

BASIN BÜLTENİ

Tohumdan tabağa: Özyeğin Üniversitesi'nden Kampüs Bostan Projesi

16 Ekim Dünya Gıda Günü'nde Özyeğin Üniversitesi öğrencileri anlamlı bir projeye imza attı. Üniversitelerinde doğal bir gıda üretim alanı oluşturmak isteyen öğrenciler, Kampüs Bostan Proje'sini hayata geçirdi.

Akademik başarının yanı sıra sosyal sorumluluk bilincine sahip, duyarlı bireyler yetiştiren Özyeğin Üniversitesi, sürdürülebilirlik felsefesi ile kampüs içerisinde doğal bir gıda üretim alanı oluşturdu. Mimarlık ile Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümleri öğrencilerinin girişimi ve çabalarıyla kampüs içerisinde kurulan bostan, 16 Ekim Dünya Gıda Günü'nde Özyeğin Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Esra Gençtürk'ün konuşması ile açıldı. Şile Belediye Başkan Yardımcısı Abdullah Güllüce ve Kültür Müdürü Aysin Deniz Kuru'nun yanı sıra üniversitenin tüm paydaşlarının katılımıyla açılan bostanda ilk fideler dikildi. Kampüs Bostan Projesi sayesinde "Tohumdan Tabağa" mottosu ile daha bilinçli bir üretim sürecinin tecrübe edilmesi planlanıyor.

Özyeğin Üniversitesi Mimarlık ve Tasarım Fakültesi, Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu, Le Cordon Bleu İstanbul, öğrenci kulüplerimiz OZUCAD, ÖzÜ Cuisine, Çevre Kulübü, idari çalışanlar, akademisyenler ve öğrencilerin paydaş olarak yer aldığı Kampüs Bostan Projesi'ne ayrıca Şile Belediyesi'ne bağlı Şile Yeryüzü Pazarı Üreticileri de destek veriyor. Açılış etkinliğinde kullanılan tohum, fide ve yerel zirai teknik bilgi, Şile Yeryüzü Pazarı Üreticileri tarafından projeye sağlandı.

Özyeğin Üniversitesi Rektörü Prof. Dr. Esra Gençtürk, "Yemeğin tohumdan tabağa kadar olan serüvenine tarım, ekonomi, beslenme ve gıda bilimi, kültürel miras, mutfak sanatları, turizm ve hizmet sektörü pencerelerinden bakarak çok disiplinli bir bakış açısıyla eğitim alan öğrencilerimiz gıdadaki sürdürülebilirliğin önemini farkına varan ve üzerlerine düşen görevin bilincinde bireyler olarak hayata hazırlanıyor. Öğrencilerimiz aynı zamanda üretimde karşılaşılan zorlukların çözümü ile birlikte, tüketim aşamasında gıda kayıplarının minimuma indirilmesi ve gıda atıklarının yeniden değerlendirilmesi alanında da farklı bir bakış açısı kazanıyor.

İlk çalışmalarını 2014 yılında başlattığımız kampüste bostan kurma fikri, Mimarlık ve Tasarım Fakültesi, Uygulamalı Bilimler Yüksekokulu Gastronomi ve Mutfak Sanatları, Le Cordon Bleu İstanbul'da eğitim gören değerli akademisyenleri, öğrencileri ve çalışanlarımızın iş birliği ile öğrenci kulüplerimizin ortak sorumluluğunda bugün hayata geçti. Kampüs Bostan Projesi'nin açılışını Dünya Gıda Gününde yapmaktan mutluluk duyuyorum.

Büyük emeklerle gerçekleşen projemize destek veren, başta Şile Belediyesi ile Şile Yeryüzü Pazarı Üreticileri olmak üzere, emeği geçen herkese ve tüm paydaşlarımıza teşekkür ediyorum." dedi.

Ürünler Özyeğin Üniversitesi Gastronomi ve Mutfak Sanatları Bölümü müfredatında da kullanılacak

Öğrencilerin mutfakta kullanacakları ürünleri kendilerinin yetiştirmeleri sağlanarak tüm süreci tecrübe etmeleri amaçlanan Kampüs Bostanda yetiştirilecek ürünler, Gastronomi ve Mutfak Sanatları bölümü akademisyenlerinin danışmanlığında ve öğrencilerin araştırmaları ile seçilerek Özyeğin Üniversitesi ve Le Cordon Bleu müfredatında kullanılacak. Ayrıca, Mimarlık ve Tasarım Fakültesinin de proje paydaşı olması sebebiyle, şehir bostanları, permakültür, yaşam alanları ile gıda üretim alanlarının planlanması konularında da çalışmalar yapılacak.

Özyeğin Üniversitesi Kampüs Bostan Projesi ile öğrencilerin doğal yaşam, iyi/temiz gıda, slow food, kaynak tüketimi, adil gıda dağılımı gibi konularda farkındalıklarının artırılması hedefleniyor.

Özyeğin Üniversitesi hakkında

Yaşamla iç içe, araştırmacı ve girişimci bir öğrenim merkezi olarak topluma hizmet vermek amacıyla kurulan Özyeğin Üniversitesi, katma değer yaratan, yenilikçi eğitim modeli ile öğrencilerinin derinlemesine bilgi sahibi, yabancı dile hâkim, iletişim ve bilgi teknolojileri kullanımında yetkin, girişimci, derslerde ve gerçek dünyada kazandığı donanım ve deneyimler ile çevresinde ve çalışacağı kurumlarda fark yaratan bireyler olarak mezun olmalarını hedefliyor. Bilim, Sanayi ve Teknoloji Bakanlığı tarafından her yıl yayımlanan 'Girişimci ve Yenilikçi Üniversite Endeksi'nde son beş yıldır ilk 10'da yer alan Özyeğin Üniversitesi, başarılı öğrencinin şartları ne olursa olsun iyi bir eğitime ulaşabilmesi gerektiğine inanıyor. 2016-2017 akademik yılında kayıtlı lisans öğrencilerinin yüzde 82'si burslu öğrenim gören Üniversite, 6 fakülte ve 2 yüksekokul çatısı altında toplam 23 lisans programı; 3 enstitü bünyesinde 30 lisansüstü programıyla eğitim veriyor. Çekmeköy'de bulunan kampüsünde, toplam 280 bin metrekare alanda öğrencilerini hayata hazırlıyor.