



London Elite Centre



هاجستير مهني في سلامة الغذاء وتأکید الجودة

<https://londonelitecentre.com>



ماجستير مهني في سلامة الغذاء وتأكيد الجودة

وصف المقرر

أهداف الدورة التدريبية:

في نهاية الدورة سيكون المشاركون قادرين على:

- تطبيق نظم الجودة والشروط الصحية وتحليل الأغذية على المستوى المحلي والدولي.
- تأكيد الجودة مما يؤدي لإعداد خريج ذي مهارات علمية ومهنية وتصنيعية.
- تطوير وزيادة الكفاءة العملية للعاملين في مجال علوم الأغذية والتخصصات ذات الصلة بها.
- إعداد المشاركين بالمعلومات والخبرات العملية في مجال تأكيد الجودة و سلامة الغذاء.
- تطبيق كل من الممارسات الزراعية والصناعية والصحية القياسية في إنتاج وتصنيع وتداول الغذاء.

الفئات المستهدفة:

- مدراء الجودة وصانعي القرار.
- مدراء ضمان الجودة.
- مدراء الأقسام الخاصة بالجودة.
- مشرقي الفرق.
- مدراء الموارد البشرية.
- المسؤولين عن خدمة العملاء.
- جميع المهتمين بمجال الجودة والتميز المؤسسي.

الوحدة الأولى

- 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 وتأكيد الجودة.
- فهم صحة الغذاء والأمراض المنتشرة وكيفية منعها أو مقاومتها وطرق علاجها.
- تقييم المخاطر ومنع الحوادث وعوامل السلامة في الغذاء ومصانع الأغذية وتأكيد الجودة وفوائدها.
- التعرف على صفات الجودة والصفات الكيميائية والميكروبية لمنتجات الأغذية.
- الالهام 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.



الوحدة الثانية

- فهم الممارسات الزراعية والتصنيعية الجيدة في إنتاج الغذاء والحفاظ على سلامته.
- حصر معاملات ما بعد الحصاد وأساليب ضمان سلامة الغذاء.
- التعرف على الأغذية سريعة الأعداد وأنواعها وطرق الإنتاج والسلامة والجودة.
- تحديد أنواع المعدات وخطوط الإنتاج و طرق صيانتها وسلامتها.
- الربط بين تكنولوجيا المعلومات وسلامة الغذاء.
- ادراك سلامة الغذاء وعناصر تأكيد الجودة وكيفية التطبيق وفوائد ذلك.
- توضيح دور مكونات الغذاء و الملوثات في صحة وسلامة المستهلك.
- شرح القوانين والتشريعات الغذائية والتعريفات والاهداف والمسئوليات والتسويق.

الوحدة الثالثة

- 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 ، أخطارها ،سلامتها في مجال الأغذية المعدلة وراثيا .
- مناقشة ادارة المخاطر وما تحققه سلامة الغذاء على الاقتصاد القومي.
- تحليل ووصف الأمراض المنتشرة خلال الغذاء ومصادرها والأعراض والتحكم فيها.
- شرح واختيار طرق الكشف ومتابعة الميكروبات في الغذاء.
- إمكانية اختيار أنسب الطرق لتوكيد الجودة ومواد التعبئة الملانحة 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 بالهامر والأنشطة الواجبة لمنع التلوث.
- تحليل وتطبيق نظم وطرق تأكيد الجودة في مصانع الأغذية.

الوحدة الخامسة

- تقييم أداء العمليات الخاصة بمطابقة المواصفات القياسية لكل من التعبئة والتغليف والتشريعات والاتفاقيات التجارية الدولية.
- تحديد نظم ادارة ومعالجة المخلفات في مصانع الاغذية.
- تقدير المحتوى الميكروبي الذي يسبب الفساد وانتشار النوبئة والأمراض.
- تقدير جودة وسلامة الأغذية 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 لأي مشكلة فنية أو علمية.
- اعادة التعامل مع تكنولوجيا المعلومات وتقنيات الحاسب النلي.



London Elite Centre
