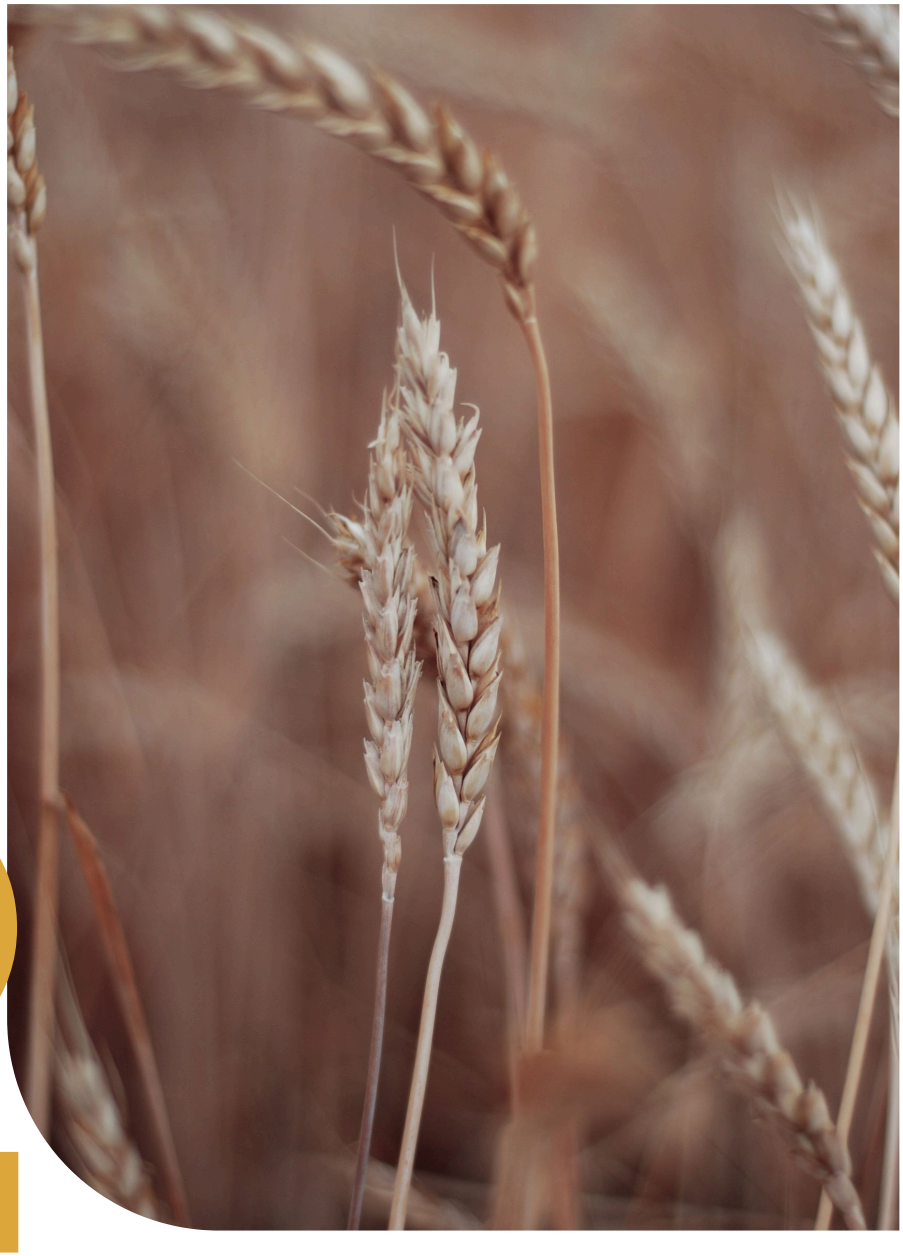


2

2 ZERO HUNGER

SKA 2 RAPORU

Açlığa Son

Haliç Üniversitesi'nin 2024–2025 akademik yılında SKA 2 kapsamında yürüttüğü politika, eğitim, araştırma ve toplumsal katkı faaliyetleri.

AKADEMİK YIL
2024–2025

RAPORLAMA DÖNEMİ
01.09.2024 – 31.08.2025

WEB
halic.edu.tr

RAPOR

İçindekiler

01 Hakkımızda 3
Misyonumuz 3
Vizyonumuz 3
Temel Değerlerimiz 3

02 Haliç Üniversitesi'ne Genel Bakış 4
Rakamlarla Haliç Üniversitesi (2024–2025) 4
Yerleşke ve Fiziki Altyapı 4

03 Stratejik Çerçeve ve Kurumsal Politikalar 5
Kurumsal Politikalar 5
Kalite Güvencesi 5

04 SKA 2: Açlığa Son 6

05 Kampüste Gıdaya Erişim 7
Yemekhane ve Gıda Hizmetleri 7
Öğrencilere Gıda Desteği 8
Personele Yemek Desteği 8

06 Beslenme ve Gastronomi: Eğitim ve Araştırma 9
Beslenme ve Diyetetik 9
Gastronomi ve Aşçılık 9
Beslenme Alanında Öğrenci Araştırmaları 10
Öğretim Üyesi Yayınları 11

07 Toplumla Bilgi Paylaşımı ve Dayanışma 12
Beslenme Eğitimleri ve Sempozyumlar 12

08 Ek: SKA 2 Kapsamındaki Etkinlikler 14

09 Kaynakça 15

BÖLÜM — 01

Hakkımızda

Haliç Üniversitesi, Bizim Lösemili Çocuklar Vakfı tarafından 14 Ocak 1998 tarih ve 4324 sayılı kanunla kurulmuş bir vakıf üniversitesidir ve 1998–1999 akademik yılında eğitim-öğretime başlamıştır. Üniversite; misyonu, vizyonu ve temel değerleri doğrultusunda eğitim-öğretim, araştırma ve toplumsal katkı faaliyetlerini sürdürülebilir kalkınma anlayışıyla yürütmektedir. [1]

Misyonumuz

> MİSYON
>
> **Haliç'in zengin kültürel mirasından ilham alarak, evrensel bilim, sanat ve sporda söz sahibi olmak.** [2]

Vizyonumuz

> VİZYON
>
> **Altın Boynuzun temsil ettiği köklü geçmiş ve kültürel mirasın farkındalığı ile eğitim, öğretim, araştırma ve topluma hizmet alanlarında Türkiye'nin önde gelen üniversitelerinden biri olmaktır.** [2]

Temel Değerlerimiz

- Güvenilirlik
- Şeffaflık
- Sürdürülebilirlik
- Sürekli İyileştirme
- Evrensellik
- Sorgulatan
- Paylaşımcı
- Özgürlükçü
- Yenilikçi

Kaynak: Haliç Üniversitesi Temel Değerler [3]

BÖLÜM 02

Haliç Üniversitesi'ne Genel Bakış

Haliç Üniversitesi, eğitim-öğretim ve araştırma faaliyetlerini İstanbul 5. Levent'te tek çatı altında bulunan yerleşkesinde sürdürmektedir. Akademik yapı; Fen-Edebiyat, Güzel Sanatlar, İşletme, Mimarlık, Mühendislik, Sağlık Bilimleri, Spor Bilimleri ve Tıp fakülteleri ile Konservatuvar, Yabancı Diller Yüksekokulu, Meslek Yüksekokulu ve Lisansüstü Eğitim Enstitüsü'nden oluşmaktadır. Bu yapıyı 10 uygulama ve araştırma merkezi ile Sürekli Eğitim Merkezi tamamlamaktadır. [1]

Sürdürülebilirlik alanındaki çalışmalar, Rektörlüğe bağlı Sürdürülebilirlik ve İklim Değişikliği Koordinatörlüğü ile Sürdürülebilir Enerji Sistemleri Araştırma ve Uygulama Merkezi başta olmak üzere akademik ve idari birimlerin katkısıyla yürütülmektedir. [1, 4]

Rakamlarla Haliç Üniversitesi (2024–2025)

17.172
toplam öğrenci

1.099
lisansüstü öğrenci (970 yüksek lisans, 129 doktora)

1.853
yabancı uyruklu öğrenci

2.722
2024–2025 akademik yılında mezun

795
tam zamanlı personel

493
akademik personel

50
öğrenci kulübü

406
öğrenci topluluğu etkinliği

Öğrenci ve personel sayıları 2024–2025 eğitim-öğretim yılına aittir. Kaynak: 2024 ve 2025 Yılı Faaliyet Raporları [1, 4]

Yerleşke ve Fiziki Altyapı

ALAN TÜRÜ	ADET	ALAN	KAPASİTE (KİŞİ)
Derslik	450	75.323 m²	14.632
Kütüphane	6	4.100 m²	900
Spor salonu	2	3.277 m²	1.431
Konferans salonu	2	2.031 m²	1.900
Yemekhane / sosyal alan	6	3.311 m²	3.000
Açık alan (peyzaj)	–	41.658 m²	–

Kaynak: 2024 Yılı Faaliyet Raporu, Tablo 6 [1]

BÖLÜM — 03

Stratejik Çerçeve ve Kurumsal Politikalar

Haliç Üniversitesi'nin 2023–2027 Stratejik Planı, "Topluma Hizmet ve Sosyal Sorumluluk" başlıklı stratejik amaç altında üniversitenin sürdürülebilir kalkınma ve sosyal sorumluluk alanlarında öncü bir rol üstlenmesini hedeflemektedir. Bu amaç doğrultusunda öğrencilerin ve çalışanların sürdürülebilir kalkınma amaçlarına katkı sunacak bilgi, beceri ve değerlere sahip olması için eğitim, araştırma ve toplumsal etkileşim faaliyetleri yürütülmekte; iklim değişikliğiyle mücadele, enerji verimliliği ve çevresel farkındalık konularında projeler ve iş birlikleri geliştirilmekte; erişilebilir, eşitlikçi ve kapsayıcı bir eğitim ortamı oluşturulması amaçlanmaktadır. [5, 4]

Kurumsal Politikalar

Üniversitenin kurumsal politikaları kamuoyuyla paylaşılmakta ve kalite güvencesi sisteminin temelini oluşturmaktadır. [6, 7]

POLİTİKA	TEMEL TAAHHÜTLER
Kalite Politikası	Kalite güvence süreçlerinin Avrupa Yükseköğretim Alanı ve YÖKAK esaslarına uygun, katılımcı ve sürekli iyileştirmeye dayalı yürütülmesi. [8]
Eğitim-Öğretim Politikası	Programların güncel gereksinimlere göre tasarlanması, izlenmesi ve sürekli iyileştirilmesi; öğrenci odaklı öğretim ve dijitalleşme. [9]
Araştırma-Geliştirme Politikası	Disiplinler arası araştırma, ulusal ve uluslararası fonlara başvuru, bilginin toplumsal faydaya dönüştürülmesi ve çevresel, sosyal, kültürel sürdürülebilirliğin gözetilmesi. [10]
Toplumsal Katkı Politikası	Sosyal sorumluluk kulüpleri, gönüllülük, kariyer ve mentorluk projeleri ile ihtiyaç sahibi kesimlere destek ve toplumla etkileşim. [11]
Yönetim Sistemi Politikası	Paydaş memnuniyeti, kaynakların etkin yönetimi, şeffaf ve hesap verebilir yönetim anlayışı. [12]
Enerji Yönetim Sistemi (EnYS) Politikası	ISO 50001 kapsamında enerji performansının iyileştirilmesi, sera gazı salınımının azaltılması ve doğal kaynakların korunması. [13]

Kalite Güvencesi

Kalite güvencesi süreçleri, kalite güvencesi, akreditasyon, eğitim-öğretim, dijital dönüşüm ve toplumsal faaliyetler gibi alanları ortak bir çerçevede ele alan Bütünleşik Kalite Yönetimi ve Dijital Dönüşüm Koordinasyon Kurulu (KADİD) yapısı altında yürütülmektedir. Toplumsal katkı faaliyetleri KADİD bünyesindeki Toplumsal Faaliyetler Komisyonu tarafından izlenmekte ve yıllık olarak raporlanmaktadır. [7, 14]

BÖLÜM — 04

SKA 2: Açlığa Son

Birleşmiş Milletler'in 2. Sürdürülebilir Kalkınma Amacı; açlığı sona erdirmeyi, gıda güvenliğini ve iyi beslenmeyi sağlamayı ve sürdürülebilir tarımı desteklemeyi hedefler. [15] Haliç Üniversitesi bu amaca; öğrencilerine ve çalışanlarına kampüste erişilebilir ve güvenli yemek hizmeti sunarak, beslenme ve gastronomi alanında nitelikli insan kaynağı yetiştirerek, sağlıklı beslenmeye yönelik araştırmaları destekleyerek ve bilgisini toplumla paylaşarak katkı sunmaktadır.

Üniversite; Sağlık Bilimleri Fakültesi'nde Türkçe ve İngilizce Beslenme ve Diyetetik lisans programları, Lisansüstü Eğitim Enstitüsü'nde Beslenme ve Diyetetik yüksek lisans ve doktora programları, Güzel Sanatlar Fakültesi'nde Gastronomi ve Mutfak Sanatları ve Meslek Yüksekokulu'nda Aşçılık programlarıyla gıda ve beslenme alanında eğitim vermektedir. [1]

2024–2025 AKADEMİK YILINDA ÖNE ÇIKANLAR

01	1.010 kişilik yemekhane ve yemeklerin **alerjen ve kalori bilgisini** mobil uygulamada paylaşan Yemekhane Projesi
02	Her gün **vejetaryen seçenek** dâhil üç ana yemek; ihtiyaç sahibi öğrencilere kartlarına tanımlanan **yemek bursu**, derece bursiyerlerine **ücretsiz öğle yemeği**
03	Bahar dönemi vizelerinde iftar saatinde sınavı olan öğrencilere üç gün boyunca **ücretsiz çorba ikramı**
04	Beslenme alanında üç öğrenci projesinin **TÜBİTAK 2209-A** desteği alması
05	Gastronomi öğrencilerinin üniversiteler arası yemek yarışmasında **ikincilik** elde etmesi
06	Diyabet, sporcu beslenmesi ve karbonhidrat sayımı üzerine **eğitim ve sempozyumlar**

BÖLÜM 05

Kampüste Gıdaya Erişim

THE 2.3.4

Yemekhane ve Gıda Hizmetleri

Kampüsteki yemekhane 1.875,65 m² alanda 1.010 kişilik kapasiteyle öğrenci ve personele yemek hizmeti sunmaktadır. Yemekhanede 342 m²'lik catering alanına ek olarak, toplam 303,78 m² büyüklüğündeki food court alanında farklı seçenekler sunan dört işletme bulunmaktadır. [16] Yemekhane, kantin, kafeterya ve kafe hizmetleri üniversitenin sunduğu destek hizmetleri arasında yer almaktadır. [4] Öğrencilerin temel ihtiyaçlarına yönelik yemekhane ve ortak kullanım alanları erişilebilir şekilde düzenlenmiş; yemekhane hizmetleri öğrencilerin günlük ihtiyaçlarını karşılayacak biçimde planlanmaktadır. [7]

Bilgi Teknolojileri Direktörlüğü'nün geliştirdiği Yemekhane Projesi ile gıda mühendisi günlük menüleri sisteme girmekte; yemeklerin alerjen kodları ve kalori değerleri de listede yer almaktadır. Proje Haliç mobil uygulamasına entegre olup öğrenciler, akademik ve idari personel günlük yemek listesine ve besin bilgilerine mobil cihazlarından ulaşabilmektedir. [4]

Yemekhanede her gün beyaz et, kırmızı et ve vejetaryen olmak üzere üç farklı ana yemek seçeneği sunulmakta; böylece farklı beslenme tercihlerine ve bitki temelli beslenmeye uygun seçenekler sağlanmaktadır. Günlük menüler mobil uygulama ve intranet üzerinden tüm öğrenci ve personele açıktır. Öğrenciler ve personel, yemek hizmetleriyle ilgili görüş, şikâyet ve taleplerini gidadenetim@halic.edu.tr adresine doğrudan iletebilmektedir. [17, 18]



Kampüs yemekhanesi



Yemekhane oturma alanı

Gıda güvenliği denetimleri

Kampüsteki gıda işletmeleri Sağlık Hizmetleri Müdürlüğü tarafından düzenli olarak kontrol edilmekte; ürünlerin son kullanma tarihleri, sıcaklıkları, muhafaza alanlarının uygunluğu ve alan ile ekipman hijyeni denetlenmektedir. [19] Eyüpsultan İlçe Tarım ve Orman Müdürlüğü'nün denetimlerinde tespit edilen eksiklikler için işletmelere düzeltici faaliyet süresi verilmekte ve bu süre dolmadan ön kontrol yapılmaktadır. [20] Denetimler ürün etiketlerini, haşere kontrolünü ve çalışanların zorunlu eğitimlerini de kapsamakta; kampüsteki işletmelerin tedarikçileri de ürün sıcaklığı, son kullanma tarihi ve etiket bilgileri yönünden izlenmekte, yemek hizmeti çalışanlarına hijyen eğitimi verilmektedir. [17]

THE 2.3.1 · 2.3.2

Öğrencilere Gıda Desteği

26–28.03.2025

Vize haftasında iftar çorbası ikramı

2024–2025 bahar dönemi vize programında 92 sınavın iftar saatine denk gelmesi üzerine, Rektörlük duyurusuyla yemekhanede iftar yapacak öğrencilere 26, 27 ve 28 Mart 2025 tarihlerinde 19.30–20.30 saatleri arasında ücretsiz çorba ikram edildi. [21]

Öğrenci toplulukları da Ramazan ayında birlikte iftar yemekleri düzenleyerek öğrencilerin bir araya gelmesine ve ortak sofrada buluşmasına katkı sağlamıştır. Evolve Kulübü 11 Mart, Uluslararası Öğrenciler Topluluğu HISA ise 14 Mart 2025'te iftar yemeği düzenlemiştir. [22] Gönüllülük Topluluğu ve Genç Yeryüzü Doktorları Kulübü de 4 Aralık 2024'te, Dünya Gönüllüler Günü kapsamında Eyüp Sultan Meydanı'nda 60 öğrencinin katılımıyla çorba dağıtmıştır. [14, 23]



Dünya Gönüllüler Günü çorba dağıtımı, Eyüp Sultan (04.12.2024)



Evolve Kulübü iftar yemeği (11.03.2025)



HISA iftar yemeği (14.03.2025)

Yemek ve ihtiyaç bursu

Kampüste Yaşam Direktörlüğü, ekonomik desteğe ihtiyaç duyan öğrencilere yemek bursu vermektedir. Rektörlükçe onaylanan kontenjan doğrultusunda öğrencilerin başvuruları alınmakta, Burs Komisyonu tarafından değerlendirilmekte ve burs almaya hak kazanan öğrencilerin yemek hakkı doğrudan öğrenci kartlarına tanımlanmaktadır; bursun kullanımı da direktörlükçe takip edilmektedir. [24] Burs Yönergesi kapsamında derece bursu alan öğrencilere de öğrenimleri süresince ücretsiz öğle yemeği verilmektedir. [25] İhtiyaç sahibi öğrencilere ayrıca, 14 Şubat 2025'te Burs Yönergesine eklenen Mütevelli Heyeti bursu verilmektedir; başvurular Burs Komisyonu'nun görüşüyle Mütevelli Heyeti onayına sunulmaktadır. [25, 26]

THE 2.3.5

Personele Yemek Desteği

Akademik ve idari personele kampüs yemekhanesinde yemek hizmeti sağlanmaktadır. Üniversite birimlerinde kısmi zamanlı çalışan öğrencilere de haftada üç gün yemek verilmektedir. [17] Yurt İçi ve Yurt Dışı Görevlendirme ve Harcırah Yönergesi, görevlendirmelerde ödenen harcırahın yiyecek ve içecek masraflarını da kapsayan bir yevmiye unsuru içerdiğini tanımlamaktadır. [27]

BÖLÜM — 06

Beslenme ve Gastronomi: Eğitim ve Araştırma

Beslenme ve Diyetetik

Beslenme ve Diyetetik programlarının ders planları, Beslenme ve Diyetetik Alanı Ulusal Çekirdek Eğitim Programı doğrultusunda oluşturulmakta ve gözden geçirilmektedir. Programlar öğrenci memnuniyet anketleri ve paydaş geri bildirimleriyle izlenmektedir. [7]

Uygulamalı eğitim; Sağlık Bilimleri Fakültesi'nde Beslenme İlkeleri, Besin Kimyası ve Antropometrik Ölçüm laboratuvarlarında, Güzel Sanatlar Fakültesi ve Meslek Yüksekokulu'nda ise Aşçılık Mutfağı, Unlu Mamuller ve Pastacılık ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları uygulama alanlarında yürütülmektedir. [28, 7]



07.05.2025

Geleceğin Diyetisyenleri Beyaz Önlüklerini Giydi

Beslenme ve Diyetetik (İngilizce ve Türkçe) Bölümü öğrencileri, Küçük Konferans Salonu'nda düzenlenen törenle beyaz önlüklerini giyerek meslek hayatlarına ilk adımlarını attı. Törende uzman diyetisyenler kariyer yolculuklarını öğrencilerle paylaştı. [29, 30]

Gastronomi ve Aşçılık

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü dört yıllık eğitim sürecinde dünya mutfağındaki pişirme tekniklerini yemeğin ön hazırlığından sunumuna kadar her aşamasıyla ele almakta ve "tarladan sofraya" anlayışıyla bir ürünün nihai hâlini ortaya çıkarmayı amaçlamaktadır. [31] Program, dış paydaş görüşleri, bölüm kurulları ve paydaş toplantılarıyla izlenmektedir. [7]



17.01.2025

"Denizin Rüyası" ile ikincilik

Gastronomi Bölümü ikinci sınıf öğrencileri, ana malzemenin önceden bilinmediği "kapalı kutu" konseptiyle düzenlenen üniversiteler arası yemek yarışmasında 60 dakikada hazırladıkları tabakla ikinci oldu. [31]



12.03.2025

Geçmişten Geleceğe Mutfak

Aşçılık Programı öğretim elemanı ve öğrencilerinin hazırladığı etkinliğe Chef's Table Mutfak Akademisi kurucusu Şef Serkan Bozkurt konuşmacı olarak katıldı. [32]



11.04.2025

Baharatın Dünyası

Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü'nün Arifoğlu Baharat'ın katılımıyla düzenlediği etkinlik, öğrencileri baharat dünyasıyla buluşturdu. [33]

Sürekli Eğitim Merkezi de 180 saatlik Profesyonel Aşçılık Sertifika Programı ve profesyonel pastacılık eğitimleriyle mesleki beceri kazanmak isteyen bireylere sertifika programları sunmaktadır; 2025 yılının başında yeni dönem eğitimlerin başladığı duyurulmuştur. [34, 35]

THE 2.1

Beslenme Alanında Öğrenci Araştırmaları

TÜBİTAK 2209-A Üniversite Öğrencileri Araştırma Projeleri Destekleme Programı kapsamında 2025 yılında üniversite öğrencilerinin toplam 35 projesi desteklenmeye hak kazanmıştır. Bu projelerden üçü beslenme ve yeme davranışları üzerine yürütülmektedir: [36]

NO	PROJE
1	Dövüş Sanatları Sporcularının Beslenme Bilgi Düzeylerinin Araştırılması
2	Sınava Hazırlanan Adölesanların Sıkıntı ve Stres Durumlarının Duygusal Yeme ve Vücut Ağırlığı Üzerine Etkisi
3	Öğretmenlerde Stres Düzeyinin Hedonik Açlık ve Yeme Farkındalığı Üzerine Etkisi

THE 2.1

Öğretim Üyesi Yayınları

Dönem içinde üniversitenin haftalık bilimsel yayın listelerinde yer alan beslenme, gıda ve gıda atığı alanındaki öğretim üyesi yayınları aşağıda verilmiştir. Bu çalışmalar arasında gıda atığının çevresel ve ekonomik etkilerini sera gazı emisyonlarıyla birlikte inceleyen ve buğday kepeğinin ekmek üretiminde değerlendirilmesine yönelik yayınlar da bulunmaktadır.

YAYIN	DERGİ
Yılmaz, S., Günal, A. M., Köse, G. ve Baş, M. (2025). The Environmental and Economic Dynamics of Food Waste and Greenhouse Gas Emissions: A Causal Time Series Analysis from 2000 to 2022. [37]	Sustainability, 17(2), 775
Sik, E., Bekiroglu, H., Icyer, N. C. ve Ozulku, G. (2025). Hybrid Modification of Wheat Bran Using Microbial Processing and Ultrasound: Enhancements in Bran Composition and Bread Quality. [38]	Foods, 14(2), 167
Arslan Yüksel, E., Özlü Karahan, T., Garipoğlu, G. ve Andaç Öztürk, S. (2025). Is Adherence to a Plant-based Diet Associated with Mental Health and Academic Achievement? [39]	BAU Health Innov, 3(1), 14–21
Meral Koç, B., Kenger, E. B., Arslan Yüksel, E. ve Özlü Karahan, T. (2025). Are hedonic hunger and health-related quality of life associated with obesity in adolescents? [40]	Frontiers in Nutrition, 12, 1557765
Erdost, S. K., Erdim, L. ve Aydın, Y. (2025). The effect of nurse-led nutritional training given to mothers of infants born with cleft lip/palate anomalies on the infants' weight gain required for corrective surgery. [41]	Turk J Plast Surg, 33, 80–85
Yılmaz, S., Boz, C., Eren, F. A. ve Günal, A. M. (2024). Unraveling the Causal Relationship Between Non-Communicable Diseases, Obesity, and Health Expenditure: Insights from the Toda–Yamamoto Approach. [42]	Healthcare, 13(1), 1
Sümerkan, S. C. ve Bucak, T. (2024). Devlet ve Vakıf Üniversitelerinde Gastronomi ve Mutfak Sanatları Öğrencilerinin Sokak Lezzeti Tüketim Alışkanlıkları: İzmir Örneği. [43]	Türk Turizm Araştırmaları Dergisi, 8(4), 333–351

BÖLÜM — 07

Toplumla Bilgi Paylaşımı ve Dayanışma

Beslenme Eğitimleri ve Sempozyumlar

2024–2025 akademik yılında diyabet yönetimi, karbonhidrat sayımı ve sporcu beslenmesi gibi konularda uzman diyetisyenlerin katılımıyla eğitimler ve bir sempozyum düzenlenmiştir. [14] Öğrenci toplulukları da Aralık 2024'te Psikodiyet Semineri (Beslenme ve Diyetetik Kulübü), Türk Kahvesi Günü Trüf Atölyesi (Gastronomi Kulübü) ve Çikolata Atölyesi (Gönüllülük Kulübü) düzenlemiştir. [44, 23, 45]



Psikodiyet Semineri (Aralık 2024)



Türk Kahvesi Günü Trüf Atölyesi (05.12.2024)

Haliç Genç Tema Kulübü'nün 29 Kasım 2024'te düzenlediği Tohum Ekme Atölyesi ve 26 Şubat 2025'teki "Yeşil Perde: Sürdürülebilir Gelecek" gösterimi de öğrencilerin toprak, üretim ve sürdürülebilirlik konularındaki farkındalığını desteklemiştir. [46, 47]

TARİH	ETKİNLİK
14.01.2025	Karbonhidrat Sayımı ve Diyabetik Beslenme Eğitimi
25.02.2025	Enstitü İstanbul İSMEK Fırıncılık ve Pastacılık Okulu Gezisi
25.02.2025	Diyabet Teknolojileri Eğitimi
05.03.2025	Karbonhidrat Sayımı Eğitimi
29.04.2025	Sporcu Sağlığı ve Beslenme Sempozyumu
06.05.2025	BiayS Eğitimi (çevrim içi ve yüz yüze)



29.04.2025

Sporcu Sağlığı ve Beslenme Sempozyumu

Beslenme ve Diyetetik Bölümü'nün düzenlediği sempozyumda sporcu sağlığı ve beslenmesi konuşmacılarla ele alındı. [48, 14]



25.02.2025

İSMEK Fırıncılık ve Pastacılık Okulu Gezisi

Öğrenciler, Enstitü İstanbul İSMEK Fırıncılık ve Pastacılık Okulu'na teknik gezi düzenledi. [14]

BÖLÜM — 08

Ek: SKA 2 Kapsamındaki Etkinlikler

TARİH	ETKİNLİK	DÜZENLEYEN	BAĞLANTI
01.12.2024	Çikolata Workshopu	Gönüllülük Kulübü	Instagram
04.12.2024	Çorba Dağıtma Etkinliği	Gönüllülük Kulübü, Genç Yeryüzü Doktorları Kulübü	Instagram
05.12.2024	Türk Kahvesi Günü Trüf Workshopu	Gastronomi Kulübü	Instagram
10.12.2024	Psikodiyet Semineri	Beslenme ve Diyetetik Kulübü	Instagram
11.03.2025	İftar Yemeği	Evolve Kulübü	Instagram
12.03.2025	Geçmişten Günümüze Mutfak	Aşçılık Programı	halic.edu.tr
14.03.2025	İftar Yemeği	HISA Kulübü	Instagram
11.04.2025	Baharatın Dünyası	Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü	halic.edu.tr
29.04.2025	Sporcu Sağlığı ve Beslenme	Beslenme ve Diyetetik Bölümü (Türkçe-İngilizce)	halic.edu.tr

BÖLÜM 09

Kaynakça

[1] Haliç Üniversitesi 2024 Yılı Faaliyet Raporu
https://halic.edu.tr/wp-content/uploads/kalite/dokumanlar/faaliyetRaporlari/halic-universitesi-2024-yili-faaliyet-raporu.pdf

[2] Haliç Üniversitesi – Misyon ve Vizyon
https://halic.edu.tr/tr/universitemiz/kurumsal-degerler/misyon-vizyon

[3] Haliç Üniversitesi – Temel Değerler
https://halic.edu.tr/tr/universitemiz/kurumsal-degerler/temel-degerler

[4] Haliç Üniversitesi 2025 Yılı Faaliyet Raporu
https://halic.edu.tr/wp-content/uploads/kalite/dokumanlar/faaliyetRaporlari/2025-yili-faaliyet-raporu-141025_40.pdf

[5] Haliç Üniversitesi 2023–2027 Stratejik Planı
https://halic.edu.tr/wp-content/uploads/kalite/dokumanlar/stratejikPlanlar/Halic-Universitesi-stratejik-plan-23-27.pdf

[6] Haliç Üniversitesi – Kurumsal Politikalar
https://halic.edu.tr/tr/universitemiz/kurumsal-degerler/politikalar

[7] Haliç Üniversitesi 2025 Yılı Kurum İç Değerlendirme Raporu
https://halic.edu.tr/wp-content/uploads/kalite/dokumanlar/kidr/kidr-1087-2025.pdf

[8] Haliç Üniversitesi Kalite Politikası
https://halic.edu.tr/tr/kalite/hakkimizda/politikalar/kalite-politikasi

[9] Haliç Üniversitesi Eğitim-Öğretim Politikası
https://halic.edu.tr/wp-content/uploads/universitemiz/kurumsalDegerler/politikalar/HU-egitim-ogretim-politikasi.pdf

[10] Haliç Üniversitesi Araştırma-Geliştirme Politikası
https://halic.edu.tr/wp-content/uploads/universitemiz/kurumsalDegerler/politikalar/HU-arastirma-gelistirme-politikasi.pdf

[11] Haliç Üniversitesi Toplumsal Katkı Politikası
https://halic.edu.tr/wp-content/uploads/universitemiz/kurumsalDegerler/politikalar/HU-toplumsal-katki-politikasi.pdf

[12] Haliç Üniversitesi Yönetim Sistemi Politikası
https://halic.edu.tr/wp-content/uploads/universitemiz/kurumsalDegerler/politikalar/HU-yonetim-sistemi-politikasi.pdf

[13] Haliç Üniversitesi Enerji Yönetim Sistemi (EnYS) Politikası
https://halic.edu.tr/tr/s-universitemiz/Documents/kalite/dokumanlar/EYS-POL-01_enerji-politikasi.pdf

[14] Haliç Üniversitesi 2024–2025 Toplumsal Katkı Faaliyetleri
https://halic.edu.tr/wp-content/uploads/kalite/dokumanlar/iis/toplumsal-katki-faaliyetleri-2024-2025.pdf

[15] Birleşmiş Milletler – Sürdürülebilir Kalkınma Amaçları
https://www.un.org/sustainabledevelopment/

[16] Haliç Üniversitesi 2024 Yılı Kurum İç Değerlendirme Raporu
https://halic.edu.tr/wp-content/uploads/kalite/dokumanlar/kidr/kidr-1087-2024.pdf

[17] Kampüste Yaşam Direktörlüğü – Yemekhane
https://halic.edu.tr/tr/halicte-yasam/kampuste-yasam-direktorlugu/mudurlukler/saglik-hizmetleri-mudurlugu/yemekhane

[18] Kampüste Yaşam Direktörlüğü – Sosyal Alanlar
https://halic.edu.tr/tr/halicte-yasam/kampuste-yasam-direktorlugu/mudurlukler/saglik-hizmetleri-mudurlugu/sosyal-alanlar

[19] Kampüste Yaşam Direktörlüğü – KYD.İA.020 Gıda İşletmeleri Rutin Kontrol İş Akışı (Ağustos 2025)
https://halic.edu.tr/wp-content/uploads/universitemiz/genelSekreterlik/idariBirimler/KYD/KYD_IA_020-gida-isletmeleri-rutin-kontrol-is-akisi.pdf

[20] Kampüste Yaşam Direktörlüğü – KYD.İA.019 Gıda İşletmeleri Dış Denetim İş Akışı (Ağustos 2025)
https://halic.edu.tr/wp-content/uploads/universitemiz/genelSekreterlik/idariBirimler/KYD/KYD_IA_019-gida-isletmeleri-dis-denetim-is-akisi.pdf

[21] Sınav Takvimi ve Çorba İkramı Hakkında (25.03.2025)
https://halic.edu.tr/tr/duyurular/sinav-takvimi-ve-corba-ikrami-hakkinda

[22] Instagram gönderisi – İftar Yemekleri (11–14.03.2025)
https://www.instagram.com/p/DHAx723oYMe/

[23] Instagram gönderisi – Çorba Dağıtma Etkinliği; Türk Kahvesi Günü Trüf Workshopu (04–05.12.2024)
https://www.instagram.com/p/DDE4W9ENTBt/

[24] Kampüste Yaşam Direktörlüğü – KYD.İA.006 Yemek Bursu Verilmesi ve Takibi İş Akışı (Ağustos 2025)
https://halic.edu.tr/wp-content/uploads/universitemiz/genelSekreterlik/idariBirimler/KYD/KYD_IA_006-yemek-bursu-verilmesi-ve-takibi-is-akisi.pdf

[25] Haliç Üniversitesi Ön Lisans ve Lisans Programları Burs Yönergesi (Senato 02.05.2024, 2024/05; revize 14.02.2025, 2025/03)
https://halic.edu.tr/wp-content/uploads/universitemiz/mevzuat/yonergeler/HU_on-lisans-ve-lisans-burs-yonergesi.pdf

[26] Kampüste Yaşam Direktörlüğü – KYD.İA.005 İhtiyaç Bursu Verilmesi ve Takibi İş Akışı (Ağustos 2025)
https://halic.edu.tr/wp-content/uploads/universitemiz/genelSekreterlik/idariBirimler/KYD/KYD_IA_005-ihtiyac-bursu-verilmesi-ve-takibi-is-akisi.pdf

[27] Haliç Üniversitesi Yurt İçi ve Yurt Dışı Görevlendirme ve Harcırah Yönergesi (yürürlük 09.02.2024)
https://halic.edu.tr/wp-content/uploads/universitemiz/mevzuat/yonergeler/HU-yurt-ici-ve-yurt-disi-gorevlendirme-ve-harcirah-yonergesi.pdf

[28] Haliç Üniversitesi – Laboratuvarlar
https://halic.edu.tr/tr/arastirma/laboratuvarlar

[29] Beslenme ve Diyetetik Bölümü Beyaz Önlük Giyme Töreni (07.05.2025)
https://halic.edu.tr/tr/etkinlikler/beslenme-ve-diyetetik-bolumu-beyaz-onluk-giyme-toreni

[30] Geleceğin Diyetisyenleri Beyaz Önlüklerini Giydi (13.05.2025)
https://halic.edu.tr/tr/haberler/gelecegin-diyetisyenleri-beyaz-onluklerini-giydi

[31] Denizin Rüyası Ödülle Döndü (17.01.2025)
https://halic.edu.tr/tr/haberler/denizin-ruyasi-odulle-dondu

[32] Geçmişten Geleceğe Mutfak (12.03.2025)
https://halic.edu.tr/tr/etkinlikler/gecmisten-gelecege-mutfak

[33] Baharatın Dünyası (11.04.2025)
https://halic.edu.tr/tr/etkinlikler/baharatin-dunyasi

[34] SEM Profesyonel Aşçılık ve Pastacılık Eğitimleri Başlıyor (28.01.2025)
https://halic.edu.tr/tr/duyurular/sem-profesyonel-ascilik-ve-pastacilik-egitimleri-basliyor

[35] Sürekli Eğitim Merkezi – Profesyonel Aşçılık Sertifika Programı
https://halic.edu.tr/tr/etkinlikler/surekli-egitim-merkezi-profesyonel-ascilik-sertifika-programi

[36] TÜBİTAK 2209-A Programında Öğrencilerimizden Büyük Başarı (15.04.2025)
https://halic.edu.tr/tr/haberler/tubitak-2209-a-programinda-ogrencilerimizden-buyuk-basari

[37] Öğretim Üyelerimizin Haftalık Bilimsel Yayınlar Listesi (27.01.2025)
https://halic.edu.tr/tr/duyurular/ogretim-uyelerimizin-haftalik-bilimsel-yayinlar-listesi-27-01-2025

[38] Öğretim Üyelerimizin Haftalık Bilimsel Yayınlar Listesi (13.01.2025)
https://halic.edu.tr/tr/duyurular/ogretim-uyelerimizin-haftalik-bilimsel-yayinlar-listesi-13-01-2025

[39] Öğretim Üyelerimizin Haftalık Bilimsel Yayınlar Listesi (21.04.2025)
https://halic.edu.tr/tr/duyurular/ogretim-uyelerimizin-haftalik-bilimsel-yayinlar-listesi-21-04-2025

[40] Öğretim Üyelerimizin Haftalık Bilimsel Yayınlar Listesi (31.03.2025)
https://halic.edu.tr/tr/duyurular/ogretim-uyelerimizin-haftalik-bilimsel-yayinlar-listesi-31-03-2025

[41] Öğretim Üyelerimizin Haftalık Bilimsel Yayınlar Listesi (14.04.2025)
https://halic.edu.tr/tr/duyurular/ogretim-uyelerimizin-haftalik-bilimsel-yayinlar-listesi-14-04-2025

[42] Öğretim Üyelerimizin Haftalık Bilimsel Yayınlar Listesi (30.12.2024)
https://halic.edu.tr/tr/duyurular/ogretim-uyelerimizin-haftalik-bilimsel-yayinlar-listesi-30-12-2024

[43] Öğretim Üyelerimizin Haftalık Bilimsel Yayınlar Listesi (23.12.2024)
https://halic.edu.tr/tr/duyurular/ogretim-uyelerimizin-haftalik-bilimsel-yayinlar-listesi-23-12-2024

[44] Instagram gönderisi – Psikodiyet Semineri (10.12.2024)
https://www.instagram.com/p/DDWxSOUN3Cx/

[45] Instagram gönderisi – Çikolata Workshopu (01.12.2024)
https://www.instagram.com/p/DCy2xCuNofi/

[46] Instagram gönderisi – Tohum Ekme Atölyesi (29.11.2024)
https://www.instagram.com/p/DCy2xCuNofi/

[47] Instagram gönderisi – Yeşil Perde: Sürdürülebilir Gelecek (26.02.2025)
https://www.instagram.com/p/DGdQkFZNF-Y/

[48] Sporcu Sağlığı ve Beslenme (29.04.2025)
https://halic.edu.tr/tr/etkinlikler/sporcu-sagligi-ve-beslenme