



SKA RAPORU

2024

2 AÇLIĞA
SON



THE GLOBAL GOALS

Pişi ve Çay İkramı (11.01.2024)



Engelli Öğrenci Birimi Koordinatörlüğü tarafından Alaeddin Keykubat Yerleşkesi'ndeki Atatürk Öğrenci Yurtlarında kalan öğrencilere pişi ve çay ikram edildi.

Selçuk Üniversitesinde öğrencilere iftariyelik kumanya dağıtıldı (20.03.2024)



Selçuk Üniversitesi Yabancı Diller Yüksek Okulu Müdürü Prof. Dr. Yılmaz Koç'un öncülüğünde düzenlenen etkinlik ile ramazan ayının ruhuna uygun paylaşma, dayanışma ve yardımlaşma kültürünün bir sonraki nesle aktarılması ve bu aya has geleneklerin sürdürülebilirliği amaçlandı.

Gazze için kermes (27.05.2024)



Selçuk Üniversitesi (SÜ) Eczacılık Fakültesi öğrencileri Gazze'ye destek olmak amacıyla kermes düzenledi. Selçuk Üniversitesi Eczacılık Fakültesi öğrencileri Gazze yararına düzenledikleri kermeste kendi imkanlarıyla yaptıkları yemekleri ve tatlıları satışa sundular.

Dünyanın en büyük su krizi Gazze'de yaşıyor (28.08.2024)



Selçuk Üniversitesi İktisadi ve İdari Bilimler Fakültesi Uluslararası İlişkiler Bölümü Öğretim Üyesi Prof. Dr. Vakur Sümer, iklim değişikliğinin etkileri ve İsrail saldırıları nedeniyle dünyada en büyük su krizinin Gazze'de yaşandığına dikkat çekti. Bölgede yetersiz olan yağışın daha da azaldığını, buharlaşmanın

arttığını ve hızlı nüfus artışının kişi başına kullanılabilir su miktarını azalttığını belirten Sümer, İsrail saldırılarının ardından su varlığının daha da problemli hale geldiğini vurguladı. Gazze'de su probleminin süreceği ve gelecekte bölge dışı kaynaklardan su transferinin gündeme gelebileceği öngörüsünü paylaşan Sümer, şu an için en acil ihtiyaçlardan ilkinin su, ikincisinin ise gıda olduğunun altını çizdi. Bu durumdan en çok kadınlar ve çocuklar etkileniyor.

Selçuk Üniversitesi gıda güvenliğinin sağlanması, tüketicinin bilinçlendirilmesi ve israfın önüne geçilmesini amaçlıyor (20.09.2024)



Et, balık süt, peynir gibi özellikle dolapta muhafaza edilen ürünlerin belli bir sıcaklığa maruz kaldıktan sonra organik azotlu bileşikler ürettiğini ve tüketilmesi halinde insan sağlığı açısından ciddi tehlikeler oluşturduğunu vurgulayan Prof. Dr. Serkan Erdemir, “Marketten aldığımız bazı ürünlerin son kullanma tarihi yanlış beyan edilebiliyor, kullanmadan çöpe atılabiliyor. Tüketicileri bilinçlendirmek adına bu kitlerin hazırlanmasını hedefliyoruz. Projenin hayata geçmesi halinde bu tarz gıdalar kontrollü bir şekilde gönül rahatlığıyla tüketilebilecek. Böylece israfın da önüne geçilecek. Ülke ekonomisi açısından özellikle gıda ambalaj sektörüne çok büyük katkı sağlanarak, gıda güvenliği oluşturulacak” ifadelerini kullandı.

Çorba ve Makarna İkramı (26.11.2024)



Konya Büyükşehir Belediyesi Gençlik Meclisi tarafından organize edilen ve Alaeddin Keykubat Yerleşkesi'ndeki Merkezi Derslik Binası önünde düzenlenen programda 5 bin öğrenciye çorba ve makarna ikramında bulunuldu. Öğrencilerin soğuk kış günlerinde sıcak bir mola vermesi amacıyla gerçekleştirilen etkinlik memnuniyetle karşılandı.