

Yüksek Öğretim Sistemi İçinde Gıda Eğitiminin Sorunları Ve Çözüm Önerileri

Doç. Dr. Fehmi SERİM

Atatürk Üniv. Ziraat Fakültesi T.Ü.T. Bölümü — ERZURUM

GİRİŞ

Eğitim barış içinde kalkınmayı sağlayan esas faktördür, mutluluğa götüren araçtır. Yaşamın her aşamasında bir eğitim görmek zorunludur. Okul öncesi eğitim, orta öğretim, mesleki ve teknik öğretim, yüksek öğretim, halk eğitimi vd. eğitim türlerini saymak olasıdır.

Eğitimin önemli bir özelliği, her eğitimin daha sonra gelen eğitim basamakları için hazırlık niteliği taşımasıdır. Bu nedenle yüksek öğretim öncesinde geçen 11-13 yıllık hazırlık dönemi, yüksek öğretimin amacına ulaşmasında önem kazanmaktadır. İnceleme alanımız içinde bulunmayan bu dönemin başarılı geçmediği yetkililerce pekçok dile getirilmiştir.

Gıda eğitiminin durumunu incelemeden önce yüksek öğretim kurumlarının yapısına bakmak gerekir. Çünkü bu yapıdaki aksaklıklar gıda eğitimini doğrudan etkilemektedir.

YÜKSEK ÖĞRETİM

Bir sanayi tesisinin kuruluş yeri seçilirken pekçok faktör birarada incelenir. Ayrıca tesisin kapasitesi, alet, ekipman, yönetim kadrosunun seçimi ile en rantabil üretim gerçekleştirilebilir. Yapılacak ufak bir hata rantabiliteyi düşürür; büyük bir hata ise üretim yapılamamasına yol açar. Yüksek Öğretim kurumları da birer üretim tesisi olarak kabul edilebilir. Ülkelerin gelişmesi, hatta bağımsızlıklarını korumaları yüksek öğretimin kalitesine bağlıdır. Bir yüksek öğretim kurumunun başarılı olup olmadığı 2547 sayılı kanunun 4. maddesindeki amaçları ne derece yerine getirebildiğine bağlıdır. Amaç özetle şöyle belirtilmiştir: Öğrencilerini Atatürk'ü, geniş dünya görüşlü olarak yetiştirmek, onlara kendi geçim ve mutluluklarını sağlayacak bir mesleğin bilgi ve becerilerini kazandırmak, yüksek düzeyde araştırmalar yapmak, teknoloji üretmek suretiyle ülke kalkınmasına destek olmaktır.

Bir yüksek öğretim kurumu, kanunun kendisine yüklediği yukarıdaki amaçları gerçekleştiremiyorsa bunun nedeni aşağıdaki faktörlere bağlıdır :

- Yüksek öğretim kurumunun (bölümler dahil) yeri uygun seçilmemiştir.
- Öğretim kadrosu kapasite veya sayıca yeterli değildir.
- Öğrenci kapasitesi fazladır.
- Yeterli mali güce sahip değildir.
- Yasal statüsü ile çelişkilidir.
- Öğrenci ve öğretim elemanlarına yeterli maddi destek ve sosyal, kültürel olanaklar sağlanmamıştır.

Yukarıdaki faktörlerden, şüphesiz, en önemli kuruluş yeri ile ilgili olanıdır. Üniversitelerin Dünya ve Türkiye'deki tarihi gelişimine baktığımızda bu kurumların önce büyük kentlerde (önceleri başkentlerde) kurulmuş olduklarını görürüz. Buraları taşradan ayıran en belirgin özellik sosyal yapıdır. Akılcılık, üniversitelerin başta gelen özelliğidir. Bu nedenle toplumun üniversiteyi değil, üniversitenin toplumu etkilemesi gerekir. Aksi takdirde gelişmeden söz edilemez.

Dünya'da ilk üniversiteler 13 ve 14. yüzyıllarda Avrupa'nın belli başlı merkezlerinde (Roma, Viyana, Paris, Londra, Berlin v.d.) kurulmuşlardır. Osmanlılarda 1863 yılında İstanbul'da Darülfünun adıyla ilk yüksek öğretim kurumu açılmıştır. Avrupa'daki ilk üniversitelerde olduğu gibi Darülfünun da da eğitim, öğretim dinsel kaynaklı olduğundan bugünkü anlamda bilimsel araştırmalar yapma olanağından yoksundu. Cumhuriyet döneminde Atatürk'ün direktifleriyle Avrupa'lı bilim adamlarına hazırlattırılan yüksek öğretim reform önerileri doğrultusunda 1933 yılında Darülfünun kapatılarak yerine İstanbul Üniversitesi kurulmuştur. Darülfünun 151 kişilik öğretim kadrosundan ancak 59'una yeni üniversitede görev verilmiştir. Aynı yıl içinde Ankara'da bünyesinde beş fakülte

barındıran (Ziraat, veteriner, orman, gıda, fen) bir tarım üniversitesi görünümündeki Yüksek Ziraat Enstitüsü açılmıştır.

1944 yılında İstanbul'da bulunan çeşitli yüksek mühendislik okullarının birleştirilmesiyle İstanbul Teknik Üniversitesi; 1946 yılında da Yüksek Ziraat Enstitüsünün temelleri üzerinde Ankara Üniversitesi kurulmuştur. Böylece ilk üç üniversitemizin daha kuruluşlarında bina, alet, ekipman ve öğretim kadrosu bakımından oldukça yeterli oldukları görülmektedir. Öğretim kadroları içinde Avrupa'dan gelen veya orada yetişmiş genç bilim adamları yer almışlardır. Bu kadrolar Türkiye'de çağdaş bilim anlayışının öncülüğünü yapmışlar ve yeni değerler yetiştirmişlerdir. Bu örnekler bir üniversite birimlerinin nasıl bir hazırlık sonucu açıldıklarını ve açılması gerektiğini göstermek amacıyla verilmektedir.

İlk üç üniversitemizin kuruluşlarında izlenen akılcı yol çok partili döneme girildikten sonra terk edilmiştir. Oy kaygısı ile politik yatırım veya halka şirin görünmek amacıyla pek çok yüksek öğretim kurumu hesapsız, kitapsız bir şekilde tüm Anadolu'ya yaygınlaştırılmıştır. Örneğin bu mantıkla kurulmuş ilk üniversite Atatürk Üniversitesi olmuştur. Bu üniversite sözde Atatürk'ün vasiyeti üzerine kurulmuştur. Gerçekte, Atatürk 1937 ve 1938 yıllarında yaptığı iki konuşmada şark üniversitesinin yapılan etüdlerle tesbit edilmiş esaslar dairesinde Van Gölü civarında kurulması gerektiğini önce işaret etmiş, sonra bu yöndeki mesaiye hızla ve önemle devam edildiğini belirtmiştir. Ayrıca, 1951 yılında doğu üniversitesinin yerini saptamakla görevlendirilen, o günkü üç üniversiteden 15 bilim adamından oluşan komisyon yörede yaptığı inceleme gezisi sonunda verdiği raporda Türk Milleti önünde büyük bir mesuliyet altına girdiklerini, bölgenin tabii, beşeri, ictimai ve iktisadi şartları objektif olarak değerlendirildiğinde üniversitenin Doğu Anadolu'nun çok soğuk ve çok sıcak ve kurak olmayan Van bölgesinde kurulması, Elazığ'da da bir fen ve ziraat fakültesi kurulması gerektiğine karar vermiştir.

Atatürk Üniversitesinin Erzurum'da kurulmasında yapılan hata, doğuda daha pek çok üniversite kurulduktan sonra sırf Atatürk'ün vasi-

yetini yerine getirmek için Van'da Yüzüncü Yıl Üniversitesi açılarak düzeltilmeye çalışılmıştır. Eğer doğru olan baştan yapılmış olsaydı bugün 29 üniversite içinde en zayıf olan Van Üniversitesi yerinde 30-40 bin öğrencisi ve binlerce öğretim elemanı olan çağdaş ölçülerde dev bir üniversite bulunacaktı. Bugün yüksek öğretim kurumları 67 ile ve pek çok ilçeye yaygınlaştırılırken Atatürk Üniversitesi örneğinde olduğu gibi daha yüzlerce kuruluş yeri hatası yapılmıştır. Bu hataları işleyerek aynı eğitimi yapan kuruluşlar arasında kalite farkından dolayı farklı sınıfların oluşmasına neden olanlar, gençlere ve ailelerine boşuna umut verenler, Devlet kaynaklarını savuranlar tarih önünde vebal altında kalmaya mahkumdurlar. Buna göre istenen her yerde üniversite ve bağlı birimleri kurulamaz. Üç büyük ilimizde 13 üniversite bulunması tesadüf değildir. Büyük medeniyetlerinde sahillerde kurulmasının bir anlamı olmalıdır.

GIDA EĞİTİMİ

Ülkemizde gıda eğitiminin durumu iç açıca değildir. Bunun nedeni yüksek öğretimden kaynaklanan genel sorunlar ile gıda eğitiminin özel sorunlarıdır. Bu sorunlar ve çözüm önerileri aşağıda açıklanmaya çalışılmıştır :

1. Ülkemizde lisans düzeyinde gıda eğitimi ve öğretimi ziraat ve mühendislik fakültelerindeki 11 bölümde sürdürülmektedir. Ayrıca iki yıllık meslek yüksek okullarında 8 bölümde önlisans düzeyinde çeşitli gıda konularında eğitim-öğretim yapılmaktadır. Lisans ve önlisans düzeyinde eğitim öğretim yapan bu bölümlerin pek çoğunun kuruluş yerleri gelişigüzel seçilmiştir. Bunlardan fakülte düzeyinde olanların sayısı da çok fazladır. Bu durum öğretim üyesi sağlanmasında, alet ve ekipmanda kaynak savurganlığına neden olmakta, dolayısıyla eğitim öğretimde kaliteyi düşürmektedir. Gıda bölümlerinin kuruluş yerleri seçilirken, üniversitelerin kuruluş yerleri seçimindeki faktörler dışında, ayrıca gıda sanayiinin bulunduğu büyük merkezler veya banliyöleri dikkate alınmalıdır. Gelişmiş ülkelerdeki tanınmış gıda eğitim ve araştırma kurumlarında bu özelliği görmekteyiz. Buna göre ülkemizde yeri uygun olmayan gıda bölümleri kaldırılarak buralardaki öğretim elemanları ve malzemeler uygun yerlerdeki geliş-

memiş bölümlerle birleştirilerek hem bölüm sayısı azaltılmış, hemde zayıf bölümler kuvvetlendirilmiş olur.

2. Genel gıda bilimi ve teknolojisi veya genel gıda mühendisliği eğitim ve öğretimi yerine, Ankara'daki süt teknolojisi lisans eğitiminde olduğu gibi diğer konularda da ihtisas eğitimine geçilmelidir. Belirli bölümlerde, et, süt, hububat, meyve-sebze, yağ, fermantasyon ve kalite kontrolü konularında lisans eğitimi yapılmalıdır. Böylece eğitimde kalite yükselir ve işe adam yetiştirilmiş olunur.

3. Lise mezunları açıkta kalmasın düşüncesiyle bölüm sayıları yanında her sınıftaki öğrenci sayısı da iki katı artırılmıştır. Gıda lisans ve ön lisans programlarına her sene 1000 dolayında öğrenci alınmakta ve bu programları izleyen toplam 3000'in üzerinde öğrenci bulunmaktadır. Bu sayılar çok fazladır. Gıda sektörünün yetişmiş insan gücü gereksinimi sınırlıdır. Gıda dışındaki kimi meslek mensuplarının da bu dalda çalışabilmeleri iş bulma olanaklarını iyice kısıtlamaktadır. Öğrenci sayısının fazlalığı eğitim, öğretimde kaliteyi düşürdüğünden, iş bulabilen meslekdaşlarımızda verimini azaltmaktadır. Genelde tüm yüksek öğretimin ortak sorunu olan öğrenci kontenjanlarının fazlalığı, özellikle uygulamalı bilimler için daha ciddi sorunlar çıkaracaktır. Daha çok öğrenci ile çok eleman değil, hiç eleman yetiştirilememektedir. Delikanlılık çağındaki gençleri avutarak oyalamak amaç ise o başka.

4. Gıda lisans eğitim ve öğretimi ziraat ve mühendislik fakültelerinde olmak üzere iki başlı olarak sürdürülmektedir. Her iki fakültede de gıda teknolojisi eğitimi yapılmakta ve mezunlarının diploma ünvanları ne olursa olsun hepsi aynı işyerlerinde çalışmaktadırlar. Çünkü bunlar gıda teknoloğudurlar. Bu iki başlı eğitim ile, ride daha büyük sorunlar çıkaracaktır. Gıda mühendisliği eğitimi ilk kez Ege Ziraat bünyesinde başlamıştır. Kurucuları ve öğretim üyelerinin Ziraat Yüksek Mühendisi olması iburalar-

daki eğitimin, ziraattaki eğitimden farklı olmayacağını kanıttır. Bir dersin işleme teknolojisi veya işleme mühendisliği adı altında vermesiyle farklı eğitim ortaya çıkmaz. Aynı çalışma sahasına eleman yetiştiren farklı statüdeki fakültelelere önce YÖK yasaının izin vermesi gerekir. Mühendislik fakültelerinde ziraat mühendislerinin ağırlıkta olduğu şu dönemde iki başlı eğitime son vermek, özellikle idari görevlerde olanlar olmak üzere, her gıda teknoloğunun görevi olmalıdır. Çözüm olarak, gıda eğitim ve öğretimi ziraat veya mühendislik fakültelerinde sürdürülebileceği gibi müstakil gıda fakülteleri oluşturulması da bir orta yol olarak düşünülebilir. Böylece çalışma alanımıza diğer mesleklerden sızmalar da önlenir. Eski gıda fakültesinin kapatılmasının bilimsel ve gerçekçi bir açıklaması yapılamamış, ancak bir emrivaki ile karşılaşılmıştır.

SONUÇ VE ÖNERİLER

Ülkemizde eğitimin her aşamasında pek çok sorunlar bulunmaktadır. Gıda eğitim-öğretim, araştırma, yayın ve yayım hizmetlerinin eksiksiz yerine getirilmesinden, bu konulardaki sorunların çözümünden bu meslekten olanlar sorumludur. Fikir üreten kuruluşlar olarak ilk adımın fakülte mensuplarınca atılarak üniversite, devlet kuruluşları ve gıda sanayii yetkililerinin biraraya gelmesiyle bir işbirliği ve örgütlenme kaçınılmazdır. Sağlık ve milli eğitim konularında olduğu gibi bir «Gıda Şurası» oluşturulmalıdır. Ulusal Gıda Konseyi olarak ta adlandırılacak böyle bir karar organının çeşitli gıda sekiyonlarında alt kuruluşlar oluşturulmasında yarar vardır. Böyle bir organizasyon yoluyla Devlet ve gıda sanayinin gereksinim duyduğu nitelikte eleman yetiştirme koşulları saptanarak, bu amaca yönelik olarak eğitim kurumlarının statüleri, eğitim programları, öğrenci kontenjanları, staj organizasyonu, yayın, yayım ve araştırma konuları belirlenmelidir. Belirlenecek standartlara uymayan eğitim kurumları kapatılmalıdır. Halkımıza hizmet ve çağdaşlaşma için görev herkesindir.

KAYNAKLAR

- Akman, A., 1982. Cumhuriyet döneminde tarım eğitimi. A.Ü.Z.F. 12-16 Ekim 1981. Ankara.
- Akyıldız, Y., 1982. Türk Eğitim Tarihi. A.Ü. Eğ. Bil. Fak. No. 114. Ankara.

- Anonymous. 1952. Doğu Üniversitesi Hakkında Rapor. Milli Eğitim Basımevi, İstanbul.

GIDA TEKNOLOJİSİ DERNEĞİNDEN DUYURU

Gıda Dergisi 1988 Yılı 13. cilt, 1. Sayısında 23-27 sayfalar arasında yer alan «ÖZBİLGİN, S., J. ACAR. Gıdaların İyonize radyasyonla muhafazasında radyasyonun mikroorganizmalar üzerine etkileri» adlı yazının literatür listesi eksik çıkmıştır. Söz konusu yazının kaynaklarının tümü aşağıda verilmiştir. Düzeltir, özür dileriz.

KAYNAKLAR

- Anonymous, (1982). Training Manual on Food Irradiation Techn. Technical Report Series, No: 14, IAEA, Vienna P. 43.
- Anonymous, (1981). Food Irradiation Information, No: 12, p. 46.
- Behere, A.G., A. Sharma, S.R. Paduel - Desai and G.B. Nadkorni, (1978). Production of aflatoxins during storage of gamma irradiated wheat. J. Food Science. 43: 1102.
- Bullerman, L.B. and T.E. Hartung, (1975). Effect of low level gamma irradiation on growth and patulin production by *Penicillium patulum*, J. Food Sci. 40: 195.
- Cemeroğlu, B. ve J. Acar (1986). Meyve ve Sebze İşleme Teknolojisi, Gıda Teknolojisi Derneği, Yayın No: 6, Ankara, S. 74.
- Dennison, R.A. and E.M. Ahmed (1966). Irradiation of Duncan grapefruit, pineapple and Valencia oranges and Temples. Proc. Florida State Hort. Soc., 79, 285 - 292.
- Durwood, B.R. and A. Brynjolfsson (1980). Potential uses of irradiation in the processing of food. Food Techn. 34: 75.
- Burwood, B.R., R. Firstenberg - Eden and G.E. Shattuck. (1983). Radiation - Injured *Clostridium botulinum* type E. Spores: Outgrowth and Repair, J. Food Sci., 48: 1829.
- Ehlermann, D.A.E. (1983). Future prospects for radiation processing of food. In P.S. Elias and A.J. Cohen (Ed.) Recent Advances in Food Irradiation, Elsevier Sci. Publ. Comp. N.Y.P. 331.
- Firstenberg - Eden, R., D.B. Rowley and G. F. Shattuck (1982). Factors affecting growth and toxin production by *Clostridium botulinum* type E on irradiated (0,3 Krad) chicken skins. J. Food Sci. 47, 867 - 870.
- Holzopfel, W.H. and J.G. Niemand (1986). The role of lactobacilli and other bacteria in radurized meat, Food Irradiation Processing Symp. Washington D.C.), IAEA, Vienna, P. 239.
- Ito, H., H. Izuka and T. Sato (1973). Identification of osmophile *Aspergillus* isolated from rice and their radio - sensitivity, Agric. Biol. Chem. 37: 789.
- Kopelman, M., P. Markakis and B.S. Schweigent (1967). Effect of Ionizing radiations on resting Conidia of *Aspergillus flavus*, J. Food Sci. 32, 694 - 696.
- Jemmali, M. and A. Guilbot, 1970. Influence of γ - irradiation on the tendency of *Aspergillus flavus* spores to produce toxins during culture. Food Irradiation. 10: 15.
- Ma, K. and R.Bö Maxcy (1981). Factors Influencing radiation resistance of vegetative bacteria and spores associated with radappertization of meat, J. Food Sci. 46: 612.
- Matches, J.R. and J. Liston (1968). Growth of *Salmonellae* on Irradiated and non - irradiated seafoods. J. Food Sci. 33, 406 - 410
- Monselise, S.P. and R.S. Kahan. 1968). Effect of gama radiation on appearance, composition and enzymatic activities of citrus fruits. Preservation of fruit and vegetables by radiation. International Atomic Energy Agency, Vienna, 93 - 104.
- Özbiçgin, S. (1986). Radyasyonun Meyve ve Sebzelerde Dayanma Süresini Artırmada Uygulamaları. Gıda Teknolojisinde Yeni Gelişmeler Sempozyumu, 23 - 24 Ekim 1985. O.D.T.Ü. Müh. Fak. Ankara 34 - 44.
- Potter, N.N. (1973). Food Science, The AVI Pub. N.Y. p. 298.
- Sommer, N. (1973). The effect of ionizing radiation on fungi, In Manual of Radiation Sterilization of Medical and Biological Materials «Techn. Reports Series, No: 149, IAEA Vienna, P. 73.
- Sommer, N.F., Maxie, E.C., Fortlage, R.J. and Eckent, J.W., (1963). Sensitivity of citrus fruit decay fungi to gamma irradiation. Radiation Botany, 4, 317 - 322.