



OFFICE OF
CONSULTATION
AND TRAINING



جامعة الكويت
KUWAIT UNIVERSITY
كلية العلوم الحياتية
COLLEGE OF LIFE SCIENCES

الدورات التدريبية مكتب الاستشارات والتدريب كلية العلوم الحياتية



pct@ku.edu.kw



@pct_ku



24633980 / 24633385



24633719

قسم العلوم البيئية

DEPARTMENT OF ENVIRONMENTAL SCIENCES

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

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 الإلكترونية	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
11	مهارات الأمن الإلكتروني	5
12	الأرشفة الإلكترونية	5
13	الحكومة الإلكترونية	5
14	تنمية مهارات العاملين مع تقنية المعلومات	5

قسم علوم اضطرابات التواصل

DEPARTMENT OF COMMUNICATION DISORDER 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

قسم علوم الغذاء والتغذية

DEPARTMENT OF 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	التصنيف الغذائي للمنتجات حسب جودة المحتوى الغذائي	4
5	طرق فحص ونقل الغذاء Food Inspection and handling	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؟	9
5	التأسيس والتدريب بعلوم التغذية	10