

الأسبوع /اليوم	الموضوع الرئيسي و رابط المادة العلمية	المواضيع الفرعية	المدة الزمنية	أسلوب التقديم	أهداف التعلم
اليوم الأول (الوحدة الأولى)	مدخل إلى نظام تحليل المخاطر والنقاط (HACCP) الحرجة https://2u.pw/IIeFaFwI	(تاريخه وأهدافه HACCP التعريف بنظام)	٢٠	متزامن	<ul style="list-style-type: none"> فهم أهمية سلامة الغذاء إدراك المخاطر المحتملة في سلسلة إنتاج الغذاء وكيفية السيطرة عليها لضمان منتجات آمنة للمستهلك. التعرف على المخاطر الغذائية فهم المخاطر الميكروبية، الكيميائية، والفيزيائية التي يمكن أن تؤثر على سلامة الغذاء. تحديد نقاط التحكم الحرجة (CCPs) تعلم كيفية تحليل المخاطر وتحديد النقاط الحاسمة التي يجب التحكم فيها لضمان السلامة.
		(HACCP) مكونات نظام)	٢٠	متزامن	
		فوائد تطبيق نظام تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة	٢٠	متزامن	
		معوقات تطبيق نظام تحليل المخاطر وتحديد نقاط التحكم الحرجة	٢٠	متزامن	
		(PRPs) المتطلبات الأساسية للهاسب	٢٠	متزامن	
		وسلامة الغذاء GHP الممارسات الصحية الجيدة	٢٠	متزامن	
		ممارسات التصنيع الجيدة (SOPs&GMP) والعمليات المثالية	٢٠	متزامن	
		الاشتراطات الصحية للعاملين	٢٠	متزامن	
		الصيانة الدورية للأجهزة والمعدات	٢٠	متزامن	
		مقاومة الأفات	٢٠	متزامن	
		التدريب	٢٠	متزامن	
راحة					
الوحدة الثانية	الخطوات الأولية ومصادر الخطر والتلوث https://2u.pw/dJInKclV	نظره عامه على الخطوات ١٢ تطبيق نظام (HACCP)	٢٠	متزامن	<ul style="list-style-type: none"> ● معرفة المتطلبات التشريعية والمعايير الدولية التعرف على متطلبات الهيئة العامة للغذاء والدواء السعودية (SFDA)، FDA، FAO، ISO 22000 والمعايير الدولية للسلامة الغذائية. ● إتقان خطوات تنفيذ HACCP السبعة
		الخطوات الأولية : تكوين فريق العمل	٢٠	متزامن	
		وصف المنتج	٢٠	متزامن	
		الفئات المستهدفة وطريقة الاستخدام	٢٠	متزامن	
		الشكل الانسيابي للخطوات التصنيعية.	٢٠	متزامن	
		تأكيد وتوثيق خريطة التدفق	٢٠	متزامن	
		مصادر الخطر والتلوث	٢٠	متزامن	
		المخاطر البيولوجية ميكروبات وبكتيريا ...	٢٠	متزامن	
		المخاطر الكيميائية	٢٠	متزامن	

<ul style="list-style-type: none"> تعلم كيفية إنشاء وحفظ سجلات HACCP ، مثل سجلات المراقبة اليومية، والانحرافات، والإجراءات التصحيحية. التأكد من فعالية النظام (Verification) معرفة كيفية مراجعة البيانات، وإجراء اختبارات دورية لضمان أن النظام يعمل بكفاءة. 	متزامن	٥٢٠	مثال لخطة HACCP كاملة		
	متزامن	٥٢٠	مناقشة المهام الادائية		
	متزامن	٥٢٠	الاجابه على الاستفسارات		
غير متزامن		20د			
			<p>الحاسب الآلي - أوراق وأقلام للتدريب وحل الأنشطة - الحقيبة التدريبية</p> <ul style="list-style-type: none"> العصف الذهني. المناقشة. التعلم الذاتي. المناقشات التفاعلية و الأنشطة التطبيقية 	المهام والأنشطة/ الأدوات والتقنيات	
		٢٠ ساعة	عدد الساعات الكلي	٤ أيام	عدد الأيام الكلي