

احتراف استدامة سلسلة الغذاء والسلامة الغذائية: دورة تدريبية

المدة: 10 يوم

اللغة: ar

كود الكورس: IND10 - 108

هدف الكورس

عند الانتهاء من هذه الدورة، سيكون المشاركون قادرين على:

- فهم لوائح سلامة الأغذية وأفضل الممارسات.
- استكشاف طرق الإنتاج الغذائي المستدامة.
- إتقان تقنيات إدارة سلسلة التوريد الخاصة بصناعة الأغذية.
- تحليل دمج سلامة الأغذية والاستدامة داخل سلاسل التوريد.
- تطوير استراتيجيات لتحسين نظم الأغذية.

الجمهور

هذه الدورة موجهة إلى:

- مديري سلامة الأغذية
- محترفي مراقبة الجودة
- مسؤولي الاستدامة
- مديري سلسلة التوريد
- العلماء في مجالي الزراعة والأغذية
- مفتشي الصحة العامة
- استشاريي صناعة الأغذية

منهجية التدريب

تستخدم هذه الدورة مجموعة متنوعة من أساليب التعلم للكبار:

- المحاضرات: جلسات يقودها خبراء حول النظرية والتطبيق.
- ورش العمل: أنشطة عملية وعمل جماعي.
- دراسات الحالة: تحليل أمثلة من الواقع.
- زيارات ميدانية: جولات في مرافق إنتاج ومعالجة الأغذية.
- التقييمات: اختبارات، مهام، ومشروع نهائي.

الملخص

يوفر هذا البرنامج التدريبي الشامل نهجًا متكاملاً لسلامة الأغذية والاستدامة وإدارة سلاسل التوريد، مما يعكس التحديات الملحة التي تواجه الأنظمة الغذائية الحديثة. مع تزايد الطلب العالمي والضغوط التنظيمية وتوقعات المستهلكين للحصول على منتجات آمنة وأخلاقية ومسؤولة بيئيًا، يجب على المؤسسات تبني استراتيجيات توازن بين الكفاءة والمساءلة.

سيستكشف المشاركون كيف تحمي معايير سلامة الأغذية وأطر الامتثال الصحة العامة، مع تعلم كيفية دمج ممارسات الاستدامة مثل تقليل النفايات وكفاءة الطاقة والتوريد المسؤول عبر سلسلة التوريد. كما يتناول البرنامج نماذج سلاسل التوريد المتقدمة والابتكارات الرقمية وأدوات إدارة المخاطر التي تحسن اللوجستيات من المزرعة إلى المائدة. من خلال الجمع بين المعرفة النظرية ودراسات الحالة الواقعية، سيكتسب المشاركون الخبرة اللازمة لتصميم سلاسل توريد مرنة، وتعزيز الأداء الاستدامي، وضمان سلامة الأغذية في سوق عالمي يزداد تعقيدًا.

محتوى الكورس والمخطط الزمني

Section 1: Food Safety Management

1. Food Safety Introduction
    1. Importance of food safety
    2. Overview of foodborne illnesses
2. Regulatory Frameworks
    1. Global food safety standards
    2. Local regulations and compliance
3. Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP)
    1. Principles of HACCP
    2. Developing and implementing a HACCP plan
4. Food Safety Audits
    1. Types of audits
    2. Preparing for and conducting audits
5. Case Studies
    1. Analysis of food safety incidents
    2. Lessons learned and preventive measures

Section 2: Sustainability and Supply Chain Management

1. Sustainable Food Production

1. Principles of sustainability
2. Environmental impact of food production
2. Sustainable Agricultural Practices
1. Organic farming
2. Water and soil management
3. Processing and Packaging Innovations
1. Eco-friendly packaging solutions
2. Reducing waste in food processing
4. Supply Chain Fundamentals
1. Components of the food supply chain
2. Effective supply chain management strategies
5. Logistics and Distribution
1. Optimising logistics for sustainability
2. Cold chain management
6. Risk Management in Food Supply Chains
1. Identifying and mitigating risks
2. Crisis management and contingency planning
7. Case Studies
1. Examples of sustainable practices in the industry
2. Success stories and best practices

تفاصيل الشهادة

عند إتمام هذه الدورة التدريبية بنجاح، سيحصل المشاركون على شهادة إتمام التدريب من Holistique Training. وبالنسبة للذين يحضرون ويكملون الدورة التدريبية عبر الإنترنت، سيتم تزويدهم بشهادة إلكترونية (e-Certificate) من Holistique Training.

شهادات Holistique Training معتمدة من المجلس البريطاني للتقييم (BAC) وخدمة اعتماد التطوير المهني المستمر (CPD)، كما أنها معتمدة وفق معايير ISO 9001 وISO 21001 وISO 29993.

لهذه الدورة من خلال شهاداتنا، وستظهر هذه النقاط على شهادة إتمام (CPD) يتم منح نقاط التطوير المهني المستمر واحدة عن كل ساعة CPD يتم منح نقطة، CPD ووفقًا لمعايير خدمة اعتماد Holistique Training. التدريب من لأي دورة واحدة نقدمها حاليًا CPD حضور في الدورة. ويمكن المطالبة بحد أقصى قدره 50 نقطة.

التصنيفات

الأغذية والمشروبات, الصحة والسلامة والبيئة, المشتريات والمستودعات والخدمات اللوجستية وسلسلة التوريد

مقالات ذات صلة



إدارة سلسلة التوريد: ما هي، وما أهميتها وفوائدها؟

تعد إدارة سلسلة التوريد جزءًا حيويًا للتحكم في منتج الشركة وفهم احتياجات المستهلك. تحتوي سلسلة التوريد على معلومات أساسية للشركة لتحديد كيفية بيع المنتج بحيث يمكن إجراء التعديلات لصالح العميل في توفير التكاليف وقيمة المنتج. يمكن للشركات التي تهتم بسلاسل التوريد الخاصة بها أن تحسن أرباحها وتصبح أفضل في تلبية