

لغة التدريب:

عربي / انجليزي

أساليب التدريب:

- من خلال شرائح العرض
- استخدام الوسائل السمعية والبصرية
- مناقشة تفاعلية
- المشاركة من خلال التمارين
- تعليم تطبيقي و فعلي
- تطبيق النشاطات المتنوعة
- حالات واقعية وعميلة
- ورش العمل
- برامج المحاكاة
- استخدام الألعاب ذات الصلة وتمثيل الادوار

مقدمة:

في هذا البرنامج يتم تزويد المشاركين بالمهارات الحديثة في مجال التفتيش الصحي وتقديم أفضل الخدمات للقطاع الصحي.

أهداف الدورة:

- تعريف المصطلحات والصحة الغذائية، والتسمم الغذائي، وأمراض التي تنقلها الأغذية، الأمراض التي تنقلها الأغذية، وتلوث، وتحليل المخاطر، ونظم إدارة سلامة الأغذية وتحليل المخاطر
- فهم مفهوم التلوث والمخاطر التي يشكلها على سلامة الأغذية
- التشريعات الحالية لسلامة الأغذية التي تتعلق أماكن الطعام ويكون على بيئة من حيث يمكن التماس التوجيه على دولة القانون
- وصف التحكم في درجة الحرارة المطلوبة لتسليم الأغذية، تخزين المواد الغذائية والطبخ وإعادة تسخين الطعام، عقد الساخنة والباردة وتبريد المواد الغذائية

محاور الدورة:

- Introduction to food safety-
- Define the terms food hygiene, food poisoning, food-borne disease-
- Define the role of a supervisor in controlling food-
- Safety, identify food safety hazards-
- Food safety legislation-
- Applying and monitoring good hygiene practice-
- Role temperature plays in the control of food safety-
- Importance of good pest control practice-
- Workplace and equipment design-
- Personal hygiene of staff-
- Waste disposal, cleaning and disinfection-
- Contribution to staff training-
- Waste disposal, cleaning and disinfection-
- Implementation of food safety management procedures-
- Food safety management tools-
- Personal hygiene of staff-

لمن هذه الدورة:

Food Safety professionals, Food manager, catering officers, catering employees