

Yükseköğretim Etki Sıralaması (Times Higher Education Ranking) THE- **SDG2-Açlığa Son**

Etikette aktif olarak görev yapan öğretim elemanlarının isimleri;

- Prof.Dr.Arif Aktuğ ERTEKİN
- Öğr.Gör.İsa KÖR

Bu etiket ile,

- Dünyayı besleme konusunda, sürdürülebilir kalkınmaya odaklanılmaktadır.
- Üniversitelerin açlığın sona erdirilmesine, gıda güvenliğinin sağlanmasına ve beslenmenin iyileştirilmesine ve sürdürülebilir tarımı teşvik etmeye nasıl katkıda bulduklarını gösterebilmeleri üzerine sorular yer almaktadır.

Etiket toplamda 13 adet soru bulunmaktadır. Her soruya evet yanıtı verilmiş ve ilgili kanıtlar gösterilmiştir.

### 2.2.1- Üniversiteniz bir kurum olarak üniversite bünyesinde servis edilen yemeklerden kaynaklanan gıda atıklarının miktarını ölçüyor mu?

**Cevap:** Üniversitemizde yemekhane atıklarının kontrolü ve takibi yapılmaktadır. Bu kapsamda yemek israfını önlemek amacıyla menüler kuruma göre planlanıp porsiyonlandırılmaktadır. Kuruma sunulan menülerin uygunluğunun değerlendirilmesi amacıyla öğrenci ve personele yönelik düzenli aralıklarla memnuniyet anketleri yapılmaktadır. Gıda israfını önlemek amacıyla öğrencilerin ve personelin dikkatini çekmek amacıyla "Yiyeceğin kadar al aldığını da ye" yazılı görseller kullanıldı. Okulumuz sıfır atık sertifikasına sahip olup, sıfır atık sertifikaları 18/06/2021 tarihinden itibaren günümüze kadar geçerlidir.

**Kanıtlar:** Çevre performans göstergesi belgesi ile atıkların ölçümü düzenli olarak yapıldı kanıtlanmaktadır. Üniversitemiz tüm yerleşkelerine ait "Sıfır Atık Belgesi"ne sahibiz. "Yiyeceğin kadar al aldığını da ye" bilgilendirici panolar kampüslerimizde yer almaktadır. Kampüslerimiz içerisinde çöp konteynırları atık ayrıştırmasına göre düzenlenmiştir. Üniversitemiz Atık beyan formuna sahiptir. Maske ve eldiven için ayrılan çöp konteynırlarımız özel alanlarda üniversitemiz personeline sunulmaktadır. Tıbbi atıklar için oluşturulan çöp konteynırları personelin ulaşabileceği alanlardadır. Üniversitemiz 'Mavi Kapak' kampanyasını desteklemiştir.



2.2.2.1-**Toplam Gıda Atığı:** 21 metric ton

2.2.2.2- **Kampüs Popülasyonu:** 17.977

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

**Cevap:** Üniversitemizde öğrencilere İhtiyaç Bursu (çalışma ve yemek bursu) verilmektedir. Öğrencilere duyurular her yıl web sitesi ve öğrenci e-postaları aracılığıyla yapılmaktadır. Öğrencilerimiz ayda kırk saat çalışarak maddi destek almanın yanı sıra, okulumuzun yemekhanesinden de günde bir öğün ücretsiz yemek alabilmektedir. Üniversitenin açılışından bu yana her yıl düzenli olarak duyurular yapılmaktadır.

**Kanıtlar:** Üniversitemiz ihtiyaç bursuna uygun fırsatlar sunmaktadır. Ayrıca üniversitemizde uygulanan çalışma ve yemek bursu ilanları için başvuru ve sonuçlarının belli zaman aralıklarında şeffaf şekilde web sitesinden açıklanmaktadır. Bunun yanında üniversitemizin Burs Yönergelerine sahiptir.

2.3.2- **Üniversiteniz bir kurum olarak öğrenciler ve personel arasındaki açlığı önlemeye veya hafifletmeye yönelik müdahaleler sağlıyor mu?**

**Cevap:** Üniversitemiz her yıl bazı özel günlerde alışveriş çeki olarak kullanılabilir kurumsal hediye kartlarını her çalışanımıza ücretsiz olarak dağıtmaktadır. Kartta her türlü alışverişte kullanabileceğiniz 1000 TL'lik alışveriş kuponu bulunmaktadır. Üniversitemiz öğrenci etkinliklerinin yanı sıra kültürel, dini ve resmî tatil gibi etkinliklerinde öğrencilere veya ailelerine sosyal yakınlık ve destek sağlamak amacıyla birçok sivil toplum kuruluşuna özel davetler sağlamaktadır. Her sınav döneminde öğrencilere ücretsiz çorba, ekmeğe, çay, kahve gibi ikramlarda bulunmaktadır. Üniversitemizin olanakları organizasyonlar için kullanılmakta olup, gerektiğinde açık alanlarımız paydaşlarımıza paylaşılabilir.

**Kanıtlar:** Üniversitemizin personeli için paylaşım yaptığı Carrefoursa alışveriş kartının 2022 itibari ile toplam ödemeye sahiptir ve veriler Mali İşler Direktörlüğünde arşivlenmiştir. Üniversitemizde farklı zamanlarda kermesler düzenlenmektedir. Özbekistan ve Kazakistanlı öğrencilerinin düzenlediği tea break buluşması etkinliği üniversitemizde gerçekleştirilmiştir. Üniversitemiz Hürriyet ve Adalet Kulübünün iftar etkinliğine ev sahipliği yapmıştır. Üniversitemizde vize ve final dönemlerinde rahat çalışma ortamı ve sıcak çorba ikramı yapılmaktadır. Üniversitemizde Üsküdarlı genç tıbbiyeliler iftar yemeğinde buluştu etkinliği yapılmıştır. Üniversitemiz öğrencilerine yönelik iftar programları sunulmaktadır. Üniversitemizde Tarhan- İDER Vakfı üyeleri iftar yemeği düzenlenmiştir.

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

**Cevap:** Üniversitemizde menü planları oluşturulurken vegan/vejetaryen seçeneklere de yer verilmektedir. Besin oranlarının benzer olmasını sağlamak için menüler sürekli olarak güncellenmekte ve aydan aya planlanmaktadır. Güncellenen menülere okulumuzun web sayfasından ulaşmak mümkündür. Yemek menüsüne üniversitemizin web sayfasından herkes ulaşabilmektedir. Kafeteryamız öğrencilerimizin yanı sıra dışarıdan yemek yemeye gelenlerin kullanımına da açıktır.

**Kanıtlar:** Üniversitemiz SKS (Sağlık, Spor ve Kültür Daire Başkanlığı) web sitesinde yemek menüsü düzenli olarak güncellenmektedir. ([https://sks.uskudar.edu.tr/yemek-menu?gclid=Cj0KCQjwy4KqBhD0ARIsAEbCt6j2Xcmpuvz8TXh2XnHirj8-RNiR4Q3F3zllJ6xUcnOULqldDHTuFMEaAsMoEALw\\_wcB](https://sks.uskudar.edu.tr/yemek-menu?gclid=Cj0KCQjwy4KqBhD0ARIsAEbCt6j2Xcmpuvz8TXh2XnHirj8-RNiR4Q3F3zllJ6xUcnOULqldDHTuFMEaAsMoEALw_wcB))

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

**Cevap:** Üniversitemizde İstanbul genelinde personel yemeği dağıtımı yapan firma ve restoranlara göre fiyatların piyasanın altında olduğu görülmektedir. Üniversitemizin tüm yerleşkelerinde görev yapan personelimiz yemeklerini ücretsiz alabilmektedir. 100 öğrencimiz (2022 yılında) üniversitemizden yemek bursu almıştır. Üniversitemizin personel için yemek firmasına üniversitemiz tarafından ödenen ücret 35 TL iken, öğrencilerin aldıkları 4 çeşit yemek için kendi ödedikleri ücret ise 25 TL'dir. Yemekhane herkese farklı yemek çeşitleri sunulmaktadır. Ayrıca dileyen kişiler yemeklerden yalnızca birini satın alarak daha az ödeme yapma imkanına da sahip oluyor. Uygun fiyatlı otomatlarımız üniversite binalarımızın katlarında bulunmaktadır. Kampüs içerisinde kantin/kafe hizmetleri de verilmektedir. Kafeterya hizmetlerine ilişkin besin değerleri sitemizde sürekli güncellenmektedir.



**Kanıtlar:** Üniversitemiz web sitesinden yemek menüsü sürekli ulaşılabilir. Üniversitemiz tarafından personel için 2022 yılı (01.09.2022- 31.08.2023 tarihleri arasında) ödenen yemek ücretinin toplam tutarı: 12.379.675,49 TL'dir. 2022 yılında yemekhane hizmetlerine yemek alan personel için üniversitemiz tarafından her yemek alımında 35 lira ödenmiştir. Üniversite öğrencilerimiz yemekhane hizmetlerine personel için ödenen fiyattan daha az ödeme yapmaktadır. Üniversitemiz kampüslerinde uygun fiyatlı otomatlar yer almaktadır. Üniversitemizdeki ücretsiz su sebilleri kampüslerde ve katlarda bulunmaktadır. Plastik ve karton kullanımından oluşacak atıklardan dolayı ücretsiz plastik bardak paylaşımı kaldırılmıştır. Üniversitemizde personelin kullanması için termoslar hediye edilmektedir.

**2.4.1.- Tarım ve su ürünleri yetiştiriciliği mezunlarının oranı (2022 yılı) : 3.235**

**2.4.2.- Sürdürülebilirlik konuları da dahil olmak üzere tarım ve su ürünleri kurslarından mezun olanların sayısı: 694**

**2.5.1. - Üniversiteniz bir kurum olarak yerel çiftçilere ve gıda üreticilerine gıda güvenliği ve sürdürülebilir tarım ve su ürünleri yetiştiriciliği bilgi, beceri veya teknolojisine erişim sağlıyor mu?**

**Cevap:** Üniversitemizin eğitim programlarında sürdürülebilir tarım ve hayvancılıkla ilgili dersler yer almaktadır. Sürdürülebilir tarım ve hayvancılık adına oluşturulan haber ve çalışmalar üniversitemizin internet sitesinde okuyucuların kullanımına sunulmaktadır

**Kanıtlar:** Üniversitemiz Sağlık Meslek Yüksekokulu'nda Gıda Teknolojileri Programı bulunmaktadır. Üniversitemiz Sağlık Meslek Yüksekokulu'nda Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Programı bulunmaktadır. Üniversitemiz Sağlık Bilimleri Fakültesinde Beslenme ve Diyetetik Programı bulunmaktadır. Üniversitemiz İletişim Fakültesi'ne Çiftçi Tv tarafından ziyaretler gerçekleştirilmiştir. Üniversitemiz Sağlık Meslek Yüksekokulu'nda Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Programı öğrencileri saha gezileri düzenlemektedirler.

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

**Cevap:** Üniversitemizde yerel tarım ve beslenme faaliyetlerini desteklemek amacıyla üniversitemiz hocaları ve öğrencileri tarafından proje ve sunumlar yapılmaktadır. Doğru tarım, ürün seçimi, sağlıklı beslenme, israfın önlenmesi gibi farklı konularda yerel üreticilere destekleyici bilgiler sağlamak amacıyla yerel ve ulusal kaynaklar kullanılmaktadır.

**Kanıtlar:** Üniversitemizde Moleküler Biyoloji ve Genetik Klubü'nün Organik Tarımda hedef zararı en aza indirmektir konulu etkinliği yapılmıştır. Üniversitemizin Tıbbi ve Aromatik Bitkiler öğrencileri saha gezileri gerçekleştirmektedir. Üsküdar Üniversitesinde Gıda Kongresi gerçekleşmiştir. Üniversitemiz web sitesinde Zeytin ve Zeytin ürünlerinin sağlığa faydası adlı habere ulaşılabilir. Üsküdar Üniversitesi İletişim Fakültesi'ne tarım ve orman bakanlığı genel müdürlüğünden iki ödül verilmiştir. Üniversitemiz web sitesinde Kaynak Kullanımında Sıfır İstisna Tam Tasarruf adlı habere ulaşılabilir. Prof.Dr.Nevzat Tarhan hocamız Kaliforniya Sendromu ve Türkçe yazısı üniversitemiz web sitesindeki haberi ulaşılabilir.



### 2.5.3- Üniversiteniz bir kurum olarak sürdürülebilir tarım uygulamalarını geliştirmek için yerel çiftçilere ve gıda üreticilerine üniversite tesislerine (laboratuvarlar, teknoloji, bitki stokları gibi) erişim sağlıyor mu?

**Cevap:** Üniversitemizin laboratuvarları üniversite öğrencileri ve dış paydaş çalışmaları için aktif olarak kullanılmaktadır. Üniversitemizin laboratuvarları gerekli izinler alınarak; Adli Biyoloji ve Genetik Laboratuvarı, Beslenme İlkeleri Uygulama Laboratuvarı, Herbarium Teknikleri Laboratuvarı, İleri Protein Analiz Laboratuvarı, Mikrobiyal Biyoteknoloji Araştırma Laboratuvarı, Moleküler Biyoloji ve Genetik Laboratuvarı, Prof. Dr. Ekrem Kadri UNAT Multidisipliner Laboratuvarı, Tıbbi Biyokimya Laboratuvarı, Tıbbi ve Aromatik Bitkiler Laboratuvarı ve Üsküdar Üniversitesi İleri Toksikoloji Analiz Laboratuvarı, Promer İstanbul Protein Araştırma Geliştirme ve Yenilik Uygulama ve Araştırma Merkezi gibi birçok alanda faaliyet göstermektedir. Öğrencilerimiz, öğretim üyelerimiz ve elemanlarımız laboratuvarlarda gerekli çalışmalar yürütmektedirler.

**Kanıtlar:** Üniversitemiz Beslenme İlkeleri Uygulamaları Laboratuvarına sahiptir. Üniversitemiz Adli Biyoloji ve Genetik Laboratuvarına sahiptir. Üniversitemiz Herbarium Teknikleri Laboratuvarına sahiptir. Üniversitemiz İleri Protein Analiz Laboratuvarına sahiptir. Üniversitemiz Mikrobiyal Biyoteknoloji Laboratuvarına sahiptir. Üniversitemiz Moleküler Biyoloji ve Genetik Laboratuvarına sahiptir. Üniversitemiz Prof. Dr. Ekrem Kadri UNAT Multidisipliner Laboratuvarına sahiptir. Üniversitemiz Tıbbi Biyokimya Laboratuvarına sahiptir. Üniversitemiz Tıbbi ve Aromatik Bitkiler ve Gıda Teknolojileri Laboratuvarına sahiptir. Üniversitemiz Üsküdar Üniversitesi İleri Toksikoloji Analiz Laboratuvarına sahiptir. Üniversitemiz Promer İstanbul Protein Araştırma Geliştirme ve İnovasyon Uygulama ve Araştırma Merkezine sahiptir. Üniversitemiz Moleküler Biyoteknoloji Çalışma Grubuna sahiptir. Üniversitemiz Biyolojik Faaliyetler Çalışma Grubuna sahiptir. Üniversitemiz Kamu Sağlığı ve Sağlık Politikası Çalışma Grubuna sahiptir. Üniversitemiz Beslenme ve Diyetetikte Güncel Yaklaşımlar Çalışma Grubuna sahiptir. Üniversitemizde Girişimsel Olmayan Araştırmalar Etik Kurulu – Etik Kurullarımız bulunmaktadır. Üniversitemiz Biyoteknoloji Araştırma ve Uygulama Merkezine (BİYOTEKMER) sahiptir. Üniversitemiz Genç Beyinler Akademisi Uygulama ve Araştırma Merkezine (GBA) sahiptir. Üniversitemizde Üsküdar Üniversitesi Veri Uygulama ve Araştırma Merkezi (VERİMER) bulunmaktadır. Üniversitemizde Uygulama ve Araştırma Merkezleri'ne sahibiz. Uzaktan Eğitim Uygulama ve Araştırma Merkezi (ÜSUZEM) bulunmaktadır. Üniversitemizde Yapay Zekâ ve Akıllı Sistemler Uygulama ve Araştırma Merkezi (Yazamer) bulunmaktadır. Üniversitemizde TÜBER (Türkiye Beslenme Rehberi) Çalışma Grubu bulunmaktadır. Üsküdar Üniversitesi ve ASTER Textile arasındaki protokol bulunmaktadır.

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

**Cevap:** Üniversitemiz yerel üretici ve yetiştiricilerin gelişimine yönelik etkinliklere, farkındalık çalışmalarına ve akademik çalışmalara destek vermektedir. Kafeterya hizmetlerinde yer alan ürünlerin bir kısmı İstanbul'daki yerel toptancı hallerinden satın alınmaktadır. Buradaki pazar yerleri, ürünlerini ülkenin birçok yerindeki üretici ve yetiştiricilerden satın alıyor.

**Kanıtlar:** Üsküdar Üniversitesi'nin Satın Alma Yönergesi web sitesinde açık şekilde paylaşılmaktadır.