KIRKLARELİ ÜNİVERSİTEİ
PINARHİSAR MESLEK YÜKSEKOKULU
AŞÇILIK PROGRAMI **GIDA VE PERSONEL HİJYENİ DERSİ**

ÖĞRENCİNİN ADI SOYADI	DERSİN KONUSU	ÖDEVİN SUNULACAĞI TARİH
MERVE AKSOY	Hijyen ve Sanitasyon	12/10/2016
GÖKÇE AKIN	Toplu Beslenme Sistemlerinde (TBS) Hijyenin Önemi	12/10/2016
UĞUR CANDAN	Gıda Hijyeni, Tanımı ve Önemi	12/10/2016
ÖZGÜR TOPAÇ	HACCP'in Tanımı ve Önemi	12/10/2016
ANIL İZGİ	Besinlerin Bozulma Nedenleri	19/10 /2016
NEFİSE NUR KURUMLU	HACCP'in Tanımı ve Önemi	19/10/2016
TUNA HAN ÖZTÜRK	Yararlı Patojen Organizmalar ve Bunların Gelişme Ortamları	19/10/2016
NEBİYE KALKANLI	Patojen Bakterilerin Gıdalara Geçişi	26/10/2016
ELİF ARSLAN	Gıda Zehirlenmeleri	26/10/2016
NURULLAH YÜKSEL	HACCP (ISO 22000) Sistemi Yapısı İşleyişi	26/10/2016
FURKAN AYDIN	Mutfak alanından hijyen	02/11/2016
KASIM AVCI	Personel hijyeni	02/11/2016
ZEYNEP ÖZTÜRK	Gıda yönetim sistemleri: ISO 22000	02/11/2016
GÖRKEM EMRE KAYAN	Gıda yönetim sistemleri: HACCP	09/11/2016
MEHMET BARAN	Gıda yönetim sistemleri: ISO 22000	09/11/2016
BURAK BAYRAKTAR	Yiyecek Hazırlama ve Servis Süreçlerinde M.o Neden OlduğuSorunlarinlenanleri	09/11/2016
ÇAĞLA KATKAT	HACCP (ISO 22000) Sistemi Yapısı İşleyişi	23/11/2016
CELAL ALPEREN ÜNVER	Depolamada hijyen	23/11/2016
BİRKAN KİREZ	Üretim sürecinde hijyen	23/11/2016
ALİ ADIYAMAN	Serviste hijyen	30/11/2016
UMUT YILMAZ	Gıda yönetim sistemleri: HACCP	30/11/2016
ANIL AŞIK	Patojen Bakterilerin Gıdalara Geçişi	30/11/2016
MEHMET CAN PALA	Gıda güvenliği ve hijyeni ile ilgili standartlar	07/12/2016
ARDA ESENEL	Bakteriler, Mayalar, Küfler, Virüsler ile İlgili Bilgiler	07/12/2016
GÖKTUĞ ARIK	Gıda güvenliği ve hijyeni ile ilgili standartlar	07/12/2016
CEMALETTİN TALAY	Gıda güvenliği ve temel kavramlar	14/12/2016
AKSAY KOMŞU	Gıda işleme basamaklarında gıda hijyeni	14/12/2016
ÖZAY DENİZ NAR	Personel hijyeni ve kişisel temizlik kuralları, periyodik sağlık kontrolleri	14/12/2016
ARİF BERKAN GAMSIZ	HACCP (ISO 22000) Sistemi Yapısı İşleyişi	21/12/2016
SADIK EFKAN GAMSIZ	Temizlik uygulamaları, işletmelerde tuvalet ve el yıkama alanları	21/12/2016
TUNAHAN TAŞOĞLU	Otel Mutfaklarında Temizlik Ve Dezenfeksiyon Amacıyla Kullanılan Malzemeler	21/12/2016
CEVAT CAN DALLI	Gıda Güvenliği İle İlgili Yasal Mevzuat ve Kalite Kontrol Sistemleri	28/12/2016
EGEMEN KULELİ	Mikroorganizmalar: Yiyecek İçecek Zincirinde Bakteriler, Mayalar ve Küfler	28/12/2016
MERYEM KILIÇ	Gıda yönetim sistemleri: ISO 22000	28/12/2016
BÜŞRA NURDAGÜL ÇETİNER	Toplu Beslenme Yapılan İşyerlerinde Personel Hijyeni	04/01/2017
YUNUS BORA ERYAVUZ	MikrooMikroorganizma-insan ilişkisi rganizma-insan ilişkisi	04/01/2017
HÜSEYİN AKDOĞAN	HACCP hakkında bilgi	04/01/2017