

## بهداشت

شرح دوره آموزشی			
مدت: 12 ساعت	کد پیش نیاز: -	کد: 621030	
عنوان: بهداشت مواد غذایی در اماکن طبخ و توزیع غذا			
فضای مورد نیاز آموزشی: کلاس با ظرفیت 20 نفر			
منابع آموزشی: کتاب، جزوه			
تجهیزات کمک آموزشی: رایانه، ویدئو پروژکتور، وایت برد، پوستر			
شرایط شرکت کنندگان: کارشناسان تغذیه، کارشناسان بهداشت HSE، مسئولین خدمات طبخ و توزیع غذا			
شایستگی های مورد انتظار پس از اجرای دوره: توانائی حفظ و ارتقای استانداردهای بهداشتی در اماکن طبخ و توزیع غذا، توانائی بازرسی و ممیزی اماکن تهیه طبخ و توزیع غذا			
زمان یادگیری (ساعت)	محتوا		سرفصل
	نظری	عملی	
3		روشهای تشخیص فساد مواد غذایی، بهداشت گوشت و مواد پروتئینی، اصول انجماد و رفع انجماد مواد غذایی، اصول نگهداری مواد غذایی طبخ شده، اصول شستشوی سبزیجات، اصول نگهداری مواد اولیه غذایی، بهداشت مواد لبنی و ...	آشنائی با بهداشت مواد غذایی
3		فساد مواد غذایی و عوامل موثر بر آن، مبانی فیزیکی و شیمیائی نگهداری مواد غذایی، تقلبات در مواد غذایی و نحوه کنترل موارد مشکوک، کنترل کیفیت مواد غذایی، روشهای نگهداری مواد غذایی	کنترل بهداشت مواد غذایی
2		نقش بهداشت پرسنل در بهداشت مواد غذایی با بیماریهای قابل انتقال توسط پرسنل مرتبط با مواد غذایی، کارت سلامت پرسنل مرتبط با مواد غذایی	بهداشت پرسنل مرتبط با مواد غذایی
1/5		استانداردهای بهداشتی در انبارها و سردخانه ها، محل آماده سازی مواد اولیه	بهداشت اماکن تهیه، طبخ و توزیع مواد غذایی
1/5		راههای انتقال آلودگی از طریق مواد غذایی، آشنائی با بوتولیسم، کمکهای اولیه در هنگام بروز مسمومیتهای غذایی	مسمومیت های غذایی
1		آشنائی با HACCP و کاربرد آن	آشنائی با HACCP
ویژگی های آموزش دهنده: کارشناس ارشد بهداشت محیط یا تغذیه با 5 سال سابقه کار مرتبط			تعداد و ویژگی های مدرسین مورد نیاز: آموزش دهنده: 1 نفر
ویژگی های مربی: -			مربی: -
روش تدریس و ارائه درس: سخنرانی، مباحثه			
مراجع: آئین نامه بهداشت اماکن، طبخ و توزیع مواد غذایی، آئین نامه ها و دستورالعمل و چک لیستهای بازدیدهای بهداشتی			
- بهداشت مواد غذایی تألیف دکتر داوود فرج زاده - انتشارات نوردانش			
- بهداشت و ایمنی مواد غذایی (نوشته دکتر سوسن محمودی، سعید معافی)			