محاضرة جامعية

إدارة واعتماد السلامة في الصناعات الغذائية

tech الجامعة التيكنولوجية

الجامعة التيكنولوجية

محاضرة جامعية

إدارة واعتماد السلامة في الصناعات الغذائية

- طريقة التدريس: **أونلاين**
- مدة الدراسة: **12 أسبوع**
- المؤهل الجامعي من: **TECH الجامعة التكنولوجية**
- عدد الساعات المخصصة للدراسة: **16 ساعات أسبوعيًا**
- مواعيد الدراسة: **وفقًا لوتيرتك الخاصّة**
- الامتحانات: **أونلاين**

رابط الدخول إلى الموقع الإلكتروني: **www.techtitute.com/ae/nutrition/postgraduate-certificate/food-safety-management-certification-food-industry**

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

يطور برنامج إدارة السلامة والاعتماد في صناعة الأغذية أهم مفاهيم الخطر والمخاطر والسلامة المطبقة على صناعة الأغذية ، فضلاً عن الأساليب المستخدمة للتحكم فيها ، بما في ذلك المواد المسببة للحساسية. يتناول مبادئ إدارة ضمان السلامة في صناعة إنتاج الأغذية ، باستخدام خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة كنموذج ، ويغطي جوانب مثل إدارة الوثائق ، والسجلات الإلكترونية ، وعمليات التدقيق والمتطلبات الأخرى اللازمة للحصول على شهادة ناجحة. يضع في الاعتبار، بدوره ، حالة معيار إيزو 17025- ، لأن الاختبارات المعملية هي عنصر أساسي في صنع القرار للتحكم في المخاطر وتقييم المخاطر ، بما في ذلك الإجراءات التصحيحية. لكل هذه الأسباب ، يتم وضعها كواحدة من الدورات التدريبية حول هذا الموضوع المطروح حالياً في السوق.

إتقان شهادات سلامة الأغذية للأنظمة العالمية الرئيسية وتدريب نفسك كخبير تغذية مرموق في السيناريو الحالي"

يطور هذا الدبلوم في إدارة واعتماد السلامة في الصناعات الغذائية من جامعة TECH التكنولوجية أهم مفاهيم الخطر والمخاطر والسلامة المطبقة على صناعة الأغذية ، فضلاً عن الأساليب المستخدمة للتحكم فيها ، بما في ذلك المواد المسببة للحساسية. يتناول مبادئ إدارة ضمان السلامة في صناعة إنتاج الغذاء ، باستخدام خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة كنموذج ، ومتطلباتها ، ومراحل تنفيذها ، والتحقق من كفاءتها.

تم إنشاء البرنامج من نهج تقييم المخاطر وفقا للاتجاهات الحالية في إدارة ضمان الجودة بشكل عام وإدارة ضمان السلامة بشكل خاص.

بالتالي ، تتم مراجعة المبادئ العامة لعملية إصدار الشهادات في سياق دولي ، وتغطي جوانب مثل إدارة الوثائق والسجلات الإلكترونية وعمليات التدقيق والمتطلبات الأخرى اللازمة للحصول على شهادة ناجحة.

نظراً للطبيعة الدولية لهذا الدبلوم ، فقد تم اختيار النماذج الأكثر استخداماً على مستوى العالم ، وفقاً للأهمية التي اكتسبتها هذه البرامج في التجارة العالمية. تتم مراجعة خلفية وهيكل ونطاق الإيزو 22000- ، لأنه جزء من نظام معترف به دولياً ويمكن تكييفه ليصبح نموذج FSSC-22000 الذي يعد جزءً من نظام سلامة الأغذية العالمي (مبادرة سلامة الأغذية العالمية). بالإضافة إلى ذلك ، تم تضمين دراسة شهادات الممارسات الجيدة (GMP أو التصنيع ، الإنتاج الأولي ، إلخ) ، لأنها جزء من نظام إدارة معتمد.

بنفس الطريقة ، يتم التفكير في حالة معيار إيزو17025- ، نظراً لأن الاختبارات المعملية تشكل عنصراً أساسياً في اتخاذ القرار للتحكم في المخاطر وتقييم المخاطر ، بما في ذلك الإجراءات التصحيحية.

هذا **الدبلوم في إدارة واعتماد السلامة في الصناعات الغذائية** يحتوي على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالا وحداثة في السوق. ومن أبرز ميزاته:

- 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
- احدث التطورات في إدارة واعتماد السلامة في الصناعات الغذائية
- التدريبات العملية حيث يتم إجراء عملية التقييم الذاتي لتحسين التعليم
- تركيزها الخاص على المنهجيات المبتكرة في إدارة واعتماد السلامة في الصناعات الغذائية
- 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

> إذا كنت تريد أن تنمو وتثبت نفسك في صناعة المواد الغذائية كخبير تغذية ، فقد حان الوقت الآن ″

من خلال تحليل الأنواع الرئيسية للمخاطر المرتبطة بالأغذية ، فإنك تساهم في سلامتها في عملية التصنيع والتحضير "

بفضل هذا الكورس الجامعي في *Tech* ، ستعرف كيفية تنفيذ خطة إدارة سلامة الأغذية في أي شركة في هذا القطاع.

أفضل برنامج في إدارة السلامة ومنح الشهادات في صناعة الأغذية يتلاءم مع خبراء التغذية في القطاع.

تضم في هيئة التدريس مهنيين ينتمون إلى مجال صناعة الأغذية ، ومتخصصين في إدارة واعتماد السلامة في صناعة الأغذية.

محتوى الوسائط المتعددة خاصتها، الذي تم تطويره بأحدث التقنيات التعليمية ، سيسمح لمهني التجميل بالتعلم حسب السياق ، بما معناه ، بيئة محاكاة سيوفر تدريبًا غامرًا مبرمجًا 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 تُطرَح. للقيام بذلك ، سيحصل المحترف على مساعدة من نظام فيديو تفاعلي مبتكر تم إنشاؤه بواسطة خبراء مشهورين في إدارة سلامة الأغذية وإصدار الشهادات في صناعة الأغذية.

02
الأهداف

يهدف دبلوم إدارة السلامة والشهادة في صناعة الأغذية إلى توجيه المحترف نحو معرفة الشهادات المختلفة التي تضمن حالياً سلامة الأغذية المستهلكة ، والتحذير من المخاطر المحتملة التي قد تظهر إذا كانت العملية التي تمر بها غير كافية. الجوانب التي يجب على اختصاصي التغذية إتقانها من أجل الأداء الصحيح لوظائفهم اليومية. خلال دورة هذا الدبلوم ، سيتناول المحترف التدخلات الرئيسية للمتخصص في مجال سلامة الأغذية ، وهي قضية مهمة للغاية وضرورية اليوم. وبهذه الطريقة ، سيتولى اختصاصي التغذية كفاءات عالية في هذا الصدد ، مع التأكد من تنفيذ البروتوكولات بأكثر الطرق فعالية وأماناً وبضمان التقنية.

هذا هو أفضل خيار للخوض في أحدث التطورات المتعلقة بالأمن الغذائي من وجهة نظر التغذية"

الأهداف العامة

- أساسيات أهم مفاهيم سلامة الغذاء
- تحديد مفهوم تقييم المخاطر والمخاطر
- تطبيق هذه المبادئ لإعداد خطة إدارة سلامة الأغذية
- حدد مبادئ خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
- تحديد مبادئ عملية الاعتماد
- تطوير مفهوم شهادة الممارسات الجيدة
- تحليل نماذج الشهادات الدولية الرئيسية لإدارة السلامة في صناعة الأغذية

الأهداف المحددة

- تحليل الأنواع الرئيسية للمخاطر المرتبطة بالغذاء
- تقييم وتطبيق مبدأ المخاطر وتحليل المخاطر في سلامة الأغذية
- تحديد المتطلبات والخطوات السابقة لتنفيذ خطة إدارة سلامة الغذاء
- تحديد المخاطر الرئيسية المرتبطة بالغذاء حسب طبيعته الفيزيائية أو الكيميائية أو البيولوجية ، وما هي بعض الطرق المستخدمة للسيطرة عليه
- تطبيق هذه المبادئ لإعداد خطة إدارة سلامة الأغذية.
- حدد طرق تقييم كفاءة النقطة الحرجة وخطة إدارة السلامة
- تحديد المتطلبات العامة للشهادة
- حدد الأنواع المختلفة من الممارسات الجيدة (GxP) المطلوبة في نظام إدارة سلامة الأغذية وشهاداتها
- تطوير هيكلية المواصفات العالمية إيزو و إيزو 17025
- تحديد خصائص وهيكل ونطاق أنظمة شهادات سلامة الأغذية العالمية الرئيسية

03

هيكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية

مدرسو هذا الدبلوم مؤهلون تأهيلاً عالياً في مجال إدارة السلامة وشهادة في صناعة الأغذية المطبقة على خبراء التغذية ، مما يجعلها دبلوماً مرجعياً للقطاع. لقد سكبوا معرفتهم وخبراتهم بالإضافة إلى آخر التحديثات التشريعية في هذا المجال لتزويد أخصائي التغذية بالتعلم الكامل والحديث. كما شارك متخصصون آخرون مرتبطون بهذا المجال التشريعي في إعداد الخطة الدراسية ، واستكمال البرنامج بطريقة متعددة التخصصات من منظور شامل. كل هذا بضمان TECH وهدف تدريب خبراء التغذية نحو النجاح في حياتهم المهنية.

صمم المتخصصون في هذا الدبلوم قسماً يحتوي على 7 خطوات
لتنفيذ خطة المخاطر ونقاط التحكم الحرجة لا مثيل لها"

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 والمواصفات 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 أيضًا متحدث منتظم في المؤتمرات والمنتديات العالمية، حيث يناقش منهجيات التحليل الجزيئي الأكثر ابتكارًا للكشف عن مسببات الأمراض وتقنيات تطبيق أنظمة التميز 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، يرعى 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"

هيكل الإدارة

د. Limón Garduza, Rocío Ivonne

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

هيئة التدريس

السيدة Andrés Castillo, Alcira Rosa

- باحثة. مشروع GenObIACM. مجموعة UCM
- معهد IRYCIS R&C للبحوث الصحية. U. البطانة و MCM
- منسق المفوضية الأوروبية مع الأدوية والأغذية
- مدير بيانات التجارب السريرية مع أدوية DM2
- بكالوريوس في التسويق. UADE
- شهادة الخبرة الجامعية في التغذية وعلم التغذية مع عوامل خطر الإصابة بـ CV y DM. الجامعة الوطنية للتعليم عن بعد
- دورة تتبع الغذاء. مؤسسة USAL

04
الهيكل والمحتوى

تم تنظيم محتويات هذا البرنامج بحيث يمكن لأخصائي التغذية الخوض في مجال شهادات السلامة في صناعة الأغذية ، وكذلك التدريب على إدارته بعد الانتهاء منه. تم وضع الخطة الدراسية من قبل متخصصين من القطاع يعملون كل يوم في هذا المجال ، والذين يتمتعون بمهنة مهنية ممتازة وخبرة واسعة في هذا القطاع. وبهذه الطريقة قاموا بتوحيد معرفتهم وهيكلة كتلتين من المحتوى. يركز الأول على إدارة سلامة الأغذية ، بما في ذلك أنواع المخاطر التي يمكن العثور عليها إذا لم يتم المضي قدماً بشكل صحيح أو الخطوات ال 7 لتنفيذ خطة المخاطر ونقاط التحكم الحرجة . تغطي الوحدة الثانية ما يتعلق بشهادات السلامة لصناعة الأغذية التي يجب على خبير التغذية التحكم فيها من أجل الأداء الصحيح لواجباته.

تم تصميم هذا الدبلوم في إدارة واعتماد السلامة في الصناعات الغذائية خصيصاً لأخصائيي التغذية لتحديث معارفهم حول هذا الموضوع"

وحدة 1. إدارة سلامة الغذاء

1.1. مبادئ وإدارة سلامة الغذاء
1.1.1. مفهوم الخطر
2.1.1. مفهوم المخاطرة
3.1.1. تقييم المخاطر
4.1.1. سلامة الأغذية وإدارتها على أساس تقييم المخاطر
2.1. الأخطار الفيزيائية
1.2.1. المفاهيم والاعتبارات الخاصة بالمخاطر المادية في الغذاء
2.2.1. طرق التحكم في المخاطر المادية
3.1. الأخطار الكيميائية
1.3.1. المفاهيم والاعتبارات الخاصة بالمخاطر الكيميائية في الغذاء
2.3.1. المخاطر الكيميائية الموجودة بشكل طبيعي في الغذاء
3.3.1. المخاطر المصاحبة للمواد الكيميائية المضافة عمداً إلى الغذاء
4.3.1. مخاطر كيميائية مضافة بالصدفة أو عن غير قصد
5.3.1. طرق التحكم في المخاطر الكيميائية
6.3.1. مسببات الحساسية الغذائية
7.3.1. السيطرة على مسببات الحساسية في صناعة المواد الغذائية
4.1. المخاطر البيولوجية
1.4.1. المفاهيم والاعتبارات الخاصة بالمخاطر البيولوجية في الغذاء
2.4.1. المخاطر الميكروبية
3.4.1. المخاطر البيولوجية غير الميكروبية
4.4.1. طرق التحكم في المخاطر البيولوجية
5.1. برنامج ممارسات التصنيع الجيدة (BPM)
1.5.1. ممارسات التصنيع الجيدة (GMP)
2.5.1. سوابق ممارسات التصنيع الجيدة
3.5.1. نطاق ممارسات التصنيع الجيدة
4.5.1. ممارسات التصنيع الجيدة في نظام إدارة سلامة الغذاء
6.1. إجراءات التشغيل القياسية للتعقيم
1.6.1. النظم الصحية في صناعة المواد الغذائية
2.6.1. نطاق إجراءات التشغيل القياسية للتعقيم
3.6.1. بنية إجراءات التشغيل القياسية للتعقيم
4.6.1. إجراءات التشغيل القياسية للتعقيم في نظام إدارة سلامة الغذاء
7.1. خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
1.7.1. تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP)
2.7.1. سوابق تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
3.7.1. متطلبات نظام المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
4.7.1. الخطوات ال 1 الأولية لتنفيذ نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
8.1. الخطوات ال 7 لتنفيذ خطة المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
1.8.1. تحليل المخاطر
2.8.1. تحديد نقاط التحكم الحرجة
3.8.1. إنشاء حدود حرجة
4.8.1. وضع إجراءات المراقبة
5.8.1. تنفيذ الإجراءات التصحيحية
6.8.1. وضع إجراءات التحقق
7.8.1. نظام السجلات والتوثيق
9.1. تقييم كفاءة نظام خطة المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
1.9.1. تقييم كفاءة CCP
2.9.1. التقييم العام لكفاءة خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
3.9.1. استخدام وإدارة السجلات لتقييم كفاءة خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
10.1. متغيرات نظام خطة نقطة التحكم الحرجة والمخاطر (HACCP) على أساس أنظمة المخاطر
1.10.1. VACCP أو خطة ضمان الضعف ونقاط التحكم الحرجة (نقاط التحكم الحرجة لتقييم الضعف)
2.10.1. TACCP أو خطة ضمان الضعف ونقاط التحكم الحرجة (نقاط التحكم الحرجة لتقييم الضعف)
3.10.1. HARPC أو تحليل المخاطر والضوابط الوقائية على أساس تحليل المخاطر (تحليل المخاطر والضوابط الوقائية القائمة على المخاطر)

وحدة 2. شهادات السلامة للصناعة الغذائية

1.2. مبادئ الشهادة
1.1.2. مفهوم الشهادة
2.1.2. جهات التصديق
3.1.2. مخطط عام لعملية إصدار الشهادات
4.1.2. إدارة برنامج الاعتماد وإعادة التأهيل
5.1.2. نظام الإدارة قبل وبعد الشهادة
2.2. شهادات الممارسة الجيدة
1.2.2. شهادة ممارسات التصنيع الجيدة (GMP)
2.2.2. حالة شهادة ممارسات التصنيع الجيدة للمكملات الغذائية
3.2.2. شهادة الممارسات الجيدة للإنتاج الأولي
4.2.2. برامج الممارسات الجيدة الأخرى (GxP)
3.2. شهادة الأيزو 17025
1.3.2. المخطط المعياري ISO
2.3.2. نظرة عامة على نظام ISO 17025
3.3.2. شهادة ISO 17025
4.3.2. دور شهادة ISO 17025 في إدارة سلامة الغذاء
4.2. شهادة الأيزو 22000
1.4.2. خلفية
2.4.2. هيكل معيار إيزو 22000
3.4.2. نطاق شهادة الأيزو 22000
5.2. مبادرة نظام سلامة الغذاء العالمي وبرنامج Global GAP و برنامج لأسواق العالمية
1.5.2. نظام سلامة الغذاء العالمي (مبادرة نظام سلامة الغذاء العالمي)
2.5.2. هيكل برنامج Global GAP
3.5.2. نطاق شهادة Global GAP
4.5.2. هيكل برنامج الأسواق العالمية
5.5.2. نطاق شهادة برنامج الأسواق العالمية
6.5.2. علاقة GAP العالمية والأسواق العالمية بشهادات أخرى
6.2. شهادة SQF (جودة الغذاء الآمن)
1.6.2. هيكل برنامج جودة الغذاء الآمن
2.6.2. نطاق شهادة جودة الغذاء الآمن
3.6.2. علاقة شهادة جودة الغذاء الآمن مع شهادات أخرى
7.2. شهادة BRC (اتحاد التجزئة البريطاني)
1.7.2. هيكل برنامج اتحاد التجزئة البريطاني
2.7.2. نطاق شهادة اتحاد التجزئة البريطاني
3.7.2. علاقة شهادة اتحاد التجزئة البريطاني مع شهادات أخرى
8.2. شهادة IFS
1.8.2. هيكل برنامج IFS
2.8.2. نطاق شهادة IFS
3.8.2. علاقة IFS بشهادات أخرى
9.2. شهادة FSSC 22000 (شهادة نظام سلامة الأغذية22000)
1.9.2. سوابق برنامج نظام سلامة الأغذية 22000
2.9.2. هيكل برنامج شهادة نظام سلامة الأغذية 22000
3.9.2. نطاق شهادة شهادة نظام سلامة الأغذية 22000
10.2. برامج الدفاع الغذائي
1.10.2. مفهوم الدفاع الغذائي
2.10.2. نطاق برنامج الدفاع الغذائي
3.10.2. أدوات وبرامج لتنفيذ برنامج الدفاع الغذائي

سيسمح لك هذا البرنامج بالتقدم في حياتك المهنية بطريقة مريحة"

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 مثلمجلة 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 .

وفقًا للدكتور جيرفاس ، فإن الحالة السريرية هي العرض المعلق لمريض ، أو مجموعة من المرضى ، والتي تصبح "حالة" ، مثالًا أو نموذجًا يوضح بعض المكونات السريرية المميزة ، إما بسبب قوتها التعليمية ، أو بسبب تفرده أو ندرته. من الضروري أن تستند الحالة إلى الحياة المهنية الحالية ، في محاولة لإعادة إنشاء عوامل التكييف 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 يطورون 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 تيك بفعالية بين منهجية دراسة الحالة ونظام تعلم عبر الإنترنت بنسبة 100٪ استنادًا 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.

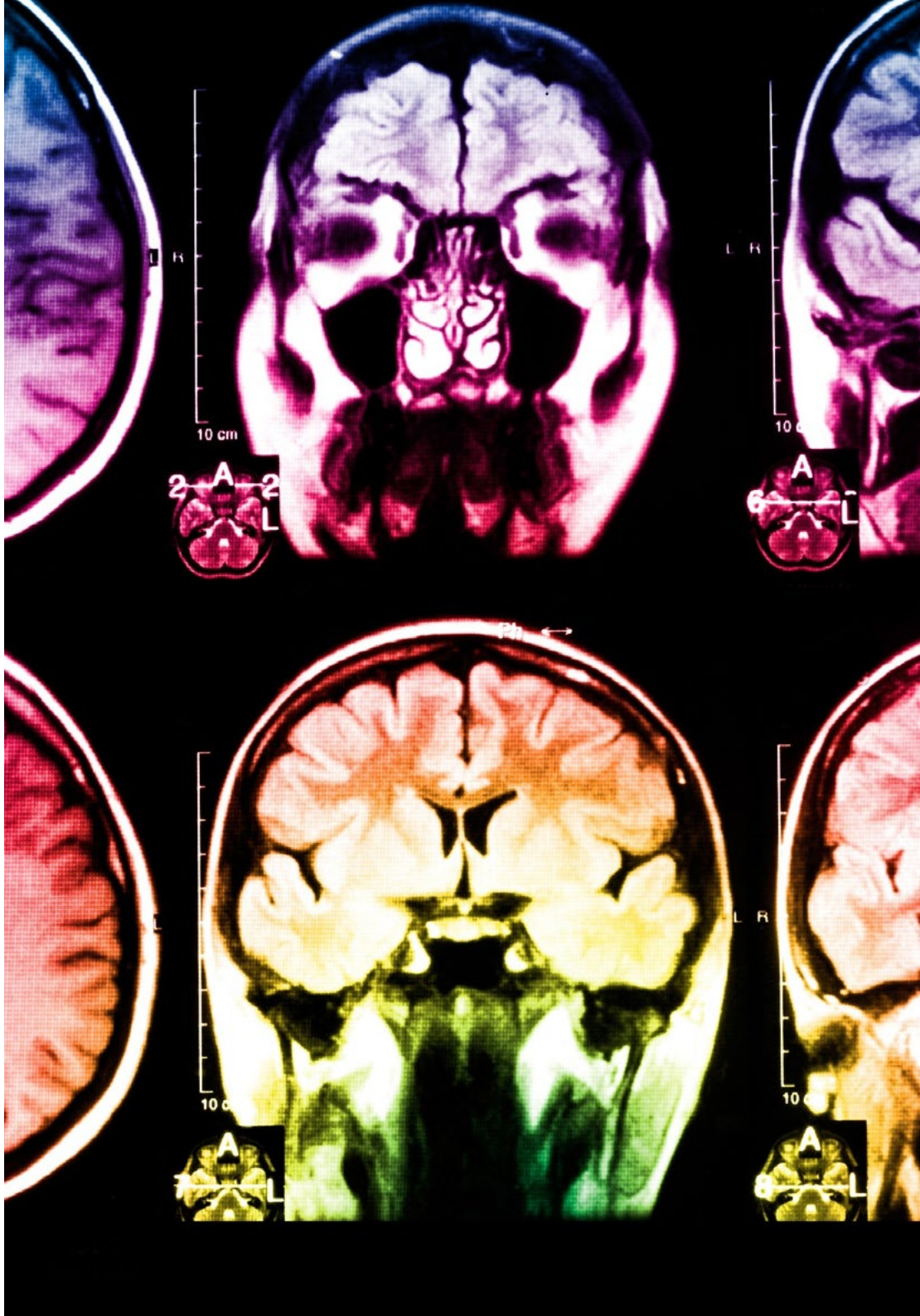
تقع في الطليعة التربوية العالمية ، تمكنت طريقة إعادة التعلم من تحسين مستويات الرضا العالمية للمهنيين الذين أنهوا دراستهم ، فيما يتعلق بمؤشرات الجودة لأفضل جامعة عبر الإنترنت في اللغة الإسبانية الناطقة)جامعة كولومبيا.(

مع هذه المنهجية ، تم تدريب أكثر من 45000 أخصائي تغذية بنجاح غير مسبوق في جميع التخصصات السريرية بغض النظر عن العبء 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.

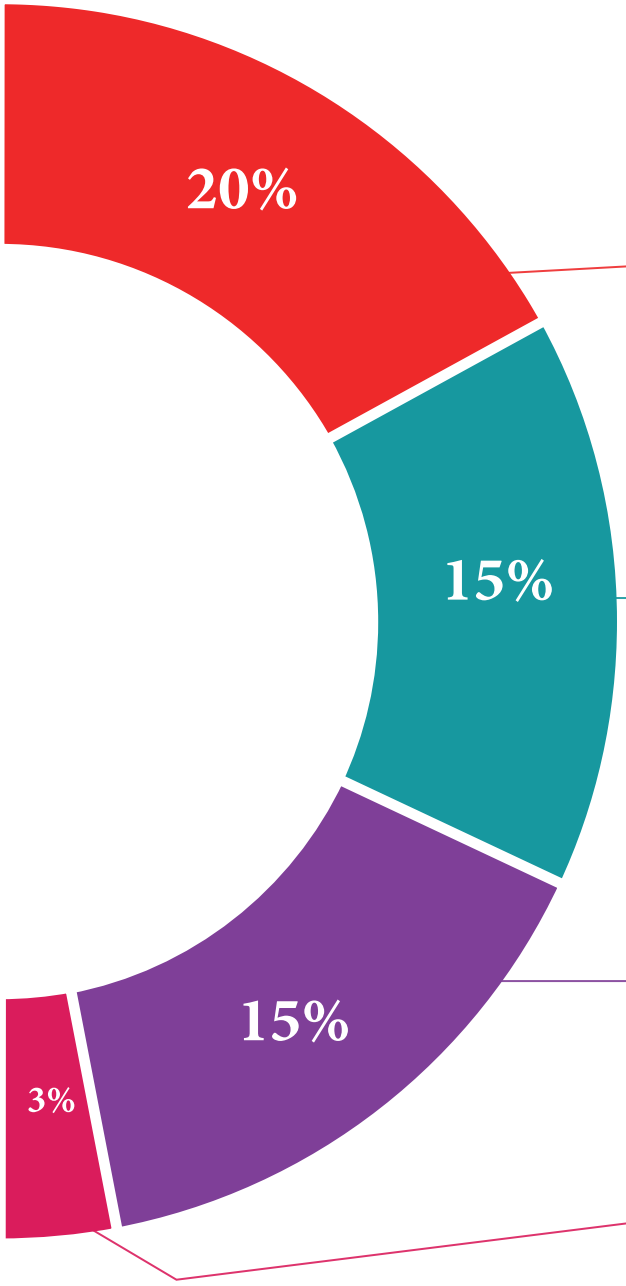
ستسمح لك إعادة التعلم بالتعلم بجهد أقل وأداء أكبر ، والمشاركة بشكل أكبر في تدريبك ، وتنمية الروح النقدية ، والدفاع عن الحجج والآراء المتناقضة: معادلة مباشرة للنجاح.

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 وملموسًا 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 سياقيًا. 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 والتقويم الذاتي بحيث يتحقق الطالب بهذه الطريقة من كيفية تحقيقه لأهدافه.

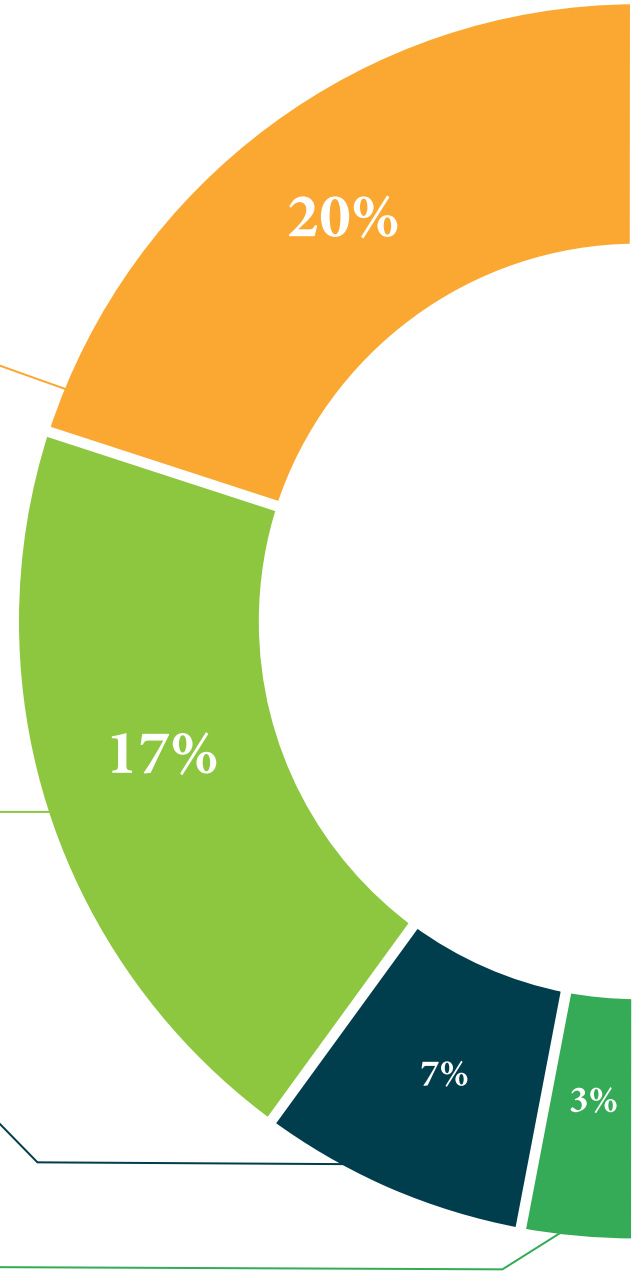
فصول الماجستير

هناك أدلة علمية على فائدة ملاحظة طرف ثالث من الخبراء.

ما يسمى التعلم 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.



06

المؤهل العلمي

يضمن دبلوم إدارة واعتماد السلامة في الصناعات الغذائية، بالإضافة إلى التدريب الأكثر صرامة وحداثة ، الحصول على دبلومة صادرة عن جامعة TECH التكنولوجية.

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

تحتوي درجة **المحاضرة الجامعية في إدارة واعتماد السلامة في الصناعات الغذائية** على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالا وحداثة 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 إدارة واعتماد السلامة في الصناعات الغذائية**

عدد الساعات الدراسية المعتمدة: **300 ساعة**

tech الجامعة التكنولوجية

تمنح هذا

الدبلوم

لـ

المواطن/المواطنة ..... مع وثيقة تحقيق شخصية رقم .....

لاجتيازه/لاجتيازها بنجاح والحصول على برنامج

محاضرة جامعية

في

إدارة واعتماد السلامة في الصناعات الغذائية

وهي شهادة خاصة من هذه الجامعة موافقة لـ 300 ساعة، مع تاريخ بدء يوم/شهر/ سنة وتاريخ انتهاء يوم/شهر/سنة

تيك مؤسسة خاصة للتعليم العالي معتمدة من وزارة التعليم العام منذ 28 يونيو 2018

في تاريخ 17 يونيو 2020

بروفيسور/ تيري جيفارا نافارّو
رئيس الجامعة

*تصديق لاهاي أبوستيل. في حالة طلب الطالب الحصول على درجته العلمية الورقية وبتصديق لاهاي أبوستيل، ستتخذ مؤسسة TECH EDUCATION الخطوات المناسبة لكي يحصل عليها بتكلفة إضافية.

الجامعة التيكنولوجية

محاضرة جامعية

إدارة واعتماد السلامة في الصناعات الغذائية

- طريقة التدريس: **أونلاين**
- مدة الدراسة: **12 أسبوع**
- المؤهل الجامعي من: **TECH الجامعة التكنولوجية**
- عدد الساعات المخصصة للدراسة: **16 ساعات أسبوعيًا**
- مواعيد الدراسة: **وفقًا لوتيرتك الخاصّة**
- الامتحانات: **أونلاين**

محاضرة جامعية

إدارة واعتماد السلامة في الصناعات الغذائية

tech الجامعة التيكنولوجية