

AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ
MÜHENDİSLİK FAKÜLTESİ

2022-2023 Güz Dönemi Toplumsal Destek Projeleri

Anabilim Dalı	Gıda Mühendisliği
Sorumlu Öğretim Üyesi	Firuze ERGİN ZEREN
E-mail adresi	fergin@akdeniz.edu.tr
Tel no	0242 310 6380

PROJE 1

TDP Eğitim ekibi	Lara Serap Özgüngör, Ece Pınar Akdağ, İrem Gül Alp
TDP'nin kapsamı	Ev kadınlarına evde hazırladıkları gıdaların güvenilirliği, hijyeni, yapımı ve muhafazası hakkında bilgi verilmesi
Öğrenci sayısı	3
TDP adı	Bilinçleniyorum
Amaç ve Öğrenim hedefleri	Kendi emekleri ile evlerinde hazırladıkları çeşitli gıdaları satan kadınlara ulaşım yaptıkları yanlışlar doğrultusunda ortaya çıkabilecek gıda zehirlenmeleri hakkında bilgilendirmek. Ulaşılabilecek kitle ile hem ailede hem de söz konusu gıdaları satın alıp tüketen kişilerdeki muhtemel gıda zehirlenmelerinin önüne geçmek
Kazanımlar	Yanlış konserveleme sonucu oluşan ölümcül hastalıklara neden olan <i>Clostridium botulinum</i> bakterisinin temel düzeyde kavranılması.
Proje çalışma planı	1)Teorik olarak bilgi sahibi olmak için kitap ve makalelerin okunması 2)Alanda uzman kişilerle görüşme ve toplantılar ile bilgi edinme 3)Sunumlar hazırlanma 4)Sunum yapılacak mekânın ayarlanması
Proje kapsamında yürütülmesi planlanan etkinlikler	•Antalya Gıda Mühendisliği Odası ile iş birliği yaparak bilgi alışverişi yapılması •Kadın Kooperatifleri ve kadınlara yönelik eğitim yerleri ile gıda güvenliği ve konserveleme konusunda farkındalık etkinlikleri

GIDA GÜVENLİĞİ ve HİJYENİ

► İnsanın en temel ihtiyaçlarından olan beslenme ve sağlıklı yaşam, gıda güvenliği esasıyla mümkündür. Dünyada ki bir çok yeni hastalığın türeyişi gıda güvenliğinin önemini göstermiştir. Gıda kaynaklı hastalıklar, hem gelişmiş hem de gelişmekte olan ülkelerde insan sağlığı üzerinde olumsuz sonuçlar doğurmaktadır.

► Gıda güvenliği, insanları bakteri, mantar, parazit ve virüs gibi mikropların neden olduğu gıda kaynaklı hastalıklardan korumak için, gıdaların uygun şekilde işlenmesi, pişirilmesi ve korunmasını ifade eder. Böylece, doğru gıda kullanımı uygulamaları, günümüzde gıda kaynaklı hastalıkların görülme riskini ciddi oranda düşürebilir. Gıda güvenliği sistemlerinin kullanılmasıyla, gıdalar birçok faktör açısından güvenli olarak üretilir. **Günümüzde gıda kaynaklı hastalıkların büyük bir kısmı, gıda güvenliğinin sağlanamadığı şartlarda ve ortamlarda üretilen ürünlerden kaynaklanmaktadır.**

Gıda Hijyeni ise gıda maddelerinin güvenilir olarak tüketime sunulması için gıda zincirinin safhalarında alınan önlemler veya tehlikelerin kontrolü ve amaçlanan kullanımını hesaba katarak, bir gıda maddesinin insan tüketimine uygunluğunun sağlanması için gerekli önlemler ve koşullardır.





10
986 =
└─ 6
└─ 80
└─ 900

100miz
ELEViZ
Televizyon
Eğitimi Men
g-g-j-p-y



HAZIRLAYANLAR

ECE PINAR AKDAĞ
LARA SERAP ÖZGÜNGÖR
İREM GÜL ALP

PROJE 2

TDP Eğitim ekibi	Ezgi ATMACA, Havva Nur SABIRLI, Çağla Mine ÇOBAN, Aybüke AVKIRAN, Fadime DOĞAN
TDP' nin kapsamı	Down Sendromlu bireyler ve bireylerin aileleri
Öğrenci sayısı	5
TDP adı	Down Sendromlu Bireylerin Beslenmesi
Amaç ve Öğrenim hedefleri	Amaç: Down sendromlu bireylerin sağlığını ve gelişimini sürdürebilmeleri için ailelerini bilgilendirerek daha bilinçli bir şekilde hareket etmelerini sağlamak.
	Hedefler: -Ailelerin farkındalığını arttırmak. -Bireylerin daha sağlıklı bir yaşam sürmesini sağlamak. -Down Sendromlu bireylerin obezite, çölyak ve şeker hastalıklarının oranını azaltmak.
Kazanımlar	Down sendromlu bireyleri ve bireylerin ailelerini, bireylerin beslenmesi hakkında bilinçlendirmek
Proje çalışma planı	-Antalya merkez ilçe belediyeleri ile görüşüp bu konu hakkında projeleri olup olmadığını öğrenmek. Var ise proje hakkında bilgi almak. -Alanında yetkin kişilerle görüşmek ve bilgi almak. -Projenin kapsadığı konu ile ilgili kaynak kitap ve makale okumak. -Projeyle ilgili sunum hazırlamak. -Sunumun projenin kapsadığı kişilere sunulması.
Proje kapsamında yürütülmesi planlanan etkinlikler	-Konferans salonunda ailelere down sendromlu bireylerin beslenmesi hakkında bilgi verdiğimiz bir konuşma düzenlenecek. -Down sendromlu bireylere besinler hakkında kısa bilgiler (besin içerikleri karbonhidrat, yağ vs...) verip sahnede birer cümleyle sunmaları istenecek.







- “
- × Hazırlayanlar (Grup 2)
 - × Ezgi Atmaca
 - × Fadime Doğan
 - × Havva Nur Sabırlı
 - × Aybüke Avkıran
 - × Çağla Mine Çoban

PROJE 3

TDP Eğitim ekibi	Dilek Kabasakal, Sümeyye Yağcı, Hatice İki kardeş, Nejdet Ataman Kanbir, Furkan Kemal Gürbüz, Emircan Akar
TDP' nin kapsamı	Süt ve süt ürünlerinin tüketimi konusunda farkındalık yaratmak ve süt ve ürünlerinin faydaları ile zararları hakkında bilgi sahibi olmak amacıyla yürütülecek etkinlikleri kapsamaktadır.
Öğrenci sayısı	6
TDP adı	Sağlıklı besleniyorum
Amaç ve Öğrenim hedefleri	Ortaokul çağındaki öğrencilerin erken yaşlarda, tükettikleri gıdalar hakkında farkındalık sahibi olmaları, sağlıklı beslenmeleri, süt ve süt ürünleri hakkında bilgilendirilmeleri
Kazanımlar	Üretim aşamalarını tanıma, sağlıklı beslenmeye yönelim. Toplum ve birey sağlığını gıda ile ilişkilendirme bilincini kazandırmak.
Proje çalışma planı	Teorik olarak bilgi sahibi olmak için kitap ve makalelerin okunması, Alanında uzman kişilerle görüşme ve toplantılar ile bilgi edinme Sunum hazırlama Sunum yapılacak okulun belirlenmesi
Proje kapsamında yürütülmesi planlanan etkinlikler	Sunum yapılacak yaş grubuna uygun sınıfın seçilmesi Antalya Gençlik ve Spor Başkanlığı ile iş birliği yapılması Mecdude Başakıncı Ortaokulu'nda sunum yapılması

Gıda mühendisliği nedir?

Gıda mühendisliği; fizik, kimya, biyoloji ve uygulamalı matematik gibi temel bilimler ile temel mühendislik bilgilerini ve uygulamalarını birlikte kullanarak, bunları tasarım, ekonomi, beslenme ve yaşam bilimleri ile ilişkilendirerek gıda sanayine yeni açılımlar sunan, yeni ürün ve yöntemler geliştiren, toplumun genel ve özel beslenme problemlerine çözümler üreten bir mühendislik dalıdır.







• TEŞEKKÜRLER

- Dilek Kabasakal
- Sümeyye Yağcı
- Hatice İki kardeş
- Nejdet Ataman Kanbir
- Furkan Kemal Gürbüz
- Emircan Akar

PROJE 4

TDP Eğitim ekibi	Memduha Nur Ay, Melisa Karaca
TDP' nin kapsamı	İlkokul öğrencilerine sütü tanıtmak, sevdirmek, faydaları hakkında bilgi vermek
Öğrenci sayısı	2
TDP adı	Seviyorum, büyüyorum
Amaç ve Öğrenim hedefleri	Çocukların bilinçli birer süt tüketicisi olması
Kazanımlar	Belli bir yaş grubuna sütün neden düzenli tüketilmesi gereken bir gıda olduğu anlatılmış ve geri dönüşler olumlu olmuştur.
Proje çalışma planı	<p>Çocukların yaş ve algı düzeylerine uygun dikkatlerini çekebilecek sunum hazırlanması</p> <p>Sunumun gerçekleştirileceği TEGV ile sunum tarihi, yeri ve ulaşılabacak yaş kitlesinin belirlenmesi</p> <p>Antalya Gıda Mühendisleri Odası ile görüşülerek süt için sponsor desteği sağlanması</p>
Proje kapsamında yürütülmesi planlanan etkinlikler	<p>TEGV salonunda 60 öğrencinin katılımıyla farklı saatlerde sunumların gerçekleştirilmesi</p> <p>Sunum sonrası öğrencilerle karşılıklı soru-cevap yapılması</p> <p>Süt dağıtımı</p>

SEVIYORUM, BÜYÜYORUM

AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ GIDA
MÜHENDİSLİĞİ BÖLÜMÜ







MEMDUHA NUR AY



MELISA KARACA



SUNUMU HAZIRLAYAN EKİP

PROJE 5

TDP Eğitim ekibi	Kenan Doğan, Furkan Ege, Büşra Kenan, Selin Şamlı, Ecem Aydeniz, Şevval Yılmaz
TDP' nin kapsamı	Gıda ve Gıda Mühendisliği hakkında bilgilendirme
Öğrenci sayısı	6
TDP adı	Gençlerle İç İçe
Amaç ve Öğrenim hedefleri	Gençlerde gıdaların besleyici değerleri hakkında bilinç oluşturmak, Tüketilen gıdaların etiketlerinin okunması
Kazanımlar	Gençlerin beslenmeyi anlaması, araştırma alışkanlığı kazandırılması, Gıda Mühendisliğinin anlaşılması
Proje çalışma planı	Alanında uzman kişilerle görüşülmesi Proje üzerine araştırma yapmak Çizimleri ve anlatı broşürlerinin hazırlanması Akdeniz Üniversitesindeki öğrenci topluluklarında kayıtlı öğrencilere ulaşmak
Proje kapsamında yürütülmesi planlanan etkinlikler	80 öğrenci ile görüşülüp gıda, gıda etiketleri, ambalajları ve Gıda Mühendisliği konularında bilgi verilmesi



AKDENİZ ÜNİVERSİTESİ
Mühendislik Fakültesi
Gıda Mühendisliği Bölümü

Toplumsal Destek Projesi YUMURTA

Dr. Firuze ERGİN

Büsra KENAN
20200806503



