



مركز المستشار الوطني للتدريب
National Consultant Centre For Training

NCC In-House Training Courses In

Inspection, Safety & Control of Food Manufacturing

1. Method Validation & Uncertainty Calculation for Micro Method
2. Interpretation of CBC & RBC Morphology
3. Practical Spirometry
4. Food Microbiology
5. Food Outlet Risk Analysis Based Inspection
6. Calculating Carbon Footprint
7. Training Program On Halal Standards & Conformance Infrastructure For OIC Countries
8. Method Validation & Uncertainty Calculation for Chemical Test
9. ISO 15189
10. Risk Based Inspection for Food Facilities
11. HACCP Principles & Implementation
12. Food Hygiene (Safety)
13. Advanced HACCP Course on Verification & Validation
14. Hygiene Monitoring in Juice Plant
15. Hospital Food Hygiene
16. HACCP systems (Basic)
17. Hospital Food Hygiene (Basic)
18. HACCP (Advanced)
19. Food Hygiene (Advanced)
20. Chemical Contaminants in Food
21. Food Poisoning Outbreak Investigation Workshop
22. Food Quality Control
23. Food Safety & HACCP
24. Food Services & Catering Supervision
25. Detection of Salmonella In Food (ISO 6579)
26. Diseases of vegetables and fruit and inspection methods
27. Detection of Listeria Monocytogenes In Food (ISO 11290-1)
28. Examination of Canned Food Spoilage
29. Food Microbiology
30. Food outlet risk analysis based inspection
31. Imported food inspections based on risk analysis Base
32. Introduction to Food Contaminants Analysis
33. Risk based inspection for food facilities

٣٤. اساسيات سلامة الاغذية
٣٥. الإشراف والرقابة على المنشآت الغذائية
٣٦. الأخطار الكامنة في الغذاء
٣٧. التدريب المتقدم في سلامة الغذاء
٣٨. التدريب على إجراءات الهاسب (HACCP)



مركز المستشار الوطني للتدريب
National Consultant Centre For Training

٣٩. التعبئة والتغليف في مجال الصناعات الغذائية وتطوراتها الحديثة
٤٠. التفتيش على الأغذية المستوردة
٤١. التفتيش على الأغذية والمنشآت الغذائية
٤٢. السلامة الغذائية بالمطاعم
٤٣. الفحص الظاهري والاختبارات الأولية لخامات صناعة البسكويت والمكرونة
٤٤. الممارسات الجيدة للتصنيع الغذائي
٤٥. بطاقة بيانات المادة الغذائية
٤٦. تحليل المخاطر الميكروبيولوجي
٤٧. تطبيق نظام الهاسب لضمان سلامة الأغذية
٤٨. تلوث الاغذية الاسباب والوقاية
٤٩. فحص السلامة الغذائية للأسماك
٥٠. مراقبة جودة طحن القمح وإنتاج الدقيق
٥١. ملوثات اللحوم وطرق تصنيع اللحوم والتفتيش عليها
٥٢. ممارسات التصنيع الجيدة وتحليل المخاطر لنقاط التحكم الحرجة
٥٣. ميكروبيولوجي الأغذية
٥٤. استراتيجيات الصحة الحيوانية وآليات اتخاذ القرار
٥٥. اسس التفتيش الصحي والمخالفات الصحية في منشآت تداول الاغذية
٥٦. اسس تصميم وإنشاء مرافق اعداد وتصنيع الاطعمة وخصائص المعدات والآلات
٥٧. الاساليب والخصائص الفنية الحديثة لعمليات تخزين المواد الغذائية ومراقبة جودتها
٥٨. الاشتراطات الصحية للمنشآت الغذائية
٥٩. الاضرار الصحية والجوانب القانونية عن الاغذية الفاسدة والملوثة
٦٠. الأمراض التي تصيب الخضر والفاكهة وطرق التفتيش عليها
٦١. التحكم في التلوث البكتيري اثناء التصنيع الغذائي
٦٢. التدقيق على نظام تحليل المخاطر
٦٣. الترشيح الفائق وتطبيقاته في الصناعات الغذائية
٦٤. التسمم الغذائي والأمراض المنقولة بالغذاء
٦٥. التسمم الغذائي وكيفية التعامل مع حالات التسمم الغذائي
٦٦. التعبئة والتغليف في مجال الصناعات الغذائية وتطوراتها الحديثة
٦٧. التفتيش على اللحوم وتجهيزها
٦٨. التقييم الكيميائي والطيفي والكروماتوجرافي للمواد الدهنية
٦٩. التكنولوجيات الحديثة في صناعة الالبان
٧٠. الرقابة الشاملة على جودة الاغذية
٧١. السلامة الصحية للمجازر وتطبيق نظام تحليل مصدر خطر نقاط التحكم الحرجة
٧٢. الصحة الشخصية للعاملين في مجال التصنيع الغذائي
٧٣. الغذاء الصحي الأمن
٧٤. الفحص الظاهري عند استلام الأغذية
٧٥. المخاطر البيئية والصحية للنفايات
٧٦. المقاييس العالمية لصلاحية اللحوم وطرق اخذ العينات
٧٧. المواد الحافظة المستخدمة في اللبن الخام فيما يتعلق بميكروبات اللبن وتجميعه وتصنيعه وأثر ذلك على سلامته الصحية
٧٨. المواصفة الدولية ISO 22000
٧٩. انظمة الجودة في المختبرات
٨٠. إجراءات الامن الحيوي للمختبرات البيولوجية
٨١. إدارة التغذية والمطاعم في المنشآت السياحية
٨٢. إدارة وتطوير المحاجر البيطرية



مركز المستشار الوطني للتدريب
National Consultant Centre For Training

٨٣. إنتاج وتحسين جودة البسكويت
٨٤. إنتاج وتحسين جودة الخبز
٨٥. أسس تصميم وإنشاء مرافق إعداد وتصنيع الأطعمة وخصائص المعدات والآلات
٨٦. تأكيد جودة الخدمات الغذائية أثناء التخزين
٨٧. تصميم المطابخ وطرق الطهي الحديثة
٨٨. تطوير اداء مشرفي التموين والاعاشة
٨٩. تفتيش الأغذية المستوردة المبني على قاعدة تحليل المخاطر
٩٠. تقدير وفصل الانزيمات الهامة للصناعات الغذائية من مصادر نباتية وميكروبية وتطبيقاتها
٩١. تكنولوجيا التخمرات الميكروبية وتطبيقاتها في مجالات الصناعات الغذائية والالبان
٩٢. تكنولوجيا الحبوب والعجائن
٩٣. تكنولوجيا الفصل الميكانيكي وتطبيقاتها في التصنيع الغذائي
٩٤. تمييز وتصنيف الحالات المرضية خلال فحص ما قبل الذبح وبعد الذبح والاجراءات البيطرية للأمراض الوبائية
٩٥. تنمية المهارات الفنية لمراقبي ومديري الجودة بمصانع الاغذية
٩٦. تنمية مهارات وقدرات مفتشي الاغذية
٩٧. جمع العينات الغذائية
٩٨. جودة انتاج الزيوت والدهون النباتية
٩٩. طرق السيطرة على تلوث اللحوم ولحم الدواجن بالسالمونيلا وكشف المختبر
١٠٠. طرق الفحص الوصفية والكمية باستخدام اجهزة التحليل الكروماتوجرافي عالي الاداء
١٠١. طرق فحص واردات المواد الغذائية
١٠٢. عزل وتصنيف ميكروب اللستريا من اللبن ومنتجاته
١٠٣. فحص وتقييم نتائج تحليل الاغذية المصابة بأمراض تنتقل من الحيوان للإنسان
١٠٤. فحص وسلامة معدات تكنولوجيا الالبان
١٠٥. كشف وتقدير الملوثات (المبيدات - المعادن الثقيلة والسوموم البحرية في الاغذية والاعلاف)
١٠٦. كشف وتقدير بقايا السموم الفطرية في الاغذية والاعلاف والانسجة والسوائل البيولوجية باستخدام طرق الفصل الكروماتوجرافي
١٠٧. كيمياء تحليل الاغذية
١٠٨. كيمياء مكسبات الطعم والرائحة
١٠٩. مراقبة الجودة ومراعاة الشؤون الصحية في مصانع الاغذية
١١٠. ملوثات الغذاء وطرق الوقاية
١١١. ممارسات التصنيع الجيد للأغذية (GMP)
١١٢. نظام إدارة وسلامة الاغذية المبني على تحديد الاهداف
١١٣. نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحركية في مصانع الاغذية HACCP
١١٤. نظم الادارة السليمة للمخلفات الصلبة والسائلة المتولدة اثناء التصنيع
١١٥. وسائل حديثة وطرق تقدير وتتبع ملوثات الاغذية من الكيماويات الزراعية

برامج التدريب العملي داخل المختبر:

١. تقدير وفصل الانزيمات الهامة للصناعات الغذائية من مصادر نباتية وميكروبية وتطبيقاتها
٢. عزل وتصنيف ميكروب اللستريا من اللبن ومنتجاته
٣. التقييم الكيميائي والطيفي والكروماتوجرافي للمواد الدهنية
٤. طرق الفحص الوصفية والكمية باستخدام اجهزة التحليل الكروماتوجرافي عالي الاداء
٥. الترشيح الفائق وتطبيقاته في الصناعات الغذائية
٦. كيمياء تحليل الاغذية
٧. كشف وتقدير الملوثات (المبيدات - المعادن الثقيلة والسوموم البحرية في الاغذية والاعلاف)
٨. تكنولوجيا الفصل الميكانيكي وتطبيقاتها في التصنيع الغذائي
٩. وسائل حديثة وطرق تقدير وتتبع ملوثات الاغذية من الكيماويات الزراعية



مركز المستشار الوطني للتدريب
National Consultant Centre For Training

١٠. كشف وتقدير بقايا السموم الفطرية في الاغذية والأعلاف والأنسجة والسوائل البيولوجية باستخدام طرق الفصل الكروماتوجرافي