



# 2023 YILI AÇLIĞA SON RAPORU (SKA-02)

**İstinye Üniversitesi**

# İÇİNDEKİLER

HAKKIMIZDA	3
Misyonumuz	3
Vizyonumuz	3
Değerlerimiz	3
YEMEKHANE HİZMETİ	4
ETKİNLİKLER	5

# HAKKIMIZDA

## Misyonumuz

İstinye Üniversitesi'nin misyonu; öğrenci merkezli ve sektörle yakın iş birliği içinde olan bir kurumda yenilikçi ve sürdürülebilir eğitim sunmak, ileri teknolojiye dayalı araştırmalar yürütmek, yeni bilgi ve teknolojileri üretmek, yerel ve evrensel sorunlara çözümler geliştirerek toplumun gelişimine katkıda bulunmaktır.

## Vizyonumuz

İstinye Üniversitesi'nin vizyonu; odak noktasında yapay zekânın yer aldığı, eğitim, araştırma, yenilik ve teknoloji geliştirmede mükemmeliyeti hedefleyen dünyanın öncü üniversitelerinden biri olmaktır.

## Değerlerimiz

Girişimcilik  
Yenilikçilik  
Rekabetçilik  
Liderlik  
Takım ruhu  
Etik değerlere saygı  
Adalet  
Tutku  
Kendine güven  
Sosyal sorumluluk  
Aidiyet ve adanmışlık duygusu

*İstinye Üniversitesi'nin vizyonu; odak noktasında yapay zekânın yer aldığı, eğitim, araştırma, yenilik ve teknoloji geliştirmede mükemmeliyeti hedefleyen dünyanın öncü üniversitelerinden biri olmaktır.*

## YEMEKHANE HİZMETİ

İstinye Üniversitesi kampüsleri içerisinde akademik ve idari personele farklı çeşitlerde besin değeri yüksek ve sağlıklı gıdalara ücretsiz olarak sunmaktadır.

Kampüsümüz içerisinde eğitim alan öğrencilerimiz ise yemekhane hizmetlerimizden uygun fiyatlı yararlanabilirler. Bütün yemeklerin kalorileri hesaplanarak öğrenci ve personelimizin sürdürülebilir sağlıklı beslenmelerine katkıda bulunmaktadır. İstinye Üniversitesi Topkapı Kampüs, Merkez Kampüs, H Kampüs ve olmak üzere toplam üç yemekhanesi ile kaliteli yemek hizmet sağlamaktadır. Yemekhanelerimizde her gün çorbalar, sıcak yemekler, salatalar ve tatlılar sunulmaktadır. Sunulan yemek çeşitleri vejeteryan/vegan personel ve öğrencilerimiz için de uygundur. Menülerimizi üniversitenin Beslenme ve Diyetetik bölümünden akademisyenlerimiz ile özenle hazırlamakta ve aylık olarak yayımlamaktadır. Ayrıca kampüslerimiz içinde ve çevresinde bulunan özel işletmelerde de çeşitli yemek imkanları bulunmaktadır.

Tüm öğrencilerimizin, akademik ve idari kadromuzun kampüslerimiz içinde hijyenik ve sağlıklı bir ortamda yemek yiyebilmeleri için düzenli olarak yemeklerden örnek alınarak gıda mühendisleri tarafından test edilmektedir. Yemekhanemiz ISO 9001, ISO 10002, ISO 14001, ISO 22000, ISO 45001 kalite belgeleri sahiptir.

Üniversitede öğrenimlerine devam ederken finansal sorunlar ile karşılaşan öğrencilere “İstinye Üniversitesi Önlisans/Lisans Burs ve İndirim Yönergesi” kapsamında ücretsiz yemek imkanı sağlanmaktadır. 2022 Yılı içerisinde toplam 98 öğrencimiz ücretsiz yemek bursundan yararlanmıştır.

# ETKİNLİKLER

2022 yılında akademik birimler, öğrenci kulüpleri, tarafından Açlığa Son Sürdürülebilirlik Kalkınma Alanı'nı destekleyen yönelik etkinlikler gerçekleştirilmiştir.

Gerçekleşen etkinliklerin listesi aşağıdaki gibidir:

<https://www.istinye.edu.tr/tr/etkinlikler/saglikli-yag-tuketimi-icin-oneriler>






<https://www.istinye.edu.tr/tr/etkinlikler/saglikli-sut-ve-sut-uretimi>

<https://www.istinye.edu.tr/tr/etkinlikler/profesyonel-mutfaklarda-ceviz-kullanimi>

<https://www.istinye.edu.tr/tr/etkinlikler/hijyen-lezzet-kadar-onemlidir>

<https://www.istinye.edu.tr/tr/etkinlikler/kabin-memurlari-icin-surdurulebilir-beslenme>

<https://www.istinye.edu.tr/tr/etkinlikler/terra-madre-toprak-ana-gunu-kutlamalari-1>

<p><b>SAĞLIKLI YAĞ TÜKETİMİ İÇİN ÖNERİLER</b></p>  <p>İstinye Üniversitesi Gıda Teknolojisi Programı Başkanlığı tarafından düzenlenen Konferansa davetlisiniz.</p> <p><b>Doç. Dr. Salih Karasu</b></p> <p>24.05.2022 10:00 Topkapı Kampüsü 17:00</p>	<p><b>Hijyen Lezzet Kadar Önemlidir</b></p>  <p>İstinye Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü tarafından düzenlenen konferansa davetlisiniz.</p> <p><b>Ödül Özdamar</b> Gıda Mühendisi Diversey Consulting Portföy Geliştirme ve Sahâ Operasyonları Yöneticisi</p> <p><b>Fatih Pullu</b> Kimya Mühendisi Diversey İş Geliştirme ve Satış Direktörü</p> <p>13.04.2022 11:00 Vadi Kampüsü Konferans Salonu</p>	<p><b>SAĞLIKLI SÜT VE SÜT ÜRETİMİ</b></p>  <p>İstinye Üniversitesi Aşçılık Programı Başkanlığı tarafından düzenlenen sağlıklı süt üretimi için süt inekleri ve buzağalarının beslenme ve bakımı üzerine yapılan söyleşiye davetlisiniz.</p> <p><b>Tamer Ergen</b> İşletme Mühendisi</p> <p>17.05.2022 11:00 Topkapı Kampüsü 17:00</p>
<p><b>PROFESYONEL MUTFAKLARDA CEVİZ KULLANIMI</b></p>  <p>İstinye Üniversitesi Aşçılık Programı Başkanlığı tarafından düzenlenen konferansa davetlisiniz.</p> <p><b>Konuşmacılar:</b></p> <p>Bank Üzü - California Walnut Commission İpek Ağaca - Özman Diyetisyen Dursun Arık - Catering Guide Rouzaen Gergeli - Ziba Catering Engin Güner - YEMEKDEB Workshop Şef Emrah Fındaklı</p> <p>12.05.2022 13:00 Topkapı Kampüsü Konferans Salonu 2</p>	<p><b>KABİN MEMURLARI İÇİN SÜRDÜRÜLEBİLİR BESLENME</b></p>  <p>İstinye Üniversitesi Sivil Havacılık Kabin Hizmetleri Programı tarafından düzenlenen etkinliğe davetlisiniz.</p> <p><b>Elif CANIÖZ</b> Havacılık Uzmanı Aviatic &amp; Partners</p> <p><b>Ece Nur ALTER</b> Havacılık Uzmanı Aviatic &amp; Partners</p> <p><b>Bozca TURGUT</b> Havacılık Uzmanı Aviatic &amp; Partners</p> <p>30.12.2022 10:00-12:00 Topkapı Kampüsü Kongre Merkezi</p>	<p><b>Terra Madre</b></p> <p>11.05.2022 12:00-14:00 Vadi Kampüsü Democlass-7 Kat Mutfak Alanı</p> <p><b>Mehmet Tümay İmamoğlu</b> Slow Food Şile Kurucularından Ulusal Sorumlu Turizm Derneği YK Başkanı</p>