

# EMİRDAĞ MYO

*aylık dijital dergi*



**etkinlikler tüm hızıyla sürüyor**

**bahar dönemi başladı**

**müdürün mesajı, hocalar ve öğrencilerin köşe yazıları, bulmacalar**

**sayı 2**

Mart 2021

[emirdagmyo.aku.edu.tr](http://emirdagmyo.aku.edu.tr)



EMİRDAĞ  
MESLEK  
YÜKSEKOKULU

#gelecekburada



@emirdagmyoresmi

[emirdagmyo.aku.edu.tr](http://emirdagmyo.aku.edu.tr)

Yenilenen, sürekli gelişen  
Emirdağ Meslek Yüksekokulu...

## Prof. Dr. Mustafa Kemal YILDIZ

Afyon Kocatepe Üniversitesi  
Emirdağ Meslek Yüksekokulu Müdürü



Emirdağ Meslek Yüksekokulu güçlü akademik kadrosuyla güncel eğitim anlayışlarını benimseyen, sahip olduğu yenilikçi ve modern kampüsüyle öğrencilerinin rekreatif ihtiyaçlarına önem veren, dünyanın ve ülkemizin değişmekte olan bilimsel, sosyal ve teknolojik şartlarına uyum sağlayabilen, kaliteli eğitim almış, ihtiyaç duyulan yeterli donanıma sahip, kalifiye ara eleman yetiştiren ve her anlamda tercih edilen bir meslek yüksekokulu konumundadır.

#geleceğineemyoileyönver

### AFİKAD GENÇLERLE BULUŞUYOR

"Tecrübe aktın hocası, dâîmcenin de rehberidir."



#### Konuk AFİKAD



Moderatör  
Öğr. Gör. Erhan BABAÇ



Moderatör  
Öğr. Gör. Mehmet Alper ŞEN

ZOOM LINKLERİ  
1. OTURUM  
ID: 755 7291 4268  
PASSWORD: x17ve  
2. OTURUM  
ID: 770 0663 6894  
PASSWORD: 299111

5 MART 2021  
21.00

### Etkinlikler AFİKAD GENÇLERLE BULUŞUYOR

Moderatörlüğünü  
Öğr. Gör. Erhan Babaç ve  
Öğr. Gör. Mehmet Alper ŞEN'in  
yaptığı etkinlikte konuşumuz çok  
değerli AFİKAD üyeleri idi. 6 Mart  
akşamı saat 21.00'da Zoom  
üzerinden gerçekleştirilen  
etkinlikte Afyonkarahisar İş

Kadınları Derneği üyeleri çok kıymetli deneyimlerini öğrencilerimizle paylaştı. 80 dakika süren etkinlikte bir çok başarılı girişim hikayeleri dinleyen öğrencilerimiz, mesleki gelişimleri açısından ileride kazanabilecekleri deneyimler hakkında fikir sahibi oldular. Bu vesileyle bir kez daha AFİKAD'ın değerli üyelerine teşekkürlerimizi sunarız.

Etkinlik Zoom üzerinden canlı yapılacaktır.

## Emirdağ Meslek Yüksekokulu Sekreteri Abidin ÖZGÜL emekliliğe ayrıldı.

Emirdağ Meslek Yüksekokulu Sekreterliğini uzun yıllardır sürderen Sayın Abidin Özgül emekliliğe ayrıldı. Sayın Özgül'e meslek yüksekokulumuza verdiği hizmetlerden ötürü okul müdürümüz Prof. Dr. Mustafa Kemal Yıldız tarafından bir plaket verildi. Okulumuzun gelişiminde büyük emekleri olan Abidin Özgül'e emeklilik döneminde sağlıklı ve huzurlu günler dileriz.



## Aşçılık programında uygulamalı dersler başladı

2020-2021 bahar yarıyılında aşçılık programı müfredatında yer alan uygulamalı dersler, aşçılık programı hocalarımız tarafından uzaktan büyük bir titizlikle yürütülüyor. Aramıza bu dönem katılan Öğr. Gör. Nuri Pulcu ve Öğr. Gör. Esna Mete hocalarımızın girdikleri Dünya Mutfakları ve Pastane Ürünleri derslerinin yanısıra, Öğr. Gör. Erhan Babaç hocamızın yürüttüğü Pişirme Yöntemleri-I ve Yöresel Mutfak dersleri de uzaktan uygulamalı olarak öğrencilerimize verilmektedir.



## Emirdağ Meslek Yüksekokulu yeni Sekreteri Turgut KIRCA

Yıllardır okulumuzda farklı bir görevde yer alan Sayın Kırca, Emirdağ Meslek Yüksekokulu'nun yeni sekreteri oldu. Kendisini tebrik eder, değerli görevlerinde başarılar dileriz.



## Aranan eleman olmak elinizde

# Öğr. Gör. Abdullah TAYTAK

Afyon Kocatepe Üniversitesi  
Emirdağ Meslek Yüksekokulu  
Harita ve Kadastro Programı



Yayın hayatına yeni başlayan “Emirdağ MYO dijital dergi” ye yayın hayatında başarılar diler, dergi editörü arkadaşımız Öğr. Gör. Erhan BABAÇ'ı tebrik eder, başarılar dilerim. Dergimize değerli arkadaşlarımızın ve sevgili öğrencilerimizin katkılarıyla uzun soluklu bir yayın hayatı diliyorum...

....  
Yükseköğretimin bir aşaması da ön lisans eğitimi olup, meslek yüksekokullarını bitiren bireyler tekniker yada meslek elemanı sıfatıyla mezun olarak ülkemiz kalifiye insan gücüne, ara insan gücü olarak katkı sağlamaktadırlar. Bu bireylerin, üretim sektörüne ve hizmet sektörüne katkıları son derece önemlidir.

Mezun olan her bireyin ilgili sektörlerde çalışmadığını düşündüğümüzde mezunların ara değil aranan eleman olabilmelerinin önemi ortaya çıkmaktadır. Tam da burada eğitimin verildiği kurumun, eğitimcinin ve eğitimi alacak olan öğrencinin önemi ortaya çıkmaktadır. Günümüzde endüstri 4.0 teknolojileri, eğitim 5.0 kavramları konuşuluyorken verilen eğitimin, eğitimcinin ve öğrencinin kendini sürekli güncellemesi, teknolojik yeniliklere ve kavramlara hakim olması gerekir ki mezun olan öğrencilerimiz “ara değil aranan eleman” olabilsinler. Bu durum asla tek taraflı bir gayret ile gerçekleşemez.

**Global Navigation Satellite System (GNSS)**

GPS (ABD), GLONASS (Rusya), GALLILEO (AB), BEIDOU/COMPASS (Çin), QZSS (Japonya), IRNSS/GAGAN (Hindistan), vd. uydu bazlı sistemler (SBAS)....

Uydu tabanlı konumlama sistemlerini tanımlamada, açılımı **Küresel Navigasyon Uydu Sistemleri** olan “GNSS” kısaltması kullanılmaya başlamıştır...

Aranan eleman olabilmek için 19. Y.Y. dan gelen değerlerle, bilgilerle 21. Y.Y. a hazırlanmak mümkün değildir. Artık hiçbir ülke yakın savaşmıyor teknolojik savaş devrinde yaşıyoruz. Artık her mesleki disiplinde yazılım bilgisi öne çıkmaktadır. Yazılım bilgisi olmadan gelecek te söz sahibi olmak çok zor.

## Aranan eleman olmak elinizde

Öğrencilerimiz, geleceğe yönelik haritası çıkarılmamış sulara dolaşmalı ve kendilerini sürekli yenilemelidirler. "Farklı olmazsan sıradan olursun" prensibini ilke edinerek çalışan, araştıran kendisini sürekli geliştiren bir nesil inanıyorum ki hem kendisi için hem ülkemiz adına çok büyük işlere imza atacaktır. Dijital çağ başladı dolayısıyla her sektörden insanların değişmesi, kendini geliştirmesi muhakkak bir gerçektir. Unutmayalım ki yeni dünya büyüklerimizin bizi yetiştirdiği dünya değil...



**Bayındır durumuna getirmek, bayındırlaştırmak, geliştirmek anlamına gelen imar, bir şehrin kentleşme durumunu gösteren önemli bir çalışmadır...**

Yoğun yerleşim yerlerinde ortak kullanım alanlarının belirlenmesi, yapı alanlarının oluşturulması, yolların ortaya çıkarılması gerekmektedir. **Bunu bir plan dahilinde yaparak kayda alma işlemi oldukça önemlidir. Bu işlem bir yerleşim yerinin daha yaşanılır ve düzenli olmasını ve arazi sahiplerinin birbirlerine karşı haklarını ve sorumluluklarını da belirlemektedir.**

**Bu işler, imar uygulaması diye adlandırılır...**

Bilgiye ulaşmanın çok kolay olduğu dijital bir çağda yaşamaktayız. Sahip olunan/olunacak mesleki disiplinler için alınan eğitim, hiç şüphesiz öğrencilerimize ufuk açıp, vizyon kazandıracaktır. Mezuniyetleri sonrasında bunun üzerine koymak tamamen öğrencilerimizin bireysel gayretleri ile gerçekleşecektir.



Unutmamak gerekir ki sahip olunacak mesleki disiplin de ilerleyebilmek için eğitimini aldığımız mesleki bisikletten düşmemek için pedalları sürekli çevirmek gerekir. Bu da eğitimde süreklilik ile olacaktır.

2020-2021 eğitim-öğretim yılı, bahar yarıyılında tüm öğrencilerimize başarılar dilerim...

Öğr. Gör. Abdullah TAYTAK

**Üniversiteli Gençliğimiz, Eğitim,  
Tavsiyeler...**

## **Öğr. Gör. Mehmet Alper ŞEN**

**Afyon Kocatepe Üniversitesi  
Emirdağ Meslek Yüksekokulu  
Bankacılık ve Sigortacılık Programı**



Eğitim; "Çocukların ve gençlerin toplum yaşayışında yerlerini almaları için gerekli bilgi, beceri ve anlayışları elde etmelerine, kişiliklerini geliştirmelerine okul içinde veya dışında, doğrudan veya dolaylı yardım etme faaliyeti" olarak tanımlanır. Öğretim de "Belli bir amaca göre gereken bilgileri verme işi, tedris, tedrisat, talim."dir.

Yaklaşık son bir yıldır yaşadığımız sağlık sıkıntısından dolayı çevrimiçi devam etmek zorunda kalsa da eğitim, hayattaki önceliğini korumaktadır. Bilindiği gibi ülkemizde 12 yıl zorunlu ve ücretsiz eğitim verilmektedir. 2020 verilerine göre vakıf ve devlet olmak üzere toplam 203 üniversitemiz var. Üniversite olmayan ilimiz yok, hatta bazı illerimizde birden fazla üniversite mevcut. Lise mezuniyetini alan öğrencilerin çoğu ön lisans ve lisans programlarına devam ediyor. Nüfusu bize yakın olan Almanya'da 3 milyon kadar üniversitede okuyan öğrenci var iken, ülkemizde 8 milyon gencimiz üniversitelerde eğitim alıyor. Üniversite eğitimi birçok ülkede ücretli olmasına karşın ülkemizde devlet üniversiteleri ücretsiz. Ayrıca isteyen üniversite öğrencisi barınma, burs ya da kredi desteği alabiliyor. Yani, devletimiz anaokulundan üniversite eğitiminin sonuna kadar bütün gençlerimizi eğitim görmesi için teşvik ediyor, hatırı sayılır bütçeler ayırıyor, okumak isteyen tüm gençlere fırsat sunuyor.

## **Peki, üniversite bitince sorunlar çözülüyor mu? Üniversite mezunlarının iş bulma durumu nasıl?**

Dünya ülkelerinde olduğu gibi ülkemizde de üniversiteyi bitirenler iş garantisi verilmiyor. Devlet (okuma, barınma, kredi-burs vs.) imkânlar sunuyor sadece. Gerisi bireyin çalışmasına, kendisini yetiştirmesine, geliştirmesine bağlı.

Bazı şeyler mutlak katedir, ailemizi, milliyetimizi, fiziki görünümümüzü değiştiremeyiz mesela. Ancak asıl olan bunlar değil, keyfiyetimizdir, niteliğimizdir ve bu tamamen kişinin emeğine, çalışmasına, çabasına bağlıdır. Özellikle eğitim sürecini "hakkıyla" değerlendirmek, okuduğu bölümü dereceyle bitirmek, 2. 3. yabancı dili öğrenmek, Türk ve Dünya klasiklerini tekrar tekrar okuyarak, kültürel gelişimini bir seviyeye getirmek, Türk tarihini tetkik ederek, Türk olmaktan haklı olarak gurur duymak, dinimizin ilk emri ve temel mesajı olan "Oku" Ayetini özümseyerek "emeğin önemi" algısına sahip olmak vb. meziyetler hep bize bağlıdır. Bunları yapabilen kişi "her şeyin uzmanı" olmaz ama temayüz eder, birçok konuda söyleyecek sözü olur.

## Üniversiteli Gençliğimiz, Eğitim, Tavsiyeler...

### **Bu bağlamda kendimize bazı tavsiyelerde bulunabiliriz;**

- 1.Sağlığına dikkat et, sağlıklı beslen, sağlığını bozacak her türlü faktörlerden uzak dur.
- 2.Zaman, telafisi olmayan en değerli hazinedir. Zamanını çok iyi değerlendir, bir saniyeni bile boşa harcama.
- 3.Hangi bölümü okursan oku, okulunu ilk sıralarda bitirmeyi hedefle.
- 4.Eğitim hayatın boyunca, klasikleri oku, okuduğun bölümün tarihini, Türk tarihini, İslam Tarihini, Kültür ve Medeniyetler tarihini genel hatlarıyla öğren.
- 5.Alanıyla ilgili konferans, kurs, seminer vb. etkinlikleri asla kaçıрма. Özellikle pandemi nedeniyle evinize kadar gelen online oturumları yakından takip et.
6. Sık sık, ülkemizde ve dünyada, temayüz etmiş, çok başarılı olmuş kişilerin biyografilerini oku, ibret al.
- 7."Üzüm üzüme baka baka kararır" demiş atalarımız, arkadaşlarına dikkat et, hedefi olmayan kişilerden uzak dur. Kötü alışkanlıkları olmayan, ilim- irfan sahibi, ahlaklı, dürüst, çalışkan kişilerle dost-arkadaş ol.

Hiç bir başarı tesadüfi değildir. Biraz zahmetli de olsa bu tavsiyeleri uygularsak, milyonlarca üniversite mezununun iş bulmakta zorlandığı günümüzde, bütün kariyer kapılarının önümüze açılacağını asla unutmayalım. Bizleri çalışmaya motive edecek iki önemli vecize ile yazımızı tamamlayalım.

### **Son söz...**

"Çoğu insan zekaya inanır, ben inanmıyorum! Bizi birbirimizden ayıran emektir, ben çalışmaya inanıyorum."(Aziz Sancar)

"Hastayken çalışıyorum, yorgunken çalışıyorum, üzgünken çalışıyorum ve onlar bana bakıp "şanslı" diyorlar."(Elon Musk)

Öğr. Gör. Mehmet Alper ŞEN

## Süt Kaynaklı Potansiyel Halk Sağlığı Tehlikelerine Yönelik Güncel Bir Yaklaşım

# Öğr. Gör. Betül ŞENSÖZ

Afyon Kocatepe Üniversitesi  
Emirdağ Meslek Yüksekokulu  
Laborant ve Veteriner Sağlık Programı



Süt, dişi memelilerin yaşamlarının ilk günlerinde veya haftalarında yavrularına yüksek düzeyde beslenme sağlamak amacıyla ürettikleri sıvıdır. İnsanoğlu, doğrudan süt elde etmek ya da bir dizi süt ürününe dönüştürdükten sonra tüketmek amacıyla binlerce yıldır inek, keçi, koyun ve bufalo gibi hayvan türlerini evcilleştirmiş yapay olarak süt verme sürelerini/mevsimlerini uzatmak yönünde çalışmalar yapmıştır. Günümüzde, dünya çapında tüketilen gıdanın çok önemli bir kısmının kökeni süte dayanmaktadır. Süt endüstrisi, ekonomik ve teknolojik gelişmişlik açısından küresel gıda endüstrisinin ön saflarında yer almaktadır.

Süt, doğada bulunan ve besin maddelerinin çoğunu içeren en dengeli besin olarak kabul edilir. Miktarı yemek alışkanlığı ve bulunabilirliğine göre değişiklik gösterse de çiğ süt ve yanı sıra tereyağı, krema, peynir, yoğurt, dondurma gibi çeşitli süt ürünleri de dünyanın her yerinde üretilmekte ve tüketilmektedir.

Sağlığın yaşam boyu korunması, iyileştirilmesi ve geliştirilmesi için yeterli ve dengeli beslenmede süt ve süt ürünleri tüketimi önemli bir yere sahiptir. Süt, memelilerin neonatal dönemle beraber büyüme ve gelişmeleri için gereken enerji ve besin öğelerini sağlar. Besin ögesi içeriği açısından dengeli olan süt ve süt ürünleri hem çocukluk hem de yetişkinlik döneminde elzemdir (Pereira, 2014).

Pazar sütünden peynir ve yoğurda kadar süt ürünlerinin özellikleri ve kalitesi, büyük ölçüde memelide süt salgılanmasının birincil aşamasına bağlıdır ve süt, işlenmek için oldukça değişken ve karmaşık bir hammaddedir. Bu nedenle, sütün salgılanma mekanizmasının, sütün bileşimini etkileyen faktörlerin ve sütün bileşimi ve veriminin nasıl manipüle edilebileceğinin anlaşılması hem işleyiciler hem de çiftçiler için büyük ilgi görmektedir.

Süt, çeşitli diyet bileşenlerinden elde edilen besin maddelerinin biyokimyasal dönüşümünü içeren fizyolojik bir süreçle vücut içinde üretilir, bu sırada yem ve su dahil vücuda alınan çeşitli maddeler tarafından taşınan birçok kirlenmeye (biyolojik, kimyasal, fiziksel) maruz kalır. Gıdalardaki zehirli etkileri olan antibiyotik, pestisid, hormon gibi herhangi bir kimyasal maddenin varlığı, tüketicilerin sağlığını doğrudan etkilemesi nedeniyle istenmeyen bir durumdur.



## Süt Kaynaklı Potansiyel Halk Sağlığı Tehlikelerine Yönelik Güncel Bir Yaklaşım

Süt ve süt ürünleri tüketiminin besleyici ve sağlığa faydalı etkilerine rağmen, ısı işlem (pastörizasyon, UHT) görmemiş sütlerden elde edilen ürünlerin tüketilmesiyle ilişkili olarak biyolojik, kimyasal ve fiziksel kontaminantlar yönünden potansiyel bir halk sağlığı riski vardır (Vrankes ve ark., 2015). Çiğ sütte, hayvan derisinin yüzeyinde veya meme bezlerinde saprofit olarak yaşayan bakterilere ek olarak *Brucella spp*, *Salmonella spp*, *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli* O157:H7, *Campylobacter jejuni*, *Staphylococcus aureus*, *Yersinia enterocolitica*, *Mycobacterium tuberculosis*, *Mycobacterium bovis*, *Coxiella burnettii*, *Cryptosporidium spp*, *Shigella* gibi patojenik mikroorganizmalar bulunabilir (AAP, 2014; Vranjes ve ark., 2015).

Çiğ sütün besin bileşimi, pH'ı (pH 6.4-6.8) ve yüksek su aktivitesi ( $a_w$  0.97) gıda kaynaklı patojenlerin çoğalması için ideal bir ortamdır. Bu nedenle çiğ süt ve süt ürünleri insanlarda gıda kaynaklı hastalıklarda sıklıkla bir enfeksiyon (bakteriyel, viral ve fungal) aracı ya da akut ya da kronik toksikasyon etkeni (afلاتoksin M1, okratoksinin gibi mikotoksinlerin süte geçmesi, antibiyotik, ilaç ya da hormon kalıntıları, ve pestisit, deterjan gibi kimyasal kontaminasyonu aracılığıyla) olarak görülür (AAP, 2014; David, 2014; Keyvan ve ark. (2018).

Çiğ süt tüketiminin sağlığa faydaları bilimsel olarak kanıtlanmamış olsa da sağlık riskleri açıktır. Çiğ süt, ciddi sağlık risklerine neden olan patojen mikroorganizmaları, fiziksel kirleticileri, ilaç, hormon ya da deterjan gibi kimyasal madde kalıntıları ile mikotoksinleri barındırabileceğinden dolayı özellikle bağışıklık sistemi zayıflamış kişiler, yaşlılar, hamile kadınlar, bebekler ve çocuklar için tehlikeli olabileceğinden çiğ süt doğrudan tüketime uygun değildir. Pastörizasyon, sütün besin kalitesi üzerinde önemli bir değişiklik olmaksızın çiğ sütün güvenli hale getirmek için etkili bir yöntemdir (Küçük ve Yıbar, 2019).

Çiğ sütte hayvana uygulanan ilaç vb. maddeler ile ahır hijyeninden başlayarak süt (özellikle dışkı bulaşmasına karşı özen gösteren, tüm sağım ve sağım sonrası prosesi kapsayıcı) ve süt ürünleri prosesinde de pastörizasyon ve çapraz kontaminasyona özen göstermek başta olmak üzere üretimden satışa kadar olan tüm süreçte tehlike analiz ve kritik kontrol noktaları (hazard analysis and critical control point, HACCP) sistemi uygulanması, uygun teknolojik üretim tekniklerinin (good manufacture practis, GMP) kurallarına uyulması ve bu uygulamanın tüm aşamalarda eksiksiz yapılması halk sağlığı açısından vazgeçilmez önerilerdir (Akkaya ve ark., 2007).

### KAYNAKÇA

- AAP (2014): Consumption of raw or unpasteurized milk and milk products by pregnant women and children. *Pediatrics*, 133(1): 175-179.
- Akkaya L, Alişarlı M, Kara R, Telli R (2007): Afyonkarahisar'da Tüketime Sunulan Çiğ Süt ve Peynirlerde *E. coli* O157:H7 Varlığının Belirlenmesi. *YYÜ Vet Fak Dergisi*, 18(1): 1-5.
- David SD (2014): Raw milk and the first amendment: Implications for public health policy and practice. *Public Health Reports*, 129: 455-457.
- Keyvan E, Yurdakul Ö, Kocasarı F, Tutun H, Demirtaş A, Kahraman HA, Şen E(2018): Detection of Ochratoxin A In Bulk Tank Milk. *Kocatepe Vet J*, 11(3): 255-259.
- Küçük SC, Yıbar A (2019): Çiğ Süt ve Pastörize Süt Tüketiminin Halk Sağlığı Üzerine Etkileri. *Food and Health*, 5(3): 197-204.
- Pereira PC (2014): Milk nutritional composition and its role in human health. *Nutrition*, 30, 619-627.
- Vrankes AP, Popovic M, Jevtic M (2015): Raw milk consumption and health. *Srpski Arhiv za Celokupno Lekarstvo*, 143(1-2): 87-92.

## Yapı Denetimi Programı Tanıtımı

### Öğr. Gör. Yunus Ahmet MUMYAKMAZ

Afyon Kocatepe Üniversitesi  
Emirdağ Meslek Yüksekokulu  
Yapı Denetimi Programı



Yapı denetimi programı teknik bölümler içerisinde yer alıp, özel ve kamu sektörünün ihtiyaçları doğrultusunda çağın gereksinimlerini karşılamak için nitelikli ara insan gücünün yetiştirilmesi için eğitim veren iki yıllık bir programdır. Mezuniyet sonrası öğrencilerimiz yönetici ile mühendis arasında görev yapabilecek gerekli niteliklere sahip olurlar. Öğrencilerimizin mezun olabilmesi için programdaki tüm derslerini başarmış olması, asgari 112 AKTS kredisini sağlamış olması, genel not ortalamasının 4,00 üzerinden en az 2,00 olması ve 30 iş günü staj yapması gerekmektedir.

Programımızın ana hedefi araştırmayı ve sorgulamayı seven, yeterli mesleki bilgi birikimine erişmiş, uygulama becerisi yüksek, şantiye ve ofis ortamında karşılaşılabileceği problemlere pratik çözümler üretebilen, ikili ve çoklu iletişimi gelişmiş bireyler yetiştirebilmektir. Mezunlar, yurt içi ve yurt dışında inşaat ile ilgili tüm birimlerde görev alabilmektedirler. Sektörde, yapı denetimi firmaları, müteahhitlik şirketleri ve proje ofislerinde görev yapabilmektedir.



Ayrıca, bölümümüzden mezun olan başarılı öğrencilerimiz, örgün öğrenim lisans programlarına dikey geçiş yapabilmektedirler. ÖSYM'nin yayınladığı ön lisans mezuniyet alanlarına göre mezunlarımızın dikey geçiş yapılabilecek lisans programları aşağıda verilmiştir.

·İnşaat Mühendisliği,

·Restorasyon ve Konservasyon.

# kampüste bahar esintisi



Oldukça modern dokunuşlarla yenilenen Emirdağ MYO Aziziye Külliyesi kampüsümüz bahara kucak açtı.

Türkiye'nin en modern kampüs alanlarından birine sahip meslek yüksekokulu kampüsümüzde baharın gelişiyle birlikte çiçekler açmaya başladı.



## sosyal medya hesaplarımız 1000 takipçiye ulaştı

Emirdağ MYO olarak resmi web sitemiz olan [emirdagmyo.aku.edu.tr](http://emirdagmyo.aku.edu.tr) adresiyle birlikte okulumuza ve programlarımıza ait bazı hesaplara da önem veriyoruz.

Okulumuzun resmi Instagram hesabı olan @emirdagmyoresmi hesabından birbirinden renkli içerikleri siz değerli öğrencilerimizle paylaşıyoruz. Aynı zamanda okulumuzun resmi Twitter hesabından da ilgili duyuruları sizlere ulaştırıyoruz.

Programlarımıza ait hesaplarımız ise şu şekildedir;

Aşçılık:  
@emirdagmyoascilik  
Bankacılık Kulübü:  
@kocatepebankacilik  
Laborant ve Veteriner Sağlık:  
@emirdagmyolabvetsaglik  
Yapı Denetimi:  
@kocatepeyapidenetim

# I ♥ AKÜ EMİRDAĞ



**bir  
meslek  
yüksekokulundan  
çok  
daha  
fazlası**



**İLETİŞİM**

Emirdağ Meslek Yüksekokulu,  
Emirdağ/AFYONKARAHİSAR

Telefon : 0-(272) 218 36 21  
E-mail : emirdmyo@aku.edu.tr  
Web Sitesi : www.emirdagmyo.aku.edu.tr  
Instagram : @akuemirdagmyo

**#geleceğineemyoilyönver**



**EMİRDAĞ  
MESLEK  
YÜKSEKOKULU**



## Kadınlar Günü

### Melike ÖZER

Afyon Kocatepe Üniversitesi  
Emirdağ Meslek Yüksekokulu  
Aşçılık Programı Öğrencisi



8 Mart dünya kadınlar günü... Evet, bugüne hepimiz farklı anlamlar yüklemekteyiz ama en çokta kadınlar bugüne anlam yüklemekte. Neden mi?

Tüm Türkiye'de ve dünyada kadınların değeri sadece 8 Mart geldiğinde biliniyor.

Peki ya diğer 364 gün?

Diğer günlerde ise kadınlara yapılan şiddetler, cinayetler, taciz ve tecavüzler devam etmekte. Toplum baskısı nedeniyle insanoğlu olarak yanlış düşüncelere kapılıp olaylara seyirci kalıyoruz. Kadınlara yönelik bir çok söz insanları aşağılamak için kullanılmakta. Kadınların yaptığı iş beğenilmiyor mu? Neden bu düşünce yapısına sahibiz? Toplumda bu şekilde işlenmiş ve bizler bu cahil düşünceleri yıkmak zorundayız. Çünkü bizler artık 21. yüzyılda yaşıyoruz. Kız çocukları okuyabiliyor, kadınlar hem çalışıp kariyer yapabilmekteler, hem de günlük hayatında her işi kendileri yapabilmekteler.

Kadınlar değişmeye ve gelişmeye devam ediyor ama toplumumuzun bazı kesimleri onları yok saymaya devam ediyor. Düşünce yapımızı geliştirmek ve kadınların kararlarına saygı duymak zorundayız. Bizleri dünyaya getiren kadınlardır. Kadınlar değersiz bir varlık değildir, hor görülmemelidir.

Kadınların biraz olsun bilgili, gelişmiş ve üstün olduğu hissedildiği anda dövülüp öldürülmemelidir. Kadınların verdiği kararlara saygı duyulmalıdır. Ne güzel demiş Mustafa Kemal Atatürk:

“Ey kahraman Türk kadını, sen yerde sürünmeye değil, omuzlar üzerinde göklere yükselmeye layıksın.”

Artık kadınların canice katledilmediği, rahatça korkusuzca dışarı çıkıp gezeceği bir toplum dileğiyle.. Başta annelerimiz olmak üzere hikayesi yarım kalmış kadınların ve bütün kadınlarımızın 8 Mart dünya kadınlar günü kutlu olsun.

## Doğa ve Çevre

### Doğukan HAZIR

Afyon Kocatepe Üniversitesi  
Emirdağ Meslek Yüksekokulu  
Aşçılık Programı Öğrencisi



İnsanların doğaya karşı tutumu çok değişti. Eskiden çok önem verilen doğa bu zamanda değersizleşti. İnsanlar aktivite olarak doğada vakit geçirmek istiyorlar. Güzel zamanlar ve eğlenceli vakitler geçiriyorlar evet ama bir sorunumuz var. İnsanlar doğaya hiç değer vermiyorlar. Gittikleri yerleri önemsiz kullanıp tamamen zarar veriyorlar. Yerlere çöp atıyorlar, denizleri kirletiyorlar. Aslında eğlenceli vakit geçirirken bunlara dikkat edilse bir daha gittikleri zaman daha yaşanacak daha fazla zaman geçirilecek bir ortam bırakmış olacaklar. Hem kendileri kirletiyorlar hem de bir dahaki sefere orası kirli diye gitmiyorlar. İnsanlar dünyada sadece kendileri varmış gibi davranıyorlar. Doğayı kirletmek demek doğada yaşayan birçok canlının evini kirletmek demektir. Denizi kirletmek orada yaşayan canlıların hayatını tehlikeye sokmak ve onlara yaşanacak bir yer bırakmamaktır. Evet bizde bu doğanın bir parçasıyız ve bizimde özel alanlarımız var. Nasıl ki biz özel alanlarımıza sahip çıkıp onları koruyorsak doğa da yaşayan canlıların özel hayatlarını da korumak ve saygı duymak zorundayız. Yerlere çöp atmamalı, denizleri kirletmemeliyiz. Unutmayın onlarda birer canlıdır ve onların hayatını tehlikeye atmaya hakkımız yoktur. Nasıl ki insanların özgür yaşaması ve her istediklerini yapması önemliyse; bir denizde balığın özgür yaşaması ve ormanda yırtıcı ve evcil hayvanların özgür yaşaması da önemlidir. Biz insanlar onların yaşam alanından kısıp kendimize gereksiz gözü aç bir şekilde yerler edinerek kendimizi tatmin etmeye çalışıyoruz. Onların bir yaşam alanı kalmasın diye uğraşyoruz sanki. Ağaçları kesiyoruz. Ağaçların yaşamını elinden alıyoruz ve kendimiz tatmin etmek insanların doğaya karşı tutumu çok değişti. Eskiden çok önem verilen doğa bu zamanda değersizleşti. İnsanlar aktivite olarak doğada vakit geçirmek istiyorlar. Güzel zamanlar ve eğlenceli vakitler geçiriyorlar evet ama bir sorunumuz var. İnsanlar doğaya hiç değer vermiyorlar. Gittikleri yerleri önemsiz kullanıp tamamen zarar veriyorlar. Yerlere çöp atıyorlar, denizleri kirletiyorlar. Aslında eğlenceli vakit geçirirken bunlara dikkat edilse bir daha gittikleri zaman daha yaşanacak daha fazla zaman geçirilecek bir ortam bırakmış olacaklar. Hem kendileri kirletiyorlar hem de bir dahaki sefere orası kirli diye gitmiyorlar. İnsanlar dünyada sadece kendileri varmış gibi davranıyorlar. Doğayı kirletmek demek doğada yaşayan birçok canlının evini kirletmek demektir. Denizi kirletmek orada yaşayan canlıların hayatını tehlikeye sokmak ve onlara yaşanacak bir yer bırakmamaktır. Evet bizde bu doğanın bir parçasıyız ve bizimde özel alanlarımız var. Nasıl ki biz özel alanlarımıza sahip çıkıp onları koruyorsak doğa da yaşayan canlıların özel hayatlarını da korumak ve saygı duymak zorundayız. Yerlere çöp atmamalı denizleri kirletmemeliyiz. Unutmayın onlarda birer canlıdır ve onların hayatını tehlikeye atmaya hakkımız yoktur. Nasıl ki insanların özgür yaşaması ve her istediklerini yapması önemliyse; bir denizde balığın özgür yaşaması ve ormanda yırtıcı ve evcil hayvanların özgür yaşaması da önemlidir.

## Kadına El Kalkmaz!

### Nur Sena ERKOÇ

Afyon Kocatepe Üniversitesi  
Emirdağ Meslek Yüksekokulu  
Aşçılık Programı Öğrencisi



*Bir kadın neden hor görülür bu dünyada? Kadın ile erkek neden eşit görülmez?*

*Aslında kızlarımız en güvendikleri tarafından hüsrana uğradıklarında dövülmeye başlarlar. Sevdiklerinin yanında güvende olması gereken anneler, ablalar hatta küçük kız çocukları her zaman bir darp veya sözlü şiddete maruz kalıyorlar. Peki ya bu şiddeti uygulayan kişilere ne demeli?*

*Şiddeti uygulayan aslında küçüklükten başlayan şiddete maruz kalma sonucu bilinçaltında oluşan "eğer döversem üstte tutulurum" düşüncesi ile hareket edenlerdir. Ama bu düşünce kendilerini aşağı çeker ve mutlu aile tablosunun azalmasına sebep olur. Ama böyle yapmak yerine "ben bu şiddeti ve psikolojik baskıyı biliyorum ve ilerideki eşime ve çocuklarıma asla bunu hissettirmeden bir hayat yaşatacağım" denilse, bu dünyada asla şiddete maruz kalmış veya psikolojisi bozulmuş bireyler olmaz.*

*Kadınlar o kadar özel yaratılmış bir varlıktır ki bu dünyaya hem kız hem de erkek çocuk hediye ederler.*

*Kadınların zor durumda yanınızda olan ve kolay pratik zekâsı ile herkesi büyüleyen bir yapısı vardır. Peki, bu duruma rağmen neden kadınlar öldürülüyor? Neden erkekler hep kadınlardan kendilerini üstün görüyor?*

*Oysaki erkeklerin varlığı kadınlardan oluyor. Peki, neden insan eşine veya kızına şiddet uygularken kendine bu soruyu sormuyor? Benim annem de bir kadın benim de kardeşim ve kız kardeşim var. Onlar da evlenecek ya da anneme babam el kaldırırsa veya öldürse nasıl hissedirdim diye neden sormuyorlar? Öldürdükleri kadının annesi, babası ne yapar kızlarının ölümünden sonra, hiçbir düşünceye sahip değiller. O an sadece kendileri ve şiddetleri bulunuyor.*

*Şiddete dur de, şiddete uğrayan birini gördüğünde sessiz kalma, o kişinin sesi ol!!*

## Bir Girişimcilik Hikayesi: Makarna Dünyası

### Emre GÖKÇE

Afyon Kocatepe Üniversitesi  
Emirdağ Meslek Yüksekokulu  
Aşçılık Programı Öğrencisi



"Herkes merhabalar. Ben Emre Gökçe. Afyon Kocatepe Üniversitesi Emirdağ MYO Aşçılık programı öğrencisiyim ve yaklaşık olarak 4 yıldır mutfak sektörünün içerisinde bulunmaktayım. Düşündüm ki; neden çevremdeki kişiler sağlıklı makarna ile tanışmasın veya neden makarnanın sağlıklı halini yemesinler? Bu düşünce ile makarna dünyasının ilk temelini attım. Ürünlerimde kullanmış olduğum birinci sınıf kalite özel un, ve uzun uğraşlar sonucu bulmuş olduğum özel yumurtalar ile özel tariflerimi barındırdığım ürünlerimden bahsetmek isterim.



Ben hamurlarımda su ve sebze suyu kullanmadan sebzelere bir takım işlemler uygulayarak makarnamda birleştiriyorum. Ve daha güzel bir lezzet, ardından güzel bir görünüm elde ediyorum. Makarna dünyası olarak diyet yapanları da unutmadım. Özel aldığım çavdar, yulaf ve rüşeym unu ile hazırlamış olduğum makarnaların lezzetini de es geçemem. Makarna dünyası içerisinde bulunan ürünlerin en başından ve evlerinizde pişene kadar tamamıyla el yapımıdır. Hiçbir katkı maddesi içermez. Sağlıklı makarna yemek herkesin hakkıdır diyerek çıktığım bu yolda güzel sonuçlar ile karşılaştım. ve bu lezzetlere sizin de ortak olmanızı isterim. Evinize misafir olmak ve tencerelerinizi fokurdanmayı çok isterim."

Bizler de sevgili Emre'yi başarılı girişiminden dolayı tekrardan tebrik ederiz.



# emyo bulmaca köşesi

2			8	4		6	2			8	4			6		
		6				5			6				5			
	7	4				9	2			7	4			9	2	
3				4			7	3			4			7		
			3		5					3		5				
4				6			9	4			6			9		
	1	9				7	4		1	9				7	4	
		8				2				8				2		
5			6		8			1	5			6		8		1

“Doğru söyleyeni dokuz köyden kovarlar.” sözünü biliriz.

Efsaneye göre bu dokuz köy aynı hat üzerindeymiş. Adları da Birinciköy, İkinciköy, ..., Dokuzuncuköy’müş. Köyler arasındaki uzaklıklar kilometrenin tam katlarıymış ve herhangi iki köy arasındaki uzaklık, herhangi bir diğer iki köy arasındaki uzaklıkla aynı değilmemiş. Birinciköy ile Dokuzuncuköy arasındaki uzaklık da mümkün olan en küçük uzaklıkmiş.

Birinciköy ile Dokuzuncuköy arasındaki uzaklık kaç km'dir?

## Editörün mesajı

# Öğr. Gör. Erhan BABAÇ

Afyon Kocatepe Üniversitesi  
Emirdağ Meslek Yüksekokulu  
Aşçılık Programı Bölüm Başkanı



Emirdağ Meslek Yüksekokulu aylık dijital dergi geçtiğimiz ay yayın hayatına başlamıştı. Bu derginin oluşumundaki en büyük motivasyonlardan biri öğrencilerimizin interaktif gelişimlerine yardımcı olmaktır. Bu amaçla aylık olarak sosyal medya hesaplarımızdan yayımlanacak olan Emirdağ Meslek Yüksekokulu aylık dijital dergi, içeriğinde bir çok sürpriz köşe yazıları ve eğlenceli içeriklerle siz değerli öğrencilerimize sunulacaktır.

Dergimizin bu sayısında okulumuzun çok değerli müdürü Prof. Dr. Mustafa Kemal YILDIZ'ın önsözü, alanında çok değerli hocalarımızın köşe yazıları ve kıymetli öğrencilerimizin köşe yazıları yer almaktadır. Tüm okuyuculara şimdiden keyifli okumalar dilerim. Dergimizin bir sonraki sayılarında ise değerli öğrencilerimizden farklı içerikte yazılar da beklediğimizi hatırlatmak isterim.

Nisan ayında görüşmek dileğiyle. Herkese kucak dolusu sevgiler.

---

#birmeslekyüksekokulundançokdahafazlası