



Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi



**Süt Teknolojisi
Bölümü**

“Keşfet, Öğren, Uygula”



SÜT TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ

20.05.1958 tarihli EÜ senato kararıyla Süt Teknolojisi Kürsüsü açılmasına karar verilmiş ve kürsü başkanlığına atanan Prof. Dr. Rauf Cemil ADAM tarafından kurulmuştur.

1958

"Gıda ve Fermantasyon Teknolojisi" kürsüsünün oluşturduğu Ziraat Teknolojisi Bölümüne "Süt Teknolojisi Kürsüsü" olarak katkı sağlamıştır.

1975

"Süt Teknolojisi Kürsüsü", "Gıda ve Fermantasyon Teknolojisi Kürsüsü" ve "Lif ve Deri Teknolojisi Kürsüsü" birleşerek anabilim dallarına dönüştürülmüş ve Tarım Ürünleri Teknolojisi Bölümü oluşmuştur.

1982

22-23 Aralık 1983'te Beyaz Peynir konusunda devlet, sanayi ve üniversiteleri biraraya getiren ilk Beyaz Peynir Sempozyumu'na ev sahipliği yapılmıştır.

1983

Almanya ve Rusya'dan getirilen kefir taneleri ile ülkemizde ilk kefir üretimi ve kefir tanesinin halkla buluşturulması (DSS üzerinden satış) sağlanmıştır.

1985

Ege Üniversitesi Senatosunun kararı üzerine YÖK'ün 15.05.1990 tarih ve 90.17.535 sayılı onayı ile Tarım Ürünleri Teknolojisi Bölümü kapatılarak, Süt Teknolojisi ABD, Süt Teknolojisi Bölümüne dönüştürülmüştür.

1990

Öğrenci uygulamalarına yönelik Bölüme Danimarka Kraliyet Sütçülük akademisinden özel bir firma ile başlatılan 250 L/saat'lik pilot süt tesisinin kurulmuştur.

1997

22-23 Mayıs 2003 tarihlerinde modern süt teknolojilerinin tartışıldığı ilk sempozyum olan Süt Endüstrisinde Yeni Eğilimler Sempozyumu'na ev sahipliği yapılmıştır.

2003

25- 26 Nisan 2019 tarihlerinde düzenlenen 2. Ulusal Sütçülük Kongresi'ne ev sahipliği yapılmıştır.

2019

Türkiye'nin ilk ve tek Akredite Süt Teknolojisi Bölümü olmuştur.

2022

MİSYON & VİZYON

Ege Üniversitesi; Türkiye’de öncü, dünyada önde gelen araştırma üniversitesi olarak; araştırma ve eğitim alanında bölgesel, ulusal ve evrensel gereksinimleri karşılamak, Ar-Ge birikimini toplumun yararına sunmak, öğrenciyi merkeze alarak temel değerlerine bağlı, mesleki ve kültürel olarak donanımlı, değişime açık, bilimsel düşüncüyü yaşam biçimi olarak benimsemiş bireyler yetiştirmeyi amaçlamaktadır.

Vizyonu ise Bilimsel araştırmada öncü, ulusal ve uluslararası alandaki paydaşları ile güçlü bir işbirliği ve iletişim ağı bulunan, öğrenci odaklı, yeşil, sürdürülebilir, erişilebilir ve yaşanabilir bir kampüse sahip, ekonomik, sosyal ve kültürel yaşama katkıda bulunan ve finansal yapısı güçlü bir dünya üniversitesi olmaktır.

Ziraat Fakültesinin özgörevi:

Dünyanın önde gelen ziraat fakülteleri arasında yer almak, ziraat bilimleri konusunda yenilikçi araştırma ve öğrenci odaklı eğitim faaliyetleri düzenlemek, bölgesel, ulusal ve evrensel gereksinimlere bilimsel ve teknolojik çözümler üretmek, ulusal değerlere bağlı, perspektif sahibi, analitik düşünebilen, bilimsel teknikleri uygulayabilen, kültürel ve sosyal yönü güçlü bireyler yetiştirmek.

Süt Teknolojisi Bölümü:

Ulusal ve uluslararası ölçekte, kamu, özel sektör ve sivil toplum kuruluşları ile işbirliği içinde, mesleğinin her alanında hizmet verebilecek bilgi ve becerilerle donatılmış, alanındaki gelişmeleri takip ederek kendini geliştiren, takım çalışmasına yatkın, sorgulayıcı, etik değerlere önem veren, çağdaş, süt teknolojisi alanında uzman, ziraat mühendisleri yetiştirmeyi, evrensel nitelikte verdiği eğitim ve yaptığı araştırmalarla topluma hizmet etmeyi özgörev edinmiştir.





SÜT TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ

YÖNETİM ŞEMASI



Prof. Dr. **Cem KARAGÖZLÜ**

Bölüm Başkanı



Prof. Dr. **Harun KESENKAŞ**

Bölüm Başkan Yardımcısı



Doç. Dr. Oktay YERLİKAYA

Bölüm Başkan Yardımcısı

SÜT TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ

AKADEMİK PERSONEL



Prof. Dr. Özer KINIK

✉ ozer.kinik@ege.edu.tr

☎ (232) 311 1421

Gıda Bilimi

Gıda Teknolojisi

Süt Teknolojisi



Prof. Dr. Harun Raşit UYSAL

✉ harun.uysal@ege.edu.tr

☎ (232) 311 1422

Gıda Güvenliği

Organik Gıda

Üretimi

Süt ve Ürünleri

Teknolojisi



Prof. Dr. Ayşe Sibel AKALIN

✉ sibel.akalin@ege.edu.tr

☎ (232) 311 2906

Süt Teknolojisi

Fermente Süt Ürünleri

Probiyotikler

Beslenme ve Sağlık



Prof. Dr. Gökhan KAVAS

✉ gokhan.kavas@ege.edu.tr

☎ (232) 311 1420

Süt Mikrobiyolojisi

Süt Teknolojisi

Gıda Mikrobiyolojisi



Prof. Dr. Harun KESENKAŞ

✉ harun.kesenkash@ege.edu.tr

☎ (232) 311 1639

Süt Teknolojisi

Süt Mikrobiyolojisi

Fermente Süt Ürünleri

Fonksiyonel Süt Ürünleri



Prof. Dr. Cem KARAGÖZLÜ

✉ cem.karagozlu@ege.edu.tr

☎ (232) 311 2902

Süt Teknolojisi

Süt Mikrobiyolojisi

Süt Sanayii

Gıda Güvenliği



Prof. Dr. Nayil DİNKÇİ

✉ nayil.dinkci@ege.edu.tr

☎ (232) 311 1394

Süt ve Ürünleri Teknolojisi

Sütçülük Artıklarının

Değerlendirilmesi

Süt ve Ürünlerinde Kalite Kontrol

Süt ve Ürünlerinde Enstrümental

Analizler



Doç. Dr. Gülfem ÜNAL

✉ gulfem.unal@ege.edu.tr

☎ (232) 311 2732

Süt Teknolojisi

Fermente Süt Ürünleri Teknolojisi

Fonksiyonel Süt Ürünleri

Probiyotikler ve Prebiyotikler



Doç. Dr. Oktay YERLİKAYA

✉ oktay.yerlikaya@ege.edu.tr

☎ (232) 311 2903

Süt ve Süt Ürünleri Teknolojisi

Süt Mikrobiyolojisi

Saf Kültür Üretim

Teknolojisi

Gıda Teknolojisi

SÜT TEKNOLOJİSİ BÖLÜMÜ

AKADEMİK PERSONEL



Dr. Öğr. Üyesi Vildan AKDENİZ

✉ vildan.akdeniz@ege.edu.tr

☎ (232) 311 4471

Süt ve Ürünleri Teknolojisi
Fermente Süt Ürünleri
Fonksiyonel Süt Ürünleri
Gıda Teknolojisi



Araş. Gör. Dr. Elif ÖZER

✉ elif.ozer@ege.edu.tr

☎ (232) 311 4469

Süt Teknolojisi
Süt Mikrobiyolojisi
Fermente Süt Ürünleri

EĞİTİM AMAÇLARI

1. Ege Üniversitesi Süt Teknolojisi Programı mezunları kariyerlerini özel sektör veya kamu sektörüne ait kurum ve kuruluşlarda sürdürürler.
2. Lisansüstü eğitim alırlar ve/veya üniversitelerde öğretim üyesi/elemanı olarak görev yaparlar.
3. Program mezunları alanında kendi işletmelerini kurar.

Program Eğitim Amaçları	Ziraat Fakültesi Özgörevleri	Ege Üniversitesi Özgörevleri
Bölümümüzün eğitim amaçları öğrencilere süt üretiminin artırılması, süt ve ürünlerinin kalitesinin korunması, süt işletmelerinin kurulması ve organize edilmesi, süt yan ürünlerinin değerlendirilmesi gibi konularda yeterli teknik bilgi ve donanımı sağlayacak şekilde düzenlenmiştir. Bu noktada bölümün amacı süt sanayine mühendis düzeyinde teknik elemanlar kazandırmaktır.	Ulusal değerlere bağlı, perspektif sahibi, analitik düşünebilen, bilimsel teknikleri uygulayabilen, kültürel ve sosyal yönü güçlü bireyler	Bölgesel, ulusal ve evrensel gereksinimleri karşılamak
Uluslararası nitelikli ve ulusal ihtiyaçlarımıza yönelik araştırmalar yapabilmeleri, altyapıyı güçlendirmek, yeni teknolojilere yönelik araştırma sayısını yükseltmek amacıyla sanayi ile güçlü işbirliği yapabilmeleri ve süt endüstrimizin ihtiyaç duyduğu konularda AR-GE çalışmaları yapabilmeleri. Süt Teknolojisi Bölümü, topluma hizmet amacıyla güvenli süt ürünleri üretmektedir ve Türk Gıda Kodeksinde belirtilen tebliğlere uygun olarak süt ve süt ürünleri analizlerini gerçekleştirmektedir. Ayrıca, Süt Teknolojisi konusunda mesleki eğitim kursları vermektedir	Bölgesel, ulusal ve evrensel gereksinimlere bilimsel ve teknolojik çözümler üretmek,	Ar-Ge birikimini toplumun yararına sunmak,
Lisansüstü eğitim almaları ve/veya üniversitelerde öğretim üyesi/elemanı olarak görev yapmaları	Ziraat bilimleri konusunda yenilikçi araştırma ve öğrenci odaklı eğitim faaliyetleri düzenlemek,	Araştırma ve eğitim alanında bölgesel, ulusal ve evrensel gereksinimleri karşılamak
Süt Teknolojisi alanında hizmet veren tüm işletmelerde yönetici ve sorumlu mühendis pozisyonlarında görev yapmaları	Ulusal değerlere bağlı, perspektif sahibi, analitik düşünebilen, bilimsel teknikleri uygulayabilen bireyler	Mesleki ve kültürel olarak donanımlı, değişime açık, bilimsel düşünceyi yaşam biçimi olarak benimsemiş bireyler



Fakültemizin ve bölümümüzün eğitim programı detaylarına QR kod üzerinden erişim sağlayabilirsiniz.

PROGRAM ÇIKTILARI

1. Temel bilimler (matematik/fen bilimleri), Ziraat Mühendisliği ve Süt Teknolojisi alanında yeterli bilgiye sahip olma ve bu alanlardaki kuramsal ve uygulamalı bilgileri, karmaşık mühendislik problemlerinde kullanabilme becerisi.
2. Ziraat Mühendisliği ve Süt Teknolojisi alanlarındaki karmaşık problemleri tanımlama, formüle etme ve bu amaçla uygun analiz ve modelleme yöntemlerini bilme, seçme ve uygulama becerisi.
3. Süt ürünleri ve üretim bileşenleri ile ilgili karmaşık bir sistemi veya prosesi belirli kısıtlar ve mevcut koşullar dikkate alınarak belirli gereksinimleri karşılayacak şekilde tasarlama becerisi ve modern tasarım yöntemlerini kullanarak uygulama becerisi,
4. Süt teknolojisi uygulamalarında karşılaşılan karmaşık problemlerin analizi ve çözümü için gerekli modern araçları seçme ve kullanma, bu amaçla bilişim teknolojilerinden yararlanma becerisi,
5. Süt teknolojisi alanında karmaşık problemlerin analizi ve çözümü için laboratuvar becerisi kazanma, deney tasarlayabilme, deney yapabilme, veri toplayabilme, sonuçları analiz etme ve yorumlayabilme,
6. Süt teknolojisi alanında veya disiplinler arası bireysel ve ekip üyesi olarak etkin biçimde çalışabilme
7. Süt teknolojisi alanında etkin rapor yazma ve yazılı olan raporları anlama, tasarım ve üretim raporları hazırlayabilme, etkin sunum yapabilme, açık ve anlaşılabilir talimat alma ve verme becerisi,
8. Yaşam boyu öğrenme gerekliliği konusunda farkındalık; bilgiye erişebilme, bilim ve teknolojideki gelişmeleri izleme ve kendini sürekli yenileme becerisi ile yabancı dil öğrenme farkındalığı kazanma,
9. Etik ilkelerine uygun davranma, mesleki ve etik sorumluluk ve mühendislik uygulamalarında kullanılan standartlar hakkında bilgi.
10. Süt teknolojisi alanıyla ilgili proje yönetimi, risk yönetimi ve değişiklik yönetimi gibi, iş hayatındaki uygulamalar hakkında bilgi; girişimcilik, yenilikçilik hakkında farkındalık; sürdürülebilir kalkınma hakkında bilgi,
11. Süt Teknolojisi uygulamalarının evrensel ve toplumsal boyutlarda sağlık, çevre ve güvenlik üzerindeki etkileri ve çağın mühendislik alanına yansıyan sorunları hakkında bilgi; mühendislik çözümlerinin hukuksal sonuçları konusunda farkındalık.

KARİYER OLANAKLARI

Bölüm öğrencilerimizin staj imkanı bulduğu her birimde ayrıca iş imkanları da bulunmaktadır. Bunların yanında,

- Süt ve süt ürünleri üreten işletmeler
- Danışmanlık şirketleri
- Gıda Tarım ve Hayvancılık Bakanlığı
- Ekonomi Bakanlığı
- Ticaret Odaları
- Sanayi Odası
- İhracatçılar Birliği
- Bölgesel Borsalar ve Borsalar Birliği
- Hıfzısıhha Enstitüleri
- Tarım İl Müdürlükleri
- Belediyeler
- Özel Laboratuvarlar
- Sertifika Veren Özel Kuruluşlar
- Türk Standartları Enstitüsü
- Verimlilik Genel Müdürlüğü
- Ambalaj ve Katkı Maddesi Üretimi
- Süper ve Hipermarketler

EĞİTİM VE ARAŞTIRMA OLANAKLARI

“Süt Teknolojisi Bölümü”, 1955 yılında kurulan üniversitemizin ilk fakültelerinden biri olan Ziraat Fakültesi bünyesinde 1958 yılında kürsü olarak açılmıştır. 1990 yılından itibaren de Süt Teknolojisi Bölümü olarak lisans eğitimi vermektedir. Bölümümüz ülkemizde süt endüstrisine mühendis yetiştiren iki bölümden birisidir.

Lisans, Yüksek Lisans ve Doktora düzeylerinde eğitim veren Süt Teknolojisi Bölümü’nün eğitim ve öğretim programı, öğrencilere kaliteli süt üretimi, süt işletmelerinin kurulması ve organizasyonu, amaca uygun süt ürünleri üretim teknolojisinde kalitenin sağlanması, süt ve ürünlerinin besleyici önemi, süt yan ürünlerinin değerlendirilmesi gibi konularda yeterli teknik ve akademik bilgi; donanımı sağlayacak şekilde planlanmıştır.

Bölümün fiziksel, kimyasal ve mikrobiyolojik araştırmalarının, öğrenci uygulamalarının yürütüldüğü 7 adet laboratuvarı bulunmaktadır. Klimalı, barkovizyon olanaklı iki sınıfı ve ayrıca bölümde öğrencilerin süt ve mamulleri üretimini yakından görmelerini ve uygulama yapmalarını sağlayan pilot süt işletmesi faaliyet göstermektedir.

Fiziksel-Kimyasal-Mutfak Araştırma ve Uygulama Lab.	Protein Laboratuvarı
Fiziksel-Kimyasal-Öğrenci Uygulama Laboratuvarı	Öğrenci Uygulama Laboratuvarı
Kromatografi Laboratuvarı	Kütüphane
Mikrobiyoloji Araştırma ve Uygulama Laboratuvarı	Lisans Derslikleri
Mikrobiyoloji Öğrenci Uygulama Laboratuvarı	Lisansüstü Dersliği
Pilot Süt İşletmesi	Çalışma Salonu

Bölümümüzün fiziki altyapı olanaklarını devam eden sayfada inceleyebilirsiniz.



Fiziksel-Kimyasal-Öğrenci Uygulama Laboratuvarı



Bölüm Süt İşletmesi



Protein Laboratuvarı



Kromatografi Laboratuvarı



Öğrenci Uygulama Laboratuvarı



Mikrobiyoloji Laboratuvarı-1



Mikrobiyoloji Laboratuvarı-2



İLETİŞİM ADRESİ

Ege Üniversitesi Ziraat Fakültesi Süt Teknolojisi Bölümü 35100
Bornova/İZMİR

Tel: (232) 311 2733

Fax: (232) 342 5713

E-mail: sut@mail.ege.edu.tr

Web: <https://suttekn-agr.ege.edu.tr/>

BÖLÜM WEB SİTESİ



BÖLÜM INSTAGRAMI



EUZF_SUT_TEKNOLOJISI_BLM