



PEYNIİRDE GIDA GÜVENİLİRLİĞİ





Peynirde Gıda Güvenilirliği Projesi

Avrupa Birliği Leonardo da Vinci Eğitim Programı

Yenilik Transferi Projesi

- Mesleki eğitim ve oğretimi geliştirmek ve teşvik etmek,
- Hedef kitle ya da sektör için yenilikçi eğitim araçlarını ve imkanlarını kazandırmak,
- Sektörlerin rekabet gücünün artmasına katkıda bulunacak yöntemlerin geliştirilmesine destek sağlamak.



Proje Başlangıç Tarihi : Ekim 2010

Proje Bitiş Tarihi : Ekim 2012

Başvuru Sahibi : İspanya (Betelgeux, S.L.)

Projenin Amacı:

Çiğ süt üretim merkezleri ve peynir endüstrisinde çalışanlara yönelik olarak eğitim materyali hazırlanması, hazırlanan eğitim materyalinin tanıtımının ve dağıtımının yapılarak mümkün olan en fazla sayıda son kullanıcıya ulaştırılması.



Paydaşlar:

Türkiye (Gıda ve Kontrol Genel Müdürlüğü)
İspanya (Federacion Agroalimentaria de CC. OO.)
Fransa (Ecole D'ingenieurs de Purpan)
Çek Cumhuriyeti (Association of Private Farming)
Yunanistan (Union of Agricultural Cooperatives)





Projenin Çalışma Konuları

ÇK 1: Yönetim ve koordinasyon

ÇK 2: Analiz ve araştırma

ÇK 3: Adaptasyon ve orijinal projenin aktarımı

ÇK 4: Deneme ve sonuçların doğrulanması

ÇK 5: Gözlem ve değerlendirme

ÇK 6: Tanıtım ve yayım



ÇK 1: YÖNETİM VE KOORDİNASYON

- Peynirde Gıda Güvenilirliği Projesi'nin tüm aşamalarında başarılı yönetim ve değerlendirme yapılabilmesinin sağlanması,
- Projenin; çalışma, nitelik, finans ve değerlendirme planının yapılması,
- Paydaşlar arasında etkili ve sürdürülebilir iletişimin sağlanması için çalışmaların yapılması,
- Projenin sürdürülebilirliğinin sağlanması.



ÇK 2: ANALIZ VE ARAŞTIRMA

01/10/2010-31/01/2011

- Muhtemel yararlanıcıların belirlenmesi,
- Tüm paydaş ülkelerdeki çiğ süt üretim merkezleri ve peynir endüstrisinde çalışanların mesleki eğitim ihtiyaçlarının belirlenmesi,
- Eğitim materyalinin içerik geliştirilmesiyle ilgili iş akışının belirlenmesi,
- Sektörün organizasyonel ve teknolojik yönlerini göz önünde bulundurarak Peynirde Gıda Güvenilirliği eğitim materyalinin hazırlanması.



ÇK 3: ORIJİNAL PROJENİN ADAPTASYONU VE AKTARIMI

01/02/2011-29/02/2012

- Eğitim materyalinin içeriğinin hedef grubun eğitim ihtiyaçlarına göre düzenlenmesi,
- Önceki projede (Seguralimentaria) geliştirilen eğitim metodolojisinin Avrupa peynir endüstrisine adapte edilmesi,
- Gıda güvenilirliği mevzuatının güncellenmesi,
- Peynir sektöründe çalışanlar ve eğitimciler için hazırlanan eğitim notlarının içeriğinin geliştirilmesi.



ÇK 4: DENEME VE SONUÇLARIN DOĞRULANMASI 01/03/2011-30/09/2012

- Her iki kursun yüzyüze ve on-line eğitim modellerinin test edilmesi:

‘Peynirde Gıda Güvenilirliği Eğiticilerin Eğitimi Kursu’

‘Peynirde Gıda Güvenilirliği Temel Eğitimi Kursu’

- Pilot eğitimlerde elde edilen sonuçlara göre kurs içeriğinin düzenlenmesi



ÇK 5: İZLEME VE DEĞERLENDİRME (Tüm proje)

- Peynirde Gıda Güvenilirliği Projesinin bir bütün olarak değerlendirilmesi,
- İçerik ve yapı hakkında paydaş ve yararlanıcılardan geribildirim sağlanması,
- Hedef gruplardan sağlanan geribildirimlerle proje çıktılarının dahili ve harici değerlendirilmesinin yapılması,
- Proje aktivitelerine katkı sağlanması,
- Düzeltici faaliyetlerin yapılması.



ÇK 6:TANITIM VE YAYIM

- Projenin amaçlarının, metotlarının ve sonuçlarının etkin bir şekilde yayılması ve kullanılmasının sağlanması,
- Proje çıktılarının ulusal seviyede ve Avrupa genelinde mümkün olduğu kadar fazla sayıda son kullanıcıya ulaşması,
- Projenin etkilerinin ulusal ve uluslararası seviyede genişletilmesi,
- Projenin diğer gıda sektörlerine aktarılmasının garanti edilmesi.



Gıda Hijyeni Yönetmeliği (17 Aralık 2011 tarih, 28145 sayılı R.G)

8.Madde-(3) Hayvan yetiştiren, avlayan, toplayan veya hayvansal birincil ürünleri üreten gıda işletmecisi aşağıdaki hususlarda gerekli tedbirleri alır:

d)Gıda ile temas eden personelin sağlıklı olmasının ve sağlık riskleri konusunda eğitim almalarının sağlanması



Gıda Hijyeni Yönetmeliği (17 Aralık 2011 tarih, 28145 sayılı R.G)

Madde 21-(1) Gıda işletmecisi,

a)Gıda işinde çalışan personelin yaptıkları işin gerektirdiği gıda hijyeni konularında kontrol edilmelerini ve bilgilendirilmelerini ve/veya eğitilmelerini,

b)Bu yönetmeliğin 22. maddesinin birinci fıkrasında belirtilen prosedürün geliştirilmesi ve sürdürülmesinden veya iyi uygulama kılavuzlarının uygulanmasından sorumlu olan personelin, tehlike analizi ve kritik kontrol noktaları/HACCP ilkelerinin uygulanması konusunda yeterli eğitim almalarını, sağlar.



Eğitim Materyalinin İçeriği

Eğiticilerin Eğitimi-Eğitim Notları

Eğiticilerin Eğitimi-Sunum

Temel Eğitim-Eğitim Notları

Temel Eğitim-Sunum





Eğitcilerin Eğitimi (4 Ünite)

1. Gıda Güvenilirliği Eğitimi
2. Peynirde Gıda Güvenilirliği Temel Eğitimi
3. Peynirde Gıda Güvenilirliği Projesi'nin Metodolojisi ve Materyalleri
4. Değerlendirme



1- Gıda Güvenilirliği Eğitimi

Gıda güvenilirliğinin önemi

Gıda güvenilirliği eğitiminin önemi

Sektör çalışanlarının öğrenmesi gereken temel bilgiler

Eğitimde motivasyonun önemi

Eğiticinin karşılaşılabileceği güçlükler ve eğiticilere tavsiyeler

2-Peynirde Gıda Güvenilirliği Temel Eğitimi

Eğitimin amacı ve içeriği

Eğitimin planlanmasında dikkat edilecek hususlar



3-Peynirde Gıda Güvenilirliği Projesi'nin Metodolojisi ve Materyalleri

Eğitici tarafından kullanılacak eğitim materyalinin tanıtımı

Eğitimde kullanılacak aktivite örnekleri

Eğitim sunumu sırasında dikkat edilecek hususlar

4-Değerlendirme

Değerlendirmenin tanımı, önemi ve aşamaları

Eğitim sonunda kullanılacak 30 soruluk iki test

Eğitim sonunda eğitici ve katılımcıların eğitimi değerlendirmek için kullanacağı

'Eğitici İçin Değerlendirme Soru Formu'

'Öğrenci için Değerlendirme Soru Formu'



Temel Eğitim (10 Ünite)

1. Gıda Güvenilirliği
2. Peynirde Gıda Zinciri ve İzlenebilirlik
3. Sütün Bileşimi ve Fiziksel Kimyasal Özellikleri
4. Çiğ Süt Üretim Merkezleri
5. Peynirin Karakteristik Özellikleri
6. Peynir Endüstrisi
7. Peynir Üretiminde Hijyen
8. Gıda Tehlikeleri
9. HACCP Sistemi ve Gıda Güvenilirliği Yönetim Sis.
10. Gıda Güvenilirliği ve Çevre



1- Gıda Güvenilirliği

Gıda güvenilirliğinin önemi

Gıda ile sağlık arasındaki ilişki, gıda kaynaklı hastalıklar

Avrupa Birliği'ndeki Gıda Mevzuatı

Türkiye'deki Gıda Mevzuatı

2-Peynirde Gıda Zinciri ve İzlenebilirlik

Peynir zinciri

İzlenebilirliğin tanımı ve avantajları



3- Sütün Bileşimi ve Fiziksel Kimyasal Özellikleri

Sütün içeriği ve fiziksel ve kimyasal özellikleri

Çiğ sütteki bozulma etmeni mikroorganizmalar

4-Çiğ Süt Üretim Merkezleri

Güvenilir yem üretimi

Hayvan yetiştiriciliği ve süt sağımında hijyen

Sütün uygun nakliye koşulları



5- Peynirin Karakteristik Özellikleri

Peynirin bileşimi

Peynirde bulunabilen başlıca mikroorganizmalar

6-Peynir Endüstrisi

Peynir üretiminin aşamaları

7-Peynir Üretiminde Hijyen

Peynir üretiminde uygulanması gereken temizlik ve hijyen kuralları



8- Gıda Tehlikeleri

Gıdalardaki biyolojik, kimyasal ve fiziksel tehlikeler

9- HACCP Sistemi ve Gıda Güvenilirliği Yönetim Sistemleri

HACCP Sisteminin Tanımı ve Prensipleri

Peynir üretiminde HACCP Sistemi

Diğer gıda güvenilirliği yönetim sistemleri

10-Gıda Güvenilirliği ve Çevre

Gıda üretiminin çevreye etkileri

Çevresel bulaşanların gıda güvenilirliğine etkileri



Eğitim Dokümanlarının Hazırlanma Süreci

Sektörün eğitim ihtiyaçları paydaşlarca belirlenerek değerlendirilmiş,

İspanyol kuruluşça İngilizce olarak hazırlanan eğitim dokümanları Türkçe 'ye çevrilerek düzenlenmek üzere proje yöneticisi kuruluşa gönderilmiş,

Hazırlanan doküman üzerinde son düzeltmeler yapılarak Teksüt Süt Mamulleri San. ve Tic.

A.Ş.'de pilot eğitim uygulaması yapılmış,

Pilot eğitimde tespit edilen eksiklikler üzerine eğitim dokümanlarına son şekli verilmiştir.







Eğitim İçeriği ile İlgili Hususlar

- Eğitici, 'Eğiticilerin Eğitimi-Eğitim Notlarını' ve 'Eğiticilerin Eğitimi-Sunum'u incelemeli ve eğitimin içeriğine (konular, aktiviteler, testler, değerlendirme formları) hakim olmalıdır. Eğiticinin eğitimde takip edeceği yol ve yöntem ayrıntılı olarak bu dokümanlarda açıklanmaktadır.



Eğitim İğeriği ile İlgili Hususlar

- Eğitim notları katılımcıların konuya ilgisini çekmek amacıyla; resimler, çizimler ve konu ile ilgili örnek olaylar ile desteklenmiştir. DVD içeriğinde yer alan eğitim sunularında da çeşitli resimler, çizimler, video görüntüleri, animasyonlar ve uygulamalı alıştırmalar bulunmaktadır.



Eğitim İçeriği ile İlgili Hususlar

- Eğitim materyali geniş kapsamlı olarak hazırlanmıştır. Kimi konular teknik okul seviyesinde ayrıntılar içermektedir. Eğitici eğitim alacak katılımcı grubun özelliklerine göre hangi konulara ve hangi konuların hangi bölümlerine değineceğine dair eğitime başlamadan önce planlama yapmalıdır.



Eğitim İçeriği ile İlgili Hususlar

- Katılımcılara eğitim notu dağıtılacaksa, DVD içeriğinde yer alan 'Printer özünürlüğünde Eğitim Notları' kullanılmalıdır. Bu dosya aynı zamanda e-posta ile gönderilebilir boyuttur.



Eğitim İçeriği ile İlgili Hususlar

- Eğitim notlarının kitapçık olarak basılması düşünülüyorsa DVD içeriğinde yer alan 'Baskı Çözünürlüğünde Eğitim Notları' kullanılmalıdır. Dış kapak tasarımı da DVD içeriğinde yer almaktadır.



Projenin internet Sayfası

<http://foodsafetycheese.com/>



@FScheese

