SKA RAPORU

2023

THE GLOBAL GOALS

Birleşmiş Milletler'in Sürdürülebilir Kalkınma Hedefleri (SKH) arasında yer alan 12. Hedef, "Sorumlu Tüketim ve Üretim", kaynakların sürdürülebilir kullanımı ve çevre dostu üretim ve tüketim modellerinin benimsenmesini amaçlamaktadır. Bu hedef, doğal kaynakların verimli kullanılmasını, atıkların azaltılmasını, sürdürülebilir tedarik zincirlerinin oluşturulmasını ve sürdürülebilir ekonomik büyümeyi teşvik etmeyi hedeflemektedir.

KÜRESEL HEDEFLER:

12.1- Sürdürülebilir Tüketim ve Üretim İçin 10 Yıllık Çerçeve Programı'nın uygulanması

12.2- Doğal kaynakların sürdürülebilir yönetimi ve etkin kullanımı

12.3- Küresel kişi başı gıda atıklarının yarıya indirilmesi

12.4- Sorumlu kimyasal ve atık yönetimi

12.5- Atık üretiminin önemli ölçüde azaltılması

12.6- Şirketlerin sürdürülebilir uygulamalar ve sürdürülebilirlik raporlamaları için teşvik edilmesi

12.7- Sürdürülebilir kamu ihale politikaları ve eylem planlarının teşvik edilmesi

12.8- Evrensel sürdürülebilir yaşam biçiminin teşvik edilmesi

12.A- Gelişmekte olan ülkelerin sürdürülebilir tüketim ve üretime yönelik bilimsel ve teknolojik kapasitelerinin desteklenmesi

12.B- Sürdürülebilir turizmin izlenmesine yönelik araçların geliştirilmesi ve uygulanması

12.C- Savurgan tüketimi teşvik eden piyasa aksaklıklarının ortadan kaldırılması

Küresel olarak doğal kaynak tüketimi 1970'ten bu yana 3 kat arttı ve bu hızla devam ederse, kaynak talebi 2060'a kadar 190 milyar tona ulaşabilir.

Ortalama olarak bir kişi her yıl 120 kg yiyecek israf ediyor!

Selçuk Üniversitesi Sıfır Atık Birimi faaliyet raporunda belirtilen çalışmalar çerçevesinde Üniversitemiz merkez kampüsü ve ilçe birimlerimizin tamamına yakınında temel seviyede Sıfır Atık Sistemi kurulmuş ve sertifikalandırılmıştır. İdari ve Mali İşler Daire Başkanlığı E-İMİD Sistemi üzerinden açmış olduğumuz Sıfır Atık portalı aracılığı ile tüm birimlerimiz binalarında toplanan atıkları düzenli olarak sisteme ekleyebilmektedirler.

Geri kazanılabilir tehlikesiz atıkların oluşumunun ve miktarının azaltılması; tek kullanımlık tabak, bardak ve çatalların yerine tekrar kullanılabilen malzemeden yapılmış ekipmanların kullanılması; kağıt, metal, cam, plastik vb. atıkların depolama ve taşınması esnasında daha az yer kaplaması için sıkıştırılarak atılması; toksik atıklar, atık pil, bitkisel atık yağ, atık toner ve kartuş gibi tehlikeli atıkların ayrı ayrı toplanarak geri dönüşüme kazandırılması anlayışı üniversitemiz tarafından benimsenmiştir.

Selçuk Üniversitesi sürdürülebilir kalkınma ve küresel vatandaşlığın tam olarak yaygınlaştırılması için olabildiğince çaba harcamaktadır. İlgili konular müfredata yerleştirilerek öğrencilerimizin bilgilendirilmesi amaçlanmaktadır. Yanı sıra yapmış olduğumuz etkinlikler ve sosyal medya hesaplarımız ile daha fazla kitleye ulaşmayı hedeflemekteyiz.

KOP İLE YERLİ VE MİLLİ MOR HAVUÇ ISLAHI PROJESİ

Tohumda dışa bağımlılıktan kurtulmak, yerli ve milli imkanlarla tohum üretimini geliştirmek; bölge ekonomisine olduğu kadar ülke ekonomisine de katkı sağlayacak önemli bir ihtiyaçtır. KOP ile Yerli ve Milli Mor Havuç Islahı Projesi, Selçuk Üniversitesi Ziraat Fakültesinin alanında deneyimli hocalarıyla birlikte planladı. Gıdadan tekstile kadar hemen hemen her alanda kullanılabilecek bu ürünün, sanayii için önemli bir ihtiyaç olan doğal renklendirici özellikleriyle katkı sağlaması, ithalat miktarlarını azaltması, fiyat dengelenmesine hizmet etmesi ve ihracat için gerekli olan hammadde ihtiyacının iç piyasa koşullarından karşılanmasını sağlaması hedeflenmiştir. Üniversitemiz projenin çıktıları itibarıyla nitelikli bir laboratuvara kavuştu. Geliştirilen bu proje ile mor havuç ıslahında kullanılabilecek nitelikli bir gen havuzu da oluşturuldu.

Selçuk Üniversitesi, özellikle buğday çeşitlerinin ıslahı, şeker pancarı, ayçiçeği, yemeklik tane baklagiller, yem bitkileri, havuç, domates başta olmak üzere farklı sebzelerin ıslahı konusunda farklı kurum ve kuruluşlarla çalışmalar gerçekleştirerek yeni çeşitlerin geliştirilmesine katkı sağlıyor. Üniversite bünyesindeki Sarıcalar Araştırma ve Uygulama Çiftliği'nde üretime katkı sunulmaktadır. Ayrıca, yapılan çalışmalarda elde edilen sonuçlar ve deneyimler bölgedeki çiftçilerle paylaşılarak bitki yetiştiriciliği konusunda faydalanmaları sağlanmaktadır.

Yine, Sarıcalar Araştırma ve Uygulama Çiftliği'nde kurak ve yarı-kurak bölgelerde karpuz ve kavun üretiminde kullanılan su ihtiyacının minimum düzeye düşürülmesine yönelik projeler geliştirilmektedir.

"TARIMDA DİJİTAL DÖNÜŞÜM - DİJİTAL HAYVANCILIK" ÇALIŞTAYI

Çevre kirliliği, kaynak yetersizliği, doğanın kendini yenileme gücü gibi başlıklar, pandemiyle birlikte çok daha belirgin bir hale geldi. Pandemi, doğal ve organik gıda arayışının çoğalmasını, insanların endüstriyel ürünlere karşı bakışının değişmesine de zemin hazırladı.

Çalıştayda:
Süt Sağım Makine ve Tesislerinin Periyodik Testleri ve Deney Raporu'nun Önemi, Süt Hayvancılığının Daha İyi Çevre Yönetimi ve Şeffaflığı İçin Gömülü Sensörlere Sahip Pratik Bir Veri Yönetim Sisteminin Geliştirilmesi, Süt Sığırcılığında Hastalık Teşhis ve Üreme Süreçleri Yönetimi, Elektronik Hayvan Takip Sistemi, Sağım Sistemlerinde Sütölçer Teknolojisindeki Gelişmeler, Allfle Sürü Yönetim Sistemi Yeni Nesil Çiftlik Yönetim Sistemi, Süt Hayvancılığında Dijital Gelişmeler, Tarım ve Hayvancılıkta Otomasyon Kullanımı, Elektrikli Kendi Yürür Yem Karma ve Dağıtma Makinesi ve GPS Kontrollü Katı Ahır Gübre Dağıtma Makinesi

başlıklarında sunumlar yapıldı.

Selçuk Üniversitesi Akşehir Mühendislik ve Mimarlık Fakültesi Gıda Mühendisliği Bölümü Doç. Dr. Abdullah Kurt tarafından yürütülen “Piliç-Hindi Mekanik Ayırma İşlem Atıklarından Jelatin Üretimi ve Şekerleme Ürünlerinde Kullanımı” projesi ile hem dışa bağımlılığı azaltmak hem de jelatine yönelik kuşkuları minimum seviyeye çekmek için yerli imkanlarla jelatin üretilmesi hedeflendi. Bu kapsamda kanatlı yan ürünler değerlendirilerek proje kapsamında iki farklı hammaddeden jelatin üretimi gerçekleştirildi.

Sürdürülebilir Gastronomi Konuşuldu!

Gastronomi, günümüzün popüler kavramlarından ve içi doldurulması gereken bir turizm türü olarak karşımıza çıkıyor. **Tarlada üretilen bir ürünün soframıza gelinceye kadar yüzde 50’sinin zayi, gıda israfı ya da kayıpla karşılaştığını görüyor ve buna dikkat çekmek istiyoruz!**

Sağlıklı Beslenme Etkinliği düzenlendi ve afetzedeler bilgilendirildi.

Selçuk Üniversitesinde yıllık ortalama 65 bin bitki üretiliyor

Temiz Üretim, Yeşil Mutabakat ve Sürdürülebilir Atık Yönetimi Çalıştayı ile temiz çevre, tüketim kültürü ve israf konularında farkındalık oluşturuldu!

SELÇUK ÜNİVERSİTESİ