

خطة تدريبية للبرنامج لتدريبي (تطوير مهارات المدقق في معايير الأغذية الحلال (الأسس والمبادئ).

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 تعريف مصطلحات التدقيق.
- ✓ أن يكون المتدرب في نهاية البرنامج قادرًا على شرح مبادئ التدقيق.
- ✓ أن يكون المتدرب في نهاية البرنامج قادرًا على توضيح كيفية إدارة برامج ومراحل التدقيق.
- ✓ أن يكون المتدرب في نهاية البرنامج قادرًا على كتابة نموذج التقرير النهائي.
- ✓ أن يكون المتدرب في نهاية البرنامج قادرًا على ممارسة أنشطة التدقيق عمليًا.
- ✓ أن يكون المتدرب في نهاية البرنامج قادرًا على أن يقيم كفاءة المدققين.
- ✓ أن يكون المتدرب في نهاية البرنامج قادرًا على أن يصنف فئات المنتج / الخدمة الحلال.
- ✓ أن يكون المتدرب في نهاية البرنامج قادرًا على أن يحسب زمن التدقيق.

اليوم	الموضوعات الرئيسية	أسلوب تقديم الموضوع	أهداف التعلم	المدة الزمنية	المهام والأنشطة	الأدوات والتقنية	
اليوم الأول	مصطلحات التدقيق ومبادئ التدقيق	متزامن	تطبيق مبادئ التدقيق في تقييم وتحليل منتجات الأغذية الحلال، مما يتيح للمشاركين القدرة على تحديد الامتثال للمعايير واتخاذ القرارات الصحيحة في هذا السياق.	18 دقيقة	- عرض. - دليل متدرب. - نقاش مفتوح.	استخدام برنامج ZOOM	
				18 دقيقة			
				18 دقيقة			
				18 دقيقة			
				18 دقيقة			
				18 دقيقة			
				18 دقيقة			
				18 دقيقة			
	استراحة			12 دقائق			
	خطة التدقيق.	متزامن	اكتساب القدرة على وضع خطة تدقيق شاملة لتقييم مطابقة المنتجات والعمليات لمعايير الأغذية الحلال، بما في ذلك تحديد أهداف التدقيق وتحديد نطاق العمل وتحديد الموارد المطلوبة.	18 دقيقة	عرض. - دليل متدرب. - دراسة حالة.	استخدام برنامج ZOOM	
18 دقيقة							
18 دقيقة							
18 دقيقة							
18 دقيقة							
18 دقيقة							
18 دقيقة							

استخدام برنامج ZOOM	-عرض. -دليل متدرب.	18 دقيقة	تمكين المشاركين من فهم وتطبيق الخطوات الأساسية لتنفيذ برنامج التدقيق في سياق معايير الأغذية الحلال، بما يشمل تحديد الأهداف والتخطيط والتنفيذ والمراجعة.	متزامن	خطوات تنفيذ برنامج التدقيق	اليوم الثاني
		18 دقيقة				
		18 دقيقة				
		18 دقيقة				
استخدام برنامج ZOOM	-عرض. -دليل متدرب.	18 دقيقة	تمكين المشاركين من فهم وتطبيق الآليات الفعالة لتقييم ومراقبة برنامج التدقيق في سياق معايير الأغذية الحلال، بما يشمل تحليل البيانات وتقديم التقارير وتنفيذ التحسينات المستمرة.	متزامن	آلية تقييم ومراقبة برنامج التدقيق	اليوم الثاني
		18 دقيقة				
		18 دقيقة				
		18 دقيقة				
12 دقيقة		استراحة				
استخدام برنامج ZOOM	-عرض. -دليل متدرب. - دراسة حالة.	18 دقيقة	تمكين المشاركين من فهم وتطبيق الخطوات الأساسية لبدء عملية التدقيق بشكل فعال، بما في ذلك تحديد أهداف التدقيق، وتخطيط العملية، وتشكيل فريق التدقيق، وتجهيز الموارد اللازمة.	متزامن	خطوات بدء التدقيق	اليوم الثالث
		18 دقيقة				
		18 دقيقة				
		18 دقيقة				
استخدام برنامج ZOOM	-عرض. -دليل متدرب	18 دقيقة	تمكين المشاركين من فهم وتطبيق مجموعة متنوعة من الأنشطة التي يتم إجراؤها خلال عملية التدقيق في الموقع.	متزامن	أنشطة التدقيق في الموقع	اليوم الثالث
		18 دقيقة				
		18 دقيقة				
		18 دقيقة				
استخدام برنامج ZOOM	عرض. -دليل متدرب.	18 دقيقة	تمكين المشاركين من اكتساب المهارات اللازمة لإعداد وتنفيذ أنشطة التدقيق في الموقع بشكل فعال وفقاً لخطة التدقيق المحددة، بما في ذلك تحديد الأنشطة المناسبة، وتخطيط الجدول الزمني، وتنفيذ الفحوصات والمراقبات بدقة ومهنية، وتوثيق النتائج بشكل صحيح.	متزامن	إعداد وتنفيذ أنشطة التدقيق في الموقع	اليوم الثالث
		18 دقيقة				
		18 دقيقة				
		18 دقيقة				
		18 دقيقة				
		18 دقيقة				
		18 دقيقة				
		18 دقيقة				
12 دقيقة		استراحة				
استخدام برنامج ZOOM	عرض. -دليل متدرب. - دراسة حالة	18 دقيقة	تمكين المشاركين من فهم وتطبيق العناصر الأساسية التي يجب أن تتضمنها تقارير التدقيق النهائية، بما في ذلك ملخص النتائج، والمواثيق والملاحظات الرئيسية، والتوصيات، وأية توضيحات أو توجيهات إضافية.	متزامن	نموذج التقرير النهائي للتدقيق	اليوم الثالث
		18 دقيقة				
		18 دقيقة				
		18 دقيقة				
		18 دقيقة				
		18 دقيقة				
		18 دقيقة				
		18 دقيقة				
استخدام برنامج ZOOM	-عرض. -دليل متدرب	18 دقيقة	توضيح السمات الشخصية المهمة التي يجب أن يتمتع بها المدققون، مثل الدقة، والانضباط، والقدرة على التواصل الفعال، والقدرة على التعامل مع الضغوط.	متزامن	السمات الشخصية والمعرفة والخبرة المطلوبة في المدققين	اليوم الثالث
		18 دقيقة				
		18 دقيقة				
		18 دقيقة				

استخدام برنامج ZOOM	-عرض. -دليل متدرب	18 دقيقة	تمكين المشاركين من فهم مختلف الطرق والأساليب المستخدمة في تقييم أداء المدققين، بما في ذلك التقييم الذاتي، والتقييم من قبل الزملاء، والعملاء، والتقييم من قبل الإدارة.	متزامن	طرق تقييم المدققين وأمثلتها	اليوم الرابع
		18 دقيقة				
		18 دقيقة				
		18 دقيقة				
12 دقيقة		استراحة				
استخدام برنامج ZOOM	-عرض. -دليل متدرب	18 دقيقة	فهم المفاهيم الأساسية لتصنيف الأغذية وفقاً للمواصفة الخليجية، بما في ذلك تفسير الفئات الرئيسية للأغذية والمنتجات الغذائية والمتطلبات المحددة لكل فئة.	متزامن	تصنيف أنواع الأغذية في المواصفة الخليجية	
		18 دقيقة				
		18 دقيقة				
		18 دقيقة				
استخدام برنامج ZOOM	-عرض. -دليل متدرب	18 دقيقة	تمكين المشاركين من اكتساب المهارات اللازمة لتقدير وحساب الوقت المطلوب لعمليات التدقيق المختلفة.	متزامن	حساب زمن التدقيق المطلوب لحالات مختلفة	
		18 دقيقة				
		18 دقيقة				
		18 دقيقة				

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
2024



info@halalcenter.sa

Riyadh, Saudi Arabia

C.R: 1010749108