

HORECA

Otel Restoran Catering Personelinin Gıda Güvenliği ve Hijyen Uygulamaları Niteliklerini İyileştirmek İçin Stratejiler

DERS PROGRAMI



Co-funded by
the European Union



ISEKI-FOOD
ASSOCIATION



Centro Tecnol3gico
Nacional de la Conserva
y Alimentaci3n

DERS PROGRAMI HAKKINDA

Uygun ve etkili bir ders programı geliştirilmesi, yayılması ve uygulanması öğretim ve öğrenimi geliştirir.

Ders programı çerçevesi, öğretmenlerin ve öğrencilerin neyi anlamaları ve başarmaları gerektiğini, amaçlanan öğrenme çıktıları da dâhil olmak üzere öğretmenlere ve öğrencilere iletmektedir. Ders programının tanımı, öğrencilerin neyi, neden, nasıl ve ne kadar iyi öğreneceklerinin sistematik ve bilinçli bir ifadesidir.

Bir öğrencinin programı başarıyla tamamlaması için sahip olması gereken bilgi, anlayış, tutum, değerler, yetenekler, yeterlilikler veya davranışların tümü beklenen öğrenme çıktıları olarak tanımlanır.

İÇİNDEKİLER

DERS PROGRAMI HAKKINDA	1
İÇİNDEKİLER	2
GİRİŞ	3
DERS PROGRAMININ GENEL AMAÇLARI	4
MODÜL 1 GIDA GÜVENLİĞİ YÖNETİMİ	5
MODÜL 2 KİŞİSEL HİJYEN KURALLARI	7
MODÜL 3 İŞYERİ VE EKİPMAN TEMİZLİĞİ, HİJYENİ VE SANİTASYONU	9
MODÜL 4 HORECA İŞLEMLERİNDE GIDA GÜVENLİĞİNİN SAĞLANMASI	12
MODÜL 5 ALERJEN YÖNETİMİ	14
MODÜL 6 GIDA GÜVENLİĞİ DENETİMİ VE MEVZUATI	18

GİRİŞ

Projenin temel amacı, HORECA çalışanlarının gıda güvenliği ve hijyen uygulamalarıyla ilgili dijital farkındalıklarını artırmaktır.

Ana hedefe dayanarak, proje özel amaçları şunlardır:

- Bilinçli HORECA çalışanlarını desteklemek, gıda pazarlamasında haksız rekabeti azaltmak.
- Düşük vasıflı HORECA çalışanları için öğrenme ve eğitim fırsatları sağlamak.
- Anahtar yetkinliklerini geliştirerek az olan fırsatlara sahip Horeca çalışanlarının iş kapasitelerini artırmak.

Sektörde çalışan profesyonellerin eğitim, araç ve stratejilere sahip olmaları;

Diğer Avrupa eğitimcileriyle stratejilerin ve eğitim yaklaşımlarının karşılaştırılması ve diğer meslektaşlarla paylaşım yoluyla yeni profesyonel, sosyal ve kültürlerarası yetkinliklerin kazanılması anlamına gelecektir.

Uluslararası iş piyasasına entegre olma ve uyum sağlama becerisi, değişime uyum sağlama ve Avrupa düzeyinde çalışma esnekliği sağlama yeteneği, onlara şunları sağlayacaktır;

- Yeni iş bağlamlarında kişilerarası beceriler;
- Kültürlerarası duyarlılık ve Avrupa'lı duyarlılığı
- Ev sahibi ülkedeki konuşulan dil ile ilgili dil becerileri ve/veya İngilizce, çalışma dili ile ilgili dil becerileri.
- Projede kullanılan dijital ve multimedya araçlarının yaygın kullanımından kaynaklanan ICT becerileri ve ikonik, geleneksel ve duygusal tüm iletişim dillerinin kullanımı ile elde edilen beceriler.

Geliştirilen materyaller, sadece proje ortaklarının ülkelerinde değil, Avrupa'nın her yerinde HORECA çalışanlarıyla doğrudan ilgilidir, çünkü geliştirilen stratejiler, iletişimi geliştirme, ortamların kalitesini artırma gibi alanlarda özellikle eğitim ortamlarının kalitesini ve etkinliğini arttırmayı hedefleyerek, Avrupa'da daha iyi ve konforlu bir yaşam sürme fırsatlarını arttıracaktır. Gıda güvenliği üzerine yapılan bu çalışmalarla, HORECA çalışanları gerekli materyallere kolayca ulaşma şansı bulacaklardır. Bu çalışmalar, sağlıklı gıdaların kullanımı konusunda dağılmış bilgiyi azaltarak, bu gıda tüketicilerine yardımcı olacaktır.

DERS PROGRAMININ GENEL AMAÇLARI

Bu eğitimi aldıktan sonra öğrenciler aşağıdaki becerilere sahip olacaklar:

- Kişisel ilişkili kontaminasyonları tanıyabilme.
- Personel sağlığı ve temizlik kuralları açısından çalışan personel sorumluluklarının farkında olabilme.
- Sanitasyonun temel prensiplerini bilmek.
- İşyerinde temizlik ve dezenfeksiyon nasıl yapılır bilmek.
- Zararlılara karşı koruma sağlamak.
- Gıda hizmetlerinde atık yönetimini bilmek.
- HORECA sektöründe gıda güvenliği yönetebilme.
- Meyve ve sebzelerin, et ve balığın alımı, taşınması ve depolanmasındaki hijyenik önlemleri bilmek.
- Çapraz kontaminasyonu önlemek ve yönetebilme.
- Hazırlama, pişirme, dondurma, çözme ve tekrar ısıtma gibi farklı süreçler için doğru koşulları bilmek.
- En yaygın gıda alerjenlerini tanımlayabilme.
- Gıda alerjisi belirtilerini tanıyabilme.
- Gıda Alerjisi ve Gıda İntoleransı arasındaki farkı belirleyebilme.
- Gıda güvenliği denetimlerini tanımlayabilme.
- Gıda güvenliği denetimleri sürecini bilmek.
- Gıda güvenliğinin ne olduğunu tanımlayabilme.
- Temel kavramlarla tanışabilme.
- Gıda güvenliği sistemlerini tanımlayabilme.
- Kritik Kontrol Noktalarını bilmek.
- Gıda ile ilişkili tehlikeleri tanımlayabilme, bunların ne olduğunu ve bu tehlikelerin sağlık üzerindeki etkilerini açıklayabilme.
- Gıda güvenliği denetimlerini tanımlayabilme.
- Gıda güvenliği denetim yapısını bilmek.
- Gıda güvenliği denetimleri sürecini bilmek.

MODÜL 1

1. OTURUM Gıda Güvenliği

HEDEFLER

Öğrenciler, gıda ve beslenme güvenliğinin tanımlarını öğrenmek ve bu güvenliği etkileyen faktörler ve ilgili yasal düzenlemeleri tartışmak için aşağıdaki yeterliliklere sahip olacaklardır.

- gıda güvenliğinin ne olduğunu açıklayabilecekler.
- temel kavramlara aşına olabilecekler.

BAŞLIKLAR & İÇERİK

1. Gıda Güvenliği ve Temel Kavramlar'a Giriş

1.1. Tanımlar

1.2. Amaç

1.3. İlkeler

1.3.1. Temizlik

1.3.2. Soğutma

1.3.3. Pişirme

1.3.4. Çapraz Bulaşma

ÖĞRETME/ÖĞRENME SÜRECİ

Bir PowerPoint sunumu, bir e-öğrenme platformu ve sınıf içi tartışma kullanılacaktır.

DEĞERLENDİRME TEKNİKLERİ

Eğitsel oyunlar, vaka çalışmaları, PowerPoint sunumları, eğitim videoları, quiz soruları içeren e-öğrenme platformu gibi araçlar kullanılacak.

2. OTURUM Gıda Güvenliği Sistemi

HEDEFLER

HORECA

İnsanların maruz kaldığı riskler - gıda patojenleri, çapraz bulaşma gibi konularda insanları farkındalık kazanmaları çok önemlidir. Ayrıca, gıdaların fiziksel ve kimyasal hoşgörüsüzlüklerinden farkındalık yaratmak ve gıda intoleransı ile gıda alerjisi arasındaki farkı göstermek de önemlidir.

HACCP sistemi anlayışı, tehlike analizi ve kritik kontrol noktalarına dayalıdır. Temel olarak gıdaların bozulmasına neden olabilecek tehlikelerin önlenmesine dayanan gıda güvenliğinin teminatıdır.

- gıda güvenliği sistemlerini tanımlamak
- Kritik Kontrol Noktalarını bilmek
- gıda ile ilişkili tehlikeleri bilmek, bunların neler olduğunu ve sağlık üzerindeki etkilerini açıklamak.

BAŞLIKLAR & İÇERİK

2. Gıda Güvenliği Sistemleri

2.1. HACCP Temel Prensipleri Uygulaması

2.2. Tehlikeler

2.2.1. Gıda Patojenleri

2.2.2. Fiziksel ve kimyasal gıda intoleransları

2.2.3. Alerjen

2.2.4. Çapraz kontaminasyon

2.3. Kritik Kontrol Noktaları (KKN'ler)

2.3.1. KKN'lerin nasıl kontrol edileceği

ÖĞRETME/ÖĞRENME SÜRECİ

Bir PowerPoint sunumu, bir e-öğrenme platformu ve sınıf içi tartışma kullanılacaktır.

DEĞERLENDİRME TEKNİKLERİ

Eğitsel oyunlar, vaka çalışmaları, PowerPoint sunumları, eğitim videoları, quiz soruları içeren e-öğrenme platformu gibi araçlar kullanılacak.

MODÜL 2

1.OTURUM: Kişisel Hijyen Kuralları

HEDEFLER

Güvenli gıda üretimi ve HORECA işletmelerinde kişisel hijyen kurallarının önemini anlamak, çalışan personelin sağlığından kaynaklanan tehlikelerden ve davranışlarından haberdar olmayı gerektirir; işyerinde izlenecek hijyen kurallarının uygulanması için pratik bilgi sahibi olunması ve kişisel kaynaklı bakteri türlerinden arındırılmış bir üretim ortamı oluşturulması. İşletmelerde personel hijyeni iki yönlü bir durumdur. İlk olarak, çalışanlar kendi sağlıklarından sorumlu olduklarını bilmelidir, HORECA işlemlerinin tüm aşamalarında temizlik ve hijyen kurallarına uyulmalıdır. İkinci olarak, işyerinde çalışanların kendi hijyenlerine dikkat etmeleri için personel odaları, el yıkama alanları vb. gibi yerler olmalıdır.

Öğrenciler aşağıdaki becerilere sahip olacaklardır:

- Kişisel kaynaklı kirlilikleri tanıyabilme
- Çalışan personelin kişisel sağlık ve temizlik kurallarına ilişkin sorumluluklarının farkında olma.
- İş yerinde gerekli önlemleri bilme: Personel odası, el yıkama alanları, hijyenik giriş ve çıkışlar, iş yerinde kullanılan temizlik malzemeleri ve dezenfektanlar
- Personel hasta veya yaralı ise ne yapılacağını bilmek

BAŞLIKLAR & İÇERİK

- 2.1. Hijyen, Sanitasyon ve İnsan Vücudunda Bulunan Yerleşik Floranın Tanımları
- 2.2. Kişisel Kaynaklı Kontaminasyon Döngüsü
- 2.3. Çalışan Sağlık Sorunları ve Porter Muayenesi
- 2.4. İşyerinde Kişisel Hijyenin Sağlanması
 - 2.4.1. Personel Odaları ve Koruyucu Giysiler
 - 2.4.2. Hijyenik Giriş ve Çıkışlar
 - 2.4.3. El Yıkama Alanları ve Hijyenik El Yıkama
- 2.5. Kişisel Hijyen Kurallarının Özetlenmesi

HORECA

ÖĞRETME/ÖĞRENME SÜRECİ

Bir PowerPoint sunumu, bir e-öğrenme platformu ve sınıf içi tartışma kullanılacaktır.

DEĞERLENDİRME TEKNİKLERİ

Öğrencilerin performanslarını ve oturum boyunca ne kadar öğrendiklerini değerlendirmek için basit bir test kullanılacaktır

MODÜL 3

1.OTURUM, Çalışma Yeri ve Ekipman Temizliği, Hijyen ve Sanitasyon

HEDEFLER

Temiz ve hijyenik bir işletme, düzenli bir programa uygun şekilde planlanan ve doğru bir şekilde denetlenen programın sonucudur. Müşterilerin ihtiyaçlarını karşılamak için acele eden işçiler genellikle doğru uygulamaları ihmal ederler. Hijyen disiplini bir bozulmayı önlemek için bilgili, uyanık ve güçlü bir yöneticiye ihtiyaç vardır. Temizlik ve dezenfeksiyon iyi bir ev yönetiminin temelidir. Tüm gıda temas yüzeyleri her kullanımdan sonra, kontaminasyonun mümkün olduğu servis kesintisi sırasında veya yüzeyler sürekli kullanımda ise düzenli aralıklarla temizlenmeli ve dezenfekte edilmelidir.

Öğrenciler şunları yapabilecekler:

- Hijyen temel prensiplerini bilmek.
- İşyerinde temizlik ve dezenfeksiyon nasıl yapılır bilmek.
- Gıda hizmetlerinde temizlik prensiplerini bilmek.
- Gıda hizmetlerinde hijyen prensiplerini bilmek.

BAŞLIKLAR & İÇERİK

3.1 Genel hijyen kuralları ve sanitasyon prosedürleri

3.1.2 Gıda Hizmetlerinde Temizlik İlkeleri

3.1.3 Gıda Hizmetlerinde Hijyen İlkeleri

3.1.4 Sanitasyon Programı

ÖĞRETME/ÖĞRENME SÜRECİ

Bir PowerPoint sunumu, bir e-öğrenme platformu ve sınıf içi tartışma kullanılacaktır.

DEĞERLENDİRME TEKNİKLERİ

Öğrencilerin performanslarını değerlendirmek için basit bir quiz kullanılacak.

2.OTURUM: Zararlı Kontrolü

HEDEFLER

Zararlılar yiyecekler tarafından çekildiğinden, yiyecek tesislerinde büyük problemlere neden olabilirler ve gıda güvenliği programları tarafından gerçekleştirilen yüksek standartları sağlamak için gıda ile ilgili tesislerin uygun bir “Entegre Zararlı Yönetimi” programına sahip olması gereklidir.

Fareler, sıçanlar, uçan böcekler ve yiyeceklerde üreyen böcekler de dahil olmak üzere farklı türlerde zararlılar vardır. Tüm zararlı türleri hijyen ve/veya sağlık riskleri içerir. Kontrol ve önleme prosedürleri her zararlı türüne göre farklılık gösterir.

Öğrenciler şunları yapabilecekler:

- Kemirgenlere karşı koruma sağlayabilecekler.
- Kemirgen koruma stratejilerini bilecekler.
- Böceklerle karşı koruma sağlayabilecekler.
- Böcek koruma stratejilerini bilecekler.

BAŞLIKLAR & İÇERİK

3.2 Zararlı kontrolü

3.2.1 Kemirgen kontrolü

3.2.2 Kemirgen koruma stratejileri

3.2.3 Böcek kontrolü

3.2.4 Böcek koruma stratejileri

ÖĞRETME/ÖĞRENME SÜRECİ

Bir PowerPoint sunumu, bir e-öğrenme platformu ve sınıf içi tartışma kullanılacaktır.

DEĞERLENDİRME TEKNİKLERİ

Öğrencilerin performanslarını değerlendirmek için basit bir quiz kullanılacak.

3.OTURUM, Atık Yönetimi

HEDEFLER

Gastronomi, catering ve konaklama sektöründeki gıda sağlayıcıları, son zamanlarda yiyecek yönetimi uygulamaları ve özellikle gıda atığı konusunda artan bir denetime maruz kalmaktadır. Bu denetimlerde, hazırlık sırasında önemli miktarda yiyeceğin atıldığı veya saklanamadığı için tekrar kullanılamadığı kanıtlanmıştır. Bu nedenle, atık yönetimi üretim ve tüketim zinciri boyunca atık önleme, azaltma veya geri dönüşümle ilgili tüm faaliyetleri kapsayan önemli bir öncelik haline gelmiştir.

Öğrenciler aşağıdaki konuları öğrenebilecekler:

- Gıda hizmetlerinde atık dağılımını bilmek.
- Atık miktarını azaltmanın yollarını bilmek.

BAŞLIKLAR & İÇERİK

3.3 Atık Yönetimi

3.3.1 Atık bertarafı

3.3.2 Gıda atığı ve gıda kaybı

ÖĞRETME/ÖĞRENME SÜRECİ

Bir PowerPoint sunumu, bir e-öğrenme platformu ve sınıf içi tartışma kullanılacaktır.

DEĞERLENDİRME TEKNİKLERİ

Öğrencilerin performanslarını değerlendirmek için basit bir quiz kullanılacak.

MODÜL 4

1.OTURUM, Hammadde Temini, Alim Ve Kalite Kontrolü Ve Depolama

HEDEFLER

Gıda güvenliği, kontamine olmuş gıdaların tüketilmesi sonucu ortaya çıkan herhangi bir gıda kaynaklı hastalığı veya hastalığı önlemek için gıdanın uygun şekilde işlenmesi, pişirilmesi ve saklanmasıdır. Tükettiğimiz gıdanın en iyi kalitede ve güvenli olmasını sağlamak için tüketiciler, yiyecek hizmetleri sektörü, hükümet ve üreticilerin birlikte çalışması gereken bir çaba gerektirir.

Öğrenciler şunları yapabilecekler:

- HORECA sektöründe gıda güvenliği yönetimi yapmak.
- Meyve ve sebzelerin alımı, işlenmesi ve depolanmasında hijyenik önlemleri bilmek.
- Et ve balık alımı, işlenmesi ve depolanmasında hijyenik önlemleri bilmek.
- Gıda kapları, depolama sıcaklığı, FIFO sistemi vb. konular hakkında bilgi sahibi olmak.
- Et ve balık ürünleri için kalite parametrelerini uygulamak.
- Farklı hammadde türleriyle ilgilenmek.

BAŞLIKLAR & İÇERİK

4.1.1 Gıda Alındığında Hijyen Önlemleri

4.1.2 Sebzelerin Alınması, Saklanması Ve Korunmasında Hijyen Önlemleri

4.1.3 Et Ve Balık: Alındığında Alınacak Önlemler, Korunma Ve İşlenmesinde Hijyen Önlemleri.

ÖĞRETME/ÖĞRENME SÜRECİ

Bir PowerPoint sunumu, bir e-öğrenme platformu ve sınıf içi tartışma kullanılacaktır.

DEĞERLENDİRME TEKNİKLERİ

Öğrencilerin performanslarını değerlendirmek için basit bir quiz kullanılacak.

2.Oturum, Gıda İşleme Ve Hazır Gıda Üretimi

HEDEFLER

Öğrenciler aşağıdaki konular hakkında bilgi sahibi olacaklar:

- Çapraz bulaşmayı önlemek ve yönetmek
- HORECA tesislerinde temizlik ve hijyen en iyi uygulamalarını bilmek
- Hazırlama, pişirme, dondurma, çözme ve ısıtma gibi farklı işlemler için doğru koşulları bilmek
- Pişirme, ısıtma, soğutma, dondurma gibi doğru parametreleri (zaman, sıcaklık vb.) uygulamak
- Hazırlanmış yiyecekleri servis etmek için takip edilmesi gereken adımları bilmek.

BAŞLIKLAR & İÇERİK

4.2.1 Hazırlık

4.2.2 Pişirme

4.2.3 Soğutma/Dondurma, Çözdürme Ve Isıtma

4.2.4 Taze Ve Pişmiş Gıda Saklama

4.2.5 Servis

ÖĞRETME/ÖĞRENME SÜRECİ

Bir PowerPoint sunumu, bir e-öğrenme platformu ve sınıf içi tartışma kullanılacaktır.

DEĞERLENDİRME TEKNİKLERİ

Öğrencilerin performanslarını değerlendirmek için basit bir quiz kullanılacak.

MODÜL 5

1.Oturum - Gıda Alerjileri

HEDEFLER

Öğrenciler aşağıdaki becerilere sahip olacaklar:

- En yaygın gıda alerjenlerini tanımlayabilecekler
- Gıda alerjisi belirtilerini tanıyabilecekler
- Alerjik bir reaksiyon durumunda yardım sağlayabilecekler

BAŞLIKLAR & İÇERİK

5.1 Gıda Alerjileri

5.1.1 Gıda Alerjisi Tanımı

5.1.2 En Sık Görülen Gıda Alerjenleri

5.1.3 Gıda Alerjisi Belirtileri

5.1.3.1 Anafilaksi

5.1.3.2 Non-IgE aracılı gıda alerjisi

5.1.3.3 Karma reaksiyon

5.1.4 Alerjik reaksiyon durumunda nasıl yardımcı olunur

ÖĞRETME/ÖĞRENME SÜRECİ

Sınıf içi tartışmalarla birlikte bir PowerPoint sunusu kullanılacak. Sınıf etkinlikleri grup çalışmaları, vaka incelemeleri, videolar, çapraz bulmacalar, rol yapma ve gerçek yaşam senaryolarını içerecektir. Çevrimiçi kısım için ise, sınav sorularıyla bir e-öğrenme platformu kullanılacaktır.

DEĞERLENDİRME TEKNİKLERİ

Her oturumdan sonra bir anlama kontrolü soru seti kullanılacak ve öğrencilerin değerlendirilmesi için eğitimin sonunda çoktan seçmeli bir test yapılacaktır.

2.Oturum - Besin intoleransları

HEDEFLER

Öğrenciler şunları yapabilecek:

- Yiyecek Alerjisi ile Yiyecek İntoleransı arasındaki farkı belirleyebilecekler.
- Yiyecek intoleransı belirtilerini tanıyabilecekler.

BAŞLIKLAR & İÇERİK

5.2 Gıda intoleransları

5.2.1 Gıda Alerjisi ve Gıda İntoleransı Arasındaki Fark

5.2.2 Gıda İntoleransı Belirtileri

ÖĞRETME/ÖĞRENME SÜRECİ

Sınıf içi tartışmalarla birlikte bir PowerPoint sunusu kullanılacak. Sınıf etkinlikleri grup çalışmaları, vaka incelemeleri, videolar, çapraz bulmacalar, rol yapma ve gerçek yaşam senaryolarını içerecektir. Çevrimiçi kısım için ise, sınav sorularıyla bir e-öğrenme platformu kullanılacaktır.

DEĞERLENDİRME TEKNİKLERİ

Her oturumdan sonra bir anlama kontrolü soru seti kullanılacak ve öğrencilerin değerlendirilmesi için eğitimin sonunda çoktan seçmeli bir test yapılacaktır.

2. Oturum - Yiyecek Alerjilerini Nasıl Önlenir

HEDEFLER

Öğrenciler şunları yapabilecekler:

- Bir gıda ürünüde "İçerir" ve "İçerebilir" arasındaki farkı açıklayabilecekler.

HORECA

- Yiyecek / içecek hazırlama sırasında çapraz bulaşmayı önleyebilecekler.
- Bir gıda / menüyü doğru şekilde etiketleyebilecekler.

BAŞLIKLAR & İÇERİK

5.3 Gıda Alerjilerinin Önlenmesi

5.3.1 "İçerir" ve "İçerebilir" Arasındaki Farkın Açıklanması

5.3.2 Farklı Ortamlarda Gıda Alerjilerini Önlemek İçin İyi Uygulamalar

5.3.2.1 Evde

5.3.2.2 Dışarıda Yemek Yerken

5.3.3 Gıda Saklama

5.3.4 Gıda/ içecek hazırlama ve çapraz bulaşmayı önleme

5.3.4.1 Çapraz Bulaşma Örnekleri ve Nasıl Önlenirler

5.3.5 İşyeri Temizliğı

5.3.6 Gıda Etiketleme

5.3.6.1 Önceden paketlenmiş / paketlenmemiş gıdalar

5.3.6.2 Büfeler / Yemek servisi ve dışarıda yemek için alınan yiyecekler.

ÖĞRETME/ÖĞRENME SÜRECİ

Sınıf içi tartışmalarla birlikte bir PowerPoint sunusu kullanılacak. Sınıf etkinlikleri grup çalışmaları, vaka incelemeleri, videolar, çapraz bulmacalar, rol yapma ve gerçek yaşam senaryolarını içerecektir. Çevrimiçi kısım için ise, sınav sorularıyla bir e-öğrenme platformu kullanılacaktır.

DEĞERLENDİRME TEKNİKLERİ

Her oturumdan sonra bir anlama kontrolü soru seti kullanılacak ve öğrencilerin değerlendirilmesi için eğitimin sonunda çoktan seçmeli bir test yapılacaktır.

HORECA

4.Oturum - AB Gıda Alerjenleri Yönetmeliği

HEDEFLER

Öğrenciler, ilgili düzenlemelere uygun davranabilecekler.

BAŞLIKLAR & İÇERİK

5.4 Gıda Alerjenleri için AB Düzenlemesi

ÖĞRETME/ÖĞRENME SÜRECİ

Sınıf içi tartışmalarla birlikte bir PowerPoint sunusu kullanılacak. Sınıf etkinlikleri grup çalışmaları, vaka incelemeleri, videolar, çapraz bulmacalar, rol yapma ve gerçek yaşam senaryolarını içerecektir. Çevrimiçi kısım için ise, sınav sorularıyla bir e-öğrenme platformu kullanılacaktır.

DEĞERLENDİRME TEKNİKLERİ

Her oturumdan sonra bir anlama kontrolü soru seti kullanılacak ve öğrencilerin değerlendirilmesi için eğitimin sonunda çoktan seçmeli bir test yapılacaktır.

MODÜL 6

1.Oturum Düzenlemesi Gıda Güvenliği Denetimi ve

HEDEFLER

Denetlemeler, standartların korunmasında şeffaflık ve güvence sağlayarak gıda güvenliği standartlarının ve sertifikasyonunun korunmasında önemli bir bileşen olduğundan, gıda güvenliği standartlarının ve sertifikasyonunun korunmasında önemli bir bileşendir. Bu şeffaflık, tedarik zinciri boyunca paydaşların işbirliği kapasitesini artırır ve bireysel kuruluşlar içinde güvenliği, verimliliği ve sürekli gelişimi artırır.

Öğrenciler şunları yapabilecekler:

HORECA

- Gıda güvenliği denetimlerini tanımlayabilme.
- Gıda güvenliği denetim yapısını bilmek.
- Gıda güvenliği denetim sürecini bilmek.

BAŞLIKLAR & İÇERİK

6.1 Gıda Güvenliği Denetimleri

6.2 Gıda güvenliği denetimleri süreci

ÖĞRETME/ÖĞRENME SÜRECİ

Sınıf içi tartışmalarla birlikte bir PowerPoint sunusu kullanılacak.

DEĞERLENDİRME TEKNİKLERİ

Değerlendirme için çoktan seçmeli bir test yapılacaktır.