

Murat Doğan ile Röportaj

Murat Dođan¹

¹Istanbul Geliřim Üniversitesi, Güzel Sanatlar Fakültesi,
Gastronomi ve Mutfak Sanatları, İstanbul, Türkiye,

ORCID ID: 0000-0001-6391-4887,

mdogan@gelisim.edu.tr,



[CITATION]

Doğan, M., (2023). Doç. Dr. Murat Doğan ile röportaj. Sektör ve Akademik Hayatı zerine Konuştuk!, *GSF E-Bülten*, (35), İstanbul Geliřim Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi.

DOÇ. DR. MURAT DOĞAN İLE RÖPORTAJ

SEKTÖR VE AKADEMİK HAYATI ÜZERİNE KONUŞTUK!



Doç. Dr. Murat DOĞAN

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü

Sayın hocam öncelikle kendinizi tanıtır mısınız? Akademiye nasıl yöneldiniz?

Öncelikle bana bu röportaj fırsatını verdiğiniz için teşekkür ederim. İlk olarak akademiye diğer bir ifadeyle üniversiteye nasıl yöneldim sorusuyla ilgili birkaç şey söylemek istiyorum. Bana göre akademi ile sektörü tamamen iki ayrı alan gibi düşünmek yanlış. Aslında sektör ile akademi birbirini tamamlayan bir bütünün parçaları. Böyle düşündüğüm için üniversiteden mezun olduktan sonra, sektörde başladığımda da akademiden kopmamaya ve akademiye girdikten sonra da sektörden kopmamaya özen gösterdim. Zor da olsa bunu başardığımı düşünüyorum. Akademiye nasıl girdim ile ilgili sorunuzu birazdan yanıtlarsam sakıncası olmaz değil mi?

İlk olarak kendimi kısaca tanıtayım. İlk mesleğim, ilk göz ağrım gıda mühendisliği. Gıda mühendisiyim diyebilirim. Ancak daha sonra yemekçi bir nevi aşçı, vardiya şefi, kaliteci, farklı kademelerde yönetici, danışman gibi değişik deneyimlerim oldu. Tabi ki en son serde hocalık varmış. Onu da olduk.



İsterseniz biraz da formal şekilde devam edeyim.

Aşçılıkta ön lisans, gıda mühendisliği ve işletme alanlarında lisans eğitimi aldım. Beslenme ve Diyetetik alanında yüksek lisans eğitimi aldım. Gıda mühendisliğinde, sonrasında İşletme ve Strateji bilim dallarında doktora yaptım. Doçentliğimi ise gıda mühendisliğinden aldım.

Gıda sektöründe on üç yıl boyunca işletme müdür yardımcısı, vardiya şefi, üretim sorumlusu, üretim müdürü ve operasyon bölge müdürlüğü görevlerinde bulundum.

"Peter Drucker, insanların her on yılda bir kendini yenilemesini ve hatta yeni bir mesleğe geçmesini öneriyor."

Gıda sektörünün hangi alanlarında çalıştınız diye sorarsanız?

Catering, sakız, şekerleme, makarna vb. sektörlerde çalıştım. Buna ek olarak bisküvi, lokum, ekmek, pastacılık gibi alanlarda kalite ve yönetim danışmanlıkları yaptım.

Bu arada konuşmamım başında söylediğim gibi zor da olsa sektördeyken akademiden kopmamaya gayret ettim. Aslında sektörde çalışırken lisansüstü eğitimlere başladım. Hatta sektördeyken samimi olduğum İnsan Kaynakları müdürümüze yüksek lisans yapmaya başlayacağımı söylediğimde, bana espriyle "yüksek lisans, doktora sonra da hoca mı olacaksın?" demişti.

Evet, sektörde çalışırken çok da iyi para kazanırken, gemileri yakarak sektörde geçen on üç yıl sonrasında akademiye geçtim. Yaklaşık on iki veya on üç yıldır da üniversitedeyim. Üniversitede araştırma görevliliği yapmadan, sektör tecrübeme istinaden üniversitelerimizin birinin Gıda Teknolojisi bölümünde öğretim görevlisi olarak başladım. Öğretim görevliliğine devam ederken bir taraftan da doktora eğitimime devam ettim. Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümüne geçmeden önce de Beslenme ve Diyetetik bölümünde öğretim görevlisi ve üyesi olarak çalıştım. Altı yıldır da buradayım.



Hem sektör hem akademiye tecrübe eden bir akademisyen olarak iki sektörün zorlukları, fırsatları vs. hakkında neler söyleyebilirsiniz?

Bana kızmayın sektör kurtlar sofrası, sektörde her zaman dik durmanız, tetikte olmanız, kendinizi geliştirmeniz ve en önemlisi insan ilişkilerinde çok çok iyi olmanız gerekir. Bunlar olursa başarı kendiliğinden gelir. Tabi ki bana şunu sorabilirsiniz. Hocam siz sektörden korkunuz da mı akademiye kaçtınız diyebilirsiniz. Sektörde çalışırken çevremde böyle düşünen arkadaşlarım çokça oldu. Ben biraz daha farklı düşünüyordum. Aslında sektörde on üç yıl çalışmakla, kariyer anlamında istediğim hedeflerin birçoğunu yakalamıştım. Bundan sonra sektörde kalmam kendimi tekrarlamama neden olacaktı. Hatta aklıma Peter Drucker'ın bir sözü geldi. Hatırladığım kadarıyla, kitaplarından çok şey de öğrendiğim yönetim gurusu, insanların her on yılda bir kendini yenilemesini ve hatta yeni bir mesleğe geçmesini öneriyor. Bu konuda kendimi çok şanslı hissediyorum. Ancak bunların hiçbiri risk almadan olmuyor. Hatta babam, oğlum bir işe gir, orda yirmi beş yıl çalış ve emekli ol derdi. Bunu yapamadım.

Biraz da fırsatlardan bahsedeyim!

Üniversiteden lisans eğitimi alarak ve meslek sahibi olarak sektöre giriyoruz. Mesleki anlamda doyumu sağlayan sektördür diyebilirim.

Buna ek olarak sektörde çalışma çoğu zaman maddi olarak çok daha fazla katkı sağlamakta. Eğer girişimci bir ruhunuz da varsa, işveren olduğunuzda maddi anlamda çok daha iyi yerlere gelebiliyorsunuz.

Akademinin zorluk ve fırsatlarından bahsedeyim. Tabi ki bana göre ve bakış açıma göre...

Akademi, okumayı ve araştırmayı sevmeyene çok zor. Akademiye gireyim sonrasında bir şekilde ilerlerim demek çok çok yanlış. Bence böyle düşünenler varsa sektörde başlasınlar ve akademideyseler yol yakınken sektöre geçsinler. Ancak üniversite kariyeri her zaman araştırmaya meraklı olanlar için biçilmiş kaftan. Aslında bir nevi zorluk içinde, büyük bir fırsat da... Bir de akademik başarının, araştırmacı olmanın ve bir eğitimci olmanın hepsinin farklı özellikler olduğunu unutmamalıyım. İyi bir öğretim elemanı olmanın yolu ise tümünün en iyi şekilde icra edilmesi ile olacaktır.





Ulusal ve uluslararası alanda çok sayıda makaleniz, kitap editörlükleriniz, projeleriniz var.Çalışma motivasyonunuz nedir, bu konuda genç akademisyenlere öneri ve tavsiyeleriniz neler olur?

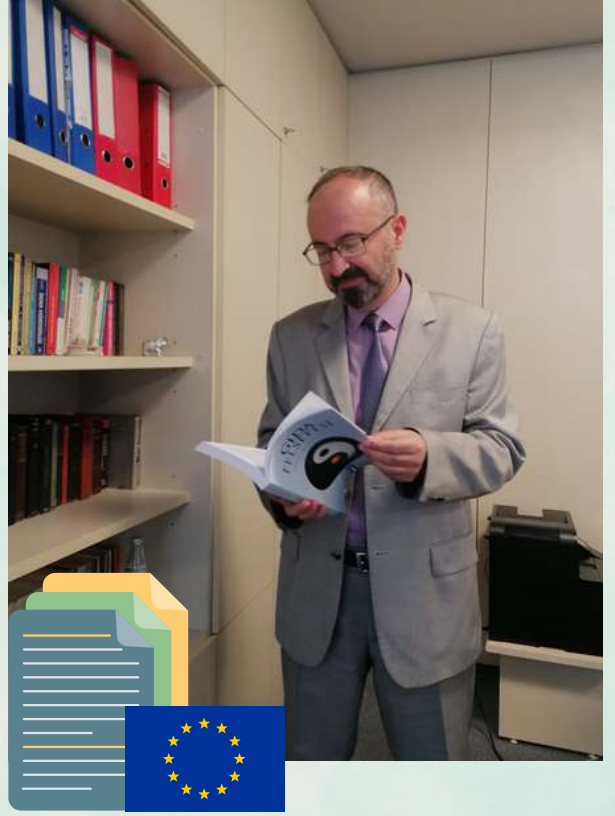
Aslında ikinci soruda bahsettiğim anahtar sözcük olan “araştırma merakı” her şeyin başı. Kendi açımdan konuşursam. Proje olsun, makale olsun veya bir kitap çalışması olsun bunların hepsi benim için birer hobi. Yanlış anlaşılmasın ama bunların tümünü işimin bir parçası olarak yapmıyorum. Severek ve tatarak yapıyorum. Aklıma yine bir yazarın sözü geldi. Yanlış hatırlıyor olmayayım. “Etkili İnsanların Yedi Alışkanlığı” kitabının yazarı Stephen Covey ilgi ve etki alanı ile ilgili kavramlardan bahseder.

Bir insan eğer etkili olduğu alana ilgi duyarsa ya da diğer bir ifadeyle severse, o alanda başarılı olur der. O zaman şunu yapmak en doğrusu. İlgi duyduğunuz yani sevdiğiniz veya seveceğiniz alanda iş yapın, etkili ve başarılı olun. Yoksa tüm bunları sadece bir yerlere ulaşmak için yapıyorsunuz. Çok fazla eziyet çeker ve sonrasında hedefinize ulaştığınızda her şeyi bir kenara bırakırsınız. Bir de şunu söylemekte fayda var. Bir akademisyen için mesai kavramı yoktur. O yolda, işte, evde ve her yerde çalışabilmelidir. Mesai bitti iş bitti dememelidir. Yaptığımız çalışmalarını mesainin gerektirdiği bir iş olarak görürsek. Tabi ki evde makale okumayız ve hafta sonu laboratuvarında çalışmayız. Genç akademisyenlere Aziz Sancar’ın çalışma aşkını ve düzenini araştırmalarını ve onu örnek almalarını öneriyorum.

ARAŞTIRMA MERAKI HER ŞEYİN BAŞI!

AB destekli, danışmanlığını yaptığınız projeniz hakkında bize kısaca bilgi verebilir misiniz?

Öncelikle bu projeden bahsetmeden önce diğer projelerimden de bahsetmek isterim. Daha önceki projelerin çoğunda araştırmacı oldum. Son iki projede danışman olarak görev alıyorum. Daha önceki projelerin tümü TÜBİTAK destekli projeler ve bunlar sanayi-üniversite işbirliği ile yapılan TEYDEB olarak isimlendirilen projeler. Probiyotikler ve starter kültürler üzerine proje çalışmalarım oldu. Bunları başarıyla tamamladık. AB projesi hakkında bilgi vermek gerekirse.



Projemizin adı **“Geri dönüştürülmüş kaynaklardan elde edilen ve bitki ve deniz yosunu proteinlerini kullanan iklim dostu yenilikçi gıdalar”** Bu proje 2021 yılında AB Çerçeve Programı bilimsel araştırma projeleri kapsamında desteklenen beş projeden biri oldu. Projenin başında çok sevdiğim arkadaşım İsmail Hakkı Tekiner hoca, Türkiye'nin farklı üniversitelerinden arkadaşlarımız ve İngiltere, İtalya, Fas ve Romanya üniversitelerinden farklı araştırmacılar bulunuyor. Toplam 1,5 milyon avro bütçeye sahip bir proje. 2021 yılında başlayan bu projeyi 2024 yılında tamamlamayı planlıyoruz.

Doç. Dr. Murat Doğan'a röportaj için teşekkürlerimizi sunuyoruz.