

HER YIL 1,5 MİLYON KİŞİ YAŞAMINI YİTİRİYOR

Aşılama, en önemli toplum sağlığı müdahaleleri arasında yer alıyor. Aşılama ile her yıl 2-3 milyon bebek ölümünün önlendiğini söyleyen Dr. Öğr. Üyesi Bahar Nur Kanbur, aşılama hizmetinin her çocuğun hakkı olduğunu ve her ebeveynin bu sorumluluğun bilincinde olması gerektiğini belirtti.

Her yıl Nisan ayının ilk haftası “Aşı Haftası” olarak kutlanarak her yaşta insanı hastalıklara karşı korumak için çalışmalar yapılıyor. Tüm dünyada özellikle çocukluk çağı aşılama programları oldukça başarılı olmuş ve aşı ile önlenebilir hastalıklar büyük ölçüde azaltılmış olmasına rağmen aşılama oranları istenilen düzeye halen gelmemiş bulunuyor. Dünya Sağlık Örgütü (DSÖ) tarafından açıklanan verilere göre günümüzde 1,5 milyon kişi önlenebilir hastalıklar nedeniyle yaşamını yitiriyor.

AŞI KARŞITLARININ İDDİALARI KANITLANMADI

Aşılama, her yıl milyonlarca insanın hayatını kurtaran etkili ve başarılı bir yöntem. Amerika’da son 20 yılın en fazla kızamık vakasının 2014 yılında görüldüğü ve bu vakaların çoğunun bireysel aşılama reddettiği ortaya konmuştur. Aşıların içerdiği kimyasalların toksik olduğu, doğal bağışıklamanın hastalıktan korunmada daha etkili olduğu gibi iddialar ortaya atıldığını belirten İstanbul Gelişim Üniversitesi (İGÜ) Sağlık Bilimleri Fakültesi, Hemşirelik Bölümü’nden Dr. Öğr. Üyesi Bahar Nur Kanbur, “Aşıların içerdiği civanın otizme yol açtığı ile ilgili birçok çalışma yapılmış olup ancak hiçbir çalışma bu iddiaları kanıtlamamıştır. Ülkemizde uygulanmakta olan aşı takvimi, Bağışıklama Bilimsel Danışma Kurulu’nun önerileri doğrultusunda ve bilimsel gelişmeler takip edilerek oluşturulmaktadır. Ancak tüm bunlara rağmen bazı ebeveynler yararlılığından ve güvenilirliğinden şüphe duymaktadırlar.” diyerek aşılama başarısının sürdürülebilmesi için çocukların aşı takibinin yapılması ve ailelerin bilgi düzeylerinin artırılması için eğitimlerin verilmesinin önem taşıdığını belirtti.

MÜLTECİ ÇOCUKLARDA AŞILAMA DÜŞÜK

2011 yılında başlayan Suriye savaşı nedeniyle Türkiye’ye çok sayıda mültecinin gelmesi sonucu geçmiş yıllarda kalıcı olarak sona eren hastalıklar (çocuk felci, kızamık) yeniden görülmeye başladı. Yapılan çalışmada Suriyeli çocukların aşılama durumunun düşük olduğu ve yaş arttıkça aşılarını tamamlayanların sayısında azalma olduğu belirlendiğini belirten Dr. Öğr. Üyesi Bahar Nur Kanbur, Suriyeli ebeveynlerin aşı yaptırmamalarının en büyük nedeninin dil sorunu olup, aşılar hakkında yeterli bilgiye sahip olmadıklarının görüldüğünü sözlerine ekledi.

“ÇOK MOTORLU UÇAKLAR DAHA GÜVENİLİR”

Bursa Yunuseli Havalimanı yakınlarında tek motorlu uçağın düşmesi sonucunda 2 pilotun hayatını kaybettiği kazada incelemeler sürerken, İstanbul Gelişim Üniversitesi Öğretim Üyesi Dr. R. Haluk Kul uçak kazaları ile ilgili değerlendirmelerde bulundu.

Pilotaj eğitimlerinin başlangıç evrelerinde, tek motorlu uçakların tercih edilmesinin sebebinin daha az beceri ve donanım gerektirdiğini vurgulayan Dr. Öğr. Üyesi R. Haluk Kul, uygulamada oluşabilecek arızalarda çok motorlu uçakların daha güvenilir olduğunu da belirtti.

“BİR YIL İÇİNDE 14 ÖLÜMLÜ KAZA MEYDANA GELDİ”

İstanbul Gelişim Üniversitesi Uygulamalı Bilimler Fakültesi, Uçak Bakım Onarım Bölümü Dr. Öğr. Üyesi R. Haluk Kul, hava araçlarında meydana gelen kazalardan sonra doğrudan elde edilmiş veri olmadığı durumlarda değerlendirme yapmanın doğru olmadığını vurguladı. Kul şunları ifade etti:

“Sivil havacılık faaliyetleri içinde bir yılda ortalama 14 ölümlü kaza meydana gelmektedir. Bu kazalarda ise 350 civarında insan hayatını kaybetmektedir. Bu kazalara sebep olan onlarca madde sıralanabilir ancak en genel anlamıyla istatistikler gösteriyor ki 2005-2014 yılları arasında en fazla can kaybının yaşandığı kazalar;

- Uçuşta kontrol kaybı 1706 can kaybına,
- Araziye kontrollü uçuş 804 can kaybına,
- Kalkış ve inişte pist dışına çıkmak 771 can kaybına sebep olmuştur.” dedi.

TEK MOTORLU UÇAKLARIN YÖNETİLEBİLMESİ DAHA KOLAY

Sivil havacılık faaliyetleri içinde Dünya çapında her bir milyon uçuşun sadece 3 tanesinde ölümlü kazalar meydana geldiği görülmektedir. Bu kazaların arasında eğitim uçuşlarının da yer aldığını belirten Kul, bu uçuşlarda, pilotaj eğitiminin başlangıç evrelerinde tek motorlu uçakların kullanılmasının sebebinin ise daha az bilgi ve beceri ile kullanılabilir olması kaynaklandığını söyledi. Ancak bir motor arızası durumunda çok motorlu uçaklar ile daha emniyetli uçuşların gerçekleştirilmesi de mümkün.

Hava aracı kazalarının soruşturmaları cezai kapsamlı bir eylem olmadığını belirten Dr. Öğr. Üyesi R. Haluk Kul, bu soruşturmalarda paydaşların ceza alma korkusu olmadan olanca açıklığı ile süreci ve sürece olan etkilerini belirtebilmeleri havacılık emniyetinin daha da çok gelişebilmesi için oldukça önemli olduğunu belirtti.

İSTANBUL GELİŞİM ÜNİVERSİTESİ, “KALİTELİ EĞİTİM” ALANINDA DÜNYADA 16’NCI, TÜRKİYE’DE 1’İNCİ!

Dünya üniversiteleri sıralama kuruluşu Times Higher Education (THE) Etki Sıralaması (Impact Ranking) 2022 açıklandı. Yapılan sıralamada dünyada 1180 üniversite arasında İstanbul Gelişim Üniversitesi (İGÜ) “Kaliteli Eğitim” kategorisinde geçen yıl 24 olan başarı sıralamasını bu yıl 8 basamak artırarak 16’ncı sıraya yükseltti. Türkiye üniversiteleri arasında ise 1’inci sırada yer alarak geçen seneki başarısını korumaya devam etti.

İngiltere merkezli, dünyanın öncü yükseköğretim derecelendirme kuruluşu Times Higher Education (THE) 2022 sıralamasında yer alan, 1406 üniversitenin başvuru yaptığı listede İstanbul Gelişim Üniversitesi’nin (İGÜ) başarısı Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri doğrultusunda beş farklı kategoride derecelendirildi. Etki Sıralaması (Impact Ranking) 2022 listesinde “Kaliteli Eğitim” kategorisinde 1180 dünya üniversitesi arasında İstanbul Gelişim Üniversitesi (İGÜ) derecesini 24’üncü sıradan 16’ncı sıraya yükseltirken, Türkiye üniversiteleri arasında 1’inciliğini korumaya devam etti.

5 FARKLI KATEGORİDEN 5 BAŞARI

Birleşmiş Milletler’in Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri (SDG) kapsamında belirlediği 17 alandaki kategori doğrultusunda gerçekleştirilen sıralamada, Türkiye üniversiteleri arasında İstanbul Gelişim Üniversitesi’nin eğitim alanındaki çalışmalarının, yenilikçi projelerinin ve topluma yönelik sağladığı katkılar ile;

- SDG4: Kaliteli Eğitim kategorisinde Türkiye’de 1’inci sırada,
- SDG7: Erişilebilir ve Temiz Enerji kategorisinde Türkiye’de 4’üncü sırada,
- SDG3: Sağlıklı ve Kaliteli Yaşam kategorisinde Türkiye’de 12’nci sırada,
- SDG6: Temiz Su ve Sanitasyon kategorisinde Türkiye’de 12’nci sırada
- SDG17: Amaçlar İçin Ortaklıklar kategorisinde Türkiye’de 24’üncü sırada yer alarak yaşam boyu öğrenme uygulamaları, topluma yönelik sunulan öğrenim, kişisel gelişim fırsatları, verilen eğitimin kalitesi ve sürdürülebilirliği gibi birçok alanda kendini ispatladı.

“ULUSLARARASI SIRALAMADA, BAŞARIMIZI 8 BASAMAK ARTIRDIK!”

Birleşmiş Milletler 17 Sürdürülebilir Kalkınma Hedefi’ne göre ekolojik, ekonomik ve çevresel sürdürülebilirlik uygulamalarının toplum üzerindeki etkilerinin değerlendirilmesinin amaçlandığı sıralamayla ilgili açıklamalarda bulunan İstanbul Gelişim Üniversitesi (İGÜ) Mütevelli Heyeti Başkanı Abdülkadir Gayretli, “Kaliteli Eğitim” kategorisinde geçmiş yıllarda ilk 100 üniversite arasında yer alırken bugün dünya sıralamasında 16’ncı sırada olduğunu belirterek şöyle konuştu:

“İstanbul Gelişim Üniversitesi yıllar içinde artan birikimi ve güçlü geleneğiyle ulusal ve uluslararası düzeydeki başarılarına bir yenisini daha ekledi. Dünyanın en saygın yükseköğretim derecelendirme kuruluşlarından olan Times Higher Education (THE) 2022 derecelendirmesinde “Kaliteli Eğitim” kategorisinde dünya sıralamasında 24’üncü olan yerimizi 8 basamak yükselterek bu sene 16’ncı sıraya yerleştik. Saygın bir kuruluş tarafından aldığımız bu derecelendirme bizi hem gururlandırıyor hem de gelecek yıllar için motive ediyor. Bu amaca yönelik sürekli gelişime açık olarak geleceğe hazırlanıyoruz. Üniversitemiz bünyesinde ulusal ve uluslararası büyük ölçekli birçok projeye ev sahipliği yaparak bilimsel başarılarla ve geleceğe yön veriyoruz.”

“SÜRDÜRÜLEBİLİR KALKINMA AMAÇLARINI DESTEKLİYORUZ”

“Gelişime Açık Ol!” sloganıyla her yıl daha iyisini başarmak için çalışmaların devam ettiğini belirten Abdulkadir Gayretli, üniversite bünyesindeki 65 programın da uluslararası akreditasyon kuruluşları tarafından akredite edildiğini ve uluslararası standartlarda eğitim vermeye devam edileceğini vurguladı. Sürdürülebilirliği zorunlu ders olarak okutan ilk Türk üniversitesi olduklarını belirten Gayretli, “Yükseköğretim Kurumu (YÖK) Başkanı Prof. Dr. Erol Özvar’ın öncülüğünde üniversitelerin, Türkiye’nin kalkınma hedefleri doğrultusunda nitelikli insan gücünün yetiştirilmesinde, bilgi ve teknoloji birikiminin oluşturulmasında öncü birer kurum olmasını istediği gibi bizler de sürdürülebilir kalkınma amaçlarını destekliyoruz. Dünyanın ve insanlığın geleceği için eğitim ve araştırmayı kendimize misyon edindik. Gelecek nesillere daha iyi bir dünya bırakmak, kalıcı bir başarı elde etmek için sürdürülebilirliğe önem vererek çalışmalara devam ediyoruz.” dedi.

Times Higher Education (THE), Etki Sıralaması (Impact Ranking) 2022 listesine [buradan](#) ulaşabilirsiniz.

BAYRAM SOFRALARININ YILDIZ TATLISI SOĞUK BAKLAVANIN PÜF NOKTALARI

Ramazan Bayramı yaklaşırken evlerde tatlı telaşlar başladı. Ramazan sofralarını şölene çevirmek isteyenlere bayram tatlısı önerisinde bulunan Eğitimci Pasta Şefi Semanur Özcan, son zamanların gözde tatlısı soğuk baklavanın evlerde kolayca yapılabilecek ve oldukça ekonomik tarifini paylaştı.

Ramazan Bayramı’na sayılı günler kala evlerde bayram hazırlıkları hızlandı. Birlik ve beraberlik içerisinde geçirilecek bayram için sunulacak ikramlıklar da şimdiden hazırlanmaya başladı. Bayramda kış boyunca yorulan mideyi zorlamamak için ve sıcak hava da göz önüne alındığında hafif tatlıların tüketilmesini tavsiye eden İstanbul Gelişim Üniversitesi Aşçılık Programı Öğretim Elemanı Semanur Özcan, bayramın olmazsa olmazı baklavada ise son zamanların trendi olan soğuk baklavanın sütlü ve klasik baklavaya oranla daha az şeker içermesi bakımından tüketilmesini önerdi. Satın almaya göre çok daha ekonomik ve tüm püf noktalarıyla evde kolayca yapılabilecek bir soğuk baklava tarifi veren Öğretim Elemanı Semanur Özcan, aynı zamanda Türk mutfağındaki tatlı kültürüne de değindi.

Türk mutfağının oldukça geniş bir tatlı kültürü olduğunu belirten Öğr. Elemanı Semanur Özcan, “Türk mutfağında Osmanlı mutfağından gelen bir tatlı kültürümüz var. Lokumhaneler ve helvahanelerden bunu anlayabiliyoruz. Baklavalarda günümüze kadar hala süregelen ürünlerden biri. Baklava bizim dünyaca ünlü ve sevilen bir ürünüdür. Bu nedenle her zaman da varlığını devam ettirecektir” dedi.

HAFİF TATLILAR TERCİH EDİLİYOR

Soğuk baklavaya son zamanlarda yoğun bir talep olduğunu ifade eden Özcan, “Yeme-içme alışkanlıklarımız değişti. İnsanlar daha hafif, kendilerine ağır hissettirmeyecek ürünler tüketmek istiyor. Bunun da paralelinde sütlü baklava ortaya çıktı diyebiliriz. Sütlü baklava klasik baklavaya oranla içerisinde çok az şeker ve yağ barındırıyor. Bu bakımdan daha hafif olduğunu söyleyebiliriz. Havalarda ısınmaya başladı. Bu yüzden de daha hafif tatlılar tercih edilmeye başlandı” diye konuştu.

Soğuk baklava tarifini paylaşan Özcan, bir tepsi baklava için gerekli malzemeleri ise şu şekilde sıraladı;

“Bir paket hazır baklava yufkası (40 yaprak)

İç harç olarak ceviz ya da fıstık

200 gr tereyağı

125 ml ayçiçek yağı

Şerbeti için;

800 gr süt

400 gr süt kreması

400 gr şeker

Süslemek için;

Kakaolu süt tozu

Fıstık veya hindistan cevizi”

SOĞUK BAKLAVANIN TARİFİ;

Tatlının yapılışını anlatan Özcan, “Evlerimizde pratiklik olması bakımından hazır baklava yufkası kullandık. İki yufkayı tek kat şeklinde kullanıyoruz. Toplamda 200 gr tereyağına 125 ml ayçiçek yağı ekleyerek, hazırladığımız karışımı her katın arasına sürüyoruz. On kat kadar bu işlemi yaptıktan sonra iç harç olarak istenilen malzemeyi (ceviz, fıstık) yağ sürmediğimiz kata bolca yayıyoruz. İç harcı serptikten sonra geri kalan yufkaları da her bir katın arasına tereyağı sürerek, yine on kat olacak şekilde hazırlıyoruz. Tamamlanan baklavamızı kare dilim biçiminde kesip, üzerine tere yağ gezdirerek, fırında 180 derecede 45 dakika kadar kontrollü bir şekilde pişiriyoruz” dedi.

ŞERBET KAYNATILMAMALI

Şerbeti için dikkat edilecek noktalara değinen Özcan, “Süt ve krema bir kabın içinde ocağa alınarak pütürlük olmayana dek karıştırılır. Ardından şeker ilave edilir. Şeker eriyene kadar şerbet karıştırılır. Şerbet asla kaynatılmamalı. Parmağı yakmayacak şekilde ılıtmak yeterli olacaktır. Iliyan şerbeti kenara alıp, soğumaya bırakıyoruz. Soğuk şerbeti, soğuk baklavaya dengeli bir şekilde ilave ettikten sonra bir saat dinlenmeye bırakıyoruz. Dinlenen baklavanın üzerini elek yardımıyla kakaolu süt tozu ile kaplıyoruz. Antep fıstığı veya hindistan cevizi ile süsleyerek servis edebiliriz. Kakaolu süt tozunun dökümünde de bir püf nokta var. Tarifi deneyeceklere baklava hemen tüketilmeyecekse kakaoyu servis yaptıkça eklemelerini öneriyorum. Çünkü baklava bekledikçe üzerine dökülen kakao ıslanabilir” ifadelerinde bulundu.

SOĞUK BAKLAVANIN PÜF NOKTASI ŞERBETİNDE

Soğuk baklava ile klasik baklava arasında temel farklara değinen Özcan, “Farklardan en önemlisi şerbetin su ve şeker yerine süt ve şekerden yapılması ve içerisinde krema olmasıdır. Bu iki baklava arasında şerbetin dökülmesi de farklılık gösteriyor. Klasik baklavalarda, baklava sıcak, şerbeti soğuk olur. Soğuk baklavada ise hem baklava hem de şerbet soğuk olmalı. Soğuk baklavanın en önemli püf noktalarından biri budur” şeklinde konuştu.