**دورة السلامة العامة والنظافة الشخصية**

**مكان إنعقاد الدورة : جامعة البلقاء التطبيقية الخميس 5/7/2018**

**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 التطهي.
* المواد المطهرة.

الأسطح من حيث الأتصال مع الغذاء

* انواعها.
* 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.

**المدربين:**

**م. باسم دبابسة.**

**م. لمى أبو حمور.**

**م. أسيل رحاحلة.**