



TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI



tmmob ÜYE GİRİŞ ADANA ANTALYA BURSA İSTANBUL İZMİR KONYA



Anasayfa > Haberler

HACCP EĞİTİMİ - IFS ONAYLI

İZMİR

Yayına Giriş: 29.05.2024 **Son Güncelleme:** 29.05.2024

7 – 8 Haziran 2024

10.00 - 17.00

Çevrim içi (Zoom Meeting üzerinden)

Sibel TAŞHAN YURTSEVEN (Yüksek Gıda Mühendisi / Başdenetçi)

EĞİTİMİN AMACI

Ürün güvenliği üzerine kuracağınız tüm sistemlerin en temeli HACCP prensipleri üzerine kurulur. Codex Alimentarius içinde de tanımlanan bu yedi temel prensibi net şekilde anlamak, tehlikelerinizi doğru şekilde analiz ederek, ürün güvenliği temellerinizi sağlam bir temel üzerine kurmanızı sağlar. Bu eğitim ile HACCP Prensiplerinin net şekilde anlaşılması ve sistemlerin en temel adımı olan HACCP uygulamalarını tam olarak öğrenilerek, pratikte de etkin şekilde kullanılabilmesi hedeflenmektedir. Bu eğitim Suswise tarafından uluslararası geçerli bir eğitim olarak verilmektedir ve IFS onaylıdır.

EĞİTİMİN İÇERİĞİ

- HACCP Tanımı
- HACCP'in ürün/gıda güvenliği kültürü içindeki yeri
- HACCP uygulama adımları ve HACCP prensipleri
 - Ürün tanımları
 - Amaçlanan kullanım
 - Akış şeması
 - Akış şeması doğrulaması
 - Tehlike analizi
 - Kritik kontrol noktalarının belirlenmesi
 - Kritik limitlerin belirlenmesi ve geçerli kılınması
 - Kritik kontrol noktalarının izlenmesi
 - Düzeltici faaliyetler



TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI

Sistemin doğrulanması
Doküman ve Kayıtlar
DCP Uygulamaları
p Çalışmaları

da uluslararası geçerliliği olan sertifika verilecektir. Sertifika .pdf olarak düzenlenecek,
ında katılımcıların e-posta adreslerine gönderilecektir.

EĞİTİM BEDELİ

Öğrenci Üye (Lisans): 1.680,00 TL / Kişi

Çalışmayan Üye: 1.680,00 TL / Kişi

Oda (TMMOB) Üyesi: 2.480,00 TL / Kişi

Dış Katılımcı: 3.600,00 TL / Kişi

Eğitim ücretlerine, uluslararası geçerli sertifika bedeli dâhildir.

- * Eğitime başvuracak olan Oda üyelerinin aidat borcu bulunmaması gerekmektedir.
- * Eğitime başvuracak olan TMMOB'un diğer Odalarının üyelerinin Odalarından alacakları "oda kayıt / aidat borcu yoktur" yazısı ile başvurması gerekmektedir.
- * Çalışmayan üyeler e-Devlet uygulaması üzerinden alacakları "Barkodlu SGK Dökümü" ve aşağıda yer alan dilekçeyi doldurarak çalışmadıklarını belgelendirdikleri takdirde kendilerinden eğitim ücreti olarak Öğrenci üye ücreti alınacaktır.
- * Eğitime sadece 3. ve 4. sınıf öğrencileri katılabileceklerdir. Başvuru yapacak öğrencilerin e-devletten alacakları güncel barkodlu öğrenci belgesi ile başvurmaları gerekmektedir.
- * ZOOM ID adresi eğitim öncesinde katılımcılara e-posta ile iletilecektir. ZOOM uygulamasının katılımcıların bilgisayar veya telefonlarında yüklü olması gerekmektedir.)

EĞİTİM ÜCRETİNİ YATIRMADAN ÖNCE LÜTFEN ŞUBEMİZİ ARAYARAK KONTENJAN UYGUNLUĞUNU SORUNUZ.

ÖDEME VE KAYIT

- Eğitime başvuru, aşağıda bulunan kayıt formu doldurularak, ŞUBE`ye e-posta (izmirusube@gidamo.org.tr) ile bilgi verilerek yapılır.
- Ödemeler eğitim tarihinden öncesinde kadar kayıt formunda yer alan hesaplara veya ŞUBE`ye gelerek elden yapılabilir.
- Banka yoluyla yapılan ödemelere ait dekontun ŞUBE`ye (izmirusube@gidamo.org.tr) e-posta ile gönderilmesi gerekmektedir.
- Hesap numaraları aşağıda yer alan Eğitim Kayıt Formu`nda belirtilmektedir. (Havale veya EFT'den kaynaklanabilecek kesintiler hariç, net ödenmesi gereken tutarlar yukarıdaki gibidir.)

KAYIT İPTALI

Kayıt iptali, eğitim tarihinden 3 gün önce e-posta ya da elden yazılı olarak Şubeye bildirmek koşulu ile yapılır. Daha yakın tarihlerde kayıt iptali yapılamaz. Ancak yatırılan eğitim ücreti başka bir eğitimde kullanılabilir.

EĞİTİM KATILIM FORMU

ÇALIŞMAYAN ÜYE BAŞVURU DİLEKÇESİ

TMMOB Gıda Mühendisleri Odası İzmir Şubesi eğitime yeterli katılım olmaması durumunda,



TMMOB
GIDA
MÜHENDİSLERİ
ODASI

YURTSEVEN

7 - 8 HAZİRAN 2024

10.00 - 17.00

ZOOM MEETING

DETAYLAR VE BAŞVURU
gidamo.org.tr/subeler/IZM

0232 373 94 36 / 0533 367 97 00
izmirsube@gidamo.org.tr

Eğitimler kontenjanla sınırlıdır.
Eğitimler sonunda katılım sertifikası verilecektir.



SİBEL TAŞHAN YURTSEVEN

- Çukurova Üniversitesi
Gıda Mühendisliği Bölümü Mezunu
- Yüksek Gıda Mühendisi
- 21 Yıllık Sektör Tecrübesi
- IFS Onaylı Eğitmen
- GFSI Onaylı IFS, BRCGS, FSSC
Standartlarında 19 yıllık Aktif
Başdenetçilik Tecrübesi
- Tedarikçi Denetimleri, Belgelendirme
Denetimleri, Tedarikçi Eğitimleri
Projelerinde Liderlik



EĞİTİM İÇERİĞİ

- HACCP Tanımı
- HACCP'in ürün/gıda güvenliği kültürü içindeki yeri
- HACCP uygulama adımları ve HACCP prensipleri
 - Ürün tanımları
 - Amaçlanan kullanım
 - Akış şeması
 - Akış şeması doğrulaması
 - Tehlike analizi
 - Kritik kontrol noktalarının belirlenmesi
 - Kritik limitlerin belirlenmesi ve geçerli
kılınması
 - Kritik kontrol noktalarının izlenmesi
 - Düzeltilici faaliyetler
 - Sistemin doğrulanması
 - Doküman ve kayıtlar
- HACCP Uygulamaları
- Grup Çalışmaları



Facebook

Twitter

LinkedIn

WhatsApp

Okunma Sayısı: 286

30.05.2024 / 1.734