

TERCİH DÖNEMİNDE DOĞRU MESLEK SEÇİMİ ÖNEM TAŞIYOR

Üniversite sınav sonuçlarının açıklanması ile birlikte milyonlarca öğrenci bölüm ve üniversite tercihi yapacak. Meslek tercih ederken kişisel özellikleri göz önünde bulundurmanın çok önem taşıdığını belirten Rehberlik Uzmanı Şeyma Demirkol, “Yapılan meslek ile kişisel özellik uygun olmazsa meslek hayatında başarı düşecektir ve mutsuzluklara neden olacaktır” dedi.

Bireylerin meslek seçimini yaparken kendilerine özgü yeteneklerini, deneyimlerini ve isteklerini ön planda tutmaları gerektiğini belirten İstanbul Gelişim Üniversitesi Rehberlik Uzmanı Şeyma Demirkol, “Yetenek, meslek hayatındaki başarıyı etkileyen ve belirleyen bir husus. Zorlama olmadan gerçekten severek yapılacak etkinlikleri de dikkate almak gerekir. Hangi alanlar ilgilerini çekiyor? ‘Teknik, sosyal, sağlık gibi alanlardan hangisinde çalışırken mutlu olacaklar?’ sorusunu düşünmek ve ilginin uzun süreli olmasına da dikkat etmek gerekiyor” dedi.

MESLEK SEÇİMİNDE KİŞİSEL ÖZELLİKLERE DİKKAT

Meslek seçerken kişisel özelliklerin de o mesleğe uygun olması gerektiğini belirten Demirkol, “Yapılan meslek ile kişisel özellik uygun olmazsa meslek hayatında başarı düşecektir ve mutsuzluklara neden olacaktır. Konuşkan değilseniz, içe dönük bir yapınız varsa, insanlarla iç içe olduğunuz bir mesleği yaparken ne kadar başarılı ve mutlu olabilirsiniz?” diye konuştu.

“MESLEKLERİ TANIYIN”

Meslek seçimi yapmadan önce meslekleri tanımanın gerekliliği üzerinde duran Demirkol, “Örneğin, kan görmeye dayanamayan, kokulardan rahatsız olan, soğukkanlı olamayan, el becerileri esnek olmayan bireylerin sağlık alanlarını tercih ediyor olması, onların ilerde meslek hayatında mutsuz olmalarına ve başarısızlıklarına neden olabilir. Ciddi, sabırsız, anlatmayı, aktarmayı sevmeyen bireylerin öğretmen olması hem zorlanmasına neden olur hem de çocuklara verimli olmasını engeller. Bundan dolayı bireylerin meslek seçimlerini yaparken kişisel özelliklerini dikkate alıp o meslek özelliklerini tanıyıp karşılaştırma yaptıktan sonra seçim yapmaları doğru olacaktır” dedi.

“MESLEKİ DEĞERLERİ BEKLENTİLER BELİRLER”

Mesleki değerleri belirleyen olgulardan bir tanesinin de beklentiler olduğunu ifade eden Demirkol, “Beklenti kişinin mesleki faaliyetleri sonucunda elde etmek istediği olanaklardır. Beklentiler kişiden kişiye göre değişkenlik gösterecektir. Kimisi maddi bir beklenti içindedir, kimisi mesleki doyuma, kimisi de manevi olarak mutluluğa ulaşmayı hedeflemektedir. Birey için önemli olan, bu değerleri kendisinin belirlemesi ve onu elde edeceği bir mesleğe yönelmesidir” uyarısında bulundu.

“ÇEVRE SAHİBİ OLUN”

“Bireylerin, seçtikleri meslekle ilgili kendilerini geliştirmesi de önem taşıyor” diyen Demirkol, “Seçilen meslekteki kişiler ile fikir alışverişi yapılmalı. Artık oluşturulan insan ağı, bu bağlamda daha ön plana çıkıyor. Özel sektörde kariyer olanaklarını arttırmak için iletişim ağını iyi kullanan

birey hem imkânları bakımından hem de kendine uygunluğu bakımından daha kolay ve nitelikli işler bulabilir” ifadelerini kullandı.

LİSANS İÇİN BAŞARI, ÖNLİSANS İÇİN PUAN SIRALAMASI ÖNEM TAŞIYOR

Üniversite sınavına giren öğrenciler, sonuçların açıklanmasını bekliyor. Öğrencilerin tercih yaparken nelere dikkat etmesi gerektiğini anlatan Rehberlik Uzmanı Pelin Karahancı, “Lisanstan tercih yaparken başarı sıralamasını baz almak gerekiyor. Önlisanstan tercih yaparken ise başarı sıralamasına bakıldığı gibi puana göre de tercih yapılabilir” dedi.

Öğrencilere doğru tercih yapmaları için önerilerde bulunan İstanbul Gelişim Üniversitesi (İGÜ) Rehberlik Uzmanı Pelin Karahancı, “Tercih yapmadan önce ilk olarak bilmeleri gereken şey TYT puanları ile yalnızca önlisans program tercihi yapabilecekleridir. Lisans tercihi yapabilmeleri için AYT’den 180 ham puan almış olmaları gerekmektedir. Öğrenciler tercihlerini ÖSYM’nin resmi internet sitesinden sisteme giriş yaparak bildirebilir” dedi.

“SINAV SONUÇ KARNESİ DİKKATLİ OKUNMALI”

Sınav sonuç karnesinin dikkatli okunması gerektiğine vurgu yapan Karahancı, “Öğrenciler sınav sonuçları ile ilk karşılaştıklarında birçok farklı puan ve sıralama görüyor ve hangi puanın ya da hangi sıralamanın tercih yapmaları gereken kısım olduğunu bilmiyor. Bu sebeple öğrencilere bu konuda verilecek en güzel tavsiye puan türünün karşısında Y- şeklinde bir ifade var ise bu ‘Yerleştirme Puanı ve Sıralaması’ sütunu anlamına gelmektedir. Kısacası öğrenciler netlerine baktıktan sonra sınav sonuç karnesinde Y-TYT, Y-SAY, Y-EA, Y-SÖZ, Y-DİL puan türlerine ve karşılarındaki sıralamalara bakmaları gerekir” diye konuştu.

BAŞARI SIRALAMASI MI PUAN SIRALAMASI MI?

Tercihlerin, başarı veya puan sıralamasına göre yapılması gerektiğine dikkat çeken Karahancı, “Sınav sonucunu inceledikten sonra öğrencilerin ilk aklına gelen şey başarı sıralamasına göre mi tercih yapacağız yoksa puana göre mi? Özellikle lisanstan (4,5,6 yıllık) tercih yaparken başarı sıralamasını baz almak gerekiyor. Önlisanstan (2 yıllık) tercih yaparken ise başarı sıralamasına bakıldığı gibi puana göre de tercih yapılabilir” dedi.

2019 NİHAİ PUAN NASIL HESAPLANIR?

Nihai puanın nasıl hesaplanacağı hakkında da bilgi veren Karahancı, “Öğrenci en yüksek puanı hangisi ise tercihlerde o puanını kullanacaktır. 2018-TYT sınav puanı 200 ve üzeri olan adayların yüzdeler dilim değerleri referans alınarak, 2019-TYT’de bu yüzdeler dilim değerlerine karşılık gelen puanlara dönüştürülecektir. Dönüştürülmüş puanlar, 200-500 puan aralığında olmak üzere, adayların 2018-TYT sınav puanlarından daha yüksek veya daha düşük olabilecektir. Adayın ilgili yıldaki başarı sırasının, aynı yıldaki TYT puanı 200 ve üzeri olan aday sayısına oranının 100 ile çarpılmasıyla elde edilen sayısal değer, adayın ‘yüzdeler dilim değeri’ olarak adlandırılır” ifadelerini kullandı.

BAŞARI SIRALAMASI ŞARTI OLAN BÖLÜMLERE DİKKAT

Başarı sıralaması şartı olan bölümleri tercih ederken öğrencilerin dikkatli olması konusunda uyarılarda bulunan Karahancı, “Öğrenci eğer aranan minimum başarı şartını sağlamıyorsa o bölümleri tercih edemez. Başarı sıralaması şartı olan bölümler ve başarı sıralamaları şu şekildedir: Hukuk – EA - 190.000, Tıp – SAY – 50.000, Mimarlık – SAY – 250.000, Mühendislik – Mühendislik programlarına yerleştirme işlemlerinde (Orman, Ziraat, Su Ürünleri Fakülteleri hariç, Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği programı dâhil) SAY - 300.000, Öğretmenlik programlarına yerleştirme işlemlerinde (Rehberlik ve Psikolojik Danışmanlık programı dâhil) – İlgili Puan Türünde – 300.000” dedi.

“KAYIT YAPTIRMAYACAĞINIZ BÖLÜMÜ TERCİH ETMEYİN”

Öğrencilerin tercih yapmadan önce gitmek istedikleri bölümü ve okulu iyi araştırmaları gerektiğini ifade eden ölü tercih yaparım korkusunda olmamaları tavsiyesinde bulunan Karahancı, “Öğrenciler, ‘ölü tercih’ yapmaktan da bir o kadar korkar. YKS yerleştirme sisteminde ölü tercih diye adlandıracağımız tek şey gitmek istemeyeceği yerleri boşta kalırım düşüncesi ile tercih etmesi ve sonrasında yerleşip kayıt yapmamasıdır. Çünkü öğrenci yerleştiği üniversiteyi ya da bölümü beğenmediğinde kayıt yaptırmıyor ya da yaptırdıktan sonra pişman olabiliyor. Bir sonraki sene tekrardan sınava girmek istediğinde OBP (Ortaöğretim Başarı Puanı) yarı yarıya düşüyor. Bu sebeple öğrencilerin tercih sürecinde gitmek istedikleri üniversiteleri ve bölümleri iyi araştırmaları gerektiğini belirtmekte fayda var. Ölü tercih diye bir şey yoktur, yalnızca öğrenciyi pişman eden tercihler vardır” diye konuştu.

24 TERCİH HAKKI VAR

YKS tercihlerini yapacak öğrencilerin 24 tercih hakkı olduğunu hatırlatan Karahancı, “Öğrenciler, bu 24 tercih hakkının hepsini kullanabilirler veya tek bir tercihte de bulunabilirler. Listeyi hazırlarken hayallerini kurdukları üniversitelere mutlaka yer vermeleri gerekir. Kendi sıralamalarına yakın bölüm ve üniversitelere çokça yer ayırmalıdır. Eğer hiç açıkta kalmak istemiyorsa kendi sıralamalarından daha az sıralaması olan yerleri de mutlaka tercih etmelidir. Bütün puan türlerinden barajı geçen öğrenciler isterlerse hepsinden de tercih yapabilir” dedi.

“HÜSRANA UĞRAMAYIN”

Tercih döneminde öğrencilerin çok dikkatli olması gerektiğinin altını çizen Karahancı, konuşmasını şöyle noktalandı:

“Vakıf üniversiteleri ve bursluluk koşullarına dikkat etmeleri ve sisteme giriş yaparken program kodlarını yanlış yazmamaları gerekiyor. Bazı programların özel şartları bulunuyor. Bu şartları sağlamayan öğrenciler kayıt esnasında hüsrana uğrayabilirler.

Okul birinciliği olan öğrencilerin yine yerleştirme puanına yakın yerleri tercih etmesinde fayda var ve bu hakkı yalnızca üniversiteden mezun olduğu yıl kullanabilirler.

Eğer daha önce tercih yapmışlarsa dilerlerse tercih robotlarının yardımıyla kendi listelerini hazırlayabilir. Bu konuda uzman kişilerle tercihlerini yapmalarında da fayda var. Bizler de İGÜ olarak aday öğrencilere hem tercih robotu imkânı sağlayıp hem de 18 – 29 Temmuz tarihleri arasında üniversitemizde ücretsiz tercih danışmanlığı hizmeti veriyoruz.”

İGÜ GASTRONOMİ UZMANLARI YETİŞTİRECEK

İstanbul Gelişim Üniversitesi'nin lisans düzeyinde devam ettirdiği Gastronomi programı, bu yıldan itibaren lisansüstü seviyesinde de eğitim vermeye başlayacak. Gastronomi Anabilim Dalı Başkanı Dr. Öğretim Üyesi Serdar Çöp, “Türk mutfağının bilinirlik düzeyini arttırmak ve gastronomi alanında akademik personeller yetiştirmek amacıyla gastronomi dalında lisansüstü düzeyde de eğitime başladık. Bu noktada vakıf üniversiteleri arasında gastronomi dalında ilk ve tek doktora programına sahip olan üniversiteyiz” dedi.

2012-2013 eğitim ve öğretim yılından itibaren Gastronomi bölümüne sahip olan İstanbul Gelişim Üniversitesi, yüksek lisans ve doktora programı açtığını duyurdu. Konuyla ilgili açıklamalarda bulunan İstanbul Gelişim Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü Gastronomi Anabilim Dalı Başkanı Dr. Öğretim Üyesi Serdar Çöp, “Üniversitemiz lisansüstü programlarındaki açığı kapatarak, dünyadaki gelişmeleri yakından takip edebilmek, Türk mutfağının bilinirlik düzeyini arttırmak ve gastronomi alanında akademik personeller yetiştirmek amacıyla gastronomi dalında lisansüstü düzeyde de eğitime başladı. Bu noktada vakıf üniversiteleri arasında gastronomi dalında ilk ve tek doktora programına sahip olan üniversiteyiz” dedi.

GASTRONOMİ UZMANLARI YETİŞTİRİLECEK

Programın amacının Türkiye'ye özgü gastronomik unsurları evrensel alanda tanıtabilecek gastronomi uzmanları yetiştirmek olduğunu belirten Dr. Öğr. Üyesi Çöp, “Bu sayede, dünyanın en zengin ve en değerli bilinmeyen gastronomi kültürlerinden biri olan Türk mutfağının çok daha iyi anlaşılacağını düşünüyoruz. Daha da önemlisi, uluslararası arenada değerlendirme ve korunabilme şansı bulacak” diye konuştu.

GASTRONOMİ YALNIZCA YEME-İÇME DEĞİLDİR

Gastronominin kısaca kaliteli yemek bilimi ya da sanatı olarak da nitelendirildiğini ancak bununla sınırlı olmadığını söyleyen Dr. Öğr. Üyesi Çöp, “Öğrenciler, gastronominin gıda bilimi, turizm, psikoloji, sosyoloji, sağlık, antropoloji gibi bilim dalları ve çeşitli sanat dalları ile yakın ilişkisi olduğunu öğrenecek” dedi.

ÖĞRENCİLER ‘SÜRDÜRÜLEBİLİR GASTRONOMİ’Yİ ÖĞRENECEK

Uygulamalı derslerin de müfredata eklendiğini kaydeden Dr. Öğr. Üyesi Çöp, “Gastronomi alanında yetkin ve sektörle iş birliği içerisinde bulunan eğitimci kadrosunun bulunmasının yanında, ekolojik sorunlara çözüm olabilmesi için global anlamda rağbet gören sürdürülebilirlik teması ile ‘Sürdürülebilir Gastronomi’ dersi de müfredatta. Bu sayede öğrenciler, sürdürülebilirlik anlayışını gastronomi perspektifinden benimseyerek gerek ülkemiz gerekse dünya için yaratıcı çözümler üretebilecek” dedi.

İGÜ'DE TERCİH VE TANITIM GÜNLERİ BAŞLADI

İstanbul Gelişim Üniversitesi'nin 2019-2020 eğitim öğretim yılı için tercih ve tanıtım günleri başladı. Resmi olarak 23 Temmuz'da başlayacak tercih süreci için öğrenciler üniversiteyi 29 Temmuz'a kadar ziyaret edebilecek.

Yükseköğretim Kurumları Sınavı (YKS) sonuçlarının açıklanmasının ardından aday öğrenciler ve aileleri için üniversite arayışı devam ediyor. Bu süreçte öğrenciler hedeflerinde bulunan üniversiteleri ziyaret etme imkânı yakalıyor.

İstanbul Gelişim Üniversitesi'nden yapılan açıklamada, Avcılar'da bulunan Gelişim Tower'da gerçekleşecek tercih ve tanıtım günlerine katılan adayların üniversitenin akademisyenleri, idari kadrosu ve öğrencileri ile tanışarak eğitim, burs, kültür ve etkinlik alanları, amfi ve oditoryum sınıfları ve kampüs olanaklarını yerinde tanıma fırsatı bulacağı bildirildi.

MİSAFİR ÖĞRENCİLERE MUTFAK DENEYİMİ YAŞATTILAR

İstanbul Gelişim Üniversitesi (İGÜ) Türkçe ve Yabancı Diller Uygulama ve Araştırma Merkezi (İGÜTÖMER) misafir öğrencileri, İGÜ Gastronomi Bölümü mutfağına konuk oldu. Türk yemek kültürünü tanıtmaya amacıyla organize edilen programda Öğr. Gör. Levent Demirçakmak, misafir öğrencilerle yemek yapımlarına eşlik etti.

İGÜTÖMER misafir öğrencileri, İGÜ Gastronomi Bölümü mutfağına konuk oldu. Organize edilen programda, Türk mutfağından Hünkârbeğendi, Tuzda Kuzu, Portakal Soslu Enginar ve Sütlaç ikram edildi. Öğr. Gör. Levent Demirçakmak, misafir öğrencilerle yemek yapımlarına eşlik etti.

Organizasyonun konuğu, İGÜ Genel Sekreteri ve Gastronomi Ana Bilim Dalı Başkanı Dr. Öğr. Üyesi Serdar Çöp, “Gastronominin bir kültür olduğu fikrinden hareketle, yabancı misafirlerin yeni bir yiyecek ve içecek deneyimi yaşamalarının o kültüre entegre olmada ve dil öğreniminde önemli bir etken. Özellikle yöresel kültüre ait yemekler düzenli yapılan etkinliklerle tanıtıldığında aynı zamanda birçok yabancı misafiri de o bölgeye çekiyor. Gastronomi turizmi açısından, yiyecek içeceğe ayrılan bütçenin artması, insanların yeni deneyimler elde etmek amacıyla lezzet arayışı giderek önem kazanıyor. Gastronomik açıdan bir ülkenin değerlerini bilmek ile o ülkenin dilini bilmek, birbirini tamamlayan iki önemli kültürel öge” şeklinde konuştu.

Dr. Öğr. Üyesi Serdar Çöp, organizasyona katılan tüm misafir öğrencilere ve organizasyonda emeği geçen herkese teşekkür etti.

PSİKOLOJİNİN YENİ MUCİZESİ EMDR

Travma sonrası stres bozukluğu, fobiler, panik atak ve kaygı bozuklukları gibi sorunlarla ilgili, Duyarsızlaştırma ve Yeniden İşleme (EMDR) eğitimi, İstanbul Gelişim Üniversitesi Sürekli Eğitim Merkezi'nde verildi.

İnsan duyulmaya başlayan, Duyarsızlaştırma ve Yeniden İşleme (EMDR) yöntemi eğitimi düzenlendi. İstanbul Gelişim Üniversitesi Sürekli Eğitim Merkezi'nde düzenlenen 6 günlük eğitime alan profesyonelleri zihninin derinliklerine işleyerek istenmeyen anıları yok eden ve

ülkemizde de yeni katıldı. Eğitim sonrası yapılan yazılı ve pratik sınavda başarılı olanlara uygulayıcı belgeleri verildi.

“SİKINTI VERİCİ DÜŞÜNCELERDEN VE HİSLERDEN KALICI OLARAK KURTARABİLİYOR”

Düzenlenen EMDR eğitimi ile ilgili konuşan İstanbul Gelişim Üniversitesi Dr. Öğretim Üyesi Ruh sağlığı ve Hastalıkları Uzmanı Onur Okan Demirci, “EMDR, göz hareketleri veya farklı farklı uyaranlar kullanılarak uygulanan bir psikoterapi yöntemidir. Özellikle travma sonrası stres bozukluğu alanında kullanılırken, günümüzde fobiler, kaygı bozuklukları, panik ataklar, takıntılar, depresyon, sıkıntı verici olaylarla karşılaşma veya sürekli hatırlama gibi durumlarda da kullanılmaktadır. EMDR tekniğinin kullanımında amaç, kişiyi sıkıntı verici düşüncelerden ve hislerden kalıcı olarak kurtarabilmektir. EMDR ile bu düşünce, duygu ve hislerden kurtulan kişi yaşamına daha farklı bakış açıları ile daha istekli ve geleceğe dair kendinden daha emin olarak devam edebilmektedir” dedi.

EMDR eğitimlerinin psikoloji ve psikoterapi alanında çok önemli bir yere sahip olduğunu ve psikoterapi teknikleri için de oldukça etkili bir yöntem olduğunu vurgulayan Dr. Onur Okan Demirci, “ Eğitimde demonstrasyon veya role-play gibi gerçek olmayan uygulamalarla değil, katılımcıların birebir sürecin içinde yer alabileceği gerçek uygulamalar yer alıyor. Eğitimlerde sadece yüzeysel teorik bilgilerle ilerlemek çözüm yolu sunamayacağı için EMDR tekniğinin ve uygulandığı rahatsızlıkların nörobiyolojik temellerini de içermektedir. Böylece katılımcılar zihinlerinde neyi ne için, nasıl uygulayacaklarını çok daha net oluşturabilmektedir.

Ruh sağlığı alanındaki eğitim ile ilgili olarak konuşan İstanbul Gelişim Üniversitesi Sürekli Eğitim Merkezi Müdürü Dr. Öğretim Üyesi Fatih Fuat Tuncer ise “Türkiye de ilk kez üniversitemizde düzenlenen EMDR eğitimlerinin çok güzel geçen bir süreç sonrasında tamamlanması bizler adına gurur verici bir durumdur. Bu süreçte katılımcıların yüzlerindeki mutlu ifadeleri görmek bizleri daha da mutlu etmektedir” dedi.

DİKKAT! UZMANLAR UYARDI: YÜZDE 20’Sİ SİNDİRİM SİSTEMİNDE GÖRÜLÜYOR

Vücutta görülen kanserlerin yüzde 20’sini sindirim sistemi kanserleri oluşturuyor. Sindirim sistemi kanserleri arasında ise kalın bağırsak kanserinin, tüm kanser türlerinin yüzde 8’ini oluşturduğu ifade ediliyor.

Dünyada her yıl 17 milyon kişi kansere yakalanıyor. Türkiye’de ise bu sayının yaklaşık 160 bin civarında olduğu biliniyor. Günümüzün yaşam ve beslenme şekilleri nedeniyle bu rakamların her yıl daha da artacağı tahmin ediliyor. Genel Cerrahi Uzmanı Doç. Dr. Fatih Çiftçi, vücutta görülen kanserlerin yüzde 20’sinin yemek borusu, mide, safra kesesi ile safra yolu, karaciğer, pankreas, ince bağırsak, kalın bağırsak ve anüsü kapsayan sindirim sistemi kanserlerinden oluştuğunu; bunların arasında en sık kalın bağırsak (kolon) kanserine rastlandığını dile getirdi.

Sindirim sistemi kanserlerinin belirtilerini sıralayan Genel Cerrahi Uzmanı Doç. Dr. Fatih Çiftçi, “Kusma veya kanlı kusma, kabızlık, sarılık, karnın ortasında ya da üst kısmında rahatsızlık hissi, kilo kaybı, yemek sonrası mide ağrısı veya şişkinlik hissi, gaitanın siyah renk gelmesi, çabuk yorulma ve güçsüzlük, dışkıda kan, belirgin bir sebep olmaksızın dışkılama

alışkanlığındaki değişimler, gevşek dışkılama, alt bölge karın ağrıları belirtisi olabilir” diye konuştu.

Sinsi ilerleyen bu hastalıklar için korunmanın ve erken tanının önemine değinen İstanbul Gelişim Üniversitesi’nden Genel Cerrahi Uzmanı Doç. Dr. Fatih Çiftçi, “Herhangi bir sindirim sistemi alışkanlığının değişmesi durumunda bir hekime başvurmak ve sonrasında gerekli görüldüğünde mide ve barsağın endoskopik kamera ile görüntülenmesi önemli” ifadelerini kullandı.

40’LI YAŞLARA DİKKAT!

Son bilimsel ve teknolojik gelişmelerin altında birçok ileri dönem kanser olgularının onkolojik tedavi prensipleriyle tedavi edildiğini ifade eden Doç. Dr. Fatih Çiftçi, “Tedavide cerrahi seçenekler söz konusu olabildiği gibi, cerrahi, tıbbi onkoloji ve radyasyon onkolojisi branşları ile birlikte hareket edilmekte. Güncel tedaviler arasında cerrahi tedaviye ek olarak hormon tedavisi, bağışıklık sistemini güçlendirici tedaviler, akıllı ilaç tedavileri yer almaktadır” dedi.

Sindirim sistemi kanserleri arasında kalın barsak kanserinin tüm kanser türlerinin yüzde 8’ini oluşturduğunu belirten Doç. Dr. Çiftçi, “Erkeklerde akciğer ve prostat kanserinden sonra bu kanser türü 3’üncü sırada, kadınlarda ise meme kanserinden sonra 2’nci sırada yer alıyor. Lif ve posa oranı düşük gıda ile beslenenlerde, şişmanlarda, aşırı yağlı ve yanmış gıda tüketenler risk altındadırlar. Riskli yaşlar 40’lı yaştan sonrasında artarak görülür” şeklinde açıklamada bulundu.

Erken tanının, dışkıda gizli kan testinin ve düzenli kontrolün çok önemli olduğunu belirten Doç. Dr. Çiftçi, insanların 5 veya 10 yıl aralıklarla dışkıda gizli kan testiyle kanser olmadan erken teşhis edilmesinin mümkün olduğunu ifade etti.

ÇİMENTOYU SANATA DÖNÜŞTÜRDÜ

Oyak Çimento Beton Kâğıt Grubu tarafından düzenlenen profesyonel tasarımcıları ve öğrencileri çimento kullanarak tasarımlar üretmeye teşvik eden Çimento Tasarım Yarışması’nda kazananlar belli oldu.

Oyak Çimento Beton Kâğıt Grubu’nun çimento ve betonun doğru kullanımını artırmak ve yaygınlaştırmak amacıyla bu yıl ilkinin düzenlediği Çimento Tasarım Yarışması sonuçlandı. Adana’da yapılan atölye çalışmasının ardından, kazanan projeler belirlendi. Yapılan değerlendirme sonucunda öğrenci kategorisinde sahibi İstanbul Gelişim Üniversitesi (İGÜ) Mimarlık Bölümü öğrencisi Abdülkerim Uluer, 'Bir Şey Değil Her Şey' projesiyle üçüncülük ödülüne layık görüldü.

Bu yıl 'beklenmedik dönüşümler' temasıyla düzenlenen yarışmada, öğrenci ve profesyonel kategorilerinde toplam 6 proje ödül için yarışırken, yoğun katılım sebebiyle ek olarak 6 proje daha tasarımlarını uygulamak üzere atölye sürecine davet edildi.

ÖĞRENCİ KATEGORİSİNDE BİRİNCİ 'BLOOB' PROJESİ OLDU

Yapılan değerlendirme sonucunda öğrenci kategorisinde birincilik ödülü Mert Topaloğlu ve Özge Türedi'nin (Yıldız Teknik Üniversitesi) 'Bloob' projesine, ikincilik ödülü Bilge Kamalı'nın (Gazi Üniversitesi) 'Pieces' projesine, üçüncülük ödülü Abdulkerim Uluer'in (İstanbul Gelişim Üniversitesi) 'Bir Şey Değil Her Şey' projesine verildi. Aynı kategoride Kerem Aydın'ın (Gazi Üniversitesi) 'UP2U' projesi, Fatih Eyice ve Semih Seven'in (Pamukkale Üniversitesi) 'Betonun Varoluşu' projesi ile Mustafa Sağdıç (Mimar Sinan Güzel Sanatlar Üniversitesi) ve Ahmet Faruk Varan'ın (Yıldız Teknik Üniversitesi) 'Freedo' projesi mansiyon olarak atölye sürecinde tasarımlarını uygulama şansı elde ettiler.