

## خطة تدريبية للبرنامج التدريبي (نظام إدارة سلامة الغذاء - أيزو 22000).

توفير أهداف واقعية وقابلة للقياس ومحددة بإطار زمني هو جزء أساسي من تخطيط البرنامج أو المقرر الدراسي. هذه الأهداف تساعد في تحديد التوجه والتحقق من تحقيق النجاح. فيما يلي بعض الخطوات التي يمكن اتخاذها لضمان تحقيق هذه الأهداف.

### 1. صياغة الأهداف:

- ✓ أن يكون المتدرب في نهاية البرنامج قادرًا على التعرف المفاهيم والمراحل والمبادئ الأساسية للجودة ونشأت منظمة الأيزو خلال البرنامج التدريبي.
- ✓ أن يكون المتدرب في نهاية البرنامج قادرًا على يحدد الفرق بين جهات الاعتراف وجهات الاعتماد وجهات المنح وموقع المملكة العربية السعودية لدى المنتدى الدولي للاعتماد IAF خلال البرنامج التدريبي.
- ✓ أن يكون المتدرب في نهاية البرنامج قادرًا على اكتساب مهارة صياغة المخاطبات والتواصل مع الجهات المعنية بمنح شهادة ISO 22000 والتحقق منها خلال البرنامج التدريبي.
- ✓ أن يكون المتدرب في نهاية البرنامج قادرًا على ان يتعرف المتدرب على منهجية بناء المواصفات وأسس تطبيق المتطلبات والبنود الأساسية للحصول على شهادة ISO 22000 خلال البرنامج التدريبي.
- ✓ أن يكون المتدرب في نهاية البرنامج قادرًا على ان يتعرف المتدرب على المتطلبات والمعايير والجدارات الأساسية اللازم توافرها في القائمين على تطبيق المواصفة الدولية ISO 22000 خلال البرنامج التدريبي.
- ✓ أن يكون المتدرب في نهاية البرنامج قادرًا على ان يتقبل فكرة التغيير الكائن بين تحول الجودة من مرحلة الشعارات لمرحلة التطبيق تماشياً مع رؤية 2030 خلال البرنامج التدريبي.

اليوم	الموضوعات الرئيسية	أسلوب تقديم الموضوع	أهداف التعلم	المدة الزمنية	المهام والأنشطة	الأدوات والتقنية
اليوم الأول	المفاهيم والمراحل والمبادئ الأساسية للجودة ونشأت منظمة الأيزو.	متزامن	فهم المفاهيم والمراحل الأساسية للجودة والتعرف على مبادئها، بالإضافة إلى استيعاب نشأة وتطور منظمة الأيزو وأهميتها في تحسين الجودة على المستوى العالمي.	15 دقيقة	- عرض. - دليل متدرب. - نقاش مفتوح.	استخدام برنامج ZOOM
	الفرق بين جهات الاعتراف وجهات الاعتماد وجهات المنح وموقع المملكة العربية السعودية لدى المنتدى الدولي للاعتماد IAF.	متزامن	تمييز الفروقات بين جهات الاعتراف والاعتماد والمنح، وفهم دور المملكة العربية السعودية وموقعها ضمن المنتدى الدولي للاعتماد (IAF).	15 دقيقة	- عرض. - دليل متدرب. - دراسة حالة.	استخدام برنامج ZOOM

استخدام برنامج ZOOM	-عرض. -دليل متدرب.	15 دقيقة	اكتساب مهارة صياغة المخاطبات الرسمية والتواصل الفعال مع الجهات المعنية بمنح شهادة ISO 22000 والتحقق من صحتها.	متزامن	مهارة صياغة المخاطبات والتواصل مع الجهات المعنية بمنح شهادة ISO 22000 والتحقق منها.	
استخدام برنامج ZOOM	-عرض. -دليل متدرب.	18 دقيقة 18 دقيقة 4 دقيقة	التعرف على المتطلبات الأساسية اللازمة لتحقيق متطلبات المواصفة ISO 22000.	متزامن	نبذة عن المتطلبات اللازمة للوصول للمواصفة أيزو 22000.	
استخدام برنامج ZOOM	-عرض. -دليل متدرب.	15 دقيقة 15 دقيقة	فهم نطاق تطبيق المواصفة ISO 22000 وتحديد المجالات والأنشطة التي تغطيها.	متزامن	نطاق المواصفة.	
استخدام برنامج ZOOM	-عرض. -دليل متدرب.	5 دقيقة	فهم نطاق تطبيق المواصفة ISO 22000 وتحديد المجالات والأنشطة التي تشملها لتحقيق السلامة الغذائية ضمن سلسلة الإمداد.	متزامن	فهم نطاق تطبيق المواصفة ISO 22000 وتحديد المجالات والأنشطة التي تغطيها.	
استخدام برنامج ZOOM	-عرض. -دليل متدرب. - دراسة حالة	15 دقيقة 15 دقيقة	التعرف على المصطلحات والتعريفات الأساسية المرتبطة بالمواصفة ISO 22000 لفهم أفضل لمفاهيم ومعايير السلامة الغذائية.	متزامن	المصطلحات والتعريفات.	
استخدام برنامج ZOOM	-عرض. -دليل متدرب.	18 دقيقة 18 دقيقة 9 دقيقة	فهم كيفية تحليل وتحديد سياق المنظمة والعوامل الداخلية والخارجية التي تؤثر على تطبيق نظام إدارة السلامة الغذاء وفقاً للمواصفة ISO 22000	متزامن	سياق المنظمة.	
استخدام برنامج ZOOM	-عرض. -دليل متدرب.	18 دقيقة 18 دقيقة 9 دقيقة	استيعاب دور القيادة في توجيه وتنفيذ نظام إدارة السلامة الغذائية، وضمان الالتزام بمبادئ المواصفة ISO 22000 على جميع المستويات.	متزامن	القيادة	اليوم الثاني
استخدام برنامج ZOOM	-عرض. -دليل متدرب.	18 دقيقة 18 دقيقة 18 دقيقة 18 دقيقة	تعلم كيفية وضع خطط فعالة لتطبيق نظام إدارة السلامة الغذائية وفقاً للمواصفة ISO 22000، مع تحديد الأهداف وإدارة المخاطر والفرص المتعلقة.	متزامن	التخطيط	
استخدام برنامج ZOOM	-عرض. -دليل متدرب.	18 دقيقة 18 دقيقة 9 دقيقة	فهم دور الدعم في ضمان فعالية نظام إدارة السلامة الغذائية وفقاً لمتطلبات المواصفة، بما في ذلك توفير الموارد والتدريب والتواصل الداخلي.	متزامن	الدعم	
استخدام برنامج ZOOM	-عرض. -دليل متدرب.	18 دقيقة 18 دقيقة 9 دقيقة	استيعاب كيفية إدارة وتنفيذ العمليات بشكل فعال لتحقيق متطلبات المواصفة، بما في ذلك تصميم العمليات، تنفيذها، ومراقبتها لضمان السلامة الغذائية.	متزامن	العمليات	اليوم الثالث
استخدام برنامج ZOOM	-عرض. -دليل متدرب.	18 دقيقة 18 دقيقة 9 دقيقة	هم كيفية تقييم أداء نظام إدارة السلامة الغذائية وفقاً لمتطلبات المواصفة، بما في ذلك استخدام أدوات التقييم والمراجعة لضمان فعالية النظام وتحقيق أهداف السلامة الغذائية.	متزامن	تقييم الأداء.	

استخدام برنامج ZOOM	-عرض. -دليل متدرب	18 دقيقة	فهم كيفية تطبيق عمليات التحسين المستمر في نظام إدارة السلامة الغذائية وفقاً لمتطلبات المواصفة، مع التركيز على تعزيز الأداء والتفاعل مع التحديات والتغييرات.	متزامن	التحسين
		18 دقيقة			
		4دقيقة			
استخدام برنامج ZOOM	-عرض. -دليل متدرب	10 دقيقة	فهم المتطلبات والمعايير والجدارات الأساسية التي يجب توافرها في الأفراد المسؤولين عن تطبيق نظام إدارة السلامة الغذائية وفقاً للمواصفة ISO 22000.	متزامن	المتطلبات والمعايير والجدارات الأساسية اللازم توافرها في القائمين على تطبيق المواصفة الدولية .ISO22000

تطبيق هذه الخطوات يساعد في ضمان أن يكون لديك برنامج أو مقرر دراسي يتحقق من خلاله الأهداف المحددة بشكل فعال وفي الإطار الزمني المحدد.

نور  
2021

