

GIDA TARIM VE HAYVANCILIĞI GELİŞTİRME ENSTİTÜSÜ



İçindekiler



Başkent Üniversitesi'nin Kısa Tarihçesi	2
Gıda, Tarım ve Hayvancılığı Geliştirme Enstitüsü (GTHGE)	6
Gıda, Tarım ve Hayvancılığı Geliştirme Enstitüsü Bünyesinde Yürütülen Tarımsal Faaliyetler.....	8
AÇKAR Süt Ürünleri Fabrikası (Başkent Üniversitesi İştiraki)	12
GTHGE'nin Topluma Katkıları	14
2022 UI GreenMetric Dünya Üniversite Sıralamaları	16
Tarım ve Gıda İnovasyon Merkezi (TAGİMER) Kurulum Öncesi Fizibilite Çalışması	17
Başkent Üniversitesi BiyoTek Teknoloji Geliştirme Merkezi	18
Başkent Üniversitesi Kütüphanesi	18
Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı	19
Başkent Üniversitesi Gıda Tarım Hayvancılığı Geliştirme Enstitüsü Üretim Koordinatörlüğü Organizasyon Şeması	20

BAŞKENT ÜNİVERSİTESİ'NİN KISA TARİHÇESİ

Vizyonumuz

Başkent Üniversitesinin vizyonu uluslararası bir marka olarak ileri sağlık uygulamalarının her alanında bilimsel üretime dayalı üst düzeyde öğretim yapan ve bunu çağdaş medeniyet çizgisinin üzerinde yer alma yolunda toplumsal katma değere dönüştürerek sunan bir yuva olmaktadır.



Başkent Üniversitesi, Prof. Dr. Mehmet Haber al'ın Türkiye Organ Nakli Yanık ve Tedavi Vakfını, Diyaliz Merkezini, ve Haberal Eğitim Vakfını kurmasının ardından; yükseköğretim kurumlarına olan gereksinimi karşılamak ve çağdaş bir eğitim sistemi kurmak amacı ile 14 Eylül 1993 tarihli 515 sayılı Kanun Hükmündeki Kararnameye dayalı olarak 13 Ocak 1994 tarihli Resmi Gazetede yayınlanan 3961 sayılı Kanun ile kurulmuştur. Üniversitemizin amacı, bilgi çağının gerektirdiği evrensel bilgiye ulaşım ve bilgiyi kullanma becerileri gelişkin; sağlık, eğitim, beşeri bilimler, hukuk, iletişim, sanat, çevre, endüstri, ticaret ve teknoloji alanlarında bilgili ve deneyimli; araştırmacı, dinamik, ülke sorunlarına duyarlı; mesleklerinde ve iş dünyasında başarılı;

rekabete açık; uluslararası çevrelerle yakından ilişkili; sanatsal, kültürel ve tarihsel değerlerimize sahip çıkan; çevreye duyarlı insanlar yetiştirmektir.

Başkent Üniversitesi bugün 12 Fakülte, bir Devlet Konservatuarı, 8 Enstitü, 7 Meslek Yüksekokulu, bir Yabancı Diller Yüksekokulu, 24 Araştırma Merkezi, 1.700 civarında akademik personel ve 17.000 civarında öğrenciye sahiptir. Kurulduğu günden bu yana Türkiye'nin eğitim ve kültür gelişimine katkıda bulunan Başkent Üniversitesi, uluslararası standartlarda ve rekabet koşullarına uygun öğretim ve araştırma ağırlıklı hizmetlerini sürdürmektedir. Başkent Üniversitesi, ulusal ve uluslararası düzeyde, yüksek nitelikli akade-

Başkent Üniversitesi, bağlıca yerleşkesi başta olmak üzere üç yerleşkede eğitim ve araştırma faaliyetleri yürütmektedir.



mik kadrosu tarafından sürdürülen araştırma ve kaliteli öğretimin yanı sıra araştırma sonuçlarının yaygınlaştırılması açısından da ön sıralarda yer almaktadır. Başkent Üniversitesi, kuruluşundan bu yana öğretim elemanı başına düşen uluslararası bilimsel yayın sayısı bakımından Türkiye'nin önde gelen üniversitelerinden biri olmuştur. Araştırma, bilimsel üretim ve topluma katkı, her zaman temel öncelikleri olmuştur. Başkent Üniversitesi, başta Bağlıca Kampüsü olmak üzere üç kampüste eğitim ve araştırma faaliyetlerini yürütmektedir.

Başkent Üniversitesi
12 Fakülte,
1 Devlet Konservatuvarı,
8 Enstitü,
7 Meslek Yüksekokulu,
1 Yabancı Diller Yüksekokulu,
24 Araştırma Merkezi,
1.700 civarında akademik
personel ve **17.000** civarında
öğrenciye sahiptir.



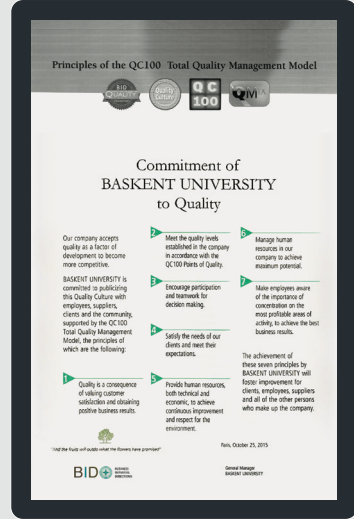
2013, New York
27th International
Quality Summit
"Altın" Kalite Ödülü



2015, Paris
29th International
Quality Summit
"Platin" Kalite Ödülü



2016, Frankfurt
30th International
Quality Summit
"Elmas" Kalite Ödülü



Sağlık ve eğitim faaliyetlerinde ISO Kalite Belgesi Transfer Sistemi (AKTS) Etiketini almaya hak alan ilk Vakıf Üniversitesi olan Üniversitemiz, New kazanmıştır.

York 2013 Uluslararası Kalite Zirvesinde Altın Kalite, Paris 2015 Uluslararası Kalite Zirvesi Platin Kalite Ödülü, 2016 Frankfurt Avrupa Toplantısında Kalite ve Teknoloji ödülleri almıştır.

Üniversitemiz sağlık ve eğitim faaliyetleri kuruluşundan bu yana uluslararası ISO 9001 standartları çerçevesinde yürütülmektedir. 2017 yılında gerekli değerlendirmeler sonucunda TS-EN-ISO-9001 Kalite Sistem Belgesi:2015 Versiyonuna geçilmiştir. Fakülte ve programların çoğu ulusal veya uluslararası program akreditasyonlarına sahiptir. Üniversitemiz, Akademik Programlarda Yeniden Yapılanma Çalışmaları (Bologna Süreci) kapsamında Diploma Eki Etiketini ve Avrupa Kredi

Üniversitemizde Bologna Süreci kapsamında Diploma Eki çalışmaları tamamlanarak, Yükseköğretim Kurulu Başkanlığı onayı ile 2005 - 2006 yılından itibaren tüm mezunlarımızı Diploma Eki verilmeye başlanmıştır. 2012-2013 akademik yılından itibaren de mezunlarımıza verilen diploma eklerinde Europass Etiketini kullanılmaktadır. Üniversitemiz, Diploma Eki Etiketini ve AKTS Etiketini ile Avrupa Yükseköğretim Alanının içindeki yerini almıştır.

Başkent Üniversitesi, Türkiye Yükseköğretim Kalite Kurulu tarafından Nisan 2022'den itibaren beş yıl süreyle tam akredite edilmiştir.



Başkent Üniversitesi,
Türkiye Yükseköğretim Kalite Kurulu
tarafından Nisan 2022'den itibaren beş yıl
süreyle tam akredite edilmiştir.



Başkent Üniversitesi, aynı anda, aynı yerde bir
araya gelen en çok sayıda organ nakli hastasının
bulunması ile Dünya rekorunu kırmıştır.
(GUINNESS WORLD RECORD, Mayıs 2018).



Gıda, Tarım ve Hayvancılığı Geliştirme Enstitüsü (GTHGE) ve tarımsal faaliyetler hakkında kısa bir bilgiyi aşağıda bulabilirsiniz.

Gıda, Tarım ve Hayvancılığı Geliştirme Enstitüsü (GTHGE)

Başkent Üniversitesi
Kurucusu ve Yönetim
Üst Kurulu Başkanı
Prof. Dr. Mehmet Haberal'ın,
yıllar önce söylediği
**“Tarlalar betonlaşmasın,
Türkiye aç kalsın...”**
sözünü motto olarak
benimseyen Başkent
Üniversitesi Gıda Tarım
ve Hayvancılığı Geliştirme
Enstitüsü, gıda ve tarım
alanlarında sürdürülebilir
kalkınmaya katkı sağlamak
için 17 Haziran 2020
tarihinde kurulmuştur.

Gıda, Tarım ve Hayvancılığı Geliştirme Enstitüsü (GTHGE), disiplinler arası bir yaklaşımla **“Sürdürülebilir Tarım ve Gıda Sistemleri”** adlı bir yüksek lisans programına sahiptir. GTHGE aynı zamanda bir araştırma enstitüsüdür ve yerel, bölgesel ve tüm Türkiye’de Tarım sistemlerinin Ar-Ge, inovasyon ve dijitalleşmesi hususunda çalışmalar yapmaktadır. GTHGE ayrıca Başkent Üniversitesi çatısı altında tüm tarımsal üretim faaliyetlerini, üniversitemizin kendi ihtiyaçlarını karşılamak üzere koordine etmektedir.

GTHGE’nin Başkent Üniversitesi bünyesinde kurulma amacı: Ülkemizde ve uluslararası konjonktürde sağlık sektörü kadar tarım ve gıda sektörünün de kritik öneme sahip olduğu görülmektedir. Bu nedenle, tüm dünya ülkelerinde sağlıkla ilgili çalışmalara paralel olarak gıda üretimi için de önemli adımlar atılıyor. Ülkelerin aldıkları sıkı önlemlerle birlikte uluslararası kurumlar da COVID-19’un tarım ve gıdaya etkileri üzerine çalışmalar yürütmektedir. Dünya Gıda ve Tarım Örgütü (FAO), Dünya Sağlık Örgütü (WHO) ve Dünya Ticaret Örgütü (WTO) tarafından yapılan açıklamalarda özellikle gıdanın uluslararası ticaretine vurgu yapılırken, aynı zamanda ülkelerin gıda güvenliğini sağlamaları gerektiğini de vurgulamaktadır. Bu çalışmalar gıda ve hayvancılık alanında ithal bağımlılığının çok üst düzeylere ulaştığını ve tohum üretimi ve kullanımı dahil bir çok alanda sürdürülebilirlik sorunlar yarattığını da göstermektedir.



Gıda güvenliği ve erişimi oldukça önemli bir konudur ve her bir bireyin hakkıdır. Gıda güvenliği ise bitkisel ve hayvansal üretimin gerçekleştirilmesi ile sağlanmaktadır. Bitkisel ve hayvansal üretim de çevre üzerindeki baskıları hafifletecek biçimde, biyoçeşitliliği koruyarak aynı zamanda da sürdürülebilir bir şekilde gerçekleştirilmek zorundadır. Tarımda biyolojik çeşitliliğin korunması ve sürdürülebilir bir üretimin uygulanması noktasında her bir bilim dalının buna göre hareket etme zorunluluğu bulunmaktadır. Bu sebeple, bir yandan biyolojik çeşitliliği koruyarak sürdürülebilir bir üretim yaparken diğer yandan da artan gıda ihtiyacını karşılayabilmek için verimliliği ve kaliteyi arttırmak gerekmektedir.

Başkent Üniversitesi misyonu kapsamında Gıda, Tarım ve Hayvancılık Geliştirme Enstitüsünün kuruluş amacı; çalışma alanlarında eğitim-araştırma-geliştirme ve bilimi yayma etkinlikleri aracılığıyla toplumun teknolojik, sosyo-ekonomik ve kültürel düzeyinin yükseltilmesine, insan sağlığının iyileştirilmesine, insan ve çevresel hakların geliştirilmesi ve korunmasına, topluma hizmetin yaygınlaşmasına katkıda bulunmak olarak belirlenmiştir. Başkent Üniversitesi Kurucusu ve Yönetim Üst Kurulu Başkanı Prof. Dr. Mehmet Haberal'ın, yıllar önce söylediği "Tarlalar betonlaşmasın, Türkiye aç kalmasın..." sözünü motto olarak benimseyen Başkent Üniversitesi Gıda Tarım ve Hayvancılık Geliştirme Enstitüsü, gıda ve tarım alanlarında sürdürülebilir kalkınmaya katkı sağlamak için 17 Haziran 2020 tarihinde kurulmuştur.

Enstitünün vizyonu, gıda, tarım ve hayvancılık alanlarında gelişen teknolojilere uyumlu, doğru ve güvenilir eğitim-araştırma-geliştirme çalışmaları yürütmek, bu çalışmaların uygulanabilirliğini

değerlendirmek, toplumun farklı düzeylerinde iç ve dış paydaşlar ile bilgi akışını sağlamak ve sonuç olarak bilime, topluma ve ülke ekonomisine katkı sağlamaktır.

Başkent Üniversitesi; akademik başarıları ve kurumsal deneyiminin yanı sıra, iştirakleri ve altyapı olanakları ile gıda, tarım ve hayvancılık alanlarındaki sorunların çözümüne katkı sağlayacak güçlü bir altyapıya sahiptir. Bağlıca kampüsündeki akademik birimlerin yanı sıra 'Thermopolium Gastronomi Akademisi', BiyoTeknoloji Geliştirme Merkezi, Bilişim İnovasyon ve Teknoloji Transfer Ofisi, Kazan Kampüsünde Transplantasyon ve Gen Bilimleri Enstitüsü, AÇKAR Süt Ürünleri Fabrikası, Kızılcahamam inek ve koyun yetiştirme çiftliği, bıldırcın ve tavuk yumurtası üretim ünitesi, Bağlıca Kampüsü Deney Hayvanları Üretim ve Araştırma Merkezi ve Türk Mutfak Kültürü Uygulama ve Araştırma Merkezi gibi sorun alanlarına doğrudan katkı sağlayacak kurum ve kuruluşlarla çalışmalarını zenginleştirmektedir.

Kahramankazan'da bulunan laboratuvar ve araştırma seralarında, bitki yetiştirme kuvvetleri ve arazi koşullarına yönelik modellerden oluşan iki farklı sera bulunuyor. Üniversite bünyesinde bulunan süt ve süt ürünleri tesisi, çiftlik ve tarım arazileri de enstitüde yürütülecek çalışmalar için kullanılmaktadır.

Şekil 1.
Başkent
Üniversitesi
Kahramankazan
Kampüsü'nde sera
ve açık alanda
sebze üretim
faaliyetleri



Gıda, Tarım ve Hayvancılığı Geliştirme Enstitüsü Bünyesinde Yürütülen Tarımsal Faaliyetler:

Gıda, Tarım ve Hayvancılığı Geliştirme Enstitüsü tarafından yürütülen tarımsal faaliyetler daha çok Başkent Üniversitesi'nin ihtiyaçlarını karşılamaya yöneliktir. Başkent Üniversitesi'nde tarımsal faaliyetler ve Ar-Ge çalışmaları Gıda, Tarım ve Hayvancılığı Geliştirme Enstitüsü (GTHGE) koordinasyonunda yürütülmektedir. Bu kapsamda Ankara Başkent Üniversitesi Bağlıca Kampüsü başta olmak üzere Kahramankazan, Kızılcahamam, Haymana ve Kalecik ilçelerinde tarımsal üretim ve hayvancılık faaliyetleri yürütülmektedir. Başkent Üniversitesi iştiraki olan Per Tarım'da yonca, buğday, arpa, nohut ve soğan üretimi yapılmaktadır. Bu üretimlerde özellikle tahıl grubu Haymana (3.600 da alanda), Amasya (175 da alanda) ve Kalecik

(140 da alanda) ilçelerinde kuru tarım olarak yapılmaktadır.

Ayrıca Başkent Üniversitesi Kahramankazan Kampüsü'nde sera ve açık alan sebze üretim faaliyetleri yürütülmektedir. Bu kapsamda 28 da açık alan üzerinde üretim sezonu boyunca domates, biber, salatalık, kabak, patlıcan, pırasa, sarımsak, fasulye, patates, kavun, karpuz vb. birçok sebze üretilmektedir.

Kızılcahamam Çeltikçi'de elma (Scarlet çeşidi) ve armut (Deveci çeşidi) gibi meyve ağaçlarından oluşan 20 da meyve plantasyon bahçesi kurulmuş olup, yetiştiricilik faaliyetleri devam etmektedir.



Şekil 2.
Çeltikçi
meyve
plantasyon
bahçesi

Haymana
3,600
dönüm alan

Amasya
175
dönüm alan

Kalecik
140
dönüm alan

Öte yandan Kalecik'te "Kalecik Karası" çeşidinin kullanıldığı 20 da'lık bir bağ alanı tesis edilmiş olup henüz gelişme aşamasındadır. Bölge çiftçisinin ihtiyaçlarını karşılamak amacıyla çiftçi eğitim faaliyetleri de düzenlenecektir.



Şekil 3.
Kalecik'te
yeni kurulan
bağ alanı

Şekil 4.

Üniversitemiz ihtiyaçlarımızı karşılamak üzere kurulmuş tavuk yumurtası üretim tesisleri



Şekil 5.

Kızılcahamam'da inek (1000 hayvan kapasiteli) ve koyun yetiştirme çiftliği



Ayrıca üniversitemizin kendi ihtiyaçlarımızı karşılamak üzere Başkent Üniversitesi iştiraki olan Per Tarım bünyesinde tavuk ve bıldırcın yumurtası üretim tesisleri bulunmaktadır. Bu tesislerde “**İsa Tinted**” cinsi tavuklarımız ve “**Phorox**” cinsi bıldırcınlarımız bulunmaktadır. Tavukların temizlik, yemleme, aşılama, yumurta paketleme vb. ihtiyaçları günlük olarak yapılmaktadır.

Entegre bir tesis bünyesinde faaliyet gösteren 30 ton/gün kapasiteli AÇKAR Süt Ürünleri Fabrikası, Kahramankazan Yerleşkesi'nde Avrupa standartlarında modern donanımlı bir yapıya sahiptir. AÇkar tesislerimizde süt ve süt ürünleri üretimi yapılmaktadır. Ayrıca Başkent Üniversitesi'nin Kızılcahamam'da inek (Holstein S/A, K/A; Simental; Swiss Brown; Charolais) (1000 hayvan kapasiteli) ve koyun (Akkaraman ivesi; Assaf) yetiştirme çiftliği bulunmaktadır.

Gıda, tarım ve hayvancılık alanındaki tarım - sal faaliyetler, genel olarak tesisler ve üretim süreçleri, Başkent Üniversitesi iştiraki Per Tarım ile koordineli olarak yürütülmektedir. Bu kapsamda üretim sezonu boyunca yürütülen tarımsal faaliyetler GTHGE tarafından düzenli olarak takip edilmektedir. Örneğin Kahraman - kazan Kampüsü'nde bulunan sera ve açık alanlardaki tarımsal faaliyetler düzenli olarak takip edilmekte, üretim aşamasında hastalık, zararlı ve yabancı otların kontrolü işletme müdürü ile koordineli olarak yürütülmektedir. Tüm bu üretim süreçleri tohum ve fide döneminden hasat dönemine kadar takip edilmektedir. Ayrıca sü - reçlerin iyileştirilmesi ve planlanması konusun - da karşılıklı bilgi alışverişi yapılır. Yine Kızılca - hamam, Çeltikçi ve Kalecik'te bulunan meyve plantasyon bahçelerindeki üretim süreçleri ve sorunlar düzenli olarak takip edilmekte ve çö - züm önerileri hayata geçirilmektedir.



Bıldırcın ve tavuk yumurtası üretim birimi - nin üretim faaliyetleri (yemleme, aşılama, yumurta paketlenme vb.) günlük olarak rutin bir şekilde yakından takip edilmektedir.

Yukarıdaki faaliyetlerin yanı sıra, Başkent Üniversitemizin Bağlıca kampüsü ağaçları - dırma sahasında, özellikle karaçamalarda zararlı olan böceklerle mücadelede, çevre dostu bir biyoteknik yöntem olan feromon tuzakları kullanılmakta ve düzenli olarak ta - kip edilmektedir.

Şekil 6.
Başkent Üniversitesi
Ürünleri

AÇKAR Süt Ürünleri Fabrikası (Başkent Üniversitesi İştiraki)

Açkar Süt Ürünleri ismini Kaçkar Dağı Yaylalarından biri olan Başkent Üniversitesi Kurucusu ve Açkar Süt Ürünleri Yönetim Kurulu Başkanı Prof. Dr. Mehmet Haberal'ın çocukluk yıllarında çobanlık yaptığı Açkar Yaylasından almıştır. Bir Başkent Üniversitesi Kuruluşu olan fabrikamız, 2004 tarihinde Ankara'nın Kazan İlçesinde Başkent Üniversitesi Kurucusu ve Açkar Süt Ürünleri Yönetim Kurulu Başkanı Prof. Dr. Mehmet Haberal tarafından kurulmuştur. Entegre bir tesis bünyesinde yer alan kuruluşumuz, Avrupa standartlarında üretim yapabilecek nitelikte modern donanımlı bir yapıya sahiptir. İşletmemizde; pastörize süt, beyaz peynir, kaşar peyniri, yoğurt, süzme ve çömlek yoğurt, ayran, tereyağı, kaymak, kekikli, susamlı ve çörek otlı tulum peyniri, dil peyniri, örgü peyniri ve patentli ürünümüz olan minci

peyniri üretimi yapılmaktadır.

Açkar tesisimiz, "Sanayi Kaynaklı Hava Kirliliği Kontrolü Yönetmeliği" (SKHKKY) ve "Çevre İzin ve Lisans Yönetmeliği" (ÇİLY) kapsamında yer alan tüm hüküm ve esaslara uygunluğu sağlayarak Çevre İzin Belgesi'ni (2015/12) almıştır.

Tüm ürünlerimizi geleneksel tatlara uygun ve tamamen insan sağlığını göz önünde bulunduran bir kalite anlayışı ile üretmekteyiz. Tüm ürün reçetelerimiz geleneksel tatları muhafaza edecek biçimde orijinal üretim teknolojisi kullanılarak gerçekleştirilmektedir. Ürünlerimiz için standart raf ömürleri belirleyebilmek için sadece soğuk zincirin bozulmaması konusunda hassas davranmaktayız.

Şekil 7.
Açkar Süt
Ürünleri
Fabrikası





Bol sütte, ileri teknoloji kullanarak gerçekleştirdiğimiz ürünlerimiz için Türk Standartları Enstitüsü tarafından verilen TS EN ISO 22000 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi ve TS EN ISO 9001:2015 sertifikalarına sahibiz. Uluslararası kalite tescilli bu belgeler, tesisimizde üretilen her ürünün Avrupa standartlarında hijyen koşullarında üretildiği ve kontrol edildiği anlamını taşımaktadır. Bunun da ötesinde kullanımına belirli oranlarda

izin verilen koruyucu ve katkı maddelerinin hiç birini kullanmamaktayız. Hammaddemizi yakın çevredeki çiftliklerden temin etmekte taze sütü zaman kaybetmeden ürüne dönüştürmekteyiz. Ürün kontrolü fabrikamız laboratuvarlarında uzman personelimiz tarafından sağlanmakta olup ve belirli periyotlarda üretimde kullandığımız çiğ süt, işletme suyu ve bitmiş ürünlerde akredite laboratuvarlarda analizler yaptırılmaktadır.



Kaçkar Dağı Yaylaları



GTHGE'nin Topluma Katkıları

Türkiye Cumhuriyeti ve Avrupa Birliği tarafından finanse edilen “Çiftçilerin Pestisit Kullanımı ile İlgili İş Sağlığı ve Güvenliği Eğitimi ve Biyoizlenmesi (OHSAGRI)” Projesi Başkent Üniversitesi tarafından yürütülmüştür. Tehlikeli pestisitler, düşük gelirli ülkeler de dâhil olmak üzere insan sağlığı ve çevre için önemli riskler oluşturmaktadır. UNEP, her yıl 200.000 kadar insanın pestisit zehirlenmesinden öldüğünü tahmin edilmektedir. Düşük gelirli ülkelerde yapılan çeşitli araştırmalar, kullanıcılar ve perakendeciler arasındaki yetersiz bilgileri, pestisitlerin yetersiz nitelendirilmesini, kişisel koruyucu ekipmanların düşük kullanımını ve atılan pestisitlerin ve kapların yönetimine yönelik sistemlerin eksikliğini belgelemektedir.

Proje ortağı olarak (GTHGE), Tarım ve Hayvancılık Faaliyetlerinde İş Sağlığı ve Güvenliği, Güvenlik ve Risk Yönetimi ve Pestisit İlaçlamalarında Risk Yönetimi ve Önleyici Yaklaşımlar konularında dört farklı eğitim modülü geliştirmiştir. Bu kapsamda 8-10 Nisan tarihlerinde projemizin paydaşlarından Borsa İstanbul Mehmet Akif Ersoy Mesleki ve Teknik Anadolu Lisesi'nde öğrencilere “Tarımda Pestisit Kullanımında İş Sağlığı ve Güvenliği” eğitimi verilmiştir.

Ayrıca, bu proje kapsamında 2022 yılının Nisan ve Ağustos ayları arasında Polatlı (43 çiftçi), Gölbaşı (37 çiftçi), Kalecik (39 çiftçi), Kahramankazan (30 çiftçi), Haymana (28 çiftçi) ve Beypazarı (24 çiftçi) olmak üzere aralarında kadın çiftçilerin de bulunduğu 200'ün üzerinde yerel üreticiye “Tarımda Pestisit Kullanımında İş Sağlığı ve Güvenliği” konusunda eğitim verilmiştir.

Amacımız, başta kadın çiftçiler olmak üzere yetiştiriciler arasında Tarım ve Hayvancılık Faaliyetlerinde İş Sağlığı ve Güvenliği, Pestisit İlaçlamalarında Güvenlik ve Risk Yönetimi ve Önleyici Yaklaşımlar konularında farkındalık yaratmaktır.



Şekil 8.

“Tarımda Pestisit Kullanımında İş Sağlığı ve Güvenliği” eğitim faaliyetleri

AB Yeşil Mutabakatı Paneli

GTHGE olarak önemli misyonlarımızdan biri de sürdürülebilir tarımla ilgili farklı konularda paydaşlarımızı bilgilendirmek ve topluma katkı sağlamaktır. GTHGE olarak 15 Aralık tarihinde Tarım ve Orman Bakanlığı ile birlikte “Avrupa Birliği Yeşil Mutabakatına Uyum Süreci” konulu bir panel düzenledik. Ülkemiz için Tarım ve Gıda Dış Ticareti, Gıda Tarım Politikaları ve Yeşil Ekonomiye Geçiş Sürecinden AB Yeşil Mutabakatının tarımımıza etkilerine ilişkin değerlendirmeler yapıldı. AB Yeşil Mutabakatına Uyum Süreci Paneli katılımcılar tarafından yoğun ilgi gördü.



Şekil 9.

AB Yeşil Mutabakatına Uyum Paneli

Anadolu Bacıları Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifi, Başkent Üniversite - si'nin kurulmasına destek verdiği girişimci kadın kooperatiflerine önemli bir örnek teşkil etmektedir. Tarımsal üretim faaliyetlerinde bulunmak ve ekonomiye katkı sağlamak amacıyla örgütlenen Polatlı'lı köylü kadınların kurduğu kooperatife “Anadolu Bacıları Kadın Girişimi Üretim ve İşletme Kooperatifi” adı verilmiştir. Anadolu Bacıları, pancar pekmezi (PANPEK) başta olmak üzere reçel, marmelat, turşu ve unlu gıdalar üretmektedir. PANPEK, Ankara Kalkınma Ajansı'nın finansmanı ile desteklenen, Polatlı Ticaret Odası, Başkent Üniversitesi, Kadın Eğitim ve İstihdam Derneği ve Polatlı İlçe Tarım Müdürlüğü tarafından yürütülen “Pancarla İlgili Tarımsal Üretime Dayalı Ürün Geliştirme” projesi kapsamında Polatlı'lı girişimci kadınlar tarafından oluşturulan “Polatlı Şeker Pancarı Pekmezi”dir. Şeker pancarının yoğun olarak yetiştirildiği Polatlı'daki köylerden 13 kadın girişimci, aldıkları güçlendirme eğitiminin ardından tarıma dayalı bir üründen katma değer yaratan “Şeker Pancarı Pekmezi” geliştirmiştir.



Şekil 10.

Anadolu Bacıları Kadın Girişimi Üretim ve Kooperatifi hakkında medyada çıkan haberler

2022 UI GreenMetric Dünya Üniversite Sıralamaları

Başkent Üniversitesi, 2022 UI GreenMetric Dünya Üniversiteler Sıralamasında Dünyanın En Çevreci ve Sürdürülebilir 199. Üniversitesi, Türkiye'nin ise 13. Üniversitesi oldu. Bu değerlendirmeye tüm dünyadan 1050 üniversite katıldı. Başkent Üniversitesi, Ankara'daki Vakıf Üniversiteleri arasında birinci sırada yer almaktadır.

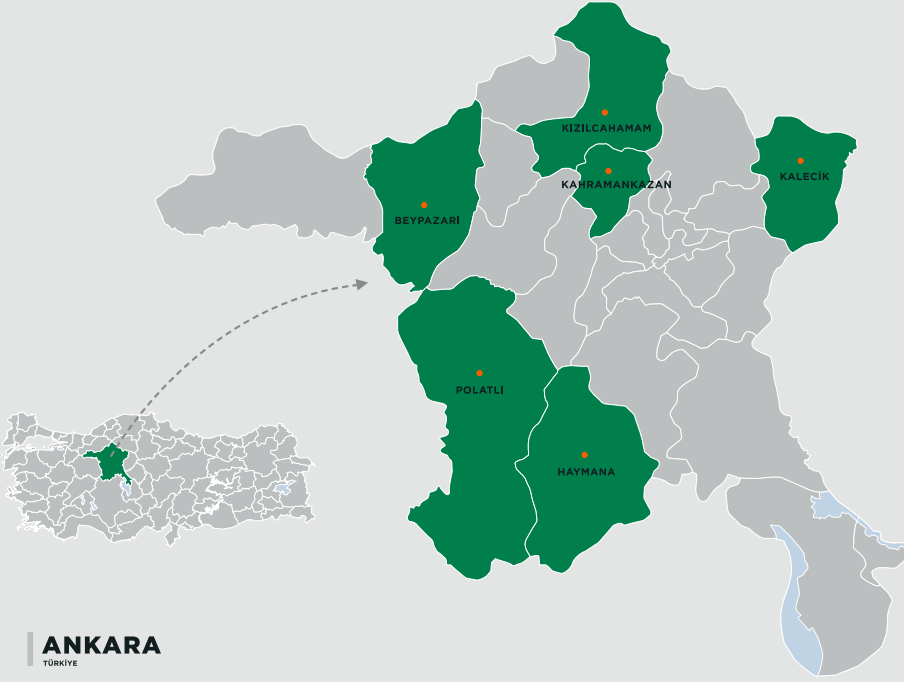
Bağlıca Kampüsü'nde 12 Kasım 2021 tarihinde kurulan Güneş Enerjisi Santrali ile tüm kampüsün enerji ihtiyacının %46'sı Güneş Enerjisi ile karşılanıyor. Ülkemizde faaliyette olan en büyük Carport Tipi Güneş Enerjisi istasyonu Başkent Üniversitesi Bağlıca Kampüsü'nde bulunmaktadır. Hedef 2023 yılında tüm kampüsün ihtiyacının

%100'ünün Güneş Enerjisi ile karşılanmasıdır.

1993 yılında Bağlıca Kampüsü'nde neredeyse bir ya da iki ağaç vardı. Bugün Bağlıca Kampüsü, kampüste yapılan ağaçlandırma çalışmaları ile çam, meşe, ladin vb. 5 milyondan fazla farklı ağaç alana dikilmiş bulunmaktadır.

Başkent Üniversitesi Bağlıca Kampüsü bünyesinde sıfır atık yönetim sisteminin kurulması, etkin ve verimli bir şekilde uygulanması, izlenmesi, bilgi akışı ve raporlanması konularında faaliyetler etkin bir şekilde yürütülmektedir.





Tarım ve Gıda İnovasyon Merkezi (TAGİMER) Kurulum Öncesi Fizibilite Çalışması

Tagimer Projesi kapsamında, Ankara'nın altı ilçesinde (Polatlı, Beypazarı, Haymana, Kahramankazan, Kızılcahamam, Kalecik) tarım ve hayvancılık alanında mevcut durumu analiz etmek yenilikçi uygulamalar ile katma değer yaratacak alternatif ürünleri belirlemek, gıda ve tarım sektöründe faaliyetlerin iyileştirilmesi, yüksek teknoloji gıda ve tarım ürünlerinin geliştirilmesine olanak sağlamak, rekabet gücü açısından fırsatlardan yararlanması, yenilikçi ve girişimcilik kapasitesine katkı sağlaması amacıyla Ankara Kalkınma Ajansı tarafından desteklenen Tarım ve Gıda İnovasyon Merkezi (TAGİMER) Kurulum Öncesi Fizibilite çalışması gerçekleştirilmiştir.

Ankara'da tarımın geldiği durum ve sorunların tüm yönleri ile irdelendiği bu fizibilite çalışmasında, TAGİMER'in bu sorunlara getireceği çözümler, Ankara'da tarım alanında yapılacak yatırımların ve kaliteli projelerin, bu çalışmalar

dan çıkacak sonuçların yeni girişimlerin ortaya çıkmasını sağlayacağını ve kırsal alanda inovasyonun artırılması yönünde yapılacak çalışmaların o bölgede üretilen ürünlerin pazarlama ve satış sorunlarına çözüm getireceği, TAGİMER'in tarım ve gıda alanındaki yenilikçi gelişmeler doğrultusunda farkındalık oluşturacağı ortaya konulmuştur.

Proje süresince ilgili paydaşlar (çiftçiler, üreticiler, işletme sahipleri, kamu kurumu yetkilileri vd) ile yapılan anketler ve odak grup çalışmaları sonucunda elde edilen verileri aktarılmış, bu ve rilere göre katma değer oluşturacak en önemli faaliyetler; genç çiftçilerin teşvik edilmesi, yöreye uygun coğrafi işaretlerin alınması, maliyeti yüksek olan teknolojik ekipmanların belediyeler veya çiftçi kuruluşlarının aracılığıyla ortak kullanıma yönelik alınarak üreticinin kullanımına sunulması, olarak belirlenmiştir.

Başkent Üniversitesi BiyoTek Teknoloji Geliştirme Merkezi

Merkez, ilgili KOSGEB (Küçük ve Orta Ölçekli Sanayi Geliştirme ve Destekleme İdaresi Başkanlığı) mevzuatı çerçevesinde desteklenen ilk tematik Teknoloji Geliştirme Merkezi olarak kuruluşunu tamamlamış ve 31 Ekim 2020 tarihinde faaliyete geçmiştir. BiyoTek Teknoloji Geliştirme Merkezi, biyoteknoloji odaklı olarak tıp, sağlık, mühendislik teknolojilerinin kesiştiği sağlık bilimleri, gıda, tarım ve ilgili diğer teknolojik sektörlerde Ar-Ge/inovasyon içeren iş fikirlerini hayata geçirmek üzere kurulan firmalara çeşitli fırsatlar sunmaktadır.

Üniversitelerde kurumsal paydaşlarla ağlar kurulması ve öğrencilerin gelecek için gerekli becerileri kazanabilmeleri için çok yönlü yetiştirilmeleri önemlidir. Eğitim çeşitlendikçe beceriler de esneklik kazanacaktır. Bilgi ve becerilerin çeşitlenmesi, daha önce hiç karşılaşılmamış sorunlara uygun stratejilerin geliştirilmesinde faydalı olacaktır. Küresel dünyanın sorumluluk sahibi, yetenekli, topluma hizmet edebilen ama aynı zamanda insan olmanın tüm değerlerine saygı duyarak yetişmiş bireylere ihtiyacı bulunmaktadır [YÖK].

Başkent Üniversitesi Kütüphanesi

Başkent Üniversitesi Kütüphanesi, kullanıcılarına gerekli bilgi ve kaynakları sağlayan önemli bir eğitim ve araştırma merkezidir. Kütüphane 12500 m² alan üzerine kurulmuştur. Ödünç verme bankosu zemin kattadır. Süreli yayınlar ikinci kattadır ve her katta öğrenciler için çalışma masaları bulunmaktadır. Kütüphane aynı anda yaklaşık 1627 kişiye hizmet verebilmektedir. Kütüphane ağı, aynı anda 77 kullanıcıya hizmet

vereabilen SirsiDynix Otomasyon Sistemi üzerinde çalışmaktadır. Otomasyon sistemi tüm kütüphane materyallerini içeren bir veri tabanına sahiptir. Kullanıcılar anahtar kelimeleri girerek materyalleri arayabilir ve daha sonra konuya göre sınıflandırılmış istedikleri materyale ulaşabilirler. Ayrıca dolaşım süreci de bilgisayar sistemi tarafından gerçekleştirilmektedir. Sistem, geç dönüşler için otomatik raporlar üretir.

Şekil 11.

Başkent
Üniversitesi
Kütüphanesi
12500 m²
alan üzerine
kurulmuştur.



Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı

Ülkemizde Gastronomi ve Mutfak Sanatları eğitimi için yeterli alt yapıya sahip az sayıda bölüm bulunmaktadır. Bu nedenle Yiyecek-İçecek sektöründe kalifiye yetişmiş eleman açığı mevcuttur. Ülkemizde Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümleri 2003 yılından itibaren açılmaya başlamıştır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Programı, sektörün gereksinimlerini karşılayacak bir içerikte hazırlanmıştır. Üniversitemizde programa uygun fiziki alt yapı sağlanmıştır. Programımızda çağdaş teknoloji ve yöntemlerin kullanılması hedeflenmektedir. Mevcut tam donanımlı gastronomi laboratuvarları ve uygulama restoranları sayesinde modern ve en son teknoloji cihazlarla uygulama yapılması sağlanacaktır. Gastronomi ve Mutfak Sanatları Lisans Programı, öğrencilerimizin bilgi üreten ve bu bilgiyi geliştirip uygulayabilecek beceri ve yetenekle donanımlı yönetici adayları olarak yetişmesini sağlayacak şekilde analitik düşünme

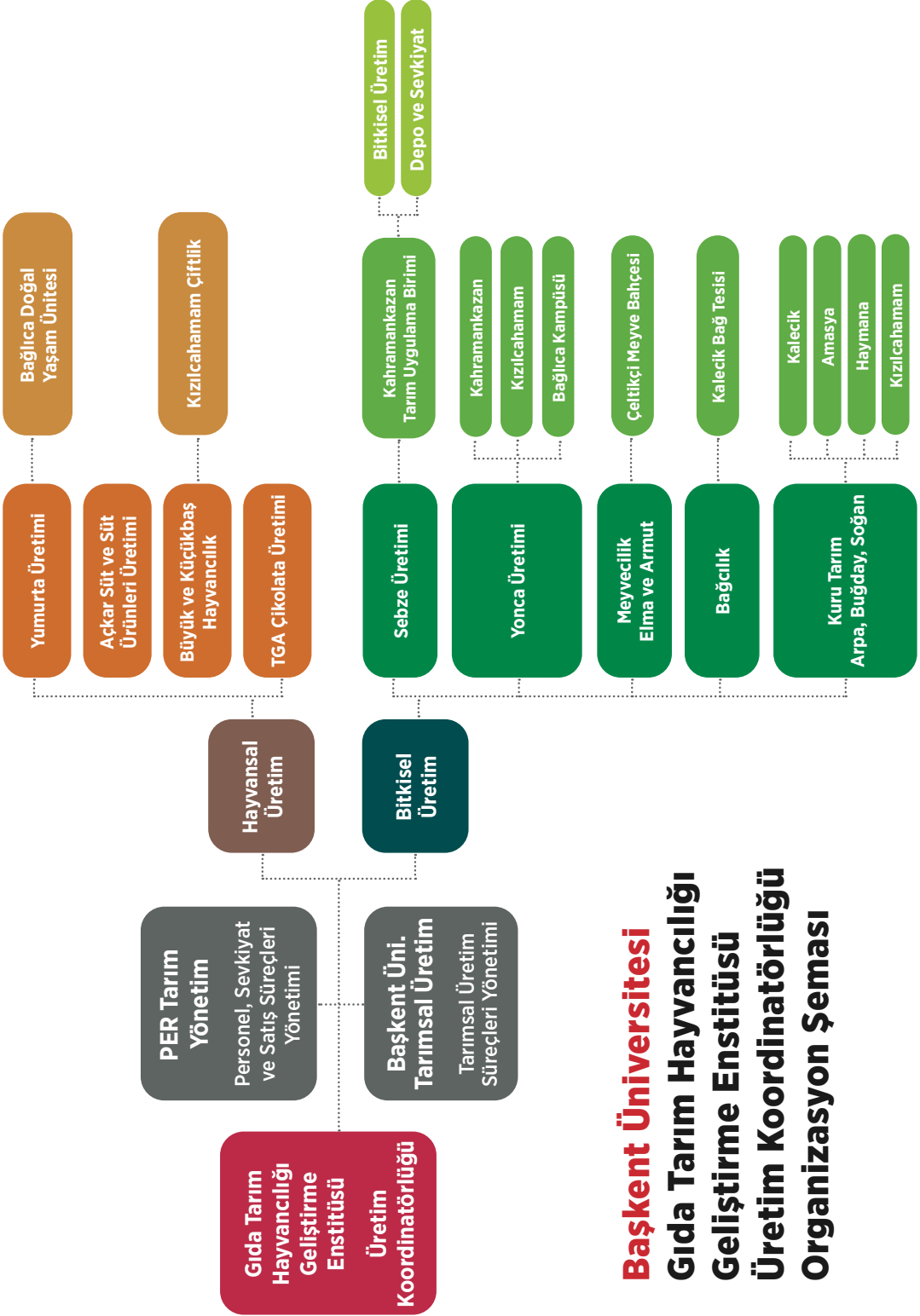
ve iletişim becerilerini yükseltecek, yaratıcı ve araştırmacı olmalarını teşvik edecek şekilde hazırlanmıştır.

Güzel Sanatlar Tasarım ve Mimarlık Fakültesi bünyesinde kurulan Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü fakültenin diğer bölümleri ile iş birliği içerisinde. Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümünde temel olan yemek sunumlarının başlı başına bir tasarım bilgi ve becerisi, estetik bakış açısı gerektirmesi sebebi ile fakültemizin diğer tüm bölüm öğrencilerinin aldığı Temel Tasarım, Estetik, Renk Bilgisi vb. derslerini Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü öğrencileri eğitim sürecinde almaktadır. İç Mimarlık Bölümü ile ortak derslerde buluşarak iç mekân tasarımı hakkında ders alıp, restoran, mutfak vb. mekânların tasarımı ve işlevsel kullanımı ile ilgili bilgi sahibi olmaktadır.



Şekil 12.
Gastronomi ve
Mutfak Sanatları
Bölümü





Başkent Üniversitesi Gıda Tarım Hayvancılığı Geliştirme Enstitüsü Üretim Koordinatörlüğü Organizasyon Şeması



Hepsi bizim ürünlerimiz...



gthe.baskent.edu.tr

gthe@baskent.edu.tr

+90 312 246 66 66 / 5139





BAŞKENT
ÜNİVERSİTESİ



Ek-2

SÜRDÜRÜLEBİLİR TARIM VE GIDA SİSTEMLERİ TEZLİ YÜKSEK LİSANS PROGRAMI



Başvuru Tarihleri: 01 Temmuz - 02 Eylül 2024

Sürdürülebilir Tarım
Bitki Islahı ve Genetik
Tarımsal Biyoteknoloji
İyi Tarım Uygulamaları

Sürdürülebilir Bitki Koruma Uygulamaları
Biyçeşitlilik

Gıda Teknolojileri
Tarım ve Gıda Teknolojilerinde Nanoteknoloji Uygulamaları
Gıda Mevzuatı ve Kalite Yönetimi

 [gida_tarim_enstitusu_baskent](https://www.instagram.com/gida_tarim_enstitusu_baskent)



0312 246 66 66 - 5139
Gıda Tarım ve Hayvancılığı Geliştirme Enstitüsü
gthe@baskent.edu.tr

