



نموذج (ج) " طلب اعتماد دورة تطويرية "

البرنامج التدريبي (الدورة التدريبية)			
إدارة حماية الأغذية وفقاً للمواصفة وفقاً للمواصفة القياسية الدولية ISO 22000:2018	مسمى الدورة	المجالات التطويرية	مجال الدورة
3	عدد الأيام التدريبية	18	عدد الساعات التدريبية
عربي <input checked="" type="radio"/> انجليزي <input type="radio"/>	لغة التدريب	حضور <input type="radio"/> الكتروني <input checked="" type="radio"/>	نوع التدريب
جامعي	الحد الأدنى لمؤهل المتدرب	جديدة <input checked="" type="radio"/> جاهزة <input type="radio"/> معدلة <input type="radio"/>	نوع الحقبة

بيانات الإيداع

8acda4a187c629eb0187d661489a7441	رقم العملية	فيزا - العملية مقبولة	طريقة الإيداع
2000	المبلغ	11:19:06 2023-05-01	تاريخها

المنشأة التدريبية

مركز حلال العالمي للتدريب			المنشأة التدريبية
الرياض	المدينة/المحافظة	185395111812	رقم الرخصة التدريبية
1448-10-14	تاريخ نهايتها	1443-10-14	تاريخها
ص.ب : 4939	الرمز البريدي : 14722	فاكس : 112265667	هاتف : 112265667

أتعهد أنا مدير المنشأة التدريبية الموقع أدناه بالتالي:

١ بان جميع البيانات الواردة في هذا النموذج صحيحة ومكتملة.

٢ بالالتزام باللوائح والأنظمة والتعاميم الصادرة من المؤسسة العامة للتدريب التقني والمهني ومتابعة كل ما يستجد.

٣ بتوفير جميع متطلبات وتجهيزات الدورة التدريبية وتهيئة البيئة المناسبة للتدريب والمتدربين عند عقدها.

رقم الطلب	مقدم الطلب	صفتة	تاريخ الطلب
19281	اسامة الحويكان	مدير	2023-04-30

توصية اللجنة

اعتماد	رقم الاعتماد
عدم الاعتماد للأسباب الموضحة أدناه	
-1	-2
-3	-4
أعضاء اللجنة	
التوقيع	

توجيهات صاحب الصلاحية

.....
.....

شروط وتعليمات: 1- تعبئة كافة البيانات في النموذج بواسطة الحاسب الآلي (ما عدا توقيع المدير بخط اليد) وتقديمه للإدارة مع إرفاق صورة رخصة التدريب للمنشأة التدريبية و قسيمة الإيداع.

2- التقيد بالمساحة المخصصة لكل حقل في النموذج أثناء تعبئة البيانات. 3- عدم جمع أكثر من موضوع في دورة واحدة. 4- أن لا تزيد مدة الدورة عن شهر واحد وعدد ساعاته التدريبية لا تزيد عن ستين ساعة. 5- يلزم أن يكون أجور كل دورة في قسيمة إيداع مستقلة.

⦿ وصف البرنامج التدريبية (الدورة التدريبية)

تحقيق الوصول إلى تبني نظام إدارة سلامة الغذاء في المنظمات الغذائية هو قرار استراتيجي للمنظمات ومن شأنه المساعدة على تحسين الأداء وتوفير أساس سليم لمبادرات التنمية المستدامة.

⦿ الهدف العام من البرنامج التدريبي

□ فهم متطلبات المواصفة القياسية الدولية ISO 22000:2018

⦿ الأهداف التفصيلية للبرنامج التدريبي

□ فهم مفهوم إدارة سلامة الأغذية من خلال إصدار 2018 من ISO 22000

□ فهم اليات المطابقة وطرق تنفيذ المتطلبات.

⦿ موضوعات البرنامج التدريبي

يتم كتابة المواضيع الرئيسية للبرنامج التدريبي مشتملاً على المواضيع الفرعية مع تحديد الزمن الذي يستغرقه كل موضوع مع محتواه وذلك كما هو موضح في الجدول التالي:

الزمن المتوقع للتدريب	موضوعات البرنامج التدريبي
	الموضوع الرئيسي : موقع نظام إدارة سلامة الغذاء ويشتمل على المواضيع الفرعية التالية:
60 دقيقة	⦿ مفهوم الجودة في الصناعات الغذائية
60 دقيقة	⦿ - مفهوم البرامج الأولية
60 دقيقة	⦿ مفهوم الحاسب
60 دقيقة	⦿ - مفهوم نظام إدارة سلامة الغذاء
60 دقيقة	⦿ - مفهوم العمليّة
60 دقيقة	⦿ - المعيار ISO 22000 V. 2018 ما الجديد؟
	الموضوع الرئيسي : المجال / المواصفات المرجعيّة / المصطلحات و التفسير / ISO 22000 4 ويشتمل على المواضيع الفرعية التالية:
60 دقيقة	⦿ سياق المنشأة
60 دقيقة	⦿ - ISO 22000 3/2/1
60 دقيقة	⦿ /6 ISO 22000 التخطيط
60 دقيقة	⦿ /5 ISO 22000 القيادة
60 دقيقة	⦿ /7 ISO 22000 الدعم
60 دقيقة	⦿ /8 ISO 22000 العمليّة (1.8-4.8)
60 دقيقة	⦿ /8 ISO 22000 العمليّة (5.8-9.8)

الزمن المتوقع للتدريب	موضوعات البرنامج التدريبي
	الموضوع الرئيسي : موقع نظام إدارة سلامة الغذاء ويشتمل على المواضيع الفرعية التالية:
60 دقيقة	9/ ISO 22000 تقييم الأداء ⦿
60 دقيقة	10/ ISO 22000 التطوير ⦿
	الموضوع الرئيسي : أشكال متكررة من عدم المطابقة ويشتمل على المواضيع الفرعية التالية:
90 دقيقة	□ أشكال متكررة من عدم المطابقة تمارين تقييمية ودراسة حالات بتقنية نظام المجموعات المتنافسة ⦿
90 دقيقة	□ تقييم كتابي فردي للمعرفة المكتسبة بتقنية الاسئلة متعددة الخيارات ⦿
	⦿ التمارين والتقييم <ul style="list-style-type: none"> □ أثناء التدريبات العملية، نقوم بشكل ديناميكي بتقييم معرفة المشاركين □ تمارين تقييمية ودراسة حالات بتقنية نظام الفرق المتنافسة □ في نهاية الدورة التدريبية، نقوم بتقييم معرفة المشاركين من خلال الاسئلة متعددة الخيارات.
	⦿ متطلبات وتجهيزات البرنامج التدريبي <ul style="list-style-type: none"> □ قاعة تدريب مجهزة بالة عرض وسبورة □ تنظيم القاعة بشكل يسمح بتكون فرق عمل
	⦿ الوسائل التدريبية المستخدمة في البرنامج التدريبي <ul style="list-style-type: none"> □ عرض الشرائح وكتيب الدورة □ تدريب تفاعلي □ لكل خطوة، تناوب الشروحات والرسوم التوضيحية مع أمثلة ملموسة (دراسة الوثائق والتوقعات)
	⦿ قائمة المراجع <ul style="list-style-type: none"> □ ISO 22000 (V2018). Food safety management systems — Requirements for any organization in the food chain □ ISO TS 22002- 1:2009 (Food manufacturing) (التصنيع الغذائي) □ ISO TS 22002-3:2011 (Agriculture) (الزراعة) □ ISO TS 22002-2:2013 (Catering) (المطاعم) □ ISO TS 22002-4:2013 (Packaging) (التعليب) □ ISO TS 22002-5: 2019 (Transport and Storage) (النقل و التخزين) □ ISO TS 22002-6: 2016 (Feed and animal Food production) (صناعة أعلاف الحيوانات)