

نموذج المحتوى التدريبي

نموذج نظام الإدارة المتكامل	رقم الإصدار: ٣/١	الصفحة: ٢/١
-----------------------------	------------------	-------------

العنوان باللغة العربية:	صحة وسلامة مهنية (سلامة الغذاء)	العنوان باللغة الإنجليزية:	Occupational Health & Safety (Food Safety)
عدد الساعات التدريبية:	(١٦) ساعة تدريبية		
قاعة / مختبر:	قاعات أكاديمية غرفة تجارة عمان		
الرسوم المقررة:	لأعضاء الغرفة (١٠٠) دينار.	لغير الأعضاء (١٥٠) دينار.	
خصم المجموعات:	خصم بنسبة ١٠٪ على رسوم المشارك الواحد ابتداءً من المشارك الثاني في حال قامت المنشأة بإنتداب إثنين من موظفيها وبحد أقصى أربعة موظفين. خصم بنسبة ١٥٪ على رسوم المشارك الواحد ابتداءً من المشارك الثاني في حال قامت المنشأة بإنتداب أكثر من أربعة من موظفيها. ميثاق رضا مُتلقي خدمات أكاديمية غرفة تجارة عمان للتدريب تجربة تدريبية متميزة: برامجنا يقدمها نخبة من المدربين الخبراء لضمان تجربة تعليمية رائدة. الالتزام بالمواعيد: تنفيذ البرامج التدريبية في المواعيد المعلنة دون تأخير. رضاك هو أولويتنا: إذا لم يحقق تابرنامج توقعاتك, يمكنك الانسحاب بعد الجلسة الأولى و استرداد الرسوم كاملة. https://ammanchamber.org.jo/wsimages/٨.٨.٨.٠.pdf		
اليوم	التاريخ	عدد الساعات	مواعيد انعقاد المحاضرات
الاحد	٢٠٢٦/٩/٢٧	٤ ساعات	١٢:٠٠ PM - ٤:٠٠ PM
الاثنين	٢٠٢٦/٩/٢٨	٤ ساعات	١٢:٠٠ PM - ٤:٠٠ PM
الثلاثاء	٢٠٢٦/٩/٢٩	٤ ساعات	١٢:٠٠ PM - ٤:٠٠ PM
الاربعاء	٢٠٢٦/٩/٣٠	٤ ساعات	١٢:٠٠ PM - ٤:٠٠ PM
الأهداف:	تعريف المشاركين بإدارة صحة وسلامة الاغذية والعوامل المسببة للتسمم الغذائي.		
المحتويات:	• مبادئ سلامة الغذاء: • تعريفات • أنواع المخاطر المرتبطة بالأغذية.		

نموذج المحتوى التدريبي		
نموذج نظام الإدارة المتكامل	رقم الإصدار: ٣/١	الصفحة: ٢/٢

• الجراثيم المسؤولة عن التسممات الغذائية: • أنواعها • مصادرها • احتياجات الجراثيم 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 • أنظمة سلامة الأغذية التقليدية. • مقدمة عن نظام تحليل المخاطر وضبط النقاط الحرجة ونظام الايزو ٢٢٠٠٠.		
جميع العاملين بقطاع الاغذية (مطاعم، مستشفيات، سوبرماركت، مصانع أغذية، شركات الأغذية، مفتشي ومراقبي الصحة والبلديات) والمستوى الإداري المتوسط.	المشاركون:	
اللغة العربية	لغة التدريب:	
—	عدد المتدربين:	