

İGÜ, AKREDİTE EDİLEN LİSANS PROGRAMI SAYISIYLA ZİRVEDEKİ YERİNİ KORUDU!

Yükseköğretim Kurulu (YÖK) tarafından hazırlanan “Üniversite İzleme ve Değerlendirme Genel Raporu-2023” yayımlandı. 6 kategoride öne çıkan İstanbul Gelişim Üniversitesi, akredite edilen lisans programı sayısı en fazla olan üniversite olarak geçen sene olduğu gibi zirvede yer alarak 1’inci sıradaki yerini korudu.

YÖK’ün Türkiye’deki 208 üniversiteyi 74 farklı göstergeye göre değerlendirdiği “Üniversite İzleme ve Değerlendirme Genel Raporu-2023” yayımlandı. 65 programı uluslararası akreditasyona sahip olan ve uluslararasılaşma yolunda emin adımlarla ilerleyen İstanbul Gelişim Üniversitesi (İGÜ), hem devlet hem de vakıf üniversiteleri arasında en fazla akredite edilen lisans programına sahip üniversite olarak 1’inci sıradaki yerini korudu.

“DÜNYA STANDARTLARINDA EĞİTİM VE UYGULAMA İMKÂN LARI SUNMAYA DEVAM EDİYORUZ”

“Dünya üniversitesi” vizyonu ile ilerleyen İstanbul Gelişim Üniversitesi (İGÜ), uluslararası alanda gerçekleştirdiği birçok proje ve faaliyet ile öne çıkıyor. YÖK tarafından hazırlanan “Üniversite İzleme ve Değerlendirme Genel Raporu-2023”te, Türkiye’deki üniversiteler arasında en fazla akredite edilen lisans programına sahip olan İGÜ, geçen yıl olduğu gibi 1’inci sırada derecelendirilerek zirvedeki yerini korudu. Türkiye’deki üniversiteler arasında en fazla akredite edilen lisans programına sahip olmaktan gurur duyduklarını belirten İstanbul Gelişim Üniversitesi Rektör Yardımcısı Prof. Dr. S. Arda Öztürkcan, “İGÜ olarak 2018 yılından günümüze kadar almış olduğumuz tüm akreditasyonlarla lider kalmayı başarmış durumdayız. Bu akreditasyonlar sayesinde ilgili bölümlerde okuyan tüm öğrencilerimize, dünya standartlarında eğitim ve uygulama imkânları sunmaya devam ediyoruz. Üniversitemiz, bünyesinde bulunan uluslararası öğrenci ve akademisyenleriyle uluslararasılaşma konusunda üst sıralarda yer alıyor. Yeni eğitim-öğretim döneminde de akreditasyonlarımızı devam ettirmek için çalışmalarımıza şimdiden başladık. Yükseköğretim Kurulu (YÖK) Başkanı Prof. Dr. Sayın Erol Özvar’ın üniversitelerin bilimsel üretim, akademik performans, üniversite-sektör iş birliği, Ar-Ge, uluslararasılaşma, topluma hizmet ve sosyal sorumluluk gibi temel hizmet alanlarına yönelik teşvikleri ile bizler de üniversitemiz bünyesinde bulunan uluslararası öğrenci ve akademisyenlerle uluslararasılaşma konusunda üst sıralarda yer alıyor; küresel vizyonumuz doğrultusunda stratejik adımlar atarak; bilimsel, teknolojik, sosyal, sanatsal inovasyon faaliyetlerimiz ve Ar-Ge çalışmalarımızla öne çıkıyoruz. Gelecek nesillere daha iyi bir dünya bırakmak amacıyla üniversite olarak ‘Birleşmiş Milletler Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları’nı benimsiyoruz. Bu amaç doğrultusunda da sürdürülebilir

eğitime ve araştırmaya özel önem gösteriyoruz. Bu başarılarımızda emeği geçen herkese çok teşekkür ederim.” dedi.

“TÜRKİYE’DEKİ ORGAN NAKİLLERİNİN YÜZDE 80’İ CANLIDAN, YÜZDE 20’Sİ KADAVRADAN”

İstanbul Gelişim Üniversitesi Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksekokulu tarafından “Cumhuriyetimizin 100. Yılında Organ Bağışında Farkındalık Sempozyumu” gerçekleştirildi. Alanında uzman isimlerin katıldığı etkinlikte organ bağışı ve nakli hakkında bilgi verilirken; hukuki ve manevi boyutu da ele alındı. Türkiye’deki organ nakil oranlarının yüzde 80’inin canlıdan, yüzde 20’sinin kadavradan olduğu belirtildi.

İstanbul Gelişim Üniversitesi (İGÜ) Sağlık Hizmetleri Meslek Yüksekokulu (SHMYO) tarafından gerçekleştirilen “Cumhuriyetimizin 100. Yılında Organ Bağışında Farkındalık Sempozyumu”na uzman isimler katılım sağladı. İGÜ Rektörü Prof. Dr. Bahri Şahin ve SHMYO Müdürü Prof. Dr. Mustafa Nizamlıoğlu’nun açılış konuşmaları ile başlayan etkinlikte; Organ Bağışı, Organ ve Doku Nakil Süreci, Naklin İki Yüzü, Organ ve Doku Naklinin Hukuki Yönü, Organ Bağışı ve Naklinin Manevi Yönü ve Ülkemizde Kök Hücre Bağışı başlıklı konular hakkında önemli bilgiler verildi.

“ÜLKEMİZDE BAĞIŞ ORANI ÇOK DÜŞÜK”

Organ bağışçısı nasıl olunabileceği ile ilgili bilgiler veren İstanbul Organ ve Doku Nakli Bölge Koordinasyon Merkezi, Organ Nakil Koordinatörü Işıl Baydoğan, “İstanbul Bölge Koordinasyon Merkezi verilerine göre 2015-2023 yılları arasında Türkiye’deki bağış oranımız 114 bin. Yani 21 milyonluk bir nüfusu içeriyor. Gördüğümüz gibi, ülkemizde bağış oranı çok düşük. Bütün organlar bağışlanabiliyor. Canlıdan nakiller, kişinin 4. Dereceden akrabalarına kadar yapılabilir. Kadavradan da, beyin ölümü gerçekleşen hastalardan yapılmakta. Biz, hastane şartlarımız ve cerrahlarımız olarak dünyada çok iyi bir düzeydeyiz. Fakat ülkemizdeki bağışların yani nakillerin yüzde 80’i canlıdan, yüzde 20’si kadavradan oluyor. Biz ülke olarak canlılarımıza kıyabiliyoruz fakat ölülerimize kıyamıyoruz. Bu yüzden dünyada 5. sıradayız ama bunların yüzde 80’i canlıdan nakillerle gerçekleşiyor.” dedi.

Akciğer nakil hastası Aygün Mengelli ve aynı zamanda Bir Nakil Hikâyesi kitabının yazarı Faziyet Sönmez, Naklin İki Yüzü başlıklı konuşmalarını gerçekleştirerek yaşadıkları süreci anlattılar.

“İNSAN ÖLDÜREREK ORGAN ALINMASI GİBİ BİR DURUM NE TÜRKİYE’DE NE DE DÜNYADA YOK”

Organ ve Doku Naklinin Hukuki Yönü ile ilgili bilgilendirmelerde bulunan Tıp Hukuku Enstitüsü Başkanı Prof. Dr. Dr. h.c. Hakan Hakeri, “Bizim kanunumuz diyor ki, bir kişi yaşarken organlarını bağışlamışsa, vefat ettikten sonra organını almak için ailesine sormak zorunda değilsin fakat hekimler soruyor ve aile vermezse almıyor ama kanun ‘al’ diyor.” şeklinde ifade etti. Dünyada ve Türkiye’de, organ mafyasıyla ilgili çok yanlış algılar olduğunu belirten Hakeri, “Organ mafyası olayını çok duyuyoruz tıp alanında, başka bir alanda mafya yok ama organ olayına girdiğimizde mafyadan bahsediyoruz. Çok yanlış inanışlar var. İnsanlar şunu düşünüyor; ‘insanları kaçırmıyorlar ve organlarını alıyorlar’. Kesinlikle böyle bir şey söz konusu değil. Hatta öyle ki, uyup uymayacağını bilmiyorsunuz ki, kaç kişiyi götüreceksiniz de deneyeceksiniz. Türkiye’de veya dünyada böyle bir haber hiç basına yansımıyor. ‘Onlarca kişi kaçırıldı, testler yapıldı sonra serbest bırakıldı’ gibi şeyler duymuyoruz. Çok sayıda şehir efsanesi var. Organ mafyası Türkiye’de var ama canlıları buluşturuyor. Sizin organa ihtiyacınız var, birisinin de paraya ihtiyacı var o organizasyonu sağlıyor. İnsan öldürerek organ alınması gibi bir durum ne Türkiye’de ne de dünyada yok.” dedi.

“ORGAN NAKLİ VE BAĞIŞININ CAİZ OLDUĞU BEYAN EDİLMİŞTİR”

Birçok kişinin kafasında oluşan soru işaretlerini Organ Bağışı ve Naklinin Manevi Yönü başlıklı konuşmasında cevaplayan İstanbul İl Müftülüğü Din Hizmetleri Uzmanı Hasan Gündüz, “Kaygıların giderilmesi, doğru bilginin aktarılmasıyla alakalı. Bir insana fayda sağlamak, dinin temel esaslarındandır. İnsanların menfaati her zaman ön plana alınır. Çünkü, hayat değişmekte, coğrafi şartlar değişmekte ve birçok farklı olay ve durum insanın hayatına ve topluma yerleşmekte tüp bebek gibi, organ nakli gibi. Başkanlığımız ve Din İşleri Yüksek Kurulu, bu konuda bir durum ortaya geldiğinde tıp alanında, hukuk alanında yani hangi disiplinle alakalı bir konu ise oradaki akademisyen ve profesör hocalarımızla bir araya gelir, istişare eder ve insanın menfaatini ve temelde de dinin temel özelliklerini ilk aşamada kontrol ederek; Din İşleri Yüksek Kurulu şu sayılı kanun fetvası neticesinde diye açıklama yapılır. Organ nakli ve bağışı konusunda da aynı yol izlenerek bu şekilde caiz olduğu noktasında beyan edilmiştir.” şeklinde ifade etti.

Türk Kızılay Avrupa Kök Hücre Bağışçı Kazanım Uzmanı Nesrin Gürsul Akdağ ise ülkemizde kök hücre bağışının nasıl ilerlediği ile ilgili bilgilendirmelerde bulundu. Akdağ:

“Kök hücre ihtiyacı olan hastayla donörü bir araya getiriyoruz. Kök hücre ihtiyacı olan hastaların aile içi taramaları yapıp, uyum var mı yok mu bakılır. Eğer uyum söz konusu değilse bankaya bakılır; bazen hiç tanımadığınız biriyle yüzde 90 yüzde 100 uyum sağlanabiliyor. Eğer bankada uyum bulunmazsa en son ihtimalle yüzde 50 oranıyla anne ve babadan kök hücre nakline gidiliyor. Kök hücre nakli daha çok kemik iliği çalışmayan yani bağışıklığı sistemi çalışmayan ya da az çalışan hastalarda, lösemilerde, lenf kanserlerinde tedavi yöntemi olarak kullanılmakta.”

İGÜ, BİLİMSEL VE TEKNOLOJİK ÇALIŞMALARıyla TÜRKİYE’DE 2’NCİ!

“Araştırma Üniversitesi” vizyonuyla ilerleyen İstanbul Gelişim Üniversitesi, Yükseköğretim Kurulu (YÖK) tarafından hazırlanan “Üniversite İzleme ve Değerlendirme Genel Raporu-2023”te, “Başvurulan Patent, Faydalı Model veya Tasarım Başvurusu” kategorisinde 2’nci oldu.

İstanbul Gelişim Üniversitesi (İGÜ), “Araştırma Üniversitesi” vizyonuyla ilerleyerek; öğrencilerinin bilimsel, teknolojik, araştırma ve geliştirmeye yönelik çalışmalarına imkân sağlıyor. 208 üniversitenin 74 farklı göstergeye göre değerlendirildiği, Yükseköğretim Kurulu (YÖK) tarafından hazırlanan “Üniversite İzleme ve Değerlendirme Genel Raporu-2023”te, 6 alanda öne çıkan İGÜ; gerçekleştirdiği projeler ile “Başvurulan Patent, Faydalı Model veya Tasarım Başvurusu” kategorisinde 2’nci olarak önemli bir başarıya imza attı.

İGÜ’LÜ ÖĞRENCİLERİN PROJELERİNE TÜBİTAK DESTEĞİ!

Yeni teknolojilerin üretimine katkı sağlamak ve topluma fayda sağlayacak projeler geliştirmek üzerine birçok çalışma sürdüren İGÜ; bilimsel, teknolojik, sosyal, sanatsal inovasyon faaliyetleri ve Ar-Ge çalışmaları ile öne çıkıyor. “Üniversite İzleme ve Değerlendirme Genel Raporu-2023”te, “Başvurulan Patent, Faydalı Model veya Tasarım Başvurusu” kategorisinde 2’nci olarak derecelendirilen İGÜ; TÜBİTAK Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Desteği Programı, İGÜ Teknoloji Transfer Ofisi (TTO), İGÜ Teknoloji Geliştirme Merkezi (TEKMER) faaliyetleri ve 2022 verilerine göre Türkiye’de en çok patent başvurusu yapan üniversite olarak bu başarıyı elde etti.

Bu başarıda emeği geçenlerden biri olan Bilimsel Araştırma Projeleri Koordinatörlüğü (BAP-K), öğrencilerin fikirlerini projelendirmeleri ve bu projeleri profesyonel bir şekilde kurgulayabilmelerine zemin hazırlıyor. Bu doğrultuda; TÜBİTAK Bilim İnsanı Destekleme Programları Başkanlığı tarafından yürütülen, 2209-A Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Desteği Programı kapsamında 2022/2. dönemi çağrısında 5 projesi desteklenen; 2023/1. dönemi çağrısı sonuçlarına göre de 43 projesi desteklenmeye hak kazanan İGÜ'lü öğrenciler, önemli bir başarıya imza atarak üniversite hayatlarında bilimsel projelerde aktif rol oynadılar.

PATENT BAŞVURUSUYLA ZİRVEDE!

“Araştırma Üniversitesi” vizyonu ile ilerleyen ve 20 Araştırma Merkezi bulunan İGÜ, 2022 verilerine göre Türkiye'nin en çok patent başvurusu yapan üniversitesi oldu. 603 patent başvurusu ile ulusal ve uluslararası alanda 25 ödüle sahip olan İGÜ TTO, bilimsel ve teknolojik alanlarda yaptığı birçok proje ve iş birliği ile öne çıkarken; “Başvurulan Patent, Faydalı Model veya Tasarım Başvurusu” kategorisinde elde edilen başarıda önemli bir etkiye sahip oldu. İGÜ-TTO bünyesinde geliştirilen dikey kalkış ve yatay uçuş kabiliyetine sahip, elektrik fan motor (EDF) tahrikli sabit kanat İHA Jet Drone (ALAZ), Türk Havacılık Uzay Sanayii (TUSAŞ) tarafından düzenlenen, 38 üniversitenin 93 takımıyla katıldığı Hangar Kampüs İnovasyon Programı'nda 1'inci olarak büyük bir başarı elde etmişti. Jet Drone, İstanbul Lütfi Kırdar Kongre ve Sergi Salonu'nda düzenlenen Take Off Zirvesinde TUSAŞ standında yatırımcıların beğenisine sunuldu. İHA Projesi Jet Drone ALAZ'ın bulunduğu TUSAŞ standı, önemli isimler tarafından ziyaret edildi.

İGÜ-TEKMER, “TEMEL BİLİM” VE “MÜHENDİSLİK” ALANINDA YAPTIĞI ÇALIŞMALARLA BİLİMSEL İŞ BİRLİKLERİ OLUŞTURUYOR

Bilimsel iş birliği oluşturmak; ürün geliştirme hedefinde olan girişimcilerin, firmaların birbirleri ile arasındaki etkileşimi artırarak katma değerli ürünlerin ortaya çıkarılması amacıyla kurulan İGÜ-TEKMER, “Temel bilim” ve “mühendislik” alanlarında çalışmalar yapıyor. Girişimcilere ortak bir alanda çalışma fırsatı sunan İGÜ-TEKMER, firmalarla yapılabilecek çalışmalar ve iş birlikleri kapsamında çalışmalar düzenlemeye devam ediyor.

İGÜ LİSE KIŞ AKADEMİSİ 2024 BAŞLIYOR!

İstanbul Gelişim Üniversitesi tarafından lise öğrencilerine özel olarak hazırlanan "İGÜ Lise Kış Akademisi" bu yıl 23-26 Ocak 2024 tarihleri arasında düzenlenecek. Liseliler, okumak istedikleri bölümle ilgili tecrübe edinerek kariyer haritalarına katkı sağlarken; üniversite hayatını deneyimleyebilecek.

SON BAŞVURU TARİHİ 19 OCAK 2024!

"Gelişim ile geliyorum, mesleğime karar veriyorum" sloganıyla İstanbul Gelişim Üniversitesi (İGÜ) tarafından organize edilen Lise Kış Akademisi, bu yıl 23-26 Ocak 2024 tarihleri arasında düzenlenecek. Öğrencilerin gerçek bir üniversite deneyimi yaşayarak hayallerine ve kişiliklerine uygun mesleği seçmelerini hedefleyen akademide; Bilgisayar Programlamanın ABC'sinden Senaryo Yazım Atölyesi'ne, Blockchain'den Makarna Atölyesi'ne, Dış Hekimliği'nden E-Ticaret'e kadar birçok farklı bölüm derslerinden eğitimler olacak.

Aday öğrencilerin ilgi duydukları alanlarda en doğru kaynaklardan bilgiler öğrenebileceği; kariyer hedeflerini belirlerken gerçek bir üniversite deneyimi yaşayabilecekleri Lise Kış Akademisi'ne, winterschool.gelisim.edu.tr adresinden 19 Ocak 2024 tarihine kadar ücretsiz başvuru yapılabilecek.

Farklı alanlarda tecrübe kazanabilecekler

Deneyimleyerek, geleceklerini şekillendirebilecekleri Lise Kış Akademisi'nde öğrenciler birçok ders alarak, farklı alanlarda tecrübe kazanabilecekler.

Akademide yer alacak dersler ise şöyle:

Mimari Strüktür Atölyesi
Uygulamalı Siber Güvenlik Atölyesi
Küp İçinde Mekân Arayışı Atölyesi
Uçak Mühendisliği ve Tasarımı Atölyesi
Makarna Atölyesi
Bilgisayar Programlamanın ABC'si
Blockchain Atölyesi
Sanat Terapisi ile Kendini Keşfet ve Anlamlandır Atölyesi
Yaratıcı Fotoğraf Çekim Teknikleri Atölyesi
Dış Hekimliğinde Üç Boyutlu Çene Modeli Yapım Atölyesi
Yaratıcı Drama Atölyesi
Yönetim Bilişim Sistemleri Atölyesi
Senaryo Yazım Atölyesi
Hemşirelik Atölyesi

Havacılık Atölyesi
Elektronik Ticaretin Gelişimi Atölyesi

ŞEF MEHMET YALÇINKAYA GASTRONOMİ ÖĞRENCİLERİ İLE BİR ARAYA GELDİ

“Gastro Talks 7” etkinliğinde, “Türk Gastronomisinde Marka Kimliği Oluşturma Süreci” söyleşisine katılan ve gastronomi öğrencileri ile bir araya gelen MYK Gastro Arena’nın Kurucusu ünlü Şef Mehmet Yalçinkaya, Türk mutfağının markalaşma adına yurt dışında tanınırlığının artırılması gerektiğini söyledi. Yalçinkaya, “Gastronomi gerçekten çok önemli. Yemek geliri biraz turizm gelirinin içerisinde gözüke de aslında bizim yiyecek-içecek sektörü olarak çok büyük payımız var. Dolayısıyla Michelin yıldızlı gibi ödüllü restoranların gelişmesi yurt dışındaki birçok kişinin dikkatini çekecektir” dedi.

Türk mutfağının markalaşma sürecini ele almak ve gastronomi öğrencileri ile sektör buluşmasını sağlamak adına İstanbul Gelişim Üniversitesi, “Türk Gastronomisinde Marka Kimliği Oluşturma Süreci” söyleşisi düzenledi. Etkinliğe sektörden birçok önemli ismin yanında ana konuşmacı olarak ünlü Şef Mehmet Yalçinkaya da katılım sağladı. İGÜ Mütevelli Heyeti Başkanı Abdülkadir Gayretli’nin açılış konuşmasıyla başlayan etkinlikte, 6 Şubat depreminde üniversite adına afet bölgesine gönderilen 100.000 kumanyalık yardım tırlarına destek sağlayan gastronomi sektörünün ünlü isimlerine plaket takdim edildi. Etkinlikte, Şef Mehmet Yalçinkaya ise öğrencilerle hem tecrübelerini paylaştı hem de Türk mutfağının markalaşması adına neler yapılması gerektiğine dair önemli tavsiyelerde bulundu.

Sektör için kendilerinden sonra gelecek olan nesle yol açmak adına gençlerle buluşmayı önemsediklerini söyleyen Mehmet Yalçinkaya, “Sektörde kendi yerimize gelecek insanları hazırlamak için elimizden geldiği kadar gastronomi öğrencileri ile bir araya geliyoruz. Üniversitedeki arkadaşlarımızın kendi alanlarında daha ileriye gidebilmesi için neler yapmaları gerektiğine dair tecrübelerimizi aktarıyoruz. Böylelikle onlara yol açmaya çalışıyoruz” dedi.

“DEĞERLENDİRME KURULUŞLARI İLE GASTRONOMİDE KENDİMİZE ÇEKİ DÜZEN VERMEMİZ SAĞLANIYOR”

Gastronomi alanında son yıllarda Türkiye’de çok önemli gelişmeler olduğunu da aktaran Yalçinkaya, “Türkiye’de son dönemde özellikle gastronomi ile ilgili çok önemli gelişmeler var. Bu gelişmeleri konuşmamız lazım çünkü Türkiye’ye 2 tane çok önemli derecelendirme kuruluşu geldi. Bu kuruluşların ülkemize gelmesi gastronomi anlamında bizim de kendimize bir taraftan çeki düzen vermemizi sağlıyor. İnsanlar farklı yerlere gittiğinde bu tür derecelendirme kuruluşlarına bakarak işletmelere yemeğe gidiyorlar. Gastronomi gerçekten çok önemli. Yemek geliri biraz turizm gelirinin içerisinde gözüke de aslında

bizim yiyecek-içecek sektörü olarak çok büyük payımız var. Dolayısıyla Michelin yıldızlı gibi ödüllü restoranların gelişmesi yurt dışındaki birçok kişinin dikkatini çekecektir. Uluslararası restoranlar açılacaktır. Gastronomi turizminden elde edilen pay artacaktır.” şeklinde konuştu.

“BİZİM MUTFAĞIMIZ DÜNYADA HER İLDE, İLÇEDE YOK. TANINIRLIK ARTIRILMALI, HER YERE RESTORAN AÇMALIYIZ”

Türk mutfağının markalaşması adına tanınırlığının artırılması gerektiğinin altını çizen Yalçınkaya; bu anlamda dünya ülkelerinde, illerinde ve ilçelerinde Türk restoranlarının açılması gerektiğini ifade etti. Yalçınkaya aynı zamanda sektörün markalaşması adına yapılması gerekenleri sıraladığı konuşmasını şu şekilde sürdürdü:

“Dünyada Türk mutfağının daha da geliştirilmesi için kalite çalışmaları artırılmalı; sosyal medya efektif kullanılmalı, servis hizmetleri etkili şekilde sunulmalı. Dünyanın tanınır gastronomi uzmanlarını ülkemizde ağırlayarak fuar ve festivallerde yer almalıyız.”

Etkinlik sonrasında da Cumhuriyetin 100. yılına ithafen Kurtuluş Savaşı ve Çanakkale Savaşlarını yâd etmek adına Balıkesir yöresine ait seferberlik çöreği ve hoşaf gastronomi öğrencileri tarafından ikram edildi.

Gastronomi sektörünün geleceğine inandıkları için üniversite olarak bu alana çok fazla önem verdiklerini söyleyen İGÜ Gastronomi Bölümleri Koordinatörü Doç. Dr. Serdar Egeli de, “Gastronomi sektörünün bir adım öne gitmesi için neler gerektiğini bugün şefimizle birlikte değerlendireceğiz. Gastronomiyi hem ekonomik hem sosyal hem de çevresel boyutla ele alabiliriz. Ekonomik boyutu en fazla kâr getiren sektörlerden biri. Sosyal açıdan baktığımızda da gastronomi olmazsa olmazımız ve sosyalleşmenin en temel unsurlarından. Çevresel olarak da son yıllarda iklim krizleri ve buna bağlı olarak sürdürülebilirlik konusu ana teması zaten. Üniversitemizin de sürdürülebilirlik ana teması olduğu için bu çerçevede gastronomi bölümünü önemsiyoruz. Önemsediğimiz için de lisansımız, yüksek lisansımız, geçen sene açtığımız Ekmekçilik ve Pastacılık bölümümüz, dünyaya şef ihraç ettiğimiz Gastronomi İngilizce bölümümüz üniversite bünyemizde mevcut. Ciddi çalışmalarla ilerliyor, AR-GE çalışmaları yapıyoruz. Geçen sene çıkarttığımız Türk Mutfağı kitabından tutun da geleceğe yönelik vizyonlarımız adına önemli çalışmalar gerçekleştiriyoruz” dedi.

Etkinlik sonrasında da Cumhuriyetin 100. yılına ithafen Kurtuluş Savaşı ve Çanakkale Savaşlarını yâd etmek adına Balıkesir yöresine ait seferberlik çöreği ve hoşaf gastronomi öğrencileri tarafından ikram edildi.

İGÜ, SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK ÇALIŞMALARIYLA ZİRVEDE!

Yükseköğretim Kurulu (YÖK) tarafından hazırlanan “Üniversite İzleme ve Değerlendirme Genel Raporu-2023”e bu yıl ilk kez “Sürdürülebilirlik” kategorisi eklendi. Yaptığı çalışmalarla “Yenilenebilir Enerji Kaynakları Kullanımı” ve “Su Tasarrufu” kategorilerinde 1’inci olan İGÜ, çevresel sürdürülebilirlik alanında gerçekleştirdiği projeleri ile başarısını bir kez daha kanıtladı. İGÜ Rektör Yardımcısı Prof. Dr. S. Arda Öztürkcan, “Hedefimiz tükettiğimiz elektriğin tamamını kendi santralimizde üretmek” dedi.

“Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları”nı benimseyerek, çevresel sürdürülebilirlik başta olmak üzere her alanda sürdürülebilirlik çalışmalarına önem veren İstanbul Gelişim Üniversitesi (İGÜ), doğal kaynakların etkin bir şekilde kullanılmasına yönelik uygulamalarda bulunurken; enerji ve atık yönetimi kapsamında evrensel bir sorumluluk bilinciyle ilerliyor. 208 üniversitenin 74 farklı göstergeye göre değerlendirildiği YÖK tarafından hazırlanan “Üniversite İzleme ve Değerlendirme Genel Raporu-2023”te İGÜ, 6 kategoride öne çıktı. Üniversiteler, bu yıl ilk kez “Sürdürülebilirlik” başlığı altında doğal kaynakları bilinçli kullanıp kullanmadıkları yönünden incelenirken; İGÜ, “Yenilenebilir Enerji Kaynakları Kullanımı” ve “Su Tasarrufu” kategorilerinde zirvede yer aldı.

GREENMETRIC 2023 VE THE 2023’TE ELDE EDİLEN BAŞARILAR, YÖK TARAFINDAN DA TESCİLLENDİ

Gerçekleştirdiği çalışmalar ile GreenMetric 2023 ve Times Higher Education (THE) 2023’te kategorilerdeki hızlı yükselişi ile sürdürülebilirlik alanında öne çıkan İGÜ’nün başarısı YÖK tarafından da tescillendi. 2022 yılından günümüze, yüzde 100 yeşil enerji kullanarak yeşil kampüs çalışmalarını hızlandıran İGÜ; kampüs yerleşimi ve altyapı, enerji ve iklim değişikliği, atıklar, su kaynakları, ulaşım, eğitim ve araştırma olmak üzere üniversitelerin sürdürülebilirlik çalışmalarını 6 kritere göre değerlendiren “UI GreenMetric Dünya Üniversite Sıralaması 2023” listesinde Türkiye vakıf üniversiteleri sıralamasında 14’üncü sırada, “Enerji ve İklim Değişikliği” kategorisinde ise Türkiye üniversiteleri arasında 21’inci sırada derecelendirilerek önemli bir başarı elde etmişti. İngiltere merkezli, dünyanın öncü yükseköğretim derecelendirme kuruluşu Times Higher Education (THE) 2023 Etki Sıralaması (Impact Ranking) 2023 listesinde bu yıl ilk defa “Erişilebilir Temiz Enerji” kategorisinde yer alan İGÜ, Türkiye üniversiteleri arasında 12’nci sırada derecelendirildi. İGÜ tarafından, “Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları” doğrultusunda; Nitelikli Eğitim, Sağlık ve Kaliteli Yaşam, Erişilebilir ve Temiz Enerji, Eşitsizliklerin Azaltılması ve Amaçlar için Ortaklıklar kategorilerinde Times Higher Education (THE) için rapor oluşturuldu.

“HEDEFİMİZ TÜKETTİĞİMİZ ELEKTRİĞİN TAMAMINI KENDİ SANTRALİMİZDE ÜRETMEK”

Sürdürülebilirlik alanında hem ulusal hem de uluslararası çalışmaları hassasiyetle yürüttüklerini belirten İGÜ Rektör Yardımcısı Prof. Dr. S. Arda Öztürkcan, “YÖK’ün bu yıl ilk kez yaptığı değerlendirmelerden biri olan ‘Sürdürülebilirlik’ kategorisinden elde ettiğimiz başarıdan ötürü çok mutluyuz. Hazırladığımız Sürdürülebilirlik Raporu ve Sürdürülebilirlik Durum Raporunda çalışmalarımıza yer verdik. Yüzde 100 yeşil enerji kullanarak yeşil kampüs çalışmalarını hızlandırmamız neticesinde ‘Yenilenebilir Enerji Kaynakları Kullanımı’ kategorisinde zirvede yer aldık. Elektrik tedarik firmamızı seçerken en önemli kriterimiz, tükettiğimiz elektriği yenilenebilir enerji santrallerinden sağlamalarıydı. Bu bağlamda bize verilen sertifikalar da bu kararımızın güvencesi oldu. Bundan sonraki planımız ise üniversitemiz için 4 MW güce sahip Güneş Enerjisi Santrali (GES) kurulmasıdır. GES için tüm resmi süreçler tamamlandı ve yakında uygulama süreci başlayacak. Hedefimiz tükettiğimiz elektriğin tamamını kendi santralimizde üretmek.” dedi.

İGÜ GASTRONOMİ ÖĞRENCİLERİ 100 YILLIK CUMHURİYET KAHRAMANLARI ANISINA SEFERBERLİK ÇÖREĞİ YAPTI

Üniversite öğrencileri gastronomi ve tarihi bir araya getirerek 100 yıl önce Cumhuriyet için cephede savaşan kahramanların anısına tek gıda olarak tüketilen “seferberlik çöreği” pişirdi. Basit malzemelerle yapılan çörek yine zamanında yanında verilen üzüm hoşafı ile birlikte servis edildi.

Bu yıl Cumhuriyetin 100. yılına özel gerçekleştirilen etkinliklere gastronomi öğrencileri tarafından bir yenisi daha eklendi. Geleceğin şefleri, bundan 100 yıl önce vatani için cephede savaşan askerlerin zor şartlar altında tükettikleri neredeyse tek gıda olan “seferberlik çöreği” pişirdiler. İstanbul Gelişim Üniversitesi tarafından düzenlenen “Gastro Talk 7” etkinliğinde çörekler yine savaş zamanı birlikte tüketilen üzüm hoşafı ile birlikte servis edildi.

“TARİH VE GASTRONOMİYİ BİR ARAYA GETİRDİK”

Basit malzemelerle ve uzun süre dayanıklılığı ile bilinen seferberlik çöreğinin tarihi anlamak açısından da önemli olduğunu söyleyen Gastronomi Bölümü Mutfak Sorumlusu Didar Başgöze öğrencilerle bu tarz etkinlikleri düzenlemeye önem verdiklerini ifade etti. Didar Başgöze sözlerini şöyle sürdürdü:

“Hazırladığımız çörekler seferberlik zamanında elde bulunan imkânlarla oluşturulmuş ‘seferberlik çöreği’. Biz de o anları tekrardan yaşatmak istedik. Seferberlik çörekleri içerisinde beyaz tarhana var. Beyaz tarhana o zamanlar kısıtlı imkânlarla elde edilen gıdalardan bir tanesi. Çörek, beyaz tarhana, un,



şeker, tuz, su ve yağ karışımı ile yapılıyor. Çok sade ve çok uzun süre dayanabilme özelliğine sahip o yüzden seferberlik çöreği olarak adlandırılmış. Yine o zamanlarda yapıldığı gibi yanına üzüm hoşafı da hazırladık. Üzüm hoşafı da üzüm, su ve şekerden basit bir şekilde oluşturulabilecek bir hoşaf. Hepsini öğrencilerimizle birlikte kahramanlarımızı anarak yaptık. Gastronomi ile tarih bir araya geçmiş durumda. Bu etkinlik seferberlik anlamında Cumhuriyetin 100. yılı etkinliği kapsamında oluşturuldu. Hem gıda hem bilim hem de tarihi bir arada içerdiği için öğrencilerimizle zaten sık sık böyle etkinlikler yapıyoruz.”