



**MANİSA İL TARIM VE
ORMAN MÜDÜRLÜĞÜ**



EKMEĞİNİ KORU



**EKMEĞİNİ ÇÖPE ATMA
İSRAFA ORTAK OLMA !**

Ekmeğini Koru Projesi Manisa İl Tarım ve Orman Müdürlüğü Tarafından Yürütülmektedir.

EĞİTİMLER

EĞİTİMİN ADI	DERS SAATİ
FIRINLARDA GIDA GÜVENİLİRLİĞİ VE HİJYENİ	3
GIDADA SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK VE İZLENEBİLİRLİK	1
ETİKET OKUR-YAZARLIĞI	1
GIDA KAYBI VE İSRAFI- İŞLETMELERDE OLUŞAN GIDA İSRAFININ DURUMU- ATIK YÖNETİMİ	2
EKMEK VE EKMEK TEBLİĞİ	1
TOPLAM	8

EĞİTİMİN ADI	BAŞLANGIÇ SAATİ	BİTİŞ SAATİ
FIRINLARDA GIDA GÜVENİLİRLİĞİ VE HİJYENİ	10:30	11:10
FIRINLARDA GIDA GÜVENİLİRLİĞİ VE HİJYENİ	11:15	11:55
FIRINLARDA GIDA GÜVENİLİRLİĞİ VE HİJYENİ	12:00	12:40
GIDADA SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK VE İZLENEBİLİRLİK	12:45	13:25
ETİKET OKUR-YAZARLIĞI	14:00	14:40
GIDA KAYBI VE İSRAFI- İŞLETMELERDE OLUŞAN GIDA İSRAFININ DURUMU- ATIK YÖNETİMİ	14:45	15:25
GIDA KAYBI VE İSRAFI- İŞLETMELERDE OLUŞAN GIDA İSRAFININ DURUMU- ATIK YÖNETİMİ	15:30	16:10
EKMEK VE EKMEK TEBLİĞİ	16:15	16:55

EĞİTİMİN ADI	EĞİTİCİNİN ADI SOYADI	EĞİTİCİNİN KURUMU
FIRINLARDA GIDA GÜVENİLİRLİĞİ VE HİJYENİ	Prof.Dr.Semra KAYAARDI	Celal Bayar Üniversitesi Gıda Mühendisliği Fakültesi
GIDADA SÜRDÜRÜLEBİLİRLİK- İZLENEBİLİRLİK	Prof.Dr.Semra KAYAARDI	Celal Bayar Üniversitesi Gıda Mühendisliği Fakültesi
ETİKET OKUR-YAZARLIĞI	1.Gıda Müh.Elif ETİZ 2.Gıda Müh.Neslihan Nilüfer ATAYİĞİT	Manisa İl Tarım ve Orman Müdürlüğü Gıda ve Yem Şube
GIDA KAYBI VE İSRAFI - İŞLETMELERDE OLUŞAN GIDA İSRAFININ DURUMU	Gıda ve Yem Şube Md.V.Dr.Defne BACINOĞLU	Manisa İl Tarım ve Orman Müdürlüğü Gıda ve Yem Şube
ATIK YÖNETİMİ	Gıda Yük.Müh. Elif ÖZTÜRK AYAR	Manisa İl Tarım ve Orman Müdürlüğü Gıda ve Yem Şube
EKMEK VE EKMEK TEBLİĞİ	Gıda Müh.İmran ARSLAN	Manisa İl Tarım ve Orman Müdürlüğü Gıda ve Yem Şube

EĞİTİM GÜNLERİ: SALI

HER EĞİTİM GÜNÜ: 8 DERS VE 2 MOLA (DERSLER 40 DAKİKADIR)

EĞİTİM SÜRESİ : 1 GÜN

EĞİTİME KATILACAK İLÇELER: ŐEHZADLER, YUNUSEMRE VE SARUHANLI

Eđitim sonunda eğitime katılan personellere Katılım Sertifikası verilecektir.

Eđitime Katılabilecek Personel

- Varsa istihdamı zorunlu personel
- İŐletme müdürü
- Fırın ustası yada satın alma sorumlusu
- Ya da iŐletmenin gıda israfını önleme noktasında kilit pozisyonda olduğunu düşündüğü herhangi bir personel

Her iŐletmeden en az 2 personelin eğitimleri tamamlaması ve kazanımların diğer çalışanlarla paylaşılarak iŐletmenin ihtiyacı olan dönüşümü tamamlaması beklenmektedir.