



## جدول التدريب



The background of the slide features a vibrant collage of various fruits and vegetables, including tomatoes, carrots, bell peppers, oranges, apples, cucumbers, and grapes, arranged in a grid pattern. Overlaid on this background are several white hexagonal icons: a shield with a checkmark, a magnifying glass, a fork and knife, and a leaf.

ISO  
22000



PROMETRIC



المؤسسة العامة للتدريب التقني والمهني  
Technical and Vocational Training Corporation

رؤية  
2030  
المملكة العربية السعودية  
KINGDOM OF SAUDI ARABIA



## 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  
مدة الدورة التدريبية: ثلاثة أيام**

**اليوم الأول (أنظمة إدارة سلامة الغذاء - التوعية)**

الوقت	المحتوى	ال تقديم
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 الطعام / الصلة	
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 ... إدارة سلامة	تقديم المدرب / شاشات العرض
13:36	الغذاء الهيكلي العام لمواصفة	
14:00	تابع التوعية لمواصفة الأيزو ... إدارة سلامة الغذاء بند ٤	تقديم المدرب / شاشات العرض
14:18	تابع التوعية لمواصفة الأيزو ... إدارة سلامة الغذاء بند ٥ إلى 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	المحتوى	ال تقديم
10:00	مراجعة على جدول المهام وتلقي الاستفسارات	
10:18	التوعية لمواصفة الأيزو ... ٢٢ إدارة سلامة الغذاء بند ٧	تقديم المدرب / شاشات العرض
10:36	استراحة الشاي	
10:46	مخيط سريان المنتجات	أمثلة وتدريبات
11:05	إعداد مخططات السريان وتصنيف المنتجات	ورشة عمل
11:20	استراحة الغداء / الصلاة	
12:20	التوعية لمواصفة الأيزو ... ٢٢ 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 ... ٢٢ إدارة سلامة الغذاء بند ٩ الي ١٠	تقديم المدرب / شاشات العرض
14:00	خطط التحقق وإقرار صلاحية المنتجات	عصف ذهني
14:18	فرص التطوير والتحسين بأنظمة سلامة الغذاء داخل المنشأة	تقديم المدرب / شاشات العرض
14:36	خطط التتحقق 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	المحتوى	ال تقديم
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	الخطيط وإعداد جدول التدقيق الداخلي	ورشة عمل
11:20	استراحة الغداء / 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 ل المنتجات	تقديم المدرب / شاشات العرض
13:28	إعداد تقارير حالات عدم المطابقة والإجراءات التصحيحية	أمثلة وتدريبات
13:45	المناقشة والمراجعة النهائية والتعليقات	مشاركة مفتوحة
14:00	الاختبار	ورقي
15:00	اختتام اليوم الثالث والدورة التدريبية	