



# اختبارات الرخصة السعودية فني علم الغذاء غير السريري / سلامة الاغذية

دليل محتوى الاختبار



## مخطط الاختبار:

عناصر التقييم/ العناصر	الأقسام	(%) النسبة
150 سؤال اختيار من متعدد (3 ساعات)	1. المواد الغذائية	15%
	2. الموقع الجغرافي	10%
	3. أجهزة وأواني الغذاء	10%
	4. طاقم العمل	15%
	5. التعقيم	15%
	6. تسمم الغذاء	15%
	7. جودة الغذاء	15%
	8. السياسات واللوائح	5%
	المجموع	100%

## ملاحظة:

درجة النجاح: 55%

قد تختلف توزيعات مخطط الاختبار بنسبة تصل إلى +/- 5% في كل قسم.

المحتوى والنسب خاضعة إلى التغيير في أي وقت، الرجاء الرجوع إلى موقع الهيئة السعودية للتخصصات الصحية لآخر نسخة محدثة.

## المراجع

- المركز السعودي لاعتماد المنشآت الصحية-(CBAHI)
- كتاب الشؤون الصحية الغذائية إصدار جامعة الملك سعود النشر العلمي و المطابع
- ميكروبيولوجيا الأغذية

**ملاحظة:** هذه القائمة مخصصة للأغراض الدراسية فقط، ولا تعني أن الهيئة السعودية للتخصصات الصحية

تدعم هذه المراجع، أو أن أسئلة الاختبار مأخوذة من هذه المصادر تحديداً.



مجتمع صحي بكفاءة

