

## FFS PROJESİ LTTA SON-TEST

### Değerli katılımcı,

Bu form, FFS projesi kapsamında gerçekleştirilen öğrenme/öğretme kısa dönem kurs faaliyeti süresince (LTTA) kazandığımız beceriyi değerlendirmek için hazırlanmıştır. Form üç bölümden oluşmaktadır. İlk bölüm kişisel bilgilerinizle, İkinci bölüm, profesyonel gelişim seviyenizle ve Üçüncü bölüm ise belirtmek istediğiniz düşüncelerinizle ilgilidir.

Katkılarınız ve şbirliğiniz için teşekkür ederiz.

*FFS ILLLA ekibi*

### BÖLÜM-I: KİŞİSEL BİLGİLER

I. Cinsiyet	Kadın	<input type="checkbox"/>	Erkek	<input type="checkbox"/>			
II. Kaç yaşındasınız?	<input type="checkbox"/>	16-20	<input type="checkbox"/>	21-25	<input type="checkbox"/>	26-29	<input type="checkbox"/>
III. Durumunuz nedir?	Unlu gıda üretim sektöründe çalışmak isteyen,					Halen eğitim görmekte olan,	
Halen eğitim görmekteyseniz , hangi mesleki eğitim kursuna devam ediyorsunuz? Lütfen belirtiniz.....							
IV. Mesleki eğitim merkeziniz nerededir?	<input type="checkbox"/>	il	<input type="checkbox"/>	ilçe			
V. Lütfen mesleki eğitim merkezinizin adını yazınız.....							
VI. Mezuniyetiniz nedir? Lütfen belirtiniz (Lisans , yüksek lisans vb..)							

### BÖLÜM-II: MESLEKİ BİLGİ

No	Soru	Evet	Kısmen	Hayır
1	Unlu Gıda sektöründe sürdürülebilirlik konularının önemini farkındayım.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2	Sürdürülebilir kalkınmanın ne olduğunu biliyorum.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3	Ekosistem yaklaşımında bütünlük ve refah boyutuna sahip olmanın önemini farkındayım.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4	Ekosisteme saygı duymanın ve gıda güvenliği yaklaşımının önemini farkındayım.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5	Gıda Güvenliği ile ilgili yasal durumun farkındayım.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6	Tehlike analizi ve risk değerlendirmesini nasıl hazırlanacağını biliyorum.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7	HACCP sisteminin gerekliliklerinin farkındayım.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8	HACCP sisteminin uygulanmasının prensiplerini ve metodolojisini biliyorum.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9	HACCP planının nasıl yapılacağını biliyorum.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10	HACCP sisteminin çalışması için gerekli belgelerin nasıl hazırlanacağını biliyorum.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11	HACCP sistemini uygulamanın faydalarının farkındayım.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12	Mayaların kökenini biliyorum.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13	Ekmeğin fermente etmenlerini biliyorum.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14	Hamurdaki mayanın işlevini biliyorum.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
15	Ekmeğin hamurunda maya türlerini ve katkı maddelerini, fonksiyonlarını ayırt edebilirim.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
16	Ekmeğin ana malzemelerini tanımlayabilirim.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
17	Ekmeğin işleniminin aşamalarını ayırt edebilirim.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
18	Hamur karıştırmanın önemini tanımlayabilirim.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
19	Fermantasyon sırasında ve sonrasında bakımı değerlendirebilirim.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
20	Ekmeğin pişirme sırasında ve sonrasında değişiklikleri ayırt edebilirim.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Ek I

"Erasmus+ Programı kapsamında Avrupa Komisyonu tarafından desteklenmektedir. Ancak burada yer alan görüşlerden Avrupa Komisyonu ve Türkiye Ulusal Ajansı sorumlu tutulamaz."

### PART-III: DÜŞÜNCELER

1. Modüller içerisindeki en faydalı bulduğunuz bölümler ve/veya bilgileri hangisidir?

2. Modüller içerisinde gereksiz ve/veya en az yararı olduğunu düşündüğünüz bölümler/bilgiler hangisidir?

3. Modüller içerisine eklenmesini istediğiniz bilgiler veya sizin öğrenmek istediğiniz başka bilgiler var mı? EVET ise lütfen belirtiniz...