

“Hijyenik Tasarım” Eğitimi Program

24-25 Kasım 2016, By Otel-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