturmamız lazım". Bunun için de gayet tabi işimizi iyi bilmemiz gerekiyor. Açıkçası ben bölümümüzün laboratuvar ve staj çalışmalarının yararlarını burada çok net olarak görüyorum. Bu konuda üniversite idarecilerimiz ve akademisyenlerimize teknik gezi, işletme stajı vb. pratik odaklı uygulamalara çok daha fazla yer ayırmasını özellikle tavsiye ediyorum. Ben bu çalışmaların çok yararını gördüm. İşletmede geçireceğiniz 1 günün deneyimi bile size inanılmaz tecrübeler katıyor. Sanayi ile bağımızı asla koparmamız lazım.

Gıda Mühendisleri Odası'na üye olan bir kişi olarak oda ile ilgili düşüncelerinizi öğrenebilir miyiz?

Odamız diğer oda ya da meslek kuruluşlarına göre çok aktif ve de koordineli olarak çalışıyor. Çok güzel projeler sergileniyor. Benim oda idarecilerimizden ricam mesleki açıdan teknik ayrıcalıklarımızı daha fazla ortaya koymak ve bunun bizi diğer meslek gruplarından ayıran en önemli yanımız olduğunu hissettirmek olacaktır. Her alanda mesleki sovenizmin yaşandığı ülkemizde mesleğimize ve meslektaşlarımıza tutkuyla bağlı olmamız lazım.

Bilgisayarımı açtığımda odadan gelen bir mail beni heyecanlandırıyor. Merakla takip ediyorum faaliyetleri. Gerçekten müthiş bir örgütlülük ağımız var. Ve her yeni üyemizde aynı heyecanı görüyorum.

Gıda Mühendisliği mesleğinin gelişimi için görüşlerinizi bize aktarır mısınız?

Ülkemiz gıda sektörü Ar-Ge'ye son derece açık bir sektör. Bu anlamda odamızın öncülüğünde farklı projeler



İlk ve Son Gıda Mühendisimizle Röportaj

gerçekleştirilerek üyeler arasında bir disiplin oluşturulabilir. Ayrıca periyodik eğitimler düzenlenerek hem donanımlarımızı arttırabilir hem de üyeler arası iç iletişimimizi sağlamlaştırabiliriz. Kamuoyunu gıda güvenliği hakkında bilinçlendirmek adına ise dışa yönelik eğitimler olabilir diye düşünüyorum.

Yeni mezun meslektaşımız olarak düşüncelerinizi bizimle paylaştığınız için teşekkür ederiz. Çalışma hayatınızda başarılar dileriz...

Bana bu röportajı yapma şansı tanıdığınız için teşekkür ediyorum

Röportajı Yapan : Pelin GÜRERK