

محاضرة جامعية  
لوائح جودة الأغذية وسلامتها





الجامعة  
التكنولوجية **tech**

## محاضرة جامعية

### لوائح جودة الأغذية وسلامتها

« طريقة التدريس: أونلاين

« مدة الدراسة: 6 أسابيع

« المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التكنولوجية

« عدد الساعات المخصصة للدراسة: 16 ساعات أسبوعياً

« مواعيد الدراسة: وفقاً لوتيرتك الخاصة

« الامتحانات: أونلاين

« موجه إيل: امهيني الذي ينتمون إيل مختلف التخصصات الأكاديمية الذين يرغبون يف التعمق

« يف السيناريو الجديد الذي ينشأ يف عامل الفخامة ، وفرصه للنمو والتسويق.

رابط الدخول إلى الموقع الإلكتروني: [www.techitute.com/ae/nutrition/postgraduate-certificate/food-quality-safety-regulations](http://www.techitute.com/ae/nutrition/postgraduate-certificate/food-quality-safety-regulations)

# الفهرس

01

المقدمة

صفحة 4

02

الأهداف

صفحة 8

03

هيكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية

صفحة 12

04

الهيكل والمحتوى

صفحة 18

05

المنهجية

صفحة 22

06

المؤهل العلمي

صفحة 30

# 01 المقدمة

سلامة الغذاء ضرورية للامتثال لمعايير الجودة والسلامة في المنتجات التي يتم استهلاكها وتجنب الأضرار على المواطنين ، لذلك يجب اتباع سلسلة من اللوائح الغذائية. من خلال هذا البرنامج ، سيكتسب خبراء التغذية معرفة قوية في هذا المجال ستسمح لهم بأداء واجباتهم بشكل مناسب وفقاً للإجراءات الحالية. خلال الخطة المقترحة ، سيتم تزويد الطالب بالأداة القانونية اللازمة للتشريع في مجال الغذاء ، المطبقة على كل من المنتجات الطبيعية والمنتجات المصنعة. نتيجة لذلك ، سيعرف الطالب بعمق قانون الغذاء والتوحيد المعمول به في المسائل الغذائية ، بالإضافة إلى الهيكل التشريعي ، والقدرة على التطبيق وتقديم المشورة في مختلف الشركات في القطاع.



تعمق في قانون الغذاء والتعرف على أحدث اللوائح المتعلقة بالجودة وسلامة الغذاء  
لممارسة مهنتك بشكل صحيح وتجنب المخاطر الصحية المحتملة"



هذا المحاضرة جامعية في لوائح جودة الأغذية وسلامتها يحتوي على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالا وحدثا في السوق. ومن أبرز الميزات:

- ◆ تطوير الحالات العملية التي يقدمها خبراء في سلامة الغذاء في مجال التغذية
- ◆ المحتويات البيانية و التخطيطية و العملية بشكل بارز التي يتم تصورها من خلالها ، تجمع المعلومات العلمية و العملية حول تلك التخصصات الطبية التي لا غنى عنها في الممارسة المهنية
- ◆ آخر الأخبار حول لوائح جودة الأغذية وسلامتها
- ◆ التدريبات العملية حيث يتم إجراء عملية التقييم الذاتي لتحسين التعليم
- ◆ الدروس النظرية ، أسئلة للخبراء ، منتديات مناقشة حول موضوعات مثيرة للجدل وأعمال التفكير الفردي
- ◆ توفر الوصول إلى المحتوى من أي جهاز ثابت أو محمول متصل إلى الإنترنت

يعتبر التشريع الغذائي جانباً وثيق الصلة كخطوة قبل تسويق أي منتج مشتق من صناعة الأغذية. لهذا السبب، تقدم جامعة TECH التكنولوجيا هذا المحاضرة جامعية في لوائح جودة الأغذية وسلامتها ، مما يوفر للطلاب معرفة واسعة باللوائح الحالية المتعلقة بالجودة وسلامة الأغذية، على الصعيدين الوطني والدولي.

طوال المحاضرة جامعية ، سيتم تزويد الطالب بالأداة القانونية اللازمة للتشريع في مجال الغذاء ، المطبقة على كل من المنتجات الطبيعية والمنتجات المصنعة. نتيجة لذلك ، سيعرف الطالب بعمق قانون الغذاء والتوحيد المعمول به في المسائل الغذائية ، بالإضافة إلى الهيكل التشريعي ، والقدرة على التطبيق وتقديم المشورة في مختلف الشركات في القطاع.

مدرسو هذا المحاضرة جامعية هم أساتذة جامعيون ومهنيون من مختلف تخصصات التغذية وصناعة الأغذية، الذين يستخدمون التقنيات التحليلية والفعالة لمراقبة الجودة، الوقاية من التلوث العرضي، المقصود والاحتيالي، المخططات التنظيمية لشهادة سلامة الأغذية (سلامة الأغذية / تكامل الأغذية) وإمكانية التمتع (الدفاع الغذائي والاحتيالي الغذائي / أصالة الطعام). بالإضافة إلى ذلك ، فهم خبراء في التشريعات واللوائح الغذائية المتعلقة بالجودة والسلامة.

المحتوى الأكثر اكتمالاً وحدثاً في السوق من حيث لوائح  
الجودة والسلامة المختصرة في محاضرة جامعية مصمم  
خصيصاً لأخصائيي التغذية”



يتحكم في اللوائح الحالية ، على الصعيدين الوطني والدولي ، بشأن جودة الأغذية وسلامتها من أجل سلامة المستهلك.

تقدم لك TECH هذا المحاضرة جامعية عبر الإنترنت بنسبة 100% بحيث يمكنك دمجها مع عملك الاحترافي أثناء الخوض في آخر الأخبار في هذا القطاع.

هذا المحاضرة جامعية هو أفضل استثمار يمكنك القيام به في اختيار برنامج لتحديث معرفتك بلوائح الجودة وسلامة الغذاء”

تضم في هيئة التدريس مهنيين ينتمون إلى مجال الغذاء ، على المستوى الأكاديمي والمهني ، والذين يركزون معارفهم وخبراتهم على التغذية ، وعلى وجه التحديد ، على تطبيق لوائح الجودة وسلامة الأغذية.

محتوى الوسائط المتعددة خاصتها، الذي تم تطويره بأحدث التقنيات التعليمية ، سيسمح لمهني التجميل بالتعلم حسب السياق ، بما معناه ، بيئة محاكاة سيوفر تدريباً غامراً مبرمجاً للتدريب في مواقف حقيقية.

يركز تصميم هذا البرنامج على التعلم القائم على المشكلات ، والذي يجب على المتخصص من خلاله محاولة حل الحالات المختلفة للممارسة المهنية التي تُطرح. لهذا ، سيحصل المحترف على مساعدة من نظام فيديو تفاعلي مبتكر تم إنشاؤه بواسطة خبراء مشهورين في لوائح جودة الأغذية وسلامتها ، مع خبرة كبيرة.



# 02 الأهداف

يهدف هذا البرنامج في لوائح جودة الأغذية وسلامتها إلى تسهيل أداء المهنيين بأحدث التطورات في هذا القطاع فيما يتعلق بالتشريعات التي تنطبق على الأغذية للاستهلاك. كل هذا، حصرياً عبر الإنترنت، من خلال المحتوى النظري والعملي الأكثر شمولاً في القطاع. خلال دورة هذا المحاضرة جامعية، سيتناول المحترف التدخلات الرئيسية للمتخصص في مجال سلامة الأغذية، حيث أن هذه مسألة ذات أهمية قصوى وأساسية اليوم. وبهذه الطريقة، سيتولى اختصاصي التغذية كفاءات عالية في هذا الصدد، مع التأكد من تنفيذ البروتوكولات بأكثر الطرق فعالية وأماناً وبضمان .TECH





احصل على شهادة ناجحة تدعمك كخبير تغذية يهتم بجودة وسلامة الطعام"



الأهداف العامة



- ◆ تحليل مبادئ التشريعات الغذائية وطنياً ودولياً وتطويرها حتى الوقت الحاضر
- ◆ تحليل الكفاءات في التشريعات الغذائية لتطوير الوظائف المقابلة في مجال صناعة الأغذية
- ◆ تقييم إجراءات الصناعة الغذائية وآليات عملها
- ◆ تطوير أسس تطبيق التشريع على تطوير منتجات الصناعات الغذائية



### الأهداف الخاصة



- ◆ تحديد أسس قانون الغذاء
- ◆ وصف وتطوير المنظمات الدولية والأوروبية والوطنية الرئيسية في مجال سلامة الأغذية ، وكذلك تحديد اختصاصاتها
- ◆ تحليل سياسة سلامة الغذاء في الإطارين الأوروبي والإسباني
- ◆ وصف مبادئ ومتطلبات وتدابير قانون الغذاء
- ◆ عرض الإطار التشريعي الأوروبي الذي ينظم صناعة الأغذية
- ◆ تحديد وتعريف مسؤولية المشاركين في السلسلة الغذائية
- ◆ تصنيف أنواع المسؤولية والجرائم في مجال سلامة الغذاء
- ◆ تطوير معايير التشريع الأفقي في إسبانيا
- ◆ تطوير معايير التشريع العمودي في إسبانيا



# هيكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية

إن فريق التدريس في هذا المحاضرة جامعية مؤهل تأهيلا عاليا في مجال لوائح جودة الأغذية وسلامتها المطبقة على خبراء التغذية ، مما يجعله برنامجاً مرجعياً للقطاع. يساهمون بمعرفتهم وخبراتهم بالإضافة إلى آخر التحديثات التشريعية لتزويد أخصائي التغذية بالتعلم الكامل والحديث. يشارك أيضاً المتخصصون الآخرون المرتبطون بمجال العمل هذا والذين يكملون البرنامج بطريقة متعددة التخصصات من منظور عالمي في إعداد الخطة الدراسية. كل هذا بضمان TECH وهدف تدريب خبراء التغذية مع ضمانات أكبر للنجاح والتخصص الذي يجب أن يتقنه في تطورهم المهني.



أجرى أفضل فريق ممكن هذا المحاضرة جامعية حتى يتمكن جميع خبراء التغذية  
من اختيار درجة أساسية في هذا القطاع اليوم"



## المدير الدولي المُستضاف

hn Donaghy، متخصص في سلامة الأغذية، وهو عالم ميكروبيولوجي رائد يتمتع بخبرة مهنية واسعة تزيد عن 20 عامًا. وقد قادته معرفته الشاملة بمسببات الأمراض المنقولة بالأغذية، وتقييم المخاطر والتشخيص الجزيئي إلى العمل في مؤسسات دولية رائدة مثل Nestlé ووزارة الخدمات العلمية في أيرلندا الشمالية التابعة لوزارة الزراعة في أيرلندا الشمالية.

ومن بين مهامه الرئيسية، كان مسؤولاً عن الجوانب التشغيلية المتعلقة بعلم الأحياء المجهرية لسلامة الأغذية، بما في ذلك تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة. كما قام بتطوير العديد من برامج المتطلبات المسبقة والموصفات البكتريولوجية لضمان بيئات صحية وآمنة لإنتاج الأغذية على النحو الأمثل.

وقد قاده التزامه القوي بتقديم خدمات عالمية المستوى إلى الجمع بين عمله الإداري والبحث العلمي. ومن هذا المنطلق، لديه إنتاج أكاديمي واسع النطاق يضم أكثر من 50 مقالاً شاملاً حول موضوعات مثل تأثير البيانات الضخمة على الإدارة الديناميكية لمخاطر سلامة الأغذية، والجوانب الميكروبيولوجية لمكونات الألبان، والكشف عن إنزيم استريز حمض الفيروليك بواسطة العصيات الرقيقة، واستخلاص البكتين من قشور الحمضيات بواسطة polygalaturonase المنتج في المصل أو إنتاج الإنزيمات المحللة للبروتين بواسطة *Lysobacter gummosus*.

وهو أيضاً متحدث منتظم في المؤتمرات والمنتديات العالمية، حيث يناقش منهجيات التحليل الجزيئي الأكثر ابتكاراً للكشف عن مسببات الأمراض وتقنيات تطبيق أنظمة التمييز في تصنيع المواد الغذائية. وبهذه الطريقة، يساعد المهنيين على البقاء في طليعة هذه المجالات مع دفع عجلة التقدم الكبير في فهم مراقبة الجودة. بالإضافة إلى ذلك، يرفع مشاريع البحث والتطوير الداخلية لتحسين السلامة الميكروبيولوجية للأغذية.



## د. John, Donaghy

- ♦ رئيس Nestlé العالمية لسلامة الأغذية، لوزان، سويسرا
- ♦ رئيس مشروع في علم الأحياء المجهرية لسلامة الأغذية في معهد العلوم الزراعية والغذائية والبيولوجية، أيرلندا الشمالية
- ♦ مستشار علمي أول في الخدمات العلمية في وزارة الزراعة والخدمات العلمية، أيرلندا الشمالية
- ♦ استشاري في العديد من المبادرات الممولة من هيئة سلامة الأغذية التابعة للحكومة الأيرلندية والاتحاد الأوروبي
- ♦ دكتوراه في العلوم، الكيمياء الحيوية، جامعة Ulster
- ♦ عضو اللجنة الدولية للمواصفات الميكروبيولوجية للأغذية

بفضل TECH، يمكنك التعلم من أفضل  
المحترفين في العالم"



د. Limón Garduza, Rocío Ivonne

- ♦ دكتوراه في الكيمياء الزراعية وعلم البرومات (جامعة مدريد المستقلة)
- ♦ ماجستير في التكنولوجيا الحيوية الغذائية (MBTA) (جامعة أوفيدو)
- ♦ مهندس أغذية ، بكالوريوس في علوم وتكنولوجيا الأغذية (CYTA)
- ♦ خبير إدارة جودة الغذاء ISO 22000
- ♦ مدرس متخصص في جودة الغذاء وسلامته ، مركز تدريب ميركامريد (CFM)



د. Colina Coca, Clara

- ♦ أستاذ متعاون في UOC. منذ 2018
- ♦ دكتوراه في التغذية وعلوم وتكنولوجيا الأغذية
- ♦ ماجستير في الجودة وسلامة الغذاء: سبستيميا أبكك
- ♦ دراسات عليا في التغذية الرياضية

د. Martínez López, Sara

- ♦ أستاذ مساعد في التغذية وتكنولوجيا الغذاء في الجامعة الأوروبية بمدريد
- ♦ باحثة في مجموعة البحث "ميكروبيوتا ، غذاء وصحة". الجامعة الأوروبية بمدريد
- ♦ دكتوراه في الصيدلة من جامعة كومبلوتنسي بمدريد
- ♦ إجازة في الكيمياء (جامعة مورسيا)



# الهيكل والمحتوى

لقد تم رفع هذا المحاضرة جامعية من منظور صالح ومحدث بحيث يطبق خبراء التغذية المعرفة المكتسبة في روتينهم اليومي، بالإضافة إلى مواكبة أخبار الغذاء فيما يتعلق بمنتجات الجودة والسلامة في القطاع. تم تنفيذه من قبل خبراء تم تطبيق إتقانهم للتقنيات الجديدة وخبراتهم في دراسات الحالة في تطوير محتويات هذا البرنامج. هذه شهادة أساسية للعاملين في هذا القطاع اليوم، ولهذا السبب تم تصنيع كل المحتوى في قالب يلخص المعلومات ذات الصلة بالتشريعات الغذائية ولوائح الجودة والسلامة.





قم بتحديث نفسك وأتقن المجال التشريعي لصناعة الأغذية على مستوى  
العالم لفهم أحداث الحاضر"



1.1 مقدمة

1.1.1 منظمة قانونية

2.1.1 مفاهيم أساسية

1.2.1.1 القانون

2.2.1.1 تشريع

3.2.1.1 التشريعات الغذائية

4.2.1.1 قاعدة

5.2.1.1 مرسوم ملكي

6.2.1.1 الشهادات وما إلى ذلك.

2.1 التشريعات الغذائية الدولية. منظمات دولية

1.2.1 منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (الفاو)

2.2.1 منظمة الصحة العالمية

3.2.1 هيئة الدستور الغذائي

4.2.1 منظمة التجارة العالمية

3.1 التشريعات الغذائية الأوروبية

1.3.1 التشريعات الغذائية الأوروبية

2.3.1 المستند التعريفي التمهيدي الخاص بسلامة الغذاء

3.3.1 مبادئ قانون الغذاء

4.3.1 المتطلبات العامة للتشريعات الغذائية

5.3.1 إجراءات

6.3.1 هيئة سلامة الغذاء الأوروبية

4.1 التشريعات الغذائية الإسبانية

1.4.1 الكفاءات

2.4.1 منظمات

5.1 إدارة سلامة الغذاء في الشركة.

1.5.1 المسؤوليات

2.5.1 التراخيص

3.5.1 الشهادات

- 6.1. التشريعات الغذائية الأفقية. الجزء 1
  - 1.6.1. لوائح النظافة العامة
  - 2.6.1. مياه الشرب العامة
  - 3.6.1. الرقابة الرسمية على المنتجات الغذائية
- 7.1. التشريعات الغذائية الأفقية. الجزء 2
  - 1.7.1. التخزين والحفظ والنقل
  - 2.7.1. مواد في تواصل مع الطعام
  - 3.7.1. الإضافات الغذائية والمنكهات
  - 4.7.1. الملوثات في الغذاء
- 8.1. التشريعات الغذائية العمودية: منتجات من أصل نباتي
  - 1.8.1. الخضار ومشتقاتها
  - 2.8.1. الفاكهة ومشتقاتها
  - 3.8.1. الحبوب
  - 4.8.1. البقوليات
  - 5.8.1. زيوت نباتية صالحة للأكل
  - 6.8.1. الدهون الصالحة للأكل
  - 7.8.1. توابل وبهارات
- 9.1. التشريعات الغذائية العمودية: منتجات من أصل حيواني
  - 1.9.1. مشتقات اللحوم واللحوم
  - 2.9.1. منتجات الصيد
  - 3.9.1. الحليب ومنتجات الألبان
  - 4.9.1. البيض ومشتقاته
- 10.1. التشريعات الغذائية العمودية: منتجات أخرى
  - 1.10.1. الأطعمة المنشطة ومشتقاتها
  - 2.10.1. المشروبات
  - 3.10.1. وجبات جاهزة

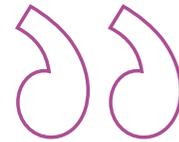


# 05 المنهجية

يقدم هذا البرنامج التدريبي طريقة مختلفة للتعلم. تم تطوير منهجيتنا من خلال وضع التعلم الدوري: إعادة التعلم. يُستخدم نظام التدريس هذا، على سبيل المثال، في أرقى كليات الطب في العالم، وقد تم اعتباره من أكثر الكليات فعالية من خلال المنشورات ذات الأهمية الكبيرة مثل مجلة نيو إنجلاند الطبية.



اكتشف منهجية إعادة التعلم، وهو نظام يتخلى عن التعلم الخطي التقليدي ليأخذك عبر أنظمة التدريس الدورية: طريقة تعلم أثبتت فعاليتها للغاية، لا سيما في الموضوعات التي تتطلب الحفظ"



في تيك نستخدم طريقة الحالة

في موقف سريري معين، ماذا يجب أن يفعل المحترف؟ خلال البرنامج، ستواجه العديد من الحالات السريرية المحاكية، بناءً على مرضى حقيقيين سيتعين عليك فيها التحقيق، ووضع الفرضيات، وأخيراً حل الموقف. هناك أدلة علمية وفيرة على فعالية الطريقة. يتعلم المتخصصون بشكل أفضل وأسرع وأكثر استدامة بمرور الوقت.



مع تيك يمكنك تجربة طريقة للتعلم تعمل على تحريك أسس الجامعات التقليدية في جميع أنحاء العالم.

وفقاً للدكتور جيرفاس، فإن الحالة السريرية هي العرض المعلق لمريض، أو مجموعة من المرضى، والتي تصبح "حالة"، مثلاً أو نموذجاً يوضح بعض المكونات السريرية المميزة، إما بسبب قوتها التعليمية، أو بسبب تفردده أو ندرته. من الضروري أن تستند الحالة إلى الحياة المهنية الحالية، في محاولة لإعادة إنشاء عوامل التكيف الحقيقية في ممارسة التغذية المهنية.



هل تعلم أن هذه الطريقة تم تطويرها عام 1912 في جامعة هارفارد لطلاب القانون؟ تتكون طريقة الحالة من تقديم مواقف حقيقية معقدة حتى يتمكنوا من اتخاذ القرارات وتبرير كيفية حلها. في عام 1924 تم تأسيسها كطريقة معيارية للتدريس في جامعة هارفارد”

تبرر فعالية هذه الطريقة بأربعة إنجازات أساسية:

1.أخصائي التغذية الذين يتبعون هذه الطريقة لا يحققون فقط استيعاب المفاهيم ، بل يتطورون أيضًا قدرتهم العقلية ، من خلال تمارين لتقييم المواقف الحقيقية وتطبيق المعرفة.

2.يتم التعلم بطريقة قوية في القدرات العملية التي تسمح لأخصائي التغذية بدمج المعرفة بشكل أفضل في الممارسة السريرية.

3.يتم تحقيق استيعاب أبسط وأكثر كفاءة للأفكار والمفاهيم ، وذلك بفضل نهج المواقف التي نشأت من الواقع.

4.يصبح الشعور بكفاءة الجهد المستثمر حافزًا مهمًا للغاية للطلبة ، مما يترجم إلى اهتمام أكبر بالتعلم وزيادة الوقت المخصص للعمل في الدورة.

## منهجية إعادة التعلم

تجمع نيك بفعالية بين منهجية دراسة الحالة ونظام تعلم عبر الإنترنت بنسبة 100% استناداً إلى التكرار ، والذي يجمع بين 8 عناصر تعليمية مختلفة في كل درس.

نحن نشجع دراسة الحالة بأفضل طريقة تدريس بنسبة 100% عبر الإنترنت إعادة التعلم.



سيتعلم أخصائي التغذية من خلال الحالات الحقيقية وحل المواقف المعقدة في بيئات التعلم المحاكاة. تم تطوير هذه التدريبات من أحدث البرامج التي تسهل التعلم الغامر.

## المنهجية | 27 tech

تقع في الطليعة التربوية العالمية ، تمكنت طريقة إعادة التعلم من تحسين مستويات الرضا العالمية للمهنيين الذين أنهوا دراستهم ، فيما يتعلق بمؤشرات الجودة لأفضل جامعة عبر الإنترنت في اللغة الإسبانية الناطقة (جامعة كولومبيا).

مع هذه المنهجية ، تم تدريب أكثر من 45000 أخصائي تغذية بنجاح غير مسبوق في جميع التخصصات السريرية بغض النظر عن العيب في الجراحة. تم تطوير منهجيتنا التربوية في بيئة ذات متطلبات عالية ، مع طلاب جامعيين يتمتعون بملف اجتماعي واقتصادي مرتفع ومتوسط عمر يبلغ 43.5 عامًا.

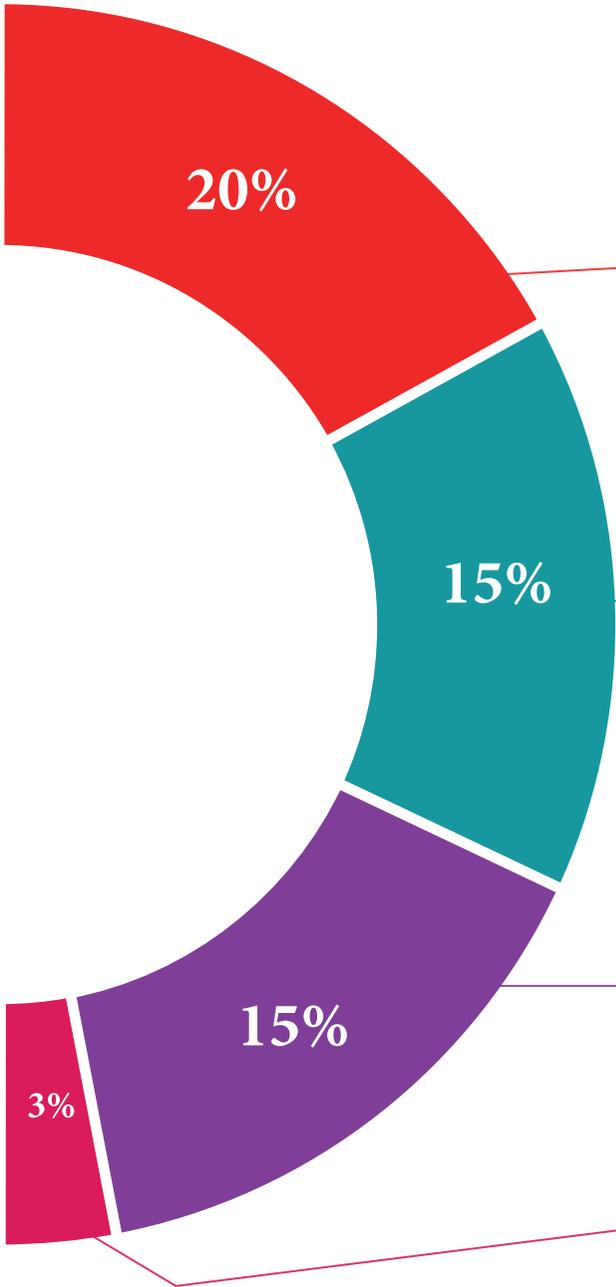
ستسمح لك إعادة التعلم بالتعلم بجهد أقل وأداء أكبر ، والمشاركة بشكل أكبر في تدريبك ، وتنمية الروح النقدية ، والدفاع عن الحجج والآراء المتناقضة: معادلة مباشرة للنجاح.

في برنامجنا ، التعلم ليس عملية خطية ، ولكنه يحدث في دوامة (تعلم ، وإلغاء التعلم ، والنسيان ، وإعادة التعلم). لذلك ، يتم دمج كل عنصر من هذه العناصر بشكل مركز.

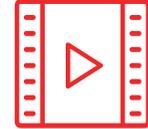
الدرجة العالمية التي حصل عليها نظام تيك التعليمي هي 8.01 ، وفقًا لأعلى المعايير الدولية.



يقدم هذا البرنامج أفضل المواد التعليمية المعدة بعناية للمحترفين:



#### المواد الدراسية



تم إنشاء جميع المحتويات التعليمية من قبل المتخصصين الذين سيقومون بتدريس الدورة ، خاصةً له ، بحيث يكون التطوير التعليمي محددًا وملموحًا حقًا.

يتم تطبيق هذه المحتويات بعد ذلك على التنسيق السمعي البصري ، لإنشاء طريقة عمل تيك عبر الإنترنت. كل هذا ، مع أكثر التقنيات ابتكارًا التي تقدم قطعًا عالية الجودة في كل مادة من المواد التي يتم توفيرها للطالب.

#### تقنيات وإجراءات التغذية بالفيديو



تقرب تيك الطالب من التقنيات الأكثر ابتكارًا وأحدث التطورات التعليمية وإلى طليعة التقنيات وإجراءات التغذية الحالية. كل هذا ، في أول شخص ، بأقصى درجات الصرامة ، موضحاً ومفصلاً للمساهمة في استيعاب الطالب وفهمه. وأفضل ما في الأمر هو أن تكون قادرًا على رؤيته عدة مرات كما تريد.

#### ملخصات تفاعلية



يقدم فريق تيك المحتوى بطريقة جذابة وديناميكية في أقراص المحتوى بطريقة جذابة وديناميكية في أقراص الوسائط المتعددة التي تشمل الصوت والفيديو والصور والرسوم البيانية والخرائط المفاهيمية من أجل تعزيز المعرفة.

تم منح هذا النظام التعليمي الحصري الخاص بتقديم محتوى الوسائط المتعددة من قبل شركة Microsoft كـ "حالة نجاح في أوروبا".

#### قراءات تكميلية



مقالات حديثة ووثائق إجماع وإرشادات دولية ، من بين أمور أخرى. في مكتبة تيك الافتراضية ، سيتمكن الطالب من الوصول إلى كل ما يحتاجه لإكمال تدريبه.



#### تحليل الحالات التي تم إعدادها وتوجيهها من قبل خبراء

التعلم الفعال يجب أن يكون بالضرورة سياقياً. لهذا السبب ، تقدم تيك تطوير حالات حقيقية يقوم فيها الخبير بتوجيه الطالب من خلال تنمية الانتباه وحل المواقف المختلفة: طريقة واضحة ومباشرة لتحقيق أعلى درجة من الفهم.



#### الاختبار وإعادة الاختبار

يتم تقييم معرفة الطالب بشكل دوري وإعادة تقييمها في جميع أنحاء البرنامج ، من خلال أنشطة وتمارين التقييم الذاتي والتقييم الذاتي بحيث يتحقق الطالب بهذه الطريقة من كيفية تحقيقه لأهدافه.



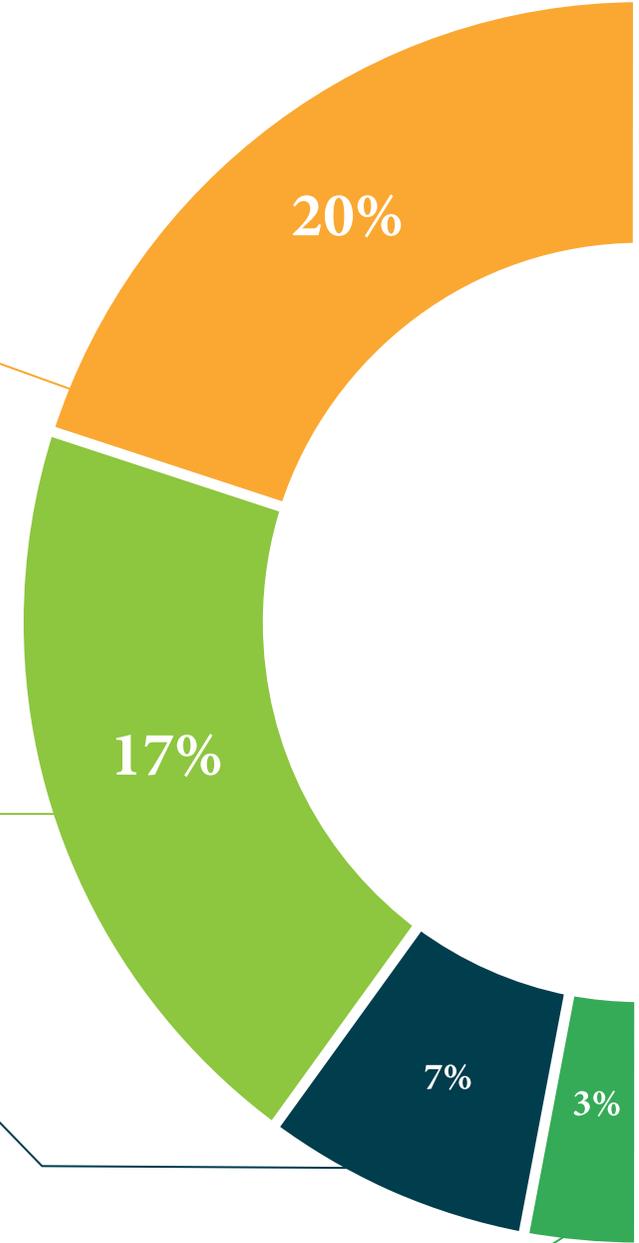
#### فصول الماجستير

هناك أدلة علمية على فائدة ملاحظة طرف ثالث من الخبراء. ما يسمى بالتعلم من خبير يقوي المعرفة والذاكرة ، ويولد الأمان في القرارات الصعبة في المستقبل.



#### مبادئ توجيهية سريعة للعمل

تقدم تيك محتوى الدورة الأكثر صلة في شكل صحائف وقائع أو أدلة عمل سريعة. طريقة تركيبية وعملية وفعالة لمساعدة الطالب على التقدم في تعلمهم.



# المؤهل العلمي

يضمن محاضرة جامعية لوائح جودة الأغذية وسلامتها بالإضافة إلى التدريب الأكثر صرامة وحدائق ، الحصول على شهادة المحاضرة جامعية الصادرة عن جامعة TECH التكنولوجية.



أكمل هذا البرنامج بنجاح واحصل على شهادتك الجامعية دون السفر أو  
الأعمال الورقية المرهقة



تحتوي درجة المحاضرة الجامعية في لوائح جودة الأغذية وسلامتها على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالا وحدائثه في السوق.

بعد اجتياز الطالب للتقييمات، سوف يتلقى عن طريق البريد العادي \* مع إيصال استلام مؤهل درجة المحاضرة الجامعية الصادرة عن TECH الجامعة التكنولوجية.

المؤهل الصادر عن TECH الجامعة التكنولوجية سوف يشير إلى التقدير الذي تم الحصول عليه في درجة المحاضرة الجامعية، وسوف يفي المتطلبات التي عادة ما تُطلب من قبل مكاتب التوظيف ومسابقات التعيين ولجان التقييم الوظيفي المهني.

المؤهل العلمي: محاضرة جامعية في لوائح جودة الأغذية وسلامتها

عدد الساعات الدراسية المعتمدة: 150 ساعة



المستقبل

الصحة

الثقة

الأشخاص

التعليم

المعلومات

الأوصياء الأكاديميون

الضمان

الاعتماد الأكاديمي

التدريس

المؤسسات

الجامعة  
التكنولوجية  
**tech**

المجتمع

التقنية

الالتزام

التعلم

الرعاية الشخصية

محاضرة جامعية

لوائح جودة الأغذية وسلامتها

« طريقة التدريس: أونلاين

« مدة الدراسة: 6 أسابيع

« المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التكنولوجية

« عدد الساعات المخصصة للدراسة: 16 ساعات أسبوعياً

« مواعيد الدراسة: وفقاً لوتيرتك الخاصة

« الامتحانات: أونلاين

« موجه إيل: امهينبي الذين ينتمون إيل مختلف التخصصات الأكاديمية الذين

يرغبون يف التعمق

« يف السيناريو الجديد الذي ينشأ يف عامل الفخامة ، وفرصه للنمو والتسويق.

التدريب الافتراضي

المؤسسات

الفصول الافتراضية

اللغات

محاضرة جامعية  
لوائح جودة الأغذية وسلامتها