



FROM FARM TO FORK FOOD SAFETY SPECIALIST TRAINING PROGRAM

TARLADAN ÇATALA GIDA GÜVENLİĞİ UZMANI EĞİTİM PROGRAMI

"E-Öğrenme destekli gıda güvenliği eğitim programı"

2006 Leonardo da Vinci B Tipi Pilot Projesi

TR/06/B/F/PP-178050

- 1.** E-öğrenme Metodolojisi
- 2.** E-Öğrenme destekli "Tarladan Çatala Gıda Güvenliği Uzmanı Eğitim Programı-F⁴ST"
- 3.** F⁴ST-1. Eğitim döneminin sonuçları

- Nerede
 - Ne Zaman
 - Ne İstersen
 - Öğren yaklaşımıyla
-
- İnternet
 - Intranet
- teknolojileri kullanılarak



Eğitmen ve öğrencinin farklı fiziksel ortamlarda olduğu bir eğitim tekniğidir.

- Öğrenci merkezlidir
- Zaman sınırlaması yoktur
- Karşılıklı etkileşim uygulanabilir
- Eğitim maliyetini azaltır
- Eğitim zengin işitsel ve görsel tasarımlarla ilgi çekici hale gelebilir
- Eğitim materyali sürekli gözden geçirilebilir
- Kişisel testler yapılabilir
- Çevrimiçi ölçme değerlendirme



➤ **Asenkron** : Kişilerin bilgisayar başında kendi kendilerine eğitim almaları

➤ **Senkron** : Eş zamanlı olarak bir grup öğrenci ve konu öğretmeninin, canlı olarak bilgisayar ortamında, bir sınıfta buluşmaları



- Katılımcıların çevrimiçi ve çevrimdışı derslere kaydını yapar ve bu dersleri programlar
- Katılımcıların profilini tutar
- Katılımcıların derslerde sağladığı ilerlemeyi takip eder
- Sınıf içi öğrenme faaliyetlerini yönetir
- Öğrenme kaynaklarını yönetir
- Katılımcı işbirliğini destekler
- Test sorularını hazırlar ve değerlendirir
- Öğrenme faaliyeti sonuçlarını rapor eder



“TARLADAN ÇATALA GIDA GÜVENLİĞİ UZMANI EĞİTİM PROGRAMI-F⁴ST”

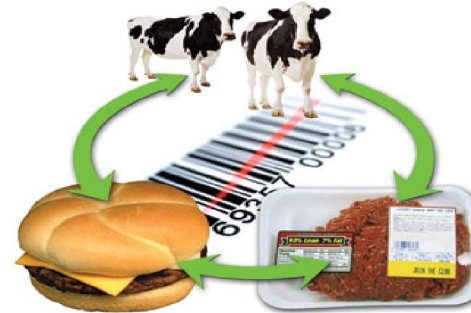
P.Ömeroğlu
Gıda Tarımda Bilişim ve Finans Konferans ve Çalıştayı
ADANA 2008



➤Tüketicilerin yüksek kalitede ve **Güvenli Gıda** talebi ve hakkı

➤Gıda zinciri boyunca etkin ve verimli kontrol sistemleri

➤Tarladan Çatala yaklaşımı



TÜM GIDA ZİNCİRİ İÇİN GIDA GÜVENLİĞİ EĞİTİMİ

Farklı disiplinlere yönelik tüm gıda zincirini kapsayan eksiksiz bir Gıda Güvenliği Uzmanı Eğitim Programı ihtiyacı

- Ziraat mühendisleri
- Kimyagerler, Kimya Mühendisleri
- Biyologlar
- Veteriner Hekimler
- Gıda Mühendisleri
- Su Ürünleri Mühendisleri



- Gıda güvenliğinin bir bütün olarak sağlanması konusundaki bilgi birikim düzeyini arttırmak
- Gıda güvenliği kontrolü ile gıda güvenliği denetimlerinin kalitesini AB çapında yükseltmek
- Gıda güvenliği tedbirlerini, AB yönetmelikleri ve kalite yönetim prensiplerini kapsamak
- Çeşitli meslek gruplarını "Tarladan çatala" yaklaşımıyla gıda güvenliği ortak paydasında birleştirmek
- E-learning olanaklarının kullanılmasıyla kolay erişilebilir olmak



7 ülkeden alanında uzman 10 kurum



Kalite Sistem Laboratuvarlar Grubu, TÜRKİYE



Advancity Internet Çözümleri, TÜRKİYE



International Centre for HACCP
Innovation, ICHI, İNGİLTERE



Agrarian Technological Institute of
Castilla and Leon, Itacyl, İSPANYA



Précon Food Management BV,
HOLLANDA



Chamber of Crafts Lublin, POLANYA



Tarım ve Köyişleri Bakanlığı Koruma
ve Kontrol Genel Müdürlüğü,
TÜRKİYE



Gıda Güvenliği Derneği,
TÜRKİYE



Thessaloniki Technology Park,
YUNANİSTAN



Hotel and Restaurant Training Centre
LİTVANYA



Leonardo da Vinci



- Bakanlık ve belediyelere bağı resmi kontrolörler
- Gıda güvenliği ve kalitesi konusunda çalışanlar
- Sorumlu yöneticiler
- Denetçiler
- İlgili meslek mensupları ve son sınıf öğrencileri



- Kimya Mühendisliği
- Gıda Mühendisliği
- Ziraat Mühendisliği
- Su Ürünleri Mühendisliği
- Veteriner Hekimlik
- Beslenme
- Kimya
- Biyoloji



- Gıda güvenliği konusunda entegre bir e-learning (Türkçe ve İngilizce) programı
- 1500 Gıda Güvenliği Uzmanının ücretsiz eğitilmesi
- Proje web sayfası (www.f4st-ec.org)
- Aylık yayınlanan e-bültenler, İngilizce ve Türkçe (www.f4st-ec.org/site/bulten.aspx)
- Tüketici bilincini arttırma
- Katılımcı Memnuniyeti Değerlendirme Anketleri
- Basılı materyaller

1500 KİŞİ ÜCRETSİZ OLARAK EĞİTİLMEKTE

➤Türkiye'den 500, AB ülkelerinden 1000 kişi

➤Eğitim dili:

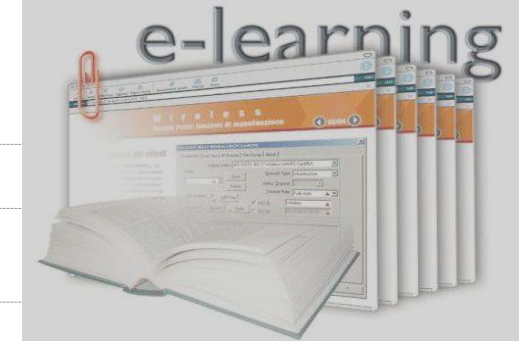
- 1. dönem (İngilizce)
- 2. dönem (Türkçe ve İngilizce)

➤Eğitim dönemleri:

- 1. dönem: 18 Nisan-1 Eylül
- 2.dönem: 01 Eylül - 31 Aralık



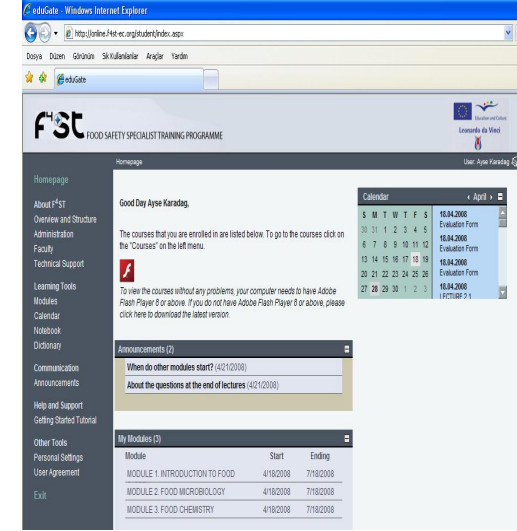
- E-learning olanakları
- 9 Modül-69 Ders -3298 slayt



N°	Modül adı	Hazırlayan
1	Gıda Güvenliğine Giriş	Kalite Sistem Lab
2	Gıda Mikrobiyolojisi	Itacyl & Kalite Sistem Lab
3	Gıda Kimyası	Kalite Sistem Lab &Thessaloniki Technology Park
4	Fiziksel ve Kimyasal Tehlikeler	Kalite Sistem Lab &Thessaloniki Technology Park
5	Birincil Tarımsal Üretim	Itacyl
6	Birincil Hayvansal Üretim	Itacyl
7	Gıda Güvenliği Teknolojileri	Precon
8	Denetim	Precon&Kalite Sistem Lab
9	HACCP	ICHI

➤ Her modül

- Seslendirilmiş ders notları
- Referans kaynaklar
- Ders sonlarındaki sınava hazırlayıcı sorular
- Modül değerlendirme anketi
- Modül tamamlama sınavı
- Katılımcıların görüşlerini paylaşılabilirdiği forum



➤ F⁴ST-Tarladan Çatala Gıda Güvenliği Uzmanı” sertifikası

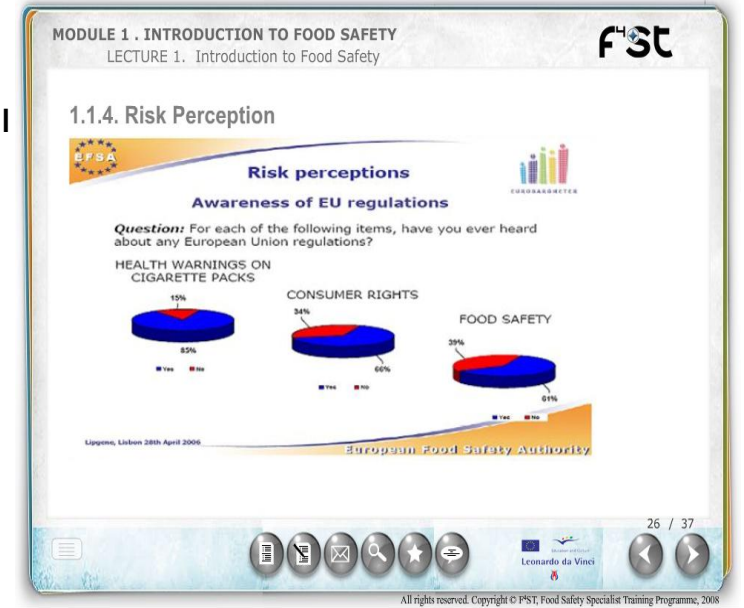
- 9 Modül tamamlama sınavından başarı (70/100)
- 9 Modül değerlendirme anketi

- Tarladan çatala gıda zincirinde güvenliğin sağlanması konsepti ve bu amaçla gıda ile ilgili açığa çıkan sağlık riskleri
- Gıda Güvenliği ile ilgili mevzuat, ulusal ve uluslararası kurumlar

DERSLER

1. Gıda Güvenliğine Giriş
2. Ulusal ve Uluslararası Gıda Güvenliği Kurumları
3. Biyolojik Tehlikeler
4. Kimyasal ve Fiziksel Tehlikeler
5. Hijyenik Gereklilikler
6. Risk Analizi
7. Risk Değerlendirmesi
8. Risk Yönetimi
9. Risk İletişimi
10. Gıda Güvenliği Mevzuatı

P.Ömeroğlu
Gıda Tarımda Bilişim ve Finans Konferans ve Çalıştayı
ADANA 2008



MODULE 1 . INTRODUCTION TO FOOD SAFETY
LECTURE 1. Introduction to Food Safety

1.1.4. Risk Perception

Risk perceptions
Awareness of EU regulations

Question: For each of the following items, have you ever heard about any European Union regulations?

HEALTH WARNINGS ON CIGARETTE PACKS
15% Yes, 85% No

CONSUMER RIGHTS
34% Yes, 66% No

FOOD SAFETY
35% Yes, 65% No

Lüppgen, Lütken 28th April 2006
European Food Safety Authority

26 / 37
Leonardo da Vinci
All rights reserved. Copyright © PSST, Food Safety Specialist Training Programme, 2008

➤Gıda mikrobiyolojisi, gıda güvenliği ve kalitesi hakkındaki bilgi düzeyinin artırılması

DERSLER

1. Gıda Mikrobiyolojisine Giriş
2. Gıda Kaynaklı Patojenler
3. Spor Oluşturan Patojenler ve Diğer Bakteriler
4. Virüsler
5. Gıda Kaynaklı Parazitler
6. Bozulmaya Sebep Olan Mikroorganizmalar
7. Endüstriyel Önem Taşıyan Mikroorganizmalar
8. Gıdaların Mikrobiyolojik Analizleri: Temel Prensipler
9. Hızlı Mikrobiyolojik Analiz Yöntemleri
10. Mikrobiyolojik Analizde Genetik Metotlar

MODULE 2. FOOD MICROBIOLOGY
LECTURE 10 . Rapid Methods of Microbiological Analysis

2.10.5.2 ELISA

The target antigen is commonly captured
The captured antigen is then detected using a
second antibody which may be conjugated to an
enzyme

Ag in the sample
Fixed Ab
Solid Phase
Marked Ab
Enzyme
Substrate (colorless)
Product

ADD ANTIBODY
ADD ANTIBODY-ENZYME CONJUGATE
ADD SUBSTRATE

Close

- Gıdanın temel bileşenleri
- Gıda endüstrisinde kullanılan diğer kimyasallar
- Suyun gıda muhafazasındaki önemi
- Bazı temel beslenme bilgileri

DERSLER

1. Karbonhidrat
2. Yağ
3. Protein
4. Enzim
5. Gıda Katkı Maddeleri
6. Vitamin ve Mineraller
7. Su
8. Gıda ile Temas Eden Malzemeler

MODULE 3. FOOD CHEMISTRY
LECTURE 7 . Water

F⁴ST

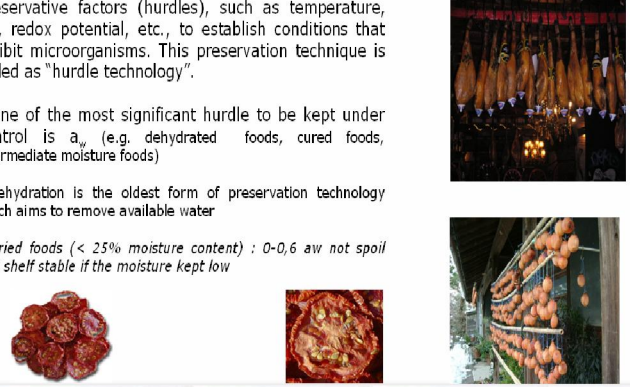
3.7.2.2 Water activity and shelf life of foods

➤ Water activity may be combined with other preservative factors (hurdles), such as temperature, pH, redox potential, etc., to establish conditions that inhibit microorganisms. This preservation technique is called as "hurdle technology".


➤ One of the most significant hurdle to be kept under control is a_w (e.g. dehydrated foods, cured foods, intermediate moisture foods)

❖ Dehydration is the oldest form of preservation technology which aims to remove available water

❖ Dried foods (< 25% moisture content) : 0-0,6 a_w not spoil and shelf stable if the moisture kept low



Leonardo da Vinci
Education and Culture



➤ Gıdalarda bulunan ve toksik özellikte olan bulaşanlar ile ilgili temel bilgiler ve yasal düzenlemeler

DERSLER

1. Toksikolojik tanımlar
2. Toksik Kimyasallar: Çevresel Yollarla Gıdalara Bulaşanlar
3. Tarım Uygulamaları ile Gıdalara Geçen Bulaşanlar
4. Toksik Kimyasallar :Proses Sırasında Gıdalarda Oluşanlar
5. Mikroorganizmaların Toksik Metabolitleri
6. Doğal Gıda Bulaşanları
7. Alerjenler
8. Yasal Düzenlemeler

MODULE 4. PHYSICAL AND CHEMICAL HAZARDS
LECTURE 2. Environmental Toxic Chemicals

4.2.5. Polycyclic Aromatic Hydrocarbons

Man-made Sources

- Processing of coal and crude oil
- Combustion of natural gas
- Combustion of refuse
- Vehicle exhaust
- Grilled/smoked/roasted foods
- Tobacco smoking
- Carbonization

Natural Sources

- Forest fires
- Volcanoes

The slide includes two images: a grill with food being cooked over a fire, and a forest fire with thick smoke rising from the trees.

➤Gıda ve Yem üretiminde kullanılan bitkisel kaynaklar, üretim teknikleri ve yasal düzenlemeler

DERSLER

1. Tarımın Evrimi
2. Toprak
3. Bitki Hücresi ve Bitki
4. Bitki Yetiştirme Teknikleri: Ekim, Sulama, Hastalık ve Zararlı ile Mücadele, Hasat
5. Tarım Çeşitleri
6. Gıda ve Yem Üretiminde Kullanılan Temel Mahsüller
7. Temel Mahsüllerden Elde Edilen Gıdalar
8. Genetiği Değiştirilmiş Bitkiler
9. İyi Tarım Uygulamaları
10. AB Tarım Politikası

MODULE 5. AGRICULTURE
LECTURE 3. Plant Cell and Plant

5.3.2.8 Plant growth regulators/ hormones

Abscisic Acid

Functions

- ❖ Promotes leaf and fruit abscission, induce senescence grapes leaves.
- ❖ Stimulate closure stomata in leaves
- ❖ Induce and maintenance of dormancy.

promotes fruit and leaf abscission

induce senescence grapes leaves

induce closure stomata in leaves

Leonardo da Vinci
Education and Culture

➤ Temel çiftlik hayvanlarının üretimi, bu hayvanların etlerinden üretilen gıdaların tanımlanması, iyi hayvancılık uygulamaları konularında temel bilgi düzeyinin arttırılması

DERSLER

1. Birincil Hayvansal Üretime Giriş
2. Büyükbaş Hayvancılığı
3. Keçi ve Koyun Üretimi
4. Domuz Üretimi
5. Kanatlı Üretimi
6. Diğer hayvansal Üretimler: Arıcılık ve Tavşancılık
7. Su Ürünleri Üretimi
8. Çiftlikte Gıda Güvenliği Tehlikeleri ve İyi Çiftlik Uygulamaları
9. Hayvan Refahı
10. İzlenebilirlik


MODULE 6. PRIMARY PRODUCTION: ANIMAL
LECTURE 10 . Animal traceability

F⁴ST CLOSE

6.10.6. Live Animal Traceability: Poultry

➤ **Methods for individual identification:**

- ❖ Neck tags
- ❖ Leg rings
- ❖ Wing bands




Leg rings and wing bands for poultry

❖ **Minimal requirements (EU legislation) for hatching eggs and day-old poultry:**

- ❖ Flock or hatchery of origin
- ❖ Animal health status

→ Accompanying documentation



Hatching egg stamped with a code identifying the farm of origin

Leonardo da Vinci
Education and Culture

- Çeşitli tehlikelerin azaltılması, önlenmesi veya elimine edilmesi ile ilgili alınan önlemler
- İzleme sistemlerinin gerekliliği

DERSLER

1. Tehlikeler ve Önlemler
2. Önlemler: Mikrobiyolojik Tehlikeler
3. Önlemler: Kimyasal, Fiziksel Tehlikeler ve Alerjenler
4. Gıda Prosesinde Uygulamalar

MODULE 7. FOOD SAFETY TECHNOLOGIES
LECTURE 3. Control Measures for Chemical, Physical Hazards and Allergens

7.3.2. Physical Hazards

The prescription in CAC that "in manufacturing and processing, suitable detection or screening devices should be used where necessary", can not be found in European legislation.

Regulation (EC) No 852/2004 of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs
ANNEX II - **General Hygiene Requirements for All Food Business Operators**
CHAPTER I - **General requirements for food premises**

2. The layout, design, construction, siting and size of food premises are to: be such as to protect against the accumulation of dirt, contact with toxic materials, the shedding of particles into food and the formation of condensation or undesirable mould on surfaces;

Leonardo da Vinci
Education and Culture

- Kodeks Alimentarius ve AB yasal düzenlemeleri çerçevesinde gıda kanununun anlaşılması
- ISO konseptinde denetim sistemlerinin gelişmesi
- Uluslararası kabul gören denetim sistemleri hakkında temel bilgiler

DERSLER

1. Gıda Kanunu ve Denetim
2. Resmi Denetimler
3. Denetim Sistemlerinin Gelişimi
4. Farklı Denetim Sistemleri
5. Denetçi Özellikleri

MODULE 8. INSPECTION and AUDIT
LECTURE 3 . The Development of Inspection and Auditing Schemes


F⁴ST

8.3.3. Audits Versus Inspections

Different things, common goal.
An inspection and an audit are two different things. But they do share a common goal: To assess whether a certain working method within a company is sufficient to reach the predetermined goals.

The main differences can be found in:

- The scope of the examination
- The underlying motive (s)
- The nature of the assessing body.



Minister and Culture
Leonardo da Vinci

Education and Culture

Leonardo da Vinci

➤Kuzey İngiltere deki bir kek üretim tesisinin alan çalışması olarak alınarak HACCP prensiplerinin anlatılması

DERSLER

1. HACCP Giriş
2. Kodeks 12 adım yaklaşımı (Step 1-3)
3. Akış Diyagramları
4. Tehlike Analizi
5. Kritik Kontrol Noktaları
6. Kritik Limitler
7. İzleme Aktiviteleri
8. Düzeltici Faaliyetler
9. Doğrulama
10. Dokümantasyon ve Kayıt Tutma

MİNİ DERS:HACCP VAKA ANALİZLERİ

P.Ömeroğlu
Gıda Tarımda Bilişim ve Finans Konferans ve Çalıştayı
ADANA 2008

MODULE 9: HACCP
LECTURE 6: Critical Limits

9.6.1. Definition of Critical Limits

*Critical limit: A criterion which separates acceptability from unacceptability.
Codex Alimentarius 2003*

- If a step is identified as a CCP critical limits should be established
- Critical limits define the line between safe and unsafe.

SAFE
UNSAFE

Leonardo da Vinci
Education and Culture



F⁴ST- EĞİTİM YÖNETİM SİSTEMİ

EduGate

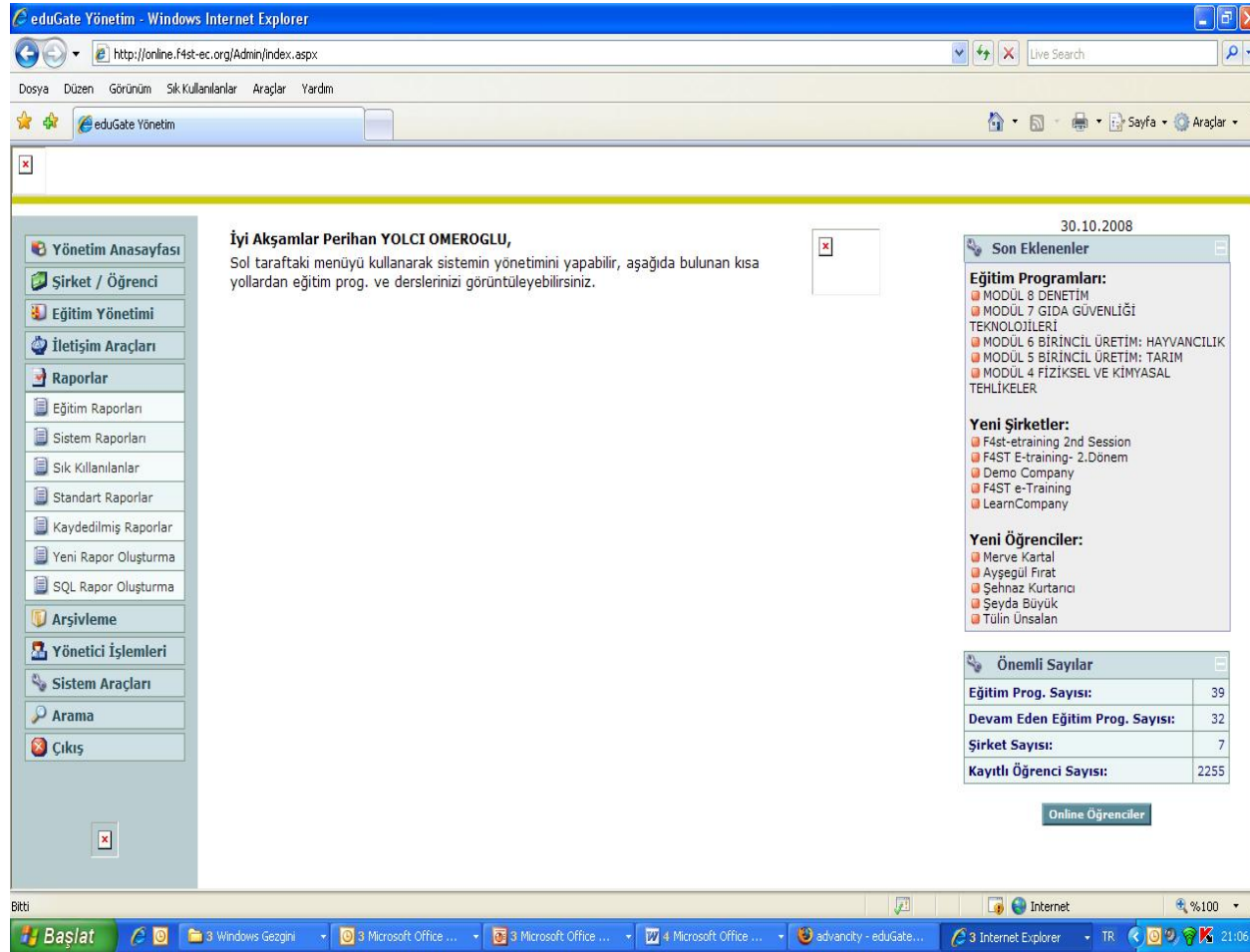
- eduGate ADVANCITY tarafından şirketler ve akademik kuruluşlar için hazırlanmış online eğitim çözümleri sistemidir
- eduGate tüm sınıf içi ve online eğitim programlarını planlamayı, organize etmeyi, gerçekleştirmeyi, takip etmeyi ve raporlamayı kolaylaştırır
- Sistem yeni modüller, diller, arayüzler eklenerek tamamen özelleştirilebilecek bir yapıda tasarlanmıştır
- eduGate AICC ve SCORM 1.2 standartlarına uyarak üçüncü parti içeriğin kolayca kullanılmasına da olanak sağlar



F⁴ST- EĞİTİM YÖNETİM SİSTEMİ

EduGate

- Gelişmiş Ders Planlama
- Kolay Yönetim
- Ders Materyalleri
- Geniş Beraber Çalışma Araçları
- Ödevler
- Gelişmiş Değerlendirme Araçları
- Detaylı Raporlama
- Özelleştirilebilir Arayüz



Yönetim Anasayfası

- Şirket / Öğrenci
- Eğitim Yönetimi
- İletişim Araçları
- Raporlar
 - Eğitim Raporları
 - Sistem Raporları
 - Sık Kullanılanlar
 - Standart Raporlar
 - Kaydedilmiş Raporlar
 - Yeni Rapor Oluşturma
 - SQL Rapor Oluşturma
- Arşivleme
- Yönetici İşlemleri
- Sistem Araçları
- Arama
- Çıkış

İyi Akşamlar Perihan YOLCI OMEROGLU,
Sol taraftaki menüyü kullanarak sistemin yönetimini yapabilir, aşağıda bulunan kısa yollardan eğitim prog. ve derslerinizi görüntüleyebilirsiniz.

30.10.2008

Son Eklenerler

Eğitim Programları:

- MODÜL 8 DENETİM
- MODÜL 7 GIDA GÜVENLİĞİ TEKNOLOJİLERİ
- MODÜL 6 BİRİNCİL ÜRETİM: HAYVANCILIK
- MODÜL 5 BİRİNCİL ÜRETİM: TARIM
- MODÜL 4 FİZİKSEL VE KİMYASAL TEHLİKELER

Yeni Şirketler:

- F4st-ettraining 2nd Session
- F4ST E-training- 2.Donem
- Demo Company
- F4ST e-Training
- LearnCompany

Yeni Öğrenciler:

- Merve Kartal
- Ayşegül Fırat
- Şehnaz Kurtancı
- Şeyda Büyük
- Tülin Ünsalan

Önemli Sayılar

Eğitim Prog. Sayısı:	39
Devam Eden Eğitim Prog. Sayısı:	32
Şirket Sayısı:	7
Kayıtlı Öğrenci Sayısı:	2255

[Online Öğrenciler](#)



Food Safety Specialists Training Programme - Windows Internet Explorer

http://www.f4st-ec.org/site/tr/certificate_program.asp

Dosya Düzen Görünüm Sık Kullanılanlar Araçlar Yardım

Food Safety Specialists Training Programme

F⁴ST TARLADAN ÇATALA GIDA GÜVENLİĞİ UZMANI EĞİTİMİ

Education and Culture Leonardo da Vinci

Araba

Anasayfa | İletişim

Proje İş Planı Ortaklar Sertifika Programı Bilgi Bankası Tüketiciler İçin Forum e-Bülten Bağlantılar Sözlük

Sertifika Programı

F⁴ST - Tarladan Çatala Gıda Güvenliği Uzmanı Eğitimi mesleki bir e-egitim programıdır ve 2. dönem eğitimi, 1 Eylül 2008 14:00 de başlamıştır.

F⁴ST programında oturum açtığınızda ilk olarak, sistem, derslerden ve derslerde verilen materyallerden azami derecede faydalanabilmeniz için kullanmanız gereken metotlar ve ayrıca karşılaşılabileceğiniz problemlerin pratik çözümleri hakkında bilgi almak için "Eğitime Başlarken" adlı bölümü inceleyiniz.

F⁴ST eğitim programına olan ilginiz için teşekkür ediyor, başarılı bir dönem geçirmenizi diliyoruz.

Modül 3: Gıda Kimyası

"Mükemmel!! Gelecekte yeniden gözden geçirebilmek adına, tüm içeriğin basılı bir kopyası için minnettar kalacağım. Bunun için gerekli parayı ödemek hiç sorun değil." **Maria Diseri**

Modül 6: Birincil Hayvansal Üretim

"Çok iyi bir ses kaydıyla öncesinde sadece temellerini bildiğim, ilgi çekici konuların detayını içeren bir modüldü. Şimdi bu konuları anlatan kaynak bir kitap edinip referans olarak kullanacağım." **Karon Marsay**

[Devamı>>](#)

F⁴ST Online Eğitim Giriş

Kullanıcı Adı:

Şifre:

Bitki

Baslat

f4stsunum.rev.2

91 [Salk Okunur]

F4st - Microsoft O...

Nazan Duran131...

Belge1 - Microsof...

Food Safety Spec...

TR

Internet

%100

10:20

eduGate - Windows Internet Explorer

http://online.f4st-ec.org/student/index.aspx

Dosya Düzen Görünüm Sık Kullanılanlar Araçlar Yardım

eduGate

F⁴ST TARLADAN ÇATALA GIDA GÜVENLİĞİ UZMANI EĞİTİMİ

Education and Culture
Leonardo da Vinci

Anasayfa Kullanıcı: Perihan Yolcu Ömeroğlu

Anasayfa

F⁴ST Hakkında
Genel Bakış
Yönetim
Eğitmenler
Teknik Destek

Öğrenim Araçları
Eğitim Programları
Ajanda
Not Defteri

İletişim Araçları
Duyurular
Genel Forum

Yardım ve Destek
Eğitime Başlarken

Diğer Araçlar
Kişisel Ayarlar
Kullanıcı Sözleşmesi

F⁴ST Ana Sayfa

Çıkış

Günaydın Perihan Yolcu Ömeroğlu,
Kayıtlı olduğunuz dersler aşağıda listelenmiştir. Derslere girebilmek için sol menüdeki ders isimlerine tıklayınız.

Ajanda Kasım

P	S	Ç	P	C	C	P
27	28	29	30	31	1	2

Görüntülenecek kayıt bulunamamıştır.

Duyuru

F4ST projesi 2. dönemi uzatıldı
Değerli F4ST Katılımcıları,
F4ST projesi 2. dönem eğitiminin sona erme tarihi 31 Aralık 2008 tarihine kadar uzatılmıştır.

Bilginize,
F4ST Koordinasyon Ofisi

Kişisel Bilgiler ve Şifreler
Değerli F4ST Katılımcıları,
Sol menüdeki Kişisel Ayarlar kısmından kişisel bilgilerinizi güncellemeyi ve şifrenizi değiştirmeyi unutmayınız.

Başarılar,
F4ST Koordinasyon Ofisi

Kapat - Kapat ve Bu Duyuruların Bir Daha Gösterme

MODÜL 1 GIDA	25.09.2008	31.12.2008
MODÜL 2 GIDA	09.10.2008	31.12.2008
MODÜL 3 GIDA	21.10.2008	31.12.2008
MODÜL 4 FİZİKSEL VE KİMYASAL	30.10.2008	31.12.2008
MODÜL 5 BİRİNCİL ÜRETİM: TARIM		
MODÜL 6 BİRİNCİL ÜRETİM: HAYVANCILIK		
MODÜL 7 GIDA GÜVENLİĞİ TEKNOLOJİLERİ		

Bitti

Internet %100

Başlat 2 Microsoft Offi... F4st - Microsoft O... Nazan Duran131... Belge1 - Microsof... Belge2 - Microsof... eduGate - Windo... TR 10:23

The screenshot shows a web browser window displaying the eduGate website. The page title is "eduGate - Windows Internet Explorer" and the URL is "http://online.f4st-ec.org/student/index.aspx". The page content includes a navigation menu on the left, a breadcrumb trail, and a table titled "Öğrenci Ders Kıyaslama Raporu".

Anasayfa

- F⁴ST Hakkında
- Genel Bakış
- Yönetim
- Eğitmenler
- Teknik Destek
- Öğrenim Araçları
- Eğitim Programları
- Ajanda
- Not Defteri
- İletişim Araçları
- Duyurular
- Genel Forum
- Yardım ve Destek
- Eğitime Başlarken
- Diğer Araçlar
- Kişisel Ayarlar
- Kullanıcı Sözleşmesi
- F⁴ST Ana Sayfa
- Çıkış

Anasayfa » Eğitim Programları » MODÜL 1 GIDA GÜVENLİĞİNE GİRİŞ » Öğrenci Ders Kıyaslama Raporu

Kullanıcı: Perihan Yolcu Ömeroğlu

Öğrenci : Perihan Yolcu Ömeroğlu	Sınıfı : Dönem 2	
Eğitim Programı : MODÜL 1 GIDA GÜVENLİĞİNE GİRİŞ	Ders Adı : Ders 1.1 Gıda Güvenliğine Giriş	
	KİŞİSEL DEĞERLER	SINIF ORTALAMASI
İlerleme Yüzdesi	%37,84	%80,21
Ortalama Ekranda Kalma Süresi (sn./ekran)	25,57	359,45

[Geri Dön](#)

http://online.f4st-ec.org/?ccld=325&enrollid=12470&lid=165&r=54542&identifier= - DERS 1.1 GIDA - Windows Internet Explorer

MODÜL 1 . GIDA GÜVENLİĞİNE GİRİŞ
DERS 1. Gıda Güvenliğine Giriş

F⁴ST

1.1.3. YEREL YATIRIMLAR

Gıda t...
unsur...

1.1.3.3. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.1. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.2. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.3. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.4. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.5. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.6. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.7. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.8. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.9. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.10. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.11. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.12. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.13. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.14. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.15. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.16. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.17. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.18. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.19. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.20. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.21. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.22. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.23. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.24. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.25. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.26. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.27. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.28. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.29. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.30. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.31. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.32. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.33. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.34. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.35. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.36. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.37. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.38. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.39. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.40. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.41. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.42. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.43. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.44. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.45. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.46. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.47. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.48. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.49. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.50. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.51. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.52. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.53. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.54. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.55. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.56. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.57. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.58. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.59. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.60. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.61. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.62. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.63. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.64. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.65. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.66. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.67. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.68. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.69. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.70. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.71. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.72. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.73. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.74. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.75. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.76. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.77. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.78. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.79. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.80. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.81. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.82. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.83. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.84. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.85. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.86. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.87. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.88. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.89. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.90. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.91. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.92. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.93. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.94. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.95. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.96. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.97. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.98. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.99. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

1.1.3.3.100. Yerel Yatırımların Değerlendirilmesi

MESAJ

Alice: artemis.karaali@f4st-ec.org
perihan.yolci@f4st-ec.org

Konu:

Mesaj:

Gönder

17 / 37

Bütün hakları saklıdır. Copyright © F4ST -Tarladan Çatala Gıda Güvenliği Uzman Eğitimi

Başlat

2 Microsoft Offi...

F4st - Microsoft O...

3 Microsoft Offi...

eduGate - Windo...

eduGate Yönetim ...

http://online.f4st...

TR

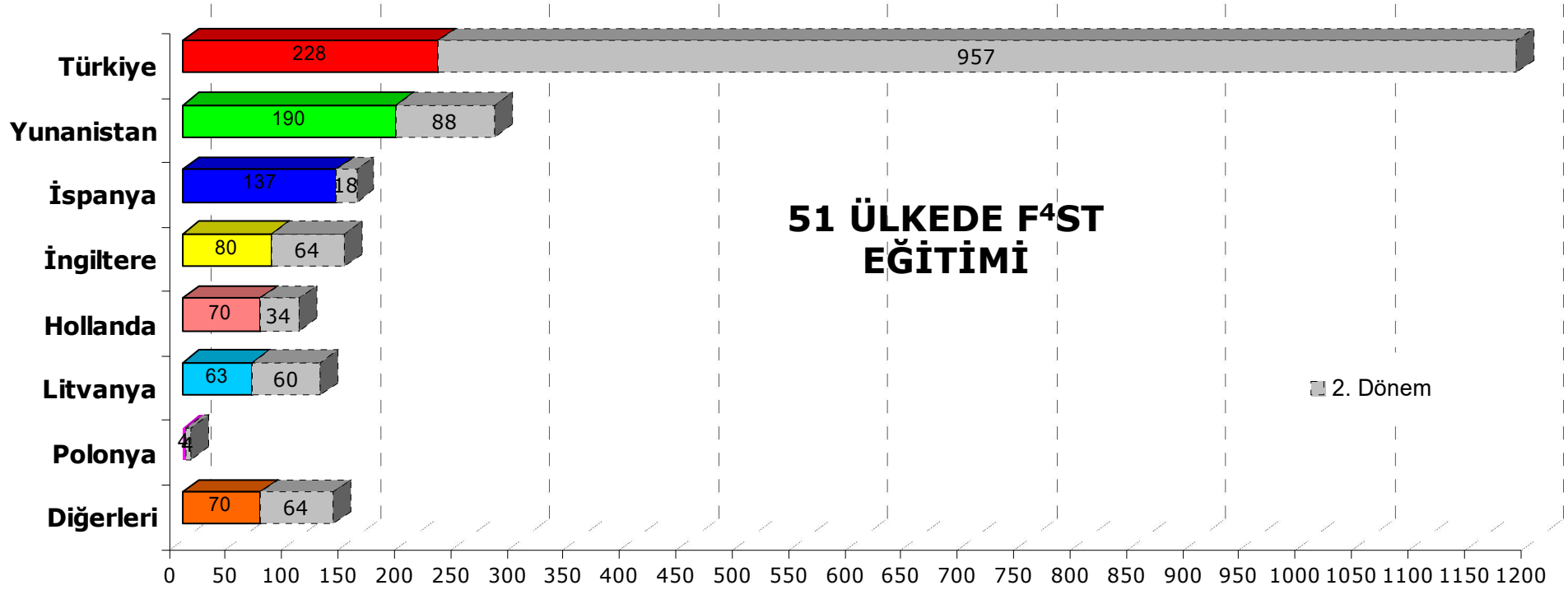
10:43



F⁴ST-1. EĞİTİM DÖNEMİNİN SONUÇLARI

KATILIMCILARININ ÜLKELERE GÖRE DAĞILIMI

Katılımcıların Ülkelere Göre Dağılımı (*F⁴ ST projesine 2 dönemde toplam 2131 kişi katılmıştır*)



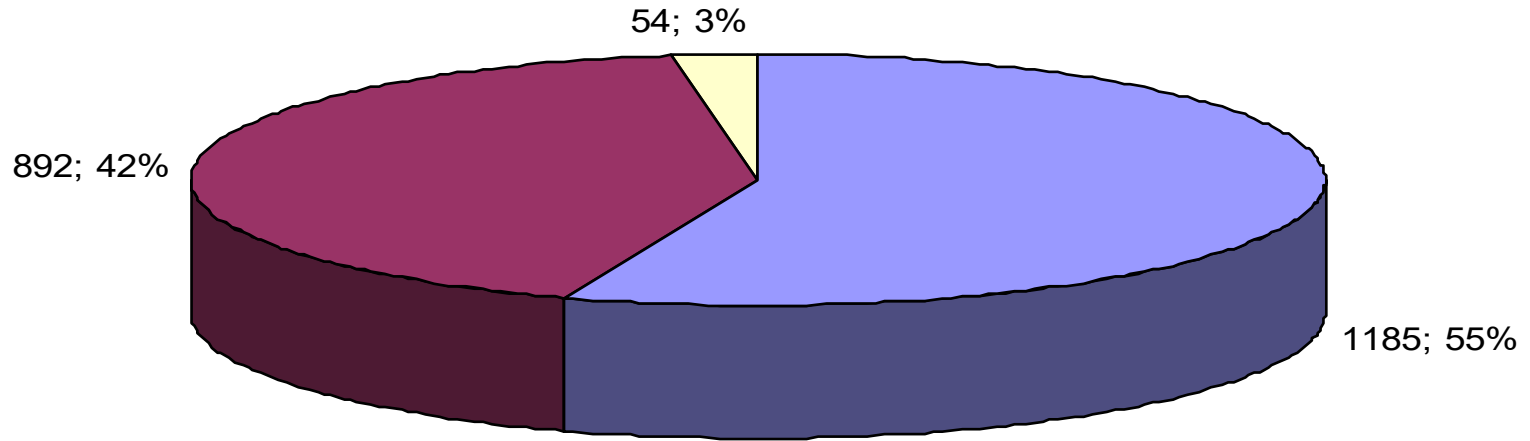
51 ÜLKEDE F⁴ST EĞİTİMİ

2. Dönem

Almanya, Slovakya, Portekiz, Avusturya, Arjantin, Belçika, Polonya, Mısır, İsviçre, Norveç, Çek Cumhuriyeti, Kıbrıs, Cezayir, Hindistan, İtalya, Kenya, ABD, Macaristan, Fransa, Romanya, Arnavutluk, Avustralya, Banglades, Bosna-Hersek, Brezilya, Kosta Rika, Danimarka, Lüksemburg, Meksika, Nijerya, Pakistan, Sudan, Birleşik Arap Emirlikleri, Özbekistan, St Lucia, Filipinler, Yeni Zelanda, İsrail, Ürdün, Kanada, Malezya,, vs.

KATILIMCILARININ GENEL DAĞILIMI

2 Dönemdeki Toplam Katılımcıların Dağılımı (2131)



- Toplam Katılımcı-Türkiye
- Toplam Katılımcı-AB ülkeleri
- Toplam Katılımcı-AB dışı ülkeler

1. DÖNEM EĞİTİME TÜREKİYEDEN KATILANLARI

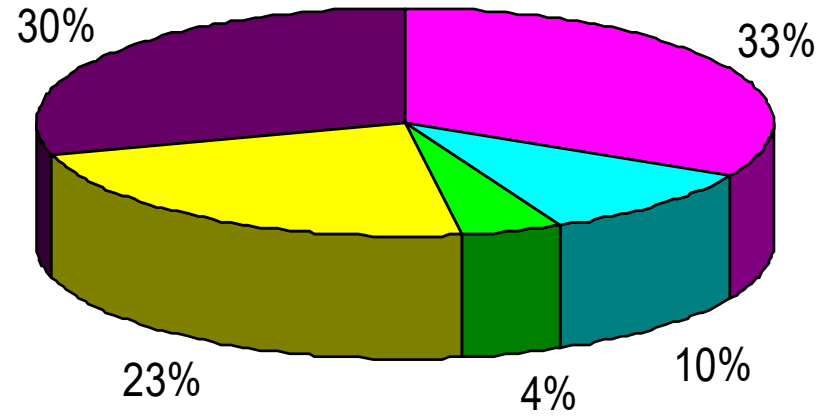
İstanbul

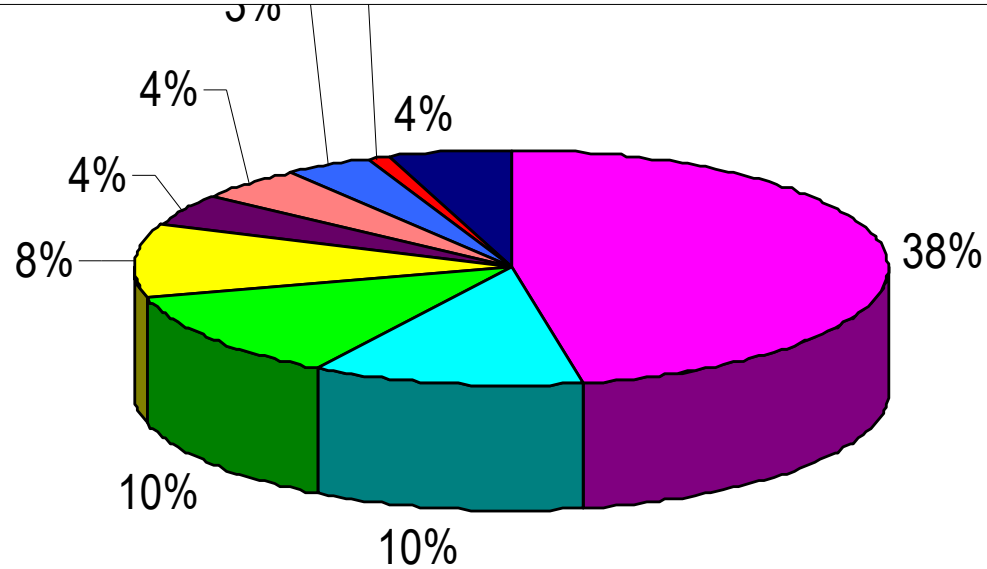
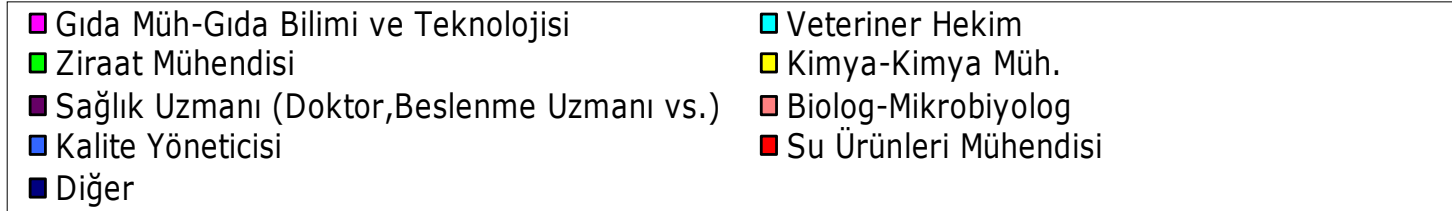
Ankara

Antalya

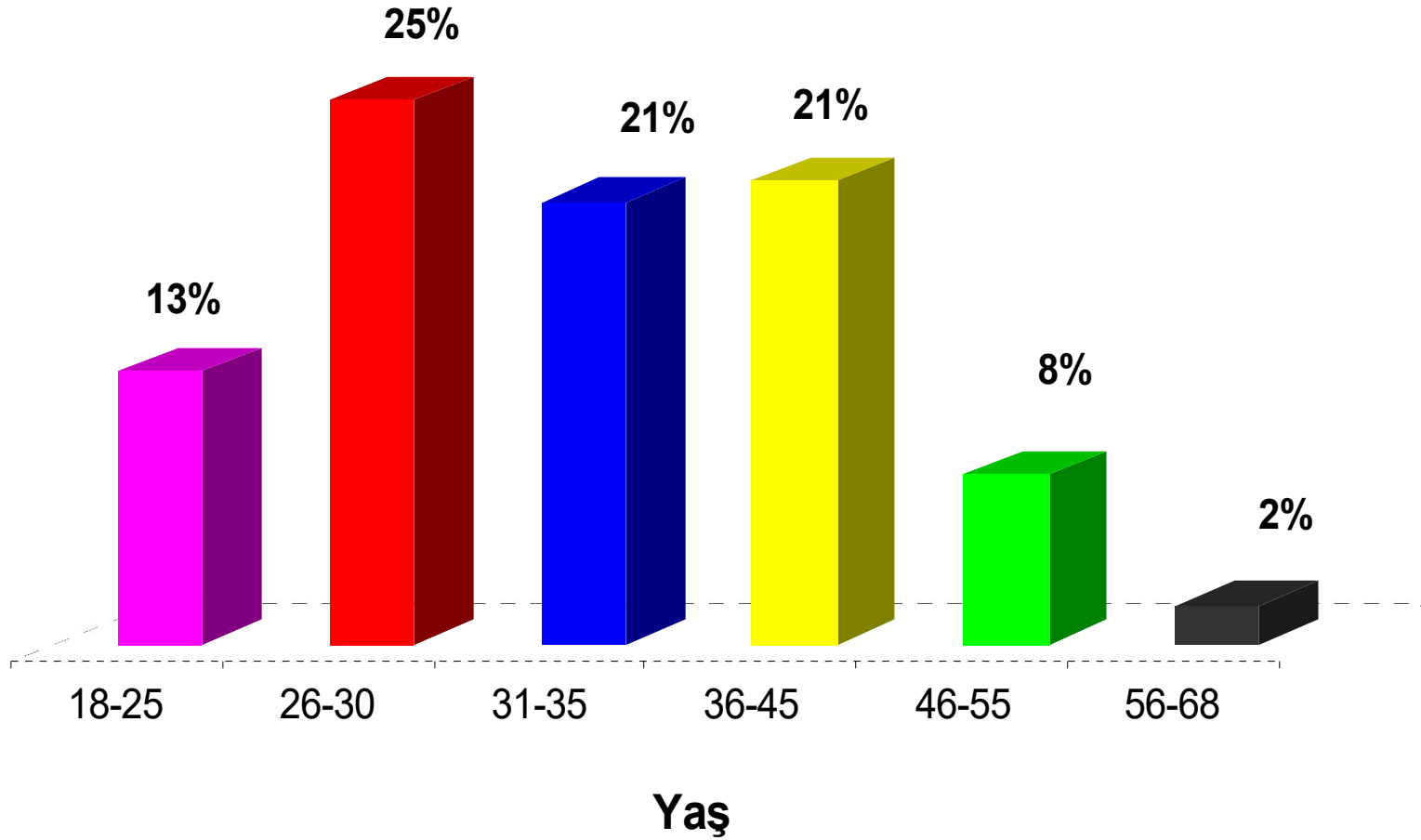
İzmir

Diğer



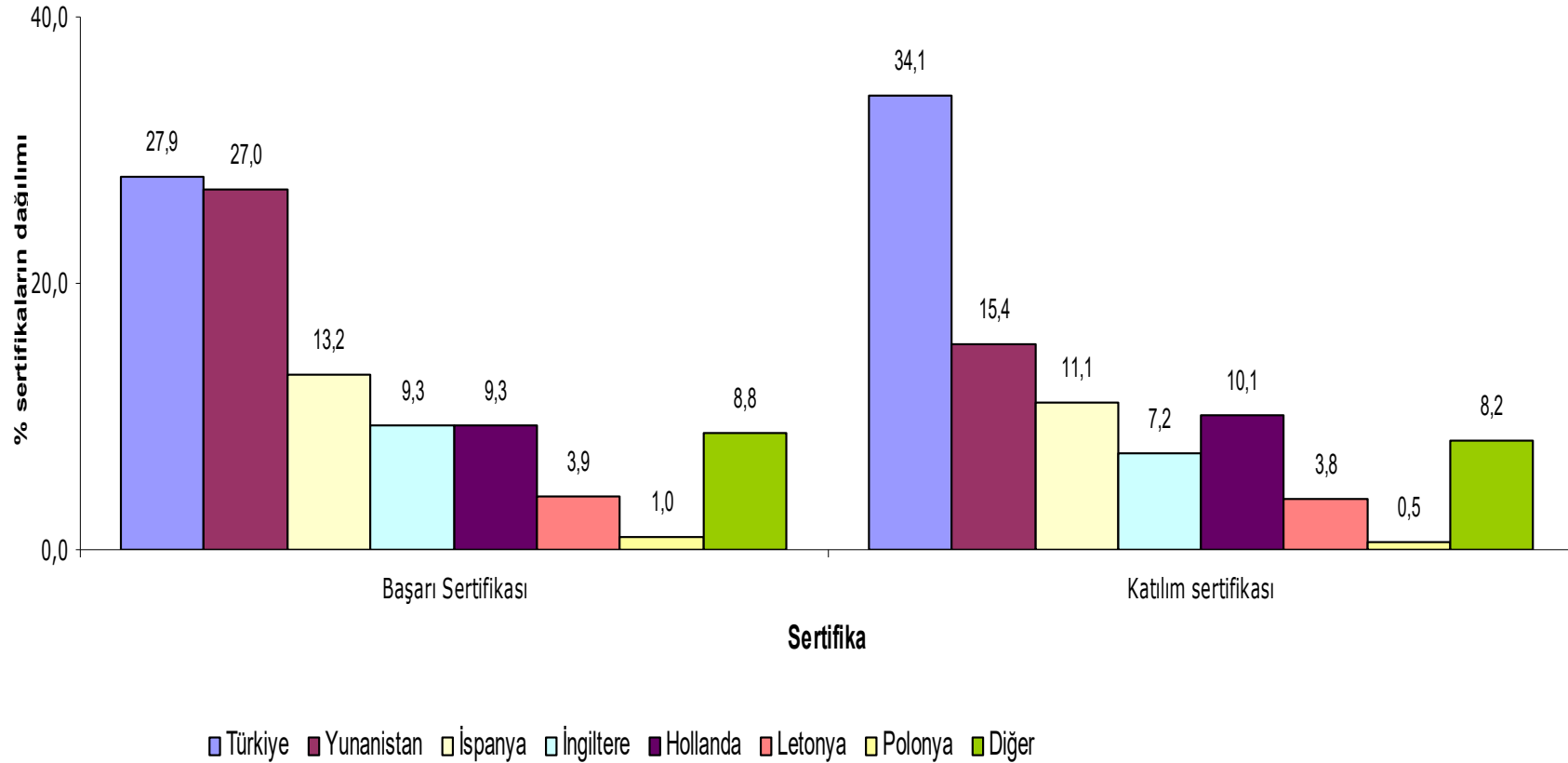


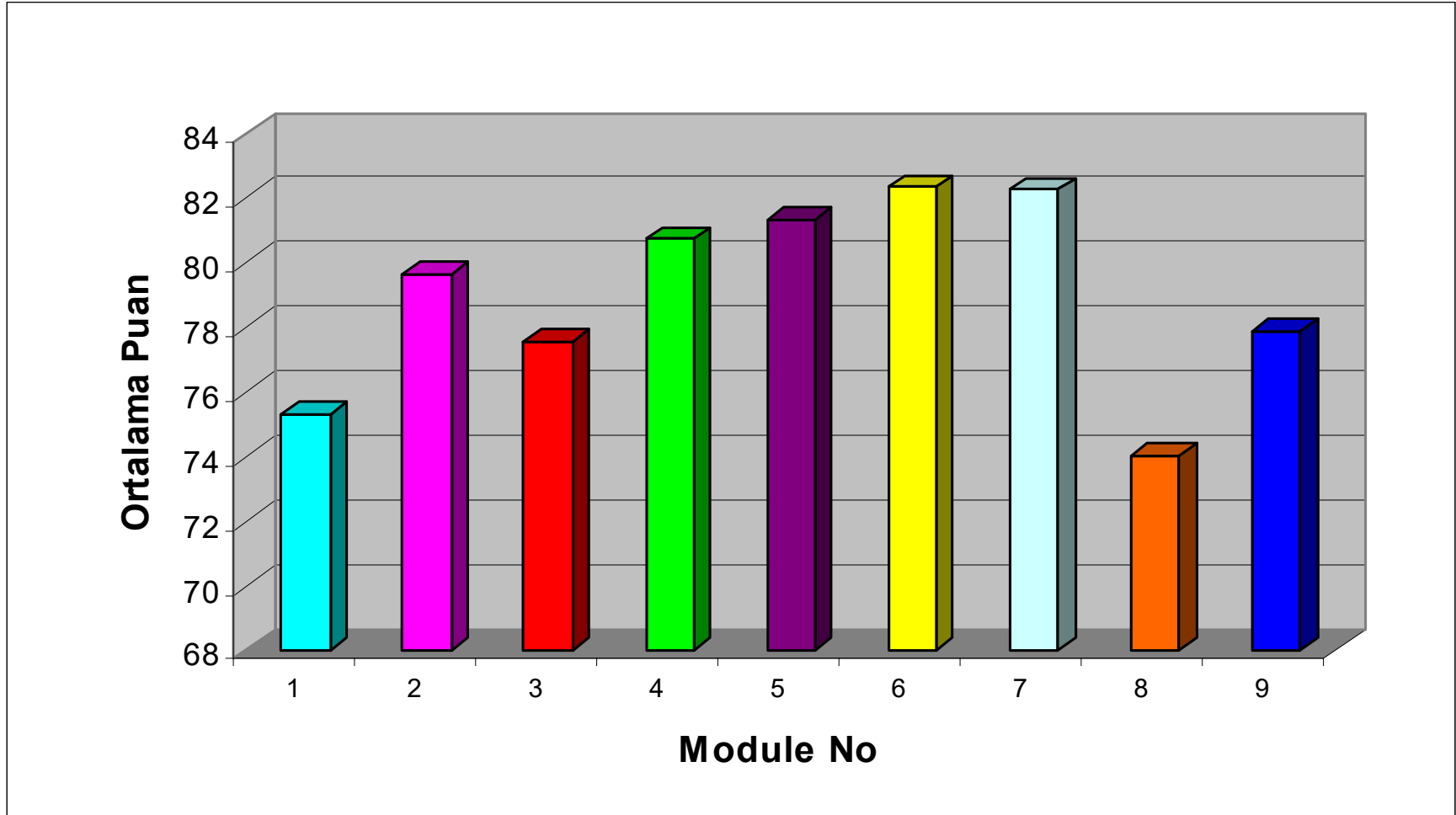
YAŞ GRUPLARINA GÖRE DAĞILIMI



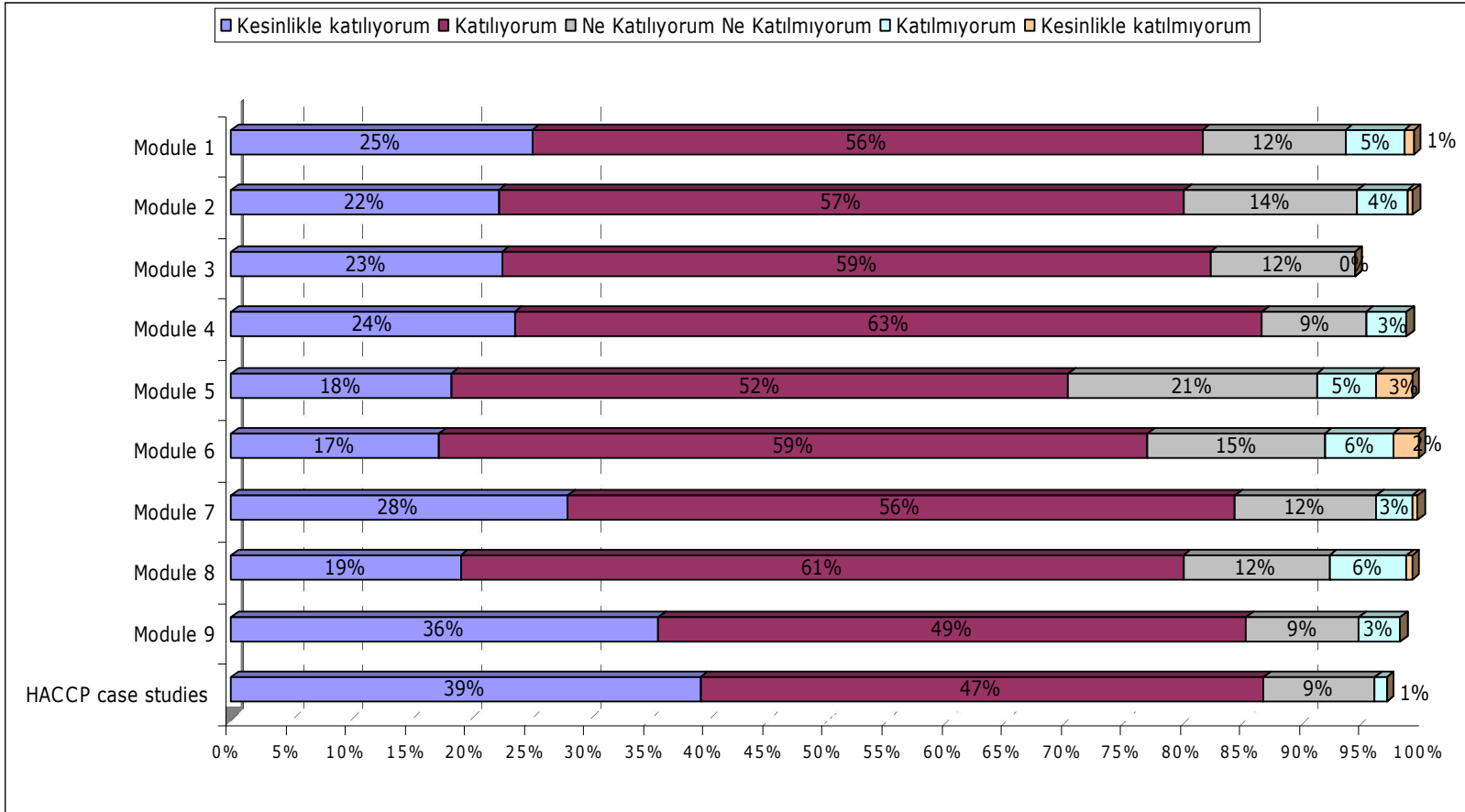
SERTİKİKALARIN ÜLKELERE GÖRE DAĞILIMI

Sertifika ların Ülkelere göre Dağılımı

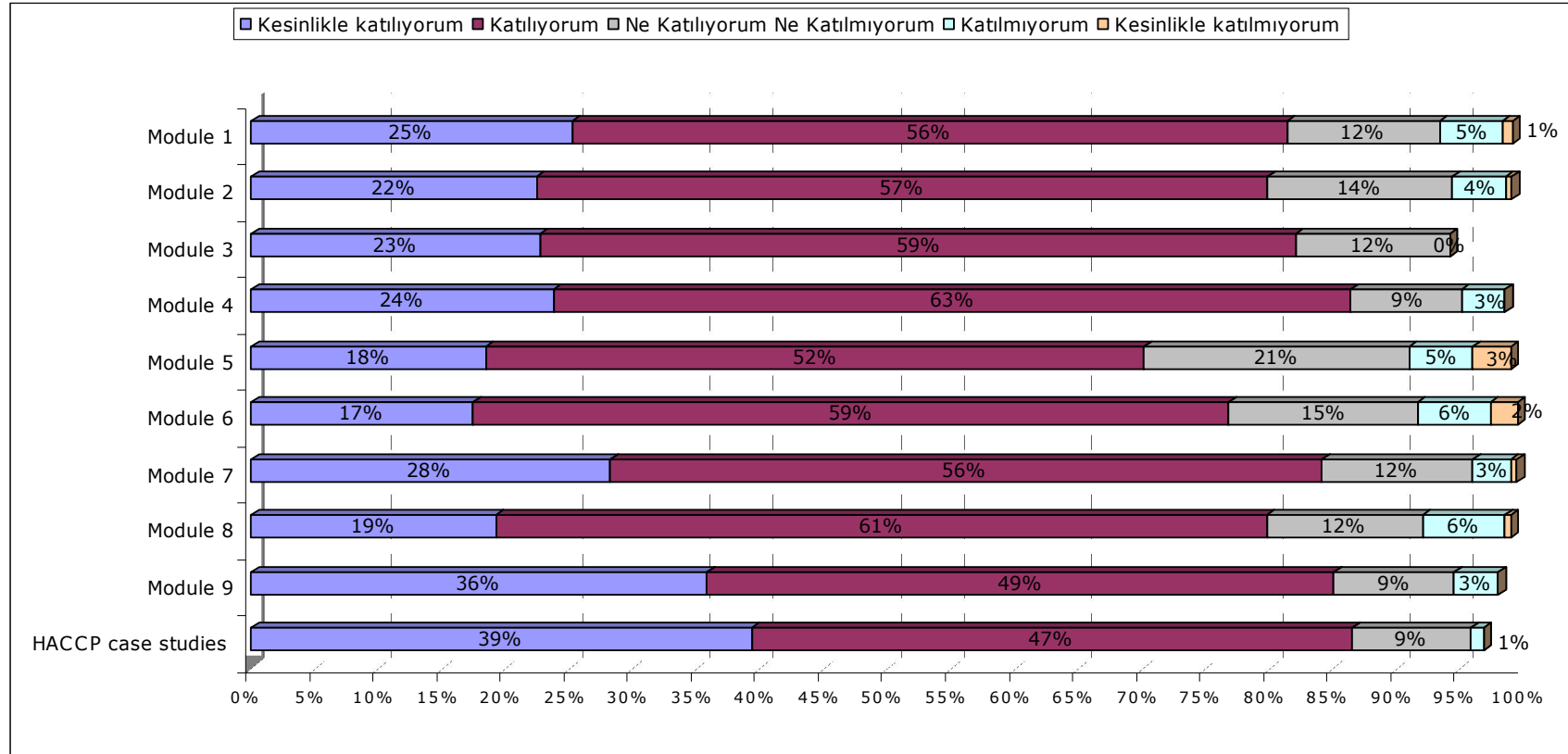




Hazırlanmış materyali, slaytları ve metinleri kaliteli buldum



Modül tamamıyla beklentilerimi karşıladı ve bu konuya olan ilgiyi arttırdı



"Tüm modüller çok ilginç olmakla beraber, beni uzmanlık seviyesinde bilgilendirdiler. Eğitimde yer alan materyaller kapsamlı ve kullanışlıydı."
Simeon Marnasidis

*"Merhaba arkadaşlar,
Eğitimi bugün bitirdim. Çok ilgi çekici bir program olduğunu düşünüyorum. Organik gıda maddeleri üzerine ithalat ve ihracat yapan uluslararası bir firmanın kalite güvence müdürü olarak, şüphesiz, bu eğitimden iş hayatımda pratik olarak işime yarayacak çok bilgi edindim.
Saygılar,"*
Maarten Molenaar

*"Eğitimi iki gün önce tamamladım. Tarladan çatala gıda güvenliğinin bütünsel yaklaşımı sayesinde bu içerikle karşı karşıya gelmek biz, gıda ile uğraşanlar için büyük bir şanstı.
Hakikaten inanıyorum ki bu eğitimin birincil amacı olan gıda sektöründe yer alan farklı meslek veya uzmanlıklardaki insanların kendi eksiklerini kapatmaları başarıyla sağlanmıştır. Bu " Gelişmiş Gıda Güvenliği Yönetimi " eğitimi için F4ST Ekibini tebrik ediyorum..."*
Maria Georgiadou

TEŞEKKÜRLER

Eğitimi daha yakından incelemek için

http://www.f4st-ec.org/site/certificate_program.asp