

## الدورات التكوينية المبرمجة سنة 2019 بمحنة المؤسسات الفلاحية "فود تاك" بالمدرسة العليا للصناعات الغذائية بتونس

الموضوع	الفترة	الهدف
تغليف وتعبئة المنتجات الفلاحية الغذائية.	جانفي 2019	- مفهوم التعليب : وسيلة لحفظ المواد الغذائية التي يتم تجهيزها، - مراحل صناعة التعليب: طريقة التعقيم المحمي للأغذية السائلة، وتقتصر على تعقيم المادة الغذائية والعبوة، - تطوير تقنيات طريقة التعليب: أهم طريقة لحفظ الطعام هي تجفيفه.
الممارسات الصحية الجيدة وممارسات التصنيع في قطاع الصناعات الغذائية: مفهوم HACCP.	2019 فيفري	- مفهوم الممارسات الصحية الجيدة ( BPH ) - كيفية تطبيق نظام سلامة الأغذية وجودتها، - شروط التعامل مع الأغذية من وحدة الإنتاج إلى نقطة الاستهلاك، - المبادئ العامة لنظافة الأغذية وتحديد القواعد الأساسية للتعامل خلال مختلف مراحل سلسلة الإنتاج الغذائي.
كيفية اعداد مشروع فلاحى!!! (BMC : Business Model Canvas)	مارس 2019	- تعريف Business Model Canvas واهم المراحل والخصائص التي تساعد الباعث على تقديم فكرة مشروعه، - كيفية اعداد BMC : Business Model Canvas
تقنيات وكيفية تقديم مشروع جيد لجذب الانتباه ("le pitching").	مارس 2019	التقنيات و المفاتيح التي تساعد باعث المشروع على بناء ونجاح "un pitch"
التسويق الإلكتروني في قطاع الصناعات الغذائية.	أفريل 2019	- التعريف بالتسويق الإلكتروني ومبادئ استعمال التجارة الإلكترونية - مفهوم التجارة الإلكترونية وكيفية الحصول على موقع إلكتروني - لتسويق منتجات الصناعات الغذائية، - تقنيات التسويق الإلكتروني
تقنيات التواصل والتسويق الذاتي.	أفريل 2019	- تعريف التواصل والتسويق الذاتي للشخص الذي يرغب في تحقيق مشروع مهني مهم بالنسبة له، ليتم إدراكه في أي نشاط. وهذا يعني أن كل شخص يمكنه تطوير تسويق معين لشخصه وإخباره، وبناء صورته وتطويره أو تحسين سمعته.
نظم ومواصفات جودة الإدارة في قطاع الصناعات الغذائية ايزو 9001: 2015	ماي 2019	المفهوم والإطار العام للمؤسسة ومدى تثبيت الإدارة العامة بمبادئ تسيير وتطبيق نظام الجودة، -تطبيق نظام جودة الإدارة داخل المؤسسة، وتوفير الموارد البشرية والمادية اللازمة لتطبيق نظام الجودة، أسس و مبادئ نظام إدارة الجودة ISO 9001 version 2015
نظم ومواصفات جودة سلامة الأغذية في قطاع الصناعات الغذائية ايزو 22000.	جوان 2019	- التعريف بالمواصفة القياسية الدولية ايزو22000 لنظام إدارة سلامة الغذاء، ونظام تحليل المخاطر. - الأهداف الرئيسية لحماية صحة المستهلك وضمان إتباع الممارسات السليمة في تجارة الأغذية،
كيفية اعداد مخطط الأعمال لبعث المشاريع الفلاحية.	جويلية 2019	التعريف بمخطط الأعمال وأهميته في نجاح فكرة المشروع وتجسيدها مع وجود روح المبادرة والمخاطرة. - خصائص ودور مخطط الأعمال لضمان ديمومة المشروع ونجاحه، - أهداف ووظائف مخطط الأعمال .
تقنيات صناعة الأجبان.	سبتمبر 2019	- التعريف بقطاع صناعة الأجبان في تونس وأهم المراحل لصناعة بعض أنواع الأجبان - تقنيات صناعة الاجبان ومراحل الحصول على جبن ذو جودة عالية وصحية.
تغليف وتعبئة المنتجات الفلاحية الغذائية.	نوفمبر 2019	- مفهوم التعليب : وسيلة لحفظ المواد الغذائية التي يتم تجهيزها، - مراحل صناعة التعليب: طريقة التعقيم المحمي للأغذية السائلة، وتقتصر على تعقيم المادة الغذائية والعبوة، - تطوير تقنيات طريقة التعليب: أهم طريقة لحفظ الطعام هي تجفيفه.
تقنيات وكيفية تقديم مشروع جيد لجذب الانتباه ("le pitching").	ديسمبر 2019	التقنيات و المفاتيح التي تساعد باعث المشروع على بناء ونجاح "un pitch"