€TRAINING

ماجستير مهني في سلامة الغذاء وتأكيد الجودة

15 - 19 ديسمبر 2024

شرم الشيخ (مصر)

Sheraton Sharm Hotel, Resort,

ماجستير مهني في سلامة الغذاء وتأكيد الجودة

رمز الدورة: S515 تاريخ الإنعقاد: 15 - 19 ديسمبر 2024 دولة الإنعقاد: شرم الشيخ (مصر) - Resort ,Hotel Sharm Sheraton, التكلفة: 4095 يورو

مقدمة عن البرنامج التدريبي:

إنّ الحفاظ على سلامة الأغذية عملية معقدة تبدأ في المزرعة وتنتهي لدى المستهلك. سيتم خلال هذا البرنامج توفيّر 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 الاغذية على المستوى المحلى والدولى.
- تأكيد الجودة مما يؤدي لإعداد خريج ذى مهارات علمية ومهنية وتصنيعية.
- تطوير وزيادة الكفاءة العملية للعاملين في مجال علوم الاغذية والتخصصات ذات الصلة بها.
- امداد المشاركين بالمعلومات والخبرات العملية في مجال توكيد الجودة و سلامة الغذاء.
- تطبيق كل من الممارسات الزراعية والصناعية والصحية القياسية فى إنتاج وتصنيع وتداول الغذاء.

الفئات المستهدفة:

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

محاور البرنامج التدريبي:

الوحدة الأولى:

- ادراك دور كل مكون من مكونات الغذاء فى الصحة العامة وتأثيره علي الجودة.
- تحديد دور مصانع الأغذية وطرق التصنيع الغذائى وميكروبيولوجيا الأغـــذية فى سلامة الغذاء وتوكيد الجودة.
- فهم صحة الغـــذاء والامراض المنتشرة وكيفـــية منعها أومقاومتـــها وطرق علاجها.
- تقييم المخاطر ومنع الحوادث وعوامل السلامة فى الغذاء ومصانع الاغذية وتوكيد الجودة وفوائدها.
- التعرف علي صفات الجودة والصفات الكيميائية والميكروبية لمختلف المنتجات الغذائية.
- الالمام بالقوانين الغذائية - التشريعات - الاتفاقيات الدولية التجارية.
- التعرف على طرق معالجة مخلفات التصنيع الغذائى.
- تطبيق مفهوم التقنية الحيوية فى مجال الغذاء والأغذية المهندسة وراثيا ويحدد مخاطرها وسلامتها.

الوحدة الثانية:

- فهم الممارسات الزراعية والتصنيعية الجيدة فى إنتاج الغذاء والحفاظ علي سلامته.
- حصر معاملات مابعد 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 فى صحة وسلامة المستهلك.
- شرح القوانين والتشريعات الغذائية والتعريفات والاهداف والمسئوليات والتسويق.

الوحدة الثالثة:

- اختيار الممارسات المناسبة فى إنتاج الغذاء سواء زراعية أو تصنيعية أو صحية.
- تحليل الطرق المستخدمة فى معالجة مخلفات التصنيع الغذائى واختيار أنسبها .
- شرح دور التقنية الحيوية ، تطبيقاتها ، اخطارها ،سلامتها فى مجال الأغذية المعدلة وراثيا .
- مناقشة ادارة المخاطر وما تحققه سلامة الغذاء على الاقتصاد القومى.
- تحليل ووصف الامراض المنتشرة خلال الغذاء ومصادرها والاعراض والتحكم فيها.
- شرح واختيار طرق الكشف ومتابعة الميكروبات فى الغذاء.
- امكانية اختيار أنسب الطرق لتوكيد الجودة ومواد التعبئة الملائمة لنظم سلامة الغذاء.
- التعرف على الاتفاقيات التجارية الدولية التى 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 فى الغذاء وسلامته.
- تحليل مكونات الغذاء والملوثات ، ليتمكن من تقدير الجودة والسلامة.
- تقيم 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 والانشطة الواجبة لمنع التلوث.
- تحليل وتطبيق نظم وطرق تأكيد الجودة فى مصانع الاغذية.

الوحدة الخامسة:

- تقييم اداء العمليات الخاصة بمطابقة المواصفات القياسية لكل من التعبئة والتغليف والتشريعات والاتفاقيات التجارية الدولية.
- تحديد نظم ادارة ومعالجة المخلفات فى مصانع الاغذية.
- تقدير المحتوى الميكروبي الذى يسبب الفساد وانتشار الأوبئة والامراض.
- تقدير جودة وسلامة الاغذية السريعة التحضير.
- تطبيق نظم ومعاملات مابعد 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 الحاسب الآلي.