



London Elite Centre



برنامج سلامة الغذاء وتأکید الجودة

<https://londonelitecentre.com>



برنامج سلامة الغذاء وتأکید الجودة

وصف المقرر

أهداف الدورة التدريبية:

في نهاية الدورة سيكون المشاركون قادرين على:

- تأکید الجودة لتطوير وزيادة الكفاءة العملية للعاملين في مجال علوم الاغذية والتخصصات ذات الصلة.
- التعرف على المعلومات والخبرات العملية في مجال توكید الجودة و سلامة الغذاء.
- تطبيق نظم الجودة والشروط الصحية وتحليل الاغذية على المستوى المحلي والدولي.
- اكتساب مهارات علمية ومهنية وتصنيعية تمكن من العمل بكفاءة متميزة في مجال الصناعة والهيئات والشركات المحلية والإقليمية.

الفئات المستهدفة:

- المديراء والمشرفون وجميع الموظفين المسؤولين عن نماذج الجودة وجوائز التميز ونظم أيزو والموظفين المشاركين في تطبيق إدارة الجودة الشاملة وتحسين أداء المؤسسة.
- المديراء والمشرفون والمسؤولون بشكل مباشر وغير مباشر عن التكلفة والنزاج وتحسين الجودة.
- كل من يجد في نفسه الحاجة لهذه الدورة ويرغب بتطوير مهاراته وخبراته.

الوحدة الأولى

- التعرف على صفات الجودة والصفات الكيميائية والميكروبية لمنتجات الغذائية.
- تخطيط، وإدارة، وإعداد تقرير المتابعة الخاصة بالتحقيق على أنظمة إدارة سلامة الغذاء.
- مراحل وعمليات تلقي الطعام.
- أحدث تكنولوجيا لتحديد المخاطر الغذائية.
- جعل المتدرب قادراً على تنفيذ التحقيق الداخلي واستخدام أدوات تحليل المخاطر.
- ادراك دور كل مكون من مكونات الغذاء في الصحة العامة وتأثيره على الجودة.
- تحديد دور مصانع الأغذية وطرق التصنيع الغذائي وميكروبيولوجيا الأغذية في سلامة الغذاء وتوكید الجودة.
- فهم صحة الغذاء والأمراض المنتشرة وكيفية منعها أو مقاومتها وطرق علاجها.
- تقييم المخاطر ومنع الحوادث وعوامل السلامة في الغذاء ومصانع الاغذية وتوكید الجودة وفوائدها.
- تحديد نقاط التحكم الحرجة في سلسلة إعداد، وتصنيع وتداول الغذاء.

الوحدة الثانية

- الاطار بالقوانين الغذائية - التشريعات - الاتفاقيات الدولية التجارية.
- التعرف على طرق معالجة مخلفات التصنيع الغذائي.
- تطبيق مفهوم التقنية الحيوية في مجال الغذاء والأغذية الهندسة وراثيا ويحدد مخاطرها وسلامتها.



- فهم الممارسات الزراعية والتصنيعية الجيدة في إنتاج الغذاء والحفاظ علي سلامته.
- حصر معاملات ما بعد الحصاد وأساليب ضمان سلامة الغذاء.
- التعرف على الاغذية سريعة الاعداد وانواعها وطرق الانتاج والسلامة والجودة.
- تحديد أنواع المعدات وخطوط الانتاج و طرق صيانتها وسلامتها.
- الربط بين تكنولوجيا المعلومات وسلامة الغذاء.
- ادراك سلامة الغذاء وعناصر توكيد الجودة وكيفية التطبيق وفوائد ذلك.
- توضيح دور مكونات الغذاء و الملوثات في صحة وسلامة المستهلك.

الوحدة الثالثة

- شرح القوانين والتشريعات الغذائية والتعريفات والاهداف والمسئوليات والتسويق.
- اختيار الممارسات المناسبة في إنتاج الغذاء سواء زراعية أو تصنيعية أو صحية.
- تحليل الطرق المستخدمة في معالجة مخلفات التصنيع الغذائي واختيار أنسبها .
- شرح دور التقنية الحيوية ، تطبيقاتها ، اخطارها ،سلامتها في مجال الأغذية المعدلة وراثيا .
- مناقشة ادارة المخاطر وما تحققه سلامة الغذاء على الاقتصاد القوي.
- تحليل ووصف الامراض المنتشرة خلال الغذاء ومصادرها والاعراض والتحكم فيها.
- شرح واختيار طرق الكشف ومتابعة الميكروبات في الغذاء.
- امكنية اختيار أنسب الطرق لتوكيد الجودة ومواد التعبئة الملائمة لنظم سلامة الغذاء.
- التعرف على الاتفاقيات التجارية الدولية التي تحكم انتاج الغذاء وتداوله.

الوحدة الرابعة

- اختيار أنسب الطرق لمعاملات ما بعد الحصاد.
- تطبيق نظم فحص الغذاء - مخاطر التسمم و المؤثرات الصحية ومسبباتها وكيفية منعها.
- القدرة على تقدير انواع العيوب والفساد الكيماوية والميكروبية في الغذاء وسلامته.
- تحليل مكونات الغذاء والملوثات ، ليتمكن من تقدير الجودة والسلامة.
- تقييم التقنيات الحيوية المتعلقة بإنتاج الغذاء وتصنيعه وحفظه والتحوللات الحيوية والكيماوية المحتمل حدوثها، خاصة في الأغذية المهندسة وراثيا.
- تقييم مختلف خطوط التصنيع والعيوب وطرق صيانة الماكينات لضمان سلامة الغذاء.
- القيام بالمهام والانشطة الواجبة لمنع التلوث.
- تحليل وتطبيق نظم وطرق تأكيد الجودة في مصانع الاغذية.
- تقييم اداء العمليات الخاصة بمطابقة المواصفات القياسية لكل من التعبئة والتغليف والتشريعات والاتفاقيات التجارية الدولية.

الوحدة الخامسة

- تحديد نظم ادارة ومعالجة المخلفات في مصانع الاغذية.
- تقدير المحتوى الميكروبي الذي يسبب الفساد وانتشار النوبئة والامراض.
- تقدير جودة وسلامة الاغذية السريعة التحضير.
- تطبيق نظم ومعاملات ما بعد الحصاد وسلامة الغذاء.
- تطبيق القوانين الغذائية والتشريعات.
- القدرة على اعداد وكتابة التقارير العلمية والفنية.
- عرض النتائج وتحليلها إحصائيا واقتراح الحلول لى مشكلة فنية أو علمية.
- اجادة التعامل مع تكنولوجيا المعلومات وتقنيات الحاسب الالى.