

محاضرة جامعية إدارة الجودة وسلامة الأغذية



الجامعة
التكنولوجية
tech

محاضرة جامعية إدارة الجودة وسلامة الأغذية

« طريقة التدريس: عبر الإنترنت

« مدة الدراسة: 6 أسابيع

« المؤهل العلمي: TECH الجامعة التكنولوجية

« مواعيد الدراسة: وفقاً لوتيرتك الخاصة

« الامتحانات: عبر الإنترنت

رابط الدخول إلى الموقع الإلكتروني: www.techtute.com/ae/nutrition/postgraduate-certificate/quality-management-food-safety

الفهرس

	02	01	
	الأهداف	المقدمة	
	صفحة 8	صفحة 4	
05	04	03	
المؤهل العلمي	المنهجية	الهيكل والمحتوى	
صفحة 24	صفحة 16	صفحة 12	

المقدمة

اليوم، تواجه صناعة الأغذية تحديات كبيرة فيما يتعلق بسلامة الأغذية، مثل التلوث الميكروبيولوجي، ووجود مسببات الحساسية، والغش، وإمكانية تتبع المكونات. يمكن أن تؤثر هذه العناصر بشكل حاسم على جودة المنتجات، ولهذا السبب، من الضروري وجود متخصصين في إدارة العمليات التي تتحكم في مناولة المواد الغذائية. ومن هذا المنطلق، تقدم جامعة TECH برنامجًا أكاديميًا يسعى إلى تدريب المهنيين في هذا المجال، وبهذه الطريقة، تلبية الطلب الكبير عليهم الموجود حاليًا في السوق. هذا، بشكل 100% عبر الإنترنت، وهي ميزة ستتيح للطلاب مزيدًا من التحكم في وقتهم.



حسّن مهاراتك المهنية في مجال إدارة الجودة وسلامة الأغذية ودرّب نفسك على مواجهة تحديات هذا القطاع المتنامي باستمرار"



تحتوي المحاضرة الجامعية في إدارة الجودة وسلامة الأغذية على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالاً وحدثاً في السوق. أبرز خصائصها هي:

- تطوير دراسات الحالة التي يقدمها خبراء في إدارة الجودة وسلامة الأغذية.
- محتوياتها البيانية والتخطيطية والعملية البارزة التي يتم تصورها بها تجمع المعلومات العلمية والرعاية العملي حول تلك التخصصات الأساسية للممارسة المهنية
- التمارين العملية حيث يمكن إجراء عملية التقييم الذاتي لتحسين التعلم
- تركيزها على المنهجيات المبتكرة
- كل هذا سيتم استكماله بدروس نظرية وأسئلة للخبراء ومنتديات مناقشة حول القضايا المثيرة للحدل وأعمال التفكير الفردية
- توفير المحتوى من أي جهاز ثابت أو محمول متصل بالإنترنت

تعتبر سلامة الأغذية وحماية المستهلك من القضايا التي تهتم الحكومات والمنظمات الدولية بشكل كبير. لهذا السبب، تم تطوير العمليات التي تضمن جودة وسلامة المنتجات، مع التركيز بشكل أساسي على الوقاية من المخاطر واعتماد تدابير استباقية لإنتاج غذاء آمن للاستهلاك.

لهذا السبب، فإن دراسة محاضرة جامعية تركز على إدارة العمليات التي تسمح بالسيطرة على الأخطار الموجودة في لحظة التلاعب بالأغذية، هي عنصر ذو قيمة كبيرة للمهنيين الذين يرغبون في التقدم دون حدود في حياتهم المهنية. وبهذه الطريقة، سيتمكن طلاب هذا البرنامج من زيادة معرفتهم في مجال سلامة الأغذية وبالتالي تعزيز مهاراتهم العملية من أجل تطبيق ما تعلموه بشكل أكثر فعالية.

خلال مسار المؤهل العلمي، سيصل الطلاب إلى المحتويات التي تشكل خط سير البرنامج الأكاديمي، بدءاً من التعريف بالمفاهيم الأساسية حول سلامة الأغذية وحماية المستهلك، بهدف تطوير تصميم المرافق المثلى لضمان جودة المواد الغذائية. وبالإضافة إلى ذلك، ستم دراسة اللوائح المتعلقة بهذا المجال، وبالتالي تزويد المشاركين بالمهارات الأساسية لتنفيذ عملية المراقبة والتنوع.

كل هذا بفضل منهجية إعادة التعلم المبتكرة Relearning التي تتيح للطلاب إمكانية الدراسة من المنزل والحصول على مرونة أكبر في الوقت، حيث سيتمكنون من الوصول على مدار 24 ساعة في اليوم إلى موارد الوسائط المتعددة التي سيدونها في الحرم الجامعي الافتراضي. بالإضافة إلى ذلك، ستتمكن من تعزيز مهاراتك وزيادة قدرتك على اتخاذ القرارات، حيث ستتمكن من تحليل الحالات العملية التي ستضعك في سيناريو واقعي.

تعرف على أحدث الاتجاهات، وحسن ممارساتك في إدارة عمليات جودة الأغذية وتميز في هذا السوق الرائع"



أتقن أفضل الطرق لضمان جودة الأغذية وسلامتها
وعزز حياتك المهنية في هذا المجال

تعرف على أحدث الاتجاهات، وحسن ممارساتك في إدارة
عمليات جودة الأغذية وتمييز في هذا السوق الرائع



تعلم بشكل ديناميكي باستخدام الأدوات التفاعلية
وموارد الوسائط المتعددة التي تنصدر السوق

يضم أعضاء هيئة التدريس في البرنامج متخصصين من القطاع الذين يجلبون خبراتهم في هذا التدريب، بالإضافة إلى متخصصين معترف بهم من الجمعيات الرائدة والجامعات المرموقة.

سيتيح محتوى الوسائط المتعددة، الذي تم تطويره باستخدام أحدث التقنيات التعليمية، للمهني التعلم في الموقع والسياق، أي بيئة محاكاة توفر تدريباً غامراً مبرمجاً للتدريب في مواقف حقيقية.

يركز تصميم هذا البرنامج على التعلم القائم على حل المشكلات، والذي يجب على المهني من خلاله محاولة حل مختلف مواقف الممارسة المهنية التي تنشأ على مدار المساق الأكاديمي. للقيام بذلك، سيحصل على مساعدة من نظام فيديو تفاعلي مبتكر من قبل خبراء مشهورين.

الأهداف

الهدف الأساسي من هذا البرنامج التعليمي هو تزويد الطلاب بأحدث التطورات في صناعة الأغذية، وتزويدهم بفهم متعمق للعمليات التي تمكنهم من إنتاج منتجات عالية الجودة قابلة للاستهلاك الكامل من قبل السكان. وبهذه الطريقة، سيتمكن الطلاب من تصميم استراتيجيات فعالة للتخفيف من مخاطر التلوث أثناء إنتاج هذه الأغذية. وسيتم تحقيق ذلك من خلال دراسة محتوى الوسائط المتعددة الذي سيعزز مهارات الطلاب في هذا المجال.





اكتسب المهارات التي تتطلبها صناعة الأغذية
ووسّع فرصك الوظيفية مع هذا المؤهل"



الأهداف العامة



- تحديد وفهم علم الأحياء كعلم تجريبي من خلال تطبيق المنهج العلمي
- شرح المعرفة الأساسية ومعرفة كيفية تطبيقها حول النمو السكاني والاستغلال المستدام للموارد الطبيعية
- التعرف على إجراءات تقييم السمية وطبقها
- التعاون في حماية المستهلك في إطار الأمن الغذائي



الأهداف المحددة



- ♦ تصميم وتقييم الأدوات التي تسمح بإدارة سلامة الأغذية في جميع أنحاء السلسلة الغذائية بأكملها، من أجل حماية الصحة العامة
- ♦ تحديد وتفسير متطلبات معيار إدارة سلامة الأغذية (UNE EN ISO 22000) لتطبيقه وتقييمه لاحقاً في مشغلي السلسلة الغذائية
- ♦ تطوير وتطبيق وتقييم والحفاظ على ممارسات النظافة المناسبة وسلامة الأغذية وأنظمة التحكم في المخاطر
- ♦ المشاركة في تصميم وتنظيم وإدارة خدمات الطعام المختلفة
- ♦ التعاون في تنفيذ أنظمة الجودة
- ♦ تقييم، ومراقبة وإدارة جوانب التتبع في السلسلة الغذائية.

محاضرة جامعية تسمح لك بتحديد المخاطر
الغذائية والتخفيف من حدتها لضمان تقديم
منتجات عالية الجودة للمستهلك"



الهيكل والمحتوى

تم تطوير محتوى المناهج الدراسية لهذه المحاضرة الجامعية من قبل خبراء معترف بهم في مجال صناعة الأغذية، بهدف تزويد الطلاب بتعليم من الدرجة الأولى. وبهذه الطريقة، ستتاح للمشاركين الفرصة لاكتساب المعرفة المتخصصة في إدارة عمليات مراقبة الجودة والسلامة التي تعتبر أساسية لإنتاج الأغذية. وسيتم تحقيق ذلك من خلال دراسة مصادر الوسائط المتعددة وتحليل دراسات الحالة، مما يمكّن الطلاب من تطوير مهارات مهنية ممتازة في هذا المجال.



تعلم كيفية تصميم عمليات سلامة الأغذية وتحسينها لتحقيق
التحسين التشغيلي للإنتاج، وذلك بفضل هذا المؤهل"



الوحدة 1. إدارة الجودة وسلامة الغذاء

- 1.1 سلامة الغذاء وحماية المستهلك
 - 1.1.1 التعريف والمفاهيم الأساسية
 - 2.1.1 تطور الجودة وسلامة الغذاء
 - 3.1.1 الوضع في البلدان النامية والمتقدمة
 - 4.1.1 الهيئات والسلطات الرئيسية لسلامة الأغذية: الهياكل والوظائف
 - 5.1.1 الاحتيال في الغذاء وخداع الغذاء: دور وسائل الإعلام
- 2.1 المرافق والمباني والمعدات
 - 1.2.1 اختيار الموقع: التصميم والبناء والمواد
 - 2.2.1 خطة الصيانة للمباني والمرافق والمعدات
 - 3.2.1 القوانين السارية
- 3.1 خطة التنظيف والتطهير
 - 1.3.1 مكونات الأوساخ
 - 2.3.1 المنظفات والمطهرات: التركيب والوظائف
 - 3.3.1 مراحل التنظيف والتطهير
 - 4.3.1 برنامج التنظيف والتطهير
 - 5.3.1 اللوائح السارية
- 4.1 مكافحة الآفات
 - 1.4.1 الإزالة والتطهير (خطة D + D)
 - 2.4.1 الآفات المرتبطة بالسلسلة الغذائية
 - 3.4.1 الإجراءات الوقائية لمكافحة الآفات
 - 1.3.4.1 الأفخاخ والمصائد للثدييات والحشرات الأرضية
 - 2.3.4.1 أفخاخ وشراك للحشرات الطائرة
- 5.1 خطة التتبع والممارسات الجيدة في التعامل (GMP)
 - 1.5.1 هيكل خطة التتبع
 - 2.5.1 اللوائح الحالية المرتبطة بإمكانية التتبع
 - 3.5.1 GMP المرتبطة بمعالجة الأغذية
 - 1.3.5.1 المتعاملون مع الأغذية
 - 2.3.5.1 المتطلبات التي يجب الوفاء بها
 - 3.3.5.1 خطط التدريب على النظافة
- 6.1 عناصر في إدارة سلامة الغذاء
 - 1.6.1 الماء كعنصر أساسي في السلسلة الغذائية
 - 2.6.1 العوامل البيولوجية والكيميائية المرتبطة بالمياه
 - 3.6.1 عناصر قابلة للقياس الكمي في جودة وسلامة واستخدام المياه
 - 4.6.1 موافقة المورد
 - 1.4.6.1 خطة مراقبة المورد
 - 2.4.6.1 اللوائح الحالية المرتبطة
 - 5.6.1 ملصقات الطعام
 - 1.5.6.1 معلومات المستهلك ووسم المواد المسببة للحساسية
 - 2.5.6.1 وسم الكائنات المعدلة وراثياً

- 7.1. أزمات الغذاء والسياسات المرتبطة بها
 - 1.7.1. مسببات أزمة الغذاء
 - 2.7.1. التواصل والإدارة والاستجابة لأزمة سلامة الأغذية
 - 3.7.1. أنظمة اتصالات التنبيه
 - 4.7.1. سياسات واستراتيجيات تحسين الجودة وسلامة الغذاء
- 8.1. تصميم مخطط تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
 - 1.8.1. المبادئ التوجيهية العامة لمتابعة تنفيذ: المبادئ التي يقوم عليها وبرنامج المتطلبات المسبقة
 - 2.8.1. التزام الإدارة
 - 3.8.1. تكوين معدات تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
 - 4.8.1. وصف المنتج وتحديد الغرض من استخدامه.
 - 5.8.1. مخططات انسيابية
- 9.1. تطور مخطط تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
 - 1.9.1. توصيف نقاط التحكم الحرجة
 - 2.9.1. المبادئ الأساسية السبعة لخطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
 - 1.2.9.1. تحديد وتحليل المخاطر
 - 2.2.9.1. وضع تدابير الرقابة ضد المخاطر المحددة
 - 3.2.9.1. تحديد نقاط التحكم الحرجة
 - 4.2.9.1. توصيف نقاط التحكم الحرجة
 - 5.2.9.1. وضع الحدود الحرجة
 - 6.2.9.1. تحديد الإجراءات التصحيحية
 - 7.2.9.1. فحص نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
- 10.1. ISO 22000
 - 1.10.1. مبادئ الأيزو 22000
 - 2.10.1. موضوع ومجال التطبيق
 - 3.10.1. وضع السوق وموقعه بالنسبة للمعايير الأخرى المعمول بها في السلسلة الغذائية
 - 4.10.1. متطلبات التطبيق الخاص بك
 - 5.10.1. سياسة إدارة سلامة الغذاء

حقق التميز في مهنتك مع هذه
المحاضرة الجامعية الرائعة. ابدأ الآن“



المنهجية

يقدم هذا البرنامج التدريبي طريقة مختلفة للتعلم. فقد تم تطوير منهجيتنا من خلال أسلوب التعليم المرتكز على التكرار: **Relearning** منهجية إعادة التعلم. يتم استخدام نظام التدريس هذا، على سبيل المثال، في أكثر كليات الطب شهرة في العالم، وقد تم اعتباره أحد أكثر المناهج فعالية في المنشورات ذات الصلة مثل مجلة **New England Journal of Medicine**.



اكتشف منهجية Relearning (منهجية إعادة التعلم)، وهي نظام يتخلى عن التعلم الخطي التقليدي ليأخذك عبر أنظمة التدريس التعليم المرتكزة على التكرار: إنها طريقة تعلم أثبتت فعاليتها بشكل كبير، لا سيما في المواد الدراسية التي تتطلب الحفظ"





في جامعة TECH نستخدم منهج دراسة الحالة

أمام حالة سريرية معينة، ما الذي يجب أن يفعله المهني؟ خلال البرنامج، سيواجه الطلاب العديد من الحالات السريرية المحاكية بناءً على مرضى حقيقيين وسيتعين عليهم فيها التحقيق ووضع الفرضيات وأخيراً حل الموقف. هناك أدلة علمية وفيرة على فعالية المنهج، حيث يتعلم المتخصصون بشكل أفضل وأسرع وأكثر استدامة مع مرور الوقت.

مع جامعة TECH يمكن لأخصائيي التغذية تجربة طريقة تعلم تهز أسس الجامعات التقليدية في جميع أنحاء العالم.

وفقاً للدكتور Gérvas، فإن الحالة السريرية هي العرض المشروح لمريض، أو مجموعة من المرضى، والتي تصبح «حالة»، أي مثالاً أو نموذجاً يوضح بعض العناصر السريرية المميزة، إما بسبب قوتها التعليمية، أو بسبب تفردتها أو ندرتها. لذا فمن الضروري أن تستند الحالة إلى الحياة المهنية الحالية، في محاولة لإعادة إنشاء عوامل التكيف الحقيقية في الممارسة المهنية في مجال التغذية.

هل تعلم أن هذا المنهج تم تطويره عام 1912 في جامعة هارفارد للطلاب دارسي القانون؟ وكان يتمثل منهج دراسة الحالة في تقديم مواقف حقيقية معقدة لهم لكي يقوموا باتخاذ القرارات وتبرير كيفية حلها. وفي عام 1924 تم تأسيسها كمنهج تدريس قياسي في جامعة هارفارد"

تُبرر فعالية المنهج بأربعة إنجازات أساسية:

1. أخصائيو التغذية الذين يتبعون هذا المنهج لا يحققون فقط استيعاب المفاهيم، ولكن أيضاً تنمية قدراتهم العقلية من خلال التمارين التي تقيم المواقف الحقيقية وتقوم بتطبيق المعرفة المكتسبة.
2. يركز منهج التعلم بقوة على المهارات العملية التي تسمح لأخصائيي التغذية بالاندماج بشكل أفضل في الممارسات اليومية.
3. يتم تحقيق استيعاب أبسط وأكثر كفاءة للأفكار والمفاهيم، وذلك بفضل منهج المواقف التي نشأت من الواقع.
4. يصبح الشعور بكفاءة الجهد المستثمر حافزاً مهماً للغاية للطلاب، مما يترجم إلى اهتمام أكبر بالتعلم وزيادة في الوقت المخصص للعمل في المحاضرة الجامعية.

منهجية إعادة التعلم (Relearning)

تجمع جامعة TECH بين منهج دراسة الحالة ونظام التعلم عن بعد، 100% عبر الانترنت والقائم على التكرار، حيث تجمع بين 8 عناصر مختلفة في كل درس. نحن نعزز منهج دراسة الحالة بأفضل منهجية تدريس 100% عبر الانترنت في الوقت الحالي وهي: منهجية إعادة التعلم والمعروفة بـ Relearning.



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

في طليعة المناهج التربوية في العالم، تمكنت منهجية إعادة التعلم من تحسين مستويات الرضا العام للمهنيين، الذين أكملوا دراساتهم، فيما يتعلق بمؤشرات الجودة لأفضل جامعة عبر الإنترنت في البلدان الناطقة بالإسبانية (جامعة كولومبيا).

من خلال هذه المنهجية، قمنا بتدريب أكثر من 45000 أخصائي تغذية بنجاح غير مسبوق، في جميع التخصصات السريرية بغض النظر عن العبء الجراحي. تم تطوير منهجيتنا التربوية في بيئة شديدة المتطلبات، مع طلاب جامعيين يتمتعون بمظهر اجتماعي واقتصادي مرتفع ومتوسط عمر يبلغ 43.5 عاماً.

ستتيح لك منهجية إعادة التعلم والمعروفة بـ *Relearning*، التعلم بجهد أقل ومزيد من الأداء، وإشراكك بشكل أكبر في تدريبك، وتنمية الروح النقدية لديك، وكذلك قدرتك على الدفاع عن الحجج والآراء المتباينة: إنها معادلة واضحة للنجاح.

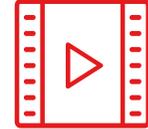
في برنامجنا، التعلم ليس عملية خطية، ولكنه يحدث في شكل لولبي (نتعلم ثم نطرح ماتعلمناه جانباً فننساها ثم نعيد تعلمه). لذلك، نقوم بدمج كل عنصر من هذه العناصر بشكل مركزي.

النتيجة الإجمالية التي حصل عليها نظام التعلم في TECH هي 8.01، وفقاً لأعلى المعايير الدولية.



يقدم هذا البرنامج أفضل المواد التعليمية المُعدَّة بعناية للمهنيين:

المواد الدراسية



يتم إنشاء جميع محتويات التدريس من قبل المتخصصين الذين سيقومون بتدريس البرنامج الجامعي، وتحديدًا من أجله، بحيث يكون التطوير التعليمي محددًا وملموشًا حقًا. ثم يتم تطبيق هذه المحتويات على التنسيق السمعي البصري الذي سيخلق منهج جامعة TECH في العمل عبر الإنترنت. كل هذا بأحدث التقنيات التي تقدم أجزاء عالية الجودة في كل مادة من المواد التي يتم توفيرها للطلاب.

أحدث تقنيات وإجراءات التغذية المعروضة في الفيديوهات



تقدم TECH للطلاب أحدث التقنيات وأحدث التطورات التعليمية والتقنيات الرائدة في الوقت الراهن في مجال استشارات التغذية. كل هذا، بصيغة المتحدث، بأقصى درجات الصرامة، موضحاً ومفصلاً للمساهمة في استيعاب وفهم الطالب. وأفضل ما في الأمر أنه يمكن مشاهدتها عدة مرات كما تريد.

ملخصات تفاعلية

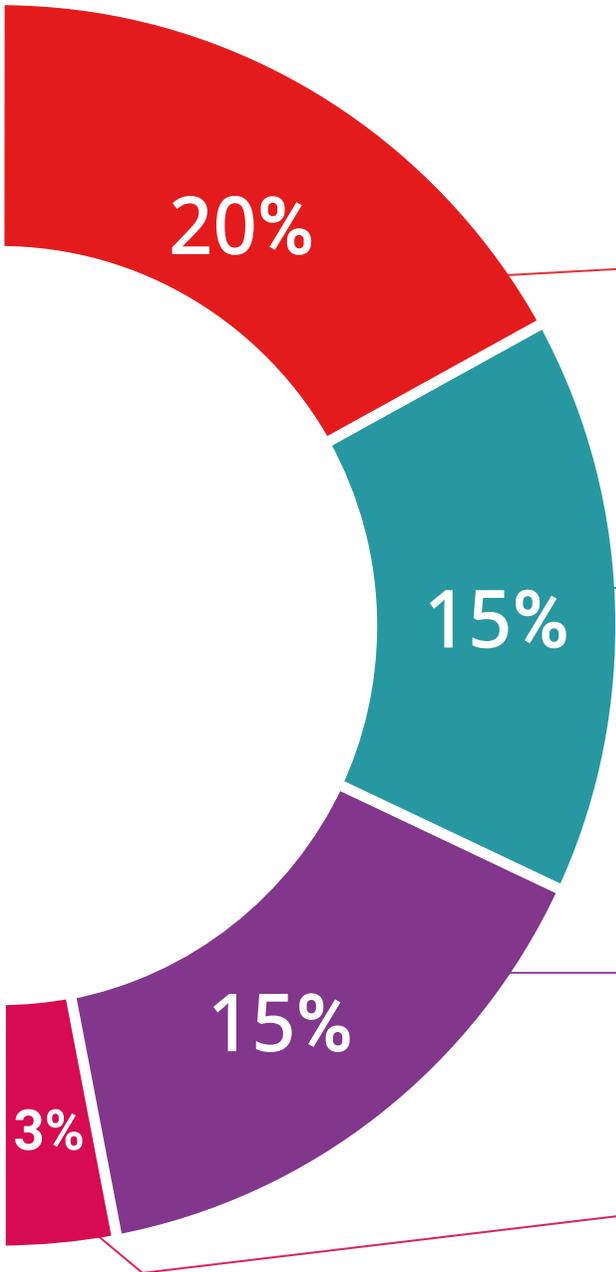


يقدم فريق جامعة TECH المحتويات بطريقة جذابة وديناميكية في أقراص الوسائط المتعددة التي تشمل الملفات الصوتية والفيديوهات والصور والرسوم البيانية والخرائط المفاهيمية من أجل تعزيز المعرفة. اعترفت شركة مايكروسوفت بهذا نظام التأهيل الفريد لتقديم محتوى الوسائط المتعددة على أنه "قصة نجاح أوروبية".

قراءات تكميلية



المقالات الحديثة، ووثائق اعتمدت بتوافق الآراء، والأدلة الدولية.. من بين آخرين. في مكتبة جامعة TECH الافتراضية، سيتمكن الطالب من الوصول إلى كل ما يحتاجه لإكمال تدريبه.





تحليل الحالات التي تم إعدادها من قبل الخبراء وإرشاد منهم

يجب أن يكون التعلم الفعال بالضرورة سياقياً. لذلك، تقدم TECH تطوير حالات واقعية يقوم فيها الخبير بإرشاد الطالب من خلال تنمية الانتباه وحل المواقف المختلفة: طريقة واضحة ومباشرة لتحقيق أعلى درجة من الفهم.



الاختبار وإعادة الاختبار

يتم بشكل دوري تقييم وإعادة تقييم معرفة الطالب في جميع مراحل البرنامج، من خلال الأنشطة والتدريبات التقييمية وذاتية التقييم: حتى يتمكن من التحقق من كيفية تحقيق أهدافه.



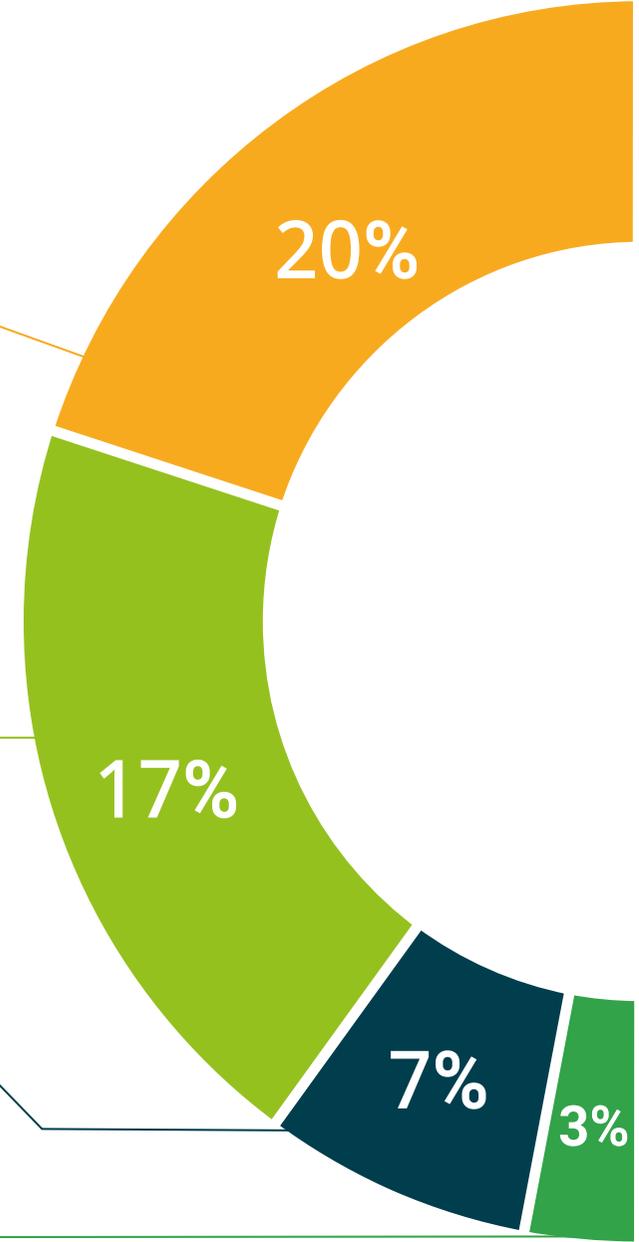
المحاضرات الرئيسية

هناك أدلة علمية على فائدة المراقبة بواسطة الخبراء كطرف ثالث في عملية التعلم. إن مفهوم ما يسمى Learning from an Expert أو التعلم من خبير يقوي المعرفة والذاكرة، ويولد الثقة في القرارات الصعبة في المستقبل.



إرشادات توجيهية سريعة للعمل

تقدم جامعة TECH المحتويات الأكثر صلة بالمحاضرة الجامعية في شكل أوراق عمل أو إرشادات توجيهية سريعة للعمل. إنها طريقة موجزة وعملية وفعالة لمساعدة الطلاب على التقدم في تعلمهم.



المؤهل العلمي

تضمن محاضرة جامعية في إدارة الجودة وسلامة الأغذية، بالإضافة إلى التدريب الأكثر دقة وتحديثاً، الوصول إلى درجة الماجستير الصادرة عن TECH الجامعة التكنولوجية.



اجتاز هذا البرنامج بنجاح واحصل على المؤهل العلمي الجامعي
دون الحاجة إلى السفر أو القيام بأية إجراءات مرهقة"



تحتوي ال محاضرة جامعية في إدارة الجودة وسلامة الأغذية على البرنامج العلمية الأكثر اكتمالا و حداثة في السوق.
بعد اجتياز التقييم، سيحصل الطالب عن طريق البريد العادي* مصحوب بعلم وصول مؤهل ال محاضرة الجامعية الصادرعن
TECH الجامعة التكنولوجية.

إن المؤهل الصادرعن TECH الجامعة التكنولوجية سوف يشير إلى التقدير الذي تم الحصول عليه في برنامج المحاضرة
الجامعية وسوف يفي بالمتطلبات التي عادة ما تُطلب من قبل مكاتب التوظيف ومسابقات التعيين ولجان التقييم
الوظيفي والمهني.

المؤهل العلمي: محاضرة جامعية في إدارة الجودة وسلامة الأغذية

طريقة: عبر الإنترنت

مدة: 6 أسابيع



المستقبل

الأشخاص

الصحة

الثقة

التعليم

المرشدون الأكاديميون المعلومات

الضمان

التدريس

الاعتماد الأكاديمي

المؤسسات

التعلم

المجتمع

الالتزام

التقنية

الابتكار

tech الجامعة
التكنولوجية

محاضرة جامعية

إدارة الجودة وسلامة الأغذية

« طريقة التدريس: عبر الإنترنت

« مدة الدراسة: 6 أسابيع

« المؤهل العلمي: TECH الجامعة التكنولوجية

« مواعيد الدراسة: وفقاً لوتيرتك الخاصة

« الامتحانات: عبر الإنترنت

محاضرة جامعية إدارة الجودة وسلامة الأغذية