



T.C.
TOKAT GAZİOSMANPAŞA ÜNİVERSİTESİ
Toplumsal Katkı ve Sosyal İnovasyon Koordinatörlüğü
Proje Öneri Formu

Doküman No	
İlk Yayın Tarihi	
Revizyon Tarihi	
Revizyon No	
Sayfa No	1/1

1. GENEL BİLGİLER

PROJE NUMARASI: Bu alan Toplumsal Katkı ve Sosyal İnovasyon Koordinatörlüğü tarafından doldurulacaktır.

PROJE BAŞLIĞI : Güvenli Kap, Sağlıklı Mutfak

PROJE HAZIRLIĞI YAPAN BİRİM: ZİLE MESLEK YÜKSEKOKULU

PROJE YÜRÜTÜCÜSÜ: Zeynep Sude KASAPOĞLU (Gıda Teknolojisi 1. Sınıf Öğrencisi)

PROJE EKİBİ:

PROJE TÜRÜ :

- Sosyal Sorumluluk ve Gönüllük
- Sosyal İnovasyon
- Sosyal Girişimcilik
- Topluma Hizmet Uygulamaları
- Toplumsal Araştırma Projeleri
- Yerel/ Bölgesel Kalkınma
- Diğer

HEDEF KİTLE :

- Demografik Gruplar (25-64 yaş)-(Ebeveynler, ev hanımları vb.)
- Dezavantajlı ve Özel Gereksinimli Gruplar (**Açıklayınız**)
- Kurumsal ve Sektörel Paydaşlar (**Açıklayınız**)
- diğeri

2. PROJE ÖZETİ

Sorun / İhtiyaç Tanımı: Kırsal bölgelerdeki mutfaklarda plastiklerin yanı sıra ahşap ve teflon mutfak gereçlerinin hatalı kullanımı ciddi bir halk sağlığı problemidir. Özellikle yüzeyi çizilmiş, tabanı deforme olmuş teflon tavalara, içeriğindeki PFOA (Perflorooktanoik asit) gibi kimyasalların gıdaya karışmasına ve yüksek ısıda toksik gaz salınımına neden olmaktadır. Bununla birlikte, geleneksel mutfakların vazgeçilmezi olan ahşap gereçler (kaşık, kesme tahtası vb.), gözenekli yapısı sebebiyle gıda kalıntılarını ve nemi hapsederek bakteri üretimine (özellikle Salmonella ve E. coli) çok müsaittir. Ahşap malzemenin deterjanla yıkanması sonucu kimyasalların doku arasına sızması ve çatlaklarda oluşan küf oluşumları, gıda güvenliğini doğrudan tehdit etmektedir.

Amaç ve Hedefler: plastik kodlarının yanı sıra, "görünmez tehlike" olarak adlandırılan plastik, ahşap ve teflon deformasyonları hakkında bilinç düzeyini artırmayı hedefler. Hedefimiz; köylerdeki ebeveynlere ve yetişkinlere ahşap gereçlerin hijyenik bakımını (yağlama, dezenfekte etme) öğretmek, kullanım ömrü dolmuş plastik ve teflonların kanserojen etkilerini anlatmak ve mutfaklarda bu materyallerin doğru kullanımını sağlayarak gıda kaynaklı zehirlenme ve uzun vadeli hastalık risklerini minimize etmektir.

Kapsam: Zile MYO Gıda Teknolojisi öğrencilerinden oluşan ekip, pilot köylerdeki saha ziyaretlerinde sadece plastikleri değil; kararmış ahşap kaşıkları, çatlamış tahtaları ve kaplaması kalkmış teflon gereçleri de inceleyecektir. Eğitimlerde bu materyallerin güvenli kullanım süreleri ve temizleme yöntemleri uygulamalı olarak gösterilecektir.

3. ÖZGÜN DEĞER

Bu proje, akademik gıda güvenliği bilgisini laboratuvar ortamından çıkarıp, Tokat'ın kırsal yaşam pratikleri ve geleneksel mutfak kültürüyle harmanlaması bakımından yenilikçi bir yaklaşıma sahiptir. Mevcut farkındalık çalışmaları genellikle genel geçer bilgilendirmelerle sınırlı kalırken, projemiz "yerinde risk tespiti ve ikame yöntemi" ile doğrudan davranış değişikliğini hedefler. Ayrıca kırsal kesimde plastiklerin altındaki numaraların (3, 6, 7) anlamı ve sıcak gıda temasıyla oluşan migrasyon (sızma) riski bugüne kadar sistematik bir saha çalışmasıyla ele alınmamıştır.

Tokat'a Özgü Katma Değer (varsa):

4. YÖNTEM

Proje, belirlenen hedeflere ulaşmak için "Katılımcı ve Uygulamalı Eğitim Modeli" üzerine kurgulanmış olup 4 ana aşamadan oluşmaktadır:

Ön hazırlık: Bu aşamada Zile Meslek Yüksekokulu Gıda İşleme Bölümü Öğrencileri İlgili dokümanları hazırlayacak, Eğitim için gerekli plan ve programları yapacaktır.

Uygulamalı Eğitim Programı (Atölye Çalışması): Köy meydanlarında veya sosyal alanlarda gerçekleştirilecek atölyelerde, gıda kaplarının altındaki kodların anlamı, çizik yüzeylerin mikrobiyolojik ve kimyasal riskleri "görsel karşılaştırma" yöntemiyle anlatılacaktır. 3. Saha Uygulaması (Mutfak Ziyaretleri ve Pilot Uygulama): "Mutfak Güvenliği Ekibi" tarafından gönüllü haneler ziyaret edilerek mutfaklardaki kaplar yerinde incelenecektir. Bu aşamada, gıda için uygun olmayan kaplar (örneğin eski deterjan bidonları) etiketlenecek ve sembolik bir değişim kampanyasıyla bu kapların yerine cam veya paslanmaz çelik sağlıklı alternatiflerin kullanımı teşvik edilecektir.

Veri Analizi ve Raporlama: Eğitim ve saha ziyareti sonrası son testler uygulanarak farkındalık artışı ölçülecektir. Elde edilen veriler; nicel (anket sonuçları) ve nitel (saha gözlemleri) yöntemlerle analiz edilerek, Tokat'ın diğer köyleri için de model olabilecek bir "Kırsal Gıda Güvenliği Raporu" oluşturulacaktır.

5. PROJE YÖNETİMİ

Proje Başlangıç Tarihi: Başlangıç Tarihi: 01.05.2026

Proje Bitiş Tarihi: | Bitiş Tarihi: 01.05.2027

Toplam Süre (ay): 12 Ay

- İş Paketleri**
1. Ekiplerin kurulması ve eğitim materyallerinin tasarımı.
 2. Resmi izinlerin alınması ve lojistik planlama.
 3. Saha uygulaması (2 köyde eğitim ve hane ziyaretleri).
 4. Sonuçların yorumlanması ve raporlama

İŞ-ZAMAN ÇİZELGESİ

İŞ PAKETLERİ	1.Ay	2.Ay	3.Ay	4.Ay	5.ay	6.ay	7.Ay	8.Ay	9.Ay	10.Ay	11.Ay	12.ay
İP 1:	■	■										
İP 2:			■									
İP 3:				■	■	■	■	■	■			
İP 4:										■	■	■
...												

6. PAYDAŞ VE KAYNAK PLANI

Paydaşlar (Kurum / Birim / STK)	Rol ve Sorumluluk	Sağlayacağı Kaynak (insan, finans, mekân vb.)
Köy Muhtarlıkları	Halka Duyuru, koordinasyon ve kurumsal	Saha çalışmaları için gönüllü insan kaynakları
Gençlik Merkezi	Kordinasyon ve kurumsal iletişim, yardımlaşma ve görünürlük izleme ve rehberlik	Etkinlik ekipmanları, proje ekibi için atölye çalışma alanları

7. BEKLENEN ÇIKTILAR VE YAYGIN ETKİLER

Beklenen Çıktılar

Bilgi düzeyi: Köy halkının daha bilinçli gıda kaplarını kullanması ve oluşabilecek sağlık risklerinin azaltılması ve nesilden nesile aktarılması

Envanter ve Analiz Raporu: Pilot köylerdeki mevcut mutfak gereçleri kullanım durumunu ve değişim oranlarını içeren bilimsel veri seti ve sonuç raporu.

Görsel Materyal Seti: Plastik kodları, teflon ve ahşap kullanım risklerini anlatan infografikler, afişler ve sosyal medya içerikleri.

Atık Yönetimi: Toplanan riskli plastik ve metal kapların geri dönüşüm tesislerine teslim edilerek çevreye duyarlı şekilde imha edilmesi.

Yaygın Etkiler

Toplumsal Bilinç ve Sağlık: Zile köylerindeki katılımcıların en az %80'inin plastik kodlarını doğru okumayı öğrenmesi, deterjan bidonu kullanımının son bulması ve gıda kaynaklı kimyasal maruziyetin uzun vadede azaltılması.

Davranış Değişikliği: Mutfaklarda çizik teflonların ve bakteri yuvası haline gelmiş ahşap gereçlerin kullanım dışı bırakılarak, yerlerine cam ve çelik gibi sürdürülebilir alternatiflerin kullanım alışkanlığının kazandırılması.

Öğrenci Gelişimi (Hizmet Ederek Öğrenme): Gıda Teknolojisi öğrencilerinin akademik bilgilerini sahada halka aktararak iletişim, liderlik ve mesleki uygulama becerilerini geliştirmeleri.

Model Oluşturma: Bu pilot çalışmanın çıktıları ve metodolojisinin, Tokat'ın diğer ilçelerine ve Türkiye genelindeki benzer kırsal bölgelere uygulanabilir bir "Toplumsal Katkı Modeli" teşkil etmesi.

Sürdürülebilirlik: Sosyal Gençlik Kulübü bünyesinde bu projenin her yıl farklı köylerde tekrarlanarak gelenekselleşmesi ve üniversite-halk bağının güçlendirilmesi.

8. PROJE BÜTÇESİ

Finansman Kaynağı	Tutar (₺)
TÜBİTAK / BAP / Kalkınma Ajansı / AB Projesi	
Sponsorluk / Bağış	
Üniversite/Fakülte Bütçesi	
Özkaynak (Kişisel/Ekip içi fonlama)	
Diğer (UNIDES)	75000
TOPLAM	75.000

9. PROJENİN SKA İLE İLİŞKİSİ

Proje hangi SKA'larla ilişkilidir? (Birden fazla amaç seçilebilir.)

- | | |
|--|---|
| <input type="checkbox"/> 1. Yoksulluğa Son | <input type="checkbox"/> 10. Eşitsizliklerin Azaltılması |
| <input type="checkbox"/> 2. Açlığa Son | <input type="checkbox"/> 11. Sürdürülebilir Şehirler ve Topluluklar |
| <input checked="" type="checkbox"/> 3. Sağlık ve Kaliteli Yaşam | <input checked="" type="checkbox"/> 12. Sorumlu Üretim ve Tüketim |
| <input checked="" type="checkbox"/> 4. Nitelikli Eğitim | <input type="checkbox"/> 13. İklim Eylemi |
| <input type="checkbox"/> 5. Toplumsal Cinsiyet Eşitliği | <input type="checkbox"/> 14. Sudaki Yaşam |
| <input type="checkbox"/> 6. Temiz Su ve Sanitasyon | <input type="checkbox"/> 15. Karasal Yaşam |
| <input type="checkbox"/> 7. Erişilebilir ve Temiz Enerji | <input type="checkbox"/> 16. Barış, Adalet ve Güçlü Kurumlar |
| <input type="checkbox"/> 8. İnsana Yakışır İş ve Ekonomik Büyüme | <input type="checkbox"/> 17. Amaçlar için Ortaklıklar |
| <input type="checkbox"/> 9. Sanayi, Yenilikçilik ve Altyapı | |

Sorumlu Birim / Kiři : Zile Meslek Yüksekokulu
Unvanı, Adı, Soyadı : Dr. Öğr. Üyesi Şeyda ÖZTÜRK
Görev Yaptığı Kurum ve Birim : Tokat Gaziosmanpaşa Üniversitesi- Zile MYO
İletişim Bilgileri : (542)4663584 seyda.ozturk@gop.edu.tr