

TÜRKİYE'DE GIDA MÜHENDİSLİĞİ EĞİTİMİ ÇALIŞTAYI-2

Odamız tarafından düzenlenen "Türkiye'de Gıda Mühendisliği Eğitimi Çalıştayı"nın ikincisi 13 - 14 Mayıs 2005 tarihlerinde Kayseri - Erciyes Üniversitesi'nde gerçekleştirilmiştir. Sonuç bildirgesi ve katılımcı listesi aşağıda verilen çalıştaya 21 üniversitenin Gıda Mühendisliği Bölümlerinin temsilcileri katılmıştır. Birinci çalıştayda olduğu gibi bu çalıştayla ilgili her türlü doküman ve kaset kayıtlarının yer alacağı kitap basılacaktır.

ÇALIŞTAY SONUÇ BİLDİRGESİ

13 - 14 Mayıs 2005 tarihlerinde Kayseri'de gerçekleştirilen 'Türkiye'de Gıda Mühendisliği Eğitimi Çalıştayı-II'nin sonuç bildirgesidir.

1. Alt çalışma grubu tarafından hazırlanan taslak ders programının, yapılan değişiklikler doğrultusunda kabul edilmesine;



2. Bu programda yer alan derslerin içeriklerinin tanımlanması ve ECTS (European Credit Transfer System) sistemi ile uyumlu hale getirilmesi çalışmalarını yürütmek üzere bir alt çalışma grubu oluşturulmasına ve bu çalışma grubunun;

- Prof. Dr. S.Aykut AYTAÇ (Gıda Mühendisleri Odası)
 - Prof. Dr. Mahir TURHAN (Mersin Üniversitesi),
 - Prof. Dr. Nihat AKIN (Selçuk Üniversitesi),
 - Yrd.Doç. Dr. Ümran UYGUN (Hacettepe Üniversitesi),
 - Yrd.Doç. Dr. Beraat ÖZÇELİK (İstanbul Teknik Üniversitesi),
 - Yrd.Doç. Dr. İbrahim ÇAKIR (Abant İzzet Baysal Üniversitesi),
 - Yrd.Doç. Dr. Mihriban KORUKLUOĞLU (Uludağ Üniversitesi),
 - Yrd.Doç. Dr. K.Sinan DAYISOYLU (Sütçü İmam Üniversitesi)
- dan oluşmasına;

3. Teknik Terminoloji üzerine Erciyes Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü tarafından ön çalışması yapılan web sayfasının geliştirilmesine; bu kapsamda ODTÜ Gıda Mühendisliği Bölümü tarafından hazırlanan Teknik Terminoloji Rehberi'nin içeriğinin Erciyes Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü Başkanı Prof. Dr. Hasan YETİM sorumluluğunda web ortamına aktarılmasına; oluşan rehberin önce çalıştay katılımcılarının katkıları ile geliştirilerek daha sonra genel görüşe açılmasına;

4. Bir sonraki çalıştayın 9 - 10 Eylül ya da 16 - 17 Eylül 2005 tarihlerinde Mersin Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü'nün katkılarıyla Mersin'de gerçekleştirilmesine;

karar verilmiştir.

GIDA MÜHENDİSLİĞİ EĞİTİM PROGRAMI TASLAĞI (14 Mayıs 2005)

Gıda Mühendisliği Bölümlerinde önerilen taslak eğitim programı 5 grup halinde toplanmış ve bunların içinde yer alması gereken dersler ve %ağırlıkları belirtilmiştir:

Grup I Temel Bilimler (%30)

- Matematik I-II
- Kimya

- Fizik I-II
- Biyoloji
- Organik Kimya
- Analitik Kimya
- Enstrümantal Analiz
- Diferansiyel Eşitlikler
- Genel Mikrobiyoloji
- Temel Bilgi Teknolojileri

Grup II Mühendislik Bilimleri (%25)

- Termodinamik
- Isı-Kütle Aktarımları
- Akışkanlar Mekaniği
- Madde-Enerji Denklikleri
- Mühendislik Çalışmalarında İstatistiksel Yöntemler
- Proses Kontrol
- Tasarım
- Temel İşlemler
- Teknik Resim

Grup III İletişim-Ekonomi-Bilişim (Social Sciences) (%10)

- Gıda Mühendisliğine Giriş
- Ekonomi
- İşletme
- Teknik İngilizce

Grup IV Mesleki-Bölüm (%25)

- Gıda Mikrobiyolojisi
- Gıda Kimyası
- Gıda Biyokimyası
- Biyoteknoloji
- Süt ve Ürünleri Teknolojisi
- Et ve Ürünleri Teknolojisi
- Meyve-Sebze Ürünleri Teknolojisi
- Hububat ve Ürünleri Teknolojisi
- Yağ Teknolojisi
- Gıda Kalite Kontrol ve Mevzuatı
- Gıda Güvenliği

Grup V Seçmeli Dersler (%10)

- Moleküler Biyoloji-Genetik
- Gıda Katkı Maddeleri
- Gıda Ambalajları

- Ürün Geliştirme
- Reaksiyon Kinetiği
- Özel Beslenme Amaçlı Gıdalar ve Fonksiyonel Gıdalar
- Soğuk Tekniği
- İş Hukuku
- Beslenme
- Fermentasyon Teknolojisi
- Gıda Makine ve Ekipmanları
- Toksikoloji
- Pazarlama ve Satış Yöntemleri
- Duyusal Analizler
- Yeni İşleme Teknolojileri
- Su Ürünleri İşleme Teknolojisi
- Şeker ve Şekerli Ürünler Teknolojisi
- Gıda Endüstrisi Atıkları
- Geleneksel Gıdalar

Taslak Program ile İlgili Diğer İlkeler

1. Toplam kredi bandınının 130-150 arasında olması,
2. Grupların %ağırlıklarının $\pm 10(\%)$ olarak değişmesi,
3. Gruplar içinde yer alan derslerin kredilerinin en fazla 3 olması ve bunun da $\pm 15(\%)$ olarak değişmesi (Fizik, kimya ve matematik dersleri 4 kredi olabilir),
4. Teorik derslerde 1 saat=1 kredi, uygulamalı derslerde 2 saat=1 kredi uygulamasının yapılması,
5. En az 20 iş günü staj yapılması, bu stajın en erken 6 yarıyıl sonunda yapılması, daha yüksek iş günü uygulamalarında ise bu sürenin 4. yarıyıl sonunda başlaması ve bir tanesi işletme stajı olmak şartıyla birden fazla işyerinde yapılması,
6. Ön koşul getirilecek derslerin Bölümlerce belirlenmesi,

önerilmektedir.



KATILIMCI LİSTESİ

	KURUM	ADI - SOYADI
1	TMMOB GIDA MÜHENDİSLERİ ODASI	R. Petek ATAMAN Prof. Dr. S. Aykut AYTAÇ Özge ÇETİNKAYA Fulya ARICAN ÖZNUR
2	ABANT İZZET BAYSAL ÜNİVERSİTESİ MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ	Yrd. Doç. Dr. İbrahim ÇAKIR
3	AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ	Yrd. Doç. Dr. Ayhan TOPUZ
4	CELAL BAYAR ÜNİVERSİTESİ MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ	Prof. Dr. Yılmaz SEKİN
5	ÇANAKKALE ONSEKİZ MART ÜNV. MÜH.-MİM. FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ	Prof. Dr. Arsan BİLİŞLİ
6	ÇUKUROVA ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ	Prof. Dr. Mehmet GÜVEN
7	ERCİYES ÜNİVERSİTESİ MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ	Prof. Dr. Hasan YETİM Yrd. Doç. Dr. Mahmut DOĞAN
8	GAZİANTEP ÜNİVERSİTESİ MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ	Yrd. Doç. Dr. Ali Coşkun DALGIÇ
9	GAZİOSMANPAŞA ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ	Doç. Dr. Metin YILDIRIM Doç. Dr. Zeliha YILDIRIM
10	HACETTEPE ÜNİVERSİTESİ MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ	Yrd. Doç. Dr. Ümran UYGUN
11	HARRAN ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ	Yrd. Doç. Dr. Mutlu Buket AKIN
12	İNÖNÜ ÜNİVERSİTESİ MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ	Doç. Dr. Mehmet ALPASLAN
13	İSTANBUL TEKNİK ÜNİVERSİTESİ KİMYA-METALURJİ FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ	Yrd. Doç. Dr. Beraat ÖZÇELİK
14	İZMİR YÜKSEK TEKNOLOJİ ENSTİTÜSÜ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ	Yrd. Doç. Dr. Sevcan ÜNLÜTÜRK
15	MERSİN ÜNİVERSİTESİ MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ	Prof. Dr. Mahir TURHAN
16	ONDOKUZ MAYIS ÜNİVERSİTESİ MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ	Yrd. Doç. Dr. Mustafa EVREN
17	PAMUKKALE ÜNİVERSİTESİ MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ	Doç. Dr. Aydın YAPAR
18	SELÇUK ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ	Prof. Dr. Nihat AKIN
19	SÜTÇÜ İMAM ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ	Yrd. Doç. Dr. Kenan Sinan DAYISOYLU
20	TRAKYA ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ	Prof. Dr. Osman ŞİMŞEK
21	ULUDAĞ ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ	Yrd. Doç. Dr. Mihriban KORUKLUOĞLU
22	YÜZÜNCÜ YIL ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ	Yrd. Doç. Dr. Seval ANDIÇ