

İŞLETME SANİTASYONU

ÖDEV

KONU: Belirli bir gıda işletmesi için Sanitasyon Programının hazırlanması

Ödev içeriğinde olması gereken bilgiler;

1. Ürün bilgisi (bileşim, üretim akış şeması (kullanılan ekipmanlar), tehlike kaynakları
İşletme planı,

2. Sanitasyon programı

Üretilen kir, niteliği, temizlik ve dezenfeksiyon için gerekli kimyasallar, araçlar, uygulama yöntemleri, uygulama sıklığı

3. Yararlanılan kaynaklar

Notlar

1. Ödev, 5 sayfayı geçmeyecektir.
2. Ödev, bilgisayar çıktısı olarak verilecektir (yazı büyüklüğü 12 puntoyu geçmeyecek, yazı karakteri Times new Roman)
3. **Teslim tarihi 5 Aralık 2017, Ders saati**

İŞLETME SANİTASYONU

ÖDEV KONU DAĞILIMI

1	Bitkisel yağ işletmesi
2	Makarna işletmesi
3	Kanatlı eti işletmesi
4	Meyve suyu işletmesi
5	Sucuk İşletmesi
6	Süt işletmesi
7	Çikolata işletmesi
8	Bisküvi işletmesi
9	Dondurma işletmesi
10	Cips işletmesi
11	Ekmek işletmesi
12	Un İşletmesi
13	Ton balığı konserve işletmesi
14	Salça işletmesi
15	Şarap işletmesi
16	Reçel/marmelat İşletmesi
17	Peynir İşletmesi
18	Bira İşletmesi
19	Şarap İşletmesi
20	Bebek Maması İşletmesi