

## Üniversitelerimiz - Gıda Mühendisliği Bölümlerimiz -

### VAN YÜZÜNCÜ YIL ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ

#### 1- Genel Bilgiler

Bölümümüz, 22.06.1982 tarihinde "Gıda Bilimi ve Teknolojisi" adı altında faaliyete başlamıştır. Bölüm kurucusu ve ilk bölüm başkanı Prof. Dr. Nurhan Akyüz olup, halen bu görevini yürütmektedir. Bölümde eğitim - öğretime 1988 yılında lisans üstü düzeyde başlamıştır. Lisans düzeyinde öğrenci alımını 1995 yılında gerçekleştirmiştir. Bölümün adı 06.03.1995 tarihinde "Gıda Mühendisliği" olarak değiştirilmiştir. Bölümde halen Prof. Dr. Nurhan Akyüz, Yrd. Doç. Dr. İhsan Bakırcı, Yrd. Doç. Dr. Hayri Coşkun, Yrd. Doç. Dr. Yusuf Tunçtürk, Yrd. Doç. Dr. İsmail Sait Doğan, Yrd. Doç. Dr. Ömer Zorba ve Yrd. Doç. Dr. Erdoğan Küçüköner olmak üzere toplam 11 akademik personel görev yapmaktadır.

#### 2- Öğrenci Durumu

Bölümde lisans üstü eğitim-öğretim verilmeye başlandığı tarihten bugüne kadar 13 yüksek lisans ve 6 doktora öğrencisi çalışmalarını tamamlamıştır. Bölümde halen 10 doktora öğrencisi bulunmaktadır. Lisans düzeyinde eğitim - öğretime 1995 yılında başladığından henüz mezun verilmemiştir. Birinci ve ikinci sınıfta öğrenci bulunan bölümde toplam 68 lisans öğrencisi eğitim - öğretim görmektedir.

#### 3- Bölüm Laboratuvar ve Kaynak Kitap Olanakları

Bölüm laboratuvarlarında hemen her gıda için rutin kimyasal ve mikrobiyolojik analizlerde gerekli olan alet ve ekipman ile cam malzeme ve kimyasallar mevcuttur. Daha ileri analizlerde gerekli olan alet ve ekipmanlar gerek fakültemizin diğer birimlerinden, gerekse diğer fakültelerden sağlanabilmektedir. Bölüm öğrencilerine gerekli olabilecek kaynak kitaplar üniversitenin kütüphanesinde gerek Türkçe, gerekse İngilizce olarak mevcuttur.

#### 4- Bölümde Verilen Dersler

Bölümümüz lisans öğrencilerine yönelik olarak; dört yıl boyunca okutulmak üzere toplam 173 kredi saat ders verilmektedir. Toplam okutulan 173 kredi saatin 16 kredisi zorunlu derslere, 33 kredisi Temel Bilimlere, 37 kredisi Mühendislik Bilimlerine, 51 kredisi Gıda Bilimi ve Teknolojisi Bilimlerine, 36 kredisi ise diğer bilimlere aittir. Yüksek lisans ve doktora düzeyinde okutulan dersler ise; süt teknolojisi, et

teknolojisi, hububat teknolojisi, gıda kimyası, gıda mikrobiyolojisi, endüstriyel mikrobiyoloji alanlarında daha spesifik bilgileri kapsamaktadır.

#### 5- Bölümün Yöredeki Yeri ve Önemi

Bilindiği üzere Van ve yöresi gerek hayvansal ve gerekse bitkisel ürünler bakımından önem taşımaktadır. Devlet İstatik Enstitüsünün kayıtlarına göre Van'da toplam 122.875 ton süt, 5.985 ton et, 230 ton bal, 1.962 ton yumurta, 252.852 ton tarla ürünü ve 10.613 ton meyve üretilmektedir. Dolayısıyla bölümün bulunduğu yöre tarımsal ürünler bakımından oldukça zengindir. Gıda sanayii bakımından da yöre gelişmeye müsaittir. Van ve yöresinde halen faaliyet gösteren Van-Et, Van-Süt, Türkiye Şeker Fabrikaları A.Ş., Et-Balık Kurumu, çok sayıda mandıra ve un fabrikaları mevcuttur. Bölgede üretilen tarımsal ürünlerin değerlendirilmesi ve gıda sanayiinin gelişmesi ile bölümün önemi daha da artmaktadır. Gerek yöresel ürünleri değerlendirmek, gerekse ilgili sanayicilere yol göstermek amacıyla, bölüm bünyesinde kurulmuş ve pilot seviyede faaliyet gösteren bir süt fabrikası ve bir de ekmek fabrikası mevcuttur. İleride ise meyve-sebze ve et işlemeye yönelik pilot tesislerin kurulması planlanmaktadır.

Öğrencileri gıda sektörüne hazırlamak için bölümde mevcut süt ve ekmek fabrikalarında bizzat çalıştırmak suretiyle bilgi ve becerilerinin artırılması planlanmaktadır. Bölümde olmayan fakat yörede bulunan diğer kuruluşlardan da zaman içerisinde faydalanmak düşünülmektedir. Ayrıca sektöre yönelik olarak öğrencilere 3. sınıfın sonunda bir ay staj yaptırmak suretiyle tecrübelerinin artırılması planlanmıştır. Ayrıca bölümde bir gıda klübü kurma hazırlıkları yapılmaktadır. Böylece öğrencilerin sosyal sahalarda aktif olması, ticaret kabiliyetlerinin geliştirilmesi ve proje becerilerinin artırılması düşünülmektedir.

Gıda sanayicilerinden beklentilerimiz, öğrencilerimizin her türlü imkanlardan faydalanmalarını sağlamalarıdır. Ayrıca bölümün daha da gelişmesine katkıda bulunmalarını beklemekteyiz. Öğrencilerimizin de aldıkları bilgiyi pratiğe aktarmaları bakımından sunulan hizmetlerden en iyi şekilde faydalanmalarını ve sanayicilerle işbirliği içinde olmalarını ummaktayız. Yine Türkiye'de gıda konusunda yayınlanan her türlü kitap ve dergileri takip etmelerini beklemekteyiz.

Bilgilerin sürekli arttığı ve değiştiği çağımızda, öğrencilerimizin bilgi ve becerilerini arttırabilmeleri için sürekli çalışmalarını ve çağı yakalamalarını beklemekteyiz. Ayrıca gelecekte öğrencilerimizin kapı kapı dolaşıp iş aramak yerine, kendi işlerini kendilerinin kurmaları ve hatta ko-

nularında uzmanlaşarak mesleklerinde en iyisi olmalarını istiyoruz. Böylece; aranan eleman konumunda olacaklarından, kendileri iş değil, iş kendilerini bulacaktır. Fakat herşey öğrencilerimizin ilgisine ve çalışmasına bağlı olacaktır.

#### 6- Bilimsel Etkinliklere Katılım

Gerek yurt içinde, gerekse yurtdışında düzenlenen sempozyum, konferans gibi etkinliklere katılım aşağıdaki tabloda verilmiştir.

**TABLO -1**

<u>Etkinliğin Adı</u>	<u>Düzenlendiği Tarih</u>
1- Türkiye Yem Sanayi Yem Fabrikası Semineri	1987
2- Beyaz Peynir Semineri	1987
3- 7. Gıda Günü Paneli	1987
4- 8. Gıda Günü Paneli	1988
5- Ziraat Öğretiminin 146. Yıl Dönümü Sempozyumu	1988
6- Doğu Anadolu'da Tarımın Verimlilik Sorunları Sempozyumu	1990
7- I. Uluslararası Çevre Koruma Sempozyumu	1991
8- II. Milli Süt ve Ürünleri Sempozyumu (Her Yönüyle Peynir)	1991
9- 7. KÜKEM Kongresi	1991
10- 78. Amerikan Hububat Kimyacıları Derneğinin Yıllık Toplantısı	1993
11- IX. Kimya ve Kimya Mühendisliği Sempozyumu	1993
12- II. Gıda Mühendisliği Kongresi	1994
13- 71 st Annual Meeting of Southern Branch American Dairy Science Association	1994
14- International Food Technology	1994
15- International Conf. Food Sci. Technology Fine Particle Society	1995
16- III. Milli Süt ve Ürünleri Sempozyumu (Yoğurt)	1995
17- 80. Amerikan Hububat Kimyacıları Derneğinin Yıllık Toplantısı	1995
18- II. Gıda Mühendisliği Ulusal Sempozyumu	1996
19- Süt ve Süt Ürünleri Ulusal Sempozyumu (İçme Sütü)	1996
20- Kuşburnu Sempozyumu	1996
21- Süt Üreticileri Eğitimi Semineri	1996
22- 16 Ekim Dünya Gıda Günü	1996

#### 7- Bölümde Sunulan Tez ve Projeler

- 1) Pestisitlerin özellikleri, tayin metodları, çevreye yayılma yolları, gıda zincirine girişi ve insan sağlığı üzerindeki etkileri hakkında bir inceleme
- 2) Ayçiçeği, ceviz ve sumak yağlarının fiziksel-kimyasal özellikleri ve yağ asitleri bileşimi
- 3) Van ilinin genel sütçülük durumu üzerinde bir araştırma.
- 4) Van otlı peynirinde peynire katılan otların peynirin duyuşal, fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik niteliklerine, olgunlaşmasına etkiler üzerinde bir araştırma.
- 5) Van-Erciş yöresinde farklı salamura metodlarıyla hazırlanan inci kefalı balıklarının mikrobiyolojik, fiziksel, kimyasal özellikleri ve duyuşal niteliklerinin belirlenmesi
- 6) Van ilinde üretilen dondurmaların duyuşal, kimyasal ve mikrobiyolojik özelliklerinin belirlenmesi üzerine bir araştırma
- 7) Van piyasasında üretilen ve satışa sunulan yoğurtların fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve duyuşal özellikleri üzerine bir araştırma
- 8) Van piyasasında satışa sunulan tereyağların fiziksel, kimyasal, mikrobiyolojik ve duyuşal özellikleri üzerine bir araştırma
- 9) Meyveli yoğurt üretim tekniği üzerine bir araştırma
- 10) Kahramanmaraş -Elbistan bölgesinde üretilen kelle peynirinin bileşimi, teknik ve hijyenik özellikleri üzerine bir araştırma
- 11) Farklı metodlarla üretilen otlı peynirlerde olgunlaşma süresi boyunca meydana gelen değişimler
- 12) Çiğ sütlerde antibiyotik varlığının belirlenmesi ve kullanılan metodlar üzerine bir araştırma
- 13) Sütlerde aflatoksin M oluşumu ve ürünlere geçişi üzerinde bir araştırma
- 14) Yüzüncü Yıl Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Fabrikasına gelen sütlerin kalite kriterleri üzerinde bir araştırma
- 15) Kazan sütünün özellikleri
- 16) Van otlı peynirinde ot katım oranının belirlenmesi üzerine bir araştırma
- 17) Van otlı peynirinden kullanılan salamura otların kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri üzerinde bir araştırma
- 18) Van ve yöresinde üretilen kurutların fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik özellikleri üzerinde bir araştırma