

SALGININ MERKEZİNDEN HABER VAR



Sonuç Odaklı Üniversite –
Sanayi İş Birliği:
ESTÜ Seramik Araştırma Merkezi

Doğaya Tanıklık Edenlerin
Dünyası: Zooloji Müzesi

Sanayi Sonsuz Sınır
Akıllı Fabrikalara Giden Yolda İlk Adım:
Saf Yem Sanayi Ve Ticaret A.ş.



İçindekiler

Bizden

Rektörümüzün Yeni Öğrencilerimize Seslenişi

Sonuç Odaklı Üniversite – Sanayi İş Birliği:
ESTÜ Seramik Araştırma Merkezi

Tayfun Koçak Çin'den Bildiriyor:
Salgının Merkezinden Haber Var

Doğaya Tanıklık Edenlerin Dünyası: Zooloji Müzesi

Sanayi Sonsuz Sınır
Akıllı Fabrikalara Giden Yolda İlk Adım:
Saf Yem Sanayi Ve Ticaret A.Ş.

İkinci Bahar: Dr. Öğretim Üyesi Zakir Poyraz

Lezzet Hikayeleri: Ciğer Sarmadan Bardağa Gerçek Bir Lezzet
Hikayesi: Trakya Lokantası

Tarihten Bilimsel Notlar: Deneysel Bilimin Doğuşu

Eskişehir

Basında Biz

ESTÜ Aktif

İmtiyaz Sahibi

Prof. Dr. Tuncay Döğeroğlu

Yayın Yönetmeni

Prof. Dr. Abidin Kılıç

Editör

Dr. Öğr. Üyesi Başak Kalkan

Yayın Kurulu

Prof. Dr. Ertuğrul Algan
Doç. Dr. Burçin Yersel
Dr. Öğr. Üyesi H. Selçuk Kıray
Dr. Öğr. Üyesi Asuman Kaya
Dr. Öğr. Üyesi Başak Kalkan
Öğr. Gör. Dr. Arzu Çelen Özer
Öğr. Gör. Alper Bayrakdar

Röportajlar

İhsan Tarık Çelik
Mine Fakılı

Fotoğraf

İhsan Tarık Çelik

Görsel Yönetmen

Öğr. Gör. Alper Bayrakdar

Tasarım

Öğr. Gör. Alper Bayrakdar



Adres: Kurumsal İletişim Birimi
Eskişehir Teknik Üniversitesi
İki Eylül Kampüsü
26555 Tepebaşı / ESKİŞEHİR
Santral: +90 222 321 35 50

www.eskisehir.edu.tr
<https://eskisehir.edu.tr/universitemiz/estu-aktif>

ISSN: 2718-0018

Bizden,

ESTÜ AKTİF'in 16. sayısı ile karşınızdayız. Artık sonbahara ulaşıyoruz. Yaz sıcaklığının yerini serin akşamlar ve de bir de salgın tedirginliği aldı. Aman dikkat: Maske, Mesafe, Temizlik.

Yeni öğrencilerimize de merhaba diyoruz bu günlerde. Tatlı bir telaş içindeler elbette. ESTÜ Aktif ailesi olarak üniversitemize hoş geldiğinizi, bizi mutlu ettiğinizi ve sizinle şimdi daha büyük ve güçlü olduğumuzu belirtmek isteriz.

Sayın Rektörümüzün yeni öğrencilerimize mesajı ile 16. Sayımıza merhaba diyoruz.

Üniversitemizin güzide merkezlerinden Seramik Araştırma Merkezi bu sayımızda yer alıyor. Üniversite sanayi işbirliğine çok iyi bir örnek.

"Tayfun Koçak Çin'den Bildiriyor" yazı dizisini keyifle okuyacaksınız. Tayfun çok yönlü ve başarılı bir arkadaşımız. Kendisine bu yazı dizisi için teşekkür ediyoruz.

Fen Fakültesi'ne B Kapısından girdiğinizde sizi bir iskelet karşılar. Şaşırsınız. Sonrasında bir müzenin içinde bulursunuz kendinizi. Sizin için fotoğrafladık.

Sanayi Sonsuz Sınır' da bu kez SAF YEM yer alıyor. Bilime inanmanın öyküsünü okuyacaksınız.

Akademik hayata adanan bir yaşam. Sayın Zakir Poyraz Hocamızı sizlerle ESTÜ Aktif sayfalarında buluşturuyoruz. Onun deneyimlerinden öğreneceğimiz çok şey var.

Lezzet Hikayeleri'nde bu sayımızda yine şehrimizin tarihi, tarihi olduğu kadar nefis ekmekleri ile tanınan Trakya Lokantası var. Denemediyseniz tavsiye ederiz.

Tarihten Bilimsel Notlar'da artık deneysel bilimin kapılarını aralıyoruz.

Eskişehir'de Prof. Dr. Ertuğrul Algan Hocamızın geniş fotoğraf albümünden çok şey öğreniyoruz.

Basında Biz'de üniversitemiz ile ilgili çıkan bazı haberleri sıraladık.

Sağlıklı ve mutlu günler diliyoruz.



Sevgili Öğrencilerim,

Öncelikle geleceğinizi belirlemede önemli bir dönüm noktası olan Üniversite sınavında göstermiş olduğunuz üstün başarıdan dolayı Eskişehir Teknik Üniversitesi adına her birinizi ve büyük fedakarlıklarla sizleri yetiştiren değerli ailelerinizi yürekten kutluyor; Eskişehir Teknik Üniversitesi ailesine-Üniversitenize hoş geldiniz diyorum.

YKS2020 sonuçlarının açıklanmasıyla birlikte Üniversitemiz bölümleri %100 doluluk oranıyla yeni öğrencilerine merhaba dedi. İlk 5 binde 15, ilk 10 binde 16, ilk 20 binde 17 ve ilk 50 binde 176 öğrenci Eskişehir Teknik Üniversitesi bölümlerine yerleşmeye hak kazandı. Üniversitemiz bölümlerine yerleşen öğrencilerimiz tercih sıralamalarına bakıldığında %20'si ilk tercihinde, %54'ü ilk beş tercihinde, %80'i ise ilk 10 tercihinde Üniversitemiz bölümlerini tercih etti.

Öğrencilerimizin geleceği bizler için önemli ve değerli. Bizler Eskişehir Teknik Üniversitesi çalışanları olarak bu sorumluluğu büyük bir memnuniyetle ve onurla kabul ediyoruz. Üniversitemizde alacağınız mesleki eğitim sonrasında küresel ölçekte tercih edilen nitelikli bireyler olarak mezun olmanızın yanı sıra; yaşama ve yaşadığı dünyaya saygılı, farkındalığı yüksek ve etik değerlere duyarlı insanlar olarak yetişebilmeniz için gerek yetkinliği yüksek öğretim elemanlarımız gerekse güçlü altyapımızla sizlere her türlü imkanı sağlayacağımızdan emin olun. Sizlerin de kendiniz için, aileleriniz için, Üniversiteniz için, Ülkemiz ve dünyamız için yılmadan ve yorulmadan çalışacağınıza yürekten inanıyorum.

Sizlerin de bildiği gibi tüm dünyayı tehdit eden Covid-19 pandemisi nedeniyle bugüne kadar geçen süre içinde Ülkemizde ve şehrimizde vaka sayılarında beklenen azalmanın gerçekleşmemesi ve vaka sayılarının halen artıyor olması bir süre daha salgına bağlı risklerin devam edeceğini göstermektedir. Bu nedenle şehrimizdeki diğer iki üniversite ile birlikte 2020-21 Akademik güz yarıyılında eğitim öğretim faaliyetlerimizi büyük oranda uzaktan eğitim teknikleriyle yürütme kararı aldık. Öğrenci Dekanlığımızın düzenlediği online oryantasyon programı ile 5 Ekim Pazartesi günü olan Akademik yılın ilk gününde Sizlere merhaba diyeceğiz.

Sizleri yaptığınız doğru tercihten dolayı tekrar kutluyor, sağlıklı, mutlu ve başarılı bir öğrencilik yaşamınız olması temennisiyle Üniversitemizde geçireceğiniz ilk akademik yılınızın sağlıklı, mutlu ve başarılı geçmesini diliyorum. Koşulların en kısa zamanda normale dönmesini ve sizlerle kampüslerimizde yüz yüze eğitim ortamlarında bir arada olabilmek ümidiyle hepinizi sevgiyle kucaklıyorum.

Tuncay Döğeroğlu
Rektör



SONUÇ ODAKLI ÜNİVERSİTE – SANAYİ İŞ BİRLİĞİ: ESTÜ SERAMİK ARAŞTIRMA MERKEZİ

İhsan Tarık Çelik

Üniversite-Sanayi iş birliği kalkınmanın itici gücü. Bu çerçevede üniversiteler bünyesinde kurulan araştırma merkezleri sanayi sektörünün teknoloji ithal eden ve kullanan bir yapıdan, teknoloji üreten ve ihraç eden, rekabet gücünü yüksek bir yapıya dönüştürülmesinde önemli katkılar sunmakta. Üniversite-sanayi işbirliklerine verdiği önem ve öğrencilerinin küresel ölçekte tercih edilen, nitelikli meslek profesyonelleri olarak mezun etmeyi ilke edinen Eskişehir Teknik Üniversitesi bünyesinde yer alan Seramik Araştırma Merkezi de bu hedefe hizmet eden bir merkez olarak dikkat çekiyor. Üniversite-Sanayi işbirliğinin önemli bir sonucu olan Seramik Araştırma Merkezi'nin faaliyetleri hakkında Malzeme Bilimi ve Mühendisliği öğretim üyesi ve aynı zamanda SAM AR- GE Koordinatörü ve Yönetim Kurulu Başkanı Prof. Dr. Alpagut KARA ile merkezin faaliyetlerini ve geleceğe dönük hedeflerini konuştuk.

ESTÜ Seramik Araştırma Merkezi

Seramik Araştırma Merkezi (SAM); TÜBİTAK Üniversite-Sanayi Ortak Araştırma Merkezleri Programı (ÜSAMP) kapsamında 1998 yılında kuruldu. 2007 yılında seramik sektöründe faaliyet gösteren 18 ortak ve Anadolu Üniversitesi'nin eşit ortaklığında 4691 sayılı Teknoloji Geliştirme Bölgeleri Kanunu kapsamında şirketleşerek üniversite-sanayi ortaklı bir yapıya kavuştu. SAM A.Ş., kuruluş amaçlarından biri olan üniversite sanayi iş birliği gerçekleştirme ve sanayi ağırlıklı bir yönetim anlayışı ile faaliyetlerine başladı. Bu süreçte emeği geçen gerek akademik camiadan, gerekse özel sektörden birçok kişi var. Ancak bu kişiler arasında Prof. Dr. Ersan Pütün ve Prof. Dr. Ferhat Kara hocalarımızın isimlerini burada ifade etmeden geçemeyeceğim.

Mayıs 2018 tarihinde Eskişehir Teknik Üniversitesi'nin kurulmasıyla Anadolu Üniversitesi'nin % 50 hissesinin % 47.5'lük kısmı Eskişehir Teknik Üniversitesi'ne devredildi. Hali hazırda merkezimiz 4691 sayılı kanun kapsamında Anadolu Teknoloji Parkı (ATAP) şemsiyesi altında faaliyetlerine devam etmektedir. AR-GE hizmetleri için üniversitemiz ile yapılan bir protokol kapsamında ağırlıklı olarak Malzeme Bilimi ve Mühendisliği bölümü altyapısını kullanmaktadır. Ben de bu oluşum içinde üniversitemiz adına Merkezin Yönetim Kurulu Başkanı ve aynı zamanda AR-GE Koordinatörü olarak görev yapmaktayım.

SAM genelindeki laboratuvarlarda TS EN ISO 17025 kapsamında bir kalite sistemi yürütülmektedir. Seramik nihai ürün test laboratuvarı olan Standart Test Laboratuvarı (STL) TS EN ISO 17025 kapsamında 2003 yılından bu yana TÜRKAK tarafından akredite edilmiş ve Türkiye'de seramik alanında hizmet kapsamı en geniş olan laboratuvardır. Diğer laboratuvarlarımız ile ilgili kalite çalışmaları ve akredite olmaya yönelik çalışmalar ise hali hazırda devam etmektedir.

Merkezin faaliyetleri hakkında bilgi alabilir miyiz?

Genel başlıklar altında ifade edilecek olursa SAM; seramik kaplama malzemeleri, seramik sağlık gereçleri, seramik refrakter malzemeler, seramik sofra eşyaları ve hammadde üreticilerine hitap etmektedir. Bu açıdan Türkiye'de seramik üretimi yapan firmaların çoğu ile uzun süredir devam eden faaliyetler yapmaktadır.

İç ve dış pazarlarda artan rekabet nedeniyle, sektör temsilcilerinin bir kısmının AR-GE faaliyetlerine ayırdıkları maddi ve iş gücü kaynaklarını diğer alanlara aktarmaktadır. Diğer yandan, AR-GE yatırımı, çıktılarının uzun vadede alındığı bir yatırım alanıdır ve kriz dönemlerinde dahi çalışmalarının kesintiye uğratılmadan devam ettirilmesi gerekir. Aksi takdirde kısa vadede çözüldüğü düşünülen aksaklıklar AR-GE desteği alınmadan uzun vadede

sektörün teknolojinin gerisinde kalması sorunuyla yüzleşmesi anlamına gelmektedir. Bu bağlamda SAM olarak kuruluşundan bu yana sektöre yönelik ve sonuç odaklı AR-GE ve teknoloji geliştirme faaliyetleri içinde olmaya çalışıyoruz. Bu da sektör temsilcileri ile yakın bir diyalog içerisinde olmamızı gerektirmektedir. Personelimiz sadece laboratuvar koşullarında değil, gerektiğinde işletme koşullarında da firmalarla katkı verecek

kabiliyetlere sahipler. Sektörde üretim 7 gün, 24 saat. Bu açıdan her zaman sektör ihtiyaçlarına yönelik hazır olmanız ve çözüm üretmeniz gerekiyor. Bugüne kadar gerçekleştirilen AR-GE projeleri ile seramik sektörüne kayda değer oranda bir katma değer sağlandığını söyleyebilirim. Bunların yanında doğrudan hesaplanamayan teknolojik destek hizmetleri ve danışmanlıklardan sağlanan üretim kayıplarının önlenmesi veya giderilmesi gibi önemli faydalar da var.

Son dönemde Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı'nın destekleri ile seramik sektöründe AR-GE kültürünü yaygınlaştırmaya çalışan firma sayısı giderek artmaktadır. Bakanlığın 5746 sayılı Araştırma, Geliştirme ve Tasarım Faaliyetlerinin Desteklenmesi Hakkındaki Kanun kapsamında hali hazırda AR-GE merkezi olarak faaliyetlerine devam eden üretici firmalarımız bulunmaktadır. Bu kapsamda SAM olarak AR-GE merkezi olan ve olmayı planlayan firmalar ile mevcut deneyimlerimizi ve bilgi birikimimizi paylaşarak ortaya orta ve uzun vadeli AR-GE projeleri koymak adına yüksek bir sinerji çıkardığımızı ve çıkaracağımızı düşünüyoruz.



Prof. Dr. Alpagut KARA
Lisans öğrenimini 1988 yılında İstanbul Teknik Üniversitesi Metalürji Mühendisliği bölümünde tamamlayan Prof. Dr. Alpagut KARA, ardından Milli Eğitim Bakanlığı'nın bursuyla 1990-1991 yılları arasında İngiltere'nin Leeds Üniversitesi'nde "mühendislik seramikleri" alanında yüksek lisans derecesini almıştır. Yüksek lisans derecesini aldıktan sonra, Anadolu Üniversitesi'nde öğretim görevlisi olarak çalışmaya başlayan Kara, 1999 yılında Bath Üniversitesi'nden "seramik malzemeler" alanında doktora derecesini almıştır. Anadolu Üniversitesi'ne, o zamanki adıyla Seramik Mühendisliği Bölümü'ne öğretim üyesi olarak geri dönen Prof. Dr. Alpagut KARA, halen SAM AR-GE Koordinatörü ve Yönetim Kurulu Başkanı olarak görevine devam etmektedir. Kara, evli ve iki kız çocuğu babasıdır.

SAM genelindeki laboratuvarlarda TS EN ISO 17025 kapsamında bir kalite sistemi yürütülmektedir. Seramik nihai ürün test laboratuvarı olan Standart Test Laboratuvarı (STL) TS EN ISO 17025 kapsamında 2003 yılından bu yana TÜRKAK tarafından akredite edilmiş ve Türkiye'de seramik alanında hizmet kapsamı en geniş olan laboratuvardır. Diğer laboratuvarlarımız ile ilgili kalite çalışmaları ve akredite olmaya yönelik çalışmalar ise hali hazırda devam



etmektedir.

“SAM ülkemizde uzun süreli ve başarılı bir şekilde üniversite-sektör işbirliğinde faaliyet gösteren sayılı merkezlerden bir tanesi.”

SAM'ın faaliyetleri AR-GE ve akredite testler ile bitmemektedir. Son yıllarda gerek yüz yüze, gerekse “online” programlarımız ile sektörde çalışacak ve/veya hali hazırda çalışan mavi ve beyaz yakalı personele yönelik olarak kapsamlı eğitimler vermekteyiz. Ayrıca, SAM olarak Mühendislik Fakültesi Malzeme Bilimi ve Mühendisliği Bölümü öğrencilerimize yönelik laboratuvar destek hizmeti veriyoruz, staj yeri bulmalarına yardımcı oluyoruz. Küçük bir kütüphanemiz de mevcut. Mezun olduktan sonra sektörde çalışmak isteyen arkadaşlarımızı bu kütüphanemizden yararlandırıyoruz.

Merkezin Türkiye, Eskişehir ve Eskişehir Teknik Üniversitesi açısından önemi nedir?

Bence SAM ülkemizde uzun süreli ve başarılı bir şekilde üniversite-sektör işbirliğinde faaliyet gösteren sayılı merkezlerden bir tanesi. Seramik üreticilerinin neredeyse

yarısı Eskişehir ve civarında üretim yapıyor. Bu açıdan bizlerin üreticilere, onların da bizlere ve dolayısıyla üniversitemize erişimi oldukça kolay. Sektör ile olan uzun süreli birlikteliğimizin yarattığı güven sayesinde karşılıklı olarak bir münasebet söz konusu. Sektörde AR-GE, teknolojik destek ve eğitim konularında genelde ilk akla gelen SAM ve dolayısıyla üniversitemiz. Bu açıdan değerlendirildiğinde SAM gerek üniversitemiz, gerekse Eskişehir için önem arz ediyor. Ayrıca, ülkemizde SAM gibi sektöre hizmet veren başka bir merkezin olmaması da Merkezimizi Türkiye için de önemli hale getiriyor.

“Şunu rahatlıkla söyleyebilirim ki, sektör üniversitemiz mezunu ve referans olduğumuz arkadaşlarımızdan oldukça memnun. Mezunlarımız sadece seramik ürünlerin üretim hattında iş bulmuyor, aynı zamanda bu firmaların ar-ge birimlerinde ve tedarik süreçlerinde de yer alıyorlar. Yine seramik üreten firmalara farklı hammadde sağlayan firmalar da seramik sektöründe çalışmak isteyen mezunlarımız için potansiyel yerler.”



Merkezin, staj, iş imkânı veya burs gibi Üniversitemiz öğrencileri için sağladığı olanaklar mevcut mudur?

Merkezimiz başta Mühendislik Fakültesi Malzeme Bilimi ve Mühendisliği bölümü öğrencileri olmak üzere diğer mühendislik öğrencilerimize iş birliği içinde olduğu firmalarda staj yapmaları konusunda ciddi destek vermektedir. Ayrıca, sınırlı sayıda olsa da kendi

bünyesinde de staj imkanı tanıyarak bu öğrencileri sektöre kazandırmaya çalışmaktadır. Mezun arkadaşlarımız için SAM önemli bir referans yeri. Şun rahatlıkla söyleyebilirim ki, sektör üniversitemiz mezunu ve referans olduğumuz arkadaşlarımızdan oldukça memnun. Genelde eleman arayan firmalar bizden destek istiyorlar. Türkiye'deki seramik sektörü özellikle endüstriyel (silikat esaslı) seramikler üzerine yoğunlaşmış ve ülkemiz ekonomisi açısından oldukça önemli bir sektör. Bu durum mezunlarımıza istihdam alanı yaratıyor. Mezunlarımız sadece seramik ürünlerin üretim hattında iş bulmuyor, aynı zamanda bu firmaların AR-GE birimlerinde ve tedarik süreçlerinde de yer alıyorlar. Yine seramik üreten firmalara farklı hammadde sağlayan firmalar da seramik sektöründe çalışmak isteyen mezunlarımız için potansiyel yerler. Gerek akademik, gerekse endüstriyel faaliyetler kapsamında ziyaret ettiğim firmalarda mezunlarımız ile sıklıkla karşılaşmak bana ayrı bir keyif veriyor doğrusu. Burs konusunda planlamalarımız olmasına rağmen maalesef şu ana kadar gerçekleştiremedik. Ama konu hala gündemimizde olan bir konu.

“SAM üretici firmalar ile ilgili kamu kurumları arasında da bir köprü rolü oynamaktadır.”

Seramik Araştırma Merkezi tarafından yürütülen ulusal ve uluslararası projeler hakkında bilgi alabilir miyiz?

SAM'da yapılan ulusal projelere örnek verecek olursak; seramik üretiminde enerji verimliliği ilgili AR-GE çalışmalarımız bulunmaktadır. Diğer bir önemli konu; Türkiye'nin önemli rekabet güçlerinden birisi olan yerli hammadde kaynaklarının (özellikle kil) giderek azalmasıdır. Bu kapsamda mevcut kaynakların daha etkin kullanımı ve alternatif kaynakların devreye alınmasıyla ilgili çalışmalar yürütülmektedir. Özellikle atık yönetiminde pişmiş ve ham atıkların, aynı zamanda önemli bir hammadde olan suyun geri kazanımı da giderek önem kazanmaktadır. Çevre mevzuatlarındaki düzenlemeler, firmaların bu yönde kendilerini vakit kaybetmeden geliştirmeleri gerektiğinin bir diğer gerekçesidir. Bu kapsamda Bursa Eskişehir Kalkınma Ajansı'nın (BEBKA) öncülüğünde, SAM'ın da katılımıyla bire endüstriyel simbiyoz çalışması yürütülmüştür. Seramik fabrikalarının arıtma tesislerinde açığa çıkan keklerin çimento sektöründe hammadde kullanımıyla ilgili bir rapor hazırlanmış ve paydaşlarla paylaşılmıştır. Farklı sektörlerle de benzer projelerin yürütülmesi oldukça önemlidir. Ayrıca SAM olarak TÜBİTAK, ETİ MADEN, TKİ (Türkiye Kömür İşletmeleri) ve TSF (Türkiye Seramik Federasyonu) gibi kamu kurumları ve federasyonlar ile birlikte yürüttüğümüz ve hala da yürüten projelerimiz ve raporlama çalışmalarımız bulunmaktadır. Son dönemde sektörde yaygınlaşan dijital dekorasyon konusu da SAM'da yapılan ve önümüzdeki dönemde yapılması planlanan önemli bir konu olarak öne çıkmaktadır.

AR-GE faaliyetlerimiz özellikle firmaların üretiminde verimliliklerinin artırılması üzerinde yoğunlaşmıştır.



SAM üretici firmalar ile ilgili kamu kurumları arasında da bir köprü rolü oynamaktadır. Yine uluslararası olarak farklı ülkelerden araştırma merkezlerinin katıldığı ve Ufuk 2020 kapsamında desteklenen REMEB projesine paydaş olarak doğa dostu seramik membranlar üzerinde çalışılmış ve proje başarı ile tamamlanmıştır.

Merkez faaliyetleri sürdürülürken iş birliği içerisinde olunan kurum içi veya kurum dışı paydaşlarınız kimler, özellikle üniversite- sanayi iş birliği noktasında merkezin önemi ve paydaşlarla yürütülen ortak çalışmalar hakkında bilgi alabilir miyiz?

SAM, disiplinler arası çalışmalarda başta Eskişehir Teknik Üniversitesi olmak üzere faaliyet alanları ile alakalı tüm kamu kurum ve kuruluşları ile birlikte iş birliği içinde olmaya gayret etmektedir. SAM'ın yönetim kuruluşuna baktığınızda üniversitemizi temsilen benim haricindeki bütün üyeler sektörü temsilen gelen üyeler. Bu açıdan SAM'ın en önemli paydaşları yine seramik üreticileri ve üniversiteler. Ayrıca Türk Seramik Derneği (TSD) Yönetim Kurulu Başkanı olmam münasebeti ile aynı zamanda Türk Seramik Federasyonu (TSF) Yönetim Kurulu Üyesi olarak da görev yapmaktayım. Bu durum sektördeki gelişmeleri de yakından takip etmemize katkıda bulunuyor. Diğer bir deyişle hem akademinin, hem de özel sektörün içinde olan bir yapımız mevcut. Yukarı da bazı paydaşlarımızın isimlerini vermiştim ama bu isimlere EBK Seramik Kümesi'ni de dahil edebilirim. Yine yurt dışındaki benzer araştırma merkezleri (özellikle seramik sektöründe önde giden İtalya ve İspanya'daki Merkezler) ile de sürekli bir temasımız söz konusu.



Seramik Araştırma Merkezi'nin gelecek projeleri neler?

SAM bundan sonra da üniversite-sanayi iş birliğini sağlayan, seramik sektörü firmalarının AR-GE ihtiyaçlarına cevap veren AR-GE projelerine imza atmaya devam edecektir. Son dönemde sektördeki sadece seramik malzemeler konusunda değil, aynı zamanda bu alanda kullanılan makineler konusunda da teknolojik yenilikleri de (dijital uygulamalar gibi) daha yakından takip etmeye çalışıyoruz. Ülkemiz seramik hammaddeler, seramik karo ve seramik sağlık gereçleri üretimde ve ihracatında Avrupa'da ve Dünya'da önde gelen ülkelerden bir tanesi ancak daha katma değerli ürünler ile uluslararası pazarda rekabet şansımızın daha yüksek olacağı herkes tarafından kabul edilen bir gerçek. Bu noktada SAM'a çok iş düşüyor

doğrusu.

Sektördeki diğer önemli bir eksiklik; özellikle gelişen teknolojilere hakim ve bu teknolojiler ile üretim yapabilecek kalifiye eleman eksikliği. SAM olarak bu konu önceliklerimizden bir tanesi. Bu yönde özellikle TSF ile birlikte hareket ederek eğitim programları hazırladık ve uyguladık. Bu sürece fakültemizden de hocalarımız destek veriyorlar.

Son olarak SERES demek istiyoruz hocam, bu yıl 5.si düzenlenecek olan Uluslararası, Seramik, Cam, Emaye, Sır ve Boya Kongresi'nin (SERES) seramik teknolojileri ve sektörün geleceği açısından önemi nedir? Seramik Araştırma Merkezi olarak kongrenin önemi ve ESTÜ'nün süreçteki önemi nedir?

Maalesef Covid-19 nedeniyle kongremiz Ekim 2021 tarihine ertelendi. SERES şehrimiz ve üniversitemiz ile özleşmiş bir kongre haline geldi. Seramik sektörünü ve üniversiteyi birleştiren önemli bir platform. SERES Kongrelerinde özellikle sektör ihtiyaçlarını göz önünde bulundurarak teknoloji ve sanatı birleştirerek sunduğumuz oturumlar var. Kongreye seramik sektör katılımının yanı sıra akademik personel ve öğrencinin de katılımı ile farklı platformlarda birliktelik ve interaktif bir ortam sağlanıyor. Bu organizasyonla birlikte çalışmalar, bilgi ve deneyimler paylaşılmakta. Gelecekte kurulabilecek ulusal ve uluslararası yeni işbirliklerinin önünün açılması noktasında SERES Kongrelerini hem TSD olarak, hem de SAM olarak oldukça önemsiyoruz. İnşallah seneye daha öncekilerden daha başarılı bir kongreye imza atacağız. Diğer yandan, TSD ve SAM olarak "online" da olsa pandemi döneminde sektöre yönelik faaliyetlerimiz olacak ve faaliyetler hakkında bilgileri başta internet sitemiz olmak üzere ilgili platformlardan paylaşacağız.





Üniversitemiz Mezunlarından

Tayfun Koçak Çin'den Bildiriyor

Salgının Merkezinden

Haber Var

Tayfun Koçak

Değerli ESTÜ Aktif okurları "Çin'de Covid-19 süreci", "Çin'de Eğitim", "Çin'de Sanayi" ve "Çin'de Sosyal Hayat" bölümleri ile önümüzdeki dört sayı boyunca birlikte olacağımız Tayfun Koçak Çin'den Bildiriyor yazı dizisinin ilkbölümüne geçmeden "Ben Kimim?" sorusuna kısaca yanıt vermek istiyorum. 2012 yılında Malzeme Bilimi ve Mühendisliği Bölümünden mezun oldum. Ardından aynı bölümde Prof. Dr. Servet TURAN danışmanlığında yüksek lisansımı tamamladım. 2017 yılından bu yana ise Çin Devleti'nin burslusu olarak Nanjing Havacılık ve Uzay Bilimleri Üniversitesi'nde lityum-iyon pilleri üzerine doktora çalışmalarına devam etmekteyim. Çin'de yaşadığım sürede kazandığım tecrübelerim yanında Tayfun KOÇAK kimdir sorusuna vereceğim yanıt tek cümle ile ben de ESTÜ ailesinin bir parçasıyım.

Bu yazı dizisinin ilk bölümünde, Covid-19 süresince gözlemlerimi ve medyada çıkan haberleri kısaca sizlerle paylaşmaya çalışacağım.

Doktora yapmakta olduğum için 2020 kış tatilini Çin'de geçirmeye karar vermiştim. Son seneye giriş yaptığım için laboratuvar da elde ettiğim sonuçları yazmakta olduğum makalelere aktarmak ve literatür taramasına devam etmek istiyordum. Çin'de okulların kış tatili 15 Ocak-20 Şubat tarihleri arasında. Bu tarihler içinde ayrıca tüm halkın kutladığı geleneksel bahar tatili (25 Ocak-2 Şubat) de kutlanmakta. Bu bir haftalık zaman süresince sokakta kalabalıkları görmemiz çok zor. Hemen herkes aile büyüklerini ziyaret eder ve evde geleneksel yemekleri yaparlar. Covid-19 salgının bu tatil süresine denk gelmesi hem bir avantaj hem de dezavantaja neden oldu. Bu tatil

süresince yaklaşık 500 milyondan fazla Çinli ülke içinde veya yurt dışına (6,5 milyon turist) hareket ediyor. Bu sebepten virüsün başlangıçta yayılmasını artırmış olma ihtimali yüksek. Ancak tatil süresince gıda stoku yapmış olmaları ve süreçte dışarı çıkmıyor olmaları da karantina sürecinin uzatılmasına rağmen başarılı bir şekilde yürütülmesini sağladı. Böylece salgının kontrol altına alınması da kolaylaştı.



Google'dan virüs kelimesini arattığımızda ilk haberin 18 Ocak'ta Türk medyasına düştüğünü görüyoruz. O tarihlerde Türkiye'de virüs hem bilinmiyordu hem de virüs yaygın değildi. 20 Ocak'ta çıkan bir diğer habere göre Çin'de karantinalar başlamış ve sadece 3 kişi yaşamını yitirmişti. Tarihler 2 Şubat'ı gösterdiğinde, Türk medyasında Wuhan'da mahsur kalan Türklerin, Türkiye Cumhuriyeti devleti tarafından tahsis edilen uçakla ülkeye getirildiği ifade ediliyordu. O dönemde birçok arkadaşım neden o uçakla Türkiye'ye gelmediğimi sordu. İlk sebep, Wuhan karantina altında bir şehir olduğu için oraya gitme şansımız zaten yoktu. Diğer sebep ise, evde kalmamızın daha güvenli olacağıydı. Çünkü benim THY uçağı ile Türkiye'ye dönebilmem için önce hızlı trene, sonra ise uçak ile Türkiye'ye dönmem gerekiyordu. Bu yolculuk süresince virüse yakalanma tehlikesi çok daha fazla idi. Son olarak hem evde yemek yaptığım için hem de kış tatili için evde yiyecek stoku bulunduğu için uzun süre evden çıkmadan hayatımı devam ettirebilecek olmamdı. Yaklaşık 2 ay hiç

evden çıkmadım diyebilirim. Mart 15 civarında ise sayılar kontrol altına alınmaya başlamıştı ve cep telefonundan çevrede virüs kapmış insanları görebiliyorduk. 17 Mart tarihine geldiğimizde Türk arkadaşlarımla dışarıda buluşabiliştik. O tarihlerde herkes cadde ve sokaklarda maske ile geziyordu ve kamusal alanlarda kalabalıkları görmek mümkün değildi.

Çin'de yaşayan Türklere gelince bu dönemde uçakla Türkiye'ye dönen Türk sayısı 32'ydi. Ancak resmî rakamlarına göre Çin'de 6000 civarında Türk yaşamakta. Bunların bir kısmı kış tatilinde dönmüş olsa bile en az 2000 Türkün bu süreçte hep Çin'de kaldığını tahmin ediyorum. Covid-19 süreci başladığında, uzun yıllar Çin'de yaşayan Türkler, bize sosyal medya gruplarında sakin olmamız gerektiğini ve Çin'in yakında bu sorunu çözeceğini ifade ettiler. Çünkü Çin hükümetinin olağandışı durumlarda topyekûn mücadele kapasitesini iyibiliyorlardı. Başlangıçta inanmak zor olsa da sonrasında durumun kontrol altına alınması mutluluk verici idi. Bugün gelinen noktada Çin, virüsü tamamen kontrol altına almış ve dünyanın en güvenli ülkesi diyebiliriz. Peki Çin bunu nasıl başardı?

Bu sorunun 2 temel cevabı var: Birincisi Çin'in Komünist Parti tarafından yönetiliyor olması ve Asya kültürü. Şu an tüm dünyada virüslü insan sayısının Çin, Güney Kore ve Japonya'da diğer Batılı ülkelere göre daha az sayıda olduğunu ve salgının kontrol altına alındığını söyleyebiliriz. Bunun altında yatan nedenlerin başında 17 yıl önce Asya'da ortaya çıkan SARS virüsünde yaşananlardan alınan dersler ve devlet kademesinde alınan sıkı tedbirler gelmekte. Bir diğer önemli neden ise, bu coğrafyada hava kirliliği sebebi ile insanların maske takmaya alışık olması. Ve elbette Asya kültürünün etkisi. Toplumun sakin, sessiz bir yaşamı tercih etmesi ve sosyal yaşamın durağanlığı virüsün yayılmasının önündeki en önemli engellerden birisi. Örnek vermek gerekirse, Çin'de bizim bildiğimiz anlamda insanların buluştuğu kafe kavramı neredeyse yok. Çok çalışkan olan Çinlilerin yaşamları iş-ev döngüsünde devam ediyor. Sosyal yaşamın yok denecek kadar az olması virüsün yayılım hızını da elbette etkiliyor. Son olarak yönetim şeklinin virüsün yayılım hızına etkisi. Devlet tarafından alınan kararlar toplum tarafından harfiyen uygulanıyor. Nasıl ki Almanlar için çok disiplinli bir millet diyorsak, Çinliler de devletten gelen bir kuralı hiç sorgulanmadan kabul ediyor. Bir örnekle kuralların toplum tarafından nasıl uygulamaya koyulduğunu açıklamak isterim. Son 1 aydır bir anda tüm elektrikli motosiklet sürenlerin kask taktığını fark ettim. 1 Ağustos itibarıyla kask takmanın zorunlu hale geldiği Çin'de Temmuz ayında neredeyse hiç kask takan yok iken, 15 Ağustos'ta bir anda herkes kask takmaya başladı. Batı dünyasında ise bireysellik ve kişisel özgürlük kavramı daha ön planda. İsveç hükümeti karantina uygulamayıp, kişisel korunma tedbirlerini halkın kendisinin alması gerektiğini söyledi. Kısaca söylemek istediğim, ülkeler ve doğal olarak o ülkede yaşayan insanlar, geçmişten gelen kültürün



etkisi ile hareket ediyorlar. Ülkeleri değerlendirirken bu çerçevede değerlendirmek gerekir. Asya kültürü ve güçlü devlet yönetimi, Covid-19 sürecinin kontrol altına alınmasını kolaylaştırdı.

Çin’de yaşadığım ev, üniversite kampüsünün hemen yanında. Ancak 8 aydır çalışmak için laboratuvara bile girmeme izin verilmedi. Mayıs ayında tüm öğrenciler kapıda test edilip kampüse alındı. Öğrenciler Çin’de kampüs içindeki yurtlarda kalmakta ve kampüsler 20.000 öğrencinin rahatlıkla konaklayabileceği büyüklükte. Kampüs içindeki alışveriş merkezleri ve kantinler süreç içinde sürekli açık tutuldu ve öğrenciler kampüs dışına çıkmadan mezun oldular.

Güz döneminde ise üniversiteler 14 gün karantina sürecinden sonra öğrencilerini kabul etti. Kampüs dışında kalan öğrenciler için girişler ise 2 Eylül tarihinde başladı. Bugün hala tüm toplu taşıma araçlarında maske takılması zorunlu. Birçok alana akıllı telefonlarımızda bulunan sağlık kodunu göstererek giriş yapabiliyoruz. Eğer bir bölgede virüs tespit edilirse cep telefonları ile virüslü bireyleri tarayabiliyorsunuz. Pekin’de 9 günde 2,3 milyon insan virüs testine tabi tutuldu. Tüm bunlar hızlı ve kontrollü tedbirler alındığını gösteriyor.

Çin’de Covid-19 sürecine ilişkin bir diğer önemli husus, Çin sanayisinin maske ve dezenfektan üretimine çok çabuk uyum sağlamasıdır. Dünyanın üretim fabrikası olarak geçen Çin, maske üretiminde de başı çekti. Ancak Covid-19 süresince üretim kapasitesi talep edilen maske sayısına yetmeyince yaklaşık 500 firma, bir anda maske üretimine geçti. Çin’de bulunduğum süre içinde 30’un üzerinde fuar ve birçok fabrika ziyaretinde bulundum. Çin’in üretim kapasitesi muazzam. Daha da önemlisi çok hızlı uyum sağlayabilme kapasiteleri. Wuhan’da 10 günde inşa edilen hastane de bunun en güzel örneklerinden. Bir bina inşa edilecekse yüzlerce kamyon, dozer ve işçi bir anda çalışmaya başlamakta ve çok kısa sürede proje sonuçlanmakta. Elbette bu hızın altında yatan iki önemli büyüklük var: İlki Çin’in nüfus büyüklüğü, diğeri ise şirketlerin büyüklükleri. Planlamaya verilen önem de süreçlerin hızlı bir şekilde yürütmesinde etkili. Binlerce doktor ve hemşirenin çok hızlı bir biçimde karantina bölgelerine transfer edilebilmesi de planlamaya verilen önemin göstergesi.

Sonuç olarak, Covid-19 süreci Çin devletinin kapasitesini görmekaçısındanuzunyıllarda elde edilebilecek deneyimi bana 6 aylık süreçte göstermiş oldu. Farklı iş yapma modelleri ve ülkemizin gelecek stratejilerinin belirlenmesi



苏康码

姓名: TAYFUN KOCAK

更新于: 2020-04-25 18:13:02

国家防疫健康信息码

增加家庭成员



★ 健康提示

绿色：勤洗手、常通风、戴口罩，出现发热咳嗽等症状请及时就医

信息变更

健康申报

本服务由江苏省疾病预防控制中心提供

--- 服务热线：12345 ---

KAYNAKLAR

- <http://www.turkishtimedergi.com/genel/6-5-milyon-cinli-turist-dunyaya-yayilacak>
- <https://www.sozcu.com.tr/2020/dunya/cindeki-gizemli-salginda-olu-sayisi-artiyor-karantinalar-basladi-5577677/>
- <https://www.sabah.com.tr/saglik/2020/03/11/sars-virusu-ne-zaman-ortaya-cikti-nasil-tedavi-edildi-sars-virusu-sebebiyle-kac-kisi-oldu>
- https://www.ntv.com.tr/video/dunya/cinde-10-gunde-insa-edilen-hastane-gazetecilere-acildi,My6va_vRg0SmZyO6j2F4NQ
- <https://www.bik.gov.tr/hangi-ulkede-kac-turk-vatandasi-yasiyor/>
- <https://www.sozcu.com.tr/2020/dunya/pekinde-rekor-test-9-gunde-2-29-milyon-kisi-test-edildi-5886175/>
- <https://www.worldometers.info/coronavirus/>

noktasında ise bu kısa süreçte öğrendiğim en önemli nokta ise iş birliği açısından, sadece Batı veya sadece Asya ülkeleri ile çalışmanın doğru olmaması. Bir karma model ile dünyadaki tüm gelişmeleri, ülkelerin yönetim modelleri ve çalışma disiplinlerini inceleyip, ülkemiz için en faydalı fikirlerin beyin fırtınası ile bulunması bence en doğru yol.



DOĞAYA TANIKLIK EDENLERİN DÜNYASI: ZOOLOJİ MÜZESİ

Dr. Öğr. Üyesi H. Selçuk Kıray
İhsan Tarık Çelik

Dokunarak, tanıklık ederek, deneyimleyerek öğrenme. Nörobilimcilere göre, ilgimizi çeken ve beklentimizin dışındaseyredenbirolayıdeneyimlediğimizdebeynimizde yeni bir yol oluşuyor. Bu yeni yol deneyimlerle tıpkı postitler gibi öğrenme sürecimize kaynaklı ediyor. Ve bize "Bunu Hatırla!" mesajını iletiyor. Deneyimleyerek ve hissederek öğrendiğimiz zaman, beynimiz öğrenme sürecine hatırlatıcı notlar yapıyor. Böylelikle öğrendiklerimizi

daha hızlı ve daha doğru hatırlayabiliyor ve kalıcı şekilde işleyebiliyoruz.

Eskişehir Teknik Üniversitesi Fen Fakültesi Biyoloji Bölümü Zooloji Müzesi de öğrenme sürecinde doğaya tanıklık eden bir deneyim sunuyor. Fakültenin kapısından girdiğimiz andan itibaren zamanın tanığı iskelet ve donmuş bedenler karşılıyor bizleri.

Türkiye’deki biyo çeşitliliği açığa çıkarmak amacıyla gerçekleştirilen fauna çalışmaları neticesinde her geçen gün yeni bir keşfe ev sahipliği yapan müzede, şu anda teşhis edilmiş 1600 tür 60.000 örnekle uzun koridor boyunca keşif için ziyaretçilerini bekliyor. Her yıl yapılan çalışmalarla bu sayı artıyor. Düzenli ve periyodik olarak koleksiyona eklenen örnekler hem fauna çalışmalarında kullanılıyor hem de bir kısmı ders materyali olarak Arthropoda Laboratuvarı dersinde incelemeleri için öğrencilere sunuluyor.

Biyoloji Bölümü’nde yürütülen “Karşılaştırmalı Hayvan Anatomisi ve Uygulamalı Zooloji” derslerinde denek olarak kullanılan türlerin lisansüstü öğrenciler tarafından sergilenmeye hazır hale getirilmesi ile başlayan müze çalışmalarında dikkat çeken nokta, sergilenen canlı türlerinin doğası gereği ölmüş olan canlıların Zooloji

Anabilim Dalı’na bağışlanması ile elde edilmiş olması. Kendi alanında ilk olan pek çok keşif Zooloji Müzesi ev sahipliğinde bilimsel araştırmalara konu olmuş. Biyoloji Bölümü Öğretim Üyesi Prof. Dr. Ferhat Altunsoy öncülüğünde yürütülen araştırmalar neticesinde at sinekleri grubuna ait örnekler ilk defa bilim dünyasına kazandırılmış. Bugüne kadar Türkiye faunası için 43 böcek türü ile 68 örümcek türü, global anlamda 15 yeni böcek ile 45 yeni örümcek türü ilk kez belirlenmiş ve Zooloji Müzesi’nde muhafaza edilmekte. Her yıl yenisi eklenen lisansüstü çalışmalar, BAP ve TÜBİTAK projeleri ile Türkiye biyo-çeşitliliğinin belirlenmesi için çalışmalar hızla devam ediyor.

Dr. Öğr. Üyesi Selçuk Kiray objektifinden farklı bir deneyim için ESTÜ Aktif, Zooloji Müzesi’nde “Doğaya Tanıklık Edenlerin Dünyası’nı sizler için aralıyor.





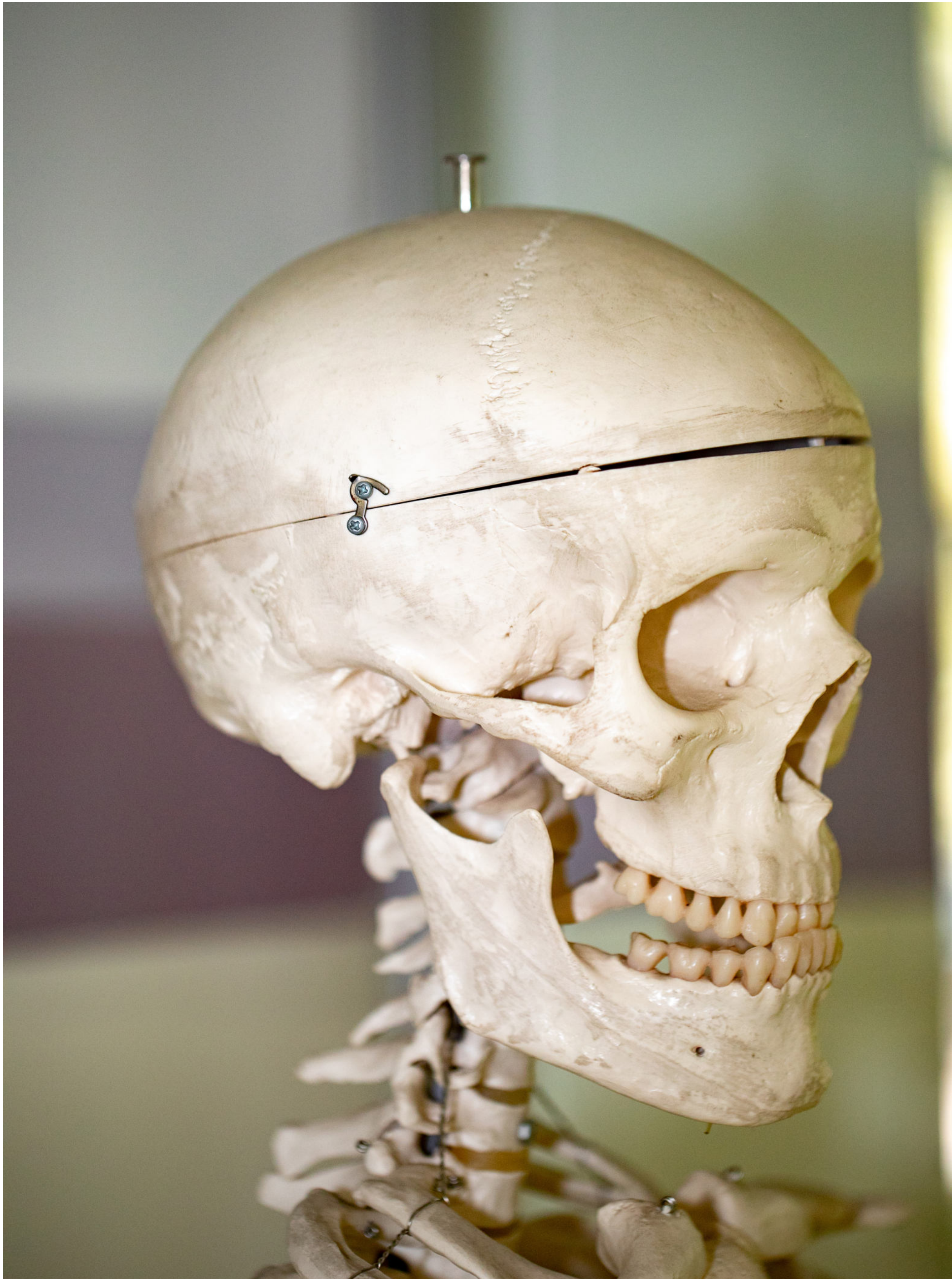




























SANAYİ SONSUZ SINIR

AKILLI FABRİKALARA GİDEN YOLDA İLK ADIM: SAF YEM SANAYİ VE TİCARET A.Ş.

Dr. Öğr. Üyesi Başak Kalkan

Buhar gücüyle çalışan makinelerle doğan makineleşmiş endüstri ve Avrupa’da artan sermaye birikimi. Sanayi Devrimi üretim yapısı ve ülke ekonomilerinde büyük ve köklü değişimleri beraberinde getirirken, yeni kavramları ile kendi sözlüğünü de yazmaktaydı. Sanayileşme kavramı da işte bu sözlüğün mutlak tanımlamalar içinde okunamayacak en önemli sözcüklerinden biri olarak sanayinin soy kütüğü çalışmalarında yerini aldı.

İkinci Dünya Savaşı yıllarında bir bilim dalı olarak ortaya çıkan Kalkınma İktisadı’nın temel hedeflerinden birisi olan sanayileşme, 1970’lerde yeni üretim tekniklerinin üretime uygulanması, üretim kalitesinin yükseltilmesi, üretimin azalan maliyetle gerçekleştirilmesi ile ülkenin ekonomik, sosyal, siyasal ve toplumsal alanlarda uğradığı değişiklikler olarak tanımlanırken, 1990’ların sonuna gelindiğinde Bendix sanayileşmeyi devamlı bir şekilde sürdürülen uygulamalı bilimsel araştırmalara ve enerji kaynaklarına oturtulmuş bir teknolojinin neden olduğu ekonomik değişimler olarak tanımladı. Mutlak

tanımlamalar içinde okunamayan sanayileşme kavramı bugün ise teknolojinin geldiği nokta ve Sanayi Sonsuz Sınır’ın izinde yeni okumalar istiyor.

Eskişehir Sanayisi’nin tarihsel süreçte soy kütüğünü çıkarma çalışması olarak başlayan Sanayi Sonsuz Sınır’da sanayileşme kavramı ile birlikte başlayan yeni okumalar, Genç Cumhuriyet’in ilk sanayi kuruluşlarından 1970’lere doğru yeni bir yolculuk başlatırken, karma yem sanayisinin tarihsel gelişim sürecinde Eskişehir’de ilklerin fabrikası SAF YEM ile izlerin izini sürmeye devam ediyoruz.

Dünya’da ve Türkiye’de karma yem ve karma yem sanayinin geçirmiş olduğu evreler incelendiğinde, karma yem üretim hikayesinin 19. Yüzyılda başladığını ve ilk karma yem fabrikasının 1875 yılında Amerika Birleşik Devletleri’nde kurulduğunu görüyoruz. Ülkemiz tarihinde ilk karma yem üretimi ise 1950’li yıllarda gündeme gelirken, ilk girişim özel sektör tarafından 1955 yılında Kartal Kesif Yem Fabrikasının kurulması ile gerçekleşmiştir. 1956’da

devlet teşekkülü olarak Yem Sanayi Türk A.Ş.'nin kurulması ve ardından gelen özel girişimler ile yem sanayisi bugün bilimin ışığında Sanayi 4.0 ile tarıma dayalı endüstrinin önemli sektörlerinden birisidir.

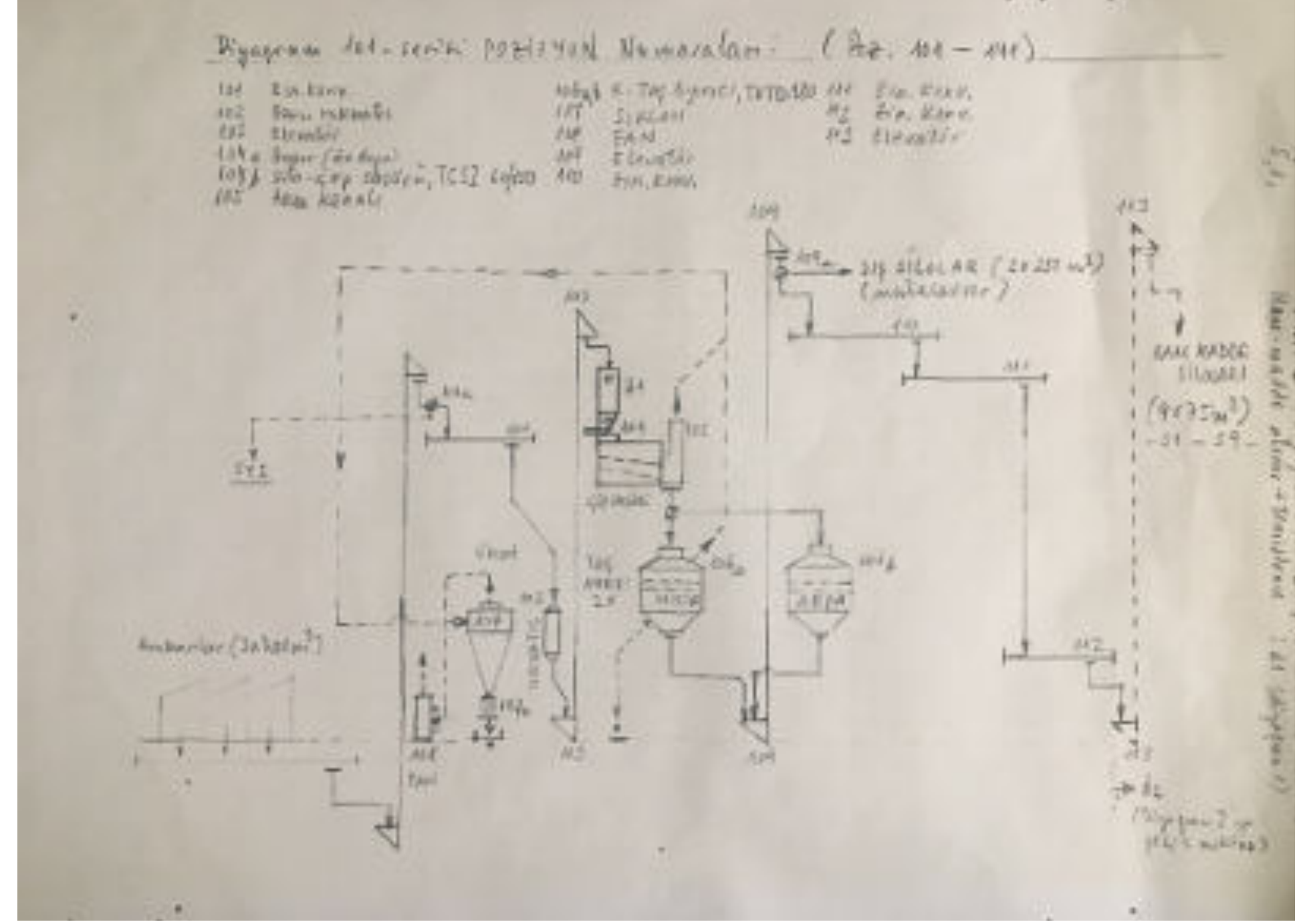
Kuruluş aşamasından, üretim aşamasına kadar her adımda üniversite-sanayi işbirliğinin önemine inanarak yapılandırılan SAF YEM'in kapılarını Sanayi Sonsuz Sınır için açan Tahıl Teknoloğu ve SAFYEM kurucu ortağı Orhan Aydın'la bilim sonsuz sınırdaki Eskişehir Sanayisi'nin izini sürmeye başlıyoruz.

SAF YEM A.Ş.

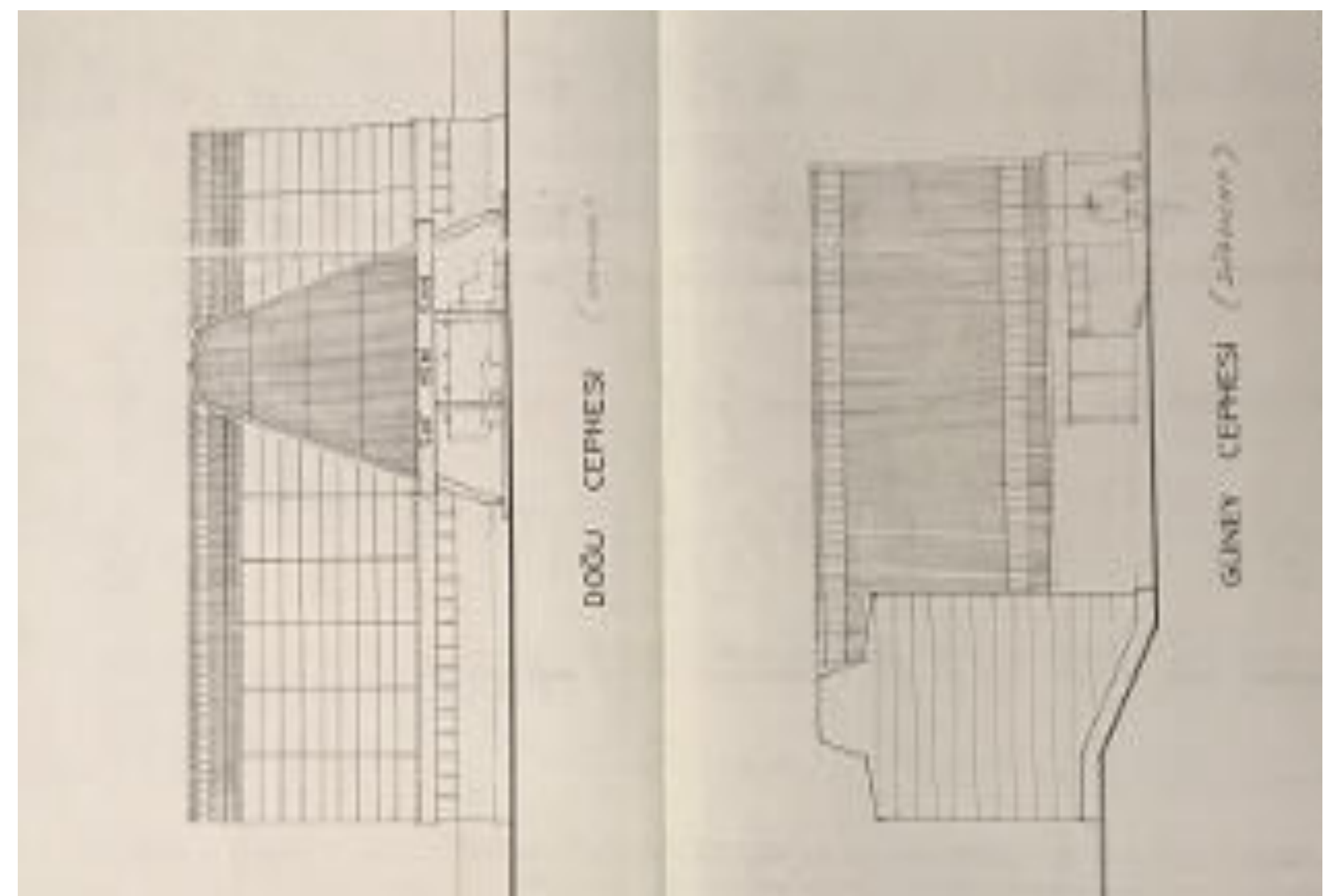


Eskişehir Organize Sanayi Bölgesi'nde yeni bir karma yem fabrikası yatırımını gerçekleştirmek üzere 1976 ilkyarısında kurulan Saf Yem'in, fizibilite ve proje çalışmaları 1974-1975 yıllarında yapılan çalışmalarla tamamlanırken, Saf Yem Fabrikasının hayata geçirilebilmesi için bir anonim şirket kurulması öngörülür. Bu noktada üzerinde titizlikle çalışılan konu ortaklık bünyesinin nasıl oluşturulacağıdır. Yatırımın teknik-teknolojik, mühendislik alanlarında ihtiyaca cevap verecek bir ortaklık bünyesi oluşturulmasının tek başına yeterli olmayacağı görüşü ile mali ve hukuki işlerde mesleğinde öne çıkmış, kendini kanıtlamış, deneyimli kişilere de teklif götürülerek şirkete ortak olmaları sağlanır. Bütün bu ön hazırlıklar ve başlangıçta konulan ilkeler,

yatırım önerisini ortaya atan Tahıl Teknoloğu ve işletmeci Orhan Aydın tarafından şekillendirilirken, Orhan Bey'in 1970'li yılların başında 21. yüzyıl sürdürülebilir üretim anlayışını fabrikanın temellerine attığını görüyoruz.



Sermaye olarak daha çok mesleki birikimin kullanılmasının düşünüldüğü Saf Yem'de, yalnızca hissedar olacak ancak başka hiçbir katkıda bulunamayacak kişilere ortaklık teklif edilmezken, uyumlu bir ortaklık bünyesinin oluşturulması için iki husus üzerinde titizlikle durulmuştur. İlki ortakların aynı sosyo-kültürel yapıdan geliyor olması; ikincisi ise bilimsel bilginin gücüne verilen önem. Böylece ilk kuruluşta Orhan Aydın'dan başka, Orhan Bey'in babası İTÜ o günkü adıyla Yüksek Mühendis Mektebi 1939 mezunu Yüksek Mühendis M. Necip Aydın, yine İTÜ 1956 mezunu Yüksek Mimar Suat Sümer, Dr. O. Fikret Oktay, İstanbul Hukuk Fakültesi 1953 mezunu Av. Ş. Demirer ve Mali İşler ve Muhasebe Uzmanı V. Balpınar şirketin ilk ortaklarıdır.

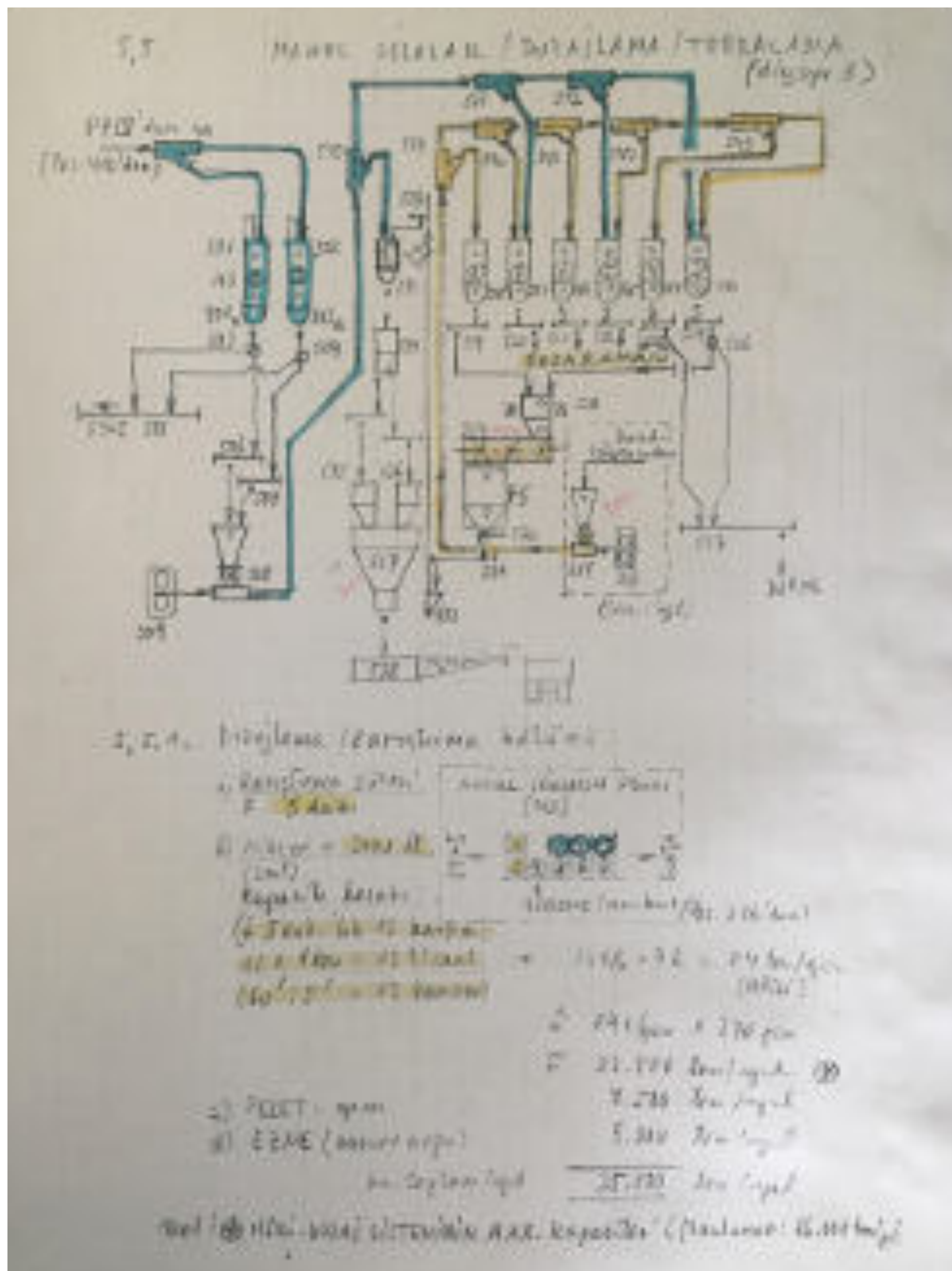


Fabrika yatırımının gerçekleşmesinde girişimci ve itici güç "Aydın" ailesiyle birlikte Sümer ve Fikret Oktay aileleri olurken, şirketin adı da bu güçlü ortaklık ile gelmiştir. Şirketin adında yer alan S.A.F. harfleri, Sümer/Aydın/Fikret ailelerin baş harflerinden oluşmaktadır. İsim babası da M. Necip Aydın'dır. İstanbul Üsküdar semtinden Eskişehir'e

uzanan hikayede şirketin kuruluşu ile başlar.

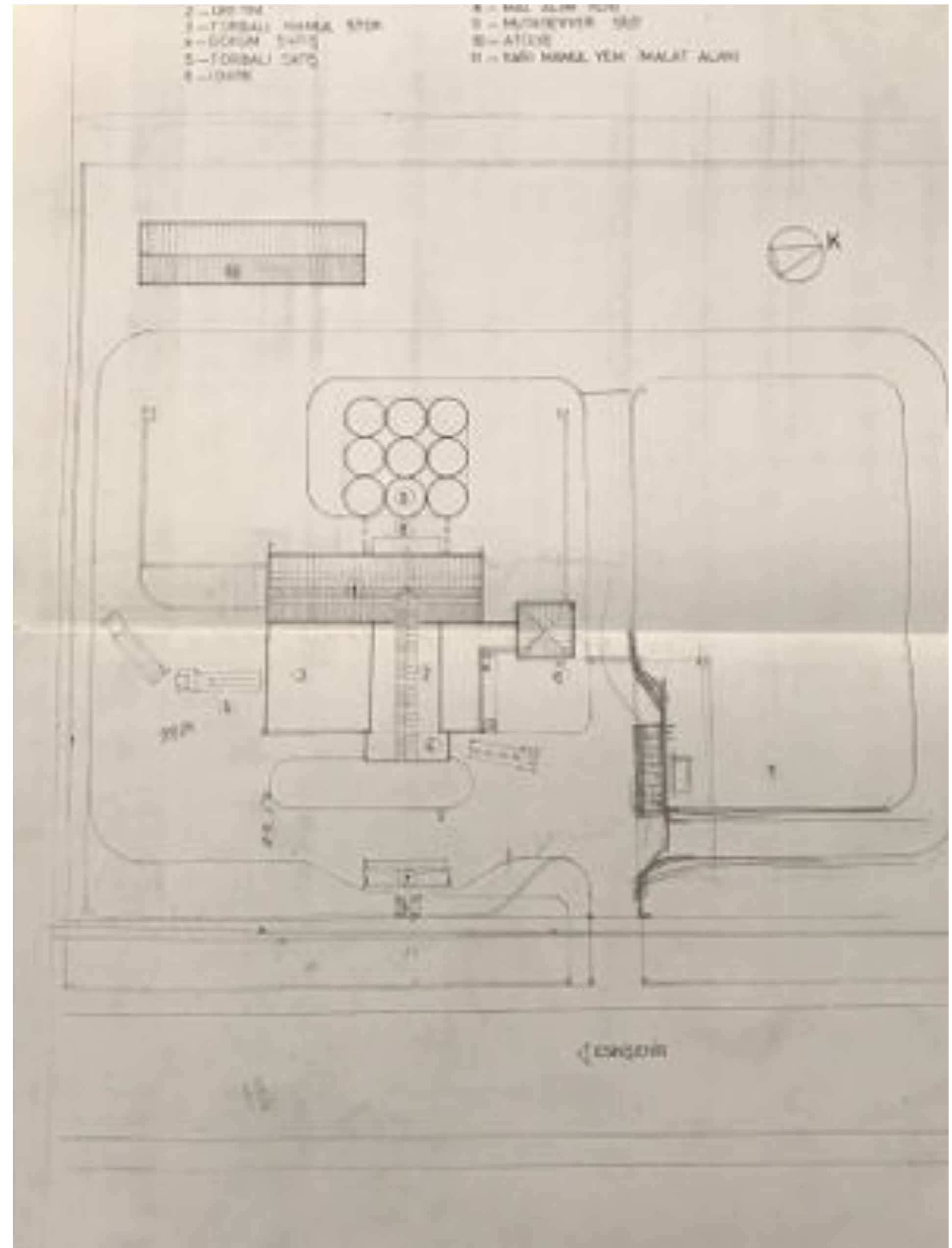
Yatırım aşamasının her adımını titizlikle yapılandıran Orhan Aydın, uzmanlık alanının gereği olarak kurulacak fabrikanın üretim teknolojisinin belirlenmesi çalışmalarını iki yılda tamamlar. Aydın, seçimi yapılan diyagram teknolojisi ile birlikte ortaya çıkan üretim akım şemasındaki tekniklerin (makine, teçhizat, tesisat), nasıl temin edileceği, yerli/ yabancı oranının ne olacağı gibi konulara yönelir.

Üretim teknolojisinin seçimi ve yıllarda Avrupa ve ABD’de uygulanan proseslerle karşılaştırma yapılarak Saf Yem için en uygun sentezin ortaya koyulabilmesi yorucu bir sürecin aşılmasıyla gerçekleşir. 1967-1975 yılları arasında, İngilizce ve Almanca dillerinde yayınlanmış süreli mesleki dergiler ve ilgili mesleki yayınlar (kitap/makale/projeler) tek tek incelenirken, internetin ve bilgisayar kullanımının olmadığı 1973/74/75 yıllarında bu araştırma ancak Orhan Aydın’ın elindeki mesleki arşivin taranmasıyla mümkün olur. Dünyada karma yem teknolojisinde bilgisayarlı otomasyona geçişin ABD’de ancak 1976 yılında olabildiği düşünülürse, Saf Yem Fabrikası’nın kuruluş aşamasında yapılan teknoloji araştırmasının önemi daha iyi anlaşılabilir.



Bu süreçte karma yem ve tahıl teknolojisi kapsamında Orhan Aydın tarafından titizlikle incelenen konular; yatay ve dikey (silo) depolama teknikleri, mekanik ve pnömatik transport teknikleri, öğütme teknikleri, dozajlama ve

karıştırma/homojenleştirme (mikserler) teknikleri, pelet-pres teknikleri ve torbalama/paketleme teknikleri olur. Bütün bu tekniklerin birbiriyle uyumlu, birbirini tamamlayacak biçimde, talep edilen ürün kalite ve miktarından ödün vermeden, koordineli olarak çalışmasını sağlayacak bir "teknolojinin" geliştirilmesi sağlanır.



Bugün akıllı fabrika olarak nitelendirilen ve Sanayi 4.0. ile geline noktanın ilk adımları olan bu çalışmalar Eskişehir sanayisi için önemli dönüm noktalarından birisidir. 1979'da montajı biten tesiste ilk aşamada başvurulanan elektro-mekanik otomasyon yöntemleri, 1981/82 yıllarında hızla yerini elektronik-bilgisayarlı otomasyona bırakırken, bu hızlı geçiş üniversite-sanayi işbirliğinin önemini bizlere bir keredahatırlatmaktadır. Saf Yem teknik kadrosunun, İTÜ Elektronik Otomasyon Kürsüsü ile yaptığı ortak çalışma sonucu sağlanan dönüşüm sürecinde, şirketin ithal ettiği elektronik devrelerden yararlanarak atölyesinde ürettiği sensörlerle, elektronik tartım ve dozaj sistemleri kurulmuş ve imalatla dijital sisteme 80'li yıllarda geçiş yapılmıştır. Ayrıca İTÜ ile yapılan ortak çalışmalarla Saf Yem A.Ş.'ye lisanslı özel yazılımlar geliştirilerek ürün formüllerinde optimizasyon (kalite/fiyat) sağlanır.

1980'li yılların ilkyarısında gerçekleştirilen bu ileri teknoloji uygulamaları Türkiye'de hem karma-yem sektörü içinde hem de genel olarak sanayi sektöründe öncü olma niteliğini taşımaktadır. Bu önemli gelişmeler, SAFYEM

A.Ş.'nin mevcut mühendis ve teknik kadrosunun yanı sıra, sonradan bünyeye katılan fizik ve elektronik/otomasyon mühendislerinin çalışmaları olarak da görülebilir.



Saf Yem Fabrikası 1976-1979 yılları arasında inşaatı ve makine montajı ile deneme üretimi tamamlanarak, 1980 Ocak ayından itibaren pazara mal verecek düzeyde üretime geçer. Kuruluş aşamasından üretime geçiş sürecine kadar, teknolojinin ve bilimin çizdiği yolda adım adım ilerleyen Saf Yem, 2000'li yılların ilk çeyreğinde karma-yem teknolojisinde nisbeten yeni olan hidro-termik prosesinin uygulandığı, ileri teknolojinin bütün özelliklerini taşıyan, tümüyle bilgisayar otomasyonu ile üretim yapan bir tesis şirket bünyesine kazandırır.

Saf Yem A.Ş.'nin teknik-teknolojik alanda deneyimli olan kadrosu, her ne kadar üretim-teknikleri ve proses geliştirme konularında kesintisiz biçimde araştırma-geliştirme ve proje uygulama çalışmalarını sürdürse de faaliyet gösterilen karma-yem ve hayvancılık alanında bununla yetinilemeyeceğinin bilincindedir. Et, süt, yumurta gibi temel besin maddelerinin kalitesinden ve güvenliğinden sorumlu olan karma-yem sektörü besleme-teknolojisi alanında da uzmanlara her zaman ihtiyaç duymaktadır.



Saf Yem "hayvan besleme ve sağlığı" konusunda ihtiyaç duyduğu desteği, aynı ileri teknoloji alanında olduğu gibi, konunun uzmanı olan bilim insanlarından sağlarken karma-yem üretiminde besleme teknolojisiyle ilgili alanda veteriner hekimlerle yakın bir çalışma içine girer. Şirket çalışmalarını sahada sürdüren veteriner hekimler istihdam eden Saf Yem, aynı zamanda Uludağ Üniversitesi Veteriner Fakültesi bünyesinde bilimsel çalışmalarını yürüten bilim insanları ile de her zaman iletişim içindedir. Saf Yem kuruluşundan bugüne İTÜ, Uludağ Üniversitesi, Uluslararası Yem Maddeleri Araştırma

Enstitüsü IFF gibi bilim kuruluşları ile ortak çalışmalara imza atarken, bizlere büyümenin ve sürdürülebilirliğin altın anahtarını da veriyor. Saf Yem ilke olarak bilimsel çalışmaların izlenmesinde, uygulanmasında sürekliliği benimsediği gibi, teknolojinin üretilmesi meselesini de bu çalışmaların bir sonucu ve ürünü olarak görüyor. Şirket bilim kuruluşlarına yapacakları mesleki araştırmalarda sponsor olma konusunda gönüllü ve gayretli olduğu gibi, kendi bünyesinde de yeni teknolojilerin uygulanması ve üretilmesine özen gösteriyor. Bu nedenle son derece gelişmiş ve kapsamlı bir laboratuvar kuran Saf Yem burada 21. yüzyıl üretim gücü olarak çalışmalarına devam ediyor.

Sanayi Sonsuz Sınır ile Eskişehir Sanayisinin soy kütüğünü çıkarmak için çıktığımız yolculukta Saf Yem ile 1980'li yılların başında akıllı fabrikalar döneminin ilk adımlarını ve üniversite – sanayi işbirliğinin önemini izini sürdük. Saf Yem kurucu ortağı ve Saf Yem'in kapılarını Sanayi Sonsuz Sınır için aralayan Orhan Aydın'ın özelde bir şirketin gelişmesi ve ekonomik ömrünün uzatılabilmesi için, genelde ise ülkemizin hızlı kalkınması ve gelişmesi için önerileri ile Sanayi Sonsuz Sınır'ın Saf Yem sayfasını kapatırken, Eskişehir Sanayisinin izlerini sürmeye devam ediyoruz.

"Dünyadaki teknolojik gelişmelerin izlenmesi, özellikle İngilizce ve Almanca dillerinde yayımlanan mesleki ve bilimsel makale ve raporların sürekli takibi ve güncellenmesi/çevirisinin paylaşılması; izlenip, öğrenilen yeniliklerin uygulamasını yapılış ve bu konuda deneyim kazanılması ve son olarak izleme ve uygulama aşaması belli bir olgunluğa kavuştuktan sonra son adımda teknoloji üretimi için planlama ve ar-ge çalışmalarının yapılması. Saf Yem A.Ş., yoluna bu sırayı takip ederek devam etmeyi planlarken, ileri aşamada Şirket faaliyetlerinin özünü, atılacak bu adımlar oluşturacaktır."

Orhan AYDIN

Kaynaklar

- R. Cengiz AKDENİZ, İbrahim AK, Serkan BOYAR (2005). Türkiye Karma Yem Endüstrisi ve Sorunları. https://www.researchgate.net/profile/Serkan_Boyar/publication/334626762_Turkiye_Karma_Yem_Endustrisi_ve_Sorunlari/links/5d3ffbaba6fdcc370a6bd6c2/Tuerkiye-Karma-Yem-Enduestrisi-ve-Sorunlari.pdf.

- M.Ülkü KARAKUŞ. Türkiye'de Karma Yem Üretimi ve Sorunları. https://www.zmo.org.tr/resimler/ekler/aa903e40952a84b_ek.pdf



Dr. Öğretim Üyesi Zakir Poyraz

Prof. Dr. Abidin Kılıç

Çalışmak, çok çalışmak, sorumluluk sahibi olmak, yaşadığı dünyada dokunduğu her şeyi geliştirmek, güzelleştirmek. 2013 yılında meslekte 42. yılını tamamlayarak emekli olan Zakir Hoca, ardında yaşama anlam katan bu sözcükleri ve yaşamlarına dokunduğu yüzlerce Kimya Mühendisini geleceğe bıraktı.

Bilim ve öğretme aşkı üzerine kurulmuş bir yaşamda yeni yaşamının kapılarını ESTÜ Aktif okurları için açan Dr. Öğretim Üyesi Zakir Poyraz'dan akademide geçen yıllarını, geleceğin mesleklerini, yarına dair öneri ve tavsiyelerini dinledik.

Hocam 42 yıllık profesyonel yaşamınızda yüzlerce öğrenci yetiştirdiniz. Sizin yolculuğunuz nasıl başladı? Zakir Poyraz'ı yakından tanıyabilir miyiz?

Öncelikle ESTÜ AKTİF'te bana yer ayırdığınız için teşekkür ediyor, bu yayının çıkarılmasında hizmeti geçen herkesi kutluyorum. 1946 yılı Temmuz ayında Sivas'ta doğdum.

İlk ve ortaokulu Sivas'ta, lise eğitimimi Eskişehir Atatürk Lisesi'nde tamamladım. Küçüklüğümde beri doktor olma hayalim vardı. İstanbul Üniversitesi Tıp Fakültesi'ni kazanmama rağmen o zaman ki Fizik öğretmenimin ısrarı üzerine Yıldız Teknik Üniversitesi Kimya Mühendisliği Bölümü'ne girdim ve bölümden 1970 yılında mezun oldum. Bir süre Kütahya'nın Elmalı köyünde ilköğretim öğretmenliği yaptım. Daha sonra İstanbul Vefa Lisesi'nde ek ders olarak Kimya öğretmenliği deneyimim oldu. 1971 yılında o zamanki adı ile Eskişehir İktisadi Ticari İlimler Akademisi Eczacılık ve Kimya Mühendisliği Yüksek Okulları'nda yüksek eğitime Asistan olarak başladım. Aynı zamanda o yıllarda Kız Lisesi, Atatürk Lisesi ve Eğitim Enstitüsü'nde Kimya dersleri verdim. 1981 yılında Eskişehir'de eğitim-öğretim veren Akademi, Yüksek Okul ve Eğitim Enstitüsü'nün birleşmesi ile kurulan Anadolu Üniversitesi Mühendislik Fakültesi Kimya Mühendisliği Bölümü'nde akademik çalışma hayatıma devam etmeye başladım. Üniversite statüsüne kavuşması sonucunda Yüksek Lisans eğitimimi tamamlayıp Öğretim Görevlisi,

Doktora derecemi aldıktan sonra ise Öğretim Üyesi olarak Anadolu Üniversitesi'nde çalışmaya devam ettim ve çeşitli idari görevlerde bulundum. Bu arada Anadolu Üniversitesi'nin Spor Teşkilatının ve Spor Kulübünün kuruluş aşamalarında ve sonraki çalışmalarında çeşitli görevler de aldım. 1989 yılında, rektörümüz Prof. Dr. Yılmaz Büyükerşen'in ısrarları ile Bilecik Meslek Yüksek Okulu'na Müdür olarak atandım ve böylece akademik kariyerime ara vermek zorunda kaldım. Müdür olarak görev yaptığım 20 yıl boyunca çalıştığım dört ayrı Rektör ve yönetimlerinin de desteği ile Anadolu Üniversitesi Bilecik Meslek Yüksek Okulu'nun aldığı çeşitli Dünya Bankası projeleri ile Türkiye'de belirli bir seviyeye ulaşması ve büyümesinde katkılarda bulundum. 29 Mayıs 2007 yılında Bilecik Şeyh Edebali Üniversitesi kurulup kurucu rektör atanana kadar göreve vekaleten devam ettim. Sonrasında Eskişehir'e, kadrosunda bulunduğum Kimya Mühendisliği Bölümü'ne geri dönerek asli görevim olan öğretim üyeliğine emekli olana kadar devam ettim. 28 Haziran 2013 yılında Mühendislik Fakültesi'nde düzenlenen emeklilik töreninde 42 yıl hizmet verdiğim Anadolu Üniversitesi'nden emekli oldum.



“Anadolu Üniversitesi'nden geçen yetkin ve kaliteli akademik kadroları ile yeni kurulan değil yeniden yapılanan bir Üniversite olan ESTÜ'nün de kurulması ile şehrin üç ayrı bölgesinde bulunan üç üniversite ile Üniversite merkezli bir şehir olmuştur, Eskişehir.”

Üniversitede geçen uzun yıllar, öğretim üyeliği ve idarecilik deneyimi. Siz üniversiteyi nasıl tanımlarsınız?

Üniversiteler farklı alanlarda üst seviyelerde eğitim veren, temel bilimsel araştırmalar gerçekleştirirken yayınlar yapan, bilgi üreten ve topluma hizmet uygulamalarıyla katkı sağlayan kurumlardır. Asli görevleri yanında bir toplumun gelişmesinde ön ayak olması gereken, günün şartlarına göre kendisini yenileyen, bulunduğu şehir ile bütünleşebilen, gençlere eğitim ve öğretim hayatlarının yanında sportif, sanatsal, sosyal ve kültürel hizmetler sunabilen kurumlardır aynı zamanda.

ZAKİR HOCA'NIN ARŞİVİNDEN

Kitaplar

- NUTUK (Mustafa Kemal ATATÜRK)
- Şu Çılgın Türkler (Turgut Özakman)
- Ağustos 1914 (Aleksandr Solzhenitsyn)

Filmler

- Lorenzo'nun Yağı (Yön: George Miller, Eser: George Miller, Nick Enright)
- Çizgili Pijamalı Çocuk (Yön: Mark Herman, Eser: John Boyne)
- Cesur Yürek (Yön: Mel Gibson, Eser: Randall Wallace)

Sizce Eskişehir'in Türk Yüksek Öğretimi'ndeki yeri nedir?

Eskişehir ilk kez bir Yüksek Öğretim kurumu olarak 1958 yılında İktisadi Ticari İlimler Akademisi ile tanışmış daha sonra bu kuruma Eczacılık ve Kimya Mühendisliği Yüksek Okulu, Eğitim Enstitüsü, Devlet Mühendislik ve Mimarlık Akademisi eklenmiştir. Bu kurumların birleşmesi ile kurulan Anadolu Üniversitesi ve daha sonrasında Anadolu Üniversitesi'nin de bölünmesiyle kurulan Osmangazi Üniversitesi ile birlikte Eskişehir tam bir Üniversite kenti olmuştur. Kaliteli eğitim hizmetlerini sunan, sanatsal, sportif, sosyal ve kültürel faaliyetlere üniversite öğrencilerini de katarak zamanla gelişen ve büyüyen bu üniversiteler sayesinde, şehir de gelişerek büyümüştür. Bu iki üniversiteye ek olarak Anadolu Üniversitesi'nin üçüncü kez bölünmesi ile 2018 yılında Eskişehir Teknik Üniversitesi kurulmuştur. Anadolu Üniversitesi'nden geçen yetkin ve kaliteli akademik kadroları ile yeni kurulan değil yeniden yapılanan bir Üniversite olan ESTÜ'nün de kurulması ile şehrin üç ayrı bölgesinde bulunan üç üniversite ile Üniversite merkezli bir şehir olmuştur, Eskişehir.



Üniversite yaşamında başarılı olmanın sırrı nedir?

Üniversiteler profesyonel hayata geçişte meslek kazandıran yükseköğretim kurumlarıdır. Günümüzde

bilim dalları o kadar çoğalmıştır ki bu yüzden eğitim ve öğretim de çok farklılaşmıştır. Öğrencilik zamanımda Kimya'dan; Kimya Mühendisliği, Seramik Mühendisliği, Petrol Mühendisliği, Gıda Mühendisliği gibi çeşitli farklı dalların ayrılışına şahit oldum. Öğretim elemanları derslerinde zamanla kısıtlı oldukları için, öğrencilere konu ile ilgili anahtar bilgilerin verilmesi ile sınırlıdır. Öğrencilerin derste verilen bu anahtar bilgileri ileride iyi kullanarak gerekli kapıları açabilmeleri için derslerini iyi takip etmeleri gerekir. Derslerini iyi takip eden, konuyu derste öğrenen ve sonrasında öğrendiklerini çalışarak pekiştiren, daha fazlasını öğrenmek için araştıran öğrencilerin başarılı olmaması için herhangi bir neden yoktur.

“İlgi alanları, yetenekleriniz, çalışma koşulları, maddi ve manevi beklentiler meslek seçiminde önemli kriterlerdir.”

Meslekte geçen uzun yıllar ve deneyimleriniz bizler için çok kıymetli. Öğrencilerimizden en çok aldığımız sorulardan birisi, işimizi/ mesleğimizi nasıl doğru seçeriz? Önceliklerimiz neler olmalı?

Kişinin küçük yaşlardan beri ne olmak istediği onun bilinç altında vardır. Bunu daha da pekiştirmek için, hayalinizdeki mesleği, keyif aldığınız dersleri, hobilerinizi de düşünerek o meslekten neler beklediğinizi, ekonomik beklentilerinizi karşılayabilme ve isteklerinize erişebilme olasılığınızı da bunlara katmanız gerekir. Toparlamak gerekirse ilgi alanları, yetenekleriniz, çalışma koşulları, maddi ve manevi beklentiler meslek seçiminde önemli kriterlerdir.

“Geleceğin meslekleri olarak Tasarım ve Yazılım ile ilgili meslekleri sayabilirim. Covid19 pandemi sürecini de düşünecek olursak özellikle genetik mühendisliği, biyomedikal mühendisliği, moleküler biyoloji ve epidemiyoloji gibi mesleklerin de geleceklerinin açık olduğunu görebiliriz.”

Sizce geleceğin meslekleri neler?

Mesleklerin popülerliği zamana ve kişiye göre değişmektedir. Geçmişe şöyle bir baktığımda, altmışlı yıllarda, Ziraat ve Tıp, yetmişli yıllarda Matematik ve Fizik, Mühendislik dallarından Elektrik-Elektronik, İnşaat, Makina, Kimya, seksenli yıllarda Endüstri Mühendisliği gibi temel bilimler popüler iken, günümüzde popüleritesi hiç bir zaman geçmeyecek Tıp ve alt kolları ile birlikte Elektrik-Elektronik Mühendisliği'dir. Şu anda ise popüler mesleklerarasından nanoteknoloji mühendisliği, veribilimi, mobil uygulama geliştiriciliği, yazılım mühendisliği, sosyal medya uzmanlığı ve dijital pazarlama gibi meslekleri görmekteyim. Geleceğin meslekleri olarak Tasarım ve Yazılım ile ilgili meslekleri sayabilirim. Halen tüm dünyada

yaşadığımız Covid19 pandemi sürecini de düşünecek olursak özellikle genetik mühendisliği, biyomedikal mühendisliği, moleküler biyoloji ve epidemiyoloji gibi mesleklerin de geleceklerinin açık olduğunu görebiliriz.



Akademide geçen uzun yıllar. Nasıldı o yıllarınız? Keşke yapmasaydım ve iyi ki yapmışım diyeceğiniz neler var geçen yıllarda?

Gençlik yıllarında bir insanın yapması gereken her şeyi yapmaya çalıştım. Hayatımda keşkelerim hiç olmadı, aksine hep iyi ki yapmışım dediklerim oldu. Onlardan en önemlisi geçtiğimiz ay 47. yıl dönümünü kutladığımız eşim Münevver Hanım ile yapmış olduğum evliliğimdir.

Birikiminizi genç kuşak akademisyenlere aktarmak için anılarınızı bir kitapta derlemeyi veya dijital çağda bir blog üzerinden paylaşmayı düşünüyor musunuz?

Akademi ve Üniversite hayatımda yaşadıklarımı hatıralar olarak yazıya dökmeye başladım, tabi ki akademik bir çalışma ve basımı olmayacak. Sadece geçmiş yılları anımsamak ve yazarken düşünmek için yazıyorum. Hayatımda elektronik cihazları kullanmak ile ilgili herhangi bir merakım yok, telefonu bile sadece iletişim aracı olarak kullanıyorum.

İkinci Baharında Dr. Öğretim Üyesi Zakir Poyraz bir gününü nasıl geçiriyor?

Belirli yaş gruplarının yaptığı gibi güne yürüyüş yerine bisiklete binerek başlıyorum. Her sabah yaklaşık 8-10 km. yol yapıyorum. Sonrasında eşimle birlikte günlük işlerle uğraşarak, torunlarımla vakit geçirerek, bahçemizle ve her türlü tamirat işleri ile uğraşarak günümü geçiriyorum.

Görmeyi planladığınız ülke dışı yerler ya da seyahatler var mı?

Günlük yaşamayı seviyorum. Emeklilikte gemi ile uzun bir seyahat düşünüyorduk eşimle birlikte ancak ikimizin de sağlık sorunları nedenleri ile bunu gerçekleştiremedik.

Son olarak hocam, başarılı bir kariyer inşası için öğrencilerimize ve genç akademisyenlere tavsiyelerinizi öğrenebilir miyiz?

Profesyonel hayatlarında başarılı bir kariyer hedefine ulaşmak için öncelikle Üniversitede bulundukları her anı verimli bir şekilde geçirmelerini, bunun için çok çalışmalarını ve yabancı dillerini geliştirmelerini mümkünse ikinci bir yabancı dil öğrenmelerini tavsiye ediyorum. Kariyerinizi yönlendirmeye yardımcı olmak için eski mezunlarla mutlaka iletişim kurun. Sizi profesyonel hayata hazırlayan akademik eğitimlerinizin yanında sporla ve sanatla ilgilenin, sosyal ve kültürel faaliyetlere mutlaka zaman ayırın. Son olarak öğrencilik yıllarınızda portföyünüzü olabildiğince doldurmaya gayret gösterin.





LEZZET HİKAYELERİ

CİĞER SARMADAN BARDAĞA GERÇEK BİR LEZZET HİKAYESİ: TRAKYA LOKANTASI

Dr. Öğr. Üyesi Başak Kalkan
Mine Fakılı
İhsan Tarık Çelik

Dünya mutfakları arasında çok özel bir yere sahip olan Türk mutfağı geçmişten bugüne köklü bir kültürel geçmişe sahip. Türk mutfak kültürü zenginliğini, tarihi olaylara, coğrafi koşullara, kültürel, ekolojik ve ekonomik yapısı ile tarih boyunca diğer evrensel kültürlerle etkileşim içerisinde olmasına borçlu. Yüzyıllar süren gelişimi içinde Türk mutfağı, yemek çeşitliliği, pişirme teknikleri, sofr düzenleri, servis usulleri ve kişi için hazırlanan yiyecekleriyle kendine has bir mutfak kültürü oluşturmuş.

Akşam yemeklerinin sıcaklığı, düğün sofralarının coşkusu, cenaze evlerinin hüznü Türk mutfağının damaklarda

bıraktığı lezzetle tanımlanırken Türk mutfağı yaşamın orta yerinde kendi renkleri ile yerini almakta. Çorbalar, tahıllı, etli ve sebze hazırlanan sulu yemek türleri, zeytinyağlılar, hamur işleri, kızartmalar, tatlılar ve geleneksel içecekleri ile Türk mutfağı; pekmez, bulgur, yoğurt, tarhana gibi kendine özgü lezzetleri ile de dengeli ve sağlıklı beslenmenin 21. yüzyılda altın anahtarını bizlere sunmakta.

Eskişehir sokaklarında seslerin ve renklerin izinde çıktığımız lezzet yolculuğumuzda yeni durağımız bu eşsiz kültürün 74 yıllık değişmeyen lezzet durağı, Trakya Lokantası. Köprübaşı'ndan Değirmen Sokak'a doğru



seslerin, renklerin arasından usulca süzülerek geliyoruz Trakya Lokantası'na. Bu mütevazı lezzet durağından içeri girdiğimizde bizleri üçüncü kuşak Emin Bey karşılıyor. Emin Bey'i görür görmez anlıyoruz bir göçmen ailesinin çocuğu olduğunu. Bu eşsiz kültürü 74 yıldır değişmeyen lezzetle sunmanın altında yatan nedenin bu güzel çeşitlilik olduğunu bir kere daha hatırladıktan sonra her Eskişehirli gibi "Çek bir bardak!" diyoruz ve başlıyoruz Emin Bey'in sıcak sohbetinde Trakya'nın hikayesini dinlemeye.

TRAKYA LOKANTASI

Yunanistan Gümölcine göçmeni aile 1945 yılında doğdukları topraklardan kaçıp gelirken yanlarında mesleklerini de getirmişler. Türkiye'ye geldikten sonra ilk olarak nereye yerleşeceklerine karar veremeyen aile, İstanbul ve Bursa'dan sonra Cer Atölyesi ve Şeker Fabrikası'nın varlığından da etkilenererek "orada sanayi var" diyerek Eskişehir'e yerleşmişler. İlk lokantaları Vilayet Meydanı'nın hemen yanında yer alırken bir yıl hizmet verdikleri bu dükkandan 1946 yılında, 74 yıldır ara vermeden lezzetlerini Eskişehirliyle buluşturdıkları yeni dükkana taşımışlar. Bugün 3. Kuşak Emin Bey dedesinden ve babasından öğrendiklerini 4. Kuşak oğlu Gökalp Bey'e devretmeye hazırlanıyor. Ankara Üniversitesi Basın- Yayın Yüksekokulu mezunu olan Emin Bey'in Türkiye'nin ilk renkli kameramanlarından biri olduğunu öğreniyoruz. 4. Kuşak Gökalp Bey'de endüstri mühendisliği eğitimi almış. Emin Bey altını çizerek vurguluyor Trakya Lokantası'nda bayrağı devralabilmek için üniversite eğitimi almak zorunlu. Mutfakta pişmek kadar mektepte pişmek de önemli Trakya Lokantası için.

İlk açıldıkları günden bugüne kalitenin ve lezzetin değişmeyen adresi olan Trakya Lokantası'nın sürdürülebilirlik sırrını sorduğumuzda Emin Bey hiç tereddüt etmeden cevap veriyor; işini çok sevmek, özveri ve kaliteden ödün vermemek Trakya'nın temel ilkeleridir.

74 yıllık lezzet durağında günlük 20 çeşit yemek çıkıyor. Biz Trakya'yı esnaf lokantası olarak tanımlasak da kentin değişen kimliği ile zaman içinde bankacı, avukat, doktor,

memur lokantası olmuş. Elbette çevre esnafının da değişmeyen lezzet durağı olan Trakya Lokantası'nın her gün çıkan olmazsa olmazları haşlama, kavurma, ciğer, salçalı köfte, kuru fasulye, nohut, çorbalardan da işkembe, paça ve mercimek. Bunun yanına mevsime göre eklenen çorbalar da var. Her gün 5 çeşit çorba çıkan Trakya mutfağında ocaklar sabah namazında yanıyor. Akşamüstü beş gibi de kapılarını kapatan lokantanın sabah müşterilerinin tercihi ise çorba, pilav ve bardak. Söz bardağa gelmişken bardağın sırrını da öğreniyoruz. Trakya Lokantası'na yolunuz düşerse bardak istediğinizde önünüze mis gibi komposto gelir. Evet tahmin ettiğiniz gibi bardak, bardakta komposto. Mevsime göre bardak değişiyor. Şu günlerde kızılıkla yapılan komposto bardakta gelirken, kış aylarında bardakta Osmanlı hoşafı geliyor. Emin Bey'den Osmanlı hoşafının lezzet tatlarını öğrenmek istediğimizde bir çırpıda üzüm, vişne, kayısı ve inciri birlikte kaynatarak Osmanlı hoşafını hazırladıklarını bizlerle paylaşıyor.

Trakya Lokantası denilince ilk akla gelen lezzetlerden birisi de ciğer sarma. Ciğer sarma Trakya Lokantası için özel bir yemek. Onların ciğer sarması memleket yemeği. Batı Trakya Türklerinin bir yemeği olan ciğer sarmayı Yunanlıların bilmediğini sadece Batı Trakya Türkleri tarafından yapıldığını öğreniyoruz Emin Bey'den. Ciğer ve pirinçle yapılan ciğer sarma, gömlek denilen kuzunun böbrek üstündeki zarına sarılarak fırınlanıyor. Pirinç iç pilav gibi hazırlanırken nane, kuş üzümü ve fıstık iç pilavın olmazsa olmazları. Soğan ince ince kıyıldıktan sonra kavrulmuş soğanın içine önceden haşlanmış ve küçük küçük doğranmış karaciğer eklenerek birlikte kavruluyor. Tuzu, karabiberi, fıstığı, kuş üzümü eklenen ciğere son olarak pirinci ilave edilerek iç pilav tamamlanmış oluyor. Sarılan ciğerler tepsiye dizilerek üzerine yumurtanın sarısını sürülerek fırınlanıyor. Ciğer sarma yanında Trakya ciğeri de lokantanın vazgeçilmez lezzet tatlarından. Edirne ciğerine benzeyen Trakya ciğerini Edirne ciğerinden ayıran en önemli fark, Trakya ciğerinin yağdan hemen çıkarılmaması ve tereyağ ile hazırladıkları terbiyesi.



sırlarını almış Emin Bey. Kebab ile adana, beyti gibi et yemeklerini düşünmemiz gerektiğini, kebabın Trakya mutfağında köfteye karşılık geldiğini söylüyor Emin Bey. Arap kültüründen alınan Urfa ve Adana kebab, Türk kültüründe köfte kebab, zeytinyağlılarda ise Rum etkisi derken ne kadar zengin ve mozaik bir mutfağa sahip olduğumuzu bir kere daha anlıyoruz. Eskişehir’de 10-12 çeşit tarhana çorbası olduğunu Türkiye genelinde ise bu çeşidin 85’e kadar çıktığını Emin Bey’in engin bilgisinden Lezzet Hikayeleri’ne not düşüyoruz.

Türk yemek kültürüne katkılarını Eskişehir Lokantacılar Odası Başkan Vekili olarak da sürdüren

Trakya Lokantası’nda geçen yıllarda değişmeyen tek şey kalite anlayışı ve lezzet. Ancak süreçte onlar da teknoloji ve değişen kent yaşamına uyum sağlamışlar. Kömür ve odun ateşinde pişen yemeklerden doğalgaza geçiş süreci son yirmi yılda şekillenmiş. Değişen tek şey yemeğin pişirilme yöntemi de olmamış bu süreçte mermer masalardan ahşap masalara da geçiş yapılmış. Ancak yemek yemeyi kutsal bir ritüel olarak gören kent insanı, ahşap masalara tepki göstermiş. Alıştığı lezzet kadar alıştığı mekanı da arayan müşterileri için Trakya Lokantası ahşap masaları granit masalar ile değiştirerek tarihi dokuyu korumaya devam etmiş.

Emin Bey, 74 yıllık mirası üniversitelerin gastronomi bölümlerinde davet edildiği söyleşilerde de genç meslek profesyonelleri ile paylaşıyor. 74 yıldır değişmeyen lezzeti ile Trakya Lokantası’ndan ayrılırken fark ediyoruz ki tüm lezzet belleğimiz annemizin mutfağından geçiyor. Trakya Lokantası’nın yıllardır değişmeyen lezzet kalitesi ise farklı lezzet renklerini bir araya getirip ortaya çıkardıkları lezzet tablosu. Bardağımızdan aldığımız son yudumla kentin renklerine karışmak için Trakya Lokantası’ndan ayrılırken kentin coşkusu kentin rengine dönüştüren yeni lezzet durağımızın kapıları ESTÜ AKTİF için aralanıyor.

Kaynaklar

- Sibel Güler (2010). Türk Mutfak Kültürü ve Yeme İçme Alışkanlıkları. https://d1wqtxts1xzle7.cloudfront.net/53579180/dumlapinar.pdf?1497873964=&response-content-disposition=inline%3B+filename%3D Turk_Mutfak_Kulturu_ve_Yeme_Icme_Aliskan.

Emin Bey’in keyifli sohbeti ile bardağımızı yudumlarken tekrardan rotayı lezzet hikayesine döndürüyoruz. Her yemeğin püf noktası var diyerek haşlaması ile meşhur Trakya’nın lezzet sırrını öğrenmek istiyoruz. Kavurma etin, iyice kavrulmadan suyu verilirse pişmediğini, tuzunu pişmeye yakın atmak gerektiğini, kavururken attığımızda etin sulanacağını, haşlama etin kaynatılıp kanlı suyunun alınmazsa renginin koyu ve kanlı olacağını en önemlisi de lezzetinin bozulacağını Emin Bey’in ata mirası arşivinden öğrenmiş oluyoruz. Soyadı Kanunu öncesi kebabçı lakabı ile anılan dedesinden Trakya mutfağına ilişkin tüm lezzet





Tarihten Bilimsel Notlar

Deneysel Bilimin Doğuşu



Prof. Dr. Abidin KILIÇ

Bugünkü anlamıyla bilim 500 yıldan daha eski değildir. Bilim adamlarının doğru bilgiye ulaşabilmesi için izlemesi gereken yollar kesin kurallara bağlanmış durumdadır. Bilimsel düşüncede yaşanan devrimle -deneysel bilimin doğuşuyla- birlikte ortaya çıkan bu kurallar, bugün dünya bilim topluluğunun da desteğini almıştır.

Avrupa'daki bilgi birikimi 15. yüzyılın ortalarına kadar antik Yunan'dan gelen bilgilerle Katolik Kilisesi'nin

öğretilerinden oluşmaktaydı. Sonra, Rönesans'la birlikte bilim adamları geleneksel kalıpları kırmaya ve her şeyin ölçüsü olarak kendi akıllarına güvenmeye başladılar.

Bilimsel devrim

Bugün artık fizik bilimlerin gözlemle başlayıp dikkatle denetlenen koşullar altında gerçekleştirilen deneylerle devam ettiğini biliyoruz. Ama durum her zaman böyle değildi. Galileo Galilei gözlem ve deneye önem veren

ilk büyük modern bilgin idi. Sarkaç ilkesi ve (kendisinden 2000 yıl önceki Aristo’nun görüşleriyle çelişen) düşen cisimlerin davranış yasaları en büyük keşiflerindendi.

Efsaneye göre Galileo, bütün cisimlerin hızlarının kütleleriyle orantılı olduğunu kanıtlamak için Pisa kulesinden aşağı bazı cisimler atmıştı. Flaman Simon Stevin gibi bilim adamları da benzer deneyler yaptı. Steven, 1 586’ da bu amaçla biri diğerinden on kat ağır iki top kullandı. Delft’teki kilisenin kulesine çıkıp topları 30 fitten aşağı bıraktı.

Galielo aynı zamanda teleskobu da geliştirdi. Güneş sisteminin merkezinde Dünya’nın değil Güneş’in bulunduğu nadir güçlü kanıtlar topladı. Ancak bu gözlem zamanın din adamlarının bilgileriyle çelişmekteydi. Kilise görüşlerinden vazgeçmesini istedi. Sapkınlıkla suçlanarak 1633’te mahkemeye çıkarıldı. Suçlu bulunarak, halk önünde görüşlerini inkar etmeye zorlandı. Galileo, etrafındaki dünyaya bir anlam vermek için deney yöntemine başvuran yeni bilim adamları dalgasının bir parçasıydı. Kraliçe I. Elizabeth’in doktoru, İngiliz William Gilbert, mıknatıs etkisini araştırmaktaydı. Gökyüzündeki düzende gizemli bir yan olmadığı sonucuna varılmıştı: Gezegenleri yörüngelerinde tutan şey “çekim gücüydü”. William Harvey kan dolaşım üzerine basit ama dahice deneyler yapmıştı. Fikirleri sapkın bulunduğu için, kitabını ancak Almanya’da küçük bir yayınevinden yayınlatabildi.

Yeni bir iyimserlik

Kilisenin karşı çıkmasına rağmen bilimsel düşünce yeşermeye devam etti ve insanlar arasında bilimin gücü üzerine yeni bir iyimserlik dalgası gelişti. Fransız matematikçi ve filozof Rene Descartes bir Galileo hayranıydı. Okulda kuşkunun hedefi olmayan hiçbir şey öğrenmediğini, bilginin “kesin ve açık” olması gerektiğini savundu. Yalnızca matematik ve fizik problemlerinin çözümünde değil, her türlü gerçeğe ulaşmada kullanılabilecek bir yöntem oluşturmak üzere 1628’de Regulae’yi (Kurallar), 1637’de Discours de la Methode’yi (Yöntem Üzerine Konuşmalar) yazdı. İşe “Düşünüyorum, öyleyse varım” ilkesiyle başladı. Bu ilkedен yola çıkarak başka bilgilere ulaşabileceğini düşündü. Descartes’in çağdaşlarından, İngiliz filozof Francis Bacon da, sadece test edilmemiş birkaç gözleme dayanan yanlış bilgiden ya da “idol” adını verdiği şeylerden aynı ölçüde rahatsızdı. Descartes gibi Bacon da yeni bir kesinlik standardından yanaydı. Verilerin üç aşamada sabırla toplanmasını öngören bilimsel bir yöntem önerdi. Buna göre, bilim adamı gözlem yapar, sonra bu gözlemi açıklayabilecek bir teori geliştirir ve son olarak bu teoriyi dikkatli bir deneyle test eder.

Mantık sistemi

Bacon, 1620’de yayınladığı Novum Organum’da, yani “Yeni Araç”ta bu yeni bilimsel yöntem hakkındaki

fikirlerini sıraladı. Bu eserin Robert Boyle, Isaac Newton ve Robert Hooke gibi bilim adamları üzerinde doğrudan etkileri oldu. Bu fikir 17. yüzyılda hayata geçti. Bacon’ın Novum Organun’ da dile getirdiği felsefenin en önemli sonuçlarından biri, bilimsel yöntem ve araştırmaların paylaşılıp incelenebileceği bir örgüt kurma fikri oldu. Bu fikir 17. Yüzyılda hayata geçti.

Bilim toplulukları

Çalışmalarıyla ilgili ilk yayın yapan bilim topluluğu, üyelerinin keskin gözlem yeteneklerinden dolayı Accademia dei Lincei (Kara Kulak Akademisi) adını alan topluluk oldu. 1603’te İtalya’da, Roma’da, Dük Frederico Cesi tarafından kurulan topluluk, astronomi alanındaki buluşlarından dolayı Galileo’yu da arasına aldı. Ancak bu Kilise’yle başının derde girmesine yol açtı ve topluluk dükün ölümünden sonra dağıldı.

Accademia degl’ Investiganti (Araştırmacılar Akademisi) 1657’de Floransa’da kuruldu, ancak ömrü 10 yıl sürdü. “Doğa filozofları”ndan oluşan bir grup da 1650’lerde İngiltere’de toplanmaya başladı. Başlarda zaman zaman Londra’daki Gresham Koleji’nde bir araya gelen topluluk, daha sonra Robert Boyle’un Oxford’taki odasında toplandı. Grup kendilerine “Görünmez Kolej” adını verdi. Ancak 1660’ta II. Charles’ın yeniden tahta geçmesinden sonra kısaca Kraliyet Topluluğu olarak bilinen, “Doğa Hakkındaki Bilginin Geliştirilmesi için Londra Kraliyet Topluluğu” adını aldı. Robert Hooke, topluluğun ilk deney küratörü oldu. Bu her akşam bir deney gösterisi yapacağı anlamına gelmekteydi. İngiltere örneği kısa zamanda tüm Avrupa’ya yayıldı. XIV. Louis 1666’da Fransız Kraliyet Bilimler Akademisi’nin kuruluşuna onay verdi. 1700’lerin başında da Napoli ve Berlin’de benzer kuruluşlar ortaya çıktı. Bunlar da günümüzde varlığını hala sürdüren birçok kuruluşa öncülük etti.

Bu bilim toplulukları yalnızca bilimsel fikirlerin gelişmesine fırsat veren bir tartışma platformu veya merkezi olmakla kalmayıp aynı zamanda bilginin paylaşılmasına da aracılık etti. Volta 1799’de elektrik bataryasını icat ettiğinde, bunu mektupla İtalya’dan Londra’daki Kraliyet Topluluğu’nun Başkanı Sir Joseph Banks’a bildirdi. Banks de derhal bunu ilgililere ilette. Birkaç hafta içinde bütün İngiltere’de bataryalar yapılmaya başlanmış, elektrik çalışmaları yeni bir ivme kazanmıştı. Napolyon savaşları bile Kraliyet Topluluğu aracılığıyla bilginin yayılmasını engelleyemedi.



Gözlemleri kaydetmek

İyi bir bilimsel yöntemde bilginin tam olarak kayda geçirilmesi gerekir. Fransız matematikçi ve fizikçi Andre-Marie Ampere'in tuttuğu bu notlarda elektrik akımının manyetik özellikleri ele alınmaktadır.

Test teorileri

Bilim adamları ucu açık deneyler tasarlamalıdır. Yani sadece öngörülen teoriyi kanıtlamak için değil, gereğinde çürütmek için deney yapmalıdır. Burada nesnellik ve deneyin tekrar edilebilirliği hayati önem taşır.



FİLOZOF VE POLİTİKACI (1561-1626)

FRANCIS BACON

Bacon bilim adamı olmamasına karşın, gözlem ve deneye dayalı Bilimsel (ya da tümevarıma) Yöntem'in ilkelerini belirlemişti. Bu ilkeler bugün de temel bilimsel araçlar olmaya devam etmektedir. Bacon, I. James döneminde başbakanlığa getirildi, ancak 1621'de rüşvet almaktan suçlu bulunarak toplumsal hayattan çekildi. Kendisini yazmaya adadı. Uzun süre saklayıp saklayamayacağını görmek için bir tavuğun içini karla doldururken üşüterek hayatını kaybetti.



Novum Organum (1620)

Fransız Bacon'ın kitabının kapağında, Herkül Sütunları'nın -bilginin sınırlarının- arasından geleceğe doğru yolculuk yapan insanlar tasvir edilmektedir.

ESKİ Şehir

Prof. Dr. Ertuğrul ALGAN



Bugünlerde Eskişehir’de bir Kalabak Suyu krizi yaşanmakta. Kalabak Suyu bilindiği gibi Eskişehir’in vazgeçilmez içme suyu. Ulu Önder Atatürk’e 1933 yılında, trenle yaptığı yurt gezilerinden birinde Eskişehir İstasyonu’nda su ikram edilir. Kendisine ikram edilen su aşırı kireçlidir ve Atatürk bu suyun lezzetini beğenmez. O dönemde Eskişehir’de halk kuyudan çekilen suları veya sıcak suları soğutarak bir kısmı da Sarıungur Köyü’nden getirilen suyu içmektedir. Mustafa Kemal şehre iyi bir içme suyu getirilmesini ister. Belediyenin girişimleriyle Eskişehir’in 45 kilometre kadar güneyinde bulunan Türkmen Dağı yamaçlarından Kalabak Suyu 1936 yılında şehre getirilir. Kalabak suyunun şehre getirilmesi dolayısıyla biri Odunpazarı, Bademlik semtinde diğeri Köprübaşı’nda iki tören yapılır. Köprübaşı’ndaki törenden bir görüntü...

Porsuk Nehri'nin akış yönünde sağ tarafında, Köprübaşı semtinde yaklaşık sekiz hektarlık bir alandan doğal sıcak sular çıkar. Bazı yerlerde suyun sıcaklığı 55°-58° C'a dek ulaşır. Sıcak suyun nerede olduğunu ve nasıl çıkartılacağını "kuyucu" adı verilen meslek erbabı iyi bilir ve yeni bir hama yapılırken kuyucular devreye girer. Fotoğraf 1930'lu yıllara ait. Fotoğrafta kuyucular çalışmakta. Ellerini arkasına bağlamış, kravatlı kişi ise dönemin belediye başkanı Kamil Kaplanlı, namı diğer Kara Kamil. Kısa bir anekdot... Kara Kamil'in belediye başkanlığı döneminde hamam ücretlerine birkaç kuruşluk zam yapılır. Bu zamma çok sinirlenen ve protesto eden Eskişehirli kadınlar başkan Kara Kamil'in evini taşlarlar. Bu protesto üzerine hamam ücretleri eski haline döner.



Bugünlerde Eskişehir köylerinde birtelaş başlamak üzere. Bölgenin önemli tarım ürünlerinden biri olan şeker pancarının hasadı başlamak üzere. Bu pancarlar Eskişehir Şeker Fabrikası'nda işlenecek. Eskişehir Şeker Fabrikası, Cumhuriyet ile başlayan hızlı endüstrileşme hareketinin ilklerinden biridir. 1933 yılında planlanır ve 16 Şubat 1933 yılında temeli atılır. Fabrikayı kurma işini o dönemde şeker fabrikaları kuruluşunda dünyanın önemli firmalarından biri olan Alman Maschinenfabrik Bachan R. Wolf Aktiengesellschaft firması üstlenir. Kuruluşunda yer alan isimlerden biri Kazım Taşkent'tir (1895-1991). Kazım Taşkent Almanya'da eğitim görmüş bir yüksek kimya mühendisidir. Yedi ay sonra, 1933 yılının eylül ayında deneme üretimi yapılır ve 5 Aralık 1933 tarihinde resmen açılışı yapılır. Sözün özü, toplam 11 ay içinde fabrika üretime geçer.



Eskişehir Şeker Fabrikası, "Anadolu Şeker Fabrikaları A.Ş." tarafından kuruldu. Şirketin sermayesi o döneme göre çok büyük sayılacak olan 3 milyon liraydı. Türkiye'nin düzenli üretim yapan ilk şeker fabrikasıydı. Daha önce Uşak'ta özel sektör tarafından bir girişim olmuş ancak başarısızlıkla sonuçlanmıştı. Eskişehir Şeker Fabrikası 1933 yılında 85,000 ton pancar işledi ve 12 bin ton kristal şeker üretti.

Eskişehir Şeker Fabrikası'nın yeri özel olarak seçilmişti. Trenvekarayollarının yakınlığı, Eskişehir Ovası'nın pancar üretimine elverişli olması gibi özellikler göz önünde tutulmuştu. Fabrika Eskişehir'de tarım biçimlerinin değişmesini de beraberinde getirmişti.

Eskişehir Şeker Fabrikası'nı dönemin kaynakları şöyle anlatır: "Kuvve-i muharrike: kampanya esnasında Eskişehir şeker Fabrikası'nın 3,5 metre murabbaı teshin satırlı ve 20 atmosfer tazyikli buhar kazanları ile teçhiz edilmiş altı adet kuvvei muharrikesi vardır. Elektrik enerjisini beheri 1280 kilovatlık iki ve 640 kilovatlık bir türbin temin eder..."

Şeker Fabrikasına 1938 yılında yaklaşık 200 hektolitreye üretim yapan bir ispiroto fabrikası da ilave edilmiştir...

Kuvve-i muharrike: Hareket ettiren, harekete geçiren kuvvet.

Murabaa: Dörtgen

Teshin: Isıtma

Satırlı: Yüzey, Yüz



Basında
Biz



YKS 2020 sonuçlarına göre **Eskişehir Teknik Üniversitesi** fakülte ve meslek yüksekokullarının kontenjanları bir bölüm hariç tüm bölümlerimizde yüzde 100 doluluk oranına ulaşırken gerek lisans gerekse ön lisans programlarımızda taban puanları önemli oranda yükselmeye devam ediyor.

Öğrencilerin tercihi **ESTÜ**

HABER MERKEZİ

Sayısal puanla öğrenci alan Havacılık ve Uzay Bilimleri Fakültesi Pilotaj Bölümü'ne 543,8348 puanla Türkiye 546.sı Atakan Özyer yerleşti. **Eskişehir Teknik Üniversitesi**, bu yıl da en iyilerin tercihi oldu. İlk 5 binde 15, ilk 10 binde 16, ilk 20 binde 17 ve ilk 50 binde 176 öğrenci **Eskişehir Teknik Üniversitesi** bölümlerine yerleşmeye hak kazandı. **Eskişehir Teknik Üniversitesi** bölümlerine yerleşen öğrencilerin tercih sıralamalarına bakıldığında yüzde 20'sinin ilk tercihinde, yüzde 54'ünün ilk beş tercihinde, yüzde 80'inin ise ilk 10 tercihinde **ESTÜ** bölümlerini tercih ettiği görüldü. Konu ile ilgili açıklamalarda bulunan **Eskişehir Teknik Üniversitesi** Rektörü Prof. Dr. **Tuncay Döğeroğlu**, "**Eskişehir Teknik Üniversitesi** kontenjanları bir bölüm hariç yüzde 100 doluluk oranına ulaştı, ülkemizde 200'ün üzerinde **üniversitenin** olması ve marka **üniversitelerin** dahi kontenjanlarını doldurmakta zorlandığı düşünüldüğünde bu büyük bir başarı" dedi.

Eskişehir Teknik Üniversitesi'nden



NALLIHAN YANGININA DESTEK

Ankara'nın Nallıhan ilçesinde 30 Ağustos Pazar günü başlayan orman yangını ile mücadelede Eskişehir Teknik Üniversitesi önemli destek sağlıyor.

» Orman Genel Müdürlüğü ve itfaiye ekipleri tarafından yangın söndürme çalışmalarları devam ederken yangın ile mücadelede kullanılan helikopterlere Eskişehir Teknik Üniversitesi Hasan Polatkan Hava Limanı Apronuev sahipliği yapıyor. Yangınla mücadele yöntemine bağlı olarak değişmekle birlikte ortalama 12 helikopter her gün yakıt transferi için Eskişehir Teknik Üniversitesi Hava Meydanı'nı ziyaret ediyor. Konuya ilişkin olarak Akhisar Yangın Helikopteri Gözlemci Pilotu Gökmen Büyükkök şunları söyledi: "Eskişehir Teknik Üniversitesi Hasan Polatkan Hava Limanı'nın İç Anadolu Bölgesi ve Ülkemiz için önemini yoruz. Zira yangının meydana geldiği Ankara'nın Nallıhan ilçesine helikopter ile 20 dakikada ulaşabiliyoruz" ■ HM

KÖKLÜ GEÇMİŞE SAHİBİZ

YKS 2020 sonuçlarına göre Eskişehir Teknik Üniversitesi fakülte ve meslek yüksekokullarının kontenjanları bir bölüm hariç tüm bölümlerimizde yüzde 100 doluluk oranına ulaşırken gerek lisans gerekse ön lisans programlarımızda taban puanları önemli oranda yükselmeye devam ediyor. Sayısal puanla öğrenci alan Havacılık ve Uzay Bilimleri Fakültesi Pilotaj Bölümüne 543,8348 puanla Türkiye 546'sı Atakan Özyer yerleşti. Eskişehir Teknik Üniversitesi bu yıl da en iyilerin tercihi oldu. İlk 5 binde 15, ilk 10 binde 16, ilk 20 binde 17 ve ilk 50 binde 176 öğrenci Eskişehir Teknik Üniversitesi'ne yerleşmeye hak kazandı.

Eskişehir Teknik Üniversitesi bölümlerine yerleşen öğrencilerin tercih sıralamalarına bakıldığında yüzde 20'sinin ilk tercihinde, yüzde 54'ünün ilk beş tercihinde, yüzde 80'inin ise ilk 10 tercihinde Eskişehir Teknik Üniversitesi'ni tercih ettiği görülmektedir. Konu ile ilgili açıklamalarda bulunan Eskişehir Teknik Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Tuncay Doğeroğlu, "Eskişehir Teknik Üniversitesi kontenjanları bir bölüm hariç yüzde 100 doluluk oranına ulaştı, ülkemizde 200'ün üzerinde üniversitemin olması ve marka üniversitemin dahi kontenjanlarını

doldurmakta zorlandığı düşünüldüğünde bu büyük bir başarı. Her ne kadar 2018 yılı itibarıyla yeniden yapılandırılmak üzere kurulan ve isim değişikliğine giden bir üniversite olarak ve gözüksek de köklü bir geçmişimizin oluşu, yetkinliği yüksek öğretim elemanlarımız ve güçlü altyapımızın bunun en büyük nedenlerindendir. Porsuk Meslek Yüksekokulumuzda bu yıl açtığımız ve ilk öğrencilerimizi aldığımız "İnsansız Hava Aracı Teknolojisi ve Operatörlüğü" programımızın da ilk yılında yüzde 100 doluluk oranıyla eğitime başlayacak olması ayrıca memnuniyet verici" dedi ■ HM



ESTÜ'den YKS başarılı En iyilerin tercihi oldu

YKS 2020 sonuçlarına göre Eskişehir Teknik Üniversitesi fakülte ve meslek yüksekokullarının kontenjanları bir bölüm hariç tüm bölümlerimizde %100 doluluk oranına ulaşırken gerek lisans gerekse ön lisans programlarında taban puanları önemli oranda yükselmeye devam ediyor.

Sayısal puanla öğrenci alan Havacılık ve Uzay Bilimleri Fakültesi Pilotaj Bölümü'ne 543,8348 puanla Türkiye 546.sı Atakan Özyer yerleşti. Eskişehir Teknik Üniversitesi, bu yıl da en iyilerin tercihi oldu. İlk 5 binde 15, ilk 10 binde 16, ilk 20 binde 17 ve ilk 50 binde 176 öğrenci Eskişehir Teknik Üniversitesi bölümlerine yerleşmeye hak kazandı. Eskişehir Teknik Üniversitesi bölümlerine yerleşen öğrencilerin tercih sıralamalarına bakıldığında %20'sinin ilk tercihinde, %54'ünün ilk beş tercihinde, %80'inin ise ilk 10 tercihinde ESTÜ bölümlerini tercih ettiği görülmektedir.

Konu ile ilgili açıklamalarda bulunan Eskişehir Teknik Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Tuncay Döğeroğlu, "Eskişehir Teknik Üniversitesi kontenjanları bir bölüm hariç %100 doluluk oranına ulaştı, ülkemizde 200'ün üzerinde üniversitenin olması ve marka üniversitelerin dahi kontenjanlarını doldurmakta zorlandığı düşünüldüğünde bu büyük bir başarı. Her ne kadar 2018 yılı itibarıyla yeniden yapılandırılmak üzere kurulan ve isim değişikliğine giden bir üniversite olarak gözükssek de köklü bir geçmişimizin oluşu, yetkinliği yüksek öğretim elemanlarımız ve güçlü altyapımızın bunun en büyük nedenlerindendir.

Porsuk Meslek Yüksekokulumuzda bu yıl açtığımız ve ilk öğrencilerimizi aldığımız "İnsansız Hava Aracı Teknolojisi ve Operatörlüğü" programımızın da ilk yılında %100 doluluk oranıyla eğitime başlayacak olması ayrıca memnuniyet verici. Bu programımız çıktılar mezunlarımızın da havacılık sektöründeki nitelikli ara eleman ihtiyacına büyük ölçüde hizmet edeceğine inanıyorum" dedi.

Eskişehir Teknik Üniversitesi'nin 2020 YKS tercihlerinde üst sıralarda yer almasından duyduğu memnuniyeti ifade eden Rektör Prof. Dr. Döğeroğlu, Üniversitemize yeni yerleşen öğrencilerimiz ve ailelerine şu şekilde seslendi: "Üniversitemize yeni katılan sevgili gençler ve değerli aileleri: Bize güvendiğiniz ve bizi tercih ettiğiniz için sizlere teşekkür ediyorum."

Öncelikle Eskişehir Teknik Üniversitesi ailesine katıldığınız için hepimizi yürekten kutluyor, Üniversitemize hoş geldiniz diyorum. Öğrencilerimizin geleceği bizler için önemli ve değerli. Bizler Eskişehir Teknik Üniversitesi çalışanları olarak bu sorumluluğu büyük bir memnuniyetle ve onurla kabul ediyoruz. Başka alacağınız mesleki eğitimden küresel ölçekte tercih edilen ve nitelikli bir birey olarak mezun olmanızın yanı sıra; yaşama ve yaşadığı dünyaya saygılı, farkındalığı yüksek ve etik değerlere duyarlı bir insan olarak yetişebilmeniz için her türlü imkânı sağlayacağımıza emin olun. Sizlerin de kendiniz için, aileleriniz için, Üniversitemiz için, ülkemiz ve dünyamız için yılmadan, yorulmadan çalışacağınıza yürekten inanıyoruz" **HM.**

İŞ BİRLİKLERİ KONUŞULDU

Kalkınma Bakanlığı tarafından 2012 yılında onaylanan ve Proje Yürütücülüğünü Eskişehir Teknik Üniversitesi'nin yaptığı Ulusal Raylı Sistemler Test ve Araştırma Merkezi Projesi (URAYSİM) için çalışmalar devam ediyor.



Proje çalışmaları kapsamında Anadolu Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Fuat Erdal, Rektör Yardımcısı Prof. Dr. Fatih Temizel, TÜBİTAK Raylı Ulaşım Teknolojileri Enstitüsü Müdürü Dr. Mehmet Ali Çimen, Müdür Yardımcısı Dr. Tolga-

han Kaya'dan oluşan heyet, Eskişehir Teknik Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Tuncay Döğeroğlu'nu ziyaret etti. Rektörlük Senato Salonu'nda gerçekleşen ziyarette, Eskişehir Teknik Üniversitesi Rektör Yardımcısı Prof. Dr. Mustafa Senyel ve Ulaştırma Meslek Yükse-

kokulu Müdürü ve URAYSİM Projesi yürütücüsü Prof. Dr. Ömer Mete Koçkar da hazır bulundu.

Görüşmede, proje gelişim süreçleri ve önümüzdeki dönemde yapılması planlanan iş birlikleri konusunda istişarede bulunuldu. **HM**

ANADOLU ÜNİVERSİTESİ, ESOĞÜ VE ESTÜ'DEN ORTAK KARAR UZAKTAN EĞİTİM KARARI ALINDI

Anadolu Üniversitesi, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Ve Eskişehir Teknik Üniversitesi, 2020-2021 akademik yılına göre ortak bir karar aldı. Üç üniversite vaka sayılarında düşüş olmaması nedeniyle güz döneminde eğitime uzaktan devam edeceklerini açıkladı



Tuncay Doğeroğlu



Fuar Erdal



Kemal Şenocak

ÖNCELİĞİMİZ SAĞLIK

Covid-19 salgınının devam ediyor olması nedeniyle Anadolu Üniversitesi, Eskişehir Osmangazi Üniversitesi Ve Eskişehir Teknik Üniversitesi rektörleri bir araya gelerek ortak bir karar aldı. "Önceliğimiz sağlık" diyen rektörler 2020-2021 akademik yılının güz döneminde uzaktan eğitimle devam edeceklerini açıkladılar.

ORTAK KARAR

YÖK'ün tavsiyeleri ile yakın zamanda yayınladığı Küresel Salgında Yeni Normalleşme Süreci rehberi doğrultusunda ortak bir planlama yapan 3 üniversite tarafından açıklamada, "Kampüslerde yüzyüze eğitim verilecek öğrenci sayısının azaltılması eğitim, öğretim ve diğer alanlarda sosyal mesafe kurallarını sağlayacak tedbirleri almayı kolaylaştıracaktır" denildi. >> 4'TE

DEĞİŞİKLİK YAPILABİLİR

Anadolu Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Fuat Erdal, ESOĞÜ Rektörü Prof. Dr. Kemal Şenocak, ESTÜ Rektörü Prof. Dr. Tuncay Doğeroğlu imzalı açıklamada, "Pandeminin seyrine göre öğretim metodunda yüz yüze yada uzaktan değişiklik yapılabilmesine, 2020-2021 eğitim öğretim yılı Güz dönemi eğitim öğretim planı ile ilgili detayların ilgili Üniversitelerin web sitesinde duyurulmasına karar verilmiştir" denildi.



KAYIT HEYECANI DEVAM EDİYOR



YKS sonuçlarının açıklan-
masının ardından tüm
kontenjanları neredey-
se yüzde 100 doluluk
oranına ulaşan **Eskişehir Teknik
Üniversitesi'nde (ESTÜ)** yeni kayıt
heyecanı sürüyor. Kayıtlar için
Eskişehir'e gelen yeni öğrencilere



ve ailelerine salgından korunma
tedbirleri de alınarak, **ESTÜ** per-
soneli tarafından kayıt süreçleri,
Eskişehir'de yaşam, ulaşım ve burs
gibi önemli konularda danışmanlık
hizmeti veriliyor. Yeni kayıt yap-
tıracak öğrenciler 29 Ağustos-6
Eylül arasında e-devlet üzerin-
den e-kayıt yolu ile yapabilecek.
ESTÜ'ye bağlı Fakültelere / Meslek
Yüksekokullarına YKS sonucunda
yerleşen ancak e-kayıt yaptırama-
yan öğrencilerin kesin kayıtları 31
Ağustos - 5 Eylül tarihleri arasında
ilgili fakültelerde veya meslek yük-
sekokullardaki kayıt bürolarında
mesai saatlerinde yapılacak. **HM**



Atık kağıtlar sanata dönüştü

Tepebaşı Belediyesi Sukurusu Uygulama Merkezi, geri kazanım konusunda bilincin artırılmasına dikkat çekerken, atık kağıtları da sanata dönüştürüyor.

HABER MERKEZİ

Tepebaşı Belediyesi'nin doğayı korumak ve çevre duyarlılığını arttırmak için hayata geçirdiği projelerden biri olan Sukurusu Uygulama Merkezi, farkındalık oluşturmaya yönelik çalışmalarının yanı sıra sanatsal üretimlerle de dikkat çekiyor. Belediyenin kağıt atıklarının bir kısmı ile başkanlığa gelen buket çiçeklerin eritilerek kağıt hamuruna dönüştürüldüğü merkezde, eski bir zanaat olan kağıt yapımının kendine özel dokusu ve çeşitliliği ile ortaya çıkan tasarımlar üzerine çalışılıyor. Ekolojik sorumluluk bilinciyle hazırlanan özgün tasarımlar, belediyenin etkinlik, anma, kutlama gibi özel günlerde iletmek istediği mesajlara dönüşüyor. 2009 yılından beri belediye hizmet binasında faaliyetlerini sürdüren merkezde yoğun emekle ortaya çıkartılan ürünler ise her yıl binlerce kişiye ulaşıyor.

TEBRİK KARTLARININ SAYISI 110 BİNE ULAŞTI

Sukurusu Uygulama Merkezi'nde, kurulduğu günden bu yana atık kağıtlardan üretilen tebrik kartı sayısı ise 110 bine ulaştı. Yeni yıl tebrik kartları, belediyenin atık ofis kağıtları elde geri dönüştürülerek ve sadece su kullanılarak atölyeye özgü üretim yöntemleri ile şekilleniyor. Tepebaşı Belediye Başkanı Dt. Ahmet Ataç ise, belediye olarak hayata geçirdikleri ve sürdürdükleri projeler ile örnek olmayı

sürdürüklerini belirterek, "Dünyamız için tehdit haline gelen çevre sorunları, ne yazık ki her geçen gün büyüyor. Tepebaşı Belediyesi olarak hayata geçirdiğimiz projeler ve uygulamalar ile örnek olmaya devam ediyoruz. Her yıl Sukurusu Uygulama Merkezi'mizde, çok önem verdiğimiz çocuk çalışmalarımızın yanı sıra özel mesajlar içeren tebrik kartları da üretiliyor. Üretilen kartların sayısı 2009'dan bu yana 110 bini buldu. Bu özel kartları alanların çoğu güzel bir anı olarak arşivlerinde saklıyorlar. Çünkü böyle bir tasarımı ve çalışmayı her yerde görmeleri mümkün değil" ifadelerini kullandı.

ÇALIŞMALAR TEZ KONUSU OLDU

Sukurusu Uygulama Merkezi, **Eskişehir Teknik Üniversitesi** Endüstriyel Tasarım Programı kapsamında bir yüksek lisans tez çalışması olarak hazırladığı yeni atölye etkinliğini, tasarım aracılığıyla ekolojik farkındalığın artırılması alanında özgün ve yol gösterici bir çocuk programı olarak gerçekleştirecek. Bu tez çalışması ile yeni nesillere sağlanacak çevre bilinci katkısının yanında, benzer programlar yapma isteğiyle iletişime geçen diğer kurumlara da faydalı bir kaynak sağlanmış olacak. "Tasarım aracılığıyla erken çocukluk döneminde ekolojik farkındalığın artırılması üzerine bir inceleme" adlı teze, Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı Resmi web sitesi (<https://tez.yok.gov.tr/UlusalTezMerkezi/>) Tez Merkezi bölümünden 633602 nolu tez olarak ulaşılabilir.



bilir. Sukurusu Uygulama Merkezi tarafından yapılan açıklamada, "Önceki tecrübelerimiz, Eskişehir'in çocuklarında bilinç kazandırmakta başarılı olduğumuzu gösterdi, artık çöplerini yere atmamayı anlatmamız gereken çocuklarımız yerine, küresel ısınmayı konuşabildiğimiz çocuklarımız var. Programı akademik yonden geliştirdik; çocuk gelişimi ve eğitim kuramlarını, endüstriyel tasarım disiplini ile birlikte çalışarak ekolojik farkındalığın artırılması için dikkate alınması gereken bilimsel kriterleri ortaya koyarak alana katkıda bulunduk. İlgili duyan tüm kurum ve kuruluşlar için kullanılabilir olması adına, uygulama önerileri ile birlikte bir de örnek program sunduk. Türkiye'nin farklı özel kurumları ve belediyelerinden gelerek atölyenin çalışmalarını uygulamak isteyenlerin sayısı her gün artıyordu. Onların taleplerini de

karşılatabilecek çalışmadan böylece herkes faydalanabilecek. Tepebaşı Belediyesi olarak biz de bu programı pandemiden sonra kullanmaya başlayacağız" ifadelerine yer verildi.

ÇALIŞMALAR YURTDIŞINDA DA SES GETİRİYOR

Sukurusu Atölyesi; çalışmaları, üretimleri ve kişisel ve grup sergi katılımları ile basında ve mesleki yayınlarda çeşitli makaleler ile de yer alıyor. Dünyanın önde gelen kağıt sanatı derneği The International Association of Hand Papermakers and Paper Artists (IAPMA), son iki yılda uluslararası yayınlarında atölyeye geniş yer veriyor. Sukurusu Uygulama Merkezi, Avrupa genelinde çok yönlü çalışma biçimiyle oldukça özgün ve üretim kapasitesi olarak rakipsiz bir konumda bulunuyor.



ESTÜ Aktif yayında

Eskişehir Teknik Üniversitesi'nin yayınladığı "ESTÜ Aktif" dergisi 15. sayısı ile yayında. "Kampüsün Uçakları" başlığıyla yayınlanan bu sayıda Eskişehir Teknik Üniversitesi Kurumsal İletişim Birimi ekibi tarafından hazırlanan birbirinden özel içerikler yer alıyor. Her iki haftada bir çıkarılan e-gazete; hem üniversitenin iç sesi olması hem de üniversite ile kentimizi ve ülkemizi bir araya getirmesi yönünden oldukça yoğun beğeni ve okunma oranı ile yayın hayatına devam ediyor. **HM**





2020