

İGMYO
Aylık E-Bülten

Kasım

2021

Cilt 1 / Sayı 11



Sevgili Gençler,

2008 yılında eğitim hayatına başlayan İstanbul Gelişim Meslek Yüksekokulu, 2021 yılı itibarıyla aylık olarak E- Bülten yayınına başlamıştır. E- Bültenimizin kasım sayısını sizlerle buluşturmaktan ve yüksekokulumuzda yaşanan gelişmeleri sizlerle de paylaşmaktan son derece mutluluk duyuyoruz. Bültenimizi keyifle okuyacağınıza inanıyor, yeni sayıda buluşmak dileğiyle saygı ve selamlarımı sunuyorum.

Meslek Yüksekokulumuzda yaşanan tüm gelişmeleri sosyal medya kanallarımız üzerinden de takip edebilirsiniz.

İGMYO Müdürü
Dr. Öğr. Üyesi İsmail Cem AY



Dünya üniversiteleri 'Etki Güçlerine' göre sıralandı: İstanbul Gelişim Üniversitesi Kaliteli Eğitim'de 24'üncü sıraya yerleşti!

Dünya üniversiteleri sıralama kuruluşu Times Higher Education (THE) Etki Sıralaması (Impact Ranking) 2021 sonuçları açıklandı. Yapılan sıralamada, dünyanın en kaliteli eğitim veren üniversiteleri arasında İstanbul Gelişim Üniversitesi (İGÜ) 24'üncü sırada yer alarak büyük bir başarıya imza attı.

'Kaliteli Eğitim' kategorisinde İstanbul Gelişim Üniversitesi, dünya çapında 1240 üniversite arasından 24'üncü olarak büyük bir başarının sahibi oldu. Üniversite aynı zamanda sıralamaya Türkiye'den katılan 45 üniversiteyi ise geride bırakarak 1'inciliği göğüsledi.

Detaylı bilgi için lütfen [tıklayınız](#).

4 BİN 126 DÜNYA ÜNİVERSİTESİ ARASINDAN 822'NCİ

Dünya üniversiteleri sıralama kuruluşu SCIMAGO 2021 sonuçları açıklandı. Yapılan değerlendirilmede, dünyada 4 bin 126 üniversite arasından İstanbul Gelişim Üniversitesi 822'nci sırada yer aldı. Dünya üniversitelerinin 2015-2019 yılları arasındaki araştırma ve inovasyon faaliyetlerinin ve 2020 yılı web göstergelerinin değerlendirilerek yapıldığı SCIMAGO 2021 dünya üniversite sıralama listesi açıklandı.

“Ekonomi, Ekonometri ve Finans Alanında 21'inci”

İspanyol merkezli uluslararası yükseköğretim derecelendirme kuruluşu SCIMAGO, dünya üniversitelerinin araştırma performanslarını, inovasyon çıktılarını ve web görünürlüklerini ölçtü. Ekonomi, Ekonometri ve Finans alanlarında yaptığı araştırma ve inovasyon çalışmalarına göre İstanbul Gelişim Üniversitesi Türkiye'deki üniversiteler arasında 21'inci, çevre bilimleri alanında yaptığı araştırma ve inovasyon çalışmalarına göre 7'nci, matematik alanında yaptığı araştırma ve inovasyon çalışmalarına göre ise Türkiye'de 30'uncu oldu.

İstanbul Gelişim Üniversitesi çevre bilimleri alanında ayrıca OECD ülke üniversiteleri arasında 300'üncü, Orta Doğu üniversiteleri arasında ise 37'nci olmayı başardı.



Büyük Önderimiz Mustafa Kemal Atatürk'ü, vefatının 83. yıldönümünde büyük bir özlem ve saygıyla anıyoruz.



İGMYO'DA ÖĞRENCİ OLMAK

İstanbul Gelişim Üniversitesi Makine ve Metal Teknolojileri Bölümü, Makine Programı Öğrencileri Savunma Sanayi Fuarını Ziyaret Etti

Düzenlenen Savunma Sanayi fuar gezisi Makine ve Metal Teknolojileri Bölüm Başkanı Öğr. Gör. Enes KALYONCU, Makine Program Başkanı Öğr. Gör. Yasemen KARAMAN, Firma Genel Müdür Yardımcısı Meltem UYGUN ve İnsan Kaynakları Uzmanı Kübra ERKAN eşliğinde gerçekleştirildi.



Makine programı öğrencileri, fuar gezisi sırasında görevlilere sorular sorma fırsatı yakalamış ve görevliler tarafından ürünlerin nasıl üretildiği hakkında detaylı bilgi alma şansı yakalamıştır. Fuarda ayrıca işverenlerle tanışma imkânı bulmuş hem iş imkânı hem staj açısından ilerleyen süreç için bilgi edinmiştir.

Fuarda, savunma sanayinde kullanılan uçak, tank, silah, zırhlı araç ve yedek parçalar incelenmiş, bu ürünlerde kullanılan malzeme özellikleri ve kullanım alanları anlatılmıştır. Böylece öğrencilerimiz sektör hakkında bilgi edinmiştir.

Fuar gezisi sonrasında Burakcan Glassmold Firması, hocalarımız ve öğrencilerimizle kısa bir toplantı gerçekleştirilerek firmalarında bulunan CNC makinelerinin sayısı işleme kapasitesi gibi konularda bilgilendirme yapmış, öğrencilerimize staj ve iş imkânı sunabileceklerinden bahsetmiştir.

Öğr. Gör. Yasemen KARAMAN
Makine ve Metal Teknolojileri Bölümü
Makine Programı



Mevsimsel Beslen, Sağlığını ve Doğayı Kori!

Her ne kadar gıda ithalatı, sera üretimi ve depolama koşullarının gelişmesi sayesinde her türlü sebze ve meyveyi dört mevsim bulmak mümkün olsa da uzmanlar mevsimsel ve taze beslenmenin hem doğa hem de insan sağlığı için daha iyi olduğu konusunda hemfikir.

Neden mevsimsel beslenmeliyiz?

1. Daha besleyici: Doğal olmayan ortam ve şartlar sağlanarak serada yetiştirilen ürünlerde tarla üretimindeki lezzeti ve kaliteyi bulmak güçtür. Vitamin, antioksidan, fitokimyasal, mineral gibi mikro besin değerleri, ürünler mevsiminde ve taze iken daha zengindir; o mevsimde vücudumuzun ihtiyacı olan besin değerini bünyesinde barındırır.

2. Doğa için daha iyi: Mevsiminde ekilen meyve ve sebzeler doğal döngülere uyumlu bir şekilde büyür, doğaya rağmen değil. Özellikle endüstriyel üretimde kullanılan verim odaklı tarımsal girdiler çevresel açıdan zararlara ve kayıplara neden olur. Mevsiminde yetiştirildiği takdirde daha dirençli olan yerel çeşitler için ise, pestisit gibi zehirli kimyasal maddeler genellikle daha az kullanılır ya da hiç kullanılmaz ve daha kısa tedarik zinciri ile karbon ayak izinizi düşürür.

3. Daha ekonomik: Mevsimsel meyve ve sebze üretilmeleri daha az girdiyle sağlanabildiğinden, daha az maliyetlidir. Ürünlerin tarladan sofraya taşınması sırasında nakliye ve depolama gibi lojistik maliyetler ve kayıplar birim ürün başına yansır. Dolayısıyla, tek tip üretim ve uzun tedarik zincirleri yerine; çeşitlilik odaklı, küçük ölçekli ve yerel üretim modellerini tercih etmek daha ekonomik bir alışverişi imkânı sunar.

Aralık ayı mevsimsel beslenme takvimi:



Kış meyvelerinden balkabağını tanıyalım

Balkabağı, kabakgiller familyasına ait ana vatani Amerika kıtası olan günümüzde de Çin, Hindistan, Rusya ve ABD’de yetiştirilen kışlık bir kabak çeşididir. Ülkemizde ise Sakarya, Düzce, Afyonkarahisar ve Samsun en fazla balkabağı yetiştirilen illerimiz olarak kayıtlara geçmiştir.

Bağışıklık sistemindeki serbest radikalleri temizleyerek üst solunum yolu enfeksiyonlarına karşı vücudumuzu koruyan balkabağı mutlaka beslenme rutinimizde olması gereken besinlerden biridir. Aynı zamanda bağırsak tembelliğini engelleyerek sindirim sistemimizin düzgün çalışmasında büyük rol oynar.

Tarif – Tavuk Suyuna Balkabağı Çorbası

Malzemeler

- 1 Çorba Kaşığı Tereyağı
- 2 Çorba Kaşığı Zeytinyağı
- 1 Adet Kiyılmış Kuru Soğan
- 1 Diş Kiyılmış Sarımsak
- 1 Çorba Kaşığı Un
- 1 Su Bardağı Tavuk Suyu
- 1 Kâse Küp Küp Doğranmış Közlenmiş Bal Kabacağı
- Yeteri Kadar Tuz

Yapılışı

- Yağları, soğanı ve sarımsağı tencereye alın, soteleyin.
- Unu ekleyip kokusu çıkana kadar soteleyin. Tavuk suyunu ekleyin ve tuzunu serpin. Ekstradan sıcak su ekleyip karıştırın.
- Kaynamaya başlayınca kabakları da ekleyip soğanlar yumuşayana kadar pişirin.
- Blendırdan geçirip yoğunluğunu ayarlayın. Servis tabaklarına alın, nar ve dereotu ile servis edin.

Kaynakça

<https://www.bugday.org/blog/mevsimsel-beslen-aralik-ayinda-hangi-meyve-ve-sebzeler-yetisir/>

<https://www.gzt.com/lokma/tavuk-suyuna-bal-kabagi-corbasi-33090>

Öğr. Gör. Zeynep ÖZTÜRK
Otel, Lokanta ve İkram Hizmetleri Bölüm Başkanı
Aşçılık Program Başkanı



İstanbul Gelişim Üniversitesi Eğitimi Müzeye Taşdı

Halkla İlişkiler ve Tanıtım Programı Öğrencileri Müzede Ders İşledi

İstanbul Gelişim Üniversitesi Meslek Yüksekokulu Halkla İlişkiler ve Tanıtım Programı öğrencileri, Sinemada Halkla İlişkiler ve Reklam dersini uygulamalı olarak Türkiye'nin İlk Sinema Müzesi'nde gerçekleştirdi.

Dört haftalık teorik eğitimlerine tamamlayan öğrenciler dersin uygulamalı kısmını, müzede sergilenen hem dijital hem analog birçok eserle uygulamalı olarak tecrübe etti. Öğrenciler, sinemanın ilk yıllarından bugüne kadar kullanılan kameralar, ses ve baskı örneklerini bir arada incelemiş oldu. Hareketli görüntünün ilk temellerini atan icatları incelemenin yanında aynı zamanda dijital teknolojilerin sunduğu imkanları gören ve arkadaşları ile beraber uygulayan öğrenciler, derslerini Öğr. Gör. Meltem İşler Sevindi yürütücülüğünde tamamladı.



Bünyesindeki yüz otuz eser ile 2021 yılında halkın hizmetine açılan İstanbul Sinema Müzesi, dünyanın en iyi üç sinema müzesi arasında yer alıyor. Müze bünyesinde, biri dijital diğeri sinema tarihini anlatan iki sergi alanı aynı zamanda ulusal

ve uluslararası eserlere yer veren sanat galerisi barındırıyor. 200 yıla yaklaşan tarihi bina, Atlas 1948 Sineması ve İstanbul Sinema Müzesine ev sahipliği yapıyor.



Öğr. Gör. Meltem İşler Sevindi anlatımıyla gerçekleştirilen derse, Öğr. Gör. Atilla Akalın ve Öğr. Gör. Murat Çil uzmanlık alanları ile katkı sağladılar. Derse katılan öğrenciler, dersi dinleyen müze sakinler, misafirler ve akademisyenler böyle bir tecrübeyi yaşamaktan memnun olduklarını dile getirdiler. Dersin sonunda öğrenciler serbest zamanlarında müzede önemli eserlerle fotoğraf ve videolar çekerek kendi hareketli görüntü tecrübelerini de yaratmış oldular.

Öğr. Gör. Meltem İŞLER SEVİNDİ
Pazarlama ve Reklamcılık Bölüm Başkanı

KULÜPLER KONUŞUYOR

Makine Kulübü

Makine Kulübü, İstanbul Gelişim Üniversitesi, Sağlık, Kültür ve Spor Daire Başkanlığı (SKS) bünyesinde kurulmuş bir kulüptür. Kulüp danışmanlığı, İstanbul Gelişim Meslek Yüksekokulu, Makine Program Başkanı, Öğr. Gör. Yasemen KARAMAN tarafından yürütülmektedir. Kulübümüz birlikte özgün fikirlerin hayata geçirilmesi için çalışmaların yapıldığı, üyelerinin teknik ya da idari anlamda kendini geliştirebilen ve sadece makine öğrencilerinden oluşmayan kapıları herkese açık olan bir kulüptür. Kulübümüzün



amacı öğrencilerimizin sosyal kültürel gelişmelerinin yanında ilgili kuruluşlar ile iş birliği yapmak, ortak çalışmalar planlamak ve organize etmek, konferans, kongre ve workshoplara katılmak, teknik geziler düzenlemek, sektörel fuarlara katılmak, eğitim atölyeleri oluşturmak, öğrencilerle akademisyenlerin sanayi ve sosyal ilişkilerini güçlendirmektir.

Kulübümüzün faaliyet alanları;

- İlgili kuruluşlar ile iş birliği yapmak
- Konferans, kongre ve workshoplara katılmak
- Teknik geziler düzenlemek
- Akademik ve mesleki fuarları takip etmek
- Öğrenci ve akademisyenlerle sektörel bağı güçlendirmek
- Çeşitli konuşmacılar ile söyleşiler düzenlemek

İGMYO'DAN HABERLER

1. İGMYO, Havacılık Başarı Ödülleri'nde 2 Ödül Kazandı!

Türkiye'nin ilk ve tek bağımsız havacılık başarı ödülleri organizasyonu olan "Bluesky Awards" tarafından yıllık olarak düzenlenen, Havacılık Başarı Ödülleri'nde İstanbul Gelişim Meslek Yüksekokulu'nun 2 programı ödül almaya hak kazanmıştır. İstanbul Gelişim Meslek Yüksekokulu, Havacılık Başarı Ödülleri'nde aşağıda belirtilen ödülleri kazanmıştır.

- İstanbul Gelişim Meslek Yüksekokulu Uçuş Harekât Yöneticiliği Programı- Yılın Uçuş Harekât Uzmanı Eğitim Kuruluşu Ödülü
- İstanbul Gelişim Meslek Yüksekokulu Uçak Teknolojisi Programı- Yılın Uçak Teknolojisi Bölümü Ödülü

Kaynak için [tıklayınız](#).



2. İGMYO, Hava Lojistiği Programı Öğr. Gör. Atilla AYDIN'ın "Türkiye'de İller Arası Gelir Dağılımının Sorgulayıcı Veri Çözümlemesi Teknikleri ile Analizi" başlıklı makalesi İşletme ve İktisat Çalışmaları Dergisi'nde yayımlanmıştır. Erişim linki aşağıdadır.

<https://dergipark.org.tr/tr/pub/iicder/issue/65542/950715>



3. İGMYO, Bilgisayar Teknolojisi Programı Öğr. Gör. Çisem YAŞAR'ın "Öğretmen Adaylarının Derslerde Bir Eğitsel Sosyal Ağ Kullanımına İlişkin Görüşleri" başlıklı makalesi, Anadolu Üniversitesi Açık Öğretim Uygulamaları ve Araştırmaları Dergisi'nde yayımlanmıştır. Erişim linki aşağıdadır.

<https://dergipark.org.tr/tr/pub/auad/issue/65554/984056>



4. İGMYO, Makina Programı Öğr. Gör. Enes KALYONCU'nun "Selective Separation of Coloring Impurities from Feldspar Ore by Innovative Single-stage Flotation" başlıklı makalesi Mineral Processing and Extractive Metallurgy Review dergisinde yayınlanmıştır. Erişim linki aşağıdadır.

<https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/08827508.2021.1968857>



5. İGMYO, İş Sağlığı ve Güvenliği Programı'ndan Dr. Öğr. Üyesi Güfte CANER AKIN, İGÜ İş Sağlığı ve Güvenliği Tezli Yüksek Lisans Öğrencisi Aybüke ZARA ile katıldığı 3. Uluslararası Endüstriyel Çevre ve Toksikoloji Kongresi'nde "Endüstriyel Kentsel Dönüşüm Sürecinde İş Sağlığı ve Güvenliği Açısından Kimyasal Tehlikeler" başlıklı sözlü sunumu gerçekleştirmiştir. Sunum tam metin olarak yayınlanacaktır.

6. İGMYO, Bilgisayar Destekli Tasarım ve Animasyon Programı Öğr. Gör. Murat KARAOVA, Dumlupınar Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi Dekanlığı'nın ricası üzerine resim çalışması gerçekleştirmiştir. Eserin resmi açılışı 1 Aralık'ta gerçekleşecek olup, Dumlupınar Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi binası girişinde daimî kalıcı eser olarak sergilenecektir. Yapılan resimde yer alan figür Ahmet Yakupoğlu, Türk resim sanatı tarihi ve özellikle Kütahya için önemli bir şahsiyettir. Eser için kullanılan referans fotoğraf Ahmet Yakupoğlu'nun özel aile albümünden, Hocamız Murat KARAOVA tarafından seçilmiştir. 240 cm x 216 cm ebatlarında oluşturulan resim, Tuval Üzerine Yağlı Boya tekniğinde çalışılmıştır.



7. İGMYO, İş Sağlığı ve Güvenliği Programı'ndan Dr. Öğr. Üyesi Güfte CANER AKIN, "İş Sağlığı ve Güvenliğinde Fiziksel Risk Etmenleri" adlı kitapta "Gürültü" başlıklı 1. Bölümü yazmıştır. İlgili kitap, uluslararası Nobel Akademik Yayıncılık tarafından basılarak satışa sunulmuştur.

https://www.nobelyayin.com/is-sagligi-ve-guvenliginde-fiziksel-risk-faktorleri_17686.html



8. Kariyer Merkezi Kantin Buluşmaları G Blok Big Mocha Cafe'de!

Üniversitemizin Kariyer Merkezi, öğrencilerimizin olduğu her yerde bulunmaya devam ediyor.

Bu haftaki Kariyer Merkezi Kantin buluşmalarına, G Blok İGMYO ev sahipliği yaptı. 2 Kasım 2021 Salı günü 11.00- 15.00 saatleri arasında, Kariyer Merkezi ve öğrencilerimiz, G Blok Big Mocha Cafe'de buluştu.

Haftalık olarak her fakültemizin ve yüksekokulumuzun sosyal mekanlarında envanter belgeleri ve ilgili malzemeler ile sizlere kariyer danışmanlığı hizmeti sunulacaktır. Bu danışmanlık imkânı sayesinde, siz öğrencilerimiz, kariyerinizi şimdiden planlamaya başlayabilirsiniz. Detaylı bilgi için lütfen [tıklayınız](#).



9. İGMYO, Bilgisayar Destekli Tasarım ve Animasyon Programı Öğr. Gör. Murat KARAOVA, Dumlupınar Üniversitesi Güzel Sanatlar Fakültesi tarafından düzenlenen "Öğretim Üyeleri ve Mezun Akademisyenler" çağrılı karma sanal sergiye katılmıştır.

<https://gsf.dpu.edu.tr/tr/index/slide/6199/bulusma-4>

10. İGMYO Bankacılık ve Sigortacılık Programından Öğr. Gör. Duygu ÇELİK ve Dış Ticaret Programından Öğr. Gör. Esat DAŞDEMİR'in "THE EFFECT OF INFLATION ON INCOME DISTRIBUTION: PANEL DATA ANALYSIS ON OECD COUNTRIES" adlı makalesi Journal Of Social, Humanities And Administrative Sciences dergisinde yayımlanmıştır. Erişim linki aşağıdadır.

http://www.journalofsocial.com/Makaleler/693263518_4_45_ID742_Celik%20ve%20Dasdemir_1733-1739.pdf

11. İstanbul Gelişim Meslek Yüksekokulu, Gıda İşleme Bölüm Başkanı, Öğr. Gör. Kübra SAĞLAM, Tarım ve Gıda Etiği Derneği TARGET tarafından 05-06 Kasım 2021 tarihinde düzenlenen, 3. Uluslararası Tarım ve Gıda Etiği kongresine katılmıştır. Kongre' de tarım alanlarının doğru işlenmesi, su kaynaklarının korunması, iklim krizi, yerel mutfaklar, gıda kaybı ve israfı, alınabilecek tedbirler üzerine geniş bir skalada sunumlar gerçekleştirilmiştir.



PERSONEL GÜNDEMİ

İstanbul Gelişim Meslek Yüksekokulu, Uçak Teknolojisi Programına Program Başkanı olarak 01.11.2021 tarihi itibarıyla Öğr. Gör. Orkun ÖZSAVANER atanmıştır.

Öğr. Gör. Esat DAŞDEMİR, 09.11. 2021 itibarıyla, İstanbul Gelişim Meslek Yüksekokulu'na Müdür Yardımcısı olarak atanmıştır.



KÜNYE



KOORDİNATÖR

Öğr. Gör. Görkem Gülay DOĞAN ATICI

ÇEVİRİ KOORDİNATÖRÜ

Öğr. Gör. Duygu ÇELİK
Öğr. Gör. Ahmet Burak TURGUT

GRAFİK TASARIMCI

Öğr. Gör. Furkan GÖZELCE

SOSYAL MEDYA SORUMLUSU

Öğr. Gör. Hatice SARIYAR

ADRES

Cihangir, Şehit Jandarma Komando, J.
Kom. Er Hakan Öner Sk. No:1, 34310
Avcılar/İstanbul

BİLİNMESİ GEREKENLER

Dünyayı etkisi altına alan, Türkiye’de de kendini gösteren **koronavirüs** konusunda **İstanbul Gelişim Üniversitesi**’nde gerekli hassasiyet gösterilip tüm tedbirler alınıyor. **Koronavirüsle ilgili bilinmesi gerekenler** aşağıdaki gibidir.

Yeni Koronavirüs Belirtileri Nelerdir?

- En çok karşılaşılan belirtiler **ateş, öksürük ve solunum sıkıntısıdır**.
- Şiddetli vakalarda **zatürre, ağır solunum yetmezliği, böbrek yetmezliği ve ölüm** gerçekleşebilir.
- Kuluçka süresi **2 ila 14 gün** arasındadır.

Virüs Nasıl bulaşmaktadır?

- Hasta kişilerin **öksürme ve hapsirme**yla ortaya saçtığı damlacıkların ortamdaki diğer bireylerin **ağız, burun ve gözlerine** temasıyla, damlacıkların yapıştığı yüzeylere dokunduktan sonra **ellerin ağıza, buruna veya göze** götürülmesiyle bulaşabilmektedir.

Virüsten Korunmak için Neler Yapmak Gerekemektedir?

- **Öksürme veya hapsirme** sırasında ağız ve burun **tek kullanımlık mendille** kapatılmalı, mendil yoksa avuç içleri ile değil **dirseğin iç kısmı** ile ağız kapatılmalıdır.
- **Tokalaşma ve sarılmadan** kaçınılması gerekmektedir.
- Kirli ellerle **ağız, burun ve gözlere** dokunulmamalıdır.
- Eller sık sık lavabolarda bulunan **El yıkama Talimatlarına** uygun olarak **en az 20 saniye** boyunca yıkanmalıdır. Su ve sabunun olmadığı durumlarda, **alkol içerikli el antiseptiği** kullanılması gerekmektedir. **70-80 derecelik kolonyalar** da dezenfektan görevi görmektedir.
- Ofis ve sınıfların **saat başı havalandırılması** gerekmektedir.
- Ortak alanlar ve kapı kolları gibi çok kişi tarafından sıkça kullanılan yerler **2 saatte bir dezenfekte** edilmelidir.
- **Toplu taşıma** kullanıldıktan sonra **ellerin yıkanması** gerekmektedir.
- Virüsün bağışıklık sistemi düşük kişilerde daha hızlı ilerlemesi sebebiyle; **dengeli ve sağlıklı beslenmesi** gerekmektedir. Gıdaların tüketilmeden önce **iyice yıkanması** gerekmektedir.

Belirtiler Varsa Neler Yapılmalıdır?

- Son **14 gün içinde** enfeksiyon görülen ülkelerden geldiyse **cerrahi maske** takarak **en yakın sağlık kuruluşuna** başvurunuz.
- Eğer **öksürüyorsanız, ateşiniz varsa ve nefes almakta** zorlanıyorsanız; **cerrahi maske** takarak **en yakın sağlık kuruluşuna** başvurunuz.
- Evde **izolasyon önerilen bir kişiyle** aynı odada bulunduğunuz zamanlarda **maskenizi mutlaka takınız**.





VİRÜSTEN KORUNMAK ELİMİZDE



ÖKSÜRME VE HAPŞIRMA
SIRASINDA AĞIZ VE BURUN
TEK KULLANIMLIK KAĞIT
MENDİLLE KAPATILMALIDIR.
MENDİL YOKSA DIRSEĞİN İÇ
KISMI KULLANILMALIDIR.



TOKALAŞMA VE
SARILMA GİBİ
YAKIN TEMASTAN
KAÇINILMALIDIR.



KALABALIK
ORTAMLARDAN
OLABİLDİĞİNCE UZAK
DURULMALIDIR.



KİRLİ ELLERLE AĞIZ,
BURUN VE GÖZLERE
DOKUNULMAMALIDIR.



ELLER EN AZ 20 SANİYE
SÜREYLE SU VE NORMAL
SABUNLA YIKANMALIDIR.



SU VE SABUN OLMADIĞI
DURUMLARDA ALKOL
İÇERİKLİ EL ANTİSEPTİĞİ
KULLANILMALIDIR.

