



ÇUKUROVA ÜNİVERSİTESİ



- BÜLTEN

www .cu.edu.tr



AĞUSTOS 2014, Sayı 19

TÜBİTAK Alternatif Enerjili Araçlar
Yarışması'nda "Kurul Özel Ödülü".....5

Komponent Tasarım Yarışması'ndan
ÇÜ'ye ödül.....6

"Çukurova Üniversitesi Botanik Bahçesi"
halka açılıyor16



2014-2015 Eğitim-Öğretim Yılı Başlıyor sayfa 10'da..

2014 ÖSYS Sonuçlarına Göre
Üniversitemize Kayıt Hakkı
Kazanan Aday Sayısı: 9.979
Birinci Tercihine Göre
Yerleşen Aday Sayısı: 3.235



Çukurova Üniversitesi
Çukurova Üniversitesi

Aylık E-BÜLTEN¹⁴

AĞUSTOS 2014

Sahibi

Sahibi

Çukurova Üniversitesi Rektörlüğü

Prof.Dr. Mustafa KİBAR

Prof.Dr. Mustafa KİBAR

Rektör

Editör

Editör

Doç.Dr. Nüket Elpeze ERGEÇ

Doç.Dr. Nüket Elpeze ERGEÇ

E-Bülten Tasarım

Yük. Elektr. Müh. Arzu Korkulu İŞLER

Yük. Elektr. Müh. Arzu Korkulu İŞLER

Çukurova Üniversitesi E-Bülteni

<http://habermerkezi.cu.edu.tr> adresinde ve Kampüs

Çukurova Üniversitesi E-Bülteni

<http://habermerkezi.cu.edu.tr> adresinde ve Kampüs

Haber gazetesinde yayınlanan haberlerden derlenerek
oluşturulmuştur.

twitter

<https://twitter.com/cuhabermerkezi>

facebook

<https://www.facebook.com/cuhabermerkezi>

ADRES:

Çukurova Üniversitesi Haber Merkezi

Rektörlük İdari Birimler Binası, Zemin Kat
Balcalı Kampüsü, 01330, Sarıçam, Adana.

Telefon/faks +90 322 338 70 70
Dahili 2016

Web <http://habermerkezi.cu.edu.tr>
e-posta habermerkezi@cu.edu.tr

İÇİNDEKİLER





**FikriMobil Proje Yarışmasına
Çukurova Üniversitesi Damga
Vurdu**

Sayfa 4



**"Spirulina'nın Akdeniz Bölgesi'nde
yaygınlaşmasına uğraşıyoruz"**

Sayfa 7



**ÇÜ Yumurtalık Meslek Yüksekokulu Su
Altı Teknolojisi Programı,
öğrencisini iş sahibi yapıyor!**

Sayfa 8



**Aşılı Fideye Talep Gün Geçtikçe
Artıyor**

Sayfa 13

FikriMobil Proje Yarışmasına Çukurova Üniversitesi Damga Vurdu



Çukurova Üniversitesi'ne İki Ödül

Üniversite öğrencilerinin mobil teknoloji altyapıları ile yaratıcı fikirlerini ortaya çıkarmaları ve sonucunda da bir prototip üretmeleri amacıyla düzenlenen "FikriMobil Proje Yarışması"nda Çukurova Üniversitesi öğrencileri ikincilik ve üçüncülük ödülleri sahibi oldu.

Yarışmada elemeler neticesinde finale kalmaya hak kazanan Mühendislik Mimarlık Fakültesi öğrencilerinden Metehan Kılıç'ın "Engelsiz Şube" projesi ikinci olurken, yine Bilgisayar Mühendisliği Bölümü öğrencilerinden Osman Villi ve Güler Merve Demir'in "Hediye Pusulası" projesi üçüncülük ödülünü aldı.

FikriMobil Nedir?

Yapı Kredi Bankası tarafından düzenlenen ve gelenekselleştirilen FikriMobil Proje Yarışmasıyla, yapılan inovasyon etkinlikleri sayesinde, üniversiteler ve üniversite öğrencileri ile etkileşim sağlaması hedefleniyor. Yarışmaya, mobil ve teknoloji dünyasına ilgi duyan tüm üniversite öğrencileri başvurabiliyor.



TÜBİTAK Alternatif Enerjili Araçlar Yarışması'nda "Kurul Özel Ödülü"



Akademik danışmanlığını Makine Mühendisliği Öğretim Üyesi Yrd. Doç. Dr. Durmuş Ali Bircan ve ekibi, yarışmanın ardından Rektör Prof. Dr. Mustafa Kibar'ı makamında ziyaret ederek kupa ve madalyayı teslim etti.

ÇÜ Mühendislik – Mimarlık Fakültesi Makine Mühendisliği Bölümü öğrencileri tarafından tasarlanarak üretilen "1,5 Adana" isimli elektrikli araç, TÜBİTAK Alternatif Enerjili Araçlar Yarışması'nda "Kurul Özel Ödülü"nü aldı.

Kocaeli Körfez Yarış Pisti'nde gerçekleşen "TÜBİTAK Alternatif Enerjili Araç Yarışları", 62 takım ve yaklaşık 1800 öğrencinin katılımıyla gerçekleştirildi.

Makine Mühendisliği Bölümü öğrencilerinin 6 ayda ürettikleri araç, 13. tura kadar birinci götürdüğü yarışı, teknik aksaklıklar nedeniyle 11. sırada tamamladı. Fakat ÇÜ ekibinin yarışlara ilk kez katılmasına rağmen takım ruhu çalışmasıyla örnek davranışlar göstermesi, diğer takımlara karşı centilmence davranışları ve teknik aksaklığa kadar başarı elde etmelerinden dolayı TÜBİTAK Jüri Üyeleri tarafından oy birliği ile "Kurul Özel Ödülü"ne layık görüldü.

<http://habermerkezi.cu.edu.tr/tubitakaraba.asp>



ÇÜ'ye Bir Ödül Daha

- Türkiye İhracatçılar Meclisi (TİM) tarafından düzenlenen “Türkiye İnovasyon Haftası” etkinlikleri kapsamında gerçekleştirilen “3. Geleneksel Otomotiv Ar-Ge Proje Pazarı ve Komponent Tasarım Yarışması”na katılan Çukurova Üniversitesi Mühendislik Mimarlık Fakültesi Otomotiv Mühendisliği Bölümü Öğrencisi Alkım Aydın mansiyon ödülü aldı ve aynı zamanda CERN’e (Avrupa Nükleer Araştırma Merkezi) gitme hakkı kazandı.
- Aydın, “Mekanik-Fonksiyonellik” dalında “Elastik Motor Kaputu” isimli projesi ile mansiyon ödülü aldı.



“Paramı Yönetebiliyorum ve İnovasyon” Etkinliği

Çukurova Üniversitesi (ÇÜ) Ar-Ge ve İnovasyon Kulübü tarafından, Üniversitedeki inovasyon kültürünü canlandırmak amacıyla geleneksel olarak düzenlenen eğitim ve panellere bir yenisi daha eklendi. Ar-ge ve İnovasyon Kulübü’nce “**Paramı Yönetebiliyorum ve İnovasyon**” adlı etkinlik gerçekleştirildi. Etkinlikte “**Sosyal Medya Kullanımı**” eğitimi de verildi.

ÇÜ Mithat Özsan Amfisi’nde gerçekleştirilen etkinlik, Ar-Ge ve İnovasyon Kulübü’nün tanıtılmasıyla başladı. Daha sonra ise “Paramı Yönetebiliyorum / İnovasyon” adlı panele geçildi. Ar-Ge ve inovasyonun önemine dikkat çekilen panelde, Türkiye ve dünyadaki iyi örnekler tanıtılarak inovatif süreçler anlatıldı.

Etkinlikler ayrıca, “**Bilenler Bilmeyenlere Bilgisayar Öğretiyor Projesi**” kapsamında da, katılımcılar birbirlerine sosyal medya kullanımı konusunda bilgi aktardı.



<http://habermerkezi.cu.edu.tr/inovasyonpara.asp>



“Spirulina’nın Akdeniz Bölgesi’nde yaygınlaşmasına uğraşıyoruz”

Çukurova Üniversitesi Su Ürünleri Fakültesi Dekanı Prof. Dr. Oya Işık, yağ oranı düşük olan Spirulina yosununun Akdeniz Bölgesi’nde yaygınlaşıp ekonomik getirisi olması için uğraş verdiklerini belirtti.

Prof. Dr. Işık, Spirulina yosununun yüksek ışık alan yerlerde daha hızlı yetiştiğinin altını çizerek Akdeniz Bölgesi’nin yetiştiricilik açısından uygun olduğunu vurguladı. Prof. Dr. Oya Işık, Spirulina yosununun yüzde 65-70 protein, yüzde 5-6 yağ ve yüzde 15-20 değerinde karbonhidrat içerdiğine değinerek, demir ve kalsiyum açısından zengin olan Spirulina’nın kalsiyum oranının süt ile eş değer olduğunu da altını çizdi.

Spirulina yosununu yetiştirip tüketebileceğini ve yatırım yapanların da para kazanabileceğini ifade eden Dekan Prof. Dr. Işık, üretim masrafının fazla olmamasına rağmen, kurutma ve paketleme aşamalarının masraflı olduğunu belirtti.

“Spirulina yosunu evde çok kolay üretilebilir”

Prof. Dr. Işık, Spirulina yosununun evde çok kolay üretilebileceğini, tüketimi konusunda da özellikle çocuk ve yaşlılara önerdiklerini kaydederek, ha



vuzda veya evlerdeki akvaryumda yetiştirilebilecek bir ürün olduğunu, aşılama yapıldıktan sonra yaklaşık bir hafta içinde hasat yapabildiğini sözlerine ekledi. Kalori değeri düşük, ancak proteini yüksektir. Demir ve kalsiyum açısından zengin olduğu için özellikle çocuk ve yaşlılara öneriyoruz şeklinde konuştu.

<http://habermerkezi.cu.edu.tr/spirulina.asp>



ÇÜ Su Ürünleri Fakültesi’nin Yaz Stajı Tamamlandı



Su Ürünleri Fakültesi’ne bağlı Yumurtalık Deniz Araştırmaları ve Uygulama Merkezi’nde gerçekleştirilen 2013-2014 eğitim öğretim dönemi yaz stajının başarıyla tamamlandığı bildirildi.

Yaz stajı uygulamasına 30’un üzerinde öğrencinin katıldığı belirtilirken, stajda öğrencilerin bugüne kadar aldıkları teorik eğitim konularının sahada birebir uygulama şekillerini görerek, mesleki anlamda kalıcı tecrübe elde ettikleri vurgulandı.

Öğrencilerin staj uygulaması kapsamında, trol operasyonu, ıgırıp çekme, parakete hazırlama, ağ tamir etme, balıklardan fleto çıkarma ve slaj yapımı, tekne kullanımı ve bakımı, denizde can güvenliği, deniz kaplumbağaları eğitim semineri, spirulina yetiştiriciliği, sahil temizliği konularında eğitime tabi tutulduğu belirtildi. Ayrıca öğrencilere sahil güvenlik tarafından da eğitim semineri verildiği kaydedildi.

ÇÜ, Dalış Merkezi Olan Türkiye'deki Tek Üniversite

Profesyonel Dalış Okulu Türkiye'de ilk kez Çukurova Üniversitesi Yumurtalık Meslek Yüksekokulu'nda kuruldu. Türkiye Su altı Sporları Federasyonu'na bağlı olarak kurulan üniversiteler arasındaki tek dalış merkezi olan ÇÜ Yumurtalık Meslek Yüksekokulu, bu sporu seven sporculara hem Yumurtalık'ta dalma imkânı sağlıyor, hem de dalış belgesi veriyor.

Faklı illerden Yumurtalık sahillerine dalmak için gelen sporcuları tek tek hazırlayarak ekipmanlarını kontrol edip temel eğitimlerini veren Çukurova Üniversitesi Yumurtalık Meslek Yüksekokulu Sualtı Teknolojileri Bölümü Öğretim görevlisi Mehmet Hereklioğlu çalışmaları hakkında bilgi verdi. Scuba Dalışı için gelen misafirlere Osmanlı'dan kalma iki batığı da gezdirdiklerini belirten Hereklioğlu, bir amaçlarının da bölge turizmine katkı sağlamak olduğunu söyledi.



Eğitime Katılanlara Dalış Belgesi Veriliyor

Hereklioğlu, "Dalış yapmak isteyen konuklarımıza dalış eğitimlerinin yanı sıra, 1-2-3 yıldız kadar dalış belgesi verebiliyoruz. Burada yaptığımız deniz çalışmaları tamamen sportif amaçlı bir faaliyet. Müracaatlar doğrultusunda bir havuz dalışı ve 4 deniz dalışımız mevcut. 1 yıldız alabilmek için, kişinin 18 metreye kadar dabilmesi gerekiyor. 3 günlük teorik, 5 günlük deniz eğitimimizden sonra katılımcılarımız belge almaya hak kazanıyor. Aynı zamanda su altı fotoğrafçılığı kursu da verebiliyoruz. Eğitimlerimize katılanlar, bölgemizin dip yapısını görerek deniz canlılarını fotoğraflayabiliyor. Osmanlı'dan kalan bir iki tane batığımız ise çok dikkat çekiyor." dedi.

<http://habermerkezi.cu.edu.tr/cudalismerkezi.asp>



Sanayi Dalgıçlığı'na Kadın Eli...



Çukurova Üniversitesi Yumurtalık Meslek Yüksekokulu Su Altı Teknolojileri Bölümü, öğrencilerinin eğitimlerini tamamlamalarının ardından istihdam sağlamasıyla önem kazanırken, sanayi dalgıçlığı sektörüne kadın eleman yetiştirmesiyle de dikkat çekiyor.

Bölümde 19 erkek öğrenci ve 2 kız öğrenci olduğu belirtilirken, kız öğrencilerin erkek öğrencilerden daha başarılı olduğu, oksijen kaynağından, kesim, tesviye gibi çok zor olan uygulamaların yanı sıra, özel donanımlı dalgıç kıyafetleriyle su altında oksijen kaynağı yaptıklarının da altı çizildi.

<http://habermerkezi.cu.edu.tr/kadindalgiclar.asp>



ÇÜ Yumurtalık Meslek Yüksekokulu Gelecek Vaat Ediyor

ÇÜ Yumurtalık Meslek Yüksekokulu Seracılık, Turizm ve Otel İşletmeciliği, Su ürünleri, Ağırlama Hizmetleri, Organik Tarım ve Su Altı Teknolojisi programlarıyla, Çukurova Bölgesi'nde ilgi gören meslek yüksekokulları arasında.

2000 Yılında kurulan ÇÜ Yumurtalık Meslek Yüksekokulu, Organik Tarım ve Su Altı Teknolojileri Programları ile Türkiye'de yeterlilik belgeleri ve akreditasyonları olan tek program olma özelliğine sahip.

Organik Tarım Ve Su Altı Teknolojileri Programları Çok Rağbet Görüyor

Yüksekokul Müdürü Prof. Dr. Mehmet Çelik, ÇÜ Yumurtalık MYO'nun Türkiye'de adından sıkça söz ettiren bir meslek yüksekokulu haline geldiğini söyledi. Prof. Dr. Çelik, Seracılık ve Su Ürünleri programında iyi bir aşama kaydettiklerini, mezun olan öğrencilerinin çok iyi iş imkânlarına ulaştıklarını belirtti. Yeni açılan Organik Tarım ve Su Altı Teknolojileri bölümlerinin de kurulduğunu yineleyen Prof. Dr. Çelik, "Dünyanın gidişatı organik tarım yönünde. Öğrencilerimiz de bu bölümü çok sevip rağbet gösteriyor. Halkın bilinçlenmesi açısından da bu programı çok önemsiyoruz." şeklinde konuştu.

Web sayfası: [Yumurtalık Meslek Yüksekokulu](http://YumurtalikMeslekYuksekokulu)

ÇÜ Yumurtalık Meslek Yüksekokulu Su Altı Teknolojisi Programı, öğrencisini iş sahibi yapıyor!



Türkiye'de Sertifikalı Organik Tarım Yapan Tek Program

ÇÜ Yumurtalık Meslek Yüksekokulu'nun Türkiye'de sertifikalı organik tarım yapan tek program olduğunu bildiren Prof. Dr. Mehmet Çelik, "Organik Tarım Denetim Birimi tarafından ücretini ödeyip sertifikasını alıyoruz. Her yıl denetime gelip seralarımızı denetliyorlar." dedi. Ayrıca Su Altı Teknolojisi Programı'nın da en iddialı oldukları programlar arasında yer aldığını belirten Prof. Dr. Çelik, sertifikalı verdikleri eğitimlerde birinci sınıf Balık Adam yetiştirdiklerini ve ilgili kurumlarla da akreditasyonlarının olduğunu sözlerine ekledi.

ÇÜ Yumurtalık Meslek Yüksekokulu Su Altı Teknolojisi Programı Türkiye'de kendi alanında eğitim veren 4 programdan birisi olarak kendi branşında yüksek teknolojik imkânlarla ve akademik kadroya sahip olmasıyla öğrenciler tarafından da büyük ilgi görüyor.

ÇÜ Su altı Teknolojisi Öğretim Görevlisi Özgür Yılmaz, bölümlerinde öğrenim gören öğrencilerin iki yıl sonra mezun olduklarında iş arama sorunu yaşamadıklarının altını çizerek, eğitime başladıkları ilk gün, mezun olduklarında çalışacakları yerlerin belli olduğunu söyledi. Öğr. Gör. Yılmaz, bu durumun öğrencilerin bölümlerine daha fazla ilgi duymasını sağladığını sözlerine ekledi.

Bölümlerinde eğitim gören öğrencilerin mezun olduklarında piyasada sanayi dalgıcı ve basınç odası operatörlüğü gibi alanlarda çalışabildiklerini, eğitim hayatlarında edindikleri bilgileri gemi altı kaynak ya da daplin atma gibi işlemlerde kullanacaklarını ifade eden Öğr. Gör. Yılmaz, öğrencilerin tam donanımlı mezun olabilmesi için uygulamalı eğitimleri çok önemsediklerini ve buna bağlı olarak da su altında pek çok çalışma yaptıklarını söyledi.

2014~2015 Eğitim-Öğretim Yılı Başlıyor

2014 ÖSYS sonuçlarına göre 9979 kişi Çukurova Üniversitesi'nin çeşitli bölümlerine kayıt yaptırmaya hakkına sahip oldu. ÇÜ Rektörlüğü tarafından yapılan açıklamada üniversitemize kayıt hakkı kazanan adaylardan 3235 kişinin Çukurova Üniversitesi'ni ilk tercihi olarak belirlediği bildirildi. Üniversitemizin çeşitli bölümlerine kayıt hakkı elde eden öğrencilerin 27'si ÖSYS sıralamasında farklı puan türlerinde ilk 1000 kişi arasında yer alıyor.



The screenshot shows the Türkiye.gov.tr website interface. The top navigation bar includes the 'Sisteme Giriş' button and a search bar. The main menu on the left lists 'e-Hizmetler', 'Kamu Kurumları', 'Belediyeler', and 'İletişim Merkezi'. The central content area features a large photo of a student's hand using a barcode scanner on a document. Below the photo, there is a text box with the YÖK logo and the text: 'Öğrenci belgeleri artık e-Devlet Kapısı'nda Üniversite öğrencileri artık öğrenci belgelerini alabilir, barkodlu belgelerini tüm resmi kurumlarda kullanabilirler.'

İlk kez 32 üniversitede e-kayıt uygulaması yapıldı

Üniversiteye yeni kayıt yaptıracak öğrenciler, YÖK tarafından yürütülen Yükseköğretim Bilgi Sistemi çalışmaları kapsamında, bu yıl ilk kez Çukurova Üniversitesi de dahil olmak üzere 32 üniversiteye Elektronik Kayıt (e-kayıt) yapabildiler.

Elektronik kayıt olmayı tercih eden öğrencilerin üniversitelere giderek tekrar kayıt yaptırmalarına gerek bırakmayan uygulama, pilot uygulama olarak belirlenen 32 üniversitede gerçekleştirildi. Öğrenciler, elektronik kayıt işleminin ardından üniversitelerin duyurduğu tarihte ders kayıtlarını yaptırarak eğitime başlayabilecekler.

Adıyaman Üniversitesi, Afyon Kocatepe Üniversitesi, Akdeniz Üniversitesi, Anadolu Üniversitesi, Atatürk Üniversitesi, Batman Üniversitesi, Bitlis Eren Üniversitesi, Bozok Üniversitesi, Bülent Ecevit Üniversitesi, Çankırı Karatekin Üniversitesi, Çukurova Üniversitesi,



Erzincan Üniversitesi, Erzurum Teknik Üniversitesi, Gaziosmanpaşa Üniversitesi, İnönü Üniversitesi, İstanbul Medeniyet Üniversitesi, İstanbul Üniversitesi, İzmir Kâtip Çelebi Üniversitesi, Kafkas Üniversitesi, Karadeniz Teknik Üniversitesi, Karamanoğlu Mehmetbey Üniversitesi, Kastamonu Üniversitesi, Kilis 7 Aralık Üniversitesi, Necmettin Erbakan Üniversitesi, Ordu Üniversitesi, Orta Doğu Teknik Üniversitesi, Osmaniye Korkut Ata Üniversitesi, Recep Tayyip Erdoğan Üniversitesi, Siirt Üniversitesi, Sinop Üniversitesi, Süleyman Demirel Üniversitesi, Yıldırım Beyazıt Üniversitesi olmak üzere 32 üniversite e-kayıt pilot uygulamasına katıldı. Bu yıl gerçekleştirilen pilot uygulamanın önümüzdeki yıllarda tüm üniversitelerde yaygınlaştırılacağı duyuruldu.



Çukurova Üniversitesi'ne bu yıl 9 bin 979 yeni öğrenci kayıt yaptıracak. Ek yerleştirmelerle bu sayının artması beklenirken, kayıtlar sonunda Çukurova Üniversitesi'nde öğrenci sayısının 46 binin üzerine çıkacağı tahmin ediliyor.

İlk Kayıt İşlemini Rektör Prof. Dr. Kibar Yaptı

Çukurova Üniversitesi Sakıp Sabancı Spor ve Sergi Salonu'nda gerçekleşen kayıtlarda, ilk kayıt Çukurova Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Mustafa Kibar tarafından yapıldı. İletişim Fakültesi İletişim Bilimleri Bölümü'ne yeni başlayan Murat Polat'ın işlemlerini yapan Rektör Prof. Dr. Mustafa Kibar, Çukurova Üniversitesi'ne kayıt olan öğrencilere başarı dileklerini iletti.

Öğrencilerin Rahat Bilgi Alabilmesi İçin Stantlar Kuruldu

Öğrencilerin kolay şekilde kayıt yaptırabilmeleri için danışma masaları kurularak sıra numaraları verildi. Öğrenciler sırayla kayıt olacakları bölümün standına gelerek 1 dakikadan kısa süren işlemleri tamamlayarak kayıt oldu. Kayıt sonunda öğrencilere Çukurova Üniversitesi tarafından çeşitli hediyeler verilirken, kayıt stantlarının yanına kurulan bilgilendirici stantlarda da, öğrencilerin Üniversite hakkında bilgi alması sağlandı.

ÜNİVERSİTE

DOKTORA

AKADEMİ

KAMPÜS

YÜKSEKÖĞRENİM

ÖĞRENCİ KONSEYİ

UZAKTAN EĞİTİM PROGRAMLARI

ÖĞRENCİ TOPLULUKLARI



Avrupa Yükseköğretim Alanı

YÜKSEK LİSANS

ULUSLARARASI DEĞİŞİM PROGRAMLARI

SPOR VE KÜLTÜR AKTİVİTELERİ

Öğrencilerimizden “En Başarılı Proje Teklifi”



ÇÜ Eğitim Fakültesi İngiliz Dili Eğitimi Bölümü Lisans öğrencileri, Özge Takmaz ile Fırat Muk ve Sosyal Bilimler Enstitüsü İngiliz Dili Eğitimi Ana Bilim Dalı Yüksek Lisans öğrencileri Can Emre Sabancıoğullarından ve Mehmet Öz, Hollanda’nın Zwolle şehrinde gerçekleşen “Avrupa’da Öğretmen Olmak: Değerleri ve Normları Güçlendirmek” (Teacher in Europe: Empowering Norms and Values) başlıklı uluslararası konferansa katıldılar.

Hollanda Zwolle Şehir Meclisi’nde düzenlenen konferans sonunda ÇÜ öğrencilerinin sunduğu proje teklifi, jüri üyelerince “En Başarılı Proje Teklifi” seçildi.

İnşaat Mühendisliği Bölümü’nden 3 yılda mezun oldular



Çukurova Üniversitesi Mühendislik-Mimarlık Fakültesi İnşaat Mühendisliği Bölümü’nde eğitim gören üç öğrenci, 2013-2014 eğitim öğretim yılında üstün başarı göstererek, 4 yıllık öğrenimlerini 3 yılda tamamlayarak mezun oldu. İnşaat Mühendisliği Bölüm Başkanı Prof. Dr. İsmail Hakkı Çağatay, İnşaat Mühendisliği Bölümü’nden 2013-2014 eğitim öğretim yılında Buse Duyan, Münir Ünverdi ve Akın Küçükbaş isimli öğrencilerinin hem kendi dönemlerindeki hem de bir üst dönemdeki dersleri alarak İnşaat Mühendisliği Bölümü’ndeki dört yıllık öğrenimlerini üç yılda tamamladıklarını ve 2013-2014 eğitim öğretim yılında mezun olduklarını belirtti.

Sıcak Hava Yakıt Tüketimini Artırıyor



Soğuk havalarda motor ısınana kadar yakıt sarfiyatının fazla olduğunu ifade eden Çukurova Üniversitesi (ÇÜ) Mühendislik Mimarlık Fakültesi Otomotiv Mühendisliği Bölümü Başkanı Prof. Dr. Kadir Aydın, aşırı sıcak havalarda da motorun zorlanması nedeniyle yakıt tüketiminin arttığına dikkati çekti.

Sıcak havaların araçlarda harareti yükseldiğini belirten Prof. Dr. Aydın, şu bilgileri verdi;
"Tüm araçlar hararet yaptığında soğutmak için fan devreye girer ve fanın çektiği enerji de yakıt tüketimini artırır. Eski model araçlarda soğutma sistemi fazla gelişmiş olmadığı için yazın bu araçlar daha fazla hararet yapıp su kaynatabilir. Yeni model araçlarda ise bu problem minimize edilmiştir. Eski model araçların yakıt verimliliği yeni nesil araçlara göre çok daha kötüdür. Bu nedenle ülkemizde yakıt verimliliği ve çevre kirliliğinin azaltılması için eski nesil araçların kademeli olarak da olsa kullanımdan kaldırılması gerekmektedir." Prof. Dr. Kadir Aydın, ayrıca yeni nesil araçların eksi 30 artı 60 derece aralığında rahatlıkla çalışabileceğini, araçlar geliştirilirken bu sıcaklık testlerinin yapıldığını da sözlerine ekledi.

Aşılı Fideye Talep Gün Geçtikçe Artıyor

Ülkemizdeki TÜBİTAK'ın karşılığı olan "Bulgarian Academy of Science" Kurumu'ndan Dr. Elena Balacheva, sebzelerde aşılama teknikleri ve aşılı bitkilerde tuzluluk ve kuraklık gibi abiyotik streslere dayanıklılık konularında çalışmalar yapmak üzere Adana'ya geldi. Bulgar Akademisyen, Bahçe Bitkileri Bölümü Öğretim Üyesi Prof. Dr. Yıldız Daşgan ve ekibinden sebze aşılama konusunda bilgileri alarak, Çukurova Üniversitesi'nin ileri teknolojik laboratuvarlarında çalışma imkânı buldu. Dr. Elena Balacheva, farklı kabak anaçları üzerine karpuz, kavun, salatalık, domates, patlıcan ve biber çeşitlerine aşılama çalışmaları gerçekleştirerek, bu alanda kısa eğitim programlarına katıldı.

Ülkemizdeki sebze yetiştiriciliği ve fideye olan talepler ile ilgilide bilgi veren Prof. Dr. Yıldız Daşgan, Bulgarian Academy of Science Kurumu'yla projeler yapıp ikili işbirlikleri konusunda da ilk adımların atıldığını belirterek açıklamasını şöyle sürdürdü;



<http://habermerkezi.cu.edu.tr/sebzeasilama.asp>



"Sebze yetiştirilen sera ve açık saha alanlarında, toprak kökenli bitki kök hastalıkları ve zararlıları, tuz, kuraklık ve ağır metaller gibi abiyotik stres faktörleri, sebze yetiştiriciliğinde aşılı fideye talebi gün geçtikçe artırıyor. Türkiye'deki sebzeçilik sektöründe aşılı fide elde etmek üzere kullanılan anaçlar sayıca yetersiz ve tamamı yurtdışı kaynaklı. Biyotik ve abiyotik stres faktörlerine dayanıklı yerli sebze anaçlarının geliştirilmesi önemli bir konu. Bulgarian Academy of Science'den Dr. Elena Balacheva ile, iki ülke arasında farklı kurumların işbirliğiyle hastalık, zararlılar ve abiyotik streslere dayanıklı yeni anaçların geliştirilmesi, anaç-kalem kombinasyon fizyolojisi gibi konular üzerinde yeni projeler yapılması konusunda ilk adımlar atılmıştır."

Meslek Mensupları İçin Geçiş Dönemi Eğitimi 5. Grubu Tamamlandı



ÇÜ Sürekli Eğitim Merkezi tarafından Yeminli Mali Müşavir ile Serbest Muhasebeci Mali Müşavirlere yönelik düzenlenen "Meslek Mensupları İçin Geçiş Dönemi Eğitimi" Kamu Gözetimi, Muhasebe ve Denetim Standartları Kurumu'nun gözetiminde ve lisansüstü seviyede gerçekleştirilen, Meslek Mensupları Geçiş Dönemi Eğitim Programı çerçevesinde "Muhasebe Standartları" konulu eğitimi başarıyla tamamlayan kursiyerlere, belgeleri düzenlenen törenle verildi.

Kamu Gözetimi, Muhasebe ve Denetim Standartları Kurumu ile Çukurova Üniversitesi arasında imzalanan protokol kapsamında Ç.Ü. Sürekli Eğitim Merkezi Koordinatörlüğü'nce düzenlenen "Meslek Mensupları İçin Geçiş Dönemi Eğitimi 5. Grup Eğitimi" sertifika töreni ile tamamlandı.

Törene Rektör Yardımcısı Prof. Dr. Hasan Fenercioğlu, Sürekli Eğitim Merkez Müdürü Yrd. Doç. Dr. Yusuf Ziya Halefoğlu ve eğitimi veren İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Öğretim Üyeleri Prof. Dr. Turgut Çürük ile Yrd. Doç. Dr. Jale Sağlar katıldı.



Açıkta Satılan Çikolata, Şekerleme ve Dondurmalara Dikkat!

Çukurova Üniversitesi Rektör Yardımcısı ve Ziraat Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü öğretim üyesi Prof. Dr. Hasan Fenercioğlu, şekerleme ve çikolata ürünlerinin ürün kalitesini sağlayan başlıca etmenlerine dikkat edilmesi gerektiğini söyledi.

Prof. Dr. Fenercioğlu, çikolata ve şekerlemelerdeki parlaklığın tazelik belirtisi olduğuna dikkati çekerek, açıkta satılan ürünlerin alınmaması gerektiğini, ucuza satılan çikolatanın gerçek çikolata olmayıp “çikolata benzeri ürün” olduğunu vurguladı. Prof. Dr. Fenercioğlu, kullanılan ham maddeler, bina, ekipman, çalışan kişiler ve uygulanan prosedürler başta olmak üzere, üretim ortamının özelliklerine dikkat edilmesi gerektiğinin altını çizdi.

Satın alınacak üründe dikkat edilmesi gereken hususlar

Satın alma sırasında tüketicinin dikkat etmesi gereken hususlara da değinen Prof. Dr. Fenercioğlu, ürünün nerede üretildiği, üretim izninin alınıp alınmadığı, ürünün üretim ve son kullanım tarihleri, ambalajın bütünlüğü gibi konuların önemine dikkat çekti. Prof. Dr. Fenercioğlu, ambalajsız olarak açıkta satışa sunulan sağlıksız ürünlerin ise kesinlikle alınmaması gerektiğinin altını çizdi.

Dondurma üretimi ile ilgili dikkat edilmesi gerekenlerle ilgili açıklama yapan Prof. Dr. Hasan Fenercioğlu önemli bilgiler aktardı.



“Süt ve Katkı Maddeleri Temiz Olmalı.”

Bileşimi bakımından dondurmanın bir süt ürünü olduğunu belirten Prof. Dr. Fenercioğlu, “Dondurma yapımında süt, şeker, krema, kıvam arttırıcı madde olarak sahlep veya sahlep yerine geçen diğer maddelerle tat, renk ve aroma veren maddeler kullanılmaktadır. Çeşitlendirme amacıyla ezilmiş halde çeşitli meyveler, fındık, fıstık ve badem gibi yağlı tohumlardan da yararlanılır. Her gıda ürünü olduğu gibi dondurmada da kalite ve güvenliği oluşturan en önemli unsurlar, kullanılan süt ve diğer katkı maddelerinin temiz ve sağlıklı olmasıdır. Bunlardan özellikle sütün ısıtılmış – pastörize edilmiş olması ön koşuldur.” diye konuştu.

Serinlemek İsterken Hastalanmayın



Çukurova Üniversitesi Tıp Fakültesi Balcalı Hastanesi Başhekimisi ve Enfeksiyon Hastalıkları Anabilim Dalı Öğretim Üyesi Prof. Dr. Yeşim Taşova, periyodik bakımı yapılmayan klimaların pek çok rahatsızlığa sebebiyet verdiğini söyledi.

Prof. Dr. Taşova, bakımı yapılmayan klimaların, zatürre başta olmak üzere, viral enfeksiyonlar ve üst solunum yolu rahatsızlıklarına yol açabileceğini ifade ederek, klima bakımının hijyen açısından da çok önemli olduğunu vurguladı.

Klimaların periyodik bakımları ile filtre bakımlarının mutlaka yapılması gerektiğinin altını çizen Prof. Dr. Taşova, filtrelerin iyi temizlenmemesiyle mikroorganizmaların bakterileri tutucu olarak da görev alabildiğini belirtti.

“Çukurova Üniversitesi Botanik Bahçesi” Halka Açılıyor



Çukurova Üniversitesi kampüs alanında bulunan 200 dönümlük alanı kapsayan Çukurova Üniversitesi Botanik Bahçesi halka açılmak üzere yeniden revize ediliyor.

Çukurova Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Mustafa Kibar, kampüs alanı içerisindeki Botanik Bahçesi’ni halka açmak adına çalışma başlatılması amacıyla İstanbul’da bulunan ve dünyanın sayılı botanik bahçeleri arasında yer alan Nezahat Gökyiğit Botanik Bahçesi Müdürü ve beraberindeki heyeti Adana’ya davet ederek makamında ağırladı.

Botanik Bahçesi’ni gezip, incelemelerde bulunan Nezahat Gökyiğit, Botanik Bahçesi Müdürü Prof. Dr. Adil Güner, Margaret Güner, Riccardo Disperati, Mahir Akbalık ve Salih Kanoğlu’ndan oluşan heyet, var olan bitki türlerini inceledikten sonra yapılması gerekenler konusunda rapor hazırladı.



Botanik Bahçesi revize ediliyor

Yapılan incelemeler sonunda, Botanik Bahçesi’nin nesli tükenme tehlikesi altında olan bitki türlerinin saptanması, bitki tür çeşitliliğinin korunması, dünyadaki canlı yaşam ortamlarının ve biyolojik çeşitliliğin sürekliliğinin sağlanması ile botanik bilim dalı konusunda araştırmalar yapılmasına olanak sağlanması amacıyla revize edileceği duyuruldu.

Botanik Bahçesi’nin, 200 dönümlük alan üzerine kurulduğu, 65 dönümü doğal Akdeniz Maki alanı olarak korunmuş durumda bulunduğu, diğer alanlarında tıbbi bitkilerden tropik seralara, nilüfer havuzlarından nadir bitki türlerinin korunması alanlarına kadar birçok tematik türe sahip olduğu belirtildi. Ayrıca, Botanik Bahçesi’nin bir buçuk yıl içinde halka açılacağı da bildirildi.

Nezahat Gökyiğit Botanik Bahçesi’nin Müdürü olan ve Botanik Bahçesi’ni yeniden yapılandırma görevini üstlenen heyetin başkanlığını yapan Prof. Dr. Adil Güner, bu alanın bir an önce halka açılması için çalışmalarını tüm hızıyla gerçekleştirdiklerini, bahçenin yeniden elden geçirilerek gerekli düzenlemelerin yapılmasının en az bir buçuk yıllık bir sürede olacağını ifade etti.

<http://habermerkezi.cu.edu.tr/botanik.asp>

