

لغة التدريب:

عربي / انجليزي

أساليب التدريب:

- من خلال شرائح العرض
- استخدام الوسائل السمعية والبصرية
- مناقشة تفاعلية
- المشاركة من خلال التمارين
- تعليم تطبيقي و فعلي
- تطبيق النشاطات المتنوعة
- حالات واقعية وعميلة
- ورش العمل
- برامج المحاكاة
- استخدام الألعاب ذات الصلة وتمثيل الادوار

مقدمة:

يدور البرنامج حول أهمية الرقابة على المحلات الغذائية والرقابة عليها والتحقق من وسائل الجودة والسلامة والخدمات الصحية الشاملة والظروف الصحية المطلوبة ، وأثر ذلك على الإنتاج والقدرة على تنفيذ الواجبات المطلوبة من قبل جميع كواادر المنشأة.

أهداف الدورة:

1. إكساب المتدربين الخبرات والمهارات في فحص المواد الغذائية وكيفية الرقابة عليها من خلال .
2. التعرف على تطبيق ضبط الجودة والتفتيش على الأغذية
3. الإلمام بالتشريعات المتعلقة بجودة وسلامة المواد الغذائية .
4. التعرف بكيفية القيام بالفحوص المخبرية .
5. تطبيق الأسس العلمية لاختيار وأخذ العينات.
6. مهارات كتابة التقارير الفنية.
7. المعايير الدولية لفحص سلامة المواد الغذائية.

محاور الدورة:

- التعريف والمصطلحات الخاصة بفحص و جودة الأغذية وضبطها وتأكيدها.
- الجودة وتطورها وحلقاتها وعناصرها.
- دائرة الفحص والتفتيش وضبط الجودة ومسؤولياتها وعلاقاتها.
- شهادات المطابقة ISO 9001 وشهادة نظام الهسب (HACCP) لضمان الجودة والسلامة في المواد الغذائية.
- الفحص والقياس والمعايرة وأنواعها ومختبراتها والنظم الدولية الموحدة.
- التشريعات الغذائية ومؤسسات التشريع والتفتيش .
- فحص العينات وضبط الجودة.
- الفحص والتفتيش والتسجيل والتقارير ولوحات ضبط الجودة.
- انواع المخاطر وطرق وقايتها .
- نظام المراقبة والفحص الدوري .
- الاجراءات التصحيحية والوقائية

لمن هذه الدورة:

1. كافة العاملون في الصناعات الغذائية ومراكز فحص الاغذية والمستشفيات والمطاعم والفنادق وكل من له
2. علاقة مباشرة او غير مباشرة في جودة المواد الغذائية وصنعها .