



**T.C.  
ATATÜRK ÜNİVERSİTESİ**

BİLİMSEL ARAŞTIRMA PROJELERİ KOORDİNASYON BİRİMİ

**Oltu Bölgesinde Ekonomik Faaliyetleri Çeşitlendirmek Adına Kaz Yetiştiriciliğinin ve Yemek Çeşitliliğini Artırmak Adına Kaz Etinin Tanıtılması, Özendirilmesi ve Sevdirilmesi.**

**Proje No: 8107**

Lisans Öğrencisi Katılımlı Araştırma Projesi (LKAP)

**SONUÇ RAPORU**

**Proje Yürütücüsü:**

Dr. Öğr. Üyesi Cihat ÖZDEMİR  
Oltu Meslek Yüksekokul / Gıda İşleme

Öğr. Gör. Hakan HAS  
Oltu Meslek Yüksekokulu / Büro Hizmetleri ve Sekreterlik  
Hanifi BULUT

Oltu Meslek Yüksekokulu / İdari Personel  
EMİNE FURTUNA / (Öğrenci)  
GÖKHAN ÖZER / (Öğrenci)  
YUNUS ERDEM ÇİFTÇİ / (Öğrenci)

ERZURUM  
Nisan / 2020

## Önsöz

Erzurum Oltu İlçesinde kaz yetiştiriciliğinin canlandırılması, kaz ırkları ve çeşitlerinin tanıtılması ve beslenme çeşitliğini artırmak adına kaz etinin tanıtılarak daha sağlıklı nesillerin yetiştirilmesine yönelik çevremizde farkındalık oluşturulmasını amaçlayan bu proje, Atatürk Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Birimi tarafından desteklenen 8107 Proje ID ve SLP-2019-8107 kodlu Lisans Öğrencisi Katılımlı Araştırma Projesi (LKAP) olup Atatürk Üniversitesi Oltu Meslek Yüksekokulu'nda yapılmıştır.

**Atatürk Üniversitesi Bilimsel Araştırma Projeleri Birimine** projemize vermiş olduğu destekten dolayı teşekkür ederiz.

Dr. Öğr. Üyesi Cihat ÖZDEMİR

Atatürk Üniversitesi

Oltu Meslek Yüksekokulu

ATATÜRK  
ÜNİVERSİTESİ

## İÇİNDEKİLER

|                       | Sayfa No |
|-----------------------|----------|
| ÖZET                  | 4        |
| ABSTRACT              | 5        |
| 1. GİRİŞ              | 6        |
| 2. GENEL BİLGİLER     | 7        |
| 3. MATERYAL ve YÖNTEM | 8        |
| 4. BULGULAR           | 9        |
| 5. TARTIŞMA ve SONUÇ  | 24       |
| REFERANSLAR           | 25       |



ATATÜRK  
ÜNİVERSİTESİ

## Özet

Oltu bölgesinde ekonomik faaliyetleri artırmayı amaçlayan projemizde, kaz yetiştiriciliğinin canlandırılması, kaz ırkları ve çeşitlerinin tanıtılması ve kaz etinin tanıtılarak daha sağlıklı nesillerin yetiştirilmesine yönelik çevremizde farkındalık oluşturulması amaçlanmıştır. Gerekli planlama yapıldıktan ve gereken araçlar temin edildikten sonra konu hakkında sunum yapılarak uygulamalar gerçekleştirilmiştir.

**Anahtar Kelimeler:** Kümes Hayvancılığı, Kaz Yetiştiriciliği, Kaz Eti



ATATÜRK  
ÜNİVERSİTESİ

## **Abstract**

In our project, which aims to increase economic activities in the Oltu region, it is aimed to raise awareness in our environment for the revitalization of goose breeding, the introduction of goose breeds and varieties, and the introduction of goose meat to raise healthier generations. After the necessary planning was made and the necessary tools were provided, applications were made by making a presentation on the subject.

**Keywords:** Poultry, Goose Breeding, Goose Meat



ATATÜRK  
ÜNİVERSİTESİ

## **PROJE ANA METNİ**

### **1. GİRİŞ**

Kaz yetiştiriciliğinin Dünyada kümes hayvanı yetiştiriciliğinde önemli bir yeri bulunmaktadır. Özellikle kaz eti, ciğeri, yumurtası ve tüyü ekonomik açıdan değerlendirilen kaz kalemlerini oluşturmaktadır. Milletimizin de eskiden beri ilgi duyduğu bu kümes hayvanına son zamanlarda gereken ilgi gösterilmediği açıktır. Öyle ki, milletimizin eskiden kızlarının güzelliğini vurgulamak için onlara “Kaz gibisin” terimini kullandıkları unutulmuş hatta sonradan olumsuz anlamlar yüklenmiştir. Kaybolmaya yüz tutmakta olan bu değerimizi tekrar canlandırmanın önemli olduğunu düşünmekteyiz. Ülkemizde özellikle Kars bölgesinde ve Kars Kazı adında bölgeye özgü Kaz yetiştiriciliği yapılmaktadır. Kazlar soğuk hava şartlarında daha iyi yetiştirilebilmektedir. Bu yüzden hava şartlarının uygun olduğu Oltu ve bölgesinde de kaz yetiştiriciliğinin teşvik edilmesi, besin çeşitliliğinin artırılması ve bölge ekonomisine katkı sağlayacak duruma getirilmesi önem arz etmektedir.

ATATÜRK  
ÜNİVERSİTESİ

## 2. GENEL BİLGİLER

Kazlar, güçlülerdir ve kolay kolay hasta olmazlar, zengin bir et potansiyeline sahiptir, beslenmesi de son derece kolaydır ve ölüm oranları çok düşük olduğundan zayıfatı az kazancı bol bir yetiştiricilik alanıdır [1].

Kaz çiftliği kurdu, siparişlere yetişemiyor Nevşehir'in Kozaklı ilçesinde kurduğu çiftlikte yaklaşık 2 bin kaz besleyen girişimci Tahsin Hacıbekiroğlu, yurt içi piyasaların yanı sıra Katar, Birleşik Arap Emirlikleri ve Rusya'ya da kaz ve kaz eti satıyor. Erciyes Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi (İİBF) işletme, Yozgat Bozok Üniversitesi İİBF maliye bölümlerinden mezun olduktan sonra özel bir firmanın bölge müdürlüğünü yürüten Hacıbekiroğlu (34), kaz çiftliği kurup kendi işinin patronu olmak için görevinden istifa etti. Hacıbekiroğlu, yaklaşık 4 yıl önce deneme amaçlı az sayıda aldığı kaz yavrusuyla girdiği sektörde, bugün yaklaşık 2 bin kazla taleplere cevap vermeye çalıştığını söyledi.

Yurt içi piyasaların yanı sıra farklı firmalar aracılığıyla yurt dışına da ihracat gerçekleştirdiğini aktaran Hacıbekiroğlu, "Katar, Birleşik Arap Emirlikleri ve Rusya'ya da kaz ve kaz eti ihraç ediyoruz. Geçen ay yurt içi ve dışında toplam 500 adet kaz satışı gerçekleştirdik." dedi [2].

ATATÜRK  
ÜNİVERSİTESİ

### 3. MATERYAL ve YÖNTEM

Proje çalışması şu aşamalarda gerçekleştirilmesi hedeflenmiştir:

- 1) Oltu Kaymakamlığı ve Oltu Belediyesi ile görüşülerek proje konusunda bilgi verilecek ve yapılacak çalışmalar için gerekli izinlerin alınması.
- 2) Gerekli planlamaların yapılıp, araç gereçlerinin temin edilmesi.
- 3) Yapılacak çalışma hakkında bilgilendirme afişleri hazırlanarak ilçedeki çeşitli kamu ve özel sektör binalarına asılarak ve elden Oltu ilçe sakinlerine dağıtılarak bilgilendirmenin yapılması.
- 4) Sunumun gerçekleştirilmesi ve ikramların katılımcılara sunulması.

Tarih: 02 Ocak 2020

Yer: Oltu Meslek Yüksek Okulu Mavi salon, Oltu Meslek Yüksekokulu yemekhanesi

Saat: 14:00-16.00

ATATÜRK  
ÜNİVERSİTESİ

#### 4. BULGULAR

Özellikle Kaz etiyle ilk defa tanışan katılımcılar etkinlikten çok memnun olmuş tekrar kaz eti yemek isteyeceklerini ve kullandıkları besin maddeleri arasına kaz etini de katmak istediklerini ifade etmişlerdir.

**Link:** <https://www.erkurumhaber.com.tr/haber/3615805/kars-kazi-oltuda-proje-kapsaminda-tanitildi>

Link: <https://www.yeniakit.com.tr/haber/kars-kazi-oltuda-proje-kapsaminda-tanitildi-1032034.html>

**Link:** <https://www.gazetepusula.net/2020/01/28/kars-kazi-oltuda-tanitildi/>

**Link:**<https://www.haberturk.com/erkurum-haberleri/75094498-kars-kazi-oltuda-proje-kapsaminda-tanitildi>

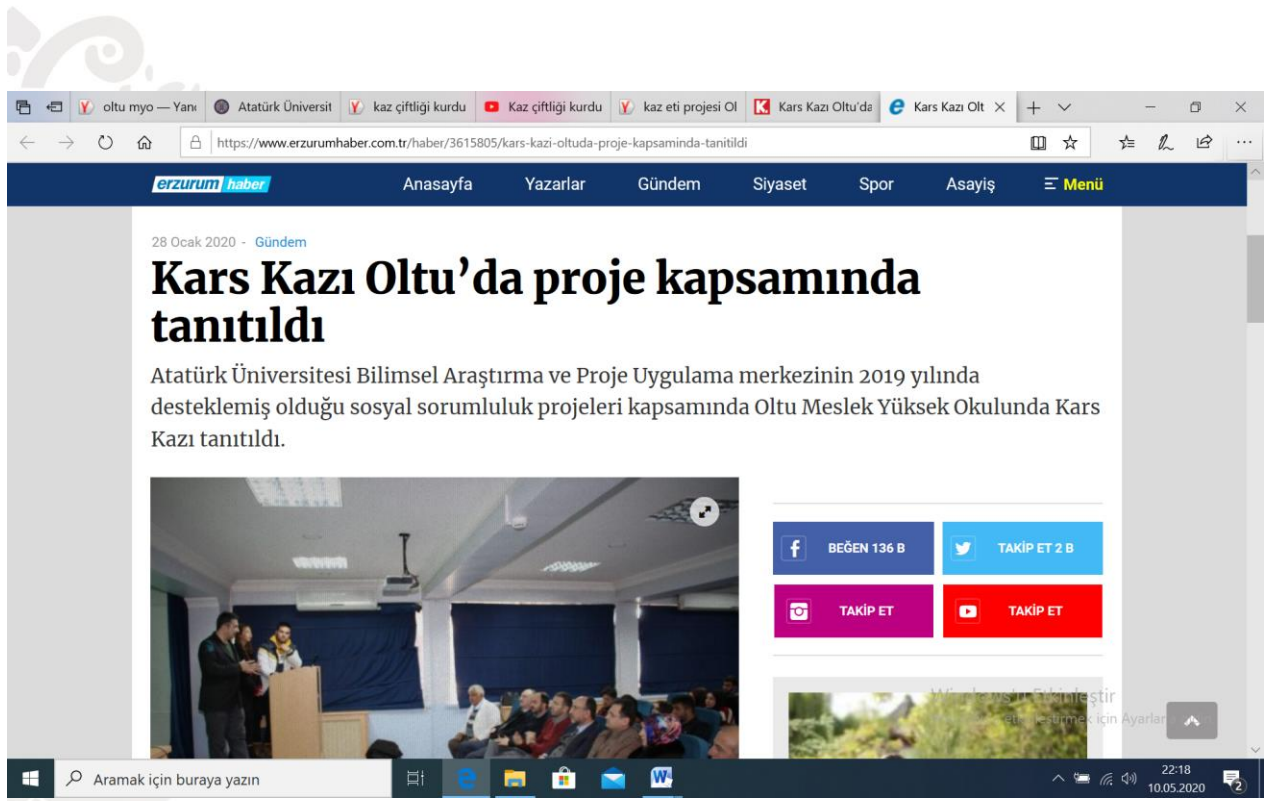
Link:<https://www.ih.com.tr/erkurum-haberleri/kars-kazi-oltuda-proje-kapsaminda-tanitildi-2513363/>

Link:<http://www.malatyaquncel.com/kars-kazi-oltuda-proje-kapsaminda-tanitildi-1431706h.htm>

Link:<http://www.ogunhaber.com/genel/kars-kazi-oltu-da-proje-kapsaminda-tanitildi-1317456h.html>

Link: <https://erkurumhabergazetesi.com/87940-kars-kazi-oltuda-proje-kapsaminda-tanitildi>

## Haber Görselleri:



Kars Kazı Oltu'da Tanıtıldı | Erzurum X

gazetepusula.net/2020/01/28/kars-kazi-oltuda-tanitildi/

## Kars Kazı Oltu'da Tanıtıldı

0 Yorum Yapıldı | Yorum Yaz | 28 Ocak 2020



Atatürk Üniversitesi Bilimsel Araştırma ve Proje Uygulama merkezinin 2019 yılında desteklemiş olduğu sosyal sorumluluk projeleri kapsamında Oltu Meslek Yüksek Okulunda Kars Kazı tanıtıldı.

<https://www.gazetepusula.net/2020/05/16/sokaklar-sabunlu-suyla-yikaniyor/>

Diğer Videolar:

- Hacivat-Karagöz Sokakta Sahnelendi
- Kadın Çiftçilere Süt Sağım Makinesi
- Sokaklar Sabunlu Suyla Yıkaniyor
- Trafik Kazası: 1 Ölü, 1 Yaralı
- Veresiye Defterini Satın Aldılar

11:58 16.05.2020

Kars kazı oltu'da proje kapsamı X

haberturk.com/erzurum-haberleri/75094498-kars-kazi-oltuda-proje-kapsaminda-tanitildi

## Atatürk Üniversitesi Bilimsel Araştırma ve Proje Uygulama merkezinin 2019 yılında desteklemiş olduğu sosyal sorumluluk projeleri kapsamında Oltu Meslek Yüksek Okulunda Kars Kazı tanıtıldı.

Google reklamları

Bu reklamı gösterme

Neden bu reklam? ⓘ



### Erzurum İlçeleri

Aşkale Aziziye Çat Hınıs

Horasan İspir Karaçoban

Karayazı Köprüköy Narman

Oltu Olur Palandöken

Pasinler Pazaryolu Şenkaya

Tekman Tortum Uzundere

Yakutiye

Tüm Erzurum Haberleri

Fiyat indirim

Fiyat indirim

-28%





ATATÜRK  
ÜNİVERSİTESİ























## 5. TARTIŞMA ve SONUÇ

Projenin sunum aşamasında, Kaz ırkları, yetiştirilmesi, kazın Türk tarihi içindeki yeri, Kümes hayvancılığı olarak kaz yetiştiriciliği, yetiştirme koşulları, besin değeri ve ticari olarak kazın nasıl değerlendirileceği (Kaz eti, yumurtası, ciğeri, tüyleri vb.) tanıtılmıştır. Sunum Oltu Meslek yüksekokulu mavi salonda yapılmıştır. Daha sonra katılımcılara kaz yetiştiriciliği ve kaz eti ile ilgili videolar sunum sonrasında temin edilen ve fırında pişirilmiş Kaz eti, pilav eşliğinde, katılımcılarımıza ve öğrencilerimize Oltu Meslek Yüksekokulu yemek hanesinde ikram edilmiştir. İlk defa Kaz etiyle tanışanların memnuniyetini görmemiz bizleri çok memnun etmiştir.

## REFERANSLAR

- [1] 20.12.2019 Tarihinde <https://parlakfikirler.org/kaz-yetistirme-ciftlikleri-kar-marji-ve-kazanclari-nasildir/> adresinden erişim sağlanmıştır.
- [2] 20.12.2019 Tarihinde <https://www.youtube.com/watch?v=4EOCPeKkdZw> adresinden erişim sağlanmıştır.



ATATÜRK  
ÜNİVERSİTESİ