

İGMYO

Aylık E-Bülten

Mart

2022

Cilt 2 / Sayı 3

Sevgili Gençler,

2008 yılında eğitim hayatına başlayan İstanbul Gelişim Meslek Yüksekokulu, 2021 yılı itibarıyla aylık olarak E- Bülten yayınına başlamıştır. E- Bültenimizin Mart 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.

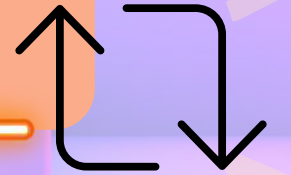
Meslek Yüksekokulumuzda yaşanan tüm gelişmeleri sosyal medya kanallarımız üzerinden de takip edebilirsiniz.

**İGMYO Müdürü
Dr. Öğr. Üyesi İsmail Cem AY**

Facebook:
igumyo



Twitter:
igumyo



Instagram:
igumyo



AKADEMİSYENLERİMİZ YAZIYOR...



II. Uluslararası Kendin Yap Atölyeleri Sempozyumu

7-9 Mart 2022, Afyonkarahisar

Dr. Öğr. Üyesi Ertan GÜNDÜZ / Hava Lojistiği Programı



Afyonkarahisar ilinde "Uluslararası Kendin Yap Atölyeleri Sempozyumu II"; Afyonkarahisar Kendin Yap Derneği, Afyonkarahisar İl Millî Eğitim Müdürlüğü, Zafer Kalkınma Ajansı ve İstanbul Gelişim Üniversitesi iş birliğiyle 7-8-9 Mart 2022 tarihleri arasında yüz yüze ve çevrimiçi olarak gerçekleştirilmiş. MEB YEĞİTEK 24.02.2023 tarih ve E-81576613-604.01.01-44352512 Makam Onayı ile Sempozyuma Genel Müdürlüğümüz personeli Dr. Hülya BAL ve Zühal KAZANCI katılmıştır. 9 Mart Çarşamba günü oturumlar çevrim içi yapılacağı için 8 Mart 2022 Salı günü Ankara'ya dönüş sağlanmıştır.

Sempozyumda gerçekleştirilecek olan sunumlar; Eğitimde iyi uygulamalar- Teknoloji, Tasarım ve beceri atölyeleri örnek uygulamalar- Proje uygulamaları (eTwinning Projeleri)- Sosyal Uygulamalı Bilimler olmak üzere 4 tema içerisinde değerlendirilmiş. Sempozyuma 135 öğretmen ile yurt dışından 8 konuşmacı çevrimiçi olarak iştirak etmiştir. Kendin Yap Atölyeleri (DIY - Do it yourself): Afyonkarahisar (ilçe), Manisa, Kütahya ve

Uşak illerinde Düşün-Tasarla-Üret sloganı ile atölyeler TR33 bölgesinde Zafer Kalkınma Ajansının katkılarıyla kurulmuş. Atölyelerde 1000'e yakın öğretmen eğitimler almış. Öğrenci eğitimleri 2021 yılında başlamış ve 7-14 yaş 8000 öğrenciye ulaşılmış. Akıl ve zekâ oyunları, tiyatro gösterimleri, sempozyumlar gibi etkinlikler ile çok sayıda yetişkine ulaşılmış. Sempozyuma, Milletvekili Veysel EROĞLU, Vali Yardımcısı Dr. Mehmet Boztepe, Millî Eğitim Bakanlığı Mesleki Teknik Eğitim Genel Müdürlüğü Daire Başkanı Süleyman AKGÜL, İl Millî Eğitim Müdürü Metin YALÇIN, Zafer Kalkınma Ajansı Genel Sekreteri Veli Oğuz açış konuşmalarını yaptılar. Kendin Yap Afyonkarahisar Kendin Yap Atölyeleri Koordinatörü Nursefa Keskin de sempozyumun amacının eğitimdeki iyi örnekleri paylaşmak ve yaygınlaştırılmasını sağlamak olduğunu belirterek verimli bir program geçirdiklerini ifade etti. Atölye çalışmalarının yaygınlaştırılması, öğretmenlerin ve akademisyenlerin bilgi ve deneyimlerinin paydaşlara aktarılması bu kapsamda eğitimdeki iyi uygulamalar; teknoloji, tasarım ve beceri atölyelerindeki örnek çalışmalar ve proje uygulamalarının (eTwinning Projeleri) sempozyumda bildiri olarak sunum yapmalarının amaçlanmış, Sempozyum öğretmen ve akademisyenleri projeler kapsamında buluşturmuştur.

İl Milli Eğitim Müdürü Metin YALÇIN: Afyonkarahisar Kendin Yap Derneği, Zafer Kalkınma Ajansı ve İstanbul Gelişim Üniversitesi iş birliğiyle hazırlanan "Uluslararası Kendin Yap Atölyeleri Sempozyumunda öğretmenlerin ve akademisyenlerin ülkemizde ve uluslararası platformda eğitimdeki iyi uygulamaların; teknoloji, tasarım ve beceri atölyelerindeki örnek çalışmaların ve bunun dışında örnek proje uygulamaların sonuçlarının paylaşacaklarını böylece çalışmalarını yaygınlaştırdıklarını ifade etti.

Zafer Kalkınma Ajansı Genel Sekreteri Veli OĞUZ: Kendin Yap Atölyelerinde geleceğe dair umutları olan öğrencilerimizin katıldığını ve sonuç odaklı çalışmalar yürütüldüğünü vurguladı. Tasarım ve Beceri atölyelerine örnek teşkil edecek uygulamaların yapıldığını özellikle atölyelerin TEKNOFEST çalışmalarına alt yapı oluşturduğunu ifade etti. Kendin Yap Atölyelerinin sürdürülebilirliğini sağlamak amacıyla koordinasyon toplantılarının düzenlendiğini Atölyelerde verilen eğitimlerin ve aylık kullanım oranlarının izlendiğini belirtti. Sayın Oğuz; "Yürütülecek faaliyetler kapsamında genç istihdamının artırılması ve genç girişimciliğin sağlanması temel amaçtır." dedi.

Milletvekili Veysel EROĞLU: Kendin Yap Atölyeleri ile ilgili çalışmalarını takip ettiklerini belirtti. Başarılı bir çalışma olduğunu vurguladı. Öğrencilerin yaşamlarında belirledikleri sorunlarına kendi çözüm yollarını bulmalarını desteklediklerini ifade etti. Geleceğin teminatı olan gençlerimizin Dünyadaki büyük yarışta güçlü olmaları amacıyla bu süreci desteklemenin gururlu bir süreç olduğunu farkında olunması gerektiğini vurguladı. Ülkemizin küresel bir güç olacağını inandığı görüşlerini bildirdi. Bakanlık döneminde en çok "Eğitim bizim en önemli meselemizdir." düşüncesiyle çalıştıklarını vurguladı.



Sayın Eroğlu; “Her kademedeki öğrencilere öğretmenlerinin verdiği değer sayesinde büyük hedefler göstermeliyiz ve daha sağlıklı çalışmalar ile değer vermeliyiz. Gelişen teknolojiyi öğrenmek ve öğretmek için daha çok çalışmalıyız. Yazılım günümüzde en önemli konu haline gelmiştir. Çalışmaları yazılım yönüyle de desteklemenin gerekli olduğunu düşünüyorum. Atölye çalışmalarına destek veren kurum ve personele teşekkürlerini ilettiler.” dedi.

Vali Yardımcısı Dr. Mehmet BOZTEPE: Sayın Boztepe “Ülkemizde eğitimde üç önemli misyonun olduğunu ifade etti. Bu misyonlardan birincisi teknolojik anlamda öğrencilerin öngörüsünün sağlanması, ikincisi öğrencilerimizin teknolojiye bağımlı olan kategoriden çıkarıp teknolojiyi yürüten yöneten aşamamaya geçişi üçüncüsü yazılım gibi sadece düşünene değil düşündüklerini sahada uygulamaya çalışan örnek model oluşturmak gereklidir. Kendin yap atölyeleri bu misyonları karşılamaktadır.” dedi.



Sempozyumda Denese Wolff (Phonix Çevrim içi olarak sempozyuma bağlandı ve açılış konuşmalarını yaptı. İstanbul Gelişim Üniversitesinden Saddam Heydarov “Use of Artificial Intelligence Based System in Diagnosis of Balance Problems” başlıklı sunumunu çevrim içi ortamda yaptı. Hakan Şatıroğlu Bath Spa University Newton Park “Evaluation some of the Leadership Models with Kantian Perspectiveé” başlıklı sunumunu çevrim içi ortamda yaptı.

Afyonkarahisar Kocatepe Üniversitesi İşletme Bölüm Başkanı Prof. Dr. Yusuf KARACA “Engelsiz bir gelecek için elele (Hand in hand for a barrier-free Future)” başlıklı sunumlarını yüz yüze yaptı. Sayın Karaca “Yürüttükleri proje sürecinde gerçekleştirilen etkinliklerde dezavantajlı grup, öğrenme güçlüğü çeken öğrenciler için metodolojik olarak çeşitli yazılımlar, ölçme ve değerlendirme yöntemleri geliştirdik. Geliştirdiğimiz bu yöntemlerde dil seçenekleri hazır olduğunda farklı ülkelerde de uygulamalar yapabileceğiz. Geliştirdikleri programın öğrenme güçlüğü çeken öğrencilerde dikkat ve algı geliştirme, odaklanma ve dürtü kontrolü gibi durumlarını yönetmesini sağlayan yöntemler nörolojik sistemlerle de entegre olabilen süreçleri içerisine almaktadır. Pass teorisini temel alan nöropass programı başta olmak üzere 11 farklı program oluşturduk. Özellikle öğrenme güçlüğü çeken öğrencileri hayata kazandırma ve onlara gelecek oluşturma konusunda yeni yöntemlerle yardımcı olmak temel amacımızdır.” dedi.



Çevrimiçi sunumlarda moderatör Prof. Dr. Ertan GÜNDÜZ teknoloji ile ilgili yenilikçi projeleri desteklediklerini vurguladı. Karanam Pushpanadham Professor of Educational Management, The M.S.University of BarodaVadodara, Guccerat,INDIA “Artificial Intelligence in Education” başlıklı sunumunu çevrim içi ortamda gerçekleştirdi.

Kendin Yap Atölyeleri yürütücüsü Nursefa KESKİN: Sayın Keskin; “Sempozyum kapsamında yenilenme ve değişim bilgi çağının gerekliliğidir. Tasarım ve beceri atölyelerindeki çalışmalarını görmek ve eğitim süreçlerini izlemek amaçlarımız arasındadır. Atölyelerde yeni içerikler geliştiriyoruz. Kütahya ve Uşak illerinde de Kendin yap atölyeleri kuruldu.” dedi. Aselsan, LOGO Education, AFAD gibi kurum ve kuruluşlar atölye çalışmalarına katkı sağladı. 11 Sabit Atölye, 39 istasyon, 1 Mobil atölye kurulmuştur. TR33 Bölgesinin imalat sanayisinde dijital dönüşüm sürecini hızlandıracaktır. TEKNOFEST 2021 Tarım teknolojileri projesiyle birincilik ödülü almışlar.

Sempozyumda 76 bildiri sunumu yapıldı. eTwinning projelerini akademik alt yapı ile hazırlayan öğretmenler özellikle projelerinin değer görmesinden dolayı mutlu olduklarını dile getirdiler. YEĞİTEK tarafından yürütülen FCL projesi de Kütahya ve Eskişehir eTwinning İl Koordinatörleri tarafından anlatıldı. SANLAB kuruluşunun getirdiği Sanal gerçeklik gözlüğü VR (Viar) dikkat çekti. Kendin yap atölyelerinde kullanılan robotlar, ahşap atölyesi uygulamaları ile ilgili açılan stantlarda ilgi çekiciydi.



Teknoloji ve teknolojinin eğitimdeki etkisi konulu Panel oturumu Nursefa KESKİN'in moderatörlüğünde SANLAB Kurucu Ortak Salih KÜKREK, eTwinning Ulusal Destek Servisinden Mesleki ve Pedagojik Gelişim Sorumlusu Dr. Hülya BAL (PhD), İstanbul Gelişim Üniversitesinden Selim AYKAÇ (PhD) katıldı ve katılımcıların menti uygulaması üzerinden yazdıkları sorular cevaplandı.

Panel modaretörü Nursefa KESKİN; Bilgi çağı diye adlandırdığımız dönemimizde eğitimde teknolojiden nasıl faydalanılmalıdır? sorusunu Sayın Selim Aykaç'a yönlendirdi. Sayın Aykaç; "Bilgisayar teknolojileri ve İnternet insana yaşamının hemen her yönünü etkilemektedir. Bu teknolojiler eğitimciler ve öğrenciler için yeni web araçları üretmiştir. 19. yüzyıldan sonra yaşanan süreçte hızlı toplumsal değişimler, günümüzde toplumsal yaşamın her alanında baş döndürücü bir hıza ulaşmıştır. Bilgi toplumu olarak da adlandırılan bu yeni toplum tipi, bilgi ve teknolojinin üretiminde ve dolaşımında etkin rol oynayabilecek bir insan kaynağını gerekli kılmaktadır." dedi.

Eğitim teknolojilerinin etkili ve verimli kullanımını sağlamak için belirli standartlar olmalı mıdır? Teknolojinin 21. yüzyılda her alanda etkisini göstererek insan hayatının ayrılmaz bir parçası haline geldiğini vurgulayan Sayın Aykaç, teknolojideki hızlı gelişmelere ayak uydurabilmek adına, eğitim ortamları her dönem çağın teknolojisi ile donatılmış; kara tahta ile başlayan eğitim serüveni, zaman içerisinde bilgisayar, tablet bilgisayar, akıllı tahta ve mobil cihazlara doğru bir değişim yaşandığını belirtti. Bu nedenle teknolojinin eğitimde kullanımı ile ilgili bazı standartlara ihtiyaç duyulduğunu ifade etti.

"Millî Eğitim Bakanlığında Eğitim teknolojilerinin kullanıldığı en uzun soluklu proje hangisidir. Bu projenin eğitimde teknoloji kullanımına etkisi nedir?" sorusuna Sayın Dr. Hülya Bal Milli eğitim Bakanlığında 18 Genel Müdürlük ve 5 Başkanlık bulunduğunu ve mevcut birimlerin kendi çalışma alanlarında projeler başlattığını vurguladı. YEĞİTEK'te eTwinning faaliyeti, Future Classroom Lab., Scientix vb. projeler yürütüldüğünü belirtti. Bu projelerden en uzun soluklu projenin eTwinning Faaliyeti olduğunu ifade etti. eTwinning, Avrupa'daki okullar için oluşturulmuş bir topluluktur. İletişim kurmak, iş birliği yapmak, projeler geliştirmek, paylaşmak; kısacası Avrupa'daki en heyecan verici öğrenme topluluğunu hissetmek ve bu topluluğun bir parçası olmak için, Avrupa ülkelerindeki katılımcı okullardan birinde çalışan personele (öğretmenler, müdürler, kütüphaneciler vb.) yönelik bir platform sunmaktadır. eTwinning, Bilgi ve İletişim Teknolojilerinin kullanımı vasıtasıyla gerekli destek, araçlar ve hizmetleri sağlayarak okulların herhangi bir konuda kısa ve uzun vadeli ortaklıklar kurmasını kolaylaştırarak Avrupa'da okul iş birliğini teşvik etmektedir. eTwinning Portalı (www.etwinning.net) ana toplanma noktası ve çalışma alanıdır. Yirmi sekiz dilde mevcut olan eTwinning Portalının bugün yaklaşık olarak 980.000'den fazla öğretmen üye olarak yer almaktadır. Portal, öğretmenlerin ortak bulması, proje oluşturma, fikirlerini paylaşması, en iyi uygulama alışverişinde bulunması ve eTwinning platformunda bulunan çeşitli özelleştirilmiş araçları kullanarak hemen birlikte çalışmaya başlaması için çevrim içi araçlar sağlamaktadır.





Son dönemde sıkça duyduğumuz "eğitimde yenilikçi yaklaşımlara göre bir öğretmenin nitelikleri, yetkinlikleri neler olmalıdır?" Sorusuna Sayın Bal; Belirli bir alanda birbiriyle ilişkili bilgi, beceri, tutum ve değerlerin bir bütün olarak görülebildiği yapıların yeterlik alanı olduğunu belirtti. Bu yeterliklerin göstergesinin ise bu yeterliklere sahip olabilmeye düzeyini ortaya koyan bilgi, beceri, tutum ve davranışlar olduğunu vurguladı. Öğretmenlerin kişisel ve mesleki değerler-mesleki gelişim, öğrenciyi tanıma, öğrenme ve öğretmen süreci, öğrenmeyi, gelişimi izleme ve değerlendirme, okul, aile ve toplum ilişkileri, program ve içeriği bilgi olmak üzere 6 ana yeterliğe sahip olmaları beklenmektedir.

Günümüzdeki en önemli sorunlardan biri de istihdamdır? Eğitim, istihdam ve teknoloji arasındaki bağlantı nedir? Sorusunu Sayın Salih Kükrek'e yöneltti. Sayın Kükrek, dünyada elektrikli arabaların kullanılmaya başlayacağını vurguladı. Bu nedenle özellikle elektrikli arabaların tamirata ya da yedek parçalarının temini konularında yeni istihdamlar açılacağını ve bu konuda ara elemanlara ihtiyaç duyulacağını belirtti.

Toplumsal değişimlerde teknolojinin etkisi nedir? Sorusunu Sayın Salih, toplum ve teknoloji arasındaki etkileşime yaptığı vurgu ile toplumsal değişim analizlerine teknolojik gelişmelerin eklenmesi gerektiği belirtti. Sanayi Devrimi'nin teknolojideki gelişmelerden toplumun doğrudan etkilendiğini bu nedenle toplumsal yapının teknoloji üzerindeki etkilerinin de dikkate alınması gerektiğini paylaştı.

Sempozyuma yüz yüze katılan öğretmenlerin sertifikaları verildi.



İGMYO NE DİNLİYOR?



Halkla İlişkiler ve Tanıtım Programı Öğrencileri

Şeval Göltepe, Tuğba Aydoğan, Yunus Emre Biltekin, Bora Egemen Yiğit, Melisa Ürün, Gökçen Özer, Fırat Savman, Yunus Turan, Hüseyin Yüksel, Eli Akgül, Gizem Hilal Aydın

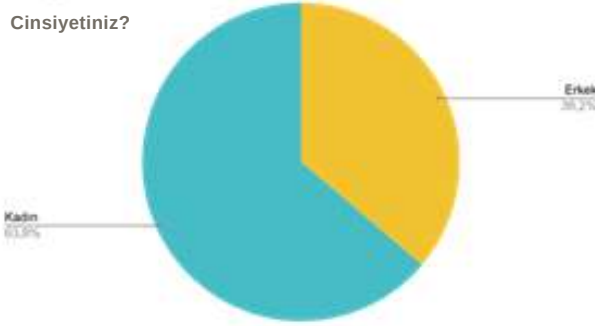
Halkla İlişkiler ve Tanıtım Programı

Öğr. Gör. Meltem İŞLER SEVİNDİ



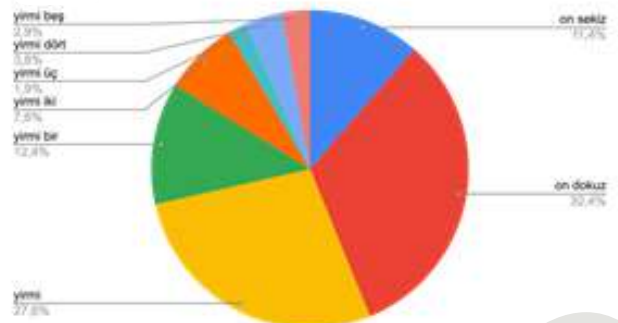
Öğrencilerin gündelik yaşamda en çok tercih ettikleri hobilerden biri müzik dinlemek. Müzik hem eğlence kültürünün bir parçası hem de sosyalleşmenin en önemli unsurlarından biri. Müzik dinlemeyi seven İstanbul Gelişim Meslek Yüksekokulu Halkla İlişkiler ve Tanıtım Programı öğrencileri olarak bu ayki "Öğrenci Mikrofonu" köşesinde müzik konusunu ele almak istedik. İGMYO öğrencileri ile müzik tercihleri hakkında eğlenceli röportajlar gerçekleştirdik. Arkadaşlarımıza müzik hakkında sorular yönelttik. Yaptığımız araştırmaya 106 arkadaşımız katıldı. Aşağıda sizlere sunduğumuz sonuçlara ulaştık. Aynı zamanda yazımızın sonunda İGMYO'nun en çok dinlenenlerini ve müzik öneri listesini sizlerle paylaştık.

Cinsiyetiniz?

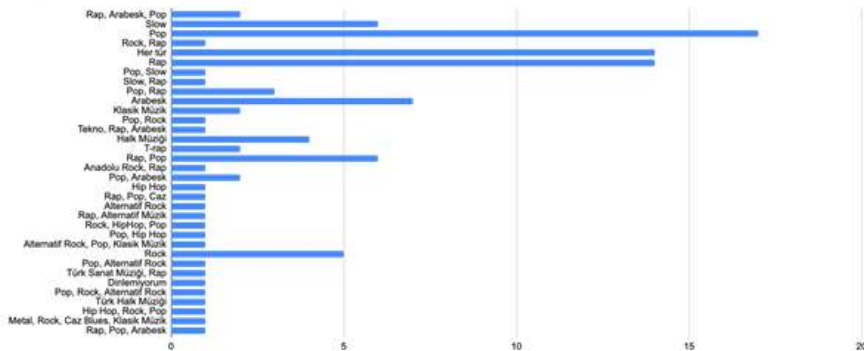


Araştırmamıza katılan 106 öğrenciden 67 (%63,8) kişi kadın, 38 (%36,2) kişi ise erkektir. 12 kişi 18 yaşında, 34 kişi 19 yaşında, 29 kişi 20 yaşında, 13 kişi 21 yaşında, 8 kişi 22 yaşında, 2 kişi 23 yaşında, 4 kişi 24 yaşında, 3 kişi ise 25 yaşındadır.

Yaşınız?

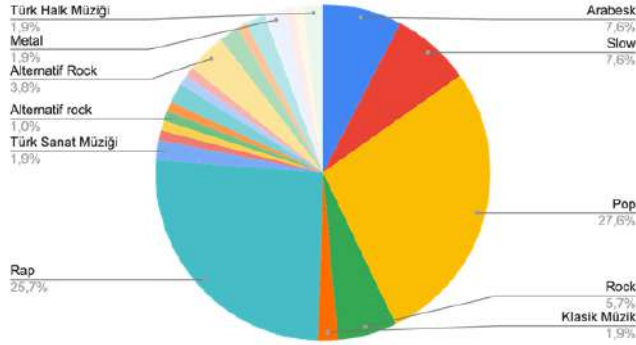


Hangi türde müzik dinliyorsunuz?

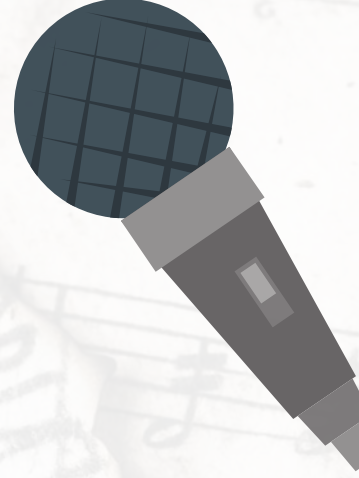


Araştırmamıza katılan 106 öğrenciden 11 kişi rock, 7 kişi arabesk, 5 kişi halk müziği, 14 kişi tüm türleri, 2 kişi hip hop, 2 kişi klasik müzik, 27 kişi pop, 26 kişi rap, 7 kişi slow müzik, 2 kişi t-rap müzik türlerini dinlemektedir.

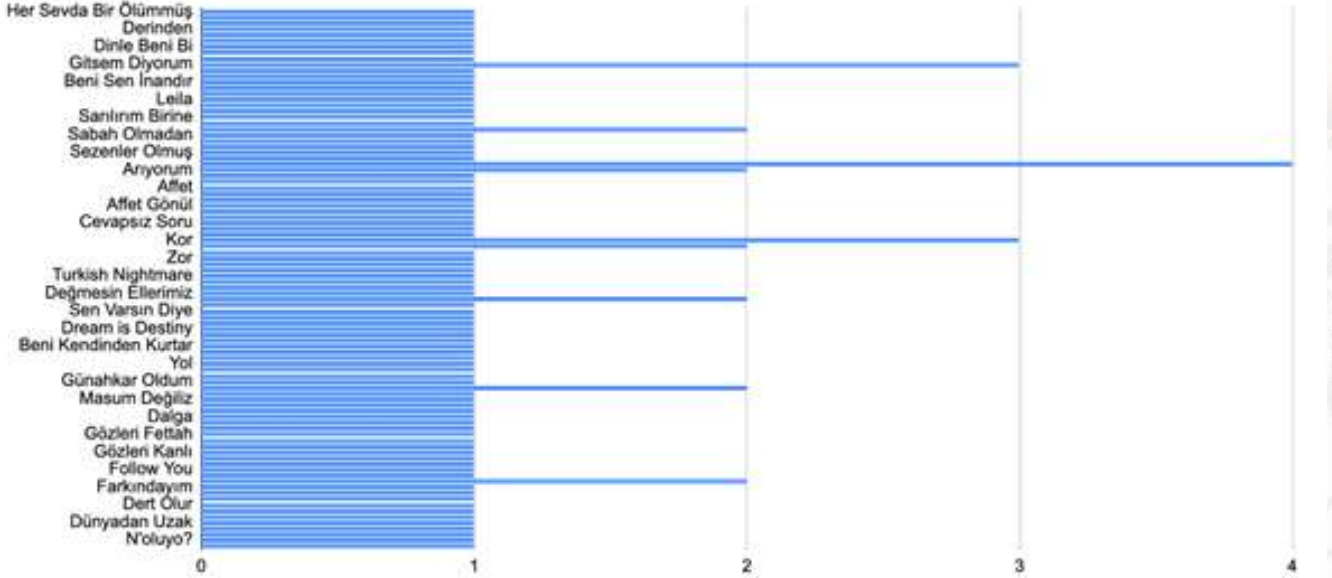
En son dinlediğiniz müzik türü nedir?



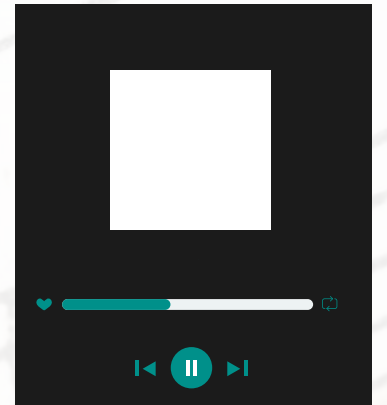
Araştırmamıza katılan 106 öğrenciye en son dinledikleri müzik türleri şu şekildedir: 2 kişi alternatif müzik, 15 rock, 8 arabesk, 4 kişi halk müziği, 3 klasik müzik, 29 kişi pop, 27 kişi rap, 8 kişi slow müzik dinlemiştir.

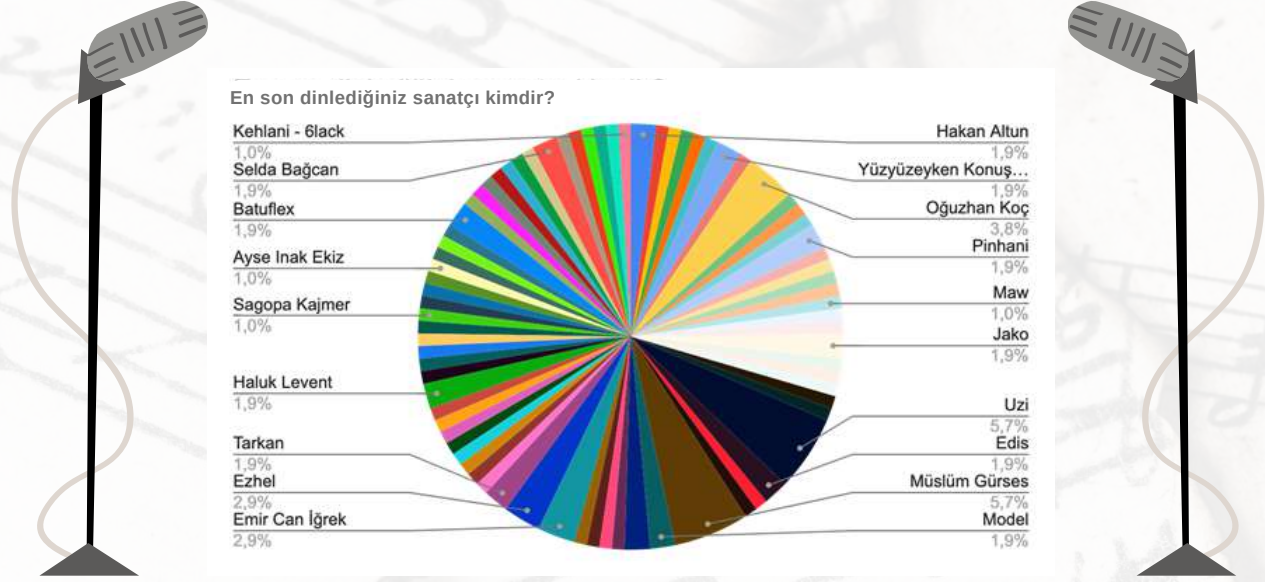


En son dinlediğiniz şarkı nedir?



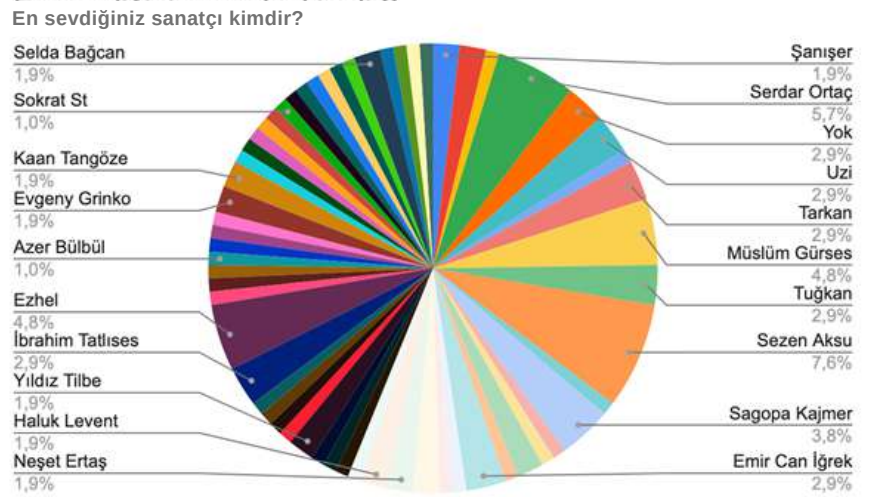
Araştırmamıza katılan 106 öğrenciye en son dinledikleri şarkılar şu şekildedir: You Right, Zor, Yorgun Yıllarım, Yol, Yaş 18, Yarınlar Var, Yangınlı Şiir, Yalan, Yağmur, Without Me, Vay Halıma, Unutamadım, Umurumda Değil, Turkish Nightmare, Sezenler Olmuş, Sevdana Gönül Verdim, Seni Sordum Yıldızlara, Sen Varsın Diye, Sen, Sarılırim Birine, Samanyolu, Sahara, Sabah Olmadan, Rpg, River, Ralli, Pembe Mezarlık, Papparazzi, Olmasa Mektubun, Nereye Giderdim, Neredesin Sen, N'oluyo?, My Immortal, Miss You, Medcezir, Masum Değiliz, Mandalinalar, Mağusa Limanı, Leila, Lake Of Fools, Kuzu Kuzu, Kor, Karakiş, İçime Ata Ata, I Am Woman, Human, Her Sevda Bir Ölümüş, Hayrola, Hatırlamıyorum, Hap Koydum, Handz Up, Güneş Topla Benim İçin, Günahkar Oldum, Gözleri Kanlı, Gözleri Fettah, Goosebumps, Gitsem Diyorum, Galaksi, Follow You, Farkındayım, Dünyadan Uzak, Duygularım, Durumsuz, Dream is Destiny, Dinle Beni Bi, Dert Olur, Derinden, Delale, Değmesin Ellerimiz, Dalga, Çalkala, Cindy, Cevapsız Soru, Bulamazdım, Bul Beni, Beni Sen İnandır, Beni Kendinden Kurtar, Bebeğim, Bangır Bangır, Bal, Ay, Avutsun Bahaneler, Atm, Aşkın Mevsimi, Aşk Tesadüfleri Sever, Aşk Dediğin, Aryorum, Altüst Olmuşum, Affet Gönül, Affet.





Araştırmamıza katılan 106 öğrencinin en son dinledikleri sanatçılar şu şekildedir: Zülfü Livaneli, Zeo Jaweed, Zen-G, Zeki Müren, Yüzyüzeyken Konuşuruz, Yeni Türkü Grubu, W.A.S.P., Uzi, Uygur Doğanay, Travis Scott, Tarkan, Tan Taşçı, Sezen Aksu, Selda Bağcan, Sancak, Sagopa Kajmer, Reynmen, Revart, Ragn Bone Man, Pinhani, Perdenin Arkasındakiler, Oğuzhan Koç, Norm Ender, No Clear Mind, Nil Karaibrahimgil, Neşet Ertaş, Müslüm Gürses, Model, Mert Demir, Maw, Mavi Gri, Manga, Lvbel C5 – Batuflex, Kibariye, Kehlani - 6lack, Kaan Tangöze, Kaan Boşnak, Jako, Imagine Dragons, Hensonn, Haluk Levent, Hakan Altun, Gülşen, Güllü, Grup 84, Gazapizm, Fettah Can, Ezhel, Evanescence, Emmy Meli, Emir Can İğrek, Emir Can, Eminem, Eko Fresh, Edis, Eda Baba, Ece Mumay, Ebru Yaşar İğrek, Ebru Yaşar, Duman, Doja Cat - The Weekend, Dktt, Demet Akalın, Corpse, Coldplay, Bishop Briggs, Berkant, Batuflex, Barış Diri, Bangbeatz, Azer Bülbül, Ayşe İnak Ekiz, Adamlar.

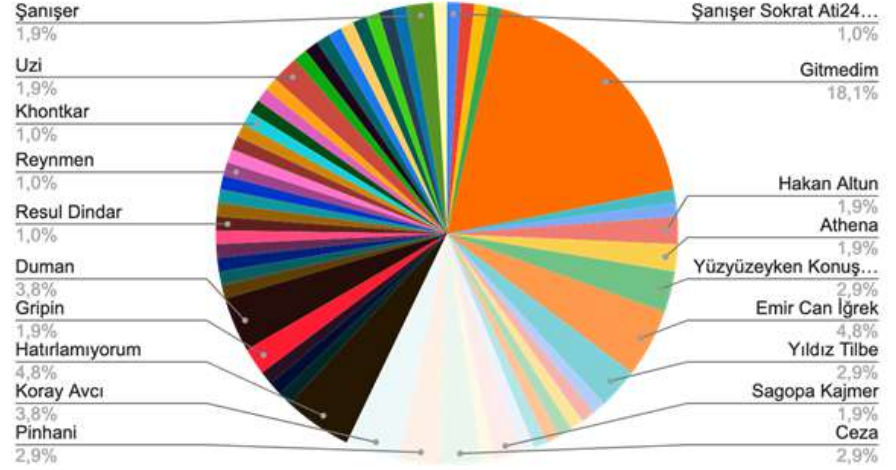
Araştırmamıza katılan 106 öğrencinin en sevdiği sanatçılar şunlardır: Zara, Yüzyüzeyken Konuşuruz, Yıldız Tilbe, Yalın, Uzi, Tuğkan, Teoman, Tarkan, Şebnem Ferah, Şanişer, Sokrat St, Sıla, Sezen Aksu, Serdar Ortaç, Selda Bağcan, Sefo, Sagopa Kajmer, Selda Bağcan, Sagopa Kajmer, Robert Patinson, Rihanna, Pvrıs, Pop Smoke, Pinhani, Onur Can Özcan, Oğuzhan Koç, Neşet Ertaş, Müslüm Gürses, Ebru Gündeş, Kibariye, Kaan Tangöze, J. Cole, İbrahim Tatlıses, Haluk Levent, Halsey, Hakan Altun, Hadise



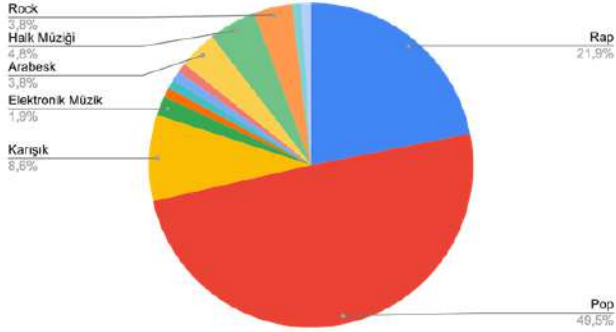
Gökhan Türkmen, Freddie Mercury, Lemmy Kilmister, Ferman AkgülFatma Turgut, Ezhel, Evgeny Grinko, Emir Can İğrek, Ebru Yaşar, Ebru Gündeş, Duman, Doja Cat, Çakal, Çağan Şengül, Ceza, Cengiz Kurtoğlu, Birkan Nasuhoğlu, Bilal Sonses, Barış Manço, Azer Bülbül, Anıl Pıyancı, Ahmet Kaya.

Araştırmamıza katılan 106 öğrenciye en son şu sanatçıların konserine gitmiştir: Yüzyüzeyken Konuşuruz, Yıldız Tilbe, Yaşlı Amca, Uzi, Tuğkan, Teoman, Tarkan, Şanışer, Sokrat, Ati242, Şehinşah, Simge, Sıla, Selda Bağcan, Sakiler, Sagopa Kajmer, Reynmen, Resul Dindar, Pinhani, Patron, Opera, Nil Karabrahimgil, Murat Boz, Milyon Fest, Merve Özbey, Manga, Madrigal, Korhan Futacı, Koray Avcı, Killing, Kıvrıcık Ali, Khontkar, Kenan Doğulu, İlyas Yalçıntaş, Hande Yener, Hakan Altun, Hadise, Gripin, Gökhan Türkmen Emir Can İğrek, Ekin Uzunlar, Ebru Yaşar, Duman, Çağan Şengül, Ceza, Can Bonomo, Büyük Ev Ablukada, Bilal Sones, Bege, Batuflex, Aydın Kurtoğlu, Ayça Özefe, Athena, Adamlar, Abdullah İnal.

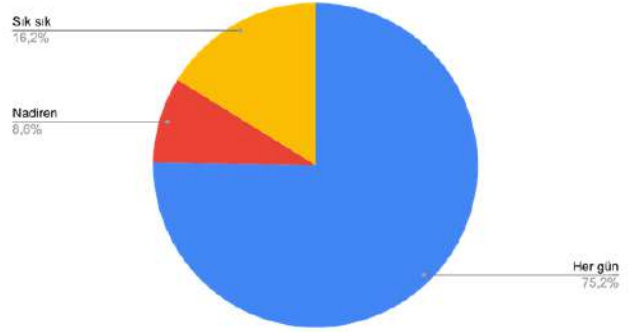
En son hangi konsere gittiniz?



Gün içinde mutluyken ne dinlersiniz?



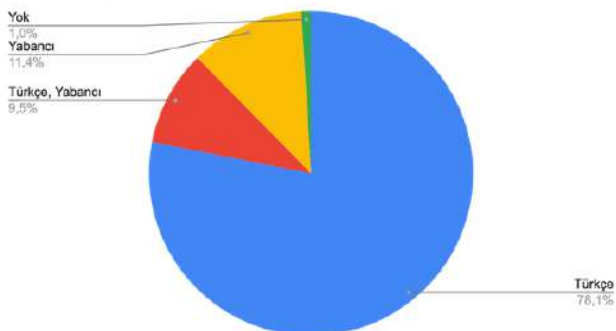
Ne sıklıkla müzik dinliyorsunuz?



Araştırmamıza katılan 106 öğrencinin mutluyken dinlediği müzik türleri şu şekildedir: 4 kişi arabesk, 3 kişi elektronik müzik, 5 kişi halk müziği, 2 kişi hip hop, 10 kişi karışık, 52 kişi pop, 23 kişi rap, 4 kişi rock müzik dinlemektedir.

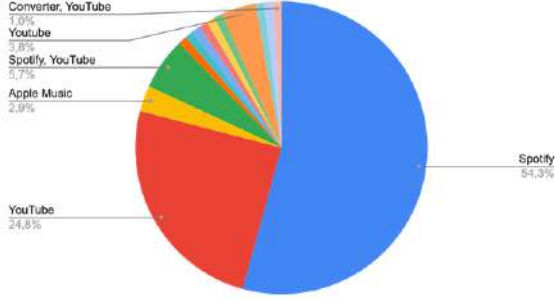
Araştırmamıza katılan 106 öğrenciden 79 (%75,2) her gün, 9 (%8,6) kişi nadiren, 17 (%16,2) kişi ise sık sık müzik dinlemektedir.

Türkçe mi yoksa yabancı müzik mi dinlemeyi tercih edersin?



Araştırmamıza katılan 106 öğrenciden 82 (%78,1) Türkçe, 12 (%11,4) kişi yabancı dilde, 10 (%9,5) kişi ise hem Türkçe hem de yabancı dilde müzik dinlemektedir.

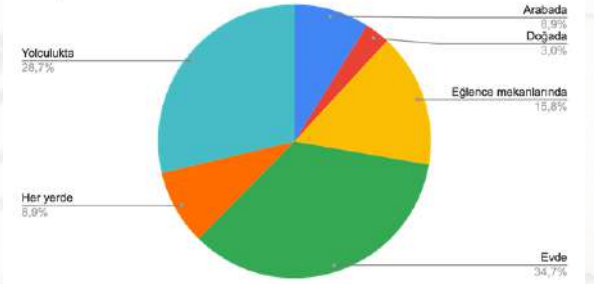
Hangi platformlardan müzik dinlemeyi tercih ediyorsunuz?



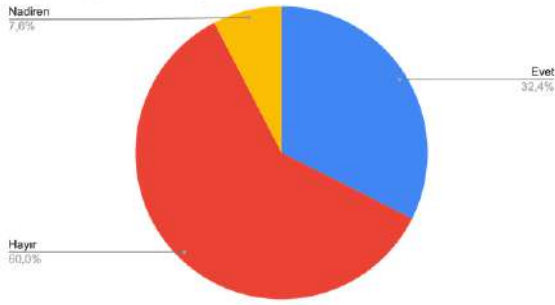
Araştırmamıza katılan 106 öğrenciden 57 (%54,3) kişi Spotify, 30 (%24,8) kişi Youtube, 6 (%5,7) kişi ise hem Spotify hem de Youtube platformlarında, 10 kişi ise diğer platformlarda müzik dinlemektedir.

Araştırmamıza katılan 106 öğrenciden 29 (%28,7) kişi yolculuk yaparken, 35 (%34,7) kişi evde, 16 (%15,8) kişi eğlence mekanlarında, 9 kişi (%8,9) kişi arabada, 3 (%3,0) kişi ise doğada müzik dinlemeyi tercih etmektedir.

Genelde hangi ortamlarda/mekanlarda müzik dinlemeyi seviyorsunuz?



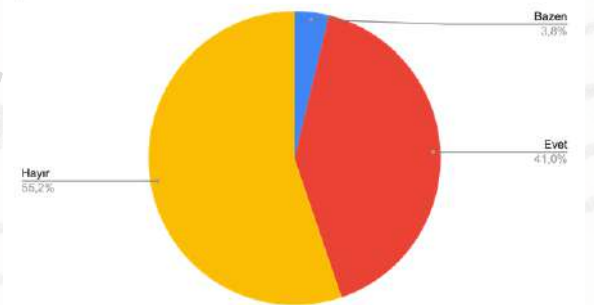
Kampüs içinde arkadaşlarınızla müzik dinler misiniz?



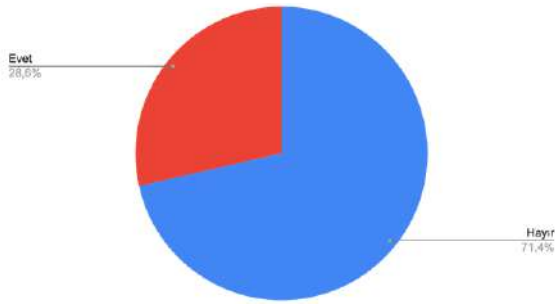
Araştırmamıza katılan 106 öğrenciden 63 (%60,0) kişi kampüste arkadaşlarıyla müzik dinlemeyi tercih etmiyor, 34 (%32,4) kişi ise arkadaşlarıyla müzik dinliyor, 8 (%7,6) kişi nadiren arkadaşlarıyla kampüste müzik dinliyor.

Araştırmamıza katılan 106 öğrenciden 58 (%55,2) kişi ders çalışırken müzik dinlemeyi tercih etmiyor, 43 (%41,0) kişi ders çalışırken müzik dinliyor, 4 (%3,8) kişi ise bazen müzik dinliyor.

Ders çalışırken müzik dinler misiniz?



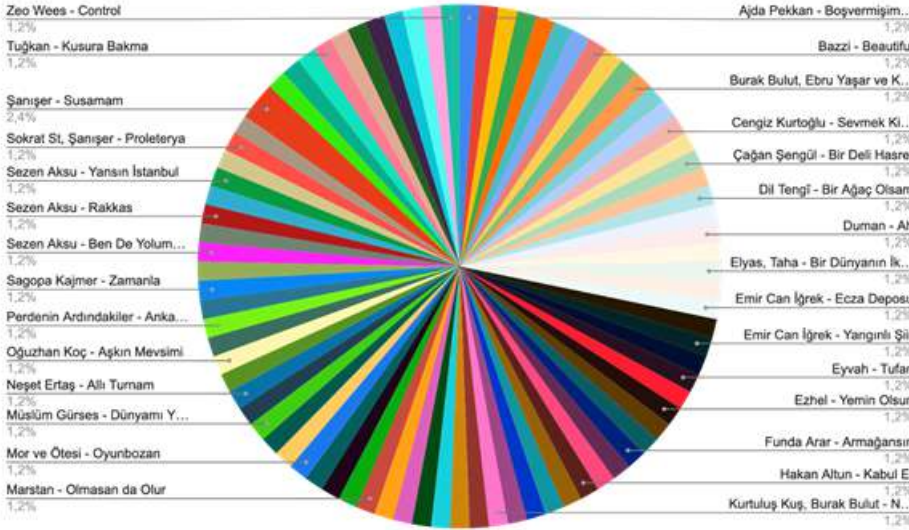
Vize/Final hazırlanırken dinlediğiniz müzik tarzı değişiyor mu?



Araştırmamıza katılan 106 öğrenciden 75 (%71,4) sınav haftalarında dinlediği müzik tarzı değişmiyor, 30 (%28,6) kişinin ise sınav haftasında dinlediği müzik tarzı değişiyor.

Son olarak öğrencilerin İstanbul Gelişim Üniversitesi için önerdiği dinleme listesini sizlerle paylaşıyoruz.

Gelişim Üniversitesi'ne bir şarkı önermek isteseydiniz bu hangi şarkı olurdu?



- Ceza – Holocaust
- Çağan Şengül – Bir Deli Hasret
- Demet Akalin – Çalkala
- Dil Tengî – Bir Ağaç Olsam
- Doja Cat – Streets
- Duman – Ah
- Duman – Melek
- Duman – Melek
- Elyas, Taha – Bir Dünyanın İki Ucunda
- Emir Can İğrek – Defoluyorum
- Emir Can İğrek – Ecza Deposu
- Emir Can İğrek – Kor
- Emir Can İğrek – Yangınlı Şiir
- Erkin Koray – Sevince
- Eyvah – Tufan
- Ezhel – Bazen
- Ezhel – Yemin Olsun
- Fenerbahçe 100 Yıl Marşı
- Fikri Karayel – Trenler
- Funda Arar – Armağansın
- Gökhan Türkmen – Lafügüzaf
- Hadise – Küçük Bir Yol
- Hakan Altun – Kabul Et
- Hirai Zerdüş – İçime Sevda Kaçar
- Inna – In Your Eyes

- İbrahim Tatlıses – Haydi Söyle
- J. Cole – Amari
- Kurtuluş Kuş, Burak Bulut – Nabız
- Leman Sam – Gül Güzeli
- Lvbel C5 –10 Numara
- Mabel Matiz – Öyle Kolaysa
- Mahmut Tuncer – Karı Gördüm Kaydım
- Manga – Cevapsız Sorular
- Marissa Nadler – Famous Blue Raincoat
- Marstan – Olmasan Da Olur
- Mavi Gri – Hayatım Leş
- Metallica – Until It Sleeps
- Model – Pembe Mezarlık
- Mor ve Ötesi – Oyunbozan
- Murat Dalkılıç – Merhaba Merhaba
- Mustafa Topaloğlu – Muallim
- Müslüm Gürses – Dünyamı Yaktın
- Müslüm Gürses – Sahte Dostlar
- Neşet Ertaş – Allı Turnam
- Oğuzhan Koç – Aşk Dediğin
- Oğuzhan Koç – Aşkın Mevsimi
- Öykü Gürman – Kül Oldum
- Perdenin Ardındakiler – Ankara'yla Bozuşuruz

- Ajda Pekkan – Boşvermişim Dünyaya
- Anıl Pıyancı – Göklerde Süzülürken
- Athena – Ben Böyleyim
- Azer Bülbül – Çoğu Gitti Azı Kaldı
- Barış Akarsu – Bir Sevmek Bin Defa Ölmek Demekmiş
- Barış Manço – Dıral Dedenin Günlüğü
- Batuhan Kordel – Anıları Sakla
- Bazzi – Beautiful
- Bergen – Elimde Duran Fotoğrafın
- Burak Buluş / Kurtuluş Kuş – Nabız
- Burak Bulut, Ebru Yaşar Ve Kurtuluş Kuş – İçime Ata Ata
- Can Bonomo – Güneş
- Can Bonomo – Yine Karşılaşırsak
- Cengiz Kurtoğlu – Sevmek Kim Sen Kimsin

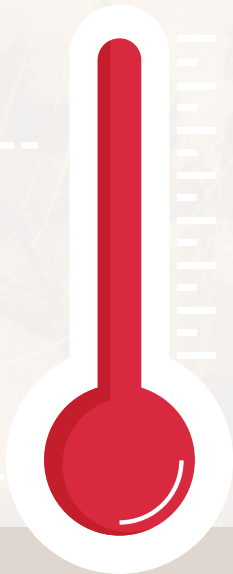
- Sagopa Kajmer – Kim
- Sagopa Kajmer – Zamanla
- Sefo – Bilmem Mi?
- Sezen Aksu – Ben De Yoluma Giderim
- Sezen Aksu – Kaçın Kurası
- Sezen Aksu – Rakkas
- Sezen Aksu – Şinanay
- Sezen Aksu – Yansın İstanbul
- Shaggy – Mad Mad World
- Sokrat St, Şanışer – Proleterya
- Şanışer – Güya
- Şanışer – Susamam
- Şanışer – Susamam
- Tarkan – İkimizin Yerine
- The Irrepressibles – In This Shirt
- Trevor Daniel – Falling
- Tuğkan – Kusura Bakma
- Tülay Maciran – Yıllarımı Ver
- Uzi – Düş Yakamdan
- Uzi – Umrumda Değil
- Yeliz – Bu Ne Dünya Kardeşim
- Yüzyüzeyken Konuşuruz – Vicdanın Rahat
- Zehra – Gurbet
- Zeo Wees – Control

Termostatlar & Çeşitleri

Dr. Öğr. Üyesi Ercan AYKUT
Elektrik Programı

Termostatlar ısıtma ve soğutma sistemlerinde kullanılan ısıl anahtarlardır. Evlerimizde kullandığımız ısıtmalı elektrikli cihazların sıcaklık kontrolü ve buzdolaplarının ve soğutucuların soğutma kontrolü de yine termostatlarla sağlanır. Termostatların sıcaklığı algılama şekline göre bazı türleri vardır.

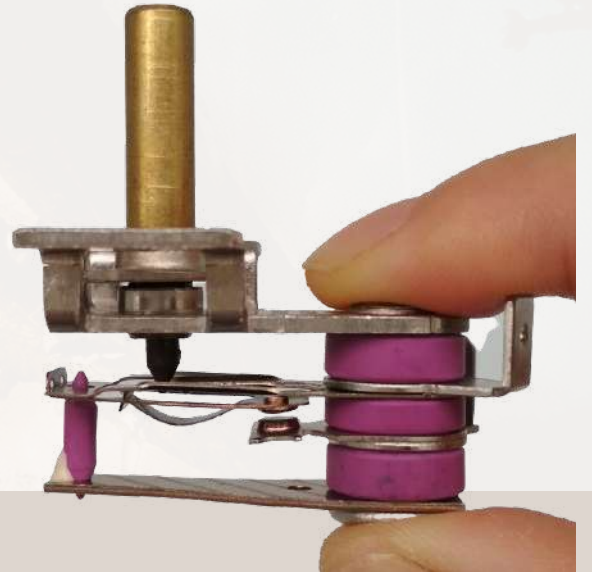
En çok kullanılan termostat çeşidi bimetal kontrollü termostattır. Şekil 1'de bimetal termostatin yapısı görülmektedir.



Hot



Cold



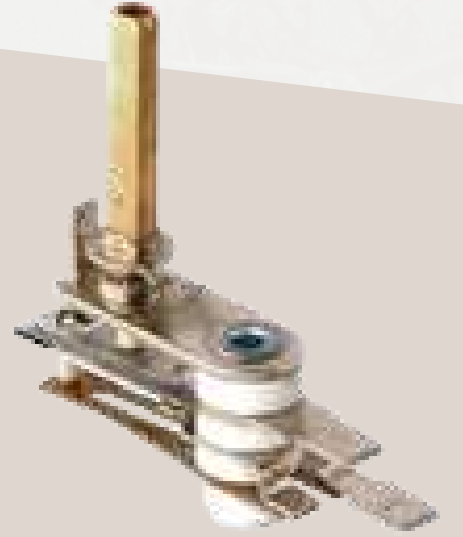
Şekil 1. Bimetal Termostatin Yapısı



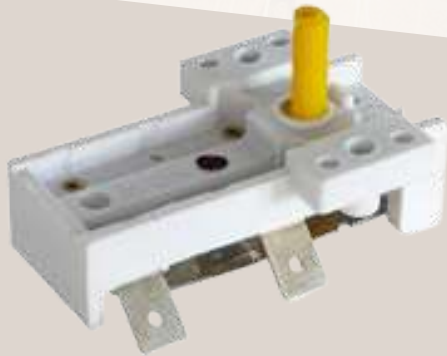
Şekil 2. Limit Termostat

Bimetal, iki farklı metalin bir araya gelmesinden oluşan bir metaldir. Sıcaklık arttıkça bimetal bükülür ve bimetale bağlı bir pim vasıtasıyla kontaklar açılır. Bimetal termostatlar, gövde malzemesine göre metal gövdeli termostat veya plastik gövdeli termostat olarak üretilir. Termostatların çoğunun sıcaklık değeri bir ayar mili vasıtasıyla ayarlanabilir. Bu tip termostatlar ütülerde, tost makinelerinde, fırınlarda ve benzeri cihazlarda kullanılır. Bazı bimetal kontrollü termostatların ayar mekanizması yoktur. Bunlar limit termostat olarak adlandırılır. Amacı imalat sırasında belirlenen sıcaklık değerine geldiğinde devreyi kesmektir. Bu tip termostat sıcaklığı sınırlamak için kullanılır ve ısı sigorta gibi iş görür. Çamaşır makineleri, kettle, elektrikli cezve gibi eve aletlerinde bu tip termostat kullanılır. Şekil 2'de limit termostat görülmektedir.

Bimetal termostatlar sıcaklığı algılama yöntemine göre ısı kontrollü ve akım kontrollü olarak ikiye ayrılır. Isı kontrollü bimetal termostatta bimetal sıcaklığı ölçülecek yüzeye değer ve bu sıcaklığın etkisiyle bükülür. Bu tür termostatta bimetal, dolayısıyla termostat direkt sıcak yüzeye temas etmektedir. Akım kontrollü bimetal termostatta ise bimetal sıcaklığın ölçüleceği yerde değildir. Devreden geçen akım bimetalin üzerinden geçer ve akımın ısıtma etkisiyle bimetal ısınır ve bükülür ve sıcaklık dolaylı olarak hissedilir. Elektrikli ocaklarda ve bazı tost makinelerinde akım kontrollü termostat kullanılır. Şekil 3'te akım kontrollü termostat görülmektedir.



Şekil 3. Akım Kontrollü Termostat



Şekil 4. Plastik Gövdeli Termostat

Plastik gövdeli bimetal termostatlar daha çok ortam sıcaklığının daha düşük olduğu cihazlarda kullanılır. Elektrikli radyatörlerde plastik termostatlar kullanılır. Şekil 4'te plastik gövdeli termostat bulunmaktadır.

Sıcaklık algılama malzemesi olarak bimetal termostatın dışında bir de gazlı termostat vardır. Bu termostat kapiler (capillary) termostat olarak da bilinir. Sıcaklığı içinde gaz olan bir prob ile algılar. Prob içindeki gaz sıcaklıkla genleşir ve termostatın kontaklarını açarak devreyi keser. Şekil 5'te gazlı termostat görülmektedir. Gazlı termostat da akımlı termostatta olduğu gibi sıcaklık yüzeyinden uzağa monte edilebilir. Probonun uzunluğu yettiği sürece cihaz içinde istenen yere monte edilebilir. Termostat üretimi ülkemizde yerli olarak sadece birkaç firma tarafından yapılmakta olup yakın bir gelecekte yerli üretimin artması hedeflenmektedir.



Şekil 5. Gazlı Termostat

Culinary Forum Education 2022

Öğr. Gör. Elif Zeynep ÖZER
Aşçılık Programı

Culinary Forum organizasyon sahiplerinin tanımlarıyla: "Dinamik bir şekilde gelişen gastronomi dünyasındaki son eğilimlerin, bilgi ve birikimleri ile rol model olan konuşmacılar tarafından, katılımcı öğrencilere ve akademisyenlere aktarılacağı bir organizasyondur. Culinary Forum'da fikirlerin sektörün ileri gelenlerine ve gastronomi paydaşı olan gençlere aktarma fırsatı sağlamak planlanmaktadır. Günümüzde dijital medya sayesinde, sadece katılımcılara değil, tüm Türkiye'de gastronomi sektöründe yer alanlara ve gastronomi meraklılarına ulaşma imkânı sağlamayı hedeflemektedir. Gastronomi alanında meydana gelen yapısal değişikliklerin, akademik altyapıyla, hem fiziksel hem de dijital bir ortamda tartışılması için uygun zemini hazırlayan bir organizasyon."dur.



Culinary Forum; gastronomi alanında önde gelen profesyonelleri, akademisyenleri ve gastronomi eğitimi alan öğrencileri büyük organizasyonla bir araya getirmiştir. Organizasyonun bu yılki odak noktası olan "Education" ile yoğun bir bilgi akışının sağlandığı programla Türkiye'deki tüm gastronomi bölümü olan üniversitelerinden akademisyenleri 13-18 Mart 2022 aralığında Antalya Nirvana Cosmopolitan Hotel'de ağırlamıştır.

Her üniversiteden bir adet akademisyenin katılım sağladığı Culinary Forum organizasyonunun tamamına, 14-17 Mart aralığında, İGMYO Aşçılık Programı'ndan Öğr. Gör. Elif Z. Özer davetli konuk olarak katılım sağlamıştır. Panel kısmına ise yine organizasyonun daveti ile konuşmacı olarak İstanbul Gelişim Üniversitesi Genel Sekreteri Doç. Dr. Serdar Çöp, Öğr. Gör. Erkan Kıyıcıoğlu, Öğr. Gör. İ. Levent Demirçakmak, katılımcı konuk olarak ise Öğr. Gör. Murat Mutlu Tokay, Öğr. Gör. Elif Z. Özer, Öğr. Gör. Mehtap Çerkez ve Öğr. Gör. Kemal Şahanlık katılım sağlamışlardır.

14 Mart 2022 Pazartesi

- 08:30 Otel kahvaltısı
- 09:45 Servisin otelden ayrılış saati
- 10:30 Erüst çiftlik gezisi başlangıç saati
- 12:00 Öğle yemeği
- 12:45 Antalya Organize Sanayi bölgesine hareket
- 13:30 Bayramefendi Osmanlı Kahvecisi üretim tesisi gezisi ve kahve tadımı
- 16:00 Secen Gıda organize sanayi üretim tesisi inceleme turu
- 17:30 Otele dönüş
- 18:30 Antalya'ya hareket
- 19:00 7 Mehmet Restoran akşam yemeği

15 Mart 2022 Salı

- 08:30 Otel kahvaltısı
- 09:45 Otelden AOSB - Kristal Endüstriyele hareket
- 10:30 Tesis gezisi ve bilgilendirme
- 12:15 Öğle yemeği
- 13:00 Antalya'ya hareket
- 13:30 Galeri Kristal gezisi, Birimlerin gezilmesi ve bilgilendirme
- 14:00 Aksu/Max Style hareket
- 14:15 Max Sytle gezisi ve bilgilendirme
- 14:50 Otele hareket
- 18:00 Şarap tadım etkinliği (Likya şarapları) (Katılım isteğe bağlıdır)

14-15 Mart aralığında davetli akademisyenlere sektör gezi düzenlenmiştir. Türkiye'nin profesyonel ilk ticari anlamda yenilebilir çiçek ve gastronominin son trendlerinden olan mikro filiz üreticisi ile başlayan gezi Bayramefendi Osmanlı Kahvesi üretim tesisi, ardından unlu mamul üreticisi olan Secen Gıda üretim tesisine inceleme turu gerçekleştirilmiştir.

Erüst gıdada topraksız tarım alanları gezilmiş, sistem hakkında detaylı bilgi aktarımı yapılmıştır. Türkiye'de az sayıda üretilen papaya meyve bahçesi, yenilebilir çiçek bahçesi gezilmiş ve tadım yapılmıştır.





Katılımcı akademisyenlere Bayramefendi Osmanlı Kahvesi üretim tesisinde soğuk kahve üretimi, konsantre limonata yapımı ve kullanılan makinelerin işleyişleri anlatılmıştır.

Ardından Secen Gıda'da, unlu mamul üretim alanı dışında lokum üretim alanları da gezilmiştir. Jelibon ile marshmallowun yumuşaklığı ve dokusunun benzeri şeklinde bir araya getirilerek lokumda farklı bir tat ortaya çıkarmış oldukları tadımda deneyimlenmiştir.

Antalya'da gastroturistlerin tercihi olan fine dining restoranlardan 7 Mehmet Restoran'da katılımcı akademisyenler ağırlanmıştır.

15 Mart 2022 tarihli akademisyen ve sektör buluşmasında akademisyenleri ağırlayan Nirvana Cosmopolitan Hotel'in dahil olduğu (Kilit Grup) Kristal Endüstri'nin çeşitli üretim birimleri gezilmiştir. Mutfaktaki araç gereçlerin (çelik ve porselen) teknolojik demirbaşların (akıllı fırın, mayalama makinesi vb), tekstil üretim alanları gezilmiştir. Akademisyenlere, bir otel işletmesinde neredeyse göze değen her maddenin üretim alanlarının olduğu ve işleyiş sistemleri hakkında detaylı bir sunum yapılmıştır.



Akşam yemeğinin ardından Likya şarapları hakkında bilgi verilmiş ve şarapların dünya genelinde en bilindik üzüm çeşitleri, marka tarafından keşfedilen şaraplık Türk üzüm çeşitleri ve üretimlerinden, üzüm çeşidi ile yoğunluk ilişkisinden, üzümlerin aromasından bahsedilerek sunumu yapılmıştır.

14 Mart'ta başlayan teknik gezilerin ardından 16 Mart'ta oldukça yoğun geçen gastronomi panelleri ile devam etmiştir. 16-17 Mart 2022 tarih aralığında davet edilen alanında uzman 71 konuşmacı, gastronomi alanının öne çıkan isimlerinden seçilmiş olan moderatörler eşliğinde pek çok kıymetli konu ele alınmıştır.

CF CULINARY FORUM 16 MART 2022		CF CULINARY FORUM 17 MART 2022	
10.00	Kapan Açılış	10.00	Kapan Açılış
10.30	Açılış Konuşmaları ve Plaket Töreni	10.30-10.45	Açılış Konuşmaları
11.40-12.30	Murat Akden Moderatör - Big Charli Mutfak Koordinatörü Doç. Dr. Hilmi Serdar Çöp Hıyrcıoğlu Bülentçe Bölümü Başkanı Muhittin Müsk Antalya Büyükşehir Belediyesi Başkanı Zeynep Karakul Adana Büyükşehir Belediyesi Başkanı	10.45-11.00	Mervegin Akdeniz Kahvaltılar Yüksek Tarifiye Genel Başkanı Cevrik Güngörel Gastronomi Yazarı, Kalite Danışmanı, İstanbul Çiğirni Üniversitesi Öğretim Görevlisi
12.40-13.10	Tunc Ulaş Moderatör - Antalya Gastronomi Bilgi Derneği Yürütme Kurulu Başkanı, Sırap Eğitmeni Özge Parlat Fıstık Restoranları Dairesi Mehmet Akdoğan 7 Akademi Restoranları Dairesi Sabah Bektaş Hıyrcıoğlu Bülentçe Bölümü Başkanı Tayga Kızı Kızı Group Member of the Board Yıldız ÖZ Ege Analizler İstanbul Vakfı Yürütme Kurulu Başkanı	11.15-11.55	Prof. Dr. Bahattin Özbayrak Moderatör - Anadolu Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğretim Üyesi Başkanhan Özkök Gülsin Global A.Ş. Yürütme Kurulu Başkanı Ebru Karakul Global Gastro Ekosistem Ziraat Kurumu Başkanı ve TÜREKİ Kurucu Yürütme Kurulu Üyesi Emelhan Yılmaz Marmara Holding Yürütme Kurulu Başkanı Tunc Kuyulu Genel Kurul Başkanı Kurum Başkanı ve Yürütme Kurulu Başkanı Tayyar Zengin Zengin A.Ş. Yürütme Kurulu Başkanı
13.20-13.35	Başkan Akar Akar Akademi Kurumları Kültür ve Sosyal İşler Müdürü	12.05-12.35	Doç. Dr. Serdar Çöp Moderatör - Sırap Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Başkanı Alper Yılmaz İGMYO Gülsin F&B Grup Başkanı Cevrik Akar Sırap A.Ş. Genel Müdürü Özkan Akar Sırap Danışmanı Yasemin Akman Chef & Culinary Manager
13.45-14.30	Doç. Dr. Alper Karim Moderatör - Bili Akademi İleri Düzey Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Başkanı Özge Parlat Fish of North Restaurant İstanbul Dairesi ve Müdürü Muhammed Sarık Nivana Catering İstanbul Hotel Executive Chef Mustafa Eril Chef Beyhan Demirel Kaya Palace Golf Resort Hotel Executive Chef Doç. Dr. Serdar Çöp İstanbul Gelişim Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Koordinatörü Emelhan Yılmaz Kaya Palace Hotel Executive Chef	12.45-13.20	Prof. Dr. Figen Durak Özkaya Moderatör - Ankara İleri Düzey Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Başkanı Cevrik Akar LMC Restoranları Grup Operasyon Direktörü Levent Şahin Le Patis Gourmand Business Manager Rıza Balaban Akademi Restoranları Grup AKGE Şefi Emelhan Yılmaz Big Charli Türkiye Operasyon Direktörü Emelhan Yılmaz Big Charli Türkiye Mutfak Direktörü
14.30-15.10	Prof. Dr. Baykan Çelik Moderatör - Anadolu Üniversitesi Turizm Fakültesi Dekanı Adnan Nettek Professional Turkey Business Executive Officer Erhan Akdoğan Akademi Restoranları Türkiye Genel Müdürü Emelhan Yılmaz Fıstık Restoranları Koordinatörü Yasemin Akman Nivana Catering İstanbul Yürütme Kurulu Başkanı Karime Akar Nivana Hotels CEO Murat Kay Sırap Türkiye Genel Müdürü	13.30-14.10	Dr. Öğr. Üyesi Ömerhan Bilgili Anadolu Üniversitesi İktisadi İdari Bilimler Fakültesi İktisadi Program Öğretim Görevlisi Emelhan Yılmaz Sırap Family Restoranları Genel Müdürü Koray Türk Sheraton Adana Hotel Executive Chef Muhammed Faruk Yılmaz JW Marriott Marmara Sea Executive Chef Murat Akden Kaya Palace Resort & Casino Çiğirni Executive Chef Özge Akar Restoran İşleri Direktörü of Culinary and F&B Operations Uğur Çiğirni Restoran İşleri Genel Müdürü
15.20-15.50	Dr. Öğr. Üyesi Baykan Çelik Moderatör - İstanbul Çiğirni Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Başkanı Erhan Akdoğan İstanbul Dairesi Başkanı Doç. Dr. Hilmi Serdar Çöp Hıyrcıoğlu Bülentçe Bölümü Başkanı Yıldız ÖZ Ege Analizler İstanbul Vakfı Yürütme Kurulu Başkanı Emelhan Yılmaz Kaya Palace Hotel Executive Chef Doç. Dr. Serdar Çöp İstanbul Gelişim Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğretim Üyesi	14.20-15.00	Tunc Ulaş Moderatör - Antalya Gastronomi Bilgi Derneği Yürütme Kurulu Başkanı, Sırap Eğitmeni Burak Özkan Uzya Wines Founder & Partner Glennan Gürbüz Fıstık Restoranları Danışmanı Murat Akden Marmara Sea Executive Chef Sabah Bektaş Hıyrcıoğlu Bülentçe Bölümü Başkanı
16.00-16.40	Doç. Dr. Hilmi Serdar Çöp Moderatör - Anadolu Üniversitesi, Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Başkanı Bülent Akdoğan Sırap Family Restoranları Grup Yürütme ve İşletme Direktörü Özge Parlat Fıstık Restoranları Genel Müdürü & Star International Yürütme Kurulu Üyesi Özge Akar Akademi Restoranları Human Resources Manager & HRM Ofisi Başkanı Özkan Akar Akademi Restoranları Danışmanı Özge Akman Nivana Hotels Genel Müdürü, F&B Başkanı	15.10-15.40	Nihan Akar Moderatör - Yeni Kültür Akademi Başkanı Emelhan Yılmaz Sırap Family Restoranları Genel Müdürü & Events Chef & Partner Özge Akar L. Levent Özbayrak İstanbul Gelişim Üniversitesi Açık Program Öğretim Üyesi, AÇIKÖĞRETİM Başkanı Mehmet Akdoğan Marmara Sea Executive Chef Uğur Volkan Şişel Chef & Owner Yıldız ÖZ Ege Analizler İstanbul Vakfı Genel Müdürü
16.50-17.30	Dr. Mustafa Cengiz Moderatör - Best Western Plus Akdeniz Hotel Yürütme Kurulu Başkanı Cevrik Akar Sırap Family Restoranları Genel Müdürü & Events Partner Fabrizio Brunello Ace Chef Turkey Marmara Ölümlü Hotel Genel Müdürü Glennan Yılmaz Le Mouton İstanbul F&B & Sheraton İstanbul Levent Multi-Property Executive Chef Burak Özkan Uzya Wines Restoranları Genel Müdürü	15.50-16.30	Doç. Dr. Özgür Sarı Moderatör - Çiğirni Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Başkanı Burak Özkan Uzya Wines Founder & Partner Sabah Bektaş Hıyrcıoğlu Bülentçe Bölümü Başkanı Emelhan Yılmaz Sırap Family Restoranları Genel Müdürü & Events Chef & Partner Yasemin Akman Chef

16 Mart 2022 tarihinde İstanbul Gelişim Üniversitesi Genel Sekreteri Doç. Dr. Serdar ÇÖP, üniversitenin Gastronomi ve Mutfak Sanatları Koordinatörü olarak "Oyunun Kuralları Değişti: Şeflerin Gözünden Pandemi Sonrası Sektörün Geleceği" konulu panele davetli konuşmacı olarak katılım sağlamıştır. İstanbul Gelişim Üniversitesi'nin gastronomi kapsamında yer alan eğitimlilerindeki (İGMYO Aşçılık Programı, Uygulamalı Bilimler Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Türkçe ve İngilizce Bölümleri, Güzel Sanatlar Fakültesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, Yüksek Lisans ve Doktora Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümleri) vizyoner bakış açısına ve eğitimde kaliteye (AQAS) değindikten sonra ufuk açıcı bilgiler paylaşmıştır.

Aynı tarihte, İstanbul Gelişim Üniversitesi Öğretim Görevlisi Erkan Kıyıcıoğlu "İnovasyon ve Gelişim İçin İtici Güç Olarak Gastronomi Eğitimi" isimli panele davetli konuşmacı olarak katılım sağlamıştır. Sektörde ve verdiği uygulamalı gastronomik eğitimlerde markalaşan ismiyle öne çıkan Öğr. Gör. Erkan Kıyıcıoğlu eğitimde inovatif uygulamalardan bahsetmiştir.





17 Mart 2022 tarihinde "Teknik mi yaratıcılık mı?: Gençlerin Tezgahında Mutfak ve Bilim Buluşması" başlıklı panelde konuşmacı olarak İstanbul Gelişim Üniversitesi Aşçılık Programı Öğretim Görevlisi İ. Levent Demirçakmak davet edilmiştir. Öğr. Gör. Levent Demirçakmak üniversite dahilinde gerçekleştirilen bilim ve teknik projelerinden bahsetmiş ve üniversitenin gastronomi eğitiminde donanımsal yeterlilikleriyle sunduğu eğitime vurgu yapmıştır.

Ayrıca Culinary Forum'a İstanbul Gelişim Üniversitesi öğrencileri (Aşçılık Programı ve Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümleri) katılım sağlayarak alanın önde gelen isimleriyle tanışma imkânı bulmuş, akademik ve sektörel ilişki kurmuş, panellerle hem bilgilerini güncellemiş hem de yeni bilgiler edinmişlerdir.



KULÜPLER

KONUŞUYOR!

İGÜ ÇEVİRİ
KULÜBÜ

İGÜ Çeviri Kulübü; üniversitemizde çeviri eğitimi alan ve çeviriye ilgi duyan öğrencilerimizi bir araya getirerek çeviri alanında akademik ve sektörel gelişimlerine katkıda bulunmak amacıyla kurulmuştur. Kulübümüz; atölye çalışmaları, sosyal aktiviteler, söyleşiler vb. etkinlikleri düzenleyerek öğrencilerimizin eğitim hayatları boyunca çeviri alanındaki gelişmeleri takip etmelerine hem iç hem de dış paydaşlarla sağlıklı bir iletişim kurmalarına, farklı görüşlerle tanışmalarına, fikir alışverişinde bulunmalarına ve alanla ilgili tartışmalara olanak sağlamayı amaçlamaktadır.

İGÜ Çeviri Kulübü'nün faaliyetleri şunlardır:

- Sosyal medya araçlarıyla etkinlikleri ve faaliyetleri duyurmak.
- Çeviri atölyeleri düzenlemek.
- Kulüp bünyesinde gerçekleştirilen çeviri çalışmalarını yayımlamak amacıyla elektronik veya basılı bülten ve dergi düzenlemek.
- Üyelerin istekleri ve ihtiyaçları doğrultusunda çeviri alanıyla ilgili faaliyet gösteren konukların bilgi ve tecrübe paylaşımına olanak sağlayan etkinlikler düzenlemek.
- Kulüp bünyesinde çevirisi yapılan sanat eserlerinin gösterimini ve sunumunu yapmak.
- Üniversite dışında çeviri alanındaki etkinliklere katılım için geziler düzenlemek.
- Kulüp üyelerinin iletişimini güçlendirmek, birer birey olarak sosyal gelişimlerine katkıda bulunmaya yönelik faaliyetler düzenlemek.



ETKİNLİKLERİMİZ



İGMYO, Görsel, İşitsel Teknikler ve Medya Yapımcılığı Bölümü bünyesinde faaliyet gösteren Fotoğraf ve Video Kulübü tarafından söyleşi düzenlenmiştir. Yönetmen Mustafa KARA'nın katılımıyla gerçekleşen teknik söyleşide, film yapım-yönetimi hakkında teknik bilgiler paylaşılmış, fragman gösterimi yapılmıştır. Öğrencilerden gelen soruların yanıtlanmasının ardından etkinlik sona ermiş ve konuğa plaket takdim edilmiştir.



İGMYO Moda Tasarımı Programı, İTHİB tarafından düzenlenen sektörün önemli kumaş ve aksesuar üreticilerinin bulunduğu Texhibition İstanbul Kumaş ve Tekstil Aksesuarları Fuarı'na katılmıştır. Dokuma, örme pamuk gibi her çeşit kumaşın, yeni teknoloji ile üretilmiş tekstil aksesuarlarının, sürdürülebilir üretim ile imal edilmiş ürünlerin sergilendiği fuar alanı gezilerek firmalar ve ürünleri analiz edilmiştir. Firmalar öğrencilere kumaşlar, aksesuarlar ve baskı teknikleri ile ilgili bilgiler vermiştir. Ardından öğrenciler dünyanın önde gelen trend danışmanlarından Riccardo Rami'nin gelecek sezona ait trendleri yorumladığı seminere katılmıştır. Etkinliğe Öğr. Gör. Esra OBUT, Öğr. Gör. Sultan ÇETİNKAYA, Öğr. Gör. Şerif Pınar TUNÇOK hocalarımız katılımlarıyla desteklerini sunmuştur.



İGMYO, Grafik Tasarımı Programı öğrencisi Amar Furkan ERTAŞ'ın tasarladığı afiş, Ticaret Bakanlığı tarafından Türkiye genelinde düzenlenen Üniversiteler Arası Afiş Tasarım Yarışması'nda sergilenmeye değer eser olarak seçilmiştir. Öğrencimizin kazanmış olduğu ödül, 10 kişiye verilen seçici kurul özel jüri ödülüdür.

İGMYO'DAN HABERLER



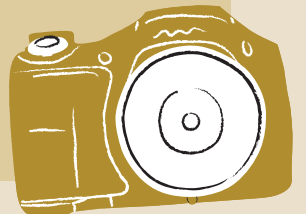
Yüksekokul Müdür Yardımcımız Öğr. Gör. Esat Daşdemir'in "Covid-19 Sağlık Krizi ile 2008 Küresel Finansal Krizin İşgücü Piyasalarına Etkisi: Ülkelerin Gelir Gruplarına Göre Karşılaştırmalı Bir Analiz (The Effects of Covid-19 Health Crisis and 2008 Global Financial Crisis on Labor Markets: A Comparative Analysis by Income Groups of Countries)" adlı makalesi T.C. Çalışma ve Sosyal Güvenlik Bakanlığına bağlı ÇASGEM tarafından yayınlanan Çalışma İlişkileri Dergisinin 13'üncü cilt 1'inci sayısında yayınlanmıştır. Çalışma kapsamında 2008 Küresel Finansal Kriz ve Covid-19 Sağlık Krizinin ülkelerin gelişmişlik düzeylerine göre işgücü piyasalarına etkisi incelenmiştir. Ulaşılan sonuçlara göre Covid-19 Sağlık Krizi, Finansal Krize göre az gelişmiş ülkelerde gelişmiş ülkelere göre daha yüksek işsizlik sorunlarına neden olmuştur. Ulaştığı bu sonucun nedenlerini ortaya koyan Daşdemir, gelişmekte olan ülkelerin işgücü piyasalarındaki kırılgan yapının giderilmesi için çözüm önerileri de sunmuştur. Makaleye erişmek için [tıklayınız](#).

Yüksekokul Müdürümüz Dr. Öğr. Üyesi İsmail Cem AY ve Yüksekokul Müdür Yardımcımız Öğr. Gör. Esat DAŞDEMİR'in yazdığı "Genç İşsizlik Sorunu ve Türkiye Ekonomisi İşgücü Piyasalarına Genç İşsizliğin Etkisi" başlıklı kitap bölümü Güncel İktisadi Araştırmalar kitabında yayınlanmıştır.

Gazi Üniversitesi Türk Dünyası Uygulama ve Araştırma Merkezi tarafından 28 Şubat 2022 tarihinde düzenlenen "Hocalı'nın Çocukları" isimli sergiye İGMYO Bilgisayar Destekli Tasarım ve Animasyon Programı'ndan Öğr. Gör. Murat Karaova hocamız eseriyle katılım sağlamıştır.



İGMYO, Öğr. Gör. Atilla Akalın ve Öğr. Gör. Meltem İşler Sevindi'nin birlikte hazırladıkları "Eleştirel Teori ile Red Pill Hareketi Uyumlu mudur?" adlı makale, Turkish Online Journal of Design and Communication (TOJDAC) dergisi Nisan sayısında yayınlanmak üzere erken görünümdeki sayılar kısmına eklenmiştir. Erişim için [tıklayınız](#).



Değerli Öğrenciler,

Sürekli gelişim vizyonu çerçevesinde sizlerin beşerî donanımlarını arttırmak hedefiyle faaliyet gösteren İstanbul Gelişim Meslek Yüksekokulu, öğrencilerimiz için mesleki İngilizce kurslarını açıyor. Nisan ayının ikinci haftası itibarıyla başlaması planlanan kurslarda; sosyal bilimler ve doğa bilimlerini esas alan bir eğitim vermek amaçlanmaktadır. Kurslara katılım tamamen ücretsizdir. 11 Nisan 2022 ve 27 Mayıs 2022 tarihleri arasında gerçekleşecek derslerde alanlara özgü İngilizce metinler üzerinde çalışılarak öğrencilerimizin temel İngilizce bilgisinin pekiştirilmesi istenmektedir.

İngilizce kurslarımız tamamen ücretsiz olup, sürekli gelişim vizyonumuz çerçevesinde öğrencilerimizin beşerî donanımlarını artırmak amacına katkı sunacaktır.

Öğrencilerimiz kurslarımıza başvuru yapmak ve detaylı bilgi almak için İstanbul Gelişim Meslek Yüksekokulu Web Sayfasını ziyaret edebilir ya da aşağıdaki kare kodunu okutarak ilgili duyuruya ulaşabilir.



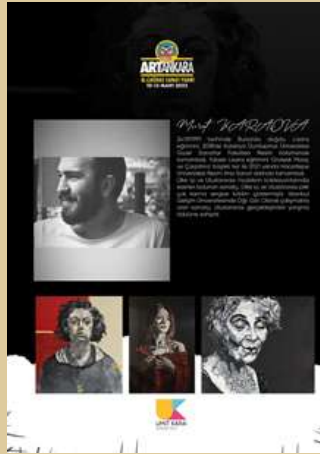
Tüm öğrencilerimize başarılar dileriz.

İGMYO, Bankacılık ve Sigortacılık Bölümü, Öğr. Gör. Dr. Duygu ÇELİK'in "Gelişmekte Olan Ülkelerde Gelir Dağılımına Etki Eden Faktörler" isimli makalesi Erciyes Akademi Dergisinde yayımlanmıştır. Erişim için [tıklayınız](#).

İGMYO, Bilgisayar Destekli Tasarım ve Animasyon Programı Öğr. Gör. Murat KARAOVA, Dumlupınar Üniversitesi Rektörlüğü tarafından düzenlenen 8 Mart Dünya kadınlar günü paneli ve Uluslararası katılımlı karma resim sergisine eseri ile katılmıştır. Panel kapsamında, Güzel Sanatlar Fakültesi Ahmet Yakupoğlu Konferans Salonu fuayesinde -kâlıcı olarak sergilenmesi için- hocamızın yapmış olduğu yağlı boya eserin açılışı ve teşekkür plaketi takdimi gerçekleştirilmiştir.



İGMYO, Bilgisayar Destekli Tasarım ve Animasyon Programı Öğr. Gör. Murat KARAOVA, bu yıl 8.si düzenlenen ArtAnkara sanat fuarına eserleri ile katılmıştır.





İSTANBUL GELİŞİM MESLEK YÜKSEKOKULU

ÜCRETSİZ İNGİLİZCE KURSU



Son Başvuru Tarihi: 07.04.2022

Derslerin Yapılacağı Tarih Aralığı: 11.04.2022 – 27.05.2022



İlk Ders Tarihleri

Sosyal Bilimler: 11.04.2022 Pazartesi,

Havacılık: 13.04.2022 Çarşamba,

Doğa Bilimleri: 14.04.2022 Perşembe

Derslerin işleniş şekli: Dersler LMS oturumlarına tanımlanacak olup canlı ders olarak gerçekleşecektir.

Kurslarımıza başvuru yapmak ve detaylı bilgi almak için, kare kodunu okutarak ilgili duyuruya ulaşabilirsiniz.



PERSONEL GÜNDEMİ



Üniversitemiz İstanbul Gelişim Meslek Yüksekokulu, Sosyal Hizmet ve Danışmanlık Bölümüne 18.02.2022 tarihi itibariyle Bölüm Başkanı olarak Öğr. Gör. Yılmaz ERKMEN atanmıştır.



Üniversitemiz İstanbul Gelişim Meslek Yüksekokulu, Bilgisayar Teknolojileri Bölümüne 18.02.2022 tarihi itibariyle Bölüm Başkanı olarak Öğr. Gör. Tuğba SARAY ÇETİNKAYA atanmıştır.



KÜNYE

KOORDİNATÖR

Öğr. Gör. Görkem Gülay DOĞAN ATICI

ÇEVİRİ KOORDİNATÖRÜ

Öğr. Gör. Dr. 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



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.



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 ağza, burun 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 gözle** 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**.

