

بهداشت و ایمنی مواد غذایی در رستوران ، بیمارستان و هتل ها

مدت دوره: ۸ ساعت	سرفصل ها
۱	بهداشت فردی و عمومی
۲	اصول ایمنی و بهداشت آشپزخانه و رستوران
۳	بهداشت مواد غذایی
۴	تجهیزات، لوازم و ابزار کار
۵	بهداشت بیمارستان
۶	ضرورت های بهداشتی مواد اولیه
۷	اصول صحیح انبارداری
۸	اصول بهداشتی در رابطه با میوه و سبزی
۹	بهداشت و سلامت میوه ها و سبزیجات
۱۰	روش های صحیح سرخ کردن غذا
۱۱	بهداشت و ایمنی مواد غذایی
۱۲	بهداشت مواد غذایی کنسروی
۱۳	شرایط فنی و بهداشتی