



TÜRK KALİTE VE SERTİFİKASYON A.Ş.

ISO 22000:2005 TEMEL EĞİTİM KURSU ÇİN TQNet KURSLERİ

1. Genel

1.1 ISO 22000:2005 Temel E İtim Kursu için TQNet Kriterleri, ISO 22000:2005 temel e İtim kursu düzenlemek isteyen TQNet onaylı e İtim kurulu ları için hazırlanmıştır. TQNet onaylı e İtim kurulu ları kurs içeriğinin gereksinimlerini ve Gıda Güvenli İ Yönetim Sistemi 22000:2005 temel e İtim kursunun yapısını belirler. TQNet; bu kriterlere karşı uyumlu bir e İtim kursunu de erlendirerek onaylamaktadır. Onaylanan her farklı yönetim sistemi kursu için e İtim kurulu una kurs numarası verilir.

2. TANITIM

2.1 TQNet, ISO 22000:2005 temel e İtim kurslarını onaylamaktadır.

2.2 E İtim kursunun öncelikli hedefi ö rencilere, ISO 22000:2005 standardını ve Gıda Güvenli İ Yönetim Sistemlerini ulusal ve uluslararası normlarda ö retmektir.

3. Ö RENME HEDEFLERİ

3.1 Kursu ba arılı bir biçimde tamamlayan bir ö renci, bu bölüm içinde geçen ö renme hedeflerinin kar ılandı rını gösterebilir.

3.2 Kursu ba arılı bir biçimde tamamlayan bir ö renci, Gıda Güvenli İ Yönetim Sisteminin amacını ve organizasyon kurmadaki etkililiğini, tutarlılığını ve mü teri memnuniyetini arttırmasındaki rolünü tanımlayabilir.

3.3 Kursu ba arı ile tamamlayan bir ö renci:

- a. ISO 22000:2005' in amacını ve ISO 22000 standart serilerinin amacını, birbirleriyle nasıl bir ilişkide bulduklarını açıklayabilecek
- b. ISO 22000:2005' in son versiyonunun gerekliliklerini ve amacını açıklayabilecek
- c. Gıda güvenli İ risk yönetimini açıklayabilecek
- d. Tüketici sağ lı ve gıda güvenlik önlemlerini açıklayabilecek
- e. Gıdaların güvenli tedariki için uluslararası çerçeveleri ve protokolleri tanımlayabilecek
- f. Ba lıca üretimden tüketime, geniş çaptaki gıda ürünleri ile ilgili potansiyel tehlikeleri tanımlayabilecek
- g. Gıda güvenli İ yönetim ilkeleri ve ilgili yönetim gerekenleri ve tekniklerinin uygulanmasını tanımlayabilecek
- h. Gıda güvenli İ risk de erlendirmesinin ilkelerini, HACCP ve veri planlamasını ve gıda güvenlik yönetimi çarkı olan "Planla, Yap, Kontrol et, Gerçekleştir" uygulanmasını kullanarak açıklayabilecek



- i. Dokümantasyon ve kayıt arasındaki farkı ayırt edebilecek
- j. Kurulu gıda güvenliği politikasının gerekliliklerini tanımlayabilecek
- k. ISO 22000:2005 dokümantasyonu içinde yer alması gereken zorunlu prosedürleri ve diğer kayıtları tanımlayabilecek

4. KURS ÇERÇEVESİ

4.1 Kursun başında, kurs sağlayıcısı öğrencilere kurs formatı, öğrenci sorumlulukları, öğrencilerin nasıl değerlendirileceği ve temel değerlendirme çeşitleri hakkında bir bilgi vermelidir.

4.2 Kurs:

- a. Öğrenme hedefleri altındaki tüm unsurları
- b. Gereksinimler, öğrenme alımları veya yaklaşımları ve uygun ISO 22000:2005 örneklerini kapsamalıdır.

5. KURSUN YAPISI ve EĞİTİM YÖNTEMLERİ

5.1 Süre

5.1.1 Doğrudan eğitime, grup ve bireysel aktivitelere ayrılan toplam kurs süresi en az (16) saat olmalıdır.

5.1.2 Kurs yapısında eğitim tekniği olarak sınav ve değerlendirme süreci bulunmalıdır.

5.1.3 Eğer kurs tercümanlar tarafından verilirse; öğrenme hedeflerini karşılamak amacıyla zaman arttırılabilir.

5.1.4 Sınava, yemeğe, aralara ve diğer boş zamana ayrılan süre hesaplanmı kurs süresine dahil değildir.

5.1.5 Onay kurumu aksinin yapılmasını istemedikçe, kurs ardıcıl günler süresince yapılmalıdır.

5.2 Eğitim Yöntemleri

5.2.1 Eğitim kursları öğrenciler ile eğitimcilerin fazla etkileimde bulunması amacıyla tasarlanmalıdır. Eğitim yöntemleri, kurs esnasında öğrencileri derse aktif bir biçimde olmalıdır.

5.2.2 Eğitim kursu süresince her öğrenciye gıda güvenliği sistemini öğrenmelerine yönelik alımlar uygulanmalıdır.

5.2.3 Öğrencilerle bazen etkileimde bulunulmalı ve gerektiğinde öğrencilerin anlamasını test etmelidir.

5.2.4 Öğrencinin öğrenme hedeflerindeki başarılarını uzatmak ve yeterli geri bildirim sağlamak için gerekli olan yöntemler kursa dahil edilebilir.



5.2.5 Eğitimciler zamanla, kursun içeriğine, standart ihtiyaçlara, eğitimci yönetimine ve diğer gereksinimlere dikkat ederek, kursu etkili bir biçimde yönetebildiklerini göstermelidir.

5.2.6 Eğitimci ile ilgili video gibi araçlar eğitimciler tarafından ilave olarak kullanılabilirler. Bunlar ticari eğitim videoları veya öğrencilerin kurs anındaki performanslarını gösteren ve kaydeden videolar olabilir.

Toplam kurs süresinin (1) saatten fazlası bu gibi pasif, etkileşimde bulunulmayan eğitim araçlarına ayrılmamalıdır.

5.3 Sınıf Ölçüsü ve Devamlılık

5.3.1 Bir sınıftaki öğrenci sayısı (50)' den fazla, (4)' ten az olmamalıdır.

5.3.2 Nadir ve harici durumlarda; (4)' ten az ve (50)' den fazla olan sınıflar, bölüm 7 ile uygun olarak düzenlenebilir.

5.3.3 Öğrencilerin tüm kurs süresince devamlılıkları zorunludur.

5.4 Eğitimci Sayısı

5.4.1 (26) veya daha fazla öğrenci bulunan her sınıf (2) eğitimci tarafından yönetilmelidir. Belirli konular veya aktiviteler için ilave insan kaynakları ve eğitimciler kullanılabilir.

5.4.2 Öğrenci sayısı (4) ile (26) arası ise kurs (1) eğitimci tarafından yönetilebilir.

5.4.3 Belirli aktiviteler (örneğin: yazılı sınavlar) ne eğitimci ne de değerlendirme gerektirirler ve açıklama tavsiye veya izah için eğitimciler gerektirmezler. Sadece (1) eğitimcinin olması yeterlidir.

5.5 Kurs Materyalleri

5.5.1 Her öğrenciye eğitim programı için gerekli olan tüm kurs notları ile verilmelidir.

5.5.2 Kurs notları; eğitim kuruluunun yapısı ve organizasyonu, kurs içeriği hakkında bilgi vermelidir.

5.5.3 Kurs notları seti, TQNet onaylı kurs sağlayıcısını belirtmelidir. (Örneğin: kapak sayfası)

5.5.4 Kurs notları her bir oturumu kapsamalı ve öğrenme hedeflerinin tüm önemli noktalarını kapsamalıdır.

5.5.5 Kurs notlarına; örnek belgeler, notlar ve raporlar dahil edilebilir.

5.5.6 Her öğrenciye uyan ki ISO 22000:2005 versiyonunun bir kopyasına sahip olmalıdır. Eğitimci standart kurs notlarının bir parçası olarak tedarik edilmediyse, her öğrencinin kursa bir kopyasını getirmeleri gerekir.



6. ÖĞRENCİLERİN DEĞERLENDİRİLMESİ

6.1 Öğrencinin kursu başarı ile tamamlayabilmesi için birbirini takip eden iki madde doğrultusunda değerlendirilmelidir.

- a. Öğrencilerin bölüm 3' te detaylıca anlatılan öğrenme hedeflerindeki başarısının eğitimciler tarafından sürekli değerlendirilmesi
- b. Öğrencilerin temel eğitim prensiplerini uygulayabilme yeteneğini test eden yazılı sınavlar ve ISO 22000:2005 gereksinim altı maddeleri.

6.2 Sürekli Değerlendirme

6.2.1 Sürekli değerlendirme kaydedilmelidir. Bu kayıtlar;

- a. Dahil edilen ve bununla sınırlandırılmayan öğrenme hedefleri başarılarını,
- b. Kursa devamlılık ve dakikliklerini içermelidir.

6.2.2 Her öğrencinin performansı, eğitimci(ler) tarafından günün sonunda yeniden gözlemlenmelidir. Günlük değerlendirme her öğrenci için yapılmalı ve eğitimcinde değerlendirmesini yansıtmalıdır.

6.2.3 Eğitimciler öğrenme hedeflerini başarmakta zorluk çeken ve kurs aktivitelerinde yeterli performans gösteremeyen öğrencileri tanımlamalıdır. Bu öğrencilerle özel olarak ve zamanında görüşülmeli, gelişim için fırsat tanınmalıdır.

6.2.4 Sürekli değerlendirme de başarı olmayan öğrenci başarıyla bitirme sertifikasını almayı hak etmeden önce diğer bir eğitim kursunu başarı ile bitirmelidir.

6.3 Eğitim Tekniği Olarak Yazılı Sınav

6.3.1 Yazılı sınav, öğrencilerin ISO 22000:2005 gereklerinin anlaşılmasını ve kendi değerlendirmelerini yazılı bir ifade biçimiyle sağlamaları kabiliyetlerini değerlendirebilecektir.

6.3.2 Sınav başarı bir öğrencinin (öğrenme hedefleri başarı gösteren) 1 saat içinde en az %70' lik bir notla başarılabilesine göre dizayn edilmelidir.

6.3.3 Sınav için gerekli süre (1) saat olmalıdır. Süre limitine dikkat edilebilir.

6.3.4 Sınav farklı bir dilde yapılıyor ise ekstra 30 dakika daha verebilir. Öğrenci uygun olan bir sözlük kullanabilir. Böyle bir izin kurs sınavlarının kayıtlarında belirtilmelidir.

6.3.5 Eğitimci(ler) veya gözetmen(ler), sınavı verilen süre içerisinde bitiremeyecek derecede belli yetersizlik olan öğrencilere ekstra 30 dakika verebilir. Böyle bir izin nedeni ile belirtilerek, kurs sınavlarının kayıtlarında belirtilmelidir.



6.3.6 Sınavın en az %75' lik kısmı, öğrencilerin ISO 22000:2005 Standardı temel gerekliliklerini analiz edebilme yeteneğini test eden yazılı cevaplara dayanmalıdır.

6.3.7 Geri kalan kısım çoktan seçmeli, doğru/yanlış veya kısa cevap gerektiren sorulardan oluşabilir.

6.3.8 Minimum başarı notu %70 olmalıdır.

6.3.9 Sınav esnasında izin verilen tek referans kaynağı standart ISO 22000:2005' in bir kopyası, kurs sağlayıcısının kurs notları, kurs esnasında öğrenci tarafından alınan kişisel notlardır.

6.3.10 Yetkili kişi veya sınavın kurs sağlayıcısı; kurs sonunda başarılamayan öğrencilere uygulayacak yöntemini, eğitim kursu sonunda veya kursun bitiminden en fazla (6) aya kadar bildirmelidir.

6.3.11 Sınav sorularının kopyalarının (örnek sınav kağıdı dışında kâğıtlar), sınav kağıtları, çözümler ve tamamlanmış sınav kağıtları her hangi bir sebepten dolayı öğrenciye veya başka bir kişiye (yetkili kişi hariç) verilmemelidir.

6.3.12 Eğitim programı sağlayıcıları, mümkünse bu sunumların daha önceden verilmediğini veya önceden aynı sunumda görevlendirilmiş yetkilinin yine aynı sunumda kullanılacak olan sınav kağıdından haberdar olmadığını emin olunmalıdır.

6.4 Derecelendirme: Başarı/Katılım Kararları

6.4.1 Her sınav kağıdı bir eğitimci tarafından derecelendirilmelidir. Diğer bir eğitimci her bölümdeki not dağılımını ilave olarak kontrol edebilir ve tüm sınav kağıtlarını % 60 ile %75 notları arasında yeniden derecelendirebilir.

6.4.2 Kurs sağlayıcısı derecelendirme ve final derecesinde ortaya çıkan herhangi farklılıkları çözebilecek yeterliliğe sahip olmalıdır.

6.4.3 Eğer kurs tercümanlar tarafından verilir ise, öğrencinin yazılı sınav cevaplarını çeviren tercümanlar kurs sağlayıcısı tarafından güvenilen, tarafsız ve çevirileri doğru olan kişilerden seçilmelidir.

6.5 Tekrar Eğitimi

6.5.1 Yazılı sınavda başarısız olan bir öğrenci kursun son günüyle beraber (12) ay içinde tekrar eğitim hakkı kazanır.

7. DEĞERLENDİRME KRİTERLERİ

7.1 Kurs sağlayıcısı bu kriterlerde herhangi bir değişiklik yapmak istediğinde derhal TQNet'e bildirmek zorundadır.

7.2 İlave materyaller kursa dahil edildiğinde, dahil edilen ilave materyal ilave kurs zamanında sunulmalıdır.

