

## İGÜ, TSE-ISO 10002 YÖNETİM SİSTEMİ BELGESİ YENİLENDİ!

İstanbul Gelişim Üniversitesi, Türk Standartları Enstitüsü tarafından "ISO 10002 Müşteri Memnuniyeti Yönetim Sistemi Belgesi" olarak kalitesini tescillemişti. İGÜ, TSE tarafından gerçekleştirilen denetimlerin başarıyla tamamlanmasının ardından 2022 yılında alınan belgenin yenilenmesine hak kazandı.

Geleneksel yöntemlerle öğrencilerin beklenti ve şikayetlerini karşılamak yeterli olmadığı için öğrencilerin taleplerini, şikayetlerini ve beklentilerini etkili ve verimli bir şekilde çözümlenecek ve bu değerlendirmeleri sistematik olarak yapacak bir sistem geliştirildi. TS ISO 10002 standardına dayanan bu sistem, sürekli iyileştirmeyi hedefliyor. İGÜ, "Şimdi İGÜ'de Kalite Zamanı" sloganıyla öğrenci şikayetlerini değerlendirip hızlı bir şekilde çözüme kavuşturarak kalite standartlarını başarıyla sağlayamaya devam ediyor.

TSE bu belgeyle öğrencilerin memnuniyetini onayladı

İstanbul Gelişim Üniversitesi Öğrenci Dekanlığı tarafından yürütülen Öğrenci Memnuniyeti ve Şikayet Yönetim Sistemi, öğrencilerin istek, beklenti ve şikayetlerini daha etkin ve verimli bir şekilde yönetmeyi amaçlıyor. Bu sistemle, öğrencilere sunulan hizmetlerin ve faaliyetlerin memnuniyet düzeyini artırmak hedefleniyor. İGÜ, hem çalışanlarına verdiği eğitimler ve düzenlediği çalıştaylar, hem de öğrencilerden gelen şikayet ve önerileri iki farklı program üzerinden değerlendirip çözüme kavuşturarak başarılı bir performans sergilendi. Bu başarı neticesinde, İGÜ, Türk Standartları Enstitüsü tarafından verilen onaylı belgenin yenilenmesine hak kazandı.

## İGÜ SİBER AKADEMİ PROJESİ'NİN AÇILIŞI GERÇEKLEŞTİRİLDİ!

Yapay zekâ ve siber güvenlik gibi konuları ele alan İGÜ Siber Akademi Projesi'nin açılışı; İstanbul Gelişim Üniversitesi Mütevelli Heyeti Başkanı Abdülkadir Gayretli, İGÜ Rektörü Prof. Dr. Bahri Şahin, Rektör Yardımcıları Prof. Dr. Necmettin Maraşlı, Prof. Dr. Nuri Kuruoğlu ve Prof. Dr. Arda Öztürkcan, Genel Sekreter Doç. Dr. Serdar Egeli, Program Koordinatörü Dr. Öğr. Üyesi Serkan Gönen ve İstanbul Kalkınma Ajansı Program Yönetimi ve İzleme Birimi Başkan Vekili Gökhan Çoban'ın katılımıyla gerçekleşti.

İstanbul Gelişim Üniversitesi bünyesinde İstanbul Kalkınma Ajansı (İSTKA) iş birliğiyle düzenlenen yapay zekâ algoritmaları, programlama dilleri ve siber güvenlik protokolleri gibi konularda 4 ay boyunca sürecek 'Siber Akademi Projesi'nin açılış konuşmasını gerçekleştiren İGÜ Rektörü Prof. Dr. Bahri Şahin İGÜ'nün bilimsel projelere verdiği önemi vurgulayarak hayata geçirilen çalışmalardan bahsetti.

İstanbul Gelişim Üniversitesi (İGÜ) bünyesinde, İstanbul Kalkınma Ajansı 2023 Yılı Yetenek İstanbul Mali Destek Programı ile hayata geçirilen İGÜ Siber Akademi Projesi, yapay zekâ, programlama ve siber güvenlik alanlarında sektöre donanımlı bireyler yetiştirmeyi amaçlıyor. İGÜ Mühendislik ve Mimarlık Fakültesi (MMF) Yazılım Mühendisliği Bölümü'nden Dr. Öğr. Üyesi Serkan Gönen, İGÜ Siber Akademi Projesi'ne 116 kişinin kaydolduğunu belirterek yalnızca 60 kişi değil tüm katılımcıları istihdam etmek istediklerini belirtti. Eğitimlerde temel seviyeden başlayarak katılımcıları iş hayatına hazır hale getirmeyi amaçladıklarını aktardı.

### **İGÜ REKTÖRÜ PROF. DR. BAHİRİ ŞAHİN'DEN TTO'YA ZİYARET!**

Araştırma üniversitesi vizyonuyla ilerleyen İstanbul Gelişim Üniversitesi'nin Rektörü Prof. Dr. Bahri Şahin, İGÜ Teknoloji Transfer Ofisi (TTO)'da yürütülen projeleri incelemek üzere ziyarette bulundu.

İGÜ TTO'da yürütülmekte olan teknoloji projelerinin mevcut durumlarının izlenmesi ve yapılmakta olan imalatların yerinde görülmesi amacıyla ziyarette bulunan İGÜ Rektörü Prof. Dr. Bahri Şahin, projelerle ilgili görüşlerini dile getirdi.

İGÜ TTO personelleri, stajyer öğrenciler ve ilgili akademisyenlerle konuşan Rektör Prof. Dr. Bahri Şahin, gerçekleştirdiği ziyarette 3D Haritalama VTOL İHA'nın imalat süreçlerini de denetledi. Akademik ve profesyonel bilgi birikimi doğrultusunda yürütülmekte olan ve yeni hedeflenen projelere yönelik tavsiyelerde bulunan Rektör Prof. Dr. Bahri Şahin'in ziyareti TTO ekibi tarafından memnuniyetle karşılandı.

### **ENGELSİZ ÜNİVERSİTE ÖDÜLLERİNDE İGÜ'DEN YENİ BAŞARI!**

İstanbul gelişim üniversitesi iktisadi, idari ve sosyal bilimler fakültesi, güzel sanatlar fakültesi, mühendislik ve mimarlık fakültesi, uygulamalı bilimler fakültesi ve istanbul gelişim meslek yüksekokulu; yükseköğretim kurulu başkanlığı engelsiz üniversite bayrakları programı kapsamında "mekânda erişim" ve "eğitimde erişim" kategorisinde yapmış olduğu düzenlemelerden dolayı "turuncu bayrak" ve "yeşil bayrak" adayı oldu.

Yükseköğretim kurumlarında öğrenim gören engelli bireylerin mekânlara, eğitsel imkânlara ve sosyo-kültürel faaliyetlere erişimleri konusunda farkındalık oluşturmayı amaçlayan; dezavantajlı öğrenciler için bütün yükseköğretim kurumlarıyla iş birliği içinde çalışmalar yürüten yükseköğretim kurulu başkanlığı engelsiz üniversite programı kapsamında düzenlenen engelsiz üniversite ödülleri'ne, istanbul gelişim üniversitesi'nin yapmış olduğu başvuru üzerine çeşitli değerlendirmeler yapıldı.

İstanbul gelişim üniversitesi güzel sanatlar fakültesi (gsf) ve mühendislik ve mimarlık fakültesi (mmf)'nin yer aldığı j blok tower yerleşkesi, gerçekleştirdiği çalışmalarla "mekânda erişim" kategorisinde "turuncu bayrak" ödülü almaya hak kazandı. İstanbul gelişim üniversitesi iktisadi, idari ve sosyal bilimler fakültesi (iisbf), "mekânda erişim" kategorisinde "turuncu bayrak" adayı olurken, "eğitimde erişim" kategorisinde "yeşil bayrak" adayı oldu. İstanbul gelişim meslek yüksekokulu (igmyo) "eğitimde erişim" kategorisinde "yeşil bayrak" adayı olurken; istanbul gelişim üniversitesi uygulamalı bilimler fakültesi (ubf) "mekânda erişim" kategorisinde "turuncu bayrak" adayı oldu.

## **İGÜ'DEN TANZANYA'DA BULUNAN MZUMBE ÜNİVERSİTESİ İLE İŞ BİRLİĞİ!**

İstanbul Gelişim Üniversitesi, Tanzanya'da bulunan Mzumbe Üniversitesi ile yeni bir protokole imza attı. İki üniversite arasında akademik iş birliği ve yeni projeler geliştirmek adına görüşmeler gerçekleştirildi.

Gelişmiş olarak sınıflandırılan Avrupa ülkelerine ek olarak, gelişmekte olan ülkelerde de projeler yürüten İstanbul Gelişim Üniversitesi, akademik sınırlarını genişletiyor. Tanzanya'da bulunan Mzumbe Üniversitesi ve İstanbul Gelişim Üniversitesi (İGÜ) arasında akademik iş birliği gerçekleştirilmesine yönelik protokol başarılı bir şekilde sağlandı.

Tanzanya'da bulunan köklü üniversitelerden bir olan Mzumbe Üniversitesi ile gerçekleştirilen protokol, ülkede eğitim sektörünün gelişmesine katkı sağlama potansiyeli taşıyor. İGÜ'nün iş birliğinde bulunduğu partnerlerine fayda sağlayacak anlaşmalar gerçekleştirmesi Dünya üniversitesi vizyonu ile attığı önemli adımları temsil ediyor.

## **DOĞRU BESLENME VE SAKLAMA KOŞULLARIYLA GIDA ZEHİRLENMESİNDEN KAÇINMAK MÜMKÜN!**

Son zamanlarda sıklıkla artan gıda zehirlenmesi vakaları onlarca vatandaşı etkiledi. Beslenme ve Diyetetik Uzmanı Dr. Öğr. Üyesi Merve Bayram, gıda zehirlenmesinin bazı durumlarda, özellikle bağışıklık sistemi zayıf olan bireylerde, ciddi sağlık sorunlarına yol açabileceğini belirtirken İstanbul Gelişim Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Beslenme ve Diyetetik Bölümü Öğretim Üyesi Prof. Dr. Arda Öztürkcan, gıdayı doğru saklama koşullarını anlattı.

Gıda zehirlenmesinin, kontamine (kirlenmiş) yiyecek veya içeceklerin tüketilmesi sonucu ortaya çıkan bir sağlık sorunu olduğunu belirten İstanbul Gelişim Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Beslenme ve Diyetetik Bölüm Başkanı Dr. Öğr. Üyesi Merve Bayram, "Gıda zehirlenmesi, bakteriler, virüsler, parazitler veya toksinler gibi zararlı mikroorganizmaların yiyeceklere bulaşması sonucunda meydana gelir. Bu mikroorganizmalar yiyeceklerin bozulması, yetersiz pişirme, hijyen eksiklikleri veya yanlış saklama koşulları nedeniyle yiyeceklere bulaşabilir." dedi.

"Zehirlenme belirtileri birkaç saat ile birkaç gün arasında görülebilir"

Gıda zehirlenmesi belirtileri genellikle kontamine gıdanın tüketilmesinden birkaç saat ile birkaç gün sonra ortaya çıkacağını aktaran Dr. Öğr. Üyesi Merve Bayram "Mide bulantısı, kusma, karın ağrısı ve kramplar, ishal (bazı durumlarda kanlı ishal), ateş, baş ve kas ağrıları gibi belirtiler görülebilir. Çoğu gıda zehirlenmesi vakası hafiftir ve birkaç gün içinde kendiliğinden geçer ancak bireylerin kontaminasyon riskli besinlere tepkileri; tüketilen miktara ve bireyin bakterilere ve toksinlere gösterdiği duyarlılığa göre bu süre değişiklik gösterebilir. Ayrıca bazı durumlarda, özellikle bağışıklık sistemi zayıf olan bireylerde, ciddi sağlık sorunlarına yol açabilir." ifadelerini kullandı.

"Pişmiş yiyecekler, 2 saatten fazla bekletilmemeli"

Yaz mevsiminde gıda zehirlenmesi riskini azaltmak için sağlıklı ve güvenli beslenme alışkanlıkları benimsemek oldukça önemlidir. Dr. Öğr. Üyesi Merve Bayram, bu dönemde gıdaların iyi pişirilmesi ve pişmiş yiyeceklerin 2 saatten fazla bekletilmemesi gerektiğini vurguladı.

Taze ve güvenilir gıdaların tercih edilmesi gerektiğini belirten Merve Bayram, "Paketli ürünlerin son kullanma tarihine dikkat edin ve ambalajın hasar görmemiş olmasına özen gösterin. Gıdaların üzerinde üretim tarihi ve son kullanma tarihleri yazmıyorsa o ürünleri almayın. Hijyen kurallarına dikkat etmek de gıda zehirlenmelerinin önüne geçmede büyük bir etmen. Yemek hazırlamadan önce ve hazırlık sırasında eller sık sık yıkanmalı; bıçak, kesme tahtası gibi mutfak aletlerini çiğ gıda ile temas ettikten sonra iyice temizlenmeli." dedi.

"Sadece güvenilir su kaynaklarından su için"

Dışarıda yemek yerken de dikkatli olunması gerektiğini dile getiren Beslenme ve Diyetetik Uzmanı Dr. Öğr. Üyesi Merve Bayram, "Nasıl muhafaza edildiğini bilmediğiniz, denetlenmemiş ve açık bir şekilde tezgahlarda satılan ürünlerin satın almamalısınız. Sadece güvenilir su kaynaklarından su için. Şüpheli durumlarda suyu kaynatın veya arıtma cihazları kullanın." dedi ve ekledi:

Sıcak havalarda sindirimi zor ve yağlı yiyeceklerden kaçının. Hafif, sebze ağırlıklı ve su oranı yüksek yiyecekleri tercih edin. Az porsiyonlar halinde sık sık beslenmek, sindirim sistemini yormaz ve genel sağlık açısından faydalıdır. Yaz aylarında bol su tüketimine de özen gösterilmeli.

"Gıda saklama koşullarına dikkat etmek hayati önem taşır"

Yaz aylarında gıda zehirlenmesi riskini azaltmak için gıdaların doğru saklanması hayati önem taşır. İstanbul Gelişim Üniversitesi Sağlık Bilimleri Fakültesi Öğretim Üyesi Prof. Dr. Arda Öztürkcan, gıda saklama yöntemlerini sıralarken "Buzdolabı sıcaklığını 4°C veya altında tutun. Bu sıcaklık, bakterilerin üremesini yavaşlatır ve gıdaların bozulmasını önler. Dondurucunun sıcaklığını -18°C veya altında tutun. Bu sıcaklıkta, bakteriler üreyemez ve gıdalar uzun süre güvenli bir şekilde saklanabilir." dedi.

"Çiğ et ve deniz ürünlerini en alt rafta saklayın"

Gıdaların uygun paketlenmesinin de gıda zehirlenmesi riskini büyük ölçüde azaltacağını aktaran Prof. Dr. Arda Öztürkcan, "Gıdaları hava geçirmez kaplarda veya uygun şekilde kapanan torbalarda saklayın. Bu, gıdaların kurumasını, kokuların karışmasını ve kontaminasyonu önler. Bu kaplar cam, vakumlu saklamala kapları, sızdırmaz kapaklı seramik ya da porselen kaplar, kilitleme mekanizmaları kaplar olabilir. Çiğ et, balık ve deniz ürünlerini, diğer gıdalardan ayrı bir kaptaki ve buzdolabının en alt rafında saklayın. Bu, çiğ gıdalardan damlayan sıvıların diğer gıdalara bulaşmasını önler." ifadelerini kullandı.

"Gıdaları güneşten ve sıcaktan koruyun"

Taze sebze ve meyvelerin en kısa sürede tüketilmesi gerektiğini belirten Prof. Dr. Arda Öztürkcan, “Sebze ve meyveleri buzdolabında saklayarak tazeliklerini koruyun, ancak aşırı olgunlaşmış meyveleri ayırın çünkü bunlar diğer meyvelerin daha hızlı bozulmasına neden olabilir. Piknik gibi açık hava etkinliklerinde, çabuk bozulabilen gıdaları soğuk taşıma kapları (termos veya buz torbaları) ile saklayın. Gıdaları güneşten ve sıcaktan korumak çok önemli. Farklı sıcaklıktaki gıdalar bir arada saklanmamalı; soğuk gıdaların soğuk, sıcak gıdalar ise sıcak tutulmasına özen gösterilmeli” dedi.

## **2024 PROJE YILI ERASMUS+ KA-171 PROJESİ BAŞVURU SONUÇLARI AÇIKLANDI**

Erasmus+ Uluslararası Kredi Hareketliliği (KA-171) kapsamında kabul edilen 141 proje arasında İstanbul Gelişim Üniversitesi'nin projeleri de yer alıyor. Bütçe sıralamasına göre İstanbul Gelişim Üniversitesi hibe almaya hak kazanan 117 üniversite arasında 42'nci sırada yer alırken; vakıf üniversiteleri arasında ise 6'ncı oldu.

2024 dönemi Erasmus+ KA-171 Ana Eylem 1 Bireylerin Öğrenme Hareketliliği - Programla İlişkili Olmayan Üçüncü Ülkeler ile Yükseköğretim Öğrenci ve Personel Hareketliliği faaliyeti kapsamında sunulan proje tekliflerinin değerlendirme süreci tamamlandı. Bu kapsamda İstanbul Gelişim Üniversitesi (İGÜ), uluslararası tanınırlığını artıracak bir başarı elde etti.

Dünya üniversitesi vizyonu ile ilerleyen İstanbul Gelişim Üniversitesi, gerçekleştirilen proje sayesinde ABD, Azerbaycan, Ürdün, Endonezya, Gürcistan, Bosna-Hersek, Kosova, Arnavutluk, Ukrayna ve Bangladeş'e ek olarak Rusya ve Japonya'da da kendi adını duyurabilecek, farklı ülkelerdeki üniversitelerle akademik iş birlikleri ve ortak araştırma projeler geliştirebilecek.

İstanbul Gelişim Üniversitesi öğrenci ve personelleri, proje kapsamında bulunan ülkelere hareketlilik gerçekleştirerek uluslararası deneyim kazanacak, kültürel ve akademik vizyonlarını genişletme imkânı elde edecek. Gerçekleştirilen uluslararası hareketlilikler, katılımcıların bireysel gelişimlerine katkı sağlarken, aynı zamanda İstanbul Gelişim Üniversitesi'nin yurt dışında duyurulmasını sağlayacak.