



غرفة تجارة عمان  
AMMAN CHAMBER OF COMMERCE

### نموذج المحتوى التدريبي

نموذج نظام الإدارة المتكامل	رقم الإصدار: ٣/١	الصفحة: 3/1
-----------------------------	------------------	-------------

العنوان باللغة العربية:	صحة وصلامة مهنية (سلامة الغذاء)	العنوان باللغة الإنجليزية:	Occupational Health and Safety (Food Safety)
عدد الساعات التدريبية:	(١٦) ساعة تدريبية		
قاعة / مختبر:	قاعات الأكاديمية		
الرسوم المقررة:	لأعضاء الغرفة (١٠٠) دينار.	لغير الأعضاء (١٢٥) دينار.	
خصم المجموعات:	<p>خصم بنسبة ١٠٪ على رسوم المشارك الواحد إبتداءً من المشارك الثاني في حال قامت المنشأة بإنتداب إثنين من موظفيها وبحد أقصى أربعة موظفين.</p> <p>خصم بنسبة ١٥٪ على رسوم المشارك الواحد إبتداءً من المشارك الثاني في حال قامت المنشأة بإنتداب أكثر من أربعة من موظفيها.</p> <p><b>ميثاق رضا مُتلقي خدمات أكاديمية غرفة تجارة عمان للتدريب</b></p> <p>تجربة تدريبية متميزة: برامجنا يقدمها نخبة من المدربين الخبراء لضمان تجربة تعليمية رائدة.</p> <p>الالتزام بالمواعيد: تنفيذ البرامج التدريبية في المواعيد المعلنة دون تأخير.</p> <p>رضاك هو أولويتنا: إذا لم يحقق تابرنامج توقعاتك, يمكنك الانسحاب بعد الجلسة الأولى و استرداد الرسوم كاملة.</p> <p><a href="https://ammanchamber.org.jo/wsimages/808080.pdf">https://ammanchamber.org.jo/wsimages/808080.pdf</a></p>		
اليوم	التاريخ	عدد الساعات	مواعيد انعقاد المحاضرات
الأحد	٢٠٢٦/٥/١٧	٤ ساعات	٠٨:٠٠ PM - ٠٤:٠٠ PM
الإثنين	٢٠٢٦/٥/١٨	٤ ساعات	٠٨:٠٠ PM - ٠٤:٠٠ PM
الثلاثاء	٢٠٢٦/٥/١٩	٤ ساعات	٠٨:٠٠ PM - ٠٤:٠٠ PM
الأربعاء	٢٠٢٦/٥/٢٠	٤ ساعات	٠٨:٠٠ PM - ٠٤:٠٠ PM
الأهداف:	<ul style="list-style-type: none"><li>• مبادئ سلامة الغذاء والتعريفات الأساسية</li><li>• أنواع المخاطر الغذائية (بيولوجية، كيميائية، فيزيائية)</li><li>• الجراثيم المسببة للتسممات الغذائية (أنواعها، مصادرها، نموها، السيطرة عليها)</li><li>• العوامل المؤدية للتسممات الغذائية</li></ul>		



غرفة تجارة عمان  
AMMAN CHAMBER OF COMMERCE

### نموذج المحتوى التدريبي

الصفحة: 3/2

رقم الإصدار: ٣/١

نموذج نظام الإدارة المتكامل

- الاشتراطات الأساسية المسبقة (النظافة الشخصية، تصميم المنشآت، التنظيف والتطهير، مكافحة الآفات)
- مراحل العملية الإنتاجية (الشراء، الاستلام، التخزين، التحضير، الطبخ، التقديم)
- أنظمة سلامة الغذاء التقليدية
- مقدمة عن نظام HACCP ونظام ISO 22000

- مبادئ سلامة الغذاء:
- تعريفات
- أنواع المخاطر المرتبطة بالأغذية.
- الجرائم المسؤولة عن التسممات الغذائية:
- أنواعها
- مصادرها
- احتياجات الجرائم للنمو في الغذاء
- السيطرة عليها
- العوامل المسببة للتسممات الغذائية
- الاشتراطات الأساسية المسبقة:
- النظافة الشخصية
- تصميم الأدوات والمعدات والمنشآت الغذائية
- النظافة والتطهير
- مكافحة القوارض والحشرات
- سير العملية الإنتاجية:
- الشراء
- الاستلام
- التخزين
- التحضير والتجهيز
- الطبخ والمعاملات الحرارية
- التقديم والخدمة

المحتويات:



غرفة تجارة عمان  
AMMAN CHAMBER OF COMMERCE

### نموذج المحتوى التدريبي

الصفحة: 3/3	رقم الإصدار: ٣/١	نموذج نظام الإدارة المتكامل
-------------	------------------	-----------------------------

● أنظمة سلامة الأغذية التقليدية. مقدمة عن نظام تحليل المخاطر وضبط النقاط الحرجة ونظام الايزو ٢٢٠٠٠.	
● العاملون في قطاع الأغذية، وتشمل: ١. المطاعم ٢. المستشفيات ٣. السوبرماركت ٤. مصانع الأغذية ٥. شركات الأغذية ● مفتشو ومراقبو الصحة والبلديات ● الكوادر ذات المستوى الإداري المتوسط	المشاركون:
اللغة العربية – اللغة الانجليزية	لغة التدريب:
–	عدد المتدربين: