

## "Hijyenik Tasarım" Eğitimi Program

13-14 Aralık 2018, İstanbul

1.Gün	Konu
09:30 - 10:00	Giriş
10:00 - 11:00	Mevzuat
11:00 - 11:15	Kahve Molası
11:15 - 12:15	Hijyenik Proseslerde Oluşabilecek Tehlikeler
12:15 - 12:30	Temizlik ve Dezenfeksiyon
12:30 - 13:30	Öğle Yemeği
13:30 - 14:45	Temizlik ve Dezenfeksiyon
14:45 - 15:00	Kahve Molası
15:00 - 16:30	Hijyenik Tasarım Kriterleri

2.Gün	Konu
09:30 - 11:00	Bina ve Proses Yerleşimi
11:00 - 11:15	Kahve Molası
11:15 - 11:45	Yapı Malzeme Seçimi
11:45 - 12:00	Paslanmaz Çelikte Hijyenik Kaynak Yapımı
12:00 - 12:30	Statik Sızdırmazlık Elemanları
12:30 - 13:30	Öğle Yemeği
13:30 - 14:15	Statik Sızdırmazlık Elemanları
14:15 - 14:45	Gıda İşletmelerinde Vanaların Hijyenik Tasarımı
14:45 - 15:00	Kahve Molası
15:00 - 15:30	Gıdaya Uygun Yağlayıcılar
15:30 - 16:00	Pompalar ve Homojenizatörler
16:00 - 16:30	Hijyenik Tasarım Doğrulaması, EHEDG Test Metotları ve Sertifikalandırma
16:30 - 17:00	Sınav