

# تدريب

## جدول التدريب



## عنوان الدورة التدريبية: التوعية والتدقيق الداخلي على أنظمة إدارة سلامة الغذاء

المهارات المطلوبة للتسجيل في البرنامج: العمل في وظيفة إشرافية بالجهات ذات العلاقة بتصنيع وتقديم وإعداد الأغذية  
اليوم الأول ( أنظمة إدارة سلامة الغذاء - التوعية )  
مدة الدورة التدريبية: ثلاث أيام

الوقت	المحتوي	التقديم
10:00	الترحيب والتعريف من قبل المدرب والمشاركين	
10:18	المفاهيم والمصطلحات / إدارة سلامة الغذاء	مناقشة مفتوحة / تجارب المشاركين
10:36	استراحة الشاي	
10:46	المفاهيم والمصطلحات / سلامة الأغذية	مناقشة مفتوحة
11:05	تابع المفاهيم والمصطلحات / سلامة الأغذية	مناقشة مفتوحة
11:20	استراحة الغذاء / الصلاة	
12:20	المنظمة العالمية لتوحيد القياسات - تعريف	مشاركة خبرات المشاركين
12:36	متطلبات المنظمة العالمية لتوحيد القياسات	عصف ذهني
13:00	استراحة الشاي	
13:18	مقدمة / التوعية لمواصفة الأيزو ٢٢٠٠٠ إدارة سلامة	تقديم المدرب / شاشات العرض
13:36	الغذاء الهيكل العام للمواصفة	
14:00	تابع التوعية لمواصفة الأيزو ٢٢٠٠٠ إدارة سلامة الغذاء بند ١ الي ٤	تقديم المدرب / شاشات العرض
14:18	تابع التوعية لمواصفة الأيزو ٢٢٠٠٠ إدارة سلامة الغذاء بند ٥ الي ٦	أمثلة وتدريبات
14:36	تحليل المخاطر والسيطرة على النقاط الحرجة - هاسب	ورشة عمل
15:00	اختتام اليوم الأول - إعداد جدول مهام اليوم الثاني للمشاركين	

## المهارات المطلوبة للتسجيل في البرنامج: العمل في وظيفة إشرافية بالجهات ذات العلاقة بتصنيع وتقديم وإعداد الأغذية اليوم الثاني ( أنظمة إدارة سلامة الغذاء - التوعية )

الوقت	المحتوي	التقديم
10:00	مراجعة علي جدول المهام وتلقي الاستفسارات	
10:18	التوعية لمواصفة الأيزو ٢٢٠٠٠ إدارة سلامة الغذاء بند ٧	تقديم المدرب / شاشات العرض
10:36	استراحة الشاي	
10:46	مخطط سريان المنتجات	أمثلة وتدريبات
11:05	إعداد مخططات السريان و تصنيف المنتجات	ورشة عمل
11:20	استراحة الغذاء / الصلاة	
12:20	التوعية لمواصفة الأيزو ٢٢٠٠٠ إدارة سلامة الغذاء بند ٨	تقديم المدرب / شاشات العرض
12:36	البرامج الأولية للمنشأة الغذائية	أمثلة وتدريبات
13:00	استراحة الشاي	
13:18	ضبط النقاط الحرجة والنقاط التشغيلية	أمثلة وتدريبات
13:36	التوعية لمواصفة الأيزو ٢٢٠٠٠ إدارة سلامة الغذاء بند ٩ الي ١٠	تقديم المدرب / شاشات العرض
14:00	خط التحقق وإقرار صلاحية المنتجات	عصف ذهني
14:18	فرص التطوير والتحسين بأنظمة سلامة الغذاء داخل المنشأة	تقديم المدرب / شاشات العرض
14:36	خط التحقق وإقرار صلاحية المنتجات	ورشة عمل
15:00	اختتام اليوم الثاني - إعداد جدول مهام اليوم الثالث للمشاركين	

## المهارات المطلوبة للتسجيل في البرنامج: العمل في وظيفة إشرافية بالجهات ذات العلاقة بتصنيع وتقديم وإعداد الأغذية اليوم الثالث ( أنظمة إدارة سلامة الغذاء - التدقيق الداخلي)

الوقت	المحتوي	التقديم
10:00	مراجعة علي اليوم الثاني وتلقي الاستفسارات	
10:18	إعداد المدقق الداخلي- مصطلحات ومفاهيم	تقديم المدرب / شاشات العرض
10:36	استراحة الشاي	
10:46	مراحل التدقيق الداخلي - الجلسة الافتتاحية	تقديم المدرب / شاشات العرض
11:05	التخطيط وإعداد جدول التدقيق الداخلي	ورشة عمل
11:20	استراحة الغذاء / الصلاة	
12:20	تنفيذ التدقيق الداخلي	تقديم المدرب / شاشات العرض
12:36	قوائم أسئلة التفتيش	ورشة عمل
12:50	استراحة الشاي	
13:10	ضبط حالات عدم المطابقة للمنتجات	تقديم المدرب / شاشات العرض
13:28	إعداد تقارير حالات عدم المطابقة والإجراءات التصحيحية	أمثلة وتدريب
13:45	المناقشة والمراجعة النهائية والتعليقات	مشاركة مفتوحة
14:00	الاختبار	ورقي
15:00	اختتام اليوم الثالث والدورة التدريبية	