



BASICS.fst® Course

تدريب في السلامة الغذائية - المستوى التأسيسي

برنامج الدورة التدريبية

عنوان الدورة التدريبية: الأساس في السلامة الغذائية

مستوى التدريب: العمال

فئة التدريب: تدريب سلامة غذائية

مدة التدريب: سبع ساعات تدريب بالإضافة الى الوقت المخصص للفحص

تاريخ وزمن التدريب: [مراجعة رزمانة التدريب](#)

مكان التدريب: مركز التدريب الخاص بنا أو مكان آخر يفضله الزبون

المواد التدريبية: تتضمن المواد التدريبية كتاب تدريبي باللغة الإنجليزية، أو الفرنسية أو العربية

لغة التدريب: الإنجليزية والعربية

عدد الحضور: 10 الى 12 شخص كحد أقصى في كل دورة

درجة النجاح: 74% كحد أدنى

الكلفة: الرجاء [الاتصال](#) بنا لتزويدكم بعرض أسعار تنافسي

الشهادة: يحصل المتدربون الناجحون على شهادة مسجلة ومعترف بها من الدولة الكندية

تدريب السلامة الغذائية في المستوى التأسيسي على صفحتنا الإلكترونية

يمكن الحصول على هذا التدريب من أي مكان في العالم من خلال الإطلاع على صفحتنا الإلكترونية. ينبغي الدخول والتسجيل ودفع الرسوم للبدء بالدورة التدريبية. الرجاء [الاتصال](#) بنا لتزويدكم بعرض أسعار تنافسي

من يجب أن يحضر هذه الدورة التدريبية؟

عمال الخدمات الغذائية و بيع المنتجات الغذائية، مساعدي التنظيف، تقنيي الصيانة، أعضاء فريق الهاسب، السفرجية والمضيفين، الطباخ ومساعدي الطباخ، العمال التنظيف في المطبخ، العمال المساعدين في الإنتاج، عمال تحضير الطعام، السائقون المسؤولون عن تسليم الطعام، عمال التغليف والمستودع.

لمحة عامة عن الدورة التدريبية

ترتكز هذه الدورة التدريبية عن السلامة الغذائية المستوى التأسيسي على القوانين والمعايير الكندية الخاصة بالخدمات الغذائية. تم تصميمها خصيصاً للمتداولون بالطعام ذو خبرة محدودة أو بدون خبرة في مجال الصناعة الغذائية. يمنح هذا التدريب مقدمة مفصلة عن حسن التداول بالطعام وحسن ممارسة عمليات التنظيف.

يمتد هذا البرنامج التدريبي على فترة نهار واحد وهو متوفر باللغة الإنجليزية والعربية.

منهج التدريب

- ❖ عشرة أمور أساسية يجب إدراكها عن السلامة الغذائية
- ❖ نظرة فاحصة حول الكائنات المجهرية
- ❖ خط سير المواد الغذائية
- ❖ النظافة الشخصية، التنظيف والتطهير
- ❖ إستلام وتخزين المواد الغذائية
- ❖ تجهيز الطعام للطبخ و منطقة الحرارة الخطرة
- ❖ التداول بالأطباق وتقديم الطعام
- ❖ طبخ، تبريد، وحفظ الطعام على الحرارة المناسبة
- ❖ الحساسية الناتجة عن الطعام و قوانين السلامة الغذائية

هدف التدريب

- عند اكمال التدريب سوف تتمكن من فهم المواضيع التالية:
- مختلف أنواع الكائنات المجهرية
 - أهمية ممارسة النظافة الشخصية عند التداول بالطعام
 - وسائل منع وصول المواد الغذائية الملوثة الى مركز العمل
 - طريقة التعرف على آثار الحشرات والقوارض
 - سبب إعتبار ميزان الحرارة أداة شديدة الأهمية
 - منطقة الحرارة الخطرة
 - خطورة أهم المواد المسببة للحساسية
 - كيفية التصرف في حال تقشي حالة تسمم غذائية

الكلفة: أسعارنا هي تنافسية إنما تختلف بحسب المكان و متطلبات التدريب. الرجاء [الإتصال](#) بنا للحصول على عرض أسعار (تضاف مصاريف السفر والإقامة إذا كان التدريب المطلوب خارج البلاد).