

دوره و کارگاه غذای امن و محیط زیست سالم در هتل های سبز

هر ساله تعداد زیادی از انسان ها از کمبود غذا و بیماری رنج می برند برای مثال در انگلیس فقط 5.5 میلیون نفر را شامل میشود، به عبارتی از هر ده نفر یک نفر، درحالی که موجودات میکروسکوپی (مانند کپک در نان روی نان) به راحتی شناسایی می شوند، اما بسیاری از آنها شناسایی نشده و روی مزه و ظاهر غذا تغییر ایجاد می کند، لذا در این بخش به بررسی تهیه غذای ارگانیک عاری از بیماری و شناخت انواع بیماری ها در رابطه با غذاها و استانداردهای مربوطه می پردازیم.

سرفصل دوره:

اهمیت تهیه غذای ارگانیک_ غذاهایی که متناسب برای انسان می باشد و برای محیط زیست مضر نیست_ پیروی از استانداردها در این زمینه و ..

شناسایی عوامل بیماری در تهیه غذاها: (آلودگی ها و میکروب های کوچک که ممکن است برای سلامتی انسان ها خطرناک باشد و از طریق تهیه غذا به انسان منتقل شود، باکتری ها، ویروس ها، هیپاتیت و ...)

مدیریت تهیه غذای سالم و امن: (پاکیزگی و بهداشت، دوری از آلودگی ها، تهیه غذا، سرما، انجماد، ذوب، تامین مواد اولیه و ...)

بررسی استانداردها و نمونه ها به همراه تصاویر

پخش ویدئو کلیپ های مرتبط

مدت دوره: 4 ساعت

مخاطبین: هتلداران، مدیران، معاونان، هماهنگ کنندگان در هتل ها و علاقه مندان به حوزه صنعت هتلداری

این دوره آموزشی:

- ارائه گواهی نامه آموزشی داخلی **شرکت پدیده تبار** (صدور گواهی نامه بین المللی معتبر وقابل ترجمه با هزینه جداگانه قابل صدور می باشد)
- ارائه **جزوه و متون آموزشی**
- **ارزشیابی** از فراگیران در مورد دوره و تحلیل و ارائه نتایج آن به سازمان و افراد شرکت کننده
- استفاده فراگیران و شرکت ها از **سمینارهای شرکت پدیده تبار** با شرایط و تخفیف های ویژه

