



ماجستير مهني في سلامة الغذاء وتأكيد الجودة



13 - 9 يونيو 2024

اسطنبول (تركيا)

Sheraton Istanbul Levent

## ماجستير وهني في سلامة الغذاء وتأكيد الجودة

رمز الدورة: S515 تاريخ الإنعقاد: 9 - 13 يونيو 2024 دولة الإنعقاد: اسطنبول (تركيا) - Levent Istanbul Sheraton 5850 يورو التكلفة:

### مقدمة عن البرنامج التدريبي:

إن الحفاظ على سلامة الأغذية عملية معقدة تبدأ في المزرعة وتنتهي لدى المستهلك. سيتم خلال هذا البرنامج توفير رؤية استثنائية وشاملة لسلامة الأغذية، ومعالجة قضايا سلامة الأغذية على امتداد سلسلة الإنتاج الغذائي.

### أهداف البرنامج التدريبي:

في نهاية البرنامج سيكون المشاركون قادرين على:

- تطبيق نظم الجودة والشروط الصحية وتحليل الأغذية على المستوى المحلي والدولي.
- تأكيد الجودة بما يؤدي لإعداد خريح ذي مهارات علمية ومهنية وتصنيعية.
- تطوير وزيادة الكفاءة العملية للعاملين في مجال علوم الأغذية والتخصصات ذات الصلة بها.
- امداد المشاركين بالمعلومات والخبرات العملية في مجال توكيد الجودة وسلامة 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.
- مشرف في الفريق.
- مدراء الموارد البشرية.
- المسؤولين عن خدمة العملاء.
- جميع المهتمين بمحال الجودة والتميز المؤسسي.

### محاور البرنامج التدريبي:

#### 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 وتوكيد الجودة.
- فهم صحة الغذاء والأمراض المنتشرة وكيفية منعها أو مقاومتها وطرق علاجها.
- تقييم المخاطر ومنع الحوادث وعوامل السلامة في الغذاء ومصانع الأغذية وتوكيد الجودة وفوائدها.
- التعرف على صفات الجودة والصفات الكيميائية والميكروبية لمختلف المنتجات الغذائية.
- الالامام بالقوانين الغذائية - التشريعات - الاتفاقيات الدولية التجارية.
- التعرف على طرق معالجة محلفات التصنيع الغذائي.
- تطبيق مفهوم التقنية الحيوية في مجال الغذاء والأغذية الهندسة وراثياً ويحدد مخاطرها وسلامتها.

#### الوحدة الثانية:

- فهم الممارسات الزراعية والتصناعية الجيدة في إنتاج الغذاء والحفاظ على سلامته.
- حصر معاملات ما بعد الحصاد وأساليب ضمان سلامة الغذاء.
- التعرف على الأغذية سريعة الاعداد وأنواعها وطرق الانتاج والسلامة والجودة.
- تحديد أنواع المعدات وخطوات الانتاج وطرق صيانتها وسلامتها.
- الربط بين تكنولوجيا المعلومات وسلامة الغذاء.

- ادراك سلامة الغذاء وعناصر توكيد الجودة وكيفية التطبيق وفوائد ذلك.
- توضيح دور مكونات الغذاء والملوثات في صحة وسلامة المستهلك.
- شرح القوانين والتشريعات الغذائية والتعرifات والاهداف والمسؤوليات والتسويق.

### **الوحدة الثالثة:**

- اختيار الممارسات المناسبة في إنتاج الغذاء سواء زراعية أو تصنيعية أو صحيحة.
- تحليل الطرق المستخدمة في معالجة مخلفات التصنيع الغذائي واختيار أنسابها .
- شرح دور التقنية الحيوية ، تطبيقاتها ، اخطارها ، سلامتها في مجال الأغذية المعделة وراثيا .
- مناقشة ادارة المخاطر وما تتحققه سلامة الغذاء على الاقتصاد القومي.
- تحليل ووصف الامراض المنتشرة خلال الغذاء ومصادرها والاعراض والتحكم فيها.
- شرح واختيار طرق الكشف ومتابعة الميكروبات في الغذاء.
- امكانية اختيار انساب الطرق لتوكيد الجودة ومواد التعينة الملائمة لنظم سلامة الغذاء.
- التعرف على الاتفاقيات التجارية الدولية التي تحكم انتاج الغذاء وتدالله.

### **الوحدة الرابعة:**

- اختيار انساب الطرق لمعاملات ما بعد الحصاد.
- تطبيق نظم فحص الغذاء - مخاطر التسمم والمؤثرات 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 والتحولات الحيوية والكيميائية المحتمل حدوثها، خاصة في الأغذية المهندسة وراثيا.
- تقييم مختلف خطوط التصنيع والعيوب وطرق صيانة الماكينات لضمان سلامة الغذاء.
- القيام بالمهام والأنشطة الواجبة لمنع التلوث.
- تحليل وتطبيق نظم وطرق تأكيد الجودة في مصانع الاغذية.

### **الوحدة الخامسة:**

- تقييم اداء العمليات الخاصة بمطابقة الموصفات القياسية لكل من التعينة والتغليف والتشريعات والاتفاقيات التجارية الدولية.
- تحديد نظم ادارة ومعالجة المخلفات في مصانع الاغذية.
- تقدير المحتوى الميكروبي الذي يسبب الفساد وانتشار الوبية 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 لأى مشكلة فنية أو علمية.
- اجادة التعامل مع تكنولوجيا المعلومات وتقنيات الحاسوب الآلي.