



EĞİTİM-SEN
Eğitim ve Bilim Emekçileri Sendikası
İzmir 3 Nolu Şube
(Üniversiteler ve Kredi Yurtlar Kurumu Çalışanları Şubesi)
İYTE İşyeri Temsilciliği



22.10.2008

KURUM İDARİ KURULU ÇALIŞMA RAPORU

A) TOPLU İŞ SÖZLEŞMESİ TALEBİ	2
B) AKADEMİK TALEPLER.....	3
1. Akademik Yükseltme-Atama Ölçütleri:	3
2. Laboratuvar Koşulları:	4
3. Bilgisayar Laboratuvarları ve Teknik Cihazlar:	5
4. Araştırma Görevlilerinin Çalışma Koşulları:.....	6
5. Yüksek Lisans Yönetmeliği:	7
6. Akademik-Genel Talepler	7
C) İDARİ TALEPLER	8
1. Görevde Yükselme ve Atamalar:	8
2. Disiplin Soruşturmaları:	8
3. İdari Personelin Sorunları:	8
4. İş ve İşçi Güvenliği:	9
5. Banka Promosyonları:.....	9
6. Döner Sermaye:	9
7. Giyim Yardımı:	9
D) YERLEŞKEDE YAŞAM VE GENEL TALEPLER.....	10
1. Kreş:.....	10
2. Öğle Yemeği:.....	10
3. Sosyal Yaşam:	10
4. Sağlık-İlkyardım-Sivil Savunma:.....	10
E) DİLEK VE TEMENNİLER	11
Ek: Diyetisyen Raporu.....	14

KURUM İDARİ KURULU GÜNDEM MADDELERİ

A) TOPLU İŞ SÖZLEŞMESİ TALEBİ

Uluslararası Çalışma Örgütü (İLO)'nün 98 sayılı "Örgütlenme ve Toplu Pazarlık Hakkı Sözleşmesi" (14.08.1951 tarihli Resmî Gazete'de yayımlanarak yürürlüğe giren 5834 sayılı yasa ile onaylanmıştır.) ile Anayasa'nın 90. maddesinin son fıkrası gereğince kamu çalışanlarının toplu sözleşme hakları bulunmaktadır.

Konuyla ilgili olarak Danıştay Birinci Dairesi (Esas No: 2005/1067, Karar No: 2005/1363) 17.11.2005 tarihli kararında, konfederasyonumuz (KESK) üyesi TümBelSen ile Niğde Ulukışla Belediyesi arasında yapılan toplu sözleşmenin suç teşkil etmediğine, dolayısıyla kamu emekçileri sendikalarının toplu sözleşme yapmak hakkı olduğuna karar vermiştir.

Ulusal mahkemelerin yanı sıra Avrupa İnsan Hakları Mahkemesi (AİHM), Gaziantep Büyükşehir Belediyesi ile TümBelSen arasında yapılan toplu sözleşme ile ilgili olarak 21.11.2006 tarihli kararında:

"36. Bu ilkeler ışığında AİHM mevcut davada, olayların meydana geldiği dönemde pek çok argümanın, bu davada söz konusu olan Toplu İş Sözleşmesinin başvuranların sendikal özgürlüğünün ayrılmaz bir parçasıymış gibi değerlendirilmesini sağlayacak yönde olduğu kanısındadır.

37. TümBelSen, öncelikle üyelerinin menfaat ve çıkarları için önemli olduğunu düşündüğü sorunlar hakkında bir Toplu İş Sözleşmesi imzalanması ve karşılıklı ödev ve zorunlulukların belirlenebilmesi amacıyla, anlaşmaya varılabilmesi için Gaziantep Büyükşehir Belediyesi'ni ikna etmiştir.

38. Yapılan görüşmeler sonrasında, işverenle TümBelSen arasında bir Toplu İş Sözleşmesi imzalanmıştır. TümBelSen üyelerinin tamamının hak ve zorunlulukları, bu sözleşme çerçevesinde belirlenmiş ve güvence altına alınmıştır.

39. Ayrıca imzalanan bu Sözleşme uygulamaya konulmuştur. Söz konusu Toplu İş Sözleşmesi, taraflar arasında tartışma konusu oluşturan bazı malî hükümler dışında, iki yıl boyunca Gaziantep Büyükşehir Belediyesi bünyesindeki iş ilişkilerini düzenlemiştir.

40. AİHM sonuç olarak, mevcut davada daha önce başvurularla işveren arasında imzalanmış olan Toplu İş Sözleşmesi'nin, TümBelSen için, üyelerinin çıkarlarını sağlama ve korumanın tek olması da başlıca yolu olduğunu saptamakla yetinebilir. Dolayısıyla başvuran sendika ile İdare arasında imzalanan ve iki yıldır uygulanan Toplu İş Sözleşmesi'nin iptal edilmesi, Avrupa İnsan Hakları Sözleşmesi(AİHS)'nin 11. maddesi uyarınca başvuruların dernek ve sendika kurma ve toplanma özgürlüklerine yapılan bir müdahaleyi teşkil etmektedir.”

diyerek belediye memurlarının toplu sözleşme hakkının bulunduğunu ve bu hakkın ihlal edilmemesini belirtmiş, ve bu hakkın ihlal edilmesi nedeniyle 20.500 Avro tazminat ödenmesine karar vermiştir.

Yukarıda sayılan hukukî dayanaklar ışığında; gerekli koşullar sağlandığında [çalışanların salt çoğunluğunun sendikalı olması (herhangi bir sendikaya üye olması) ve aynı zamanda sendikamızın yetkili sendika (en çok üyeye sahip sendika) olması durumunda] toplu görüşmelerin (Kurum İdare Kurulu), toplu iş sözleşmesine dönüştürülmesini talep etmekteyiz.

B) AKADEMİK TALEPLER

1. Akademik Yükseltme-Atama Ölçütleri:

Öğretim Üyeliği kadrolarına atama ve yükseltme kriterlerinin değerlendirilmeye ihtiyacı bulunmaktadır. “İYTE Akademik Yükseltme ve Atama Yönetmeliği” bugüne kadar iki defa değiştirilmiş, fakat nitelik bakımından bir iyileşme sağlanmamıştır. Hatta ilk yönetmeliğin göreceli üstünlükleri bulunmaktadır. Şu anda geçerli olup olmadığı hala tartışılan ek yönetmeliğin ilk sayfasında Madde1 başlığı altında yer alan 4. Kısımda belirtilen “akademik kendileşme” gerekçesi ile İYTE doktoralı akademisyenlerin kendi okullarından dışlanmasının önü açılmıştır. Bu madde aynı zamanda, bölümlerde Yard.Doç. seçiminde keyfi/sübjektif değerlendirmeler yapılmasına dayanak sağlamaktadır. İYTE'de çitayı yükseltecek kriterler daha objektif, ölçülebilir ve bölümlere özel olmalıdır.

Akademik atama ve yükseltme kriterleri tüm akademik personelden temsilcilerin katılımı ile yeniden düzenlenmeli ve kazanılmış hakların devamlılığı esas alınmalıdır. Doktora öğrenimini başarı ile tamamlayan asistanların görevlerine son verilmesi

şeklindeki liyakat ilkesine açıkça aykırı olan çarpık uygulamaya acilen son verilmelidir. Doktorasını İYTE’de tamamlayan ve akademik yükselme için başvuracak adaylar arasında bilimsel, etik ve objektif ölçüler dahilinde seçim yapılabilir. Bu sayede bir türlü gerçekleşmeyen İYTE’nin kurumsallaşmasının da önü açılabilir.

Ayrıca 33/A maddesini göre işe başlamış araştırma görevlilerinin 50/D kadrosuna geçirilme uygulaması hukuksuz bir işlemdir ve son verilmelidir.

2. Laboratuvar Koşulları:

Mühendislik ve Fen Fakültesi bünyesindeki laboratuvarlarda araştırmacıların ve öğrencilerin çalışma koşulları ve sağlığı konusunda eksikler bulunmaktadır. Olanaklar aşağıda sıralanan faktörler değerlendirilerek geliştirilmelidir.

- a) Bu alanda çalışan akademisyenler ve teknisyenlerle yapılan görüşmeler sonucunda aktarılan eksiklikler ve öneriler aşağıdaki gibidir:
- Laboratuvarların normal deneysel çalışma dışında ofis olarak kullanılması, o laboratuvarlarda başkalarının yapmış olduğu deneysel çalışmalara maruziyeti (kimyasal buharı, gürültü vb. gibi) arttırmaktadır. Uzun süreli maruziyetler konsantrasyonlar düşük olsa dahi sağlık açısından risk yaratmaktadır.
 - Çalışanların yoğun olduğu laboratuvarlarda duş sistemi ve göz banyosu olmalıdır. (Sadece bir yerde vardır).
 - Kimya Mühendiliği Bölümünde bulunan laboratuvarlarının bazılarında yangın söndürme tüplerinin olmadığı belirlenmiştir. Olanlarında kontrolleri zamanında yapılmamıştır. (Kuru Kimyevi Tozlu cihazların 6 ayda bir firma tarafından ücretsiz bakımları yapılmak ve iki yılda birde içindeki tozun ücreti karşılığında değiştirilmesi gerekmektedir.) Bu bağlamda her laboratuvarında enaz bir adet kuru kimyevi tozlu yangın söndürücü ve bir adet karbondioksitli yangın söndürücü cihaz bulundurulmalıdır. Çalışanlara acil durum tatbikatı yaptırılmalı ve yangın söndürücü cihazların nasıl kullanılacağı konusunda eğitim verilmelidir.
 - Bölüm çalışanlarından oluşturulan ekiplere (Yangın söndürme ekibi, ilkyardım ekibi vb.) bu konularda eğitim verilmeli tatbikatlar yapılmalıdır. Bu girişimler bir formalite olarak kalmamalıdır.
 - Bölümlerde bulunan kimyasal deposunun elektrik sistemi (armatürler, kontak anahtarları) burada oluşabilecek yanıcı bir madde sızıntısı veya buharında risk

oluşturmayacak bir türde (Ex-proof) olmalıdır. Buranın havalandırılmasında kullanılacak elektrikli sistemde aynı özellikleri barındırmalıdır.

- Atık kimyasalların depolanmasında bu maddelerin özelliklerine göre sınıflandırma yapılmalı ve bu atıklar uygun kap içerisinde ve uygun sıcaklık altında depolanmalıdır.
- b) Yine bu alanda çalışmalar yürüten akademisyen çalışanımız tarafından atık yönetimi için önerilen kapsamlı çözüm önerisi İYTE bünyesinde "Güvenlik Ofisi" kurulmasıdır. Bu ofisin işleyişinin sorumluları, denetçileri ve takipçileri olmalıdır. Diğer önerilen hususlar:
- Atıklar sınıflandırılarak toplanmalıdır.



- Bu sınıflama ve toplama-depolama sürecinin eğitiminin verilmesi şarttır.
- Ayrıca atıkların toplanmasında mutlaka kansorejen madde eliminasyonu yapılmalıdır.

3. Bilgisayar Laboratuvarları ve Teknik Cihazlar:

- Sürekli düşük nitelikli ve kalitede PC ve sunucu satın alınması, bunların satın alınırken kontrol edilmemesi, sonrası için bakım-onarım anlaşması yapılmaması sonucu cihazlar birkaç sene içinde atıl hale gelmekte ve donanım çöplüğüne dönüşmektedir. Donanım satın alırken ve iyileştirme çalışmaları esnasında, ucuzluğa ve son teknolojiye değil, kaliteli ve uzun yıllar hizmet edebilecek nitelikte ve üretici/satıcı garantisine haiz ürünlerin satın alınması temenni ederiz.
- İnsan ve göz sağlığı, ergonomi ve güç tüketimi konusunda sağladığı avantajlar nedeniyle yeni satın alınacak PC lerde mutlaka LCD monitör tercih edilmelidir.
- Ağ altyapısının kötü malzeme (kablolama/ethernet prizleri/eski-arızalı switch ler) kullanılarak tamamlanmaya çalışılması, binalar arasında kalite ve işçilik farkı olması sorunlara davetiye çıkarmaktadır. Malzeme ve işçilik yönünden iyi bir standardın belirlenerek tüm binalara uygulanmasını öneriyoruz.

- Sürekli yaşanan ve bitmek bilmeyen yerleşke kaynaklı ağ sorunları, bağlantı kopması, yavaşlaması söz konusudur. İYTE yerleşkesinin verimli ve az sorun yaşanacak ve sürekli bir ağ yapısına kavuşmasını talep ediyoruz.
- Bina ve birim sayımız hızla artmakta, buna bağlı olarak donanım ve cihaz kullanım oranı da yükselmektedir. Bu donanım ve cihazları besleyen elektrik sisteminin de kapsamlı ve stratejik bir planlamaya/bakıma ihtiyacı vardır. Sigortalar, UPS cihazları test edilmeli, bakımdan geçirilmeli gerekiyorsa yenilenmelidir.
- BUAM tarafından verilen bakım/destek hizmetlerinin artırılarak sorunlara daha hızlı müdahale edilmesini talep ediyoruz.

4. Araştırma Görevlilerinin Çalışma Koşulları:

- Araştırma Görevlilerinin görev tanımları muğlâk ve iş yükleri aşırıdır. Bu koşullarda özveriyle çalışan Araştırma Görevlileri, muğlâk görev tanımı ve güvencesiz çalışmanın (2547 sayılı yasanın 50/d maddesine göre, her sene sözleşmeleri yenilediği ve doktorası tamamlananların ilişiği kesildiği için) yarattığı ortamda, adil olmayan iş yüklerine maruz bırakılmakta, öğretim elemanı yardımcılığını aşan ölçütlerde derse girmeye, doktorası olmayan öğretim görevlilerine asistanlık yapmaya zorlanmakta, ağır laboratuvar çalışmalarına katılmaya, sınav kağıdı okumaya, sorumlu olmadığı dersler için gözetmenlik yapmaya (kendi bölümü dışındaki bölümlerde de), sekreterlik ve angaryaya varan işleri yapmaya zorlanmaktadır.

Araştırma görevlilerinin görev tanımları netleştirilmeli, akademik ve mesleki gelişime engel olmayacak biçimde belirlenmelidir. Bazı köklü üniversitelerin yaptığı gibi başka bir yönetmelik dahilinde, araştırma görevliliğine başvuru-atama-görev tanımı içeriğine sahip bir yönetmelik hazırlanmasını öneriyoruz. Görev tanımı olarak önerdiğimiz metin aşağıdaki gibidir:

“Araştırma görevlileri; derslerle ilgili uygulama, laboratuvar vb. çalışmalarda, ödev, proje vb. değerlendirmede, sınav gözcülüğünde, araştırma ve deneylerde yardımcı olurlar. Araştırma görevlileri bağımsız olarak ders veremezler, sınav kâğıdı değerlendiremezler, not veremezler.”

- Ayrıca Araştırma Görevlileri mesai saatleri dışında (hafta sonu da dahil) usulsüz biçimde gözetmenlik ve idari işler için görevlendirilmekte, buna karşılık mesai creti, ulaşım ve yemek ihtiyaçları karşılanmamaktadır. Araştırma Görevlileri yasal yükümlülükleri dışında grevlendirilmemelidir.
- Diğer devlet niversitelerinde Araştırma Görevlilerine denen gzetmelik, sınav evrakı okuma ve yaz okulu görevlendirmeleri cretlerinin İYTE'de ödenmediğini tespit etmiş bulunuyoruz. Eğer araştırma görevlilerine bu görevlendirmeler verilecekse, gerekli düzenlemenin yapılmasını talep ediyoruz.
- Doktora sonrası araştırma yapmak isteyen adaylara verilen görevlendirme desteğinin eskiden olduğu gibi devam ettirilmesi talebimizdir.
- İstihdam edilme biçimleri farklılaşsa da kamu görevlisi konumunda olan asistanlar, okutmanlar, ğretim görevlileri ve diğer ğretim yardımcıları, üniversitede sunulan kamu hizmetinin asli yürütücüsü durumunda olup, niversitenin ana bileşenlerindedir. Oysa bu ğretim elemanları, YK sistemi içinde tali ve geçici personeller olarak görülmektedir.
- Fakülteler-bölümler arasında fiziksel olanaklar, eğitim araç-gereçleri açısından önemli eşitsizlikler bulunmaktadır. Bu durum çalışanların motivasyonunu da olumsuz etkilemektedir. Araştırma Görevlileri'nin çalışma koşullarının iyileştirilmesi, 2-3 kişiye bir oda sağlanması, çalışma ömrünü tamamlamış bilgisayar ve teknik cihazların ve eğitim araç-gereçlerinin yenilenmesi gerekmektedir.

5. Yüksek Lisans Yönetmeliği:

Herhangi bir akademik veya uzman kadrosunda olmayıp (dışarıdan) yüksek lisans ve doktora yapan adayların tez yapma-bitirme sürelerinin belirlenmesinde daha esnek kuralların olabileceğini düşünmekteyiz. Özellikle tezini hazırlarken aynı zamanda çalışan adayların kayıt dondurma-uzatma gibi talepleri konusunda yönetmelik gerekçe gösterilerek gereksiz bürokratik zorluklar çıkarılmaktadır. İYTE personeli olmayan adaylara kolaylık gösterilmesini talep ediyoruz.

6. Akademik-Genel Talepler

- Akademisyenlerin yurtiçi ve yurtdışı kongre-seminerlere katılım olanaklarının artırılmasını, verilen desteklerin adil olmasını talep ediyoruz.

- Yüksek lisans ve doktora adaylarının tez savunma sınavlarına İYTE dışından (İzmir içi ve İzmir dışı) katılan öğretim üyelerinin İYTE yerleşkesine ulaşmalarının sağlanmasını talep ediyoruz.
- Mesai saatleri dışında (gece ve hafta sonu) çalışan araştırmacıların kullanabileceği bir konukevi-misafirhane yapılmalıdır.
- Yüksek lisans ve doktora eğitimi verip, bilimsel araştırma odaklı olarak kurulan kurumumuz İYTE bu vizyonunu kaybetmektedir. Lisans öğrencisi sayısı hızla artmakta, fakat ters orantılı olarak yüksek lisans, doktora öğrencisi ve asistan sayısı azalmaktadır. Bu durumu araştırmak için eğitim komisyonu kurulmalıdır.

C) İDARİ TALEPLER

1. Görevde Yükselme ve Atamalar:

Yapılan son sınavda başvuruların adil bir biçimde kabul edilmediği-uygulanmadığı yaygın bir şikâyet konusudur. Öncelikle sınavı kazanıp, hakettiği kadro derecesine ve birime atanmayan personelin mağduriyetinin giderilmesini talep ediyoruz. Ek kadro, özel durumla atama gibi muğlak ifadelerin değil objektif-net kriterlerin geçerli olmasını beklemekteyiz. Yeni görevde yükselme sınavı yapılacaksa, ilgili komisyonlarda sendika temsilcisinin gözlemci olarak bulunmasını talep ediyoruz.

2. Disiplin Soruşturmaları:

Sendikalı üyemize yönelik açılan disiplin soruşturmalarında, soruşturmayı yürüten kurullarda 2005 Tarih ve 25882 Sayılı Resmi Gazetede yayınlanan Disiplin Kurulları ve Disiplin Amirleri Hakkında Yönetmeliğe ve Ankara 9. İdare mahkemesinin 2008/1390 no.lu kararına dayanarak temsilci bulundurmayı ve personelin kendisi hakkında hazırlanan disiplin raporunu inceleyebilmesini talep ediyoruz.

3. İdari Personelin Sorunları:

- Hiçbir personel yasaların öngördüğü görevler dışında ve kişisel buyruklarla çalışmaya zorlanmamalıdır.
- Amirlerin çalışanlara karşı farklı davranışlar sergilediği (eşit davranmadığı) çok yaygın bir şikâyet konusudur. İdari yöneticileri çalışanlara eşit davranmaya davet ediyoruz.
- Kurum genelinde özlük hakları uygulamaları aynı olmalıdır.

- Hizmetli çalışanlarımıza çok sayıda kişi yetkili olduğunu söyleyerek talimat ve iş vermektedir. Bu durum iş yükü, görev tanımı, izinler konusunda ve özellikle yetkili amirin kim olduğu konusunda belirsizliklere yol açmaktadır.
- Bazı hizmetli çalışanlarımızın odaları bulunmamaktadır. Firmalara bile oda tahsis edilirken hizmetli çalışanlarımızın mağdur edilmesini yanlış buluyor ve çalıştıkları birimlerde kendilerine de oda verilmesini talep ediyoruz.

4. İş ve İşçi Güvenliği:

Atölyelerde ve diğer çalışma mekanlarında iş ve işçi güvenliğini sağlayacak tedbirlerin alınmasını, teknisyenler için giyinme ve duş imkanlarının sağlanmasını, atıl durumdaki havalandırma-ısıtma-soğutma tesisatlarının onarımı ve çalıştırılmasının sağlanmasını talep ediyoruz.

5. Banka Promosyonları:

Banka promosyonlarının 2007/21 sayılı başbakanlık genelgesine dayanılarak kurulacak "Banka Promosyonları Komisyonu" tarafından çalışanlara dağıtılmasını talep ediyoruz.

6. Döner Sermaye:

Döner Sermaye'de biriken katkı paylarının personele eşit biçimde dağıtılmasının sağlanmasını talep ediyoruz.

7. Giyim Yardımı:

Hizmetli ve teknik personele yılda bir defa yapılan giyim yardımı konusunda çeşitli aksaklıklar bulunmaktadır. Sendikamızca tespit edildiği üzere, ihale sözleşmesindeki kalite koşulları firmalar tarafından sağlanamamakta (kalitesiz ayakkabı gibi), firmanın tek bir şubesinden dağıtımın yapılması bu yardıma hakkı olanlara zorluk yaratmakta ve firma alışverişe giden personelimize ürünlerini ihale bedellerinden pahalıya satmaktadır.

Öncelikli olarak personele yardımın nakden verilmesini, üzerinde meblağ yazan belge karşılığında serbest alışveriş olanağı sağlanması durumunda da ihale şartnamesinin gereklerinin sıkı denetlenmesini ve sendika temsilcinin gözlemci olarak bulunmasını talep ediyoruz.

D) YERLEŞKEDE YAŞAM VE GENEL TALEPLER

1. Kreş:

Çalışanların kreş ihtiyacı bulunmakta ve çözümünü için ivedilikle girişimde bulunulmalıdır. Kreşin yerleşkede gerçekleştirilmesi mümkün değilse İzmir’de bir kreş ile anlaşma yapılabilir. Gerekli çalışmanın yapılıp personelimize duyurulmasını talep ediyoruz.

2. Öğle Yemeği:

Çalışanlarımıza, kendi ödedikleri birim yemek miktarları ve devletin ödediği katkı payı düşünüldüğünde yeterli kalitede yemek sunulamamaktadır. Yemekhanenin daha dikkatli, periyodik ve tarafsız biçimde denetlenmesini talep ediyoruz. Firmanın sıklıkla yaptığı menü değişiklikleri engellenmelidir. Denetlemenin uzman diyetisyen eşliğinde gerçekleşmesi ve hazırlanacak rapor doğrultusunda iyileştirmelerin firma tarafından hayata geçirilmesini istiyoruz. Sendikamız tarafından tespit edilen uzman raporu ekte sunulmuştur.

3. Sosyal Yaşam:

Yerleşke yaşamını iyileştirmeye ve güzelleştirmeye yönelik çalışmaların hızlandırılması, sosyal-kültürel ve sportif etkinliklerin daha da yoğunlaşması ve yerleşkemiz içerisinde; ihtiyaç duyulan öğrenci merkezi ve sosyal tesis oluşturulmasını istiyoruz. Ayrıca İzmir’de Dokuz Eylül Üniversitesi Rektörlük lokali ve MMO Tepekule lokali ile anlaşma sağlanarak kurum personeline kullanım hakkı ve indirim sağlanmasını öneriyoruz. DEÜ lokalinin kullanımı için sendikamız tarafından girişimde bulunulacaktır.

4. Sağlık-İlkyardım-Sivil Savunma:

- Laboratuvar-atölyelerde çalışanlara periyodik sağlık taraması yapılmasını talep ediyoruz.
- Çoğu binada ecza dolabı bulunmamaktadır. Basit müdahalelerin yapılabileceği, temel materyallerin bulunacağı ecza dolapları tüm fakültelerde bulundurulmalı ve içeriği periyodik olarak kontrol edilmelidir.
- Ambulansın modeli ve teçhizatı yenilenmelidir.

- Yerleşkede mesai saatleri dışında lojman ve yurttaki kalanlar için hiçbir acil müdahale yapacak sağlık personeli bulunmamaktadır. Bu hususta mevcut imkanlar dahilinde Yurt-Kur'dan destek alınabileceğini düşünmekteyiz.
- Enstitümüz düzenli sivil savunma teşkilatından yoksundur. Söz konusu teşkilatın oluşturularak görevlendirilecek personelin deprem, yangın, doğal afet vb. felaketler konusunda eğitimlerinin gerçekleştirilmesi ve yapılacak tatbikatlarla sürekli canlı tutulması önerimizdir.

E) DİLEK VE TEMENNİLER

- Yerleşkenin fiziki yapılaşması-çevre düzenlemelerinde ve bina tasarım ve uygulamalarında, yerleşkeye taşınıldığından bu yana (Eylül 1999) engellilerin erişimi göz ardı edilmekte, gerekli düzenlemeler yapılmamaktadır. Binalar, bina çevreleri ve ulaşım olanakları engellilerin kullanımına uygun hale getirilmelidir. Yeni binalar için proje aşamasında, mevcut bitmiş binalar ve çevreleri için ise gereken tadilatların en kısa sürede tamamlanmasını talep ediyoruz.
- 735 numaralı F.Altay-İYTE-Balıklıova belediye otobüsünün son durağının yurtların karşısı olmasını talep ediyoruz. Mevcut haliyle otobüsün tek durağının (rektörlük önü) olması otobüsü kullananlara eziyet olmaktadır. Belediye otobüsünün yerleşke içinde ring yapmamasını, fakat durak sayısının rektörlük önü-kütüphane-yurtlar şeklinde 3 adet durak şeklinde düzenlenmesini öneriyoruz (Şekil1). Eshot nezdinde gereken başvurunun yapılmasını ve sonucun alınmasını bekliyoruz.
- İYTE'nin çoğu biriminde ve bilgisayar laboratuvarlarında sadece Microsoft firmasının ürettiği işletim sistemleri ve ofis yazılımları kullanılmaktadır. Kullanılan bilgisayarlarda (belirli bir oranda) tekeller ve yüksek bedelli işletim sistemlerinden, açık kaynak kodlu ve bedelsiz işletim sistemlerinin (örneğin TÜBİTAK desteği ile ülkemiz için geliştirilen PARDUS) ve ofis programlarının (OpenOffice) kullanımına geçilmesinin teşvik edilmesini bekliyoruz. Akademik ve teknik personelimiz arasında bu uygulamaları gerçekleştirecek uzmanlar bulunmaktadır.
- Laboratuvarlarda biriken kimyasal atıkların nasıl depolandığı ve imha edildiği konusunda bilgilendirme talep ediyoruz.
- Atık kağıt ve pil kutularından toplanan materyalin geri dönüşüm ve imha süreci konusunda bilgilendirme talep ediyoruz.

- İYTE’de çalışanları ve tüm kamuoyunu ilgilendiren “Teknopark Anlaşması”, “Jeotermal Havuz” gibi kararların daha ayrıntılı şekilde duyurulmasını talep ediyoruz.
- Bazı özel hastanelerin İYTE’yi şehir dışı kategorisinde gördükleri için personel sevklerini kabul etmediğini ve personelimizin mağdur olduğunu öğrenmiş bulunuyoruz, bu durumun çözülmesini istiyoruz.
- Yasa ve yönetmeliklerin düzenlenmesinde ve uygulama değişikliklerinde daha geniş tabanlı bir katılım süreci ile çalışanların ve öğrencilerin görüşlerinin alınmasını talep ediyoruz.
- Öğrencilerimizin özgürlükçü bir ortamda yetiştirilmeleri, üniversiter anlayışın vazgeçilmez bir ilkesidir. Öğrencilerin ifade, örgütlenme, siyaset yapma ve sosyal faaliyetlerde bulunma özgürlükleri kısıtlanmamalıdır. Bu gerekli koşulların noksan olduğu bir ortamda okuyan ve mezun olan insanların, eleştirel düşünceden yoksun olmaları kaçınılmaz bir sonuçtur.

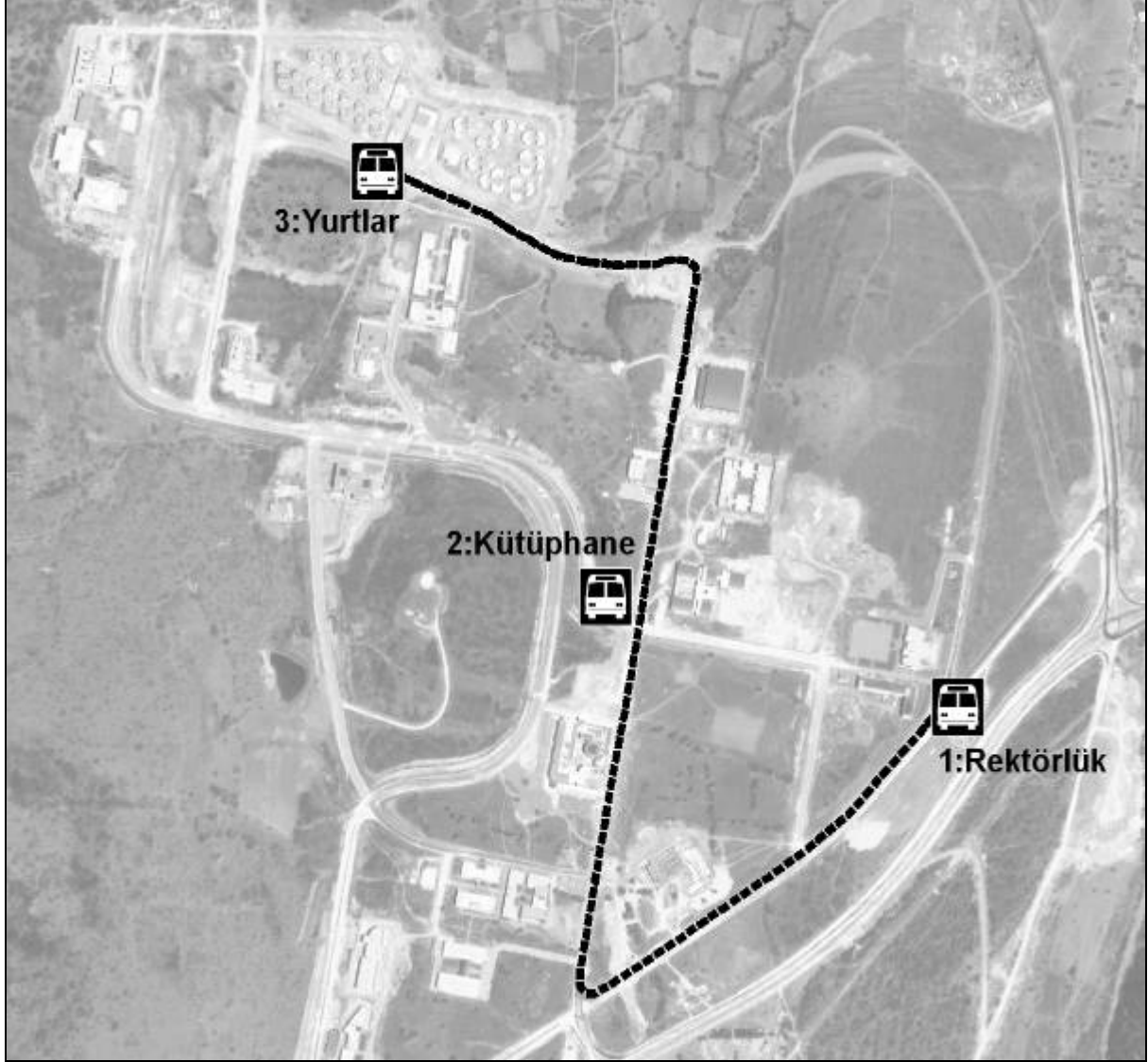
Bazı bölümlerde hayata bütünsel bakmak yerine, seçilmiş konularda aşırı uzmanlaşarak bütünü algılayamayan, entelektüel bilgiden yoksun, hatta bunu küçümseyen bireyler yetişmektedir. Örneğin bahar şenlikleri sırasında (ve diğer önemli sosyal etkinlikler esnasında) ısrarla/baskıyla ders yapan öğretim üyelerinin olduğunu üzümlere öğrenmiş bulunuyoruz.

Buradan hareketle sosyal etkinlik yapmak isteyen öğrenci kulüplerinin (fikir düzeyinde olanlarda dahil) ve tüm diğer öğrencilerin başvuru-izin isteklerinin gerek öğretim üyeleri, gerek idari gerekse SKS düzeyinde ivedilikle cevaplanması ve desteklenmesi gerektiğini düşünmekteyiz.

- Öğrenci klüplerine daha fazla bütçe ayrılmasını ve klüp binası/odası verilmesini talep ediyoruz.
- Başarılı öğrencilerimiz için daha fazla burs sağlanmasını talep ediyoruz.
- **B-C-D-E başlıkları ile belirtilen konuların önem ve hassasiyetinin tüm akademik ve idari personele ve idarecilere hatırlatılmasının, fakültelere, bölümlere ve kişilere düşen görev ve sorumlulukların çok net tarif edilmesini, iyi iş ilişkilerine dayanan çalışma barışına olumlu katkıda bulunacağını düşünüyor ve talep ediyoruz.**

* Raporun bütün hakları Eğitim-Sen 3 Nolu Şubeye aittir. İzin alınmadan ve kaynak gösterilmeden basılı ve elektronik ortamda kullanılamaz.

Şekil 1: 735 Numaralı Belediye Otobüsü-İYTE Yerleşke Durakları Önerisi



RAPOR

İzmir Yüksek Teknoloji Enstitüsünün merkezi kafeteryasının incelenmesi 14.10.2008 tarihinde yapılmıştır.

Mutfak girişinde personelin ellerini yıkamak için kullanılan lavaboların temizliğinin yeterli olmadığı ve lavaboda paslanma olduğu görülmüştür. Personelin el yıkadığı bu bölümde sıvı sabun ve kâğıt havlu bulunduğu, ancak elleri yıkadıktan sonra kuru ellere uygulanması gereken el dezenfektanının bulunmadığı anlaşılmıştır. Bu dezenfektanların ivedilikle temin edilmesi gerekmektedir.

Personelin mutfak ve serviste giydiği kıyafetlerin yedeklerinin bulunması gerekmektedir. Personellerin kıyafetlerinin kirli olması mikroorganizma bulaşması için zemin hazırlayacağından personellerin kılık ve kıyafetlerinin temiz olmasına ve bunların sıklıkla değiştirilmesine gerek vardır. Personel bu kıyafetleri yıkamak için evlerine götürmemeli ve tüm mutfak kıyafetleri bir arada yıkanmalıdır.

Personel kişisel temizliğine dikkat etmeli, her gün banyo yapmalı, el temizliğine, tırnak uzunluğuna, erkek personel ayrıyeten sakal uzunluğuna da dikkat etmelidir. Aynı zamanda eldiven kullanımı da sağlanmalıdır.

Personellerin portör muayenelerinin yapılmadığı anlaşılmış olup, bu muayenelerin ivedilikle gerçekleştirilmesi ve 6 ayda bir tekrarlanması gerekmektedir.

Mutfağın genel temizliği günlük olarak yapılmalı ve temizleme işlemi yemekler yapıp, servise sunulduktan sonra gerçekleştirilmelidir. Temizlik işleminde uygun deterjanlarla beraber(kir çözücü, yağ çözücü v. b) yer ve yüzey dezenfektanlarının kullanımı da sağlanmalıdır. Bu dezenfektanların kullanımından sonra da bu yüzeyler suyla çok iyi bir şekilde durulanmalıdır.

Sebze hazırlama bölümü incelendiğinde bu bölgenin yeterince temiz olmadığı görülmüştür. Ayrıca bu bölgenin incelenmesi sırasında birkaç evyenin(sebze meyve yıkama lavabosu) bulunmasına rağmen tek bir evyenin kullanıldığı görülmüş ve tek evyenin kullanımının sebzelerin iyi bir şekilde yıkanması için yeterli olmadığı belirtilmiştir.

Pasta ve börek hazırlama bölümüne bakıldığında buranın son derece dağınık ve düzensiz olduğu, bu bölgenin çay ocağı olarak da kullanıldığı belirtilmiştir. Ancak yemek hazırlanan bölümlerin çay ocağı olarak kullanılmaması gerekmektedir. Yine aynı bölümde gazete kullanıldığı belirtilmiş olup, yiyeceklerle ilgili bölümlerde gazete kullanımı sağlıklı ve sakıncalı bir uygulamadır. (Gazetede bulunan boya, yüksek oranda kurşun ihtiva eder)

Et hazırlama bölümünde polietilen doğrama tahtasının kirli ve sararmış olduğu görülmüş olup, bu sarılığın giderilmesi gerekmektedir. Bu bölümdeki kıyma makinesi yıkanırken deterjanlarla beraber kimyasal dezenfektanların da kullanılması ve kaynar durumdaki bol suyla durulanması gerekmektedir. Et hazırlama bölümündeki tüm araç gereçlerin ve yüzeylerin temizliği normal deterjanlarla beraber dezenfektan ve sıcak kaynar su kullanımı suretiyle gerçekleştirilmelidir.

Mutfakta kullanılan bıçaklar incelendiğinde bunların olması gerektiği gibi sebze ve et bıçakları olarak ayrıldığı, bunların karışmaması için renkli sapların kullanıldığı(sebze bıçaklarının yeşil, et bıçaklarının kırmızı saplı olduğu görülmüştür.) görülmüş ancak bunların yıkandıktan sonra muhafaza edilen yerlerin temizliği yetersiz bulunmuştur.

Yıkanan kazan, tepsi, küvet, servis araç gereç v.b malzemelerin muhafaza edildiği yerin dağınık, düzensiz ve kirli olduğu, yıkanan bulaşıkların sularının süzülmediği(su etkin bir mikroorganizma bulaşma aracıdır), servis araç gereçlerinin elektrik kablosu üzerine asıldığı, bir kısmının ise buzdolabına gelişigüzel bırakıldığı görülmüştür. Bu bölgenin temizlenmesi ve düzenlenmesi gerekmektedir.

Bulaşıkların yapılması gerektiği gibi bulaşık makinesinde yıkandığı görülmüştür. Ancak bulaşık makinesine sığmayan kazan ve küvetlerin yıkanırken çok itinalı olunması ve bunların yıkanırken dezenfektan kullanılması gerekmektedir. Dezenfekte kullanılan araç gereçlerin ve yüzeylerin çok iyi bir şekilde durulanması gerekmektedir.

Mutfakta tek bir soğuk hava deposunun bulunduğu görülmüştür. Bu sebeple sebze, et, süt ve ürünlerinin aynı dolapta muhafaza edildiği görülmüştür. Bu deponun geniş olması sebebiyle

sebze, et, süt ve ürünleri depo içinde birbirinden mesafeli yerlere düzenli bir biçimde yerleştirilmelidir. Bu deponun içinde önceki günden kalan bulgur pilavına rastlanılmış ve önceki günlerden depolara yemek bırakılmaması gerektiği, yemeklerin günlük olarak üretilmesi ve tüketilmesi gerektiği kalanların ise bir sonraki güne servis edilmeyerek dökülmesi gerektiği belirtilmiştir. Ayrıca nceki günlerden kalan pilav v.b malzemelerin çorba, kadbududu köfte v.b yemeklerin üretiminde kullanılmaması gerektiği de hatırlatılmıştır.

Yine bu deponun derecesinin + 6 dereceyi gösterdiği grlmştir. Bu derece sebze saklamak için uygun olmakla beraber, depoda et, süt ve ürünleri de muhafaza edildiği için deponun derecesi +4 den yüksek olmayacak Şekilde ayarlanması gerekmektedir.

Derin dondurucu incelendiğinde bu deponun ısı derecesinin -16 derece olduğu grlmştir. Bu deponun ısısının da - 18 den düşük olmaması gerekmektedir. Derin dondurucunun ısı ayarının bu esasa göre yeniden düzenlenmesi gerekmektedir.

Derin dondurucunun incelenmesi sırasında et ve sebze kolilerinin düzensiz bir biçimde gelişigüzel yerleştirildiği görülmüş olup, bu dolabın et ve sebze kolilerinin bir araya konulmayacak Şekilde yeniden düzenlenmesi gerekmektedir.

Kuru hava deposunun fiziki yapısı stoklu çalışmaya uygun değildir. Kuru hava deposunun penceresi olmadığı için yeterli havalandırılmanın sağlanamadığı anlaşılmıştır. (Kuru hava depoları, havadar, serin, kuru havalı ve karanlık olmalıdır.) Deponun incelemesi sırasında stoklu çalışılmadığı, ancak kuru gıdaların hava almayan plastik p kovalarına konulduğu grlmştir. Plastik p kovaları kuru gıda saklanmasına uygun olmadığı için, plastik p kovalarının kullanılmaması gerektiği belirtilmiştir. (Plastik malzeme gıda maddelerinin hava almamasına ve terlemesine dolayısıyla nemlenmesine, bu da gıdaların kflenmesine ve bceklenmesine sebep olur.) . Bu deponun incelenmesi sırasında hazır olarak alınan Őekerparelere rastlanılmıştır. Bu tatlılar hazır alınıp, Őerbetlenmesi mutfaklarda yapılmak suretiyle servise sunulmaktadır. Bu uygulama ciddi bir lezzet kaybı oluşturduğu için, tatlıların tamamen mutfakta üretilmesi veya hijyen ve sağlık kurallarına uygun olarak hizmet veren pastanelerden veya taticılardan alınması gerekmektedir.

Başka bir depoda GneşSu markalı damacana sularına rastlanılmış olup, bu suların ilgili üretim ve dağıtım izinleriyle, kimyasal, mikrobiyolojik ve fiziksel analiz sonuçlarının mutfakta bulundurulması gerekmektedir.

Mutfağın temizliği her gün iş bitiminden sonra sanayi tipi deterjanların yanında dezenfektanların da kullanılması suretiyle yapılmalıdır.

Mutfak personelinin kullandığı lavabolar ve W.Clerin temizliğini üstlenen kişiler gıda üretim ve servisinde kullanılmamalıdır. İlgili personel sadece bu bölgelerin temizliği için istihdam edilmelidir. Lavabolara sıvı el sabunu yanında ısı fleleyen el kurutma cihazları veya kağıt havlu veya peçeteler konulmalıdır. Ayrıca personelin kullandığı lavaboların ana girişine de dezenfektanlı paspas konulmalıdır.

Dezenfektanlı paspas aynı zamanda tüm mutfak girişlerine de konulmalıdır.

Yemeklerin servisi sırasında yemeklerin i sıcaklığının 70 dereceden düşük olmamasına dikkat edilmeli ve benmarilerin (sıcak servis tezgahları) ısı ayarları da bu esasa göre düzenlenmelidir. Yemeklerin i ısısının ölçülebilmesi için de probtermometre temin edilmelidir.

Yemeklerin tatlarına bakıldığında, menüde etli nohut, yoğurt ve kuskusun lezzetli ve kıvamlı olmasına rağmen, Őehriye orbasının, taze fasulyenin, böreğin ve tatlının lezzet bakımından yetersiz olduğu anlaşılmış olup, yemek yaparken daha özenli ve dikkatli olunması gerekmektedir.

Mutfakta gıda teknikeri çalışmakta olup, mutlaka gıda mühendisi veya diyetisyenin de mutfakta görev alması gerekmektedir.

Mutfakta kullanılan tüm gıda ürünlerinin ilgili üretim izinleriyle son kullanım tarihleri takip edilmeli, son kullanım tarihi bulunmayan kuru gıdalarda, depoya önce giren malzeme önce çıkar ve tüketilir (stok rotasyonu) esasına dikkat edilmelidir.


Ash OGUZ
Diyetisyen

EĞitim Sen İzmir 3 Nolu Şube