

طرق معالجة ومراقبة الجودة على الخضروات والفاكهة



تعتبر زراعة الخضر والفاكهة وصناعة تجهيزها من أكثر الصناعات المستهدفة والمستهلكة من قبل سكان العالم ، لذلك يقع علي عاتق المسؤولين عن الزراعة أو التصنيع مسئولية خاصة عن ضمان أن تكون تلك المنتجات سليمة وأمنة فضلا عن ذلك ضمان نجاحها في السوق المحلي أو العالمي.

محتويات البرنامج:

الوحدة الأولى: مقدمة

وتتضمن مقدمة عن نظام المراقبة علي الفواكه والخضروات الطازجة.

الوحدة الثانية : إنشاء أنظمة المراقبة علي الجودة وتتضمن:

- تخطيط الإنتاج.
- كيفية تخصيص الموارد المتاحة لمراقبة جودتها.
- مراقبة عملية التصنيع.
- جي.أم.بي (الأغذية الجيدة من حيث ممارسات التصنيع والتدقيق): كيفية رصدها وعمل قائمة مراجعة يومية لها.
- إختبار المنتج النهائي.
- حالة حدوث منتج معيب والإجراءات.
- معالجة بيانات مراقبة الجودة.

الوحدة الثالثة : أنظمة المراقبة علي الجودة و معالجة الفواكه والخضروات وتتضمن:

- المواد الخام.
- التحضيرات والمعالجات اللازمة.
- طرق الإغلاق الجيدة وعملية الختم.
- طرق المعالجة والمحافظة عليها.
- وضع العلامات التجارية والتعبئة والتخزين.
- النظافة،النظام الصحي ،التعقيم و كيفية التخلص من لأي فوائض أو فضلات .

الوحدة الرابعة : نطاق وطرق التحليل للفواكه والخضروات وتتضمن:

- نطاق التحليل.
- التحليل الكيميائي .
- الإختبارات الفيزيائية اللازمة .

الوحدة الخامسة

- ورشة عمل وتدريب عملي .

Memberships				Quality System	
					

من هم المستهدفون؟

- عمال المزارعين ،المشرفين عليهم ،والمهندسين .
- علماء بأن المادة العلمية والشرح يتم إعدادها بما يتلائم مع المتدرب سواء (عمالة فنية/مشرفين/ مهندسين /إدارة عليا) وبإستخدام اللغة المناسبة (عربي أو إنجليزي أو كلاهما).
- يتم التدريب العملي لهم بموقع المزرعة .

مدة البرنامج:

إجمالي عدد الساعات	المدة بالأيام
٣٦	٦

Memberships				Quality System	
					