



Atatürk Üni. Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı Prof. Dr. Mükerrerem Kaya ile Röportaj



Değerli okuyucularımız,
Dergimizin bu bölümü, bu sayımızın hazırlanmasında emeği geçen Erzurum ve Van İl Temsilciliklerimiz tarafından bulundukları bölgelerde yer alan Üniversiteler, bölge tanıtımları ve yerel etkinlikleri hakkında derleyip okuyucularımızla paylaştıkları yazılarına ayrılmıştır.

Bu bölümde Atatürk Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölüm Başkanı ile yapılan röportajı, Yüzüncü Yıl Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü tanıtımını, Erzurum'da gerçekleştirilen 2011 Universiad Kış Oyunları öncesinde ve oyunlar esnasında gerçekleştirilen organizasyon hakkındaki ayrıntılı bilgileri ve Erzurum iline ait bir tanıtım yazısını okuyabilirsiniz.

ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ ZİRAAT FAKÜLTESİ GIDA MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜM BAŞKANI PROF. DR. MÜKERREM KAYA İLE RÖPORTAJ

Röportaj Yapan: Şeyma ŞİŞİK OĞRAŞ



Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü hakkında genel bilgi verebilir misiniz?

Gıda Mühendisliği Bölümü 1977 yılında Süt ve Gıda Teknolojisi Bölümü olarak kurulmuş, 1982 yılında Tarım Ürünleri Teknolojisi, 1989 yılında Gıda Bilimi ve Teknolojisi, 1994 yılında ise Gıda Mühendisliği adını almıştır. 1978–1979 öğretim yılında lisans düzeyinde öğrenci alımına başlayan bölüm ilk mezunlarını 1982–1983 öğretim yılında vermiştir. Lisansüstü düzeyde yüksek lisans ve doktora öğrenimini Fen Bilimleri Enstitüsü bünyesinde sürdürmektedir.



Bölümünüzü akademik yapısı ve araştırma imkanları bakımından hangi konumda görüyorsunuz?

Bölümümüz gerek akademik yapısı ve gerekse araştırma imkanları bakımından ülkemizin önde gelen eğitim kurumlarından birisidir. 7 Profesör, 8 Doçent, 5 Yardımcı Doçent ve 8 Araştırma Görevlisinden oluşan güçlü akademik kadrosu ile bugüne kadar çok sayıda Gıda Mühendisi yetiştiren bölümümüzde değişik bilim dallarında çok sayıda araştırma da yürütülmüştür.

Vizyonunuz nedir?

Atatürk Üniversitesi Gıda Mühendisliği Bölümü olarak vizyonumuz; eğitimde ileri düzeylere erişmek, uluslararası düzeyde araştırmaların sayısını artırmak, araştırma sonuçlarının pratiğe aktarılmasını sağlayacak mekanizmaları geliştirmektir. Bölümümüzün misyonu ise deneyimli kadrosu ile katılımcı, çağdaş, teorik ve pratik bilgilerle donatılmış nitelikli gıda mühendisleri yetiştirmek, bölge ve ülke ekonomisine katkı sağlayabilecek gıda sanayinin gelişmesine yönelik projeler hazırlamak, gıda ve beslenme konularında toplumu değişik yöntemlerle bilgilendirmek suretiyle sağlıklı nesillerin yetişmesine katkıda bulunmak, gıda analizleri ile yeni gıda işleme teknik ve metotlarının geliştirilmesini hedef

alan bilimsel araştırmalar yapmak ve sonuçlarını çeşitli platformlarda tartışmak ve yaymaktır.

Bölümünüzde öğrenim görmekte olan öğrenci dağılımı nasıldır?

Bölümümüzde 380 lisans, 60 yüksek lisans ve doktora öğrencisi öğrenimini sürdürmekte ve yılda ortalama 70 öğrenci mezun olmaktadır. 2010-2011 öğretim yılında ikinci öğretimine de başlayan bölümümüzden 2013-2014 öğretim yılı itibarıyla mezun olan öğrenci sayısında da artış olacaktır. Mezuniyet sonrası öğrencilerimiz hem kamuda hem de özel sektörde iş bulabilme imkanına sahiptirler.

Sosyal imkanlar ve yurt dışı eğitim imkanları bakımından bölümünüzü değerlendirir misiniz?

Bölümümüz üniversite kampüsü içerisinde yer aldığından üniversitemizde bulunan sosyal imkan ve aktivitelerden rahatlıkla yararlanılabilmektedir. Ayrıca fakültemiz ve bölümümüz içerisinde çeşitli spor dallarında etkinlikler düzenlenmektedir. Üniversitemiz bünyesinde bulunan yurtdışı eğitim imkanlarından bölümümüz öğrencileri de faydalanabilmekte ve özellikle Erasmus kapsamında her yıl iki veya üç öğrencimiz yurtdışında öğrenim imkanı bulmaktadır.

Bölümünüz bina imkanlarından bahseder misiniz?

Gıda Mühendisliği Bölümü; Atatürk Üniversitesi Ziraat Fakültesi yerleşim alanı içerisinde münferit olarak yapılmış bir binada faaliyette bulunmaktadır. Binada 20 araştırma ve uygulama laboratuvarı, 1 seminer salonu, 1 amfi, 1 bölüm kütüphanesi, 3 dersane, 1 sekreter ve bölüm başkanı odası, 1 bilgisayar odası, 29 adet öğretim elemanı odası yer almaktadır. Ayrıca bölüm uygulamalarında da kullanılan pilot süt ve ekmek işletmeleri de mevcuttur.

Pilot süt ve ekmek fabrikasında üretilen ürünler ve miktarları hakkında bilgi verir misiniz?

Öğrencilerimizin de uygulama yapabildikleri pilot süt ve ekmek fabrikalarımızda sağlığa uygun kurallara uygun olarak üretilen ürünler kampus ve şehrimiz insanlarının tüketimine sunulmaktadır. Pilot ekmek fabrikamızda normal, kepekli, tuzsuz ekmek, sade ve yumurtalı pide olmak üzere toplamda yaklaşık 1.900.000 adet/ yıl ekmek üretilirken; pilot süt fabrikamızda ise yaklaşık 380 ton/ yıl süt; pastörize süt, yoğurt, beyaz peynir, kaşar peynir, civit peynir, tereyağı, ayran ve lora işlenmektedir.

