

**“Hijyenik Tasarım” Eğitimi Program**

|  |  |
| --- | --- |
| **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 |