MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI

Gıda Güvenliği, Pişirme Teknikleri ve Toplu Yemek Üretimi Semineri

31 Ağustos–4 Eylül 2026 tarihleri arasında, Millî Eğitim Bakanlığı Millî Eğitim Akademisi Başkanlığı bünyesinde Erzurum Öğretmenevi ve Akşam Sanat Okulu Müdürlüğü tarafından "Gıda Güvenliği, Pişirme Teknikleri ve Toplu Yemek Üretimi Semineri" düzenlendi.

Seminer kapsamında, Beslenme ve Diyetetik Bölümü öğretim üyemiz Dr. Öğr. Üyesi Handan Akalın, **"Hijyen Kavramları", "Sağlıklı Beslenme" ve "Ham Madde Kalite Kriterleri"** konularında eğitim verdi.

Teorik eğitimler ve uygulamalı çalışmaların yer aldığı programda; gıda güvenliği, hijyen, sağlıklı beslenme ilkeleri, ham madde kalitesi ve toplu yemek üretim süreçlerine ilişkin bilgi ve uygulamaların geliştirilmesi amaçlandı.



T.C.
MİLLİ EĞİTİM BAKANLIĞI
Milli Eğitim Akademisi Başkanlığı

31 Ağustos - 04 Eylül 2026 TARİHLERİ ARASINDA ERZURUM ÖĞRETMENEVİ VE AKŞAM SANAT OKULU MÜDÜRLÜĞÜNDE DÜZENLENECEK OLAN 4.01.04.02.046 NUMARALI " GIDA GÜVENLİĞİ, PİŞİRME TEKNİKLERİ VE TOPLU YEMEK ÜRETİMİ SEMİNERİ" DERS DAĞILIM ÇİZELGESİ

TARİH VE GÜN	SAATLER	SÜRE	İŞLENECEK KONULAR	EĞİTİM GÖREVLİLERİ	İMZA
31.08.2026 PAZARTESİ	08.30-09.00		Açılış Programı	EĞİTİM YÖNETİCİSİ, EĞİTİM MERKEZ MÜDÜRÜ, EĞİTİM GÖREVLİLERİ VE KURSİYERLER	
	09.00-10.30	2	Hijyen Kavramları	Dr. Handan AKALIN	
	10.45-12.15	2	Sağlıklı Beslenme	Dr. Handan AKALIN	
	13.15-14.45	2	Her Yönüyle Toplu Beslenme	Dyt. Habibe EROĞLU	
	15.00-16.30	2	Her Yönüyle Toplu Beslenme	Dyt. Habibe EROĞLU	
01.09.2026 SALI	09.00-10.30	2	Menü Çeşitleri ve Uygulama Örnekleri	Reşat AYDIN	
	10.45-12.15	2	Menü Çeşitleri ve Uygulama Örnekleri	Reşat AYDIN	
	13.15-14.45	2	Pişirme Teknikleri	Emre MURAT	
	15.00-16.30	2	Pişirme Teknikleri	Emre MURAT	
02.09.2026 ÇARŞAMBA	09.00-10.30	2	Yaşam Döngüsünde Toplu Beslenme	Resul PARLAK	
	10.45-12.15	2	Hijyen Kavramları	Emre MURAT	
	13.15-14.45	2	Toplu Yemek Üretiminde Ekip Çalışması	Reşat AYDIN	
03.09.2026 PERŞEMBE	09.00-10.30	2	Ham Madde Kalite Kriterleri	Dr. Handan AKALIN	
	10.45-12.15	2	Ham Madde Kalite Kriterleri	Dr. Handan AKALIN	
	13.15-14.45	2	Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri	Dyt. Habibe EROĞLU	
	15.00-16.30	2	Gıda Güvenliği Yönetim Sistemleri	Dyt. Habibe EROĞLU	
04.09.2026 CUMA	09.00-10.30	2	Besin Depolama	Resul PARLAK	
	10.45-12.15	2	Pişirme Teknikleri	Reşat AYDIN	
	13.15-14.45	2	Pişirme Teknikleri	Emre MURAT	
			DEĞERLENDİRME VE KAPANIŞ	EĞİTİM YÖNETİCİSİ, EĞİTİM MERKEZ MÜDÜRÜ, EĞİTİM GÖREVLİLERİ VE KURSİYERLER	










GIDA GÜVENLİĞİ,
PİŞİRME TEKNİKLERİ VE
TOPLU YEMEK ÜRETİMİ
SEMİNERİNE
HOŞ GELDİNİZ


GIDA GÜVENLİĞİ,
PİŞİRME TEKNİKLERİ VE
TOPLU YEMEK ÜRETİMİ
SEMİNERİNE
HOŞ GELDİNİZ


Gastronomi
EĞİTİMİ
Erzurum
HOŞGELDİNİZ