

İGÜ'NÜN, URAP DÜNYA ÜNİVERSİTELERİ SIRALAMASI'NDAKİ YÜKSELİŞİ DEVAM EDİYOR

ODTÜ University Ranking by Academic Performance Laboratuvarı (URAP) tarafından hazırlanan ve akademik performansı en yüksek olan üniversitelerin sıralandığı '2022-2023 Dünya Alan Sıralaması' verileri yayınlandı. "Dünyanın En İyi Üniversiteleri" listeleri dikkate alınarak hazırlanan rapora göre İstanbul Gelişim Üniversitesi; dünyada 492 basamak birden yükselerek 2299'uncu olarak sıralanırken, Türkiye üniversiteleri arasında 73'üncü sıraya yükseldi.

URAP Araştırma Laboratuvarı, üniversitelerin güçlü ve geliştirmeye açık yönlerine dikkat çekmek için hazırladığı 2022-2023 alan sıralamasında dünyadaki en iyi üniversiteleri farklı bilim alanlarına göre listeledi. Üniversitelerin makale, toplam doküman ve atıflarının ilgili alan içindeki etkisi ile uluslararası iş birliği ölçütleri, URAP alan sıralamasında kullanılan temel ölçütler oldu. Türkiye'den 206 yükseköğretim kurumunun değerlendirmeye girdiği raporda İGÜ, 2020 yılından bu yana listede gösterdiği başarılı yükselişi devam ettirdi.

TÜRKİYE ÜNİVERSİTELERİ ARASINDA 73'ÜNCÜ SIRADA YER ALDI

'2021-2022 Dünya Alan Sıralaması' verilerinde dünyada 2791'inci olarak sıralanan İGÜ, yeni yayınlanan '2022-2023 Dünya Alan Sıralaması' raporunda 492 basamak birden yükselerek listeye 2299'uncu sıradan yerleşti. Dünya sıralamalarındaki bu başarılı yükselişi Türkiye üniversiteleri listesinde de gösteren İstanbul Gelişim Üniversitesi, bir önceki yıl verilerine göre 60 basamak yükselerek Türkiye'de 73'üncü olarak sıralandı.

TERCİHTE ÖNEMLİ KRİTER: ÜNİVERSİTE ALTYAPILARI

Üniversite tercihlerinin başlamasıyla aday öğrenciler heyecanlı bir sürece girdi. Geleceklerini etkileyen bu süreçte kendileri için en doğru üniversite ve bölümü tercih etmeleri noktasında dikkat edilmesi gerekenleri anlatan İstanbul Gelişim Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Bahri Şahin, " Üniversitelerin eğitim ve araştırma altyapıları ve akademik personel yetkinliği çok önemli. Üniversite ve bölüm seçerken kesinlikle bu hususlara dikkat etsinler, üniversitelerin web sitelerine girerek söz konusu bu yeterlilikleri sorgulasınlar" dedi.

Milyonlarca öğrencinin en az bir yıl boyunca emek verdiği YKS sürecinde sonuçların açıklanmasıyla son aşama olan tercih dönemi başladı. Üniversite tercihlerinde dikkat edilmesi gereken kriterlere değinen İstanbul Gelişim Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Bahri Şahin, adayların bölümlerini seçerken o bölümün uluslararası kuruluşlarca akredite edilmiş olmasına dikkat etmelerini tavsiye etti. Üniversite seçimlerinde ise tercih edilecek üniversitenin eğitim ve

araştırma altyapısının ve akademik personel yetkinliğinin iyi araştırılmasını öneren Prof. Dr. Bahri Şahin, adaylara başarı sıralamalarını esas alarak tercih listelerini oluşturmalarını önerdi.

Üniversite ve bölüm tercihlerinde puanın değil başarı sıralamasının önemli olduğunu kaydeden Prof. Dr. Şahin, “Soruların zorluk derecesine göre puanlar yıllara göre değişkenlik göstermesine rağmen sıralamalarda çok fazla bir değişiklik olmaz. Dolayısıyla öğrencinin performansını yansıtan sıralamadır. Bir önceki dönemdeki sıralamaya ve kontenjana bakarak tercihlerini yapsınlar” dedi.

“ÜNİVERSİTE ALTYAPILARI TERCİHTE ÖNEMLİ KRİTERDİR”

Üniversite altyapılarının iyi bir eğitim için çok önemli olduğunu kaydeden Şahin, “Üniversite seçerken eğitim, araştırma ve sosyal altyapı imkânlarını dikkate alsınlar. Ayrıca akademik kadroların nicelik ve nitelik yönünden yeterliliklerini araştırınlar. Üniversitelerin web sayfalarında bu hususlarla ilgili yeterli bilgiler mevcuttur. Özellikle üniversitenin akademik ve bilimsel performansı ile ulusal ve uluslararası başarılarını dikkate alsınlar” ifadelerinde bulundu.

“DİPLOMANIN ULUSLARARASI DEĞERİ OLMASI İÇİN AKREDİTE ŞART”

Seçilecek bölümlerin uluslararası kuruluşlarca akredite edilmesinin en önemli kriterlerden biri olduğunu ifade eden Şahin, “Adaylar hangi bölümü seçerlerse seçsinler önemli olan o bölümün uluslararası kuruluşlarca akredite edilmiş olmasıdır. Böylece alınacak diplomanın uluslararası değeri olur. Şu anda üniversitemiz uluslararası kuruluşlarca akredite edilmiş en fazla bölüme sahip ve Türkiye’de akreditasyon sıralamasında birinci sıradayız. 65 bölümümüz şu anda akredite olmuş durumda” diye konuştu.

“ULUSLARARASI ÖĞRENCİDE HEDEF 1 MİLYON”

Türkiye’deki uluslararası öğrenci konusuna da değinen Şahin, “Türkiye’ye gelen uluslararası öğrenci sayısı 300 bin civarında. Ancak Türkiye’nin hedefi beş yıl sonrası için 1 milyondur. Üniversitelerin bu konuda gayret sarf etmesi gerekiyor. Üniversite olarak ülkemizin uluslararasılaşma hedefine katkı sunmak öncelikli amaçlarımız arasındadır. Üniversitemiz yabancı uyruklu öğrenci sayısı açısından Türkiye’de ilk üçte. Amerika da dâhil 110 ülkeden üniversitemize gelen 6 bin civarında uluslararası öğrencimiz var. Toplam öğrenci sayımızın yüzde 20’si uluslararası öğrenci. Bu konuda okulumuz iyi performans yakaladı” dedi.

“ÜNİVERSİTELERİN EĞİTİM VE ARAŞTIRMA KALİTELERİNE BAKARAK TERCİH YAPSINLAR”

Adayların vakıf üniversitelerini de değerlendirmelerini öneren Şahin, “Vakıf üniversiteleri ile devlet üniversiteleri arasında bir fark yok. Vakıf üniversiteleri özel üniversiteler değildir. Bu üniversiteler bütün gelirlerini üniversiteye harcamak durumunda. Elde edilen gelirler, üniversitenin eğitim-öğretim, araştırma ve sosyal imkanlarının geliştirilmesine harcanıyor. Vakıf üniversiteleri belli sayıda öğrenciyi burslu okutmak zorunda. Dolayısıyla adaylar seçecekleri üniversiteleri ücrete göre değil de üniversitelerin bahsettiğim kalite kriterlerine bakarak tercih etsinler” tavsiyelerinde bulundu.

Tercih döneminde çocuklarına baskı kurmamaları noktasında da velileri uyararak Şahin, “Veliler doğal olarak çocuklarının en iyi okullara, en iyi bölümlere gitmelerini istiyor. Bu noktada onlara tavsiyem, bu süreçte sakin olsunlar. Tercih uzmanlarından yardım alsınlar ve onların görüşlerine itibar etsinler. Kendilerini tatmin edecek meslekler değil de öğrenciyi tatmin edecek mesleklere yönelsinler. Kendi kafalarında oluşturdukları mesleklere çocuklarını yönlendirmesinler, bu konuda öğrencinin kabiliyetlerini dikkate alsınlar. Kendi istediği bölümü tercih etmeyen çoğu öğrenci üniversitesini bırakıyor. Çocuklarımızı maalesef ortaöğretimden itibaren bir yarışın içerisine sokuyoruz. Çocuklardan ziyade veliler kendilerini tatmin etmeye çalışıyor. Bu noktada velilerimize tavsiyem çocuklarına baskı kurmamalarıdır.” diyerek sözlerini sonlandırdı.

İĞÜ TTO, IDEF 2023'E KATILDI

İstanbul Gelişim Üniversitesi Teknoloji Transfer Ofisi (TTO), TÜYAP'ta düzenlenen IDEF Uluslararası Savunma Sanayii Fuarı 2023'e katıldı.

25-28 Temmuz'da TÜYAP'ta gerçekleştirilen IDEF 16. Uluslararası Sanayii Fuarı 2023'e İstanbul Gelişim Üniversitesi Teknoloji Transfer Ofisi (TTO) katılım sağladı. İki yılda bir düzenlenen IDEF 2023 Fuarı'nda planlanmış olduğu ziyaretleri yapan TTO; TUSAŞ, HAVELSAN, VOLO KOMPOZİT, MASTER DEFENCE ve YENTE Havacılık gibi uçak ve drone üreticisi firmaları ziyaret etti. İĞÜ TTO, teknik iş birlikleri içeren bir dizi toplantı da gerçekleştirdi. Bu kapsamda; TUSAŞ Hangar Kampüs Programı'ndan Destek Alan Jet Drone Elektrik Fan Motorlu İnsansız Hava Aracı Projesi hakkında TUSAŞ ilgilileriyle toplantı yapıldı.

Volo Kompozit ile VTOL Elektrik Fan Motorlu İnsansız Hava Aracı Projesi'nin TUSAŞ tarafından ortaklığı/TUSAŞ tesislerinde üretilmesi ve ayrıca VOLO ARGE Merkezi'nde yürütülmekte olan malzeme projelerine İĞÜ'nün desteği hakkında yapılan teknik iş birliği anlaşması dâhilinde;

*Jet Drone ve TUSİ-B yapısal malzemelerinin TUSİ-B'nin seri üretiminde VOLO ile ortak üretim,

*VOLO tarafından ihtiyaç duyulan malzeme geliştirilmesi vb. temel araştırma konularında İstanbul Gelişim Üniversitesinin akademik ve laboratuvar imkânlarının kullanılması gibi konular yer aldı.

HAVELSAN'a da İGÜ'de yürütülmekte olan Siber Güvenlik Projeleri hakkında bilgi özeti sunuldu. HAVELSAN Genel Müdürü, daha önce yapılan bir görüşmede İGÜ'nün bu kabiliyetlerini değerlendirmekten memnun olacaklarını belirtmişlerdi.

SICAK HAVALARDA TÜKETİLEN TAVUKLARDA SALMONELLA BAKTERİSİ RİSKİ!

Sağlıklı bir yaşam için gıda güvenliği son derece büyük önem taşıyor. Artan hava sıcaklıkları ile birlikte daha da dikkat edilmesi gerektiğini ifade eden Gıda Yüksek Mühendisi Öğr. Gör. Eda Şensu Demir, özellikle tavuk ürünlerinde yaygın olarak ortaya çıkan 'Salmonella' bakterisinin gıda kaynaklı enfeksiyonlara yol açarak gıda zehirlenmeleri meydana getirdiğini belirtti.

Yaz aylarında hava sıcaklığının etkisiyle zehirlenme vakalarında artış görülüyor. Et, balık, tavuk gibi gıdalar protein açısından zengin olmaları nedeniyle özellikle mikroorganizmalar için çekici hâle gelirken, hava sıcaklıkları ile birlikte gıdaların bozulma süresi de kısalıyor. İstanbul Gelişim Meslek Yüksekokulu Gıda Teknolojisi Bölümü Öğretim Görevlisi Gıda Yüksek Mühendisi Eda Şensu Demir, gıdaların dayanım süresini uzatmak ve gıda kaynaklı zehirlenmeleri önlemek amacıyla özellikle et ve süt ürünlerinin taşıma, depolama ve tüketimleri sırasında çok dikkatli olunması gerektiğini belirtti.

“YUMURTALARI ALIRKEN SOĞUK KOŞULLARDA DEPOLANMASINA MUTLAKA DİKKAT EDİLMELİ”

Et, tavuk ve süt ürünlerinin mutlaka güvenilir kaynaklardan temin edilmesi gerekiyor. Tüketicilerin et ve tavuk gibi ürünleri satın alırken soğuk zincirin korunduğundan emin olması gerektiğini belirten Gıda Yüksek Mühendisi Öğr. Gör. Eda Şensu Demir, “Bazı marketler enerji tasarrufuna giderek dolapları çalıştırmıyor ya da market içini yeterince soğuk tutmuyor. Bu da, hava sıcaklığı nedeniyle gıda bozulmalarını hızlandırıyor. Özellikle tavuk ürünlerinde yaygın olarak ortaya çıkan 'Salmonella', gıda kaynaklı enfeksiyonlara yol açarak gıda zehirlenmeleri meydana getiriyor. Salmonella bakterisini, gıdaları düşük sıcaklıkta depolayarak ya da yaklaşık 72 derece civarında pişirme işlemi uygulayarak elimine edebiliriz. Ürün satın alındıktan sonra tüketicinin de soğuk zinciri koruyarak gıdayı güvenli bir şekilde eve ulaştırması gerekiyor. Et ve tavuk gibi ürünleri alışverişlerimizde en son almak

ya da gidilecek mesafe fazla ise yanımızda termos çanta ve buz aküsü taşıyarak ürünlerin sıcağa maruz kalması engellenebilir.” şeklinde ifade etti.

Yumurtanın da salmonella bakterisi riski taşıdığını sözlerine ekleyen Demir, “Özellikle yol kenarlarında organik adı altında satılan ve uzun süre yüksek sıcaklığa maruz kalan yumurtalarda bozulma hızlanır ve gıda zehirlenmelerine neden olur. Yumurtaları alırken de soğuk koşullarda depolanmasına mutlaka dikkat edilmeli.” dedi. Mikrobiyal yükü yüksek olan çiğ sütün yüksek sıcaklıklarda hızla bozulduğunu ifade eden Öğr. Gör. Eda Şensu Demir, “Mümkün olduğunca, açığa satılan sütler tercih edilmemeli.” şeklinde belirtti.

ÇÖZÜNMÜŞ GIDALAR TEKRAR DONDURULMAMALI!

Hızlı tüketime uygun ve besin değeri yüksek olan tavuk döner, çok fazla talep görüyor. Özellikle yaz aylarında bu durumun tehlikeli hâle geldiğini ifade eden Demir, “Şişe takılan tavuk etleri hızlı bir sirkülasyona uğramıyorsa eğer, uzun bir süre yüksek sıcaklığa maruz kalarak mikrobiyal yükü artıyor. Mikrobiyal yükü artmış bir tavuk dönerin tüketilmesi de gıda zehirlenmesini kaçınılmaz kılıyor.” dedi.

Demir, sözlerini şöyle sonlandırdı:

“Taze gıdaların yanı sıra donmuş gıdaların da satın alınması ve eve ulaştırılmasında soğuk zincirin korunduğundan emin olmak gerekiyor. Buzluktan çıkarılan donmuş bir gıda çözünmesi için tezgah üzerinde ve yüksek sıcaklık altında bekletilmemelidir. Donmuş gıdalar bir gece önceden çıkarılarak 4 derecede çözünmesi sağlanmalıdır. Çözünmüş gıdaların tekrar dondurulmaması gerektiğini de önemle hatırlatmak gerekiyor.”