

€ TRAINING

ماجستير مهني في سلامة الغذاء وتأکید الجودة

9 - 13 يونيو 2024

اسطنبول (تركيا)

Sheraton Istanbul Levent

ماجستير مهني في سلامة الغذاء وتأکید الجودة

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

مقدمة عن البرنامج التدريبي:

إنّ 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 الاغذية على المستوى المحلي والدولي.
- تأكيد الجودة مما يؤدي لإعداد خريج ذي 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 في 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 في الصحة العامة وتأثيره علي 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 الاغذية وتوكيد الجودة وفوائدها.
- التعرف علي صفات الجودة والصفات الكيميائية والميكروبية لمختلف المنتجات الغذائية.
- الالامام بالقوانين الغذائية - التشريعات - الاتفاقيات الدولية التجارية.
- التعرف على طرق معالجة مخلفات التصنيع الغذائي.
- تطبيق مفهوم التقية الحيوية في مجال الغذاء والأغذية المهندسة وراثيا ويحدد مخاطرها وسلامتها.

الوحدة الثانية:

- فهم الممارسات الزراعية والتصنيعية الجيدة في إنتاج الغذاء والحفاظ علي سلامته.
- حصر معاملات ما بعد 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.
- تقييم التقنيات الحيوية المتعلقة بإنتاج الغذاء وتصنيعه وحفظه والتحويلات الحيوية والكيميائية المحتمل حدوثها، خاصة فى 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 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 الحاسب الآلي.