



SKA 2 - AÇLIĞA SON

Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları'nın (SKA) ikincisi olan "Açlığa Son", 2030 yılına kadar dünyada açlığı tamamen bitirmeyi değilse de, küresel ölçekte gıda güvencesi ile gıda güvenliğini sağlamayı ve beslenme koşullarını iyileştirmeyi hedeflemektedir. Bu amaç, sadece yetersiz beslenmeyle mücadele etmekle kalmayıp, aynı zamanda küçük ölçekli çiftçilerin desteklenmesi ve ekosistemleri koruyan sürdürülebilir tarım uygulamalarının yaygınlaştırılması yoluyla gıda sistemlerini daha dayanıklı hale getirmeyi temel alır.

2.2.1 - Üniversiteniz, üniversite bünyesinde servis edilen yiyeceklerden kaynaklanan gıda atığı miktarını ölçüyor mu? Gıda temini dışarıdan sağlanıyorsa, bu verilerin izlenmesi zorunlu olacaktır.

Üniversitenin henüz gıda atıklarını tartmak veya doğrudan miktarını belirlemek için özel bir sistemi bulunmamasıyla birlikte, yemek hizmetleri birimi porsiyon sayılarına dayalı günlük izlemeler gerçekleştirmektedir. Her yemek servisinin ardından tepsilerde kalan yemekler, tüketilmeyen porsiyon sayısını tahmin etmek amacıyla görsel olarak değerlendirilmektedir. Her bir tepsinin kapasitesi (örneğin 30 veya 40 porsiyon) önceden belirli olduğundan, artan yemek miktarı buna göre hesaplanabilmektedir; örneğin, 30 porsiyonluk bir tepsinin yarısı kaldığında 15 porsiyon atık olarak kaydedilmektedir. Bu veriler günlük raporlarda belgelenmekte, üretim planlamasını iyileştirmek ve israfı en aza indirmek amacıyla düzenli olarak incelenmektedir. Gıda atığı takibinin yanı sıra üniversite, daha geniş kapsamlı sürdürülebilirlik yönetim sisteminin bir parçası olarak ambalaj, kağıt ve plastik gibi gıda dışı malzemeler için de atık takip çizelgeleri tutmaktadır. Bu entegre yaklaşım, üniversitenin kaynak verimliliğini artırmasına ve genel çevresel etkisini azaltmasına katkı sağlamaktadır.

Kanıtlar: Yemekhane de dahil olmak üzere üniversitenin tüm alanlarında atık ayrıştırma ile ilgili bilgilendirme panoları ve geri dönüştürülebilir, geri dönüştürülemez, cam, organik, plastik, kağıt ve karton atık kutuları bulunmaktadır. Kampüslerimizdeki kafeteryalara gıda israfı konusunda farkındalık yaratmak için posterler yerleştirilmiştir. Üsküdar Üniversitesi atık takip çizelgesi, atıkların insan sağlığı ve çevre üzerindeki zararlı etkilerini en aza indirecek şekilde atık yönetimine katkı sağlamayı amaçlamaktadır. Atık yönetimine ilişkin çalışmalar için ölçülebilir veri sağlayan takip çizelgesi, Sürdürülebilirlik Koordinatörlüğü tarafından takip edilmektedir.

<https://uskudar.edu.tr/usgumer/atik-takip-cizelgesi>



2.3.1. Üniversitenizin öğrenci gıda güvensizliği/açlığı konusunda bir programı var mı?

Üsküdar Üniversitesi'nde öğrenimine devam ederken öngörülemeyen nedenlerden dolayı ödeme güçlüğü çeken ve bu durumu belgeleyen öğrencilere burs komisyonu tarafından uygun görülmesi halinde Mütevelli Heyet kararı ile akademik yıl boyunca öğle yemeği bursu ve öğrenim bursu verilir. Sonraki yıllarda bu burslardan yararlanmak isteyen öğrencilerin gerekli belgelerle yeniden başvuru yapmaları gerekmektedir.

Kanıtlar: Üsküdar Üniversitesi burs yönergesine ve öğrencilere burs başvuruları hakkında bilgi veren Instagram platformuna aşağıdaki linkten ulaşılabilir.

Üsküdar Üniversitesi Burs Yönergesi:

<https://uskudar.edu.tr/assets/uploads/sayfa/18/file/uskudar-universitesi-burs-yonergesi-18-07-2023.pdf>

2.3.2. Üniversiteniz bir kurum olarak öğrenciler arasında açlığı önlemek veya hafifletmek için müdahalelerde bulunuyor mu?

Üsküdar Üniversitesi, öğrenciler arasında açlığı önlemek ve hafifletmek amacıyla beslenme desteğinden finansal yardımlara kadar geniş kapsamlı bir müdahale sistemi uygulamaktadır. Üniversite yemekhanesinde sunulan sabit fiyatlı dört çeşit menü veya bütçeye göre seçim imkanı tanıyan "öde-al" sistemi sayesinde gıdaya erişim çeşitlendirilirken; gıda alerjisi veya metabolik rahatsızlığı olan öğrenciler için Çözüm Merkezi aracılığıyla kişiselleştirilmiş menü imkanı sağlanmaktadır. Maddi zorluk yaşayan ve durumunu belgeleyen öğrencilere Mütevelli Heyeti kararıyla öğle yemeği ve eğitim bursları verilirken, gıda güvensizliğinden kaynaklanan stres ve kaygı durumları için psikolojik danışmanlık hizmeti sunulmaktadır. Bu somut desteklerin yanı sıra, beslenme eğitimleri, israf konulu sempozyumlar ve öğrenci kulüplerinin düzenlediği iftar programları gibi etkinliklerle hem akademik farkındalık hem de sosyal dayanışma güçlendirilmektedir.

Kanıtlar

- **Yemek Menüsü ve Hizmet Seçenekleri:** <https://sks.uskudar.edu.tr/en/lunch-menu>
- **Özel Beslenme Talepleri (Çözüm Merkezi):** <https://cozum.uskudar.edu.tr/>
- **Beslenme Eğitimi ve Haberler:** [Beslenme Sosyal Medya Paylaşımı](#)
- **Tasarruf ve İsrif Sempozyumu:** [1. Tasarruf ve İsrif Sempozyumu Detayları](#)
- **Burs Yönergesi ve Başvurular:** [Üsküdar Üniversitesi Burs Yönergesi](#) ve [Burs Bilgi Sayfası](#)
- **Psikolojik Danışmanlık Birimi:** <https://sks.uskudar.edu.tr/en/psychological-counseling-unit>
- **İftar Programları ve Sosyal Etkinlikler:** [İftar Organizasyonları Kaydı](#)



2.3.3. Üniversiteniz bir kurum olarak vejetaryen ve vegan yiyecekler de dahil olmak üzere kampüsteki herkes için sürdürülebilir yiyecek seçenekleri sunuyor mu?

- Üsküdar Üniversitesi, kampüs genelinde sürdürülebilir gıda seçimlerini teşvik etmek amacıyla vegan ve vejetaryen menü alternatiflerini de kapsayan bütünsel bir beslenme politikası yürütmektedir. Haftada iki gün baklagil gibi bitki bazlı protein kaynaklarına yer verilen menüler, yerel tarım ürünleri ve mevsimsellik faktörleri gözetilerek uzman diyetisyenler tarafından titizlikle planlanmaktadır. Gıda tedarik sürecinde; Sürdürülebilir Gıda Platformu üyesi Eker, yerel çiftçileri destekleyen Bereket Tarımcılık ve İyi Tarım Uygulamaları (GAP) sertifikasına sahip Beytav gibi sürdürülebilirlik hedefleri olan firmalar tercih edilmektedir. Bu süreçler resmi teknik şartnamelerle güvence altına alınırken; kampüs tesislerindeki sağlıklı atıştırmalık seçenekleri , Beslenme ve Diyetetik Kulübü (Diyetüsk) tarafından gerçekleştirilen eğitim faaliyetleri ve "1. Tasarruf ve İsrif Sempozyumu" gibi akademik etkinliklerle gıda bilinci en üst seviyeye çıkarılmaktadır.

Kanıtlar:

- Sürdürülebilir Tedarikçi Bilgileri: [Eker Sürdürülebilirlik](#) , [Bereket Tarımcılık Yerel Üretim](#) , [Beytav Sertifikaları](#)
- Diyetisyen Onaylı Mevsimsel Menüler: [Yemek Menüsü Sayfası](#)
- Gıda Hizmetleri Teknik Şartnamesi: [Satın Alma Şartnamesi \(DOCX\)](#)
- Eğitim ve Bilinçlendirme: [Diyetüsk Sosyal Medya Paylaşımları](#), [1. Tasarruf ve İsrif Sempozyumu Detayları](#)
- Sosyal Etkinlikler (İftar): [Üniversite İftar Programı Kayıtları](#)

2.3.4. Üniversiteniz bir kurum olarak kampüsteki herkes için sağlıklı ve uygun fiyatlı yemek seçenekleri sunuyor mu?

Üsküdar Üniversitesi, kampüs genelinde tüm bireyler için sağlıklı, dengeli ve ekonomik gıda seçenekleri sunmaktadır. Üniversite yemekhanesinde sunulan dört çeşit yemek, dış piyasadaki alternatiflerine göre oldukça uygun bir bedel olan 195 TL ile ücretlendirilerek gıdaya erişim kolaylaştırılmaktadır. Bu erişilebilirliği daha da güçlendirmek adına, ihtiyaç sahibi öğrencilere ücretsiz yemek bursu sağlanmakta ve tüm üniversite personeline ek bir maliyet olmaksızın yemek hizmeti sunulmaktadır. Beslenme uzmanlarının denetiminde, farklı diyet ihtiyaçlarına uygun ve sürdürülebilir tercihlerle hazırlanan aylık menüler, şeffaflığı sağlamak ve sağlıklı seçimi teşvik etmek amacıyla Sağlık, Kültür ve Spor Direktörlüğü'nün web sitesinde düzenli olarak yayınlanmaktadır. Ayrıca kampüslerin çeşitli noktalarına yerleştirilen otomatlar ve personel mutfaklarındaki su sebilleriyle gıda ve içeceğe kesintisiz erişim desteklenirken; sunulan tüm hizmetler, catering firmasının sahip olduğu kalite ve hijyen sertifikalarıyla güvence altına alınmaktadır.



Kanıtlar:

- **Ekonomik Yemek Hizmeti ve Fiyatlandırma:** Dört çeşit yemek bedeli 195 TL olarak belirlenmiştir - [Yemek Menüsü Sayfası](#)
- **Yemek Bursu ve Personel Desteği:** Uygun görülen öğrencilere ücretsiz yemek bursu verilmekte, personel hizmetten ücretsiz yararlanmaktadır - [Üsküdar Üniversitesi Burs Yönergesi](#)
- **Beslenme Planlaması ve Menüler:** Menüler diyetisyenler tarafından planlanmakta ve resmi web sitesinde paylaşılmaktadır - [Yemek Menüsü Sayfası](#)
- **Kampüs İçi Erişim İmkânları:** Kampüs genelinde otomatlar mevcuttur.
- **Kalite ve Hijyen Belgeleri:** Catering hizmet sağlayıcısının kalite standart belgeleri ve sertifikaları bulunmaktadır.
- **Sosyal Medya ve İletişim:** Kampüs kafeteryalarının güncel paylaşımlarına sosyal medya hesaplarından erişilebilmektedir – [Leo Coffee](#)

2.3.5. Üniversiteniz, personel arasında açlığı önlemek veya hafifletmek için herhangi bir müdahalede bulunuyor mu?

Üsküdar Üniversitesi, personelinin refahını korumak ve üniversite topluluğu içerisinde gıda güvenliğine katkıda bulunmak amacıyla çalışanlarına yönelik çeşitli destek mekanizmaları uygulamaktadır. Bu kapsamda, tüm üniversite personeline her iş günü bir öğün (öğle yemeği), uzatılmış çalışma saatlerinde ise iki öğün (öğle ve akşam yemeği) ücretsiz yemek hizmeti sunulmaktadır. Beslenme uzmanlarının denetiminde dengeli ve yeterli beslenme kriterlerine göre planlanan menüler, personelin sağlıklı gıda tercihlerini desteklemek amacıyla kurumun web sitesinde aylık olarak yayınlanmaktadır. Ayrıca kampüs mutfaklarında personelin evden getirdiği yiyecekleri güvenle saklayabileceği buzdolapları, temiz içme suyu sebilleri, çay-kahve servisleri ve belirli katlarda bulunan otomatlar ile gıdaya kesintisiz ve güvenli erişim sağlanmaktadır. Sunulan tüm gıda hizmetleri, hijyen ve beslenme kriterlerini karşılayan kalite standartları ve sertifikasyonlarla güvence altına alınmıştır.

Kanıtlar:

- **Ücretsiz Yemek Hizmeti:** Personelin her iş günü bir öğün, mesaiye kalındığında ise iki öğün ücretsiz yemek hakkı bulunmaktadır.
- **Gıda Saklama ve Mutfak İmkânları:** Personel mutfaklarında gıdaların güvenle saklanması için buzdolapları ve içecek hazırlama alanları mevcuttur.
- **Temiz Su ve Otomat Erişimi:** Tüm kampüslerdeki mutfaklarda su sebilleri bulunmakta ve belirli katlarda yiyecek-içecek otomatları yer almaktadır.
- **Uzman Denetimli Aylık Menüler:** Menüler beslenme uzmanları tarafından planlanmakta ve Sağlık, Kültür ve Spor Direktörlüğü sayfasında paylaşılmaktadır - [Yemek Menüsü Sayfası](#)
- **Kalite ve Hijyen Sertifikaları:** Catering hizmet sağlayıcısının sunduğu gıdaların hijyen ve kalite standartlarına uygunluğunu gösteren resmi belgeler mevcuttur.



2.5.1. Üniversiteniz bir kurum olarak yerel çiftçilere ve gıda üreticilerine bilgi, beceri veya teknoloji erişimi sağlıyor mu?

Üsküdar Üniversitesi, akademik ve kurumsal girişimleri aracılığıyla yerel çiftçilere ve gıda üreticilerine gıda güvenliği ile sürdürülebilir tarım konularında bilgi, beceri ve teknoloji erişimi sağlamaktadır. Bu kapsamda, 3. Uluslararası Gıda Kimyası Kongresi gibi organizasyonlarla bilgi paylaşımı desteklenirken, 1. Tasarruf ve İsrar Sempozyumu ile kaynak verimliliği ve gıda israfının azaltılması konusunda farkındalık yaratılmaktadır. Üniversite bünyesinde yürütülen yerli topraksız (hidroponik) tarım sistemleri ve biyopolimer gıda ambalajı geliştirme projeleri, yerel üreticilere teknoloji transferini teşvik etmektedir. Ayrıca; Gıda Teknolojisi, Tıbbi ve Aromatik Bitkiler ile Beslenme ve Diyetetik gibi eğitim programları ve sektörel paydaşların erişimine açık laboratuvar altyapısı ile sürdürülebilir üretim için gerekli teknik donanım sunulmaktadır. Kurumun yemek hizmeti sağlayıcısının sahip olduğu ISO 9001, ISO 14001 ve ISO 22000 sertifikaları ise üniversitenin gıda güvenliği ve sürdürülebilir uygulamalara olan kurumsal bağlılığını tescillemektedir.

Kanıtlar:

- **Akademik Kongreler ve Etkinlikler:** 3. Uluslararası Gıda Kimyası Kongresi Düzenleme Kurulu katılımı ve 1. Tasarruf ve İsrar Sempozyumu.
 - https://drive.google.com/file/d/1cy2LqtMLOZE6Ai5wIoYA_hDCxYrT01ao/view
 - <https://uskudar.edu.tr/en/new/the-1st-savings-and-waste-symposium-was-held/57987>
- **Teknoloji Transferi ve Ar-Ge Projeleri:** Yerli topraksız tarım (hidroponik) sistemleri prototip geliştirme ve gıda ambalajı uygulamaları projeleri.

Kurum dışı Danışman	Topraksız Tarım Sistemlerine Yönelik Doğal Hammaddelerden Yerli Büyütme Kapsülü Prototipi Geliştirilmesi	BIYOMÜHENDİSLİK (İNGİLİZCE)
Prof. Dr. Osman ÇEREZCİ	Rüzgar Enerji Santrallerinde Elektromanyetik Alanların Çevresel Etki Değerlendirmesinin İncelenmesi Projesi	ELEKTRİK-ELEKTRONİK MÜHENDİSLİĞİ (İNGİLİZCE)
Dr. Öğr. Üyesi Münire Berna BEŞKESE	Abd, Avrupa Ve Türkiye'Deki En İyi Üniversitelerin Sürdürülebilirlik Performanslarının Karşılaştırılması Ve Türkiye İçin Stratejik Gelişim	ENDÜSTRİ MÜHENDİSLİĞİ (İNGİLİZCE)
Dr. Öğr. Üyesi Nigar KANTARCI ÇARŞİBAŞI	Farklı Lapsa Ve Sles Parametrelerine Sahip Deterjanların Kemik Dokudan Dna İzolasyonuna Etkisinin Araştırılması	KİMYA MÜHENDİSLİĞİ (İNGİLİZCE)
Dr. Öğr. Üyesi Nigar KANTARCI ÇARŞİBAŞI	Farklı Boyutlardaki Çinko Oksit (Zno) Nanoparçacıklarının Güneş Koruyucu Etkisinin Uva/Uvb Parametre Değerleri İle Araştırılması	KİMYA MÜHENDİSLİĞİ (İNGİLİZCE)
Ar.Gör. Muhammed Berkcan ARSLAN	Kurkumin Nanopartikül Katkılı Pektin/Sodyum Aljinat Biyopolimer Kompozit Filmlerin Hazırlanması Ve Gıda Ambalaj Uygulamaları	KİMYA MÜHENDİSLİĞİ (İNGİLİZCE)
Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Kaan İLDİZ	3B Baskı Ürünlerin Ergonomik Etkilerinin Ve Laboratuvar Uyumunun Değerlendirilmesi	KİMYA MÜHENDİSLİĞİ (İNGİLİZCE)
Dr. Öğr. Üyesi Nigar KANTARCI ÇARŞİBAŞI	Histamin H ₄ Reseptörünün İnhibisyonunu Sağlayacak Doğal Kaynaklı Potansiyel Antihistaminik Moleküllerin İn Siliko Keşfi Ve İn Vitro Kimyasal Validasyonu	KİMYA MÜHENDİSLİĞİ (İNGİLİZCE)
Dr. Öğr. Üyesi Cihan TAŞTAN	Hidroponik Sistemde Elektrikle Uyarılmış Pedot:Pss-Selüloz-Karbon Nanofiber Toprakla Pamuk Yetiştiriciliği	MOLEKÜLER BİYOLOJİ VE GENETİK (İNGİLİZCE)



- **Eğitim Müfredatları:** Gıda Teknolojisi, Tıbbi ve Aromatik Bitkiler ile Beslenme ve Diyetetik bölümlerine ait sürdürülebilir tarım odaklı ders içerikleri.
 - <https://cdn.uskudar.edu.tr/uploads/files/2023/07/11/gida-teknolojisi-ders-2022-2023.pdf>
 - <https://cdn.uskudar.edu.tr/uploads/files/2023/07/11/tibbi-ve-aromatik-bitkiler-2022-2023.pdf>
 - <https://cdn.uskudar.edu.tr/uploads/files/2023/07/14/2023-2024-beslenme-ve-diyetetik-ders-icerikleri.pdf>
- **Altyapı Erişimi:** Sektörel paydaşların kullanımına açık laboratuvarlar ve araştırma-geliştirme merkezleri - <https://uskudar.edu.tr/tr/laboratuvarlar>
- **Kurumsal Kalite Sertifikaları:** Yemek hizmeti sağlayıcısına ait ISO 9001 (Kalite), ISO 14001 (Çevre) ve ISO 22000 (Gıda Güvenliği) yönetim sistemi belgeleri

2.5.2. Üniversiteniz bir kurum olarak yerel çiftçiler ve gıda üreticilerinin bağlantı kurması ve bilgi aktarması için etkinlikler sağlıyor mu?

Üsküdar Üniversitesi, akademik camia ile yerel gıda sistemi paydaşları arasında güçlü bağlantılar kurarak sürdürülebilir tarım kapasitesini artırmak amacıyla çeşitli etkinlikler ve bilgi transferi süreçleri organize etmektedir. Bu kapsamda gerçekleştirilen 1. Tasarruf ve İsraf Sempozyumu, akademisyenleri ve sektörel paydaşları bir araya getirerek kaynak verimliliği ve gıda israfının azaltılması üzerine bir diyalog zemini oluşturmuştur. Üniversite ayrıca, 3. Uluslararası Gıda Kimyası Kongresi'nin düzenleme kurulunda yer alarak gıda kalitesi ve sürdürülebilirliği konularında bilgi alışverişini kolaylaştırmıştır. Teknolojik inovasyon boyutunda ise, topraksız tarım (hidroponik) sistemlerine yönelik sunulan proje önerileriyle yerel üreticilere doğrudan teknoloji transferi desteklenmekte ve üniversite bünyesindeki laboratuvarlar ile Ar-Ge merkezleri ilgili tüm sektör temsilcilerinin erişimine açık tutulmaktadır.

Kanıtlar:

- 1. Tasarruf ve İsraf Sempozyumu Detayları: <https://uskudar.edu.tr/en/new/the-1st-savings-and-waste-symposium-was-held/57987>
- 3. Uluslararası Gıda Kimyası Kongresi Düzenleme Kurulu: [Kongre Organizasyon Belgesi](#)
- **Laboratuvar ve Ar-Ge Merkezlerine Erişim:** <https://uskudar.edu.tr/tr/laboratuvarlar>
- **Teknoloji Transferi ve İnovasyon Projeleri:** Hidroponik tarım sistemlerine yönelik yerli prototip geliştirme ve biyopolimer gıda ambalajı projeleri;

Kurum dışı Danışman	Topraksız Tarım Sistemlerine Yönelik Doğal Hammaddelerden Yerli Büyütme Kapsülü Prototipi Geliştirilmesi	BİYOMÜHENDİSLİK (İNGİLİZCE)
Prof.Dr. Osman ÇEREZCİ	Rüzgar Enerji Santrallerinde Elektromanyetik Alanların Çevresel Etki Değerlendirmesinin İncelenmesi Projesi	ELEKTRİK-ELEKTRONİK MÜHENDİSLİĞİ (İNGİLİZCE)
Dr. Öğr. Üyesi Münire Berna BEŞKESE	Abd, Avrupa Ve Türkiye'Deki En İyi Üniversitelerin Sürdürülebilirlik Performanslarının Karşılaştırılması Ve Türkiye İçin Stratejik Gelişim	ENDÜSTRİ MÜHENDİSLİĞİ (İNGİLİZCE)
Dr. Öğr. Üyesi Nigar KANTARCI ÇARŞIBAŞI	Farklı Labsa Ve Sles Parametrelerine Sahip Deterjanların Kemik Dokudan Dna İzolasyonuna Etkisinin Araştırılması	KİMYA MÜHENDİSLİĞİ (İNGİLİZCE)
Dr. Öğr. Üyesi Nigar KANTARCI ÇARŞIBAŞI	Farklı Boyutlardaki Çinko Oksit (Zn) Nanoparçacıklarının Güneş Koruyucu Etkisinin Uva/Uvb Parametre Değerleri İle Araştırılması	KİMYA MÜHENDİSLİĞİ (İNGİLİZCE)
Ar.Gör. Muhammed Berkcan ARSLAN	Kurkumin Nanopartikül Katkılı Pektin/Sodyum Aljinat Biyopolimer Kompozit Filmlerin Hazırlanması Ve Gıda Ambalaj Uygulamaları	KİMYA MÜHENDİSLİĞİ (İNGİLİZCE)
Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Kaan İLDİZ	3B Baskı Ürünlerin Ergonomik Etkilerinin Ve Laboratuvar Uyumunun Değerlendirilmesi	KİMYA MÜHENDİSLİĞİ (İNGİLİZCE)
Dr. Öğr. Üyesi Nigar KANTARCI ÇARŞIBAŞI	Histamin H ₄ Reseptörünün İnhibisyonunu Sağlayacak Doğal Kaynaklı Potansiyel Antihistaminik Moleküllerin İn Siliko Keşfi Ve İn Vitro Kimyasal Validasyonu	KİMYA MÜHENDİSLİĞİ (İNGİLİZCE)
Dr. Öğr. Üyesi Cihan TAŞTAN	Hidroponik Sistemde Elektrikle Uyarılmış Pedot:Pss-Selüloz-Karbon Nanofiber Toprakla Pamuk Yetiştiriciliği	MOLEKÜLER BİYOLOJİ VE GENETİK (İNGİLİZCE)



2.5.3. Üniversiteniz bir kurum olarak sürdürülebilir tarım uygulamalarını geliştirmek için yerel çiftçilere ve gıda üreticilerine üniversite tesislerine erişim sağlıyor mu?

Üsküdar Üniversitesi, sürdürülebilir tarım uygulamalarını geliştirmek amacıyla yerel çiftçilere ve gıda üreticilerine araştırma ve iş birliği için bilgi birikimi ile tesislerine erişim imkanı sunmaktadır. Üniversite bünyesindeki laboratuvarlar ile araştırma ve geliştirme merkezleri ilgili sektörlerin kullanımına açık tutulmaktadır. Fakülte üyeleri tarafından geliştirilen topraksız (hidroponik) tarım sistemlerine yönelik yerli büyüme kapsülü ve nanolifli pamuk yetiştiriciliği gibi projeler, yerel üreticilere teknoloji transferini ve sürdürülebilir üretim tekniklerini desteklemektedir. Ayrıca, "1. Tasarruf ve İsrar Sempozyumu" ve "3. Uluslararası Gıda Kimyası Kongresi" gibi organizasyonlarla kaynak verimliliği, gıda israfının azaltılması ve sürdürülebilir gıda kalitesi konularında paydaşlar arasında aktif bilgi paylaşımı sağlanmaktadır. Kurumun yemek hizmeti sağlayıcısının sertifikalı gıda kalite standartları altında çalışması da güvenli ve sürdürülebilir gıda üretim süreçlerine olan kurumsal katkıyı pekiştirmektedir.

Kanıtlar:

- **Laboratuvar ve Ar-Ge Merkezleri Erişim Portalı:** <https://uskudar.edu.tr/tr/laboratuvarlar>
- 3. Uluslararası Gıda Kimyası Kongresi Organizasyon Komitesi Belgesi: [Kongre Katılım Dosyası](#)
- 1. Tasarruf ve İsrar Sempozyumu Duyurusu: <https://uskudar.edu.tr/en/new/the-1st-savings-and-waste-symposium-was-held/57987>
- **Sürdürülebilir Tarım ve Teknoloji Transferi Projeleri:** Hidroponik tarım sistemleri ve biyopolimer gıda ambalajı uygulamaları üzerine akademik proje başvuruları

Kurum dışı Danışman	Topraksız Tarım Sistemlerine Yönelik Doğal Hammaddelerden Yerli Büyütme Kapsülü Prototipi Geliştirilmesi	BİYOMÜHENDİSLİK (İNGİLİZCE)
Prof.Dr. Osman ÇEREZCİ	Rüzgar Enerji Santrallerinde Elektromanyetik Alanların Çevresel Etki Değerlendirmesinin İncelenmesi Projesi	ELEKTRİK-ELEKTRONİK MÜHENDİSLİĞİ (İNGİLİZCE)
Dr. Öğr. Üyesi Münire Berna BEŞKESE	Abd, Avrupa Ve Türkiye'Deki En İyi Üniversitelerin Sürdürülebilirlik Performanslarının Karşılaştırılması Ve Türkiye İçin Stratejik Gelişim	ENDÜSTRİ MÜHENDİSLİĞİ (İNGİLİZCE)
Dr. Öğr. Üyesi Nigar KANTARCI ÇARŞIBAŞI	Farklı Labsa Ve Sles Parametrelerine Sahip Deterjanların Kemik Dokudan Dna İzolasyonuna Etkisinin Araştırılması	KİMYA MÜHENDİSLİĞİ (İNGİLİZCE)
Dr. Öğr. Üyesi Nigar KANTARCI ÇARŞIBAŞI	Farklı Boyutlardaki Çinko Oksit (Zno) Nanoparçacıklarının Güneş Korumucu Etkisinin Uva/Uvb Parametre Değerleri İle Araştırılması	KİMYA MÜHENDİSLİĞİ (İNGİLİZCE)
Ar.Gör. Muhammed Berkcan ARSLAN	Kurkumin Nanopartikül Katkılı Pektin/Sodyum Aljinat Biyopolimer Kompozit Filmlerin Hazırlanması Ve Gıda Ambalaj Uygulamaları	KİMYA MÜHENDİSLİĞİ (İNGİLİZCE)
Dr. Öğr. Üyesi Mehmet Kaan İLDİZ	3B Baskı Ürünlerin Ergonomik Etkilerinin Ve Laboratuvar Uyumunun Değerlendirilmesi	KİMYA MÜHENDİSLİĞİ (İNGİLİZCE)
Dr. Öğr. Üyesi Nigar KANTARCI ÇARŞIBAŞI	Histamin H ₄ Reseptörünün İnhibisyonunu Sağlayacak Doğal Kaynaklı Potansiyel Antihistaminik Moleküllerin İn Siliko Keşfi Ve İn Vitro Kimyasal Validasyonu	KİMYA MÜHENDİSLİĞİ (İNGİLİZCE)
Dr. Öğr. Üyesi Cihan TAŞTAN	Hidroponik Sistemde Elektrikle Uyarılmış Pedot:Pss-Selüloz-Karbon Nanofiber Toprakla Pamuk Yetiştiriciliği	MOLEKÜLER BİYOLOJİ VE GENETİK (İNGİLİZCE)



2.5.4. Üniversiteniz bir kurum olarak yerel, sürdürülebilir kaynaklardan ürün satın alınmasına öncelik veriyor mu?

Üsküdar Üniversitesi, yerel ekonomiyi desteklemek ve çevresel sorumluluklarını yerine getirmek amacıyla gıda alımlarında yerel ve sürdürülebilir kaynaklara öncelik vermektedir. Üniversitenin yemek hizmeti tedarik süreçleri, mümkün olan her durumda yerel tedarikçilerin tercih edilmesini şart koşan teknik şartnamelerle yürütülmektedir. Bu yaklaşıma uygun olarak hazırlanan kampüs menüleri; uzman diyetisyenler tarafından mevsimsel ve yerel tarım ürünleri dikkate alınarak planlanmakta, baklagiller gibi bitki bazlı protein kaynakları ile vegan ve vejetaryen seçenekleri içermektedir. Tedarikçi seçiminde kurumların sürdürülebilirlik hedefleri titizlikle incelenmekte; Sürdürülebilir Gıda Platformu üyesi Eker, yerel çiftçileri destekleyen Bereket Tarımcılık ve İyi Tarım Uygulamaları (GAP) sertifikalı Beytav gibi paydaşlarla çalışılmaktadır. Ayrıca, catering hizmet sağlayıcısının ISO 14001 Çevre Yönetim Sistemi standartlarına uygun faaliyet göstermesi, üniversitenin uluslararası geçerliliğe sahip sürdürülebilirlik uygulamalarına olan bağlılığını tescillemektedir.

Kanıtlar:

- **Yemek Hizmetleri Teknik Şartnamesi:** Yerel tedarikçi önceliğini belirleyen resmi satın alma dokümanı.
 - https://cdn.uskudar.edu.tr/uploads/files/2021/08/04/yemek-teknik-sartname_2.docx
- **Tedarikçilerin Sürdürülebilirlik Taahhütleri:**
 - <https://www.eker.com/sayfa/Surdurulebilirlik>
 - <https://www.berekettarimcilik.com/tarlalarimizdan/>
 - <http://www.beytav.com.tr/belgeler.html>
- **Aylık Yemek Menüleri:** Mevsimsel ve yerel ürün odaklı, diyetisyen onaylı beslenme planları.
 - <https://sks.uskudar.edu.tr/yemek-menu>

SONUÇ

Üsküdar Üniversitesi, kampüs içerisinde gıda güvenliğini sağlayan finansal ve sosyal destek mekanizmalarından, sürdürülebilir tarım teknolojilerinin yerel üreticilere aktarılmasına kadar uzanan bütünsel ve sistemli bir strateji yürütmektedir. Uygun fiyatlı ve besleyici menülerin sunulması, ihtiyaç sahibi paydaşların burslarla desteklenmesi ve yerel-sürdürülebilir tedarik zincirlerinin önceliklendirilmesi, kurumun açlıkla mücadele ve gıda sistemlerini iyileştirme konusundaki kararlılığını açıkça ortaya koymaktadır. Akademik farkındalık, teknolojik inovasyon ve israf yönetimiyle desteklenen bu entegre yaklaşım, hem üniversite topluluğunun refahını korumakta hem de bölgesel düzeyde daha dirençli, kapsayıcı ve sürdürülebilir bir gıda geleceği inşa edilmesine öncülük etmektedir.