

2024–2025 AKADEMİK YILI
AÇLIĞA SON RAPORU
SKA 2

İSTİNYE ÜNİVERSİTESİ

İSÜ İSTİNYE ÜNİVERSİTESİ İSTANBUL

İÇİNDEKİLER

HAKKIMIZDA 3
Misyonumuz 3
Vizyonumuz 3
Değerlerimiz 3
YEMEKHANE HİZMETİ VE YEMEĞE ERİŞİM 4
Kampüste Yemek Hizmeti 4
Ekonomik Güçlük Yaşayan Öğrencilere Yemek Desteği 4
Kısmi Zamanlı Çalışan Öğrencilerin Yemek Hakkı 4
ETKİNLİKLER 5
Yerel ve Mevsimsel Gıdalar 5
Sağlıklı Beslenme Eğitimi 6
Öğrenci Kulüpleriyle Beslenme Eğitimi 7
Beslenme Farkındalığı ve İş Birliği 8
Sürdürülebilir Gıda Sistemleri 9
Beslenme ve Sürdürülebilir Gıda Etkinlikleri 10
PROJELER 11
Akademisyen Projeleri 11
Öğrenci Projeleri 12
KAYNAKLAR 14

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

- İnsana ve farklılıklara saygı
- Meslek etiği ve insani değerlere bağlılık
- Sosyal ve toplumsal sorumluluk
- Adalet ve liyakati gözetmek
- Çevre bilinci ve sürdürülebilirlik
- Yaşam boyu öğrenme
- Ortak akıl
- Katılımcılık
- Yenilikçilik
- Girişimcilik
- Liderlik

Kaynak: [1] Misyon ve Vizyon

YEMEKHANE HİZMETİ VE YEMEĞE ERİŞİM

Kampüste Yemek Hizmeti

İstinye Üniversitesi'nde yemek hizmeti, kampüs yemekhaneleri ve kafeteryalar aracılığıyla sunulur. Yemekhane menülerini Beslenme ve Diyetetik Bölümü akademisyenleri hazırlar; yemek listeleri aylık olarak yayımlanır.

Öğrencilerin, akademik ve idari personelin sağlıklı ve hijyenik koşullarda yemek yiyebilmesi için yemeklerden düzenli olarak örnek alınır ve gıda mühendisleri tarafından test edilir.

Kaynak: [2] 2024 Kurum İç Değerlendirme Raporu s 40

Ekonomik Güçlük Yaşayan Öğrencilere Yemek Desteği

Öğrenimine devam ederken öngörülemeyen nedenlerle ödeme güçlüğü yaşayan öğrenciler, ilan edilen burs başvuru döneminde durumlarını belgelendirerek yemek bursuna başvurabilir. Burs Komisyonunun uygun görüşü ve Mütevelli Heyeti kararıyla akademik yıl boyunca öğle yemeği bursu sağlanabilir.

Kaynak: [3] Öğrenciler için Finansal Destek

Kısmi Zamanlı Çalışan Öğrencilerin Yemek Hakkı

Kısmi zamanlı çalışan öğrenciler, ücretlerine ek olarak fiilen çalıştıkları süre boyunca üniversitenin yemek hizmetinden ücretsiz yararlanır. Bu hak, Kısmi Zamanlı Öğrenci Çalıştırma Yönergesi'nin 10. maddesiyle düzenlenir.

Kaynak: [4] Kısmi Zamanlı Öğrenci Çalıştırma Yönergesi Madde 10

ETKİNLİKLER

Yerel ve Mevsimsel Gıdalar

Terra Madre

17 Aralık 2024 · Vadi H Yerleşkesi



Terra Madre etkinlik afişi.

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü, yerel ve mevsimsel gıdaların sürdürülebilirliğine ve biyoçeşitliliğin korunmasına odaklanan Terra Madre ürün tanıtımı ve tadım etkinliğini 17 Aralık 2024 için duyurmuştur. Programın yeri, Vadi H Yerleşkesi ikinci kat sosyal alanıdır.

Kaynak: [5] Terra Madre etkinlik duyurusu

Sağlıklı Beslenme Eğitimi

Sizin İçin Yeniden Yaptık Sağlıklı Atıştırmalık Reçeteleri

31 Ocak 2025 · Lise Kış Kampı

Beslenme ve Diyetetik Bölümü, Lise Kış Kampı kapsamında lise öğrencileriyle sağlıklı atıştırmalıklar hazırlamıştır. Öğrenciler, besleyici tarifler üzerinde çalışmış ve sağlıklı besin seçiminin temel ilkelerini uygulamalı olarak öğrenmiştir.



Lise Kış Kampı kapsamında gerçekleştirilen sağlıklı atıştırmalık etkinliği.

Etkinlikte yeterli ve sürdürülebilir beslenmenin önemi de ele alınmıştır. Teorik bilgi ile mutfak uygulamasını bir araya getiren çalışma, gençlerin günlük yaşamda kullanabilecekleri beslenme bilgisini geliştirmeye yöneliktir.

Kaynak: [6] Lise Kış Kampı sağlıklı atıştırmalık etkinliği

Öğrenci Kulüpleriyle Beslenme Eğitimi

Anaokul Çağı Çocuklarında Beslenme Eğitimi

11 Mart 2025 · Topkapı Kampüsü

Sağlıklı Adımlar Kulübü, erken yaşta sağlıklı beslenme alışkanlıklarının kazandırılmasına yönelik bir program düzenlemiştir. Çocukların fiziksel ve zihinsel gelişiminde dengeli beslenmenin rolü, çocuklara sağlıklı besinleri sevdirme yöntemleri ve fast food tüketiminin olumsuz etkileri ele alınmıştır. Ebeveynler ve eğitimciler için günlük yaşamda uygulanabilecek öneriler paylaşılmıştır.

Kaynak: [7] Anaokul Çağı Çocuklarında Beslenme Eğitimi

Sporcu Beslenmesi Semineri

8 Ocak 2025 · Topkapı Kampüsü

Spor Kulübünün düzenlediği seminerde antrenman öncesi ve sonrası beslenme, enerji dengesi ve yeterli sıvı alımı konuları işlenmiştir. Beslenme ve diyetetik uzmanları, sporcularda sık karşılaşılan beslenme hatalarını ve bunların performansla ilişkisini açıklamış; katılımcıların sorularını yanıtlamıştır.

Kaynak: [8] Sporcu Beslenmesi Semineri

Beslenme Biliminde Takviye Edici Gıdalar

15 Ocak 2025

Sağlıklı Adımlar Kulübü, Beslenme ve Diyetetik öğrencilerini takviye edici gıdaların beslenmedeki yeri ve doğru kullanımı üzerine bir seminerde buluşturmuştur. Seminerde, bireylerin sağlık ihtiyaçlarına uygun ürün seçimi ve diyetisyen rehberliğinin önemi üzerinde durulmuştur.

Kaynak: [9] Beslenme Biliminde Takviye Edici Gıdalar · [14] Toplumsal Katkı Faaliyetleri

Beslenme Farkındalığı ve İş Birliği

Çağımızın En Önemli Sorunu Obezite

4 Mart 2025 · Vadi H Yerleşkesi

Sağlık Yönetimi Bölümü ve Obeziteye Karşı İşbirliği Hareketi, Dünya Obezite Günü kapsamında bir konferans düzenlemiştir. Programda obeziteden korunmada beslenme ve yaşam tarzı, yeme bozuklukları ve dijital uygulamaların rolü ele alınmıştır.



Obezite konferansından bir sunum.

Beslenme ve Diyetetik, Psikoloji ve aile hekimliği alanlarından katkılarla yürütülen oturumların ardından Obeziteye Karşı İşbirliği Hareketi'nin faaliyetleri paylaşılmıştır. Obeziteye yönelik yenilikçi çözümler geliştiren proje yarışmasında ödül alan çalışmalar da tanıtılmıştır.

Kaynak: [10] Çağımızın En Önemli Sorunu Obezite etkinlik duyurusu · [11] Obezite konferansı gerçekleşme haberi

Sürdürülebilir Gıda Sistemleri

Sürdürülebilir Gelecek Zirvesi

28 Mayıs 2025 · Vadi H Yerleşkesi

Genç TEMA iş birliğiyle düzenlenen Sürdürülebilir Gelecek Zirvesi’nde gıda sektörü ve beslenme alanında sürdürülebilirlik ele alınmıştır. Gıdanın satın alınmasından tedarik zincirine ve sofraya ulaşmasına kadar geçen süreçte sürdürülebilir yaklaşımların önemi tartışılmıştır.



Sürdürülebilir Gelecek Zirvesi’nden kurumsal etkinlik fotoğrafı.

Zirvenin diğer oturumlarında sürdürülebilir ambalaj, plastik kullanımı ve tedarik zinciri uygulamaları üzerinde durulmuş; sergi ve Demoday sunumlarında genç girişimcilerin projeleri katılımcılarla buluşturulmuştur.

Kaynak: [12] Sürdürülebilir Gelecek Zirvesi etkinlik duyurusu · [13] Sürdürülebilir Gelecek Zirvesi İstinye Post haberi

Beslenme ve Sürdürülebilir Gıda Etkinlikleri

Tarih	Etkinlik	Kaynak
17.12.2024	Terra Madre	Duyuru [5] Bağlantı
08.01.2025	Sporcu Beslenmesi Semineri	Haber [8] Bağlantı
15.01.2025	Beslenme Biliminde Takviye Edici Gıdalar	Haber [9] Bağlantı
31.01.2025	Sizin İçin Yeniden Yaptık Sağlıklı Atıştırmalık Reçeteleri	Haber [6] Bağlantı
04.03.2025	Çağımızın En Önemli Sorunu Obezite	Haber [11] Bağlantı
11.03.2025	Anaokul Çağı Çocuklarında Beslenme Eğitimi	Haber [7] Bağlantı
07.05.2025	Obeziteye Karşı İşbirliği Nasıl Başardık	Faaliyet kaydı [14] Bağlantı
28.05.2025	Sürdürülebilir Gelecek Zirvesi	Haber [13] Bağlantı

Kaynak: [14] Toplumsal Katkı Faaliyetleri

PROJELER

Akademisyen Projeleri

Fon Sağlayan Kurum	Çağrı Adı	Proje Adı
TÜBİTAK	1003 Öncelikli Alanlar Ar-Ge Projeleri Destekleme Programı	Zeytinde İnovatif Yaklaşımlar ile Üstün Özelliklerde Yeni Çeşitlerin ve İleri Islah Çalışmalarında Kullanılacak DNA Markörlerinin Geliştirilmesi
Avrupa Birliği	PRIMA 2020 Section 1 Call Agro-Food Value Chain	Development of New Wheat-Derived Foods of the Mediterranean Diet with Improved Nutritional and Health Value
TÜBİTAK	1002 Hızlı Destek Programı	Farklı Maya Cinslerinden EPS Üretimi, Üretilen EPS'lerin Teknofonksiyonel, Antioksidan ve Probiyotik Özelliklerinin Belirlenmesi
T.C. Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı	Tarımsal Altyapının Geliştirilmesi Projesi	Antepfıstığında Doku Kültürü ile Anaç ve Fidan Üretimi

Kaynak: [15] İstinye Üniversitesi akademik proje envanteri

Öğrenci Projeleri

TÜBİTAK 2209 Programı 2024/1 ve 2025/1 Çağrı Dönemi

Proje Adı	Fon Sağlayan Kurum
Sürdürülebilir Kampüs: Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Yeşil Eğitim Mutfağından Yeşil Kampüse	TÜBİTAK
Fındık Atıklarının (Kabuk, Zuruf, Zar) Kakao İkamesi Olarak Kurabiye Yapımında Kullanımı	TÜBİTAK
Osmanlı Dönemi (15–19. Yüzyıl) Baklava Kültürü, Uygulanabilir ve Sürdürülebilir Reçeteler	TÜBİTAK
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü Mezun Şeflerin ve Sektör Şeflerinin Sürdürülebilir Beslenme Tercihlerinin Karşılaştırılması	TÜBİTAK
Bilinçli Mutfak: İstinye Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencilerinin Mutfak Atıklarından Kompost Üretim Olanakları	TÜBİTAK
Kahve Atıklarının Kurabiye Yapımında Kullanım Potansiyeli	TÜBİTAK
Dut Ununun Glutensiz Kurabiye Üretiminde Kullanım Olanaklarının Değerlendirilmesi	TÜBİTAK
Probiyotik S. boulardii'den EPS İzolasyonu ve Bazı Probiyotiklerin Enkapsülasyonunda Kullanılması	TÜBİTAK
Hanelerde Gıda İsrafının Önlenmesi Amacıyla Gıda Ömrünü Takip Eden ve Gıdaya Yeni Kullanım Seçeneği Öneren Bir Akıllı İleri Dönüşüm Uygulaması Geliştirilmesi	TÜBİTAK
Measuring the Nicotine Concentration in Solanum melongena Cooked with Different Methods	TÜBİTAK
Gebelerde Sosyal Medya Kullanımının Beden Algısı ve Yeme Davranışı Üzerine Etkisinin İncelenmesi	TÜBİTAK
Stres, Uyku Kalitesi ve Beslenme Alışkanlıklarının Sınav Haftasında Değişiminin İncelenmesi	TÜBİTAK
Sağlıklı Beslenmeye İlişkin Farkındalık, Ebeveyn Tutumu ve Evde Sağlıklı Beslenme Önündeki Engellerin İncelenmesi	TÜBİTAK
Yetişkinlerin Sosyal Medya Bağımlılığı ve Sürdürülebilir Beslenme Davranışlarının Antropometrik Ölçümleri Üzerindeki Etkisi	TÜBİTAK
Sosyal Medya Kullanımının Yeme Bozuklukları Görülmesi Durumu ile İlişkisinin 18–25 Yaş Arası Bireylerde Değerlendirilmesi	TÜBİTAK
ERKEN YETİŞKİNLERDE DİJİTAL BAĞIMLILIK VE BESLENME DAVRANIŞLARI: EKRAN KULLANIMI VE SOSYAL MEDYANIN ROLÜ	TÜBİTAK

Proje Adı	Fon Sağlayan Kurum
Yeme Tutumları, Öğün Düzeni, Merkezi Vücut Yağ Dağılımı ve Gıda Temelli Yaşam Doyumu Arasındaki İlişkilerin İncelenmesi: Kesitsel Bir Araştırma	TÜBİTAK
YALNIZ YEME İLE TOPLU YEME DAVRANIŞLARININ YETİŞKİNLERDE BESLENME DAVRANIŞINA ETKİSİ: KESİTSEL BİR ÇALIŞMA	TÜBİTAK
Üniversite Öğrencilerinde Sorunlu Sosyal Medya Kullanımı ve Görünümle İlişkili Sosyal Medya Bilincinin Sürdürülebilir ve Sağlıklı Beslenme Üzerine Etkisi	TÜBİTAK
Toplu Beslenme Sistemlerinde Çalışan Bireylerde Algılanan Stres, Yeme Davranışı ve Sürdürülebilir Beslenme Tutumları Arasındaki İlişkinin İncelenmesi	TÜBİTAK
Anaokul Çagı Çocuklarında Oyun Destekli Besin Grupları ve Saglıklı Tabak Modeli Egitiminin Etkinliginin Degerlendirilmesi	TÜBİTAK
Besin Etiketi Okuma Egitiminin Üniversite Ögrencilerinin Besin Etiketi Okuryazarlıgı ve Beslenme Davranısları Üzerine Etkisi: Yarı Deneysel Bir Ön Test Son Test Çalısması	TÜBİTAK
Sınav ve Sınav Dışı Dönemlerde Stres ve Yeme Davranışının Üniversite Öğrencilerinde Tek Gruplu Boylamsal Karşılaştırması	TÜBİTAK
Gıda Israfı Farkındalık Egitiminin, Üniversite Ögrencilerinin Gıda Israfı Bilgi, Tutum ve Yeme Davranısı Üzerine Etkisi: Ön Test – Son Test Yarı-Müdahale Çalısması	TÜBİTAK
Gıda Ambalaj Seçimlerinin Genç Yetişkinlerde Sürdürülebilir Beslenme Davranışı ve Çevre Duyarlılığı İle İlişkisi	TÜBİTAK
Sosyal Medya Kullanım Özelliklerinin Üniversite Öğrencilerinde Beden Memnuniyeti, Yeme Davranışları ve Yeme Bozukluğu Riski Üzerindeki Rolü	TÜBİTAK
Seker ikamesi olarak cografi isaretli balların sous vide ve geleneksel teknik ile farklı ürün reçetelerinde degerlendirilerek gastronomiye kazandırılması	TÜBİTAK
Yerel Sirke ve Ballarla Hazırlanan Sirkencubin Çeşitlerinden Optimal Reçeteler Oluşturulması ve Gastronomiye Geri Kazandırılması	TÜBİTAK
Spirulina Platensis Katkılı Glutensiz Makarna Üretimi: Fonksiyonel Özelliklerin İyileştirilmesi	TÜBİTAK
Sebze ve Meyve Kabuğu Tozlarının Sürdürülebilir Glütensiz Galeta Üretiminde Fonksiyonel Bileşen Olarak Değerlendirilmesi	TÜBİTAK
Akıllı Bitki Takip ve Sulama Sistemi	TÜBİTAK
İstanbul'da Satışa Sunulan Bardak Mısırların Mikrobiyolojik Kalitesinin Belirlenmesi	TÜBİTAK
Çeşitli Üzümsü Meyvelerle Üretilen Kefirlerin Antimikrobiyal ve Antioksidan Özelliklerinin Karşılaştırılması	TÜBİTAK

Kaynak: [16] İstinye Üniversitesi TÜBİTAK 2209 öğrenci proje listesi 2024/1 ve 2025/1

KAYNAKLAR

[1] Misyon ve Vizyon

[2] 2024 Kurum İç Değerlendirme Raporu s 40

[3] Öğrenciler için Finansal Destek

[4] Kısmi Zamanlı Öğrenci Çalıştırma Yönergesi Madde 10

[5] Terra Madre etkinlik duyurusu

[6] Lise Kış Kampı sağlıklı atıştırmalık etkinliği

[7] Anaokul Çağı Çocuklarında Beslenme Eğitimi

[8] Sporcu Beslenmesi Semineri

[9] Beslenme Biliminde Takviye Edici Gıdalar

[10] Çağımızın En Önemli Sorunu Obezite etkinlik duyurusu

[11] Obezite konferansı gerçekleşme haberi

[12] Sürdürülebilir Gelecek Zirvesi etkinlik duyurusu

[13] Sürdürülebilir Gelecek Zirvesi İstinye Post haberi

[14] Toplumsal Katkı Faaliyetleri

[15] İstinye Üniversitesi akademik proje envanteri

[16] İstinye Üniversitesi TÜBİTAK 2209 öğrenci proje listesi 2024/1 ve 2025/1

Görseller, ilgili üniversite haber ve duyurularından alınmıştır.