

دورة السلامة العامة والنظافة الشخصية

الخميس 2018/7/5

مكان إنعقاد الدورة : جامعة البلقاء التطبيقية

القسم الأول : التداول الآمن للغذاء

طرق تلويث الأغذية.

مكافحة الجراثيم:

- متطلبات غسل الأيدي.
- الطريقة المناسبة لغسل الأيدي.
- موجبات غسل الأيدي.
- مطهرات الأيدي الفورية.
- القفازات وملابس العاملين.
- أمراض العاملين وكيفية التعامل معها.
- نشاط للمناقشة.

القسم الثاني: التنظيف والتطهير.

التنظيف: تعريفه وعوامله.

التطهير:

- تعريفه.
- طرقه.
- تحضيرات التطهير.
- المواد المطهرة.

الأسطح من حيث الاتصال مع الغذاء

- أنواعها.
- كيفية التعامل معها.

نشاط للمناقشة .

القسم الثالث : الأوساط الغذائية.

- تعريفها وتصنيفها.
- طرق تحضيرها.
- كيفية إستخدامها في الفحوصات المخبرية.
- تطبيق عملي.

القسم الرابع: النظافة الشخصية.

- الملابس والقفازات.
- غسيل الأيدي.
- نظافة الأدوات.
- تطبيق عملي.

القسم الخامس: أنواع الأسطح وطرق تنظيفها وتطهيرها.

- تطبيق عملي.

القسم السادس: المطهرات.

- أنواعها وطرق إستخدامها.
- تطبيق عملي.

المدرسين:

م. باسم دبابسة.

م. لى أبو حمور.

م. أسيل رحاحلة.