

مكتب الاستشارات والتدريب بكلية العلوم الحياتية




جامعة الكويت
KUWAIT UNIVERSITY

يطرح الدورات التدريبية الجامعي

 pct@ku.edu.kw

  @pct_ku

 24633980 / 24633385



جامعة الكويت
KUWAIT UNIVERSITY

الدورات التدريبية

قسم إدارة التقنية البيئية

Environmental Technology Management

عدد الأيام	اسم البرنامج	رقم
5	أهداف التنمية المستدامة: رؤية الكويت	1
5	إدارة النفايات المستدامة	2
5	الصحة المهنية والصحة في مكان العمل	3
5	إدارة المشاريع البيئية	4
5	التكنولوجيا الحديثة لمعالجة النفايات البلدية الصلبة	5
5	المهارات المتقدمة في إدارة المخاطر والحد من آثارها	6
5	الاستدامة في إقامة المشاريع	7
5	دراسة وتقييم المردود البيئي	8
5	أخلاقيات بيئة العمل	9
5	الاستدامة في بيئة العمل	10
5	بيئة عمل صحية	11
5	صنع القرار	12
5	التحليلات الإحصائية لصنع القرار	13

الدورات التدريبية

قسم علوم المعلومات

علوم البيانات والذكاء الاصطناعي

Department Of Information Sciences

رقم	اسم البرنامج	عدد الأيام
1	استخدامات الذكاء الصناعي في الأعمال المكتبية	5
2	استخدامات أدوات الذكاء الصناعي في البحث العلمي	5
3	الأمن السيبراني	5
4	نظم المعلومات الجغرافية GIS	5
5	تنظيم وتنسيق وتطوير العمل المكتبي والأرشفة الالكترونية	5
6	مهارات التوعية الأمنية	5
7	الحوسبة السحابية وتطبيقاتها المختلفة	5
8	اخلاقيات الذكاء الاصطناعي في بيئة العمل	5
9	تحليل البيانات	5
10	التحول الرقمي في بيئة العمل	5

الدورات التدريبية

قسم علوم اضطرابات التواصل

Communication Disorders Sciences

عدد الأيام	اسم برنامج	رقم
5	اضطرابات النطق	1
5	اضطرابات اللغة	2
5	اضطرابات انسيابية الكلام (التأتأة)	3
5	اضطرابات الصوت	4
5	مشاكل البلع	5
5	المشاكل النطقية والكلامية الناتجة من ضعف السمع	6
5	التأهيل اللغوي لزارعي القوقعة	7
5	الاضطرابات الناتجة عن المشاكل العصبية (الجلطة الدماغية-الحوادث) مثال: الحبسة الكلامية	8
5	مهارات التواصل في بيئة العمل	9

الدورات التدريبية

قسم علوم الغذاء والتغذية

Food Science and Nutrition

عدد الأيام	اسم البرنامج	رقم
5	السلامة والتعامل الأمثل مع الأغذية Food safety and food handling	1
5	التغذية والصحة العامة Nutritional & General Health	2
5	أسس تحديد المخاطر في الرقابة على الغذاء Risk-based food inspections	3
5	السلامة والتعامل الأمثل مع الأغذية Food safety and food handling	4
5	طرق فحص ونقل الغذاء Food Inspection and handing	5
5	مدخل إلى نظام الأيزو 22000 (نظام إدارة أمان وسلامة الغذاء) Introduction to ISO22000 Food safety management system	6
5	بطاقة بيانات المادة الغذائية المعبأة Food Labeling	7
5	تحليل نقاط التحكم الحرجة Hazard Analysis of critical control point (HAACP)	8
5	ما هو الطعام الصحي؟ وكيف نختاره؟ What is healthy food and how do we choose it?	9
5	التأسيس والتدريب بعلوم التغذية Establishment & training in nutrition science	10
5	التصنيف الغذائي للمنتجات حسب جودة المحتوى الغذائي Classified of food product by national content quality	11