

محاضرة جامعية

رقمنة نظام إدارة الجودة في الصناعات الغذائية



الجامعة
التكنولوجية **tech**

محاضرة جامعية

رقمنة نظام إدارة الجودة في الصناعات الغذائية

« طريقة التدريس: أونلاين

« مدة الدراسة: 6 أسابيع

« المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التكنولوجية

« عدد الساعات المخصصة للدراسة: 16 ساعات أسبوعياً

« مواعيد الدراسة: وفقاً لوتيرك الخاصة

« الامتحانات: أونلاين

رابط الدخول إلى الموقع الإلكتروني: www.techtitute.com/ae/nutrition/postgraduate-certificate/quality-management-system-digitalization-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

سيجد متخصصو التغذية في هذا البرنامج المهارات اللازمة لفهم عمليات الرقمنة في صناعة الأغذية وكيفية تحسينها لسلامة الأغذية. يمكن أن تعني الرقمنة تحسناً في أنظمة إدارة سلامة الأغذية والجودة ، لذلك من الضروري زيادة المعرفة في هذا المجال لأنه هو الذي يتم تنفيذه حالياً لمستقبل القطاع. بالإضافة إلى ذلك ، يتم تعزيز المعرفة الأساسية للطرق التقليدية لإدارة أنظمة الجودة في صناعة الأغذية ومزايا استخدام البرامج التجارية أو أدوات الكمبيوتر الداخلية المختلفة لزيادة كفاءة البرامج مثل تحليل المخاطر والنقاط الحرجة.



من خلال حالات محددة ، سيتفهم أخصائي التغذية تحسين تنفيذ الرقمنة في أنظمة إدارة الجودة في صناعة الأغذية والآفاق المستقبلية التي تنطوي عليها ، وتعزيز حياتهم المهنية بشكل أكبر



في هذا المحاضرة جامعية ستم وصف أهمية تطبيق الوسائط الرقمية والمنصات في أنظمة إدارة الجودة في صناعة الأغذية ، مع التركيز بشكل خاص على استراتيجيات الانتقال من النظام التقليدي إلى النظام الرقمي.

من أجل الفهم الصحيح لهذه القضايا ، يتم تحليل التعريفات الحالية لمعايير الجودة وسلامة الأغذية. بالإضافة إلى ذلك ، تم وصف تأثير المنصات الرقمية على أداء الهيئات التنظيمية الرئيسية على المستوى الدولي.

على مدار هذا البرنامج، سيتم تعزيز المعرفة الأساسية للطرق التقليدية لإدارة أنظمة الجودة في صناعة الأغذية ومزايا استخدام البرامج التجارية أو أدوات الكمبيوتر الداخلية المختلفة لزيادة كفاءة البرامج مثل تحليل المخاطر والنقاط الحرجة. يتم تقديم أمثلة على تنسيقات توثيق بروتوكولات البرامج المطلوبة مسبقاً، والتصاريح ، وتنسيقات التتبع ، وسجلات التحكم ، ووثائق التدقيق ، من بين أمور أخرى.

أخيراً، يتم تقديم دراسات حالة محددة حيث تعني الرقمنة تحسناً في أنظمة إدارة الجودة في صناعة الأغذية ، وتناقش أهمية المنصات الرقمية والاتجاهات المستقبلية لأنظمة إدارة الجودة وأنظمة سلامة الأغذية.

مدرسو هذا المحاضرة جامعية هم أساتذة جامعيون ومهنيون من مختلف التخصصات في الإنتاج الأولي، استخدام تقنيات تحليلية لمراقبة الجودة، الوقاية من التلوث العرضي، المقصود والاحتياطي، المخططات التنظيمية لشهادة سلامة الأغذية (سلامة الأغذية / تكامل الأغذية) وإمكانية التتبع (الدفاع الغذائي والاحتياط الغذائي / أصالة الطعام). إنهم خبراء في التشريعات واللوائح الغذائية المتعلقة بالجودة والسلامة ، والتحقق من صحة المنهجيات والعمليات ، ورقمنة إدارة الجودة ، والبحث والتطوير للأغذية الجديدة ، وأخيراً في تنسيق وتنفيذ مشاريع البحث + التطوير + الابتكار. كل هذا ضروري لتحقيق تدريب كامل ومتخصص مطلوب بشدة من قبل المتخصصين في قطاع الأغذية.

هذا المحاضرة جامعية في رقمنة نظام إدارة الجودة في الصناعات الغذائية يحتوي على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالا وحدائة في السوق. ومن أبرز ميزاته:

- ◆ تطوير حالات عملية مقدمة من قبل 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 عن رقمنة نظام إدارة الجودة في صناعة الأغذية
- ◆ التدريبات العملية حيث يتم إجراء عملية التقييم الذاتي لتحسين التعليم
- ◆ تركيزها الخاص على المنهجيات المبتكرة في رقمنة نظام إدارة الجودة 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



لا تفوت فرصة الحصول على هذا المحاضرة جامعية في رقمنة نظام إدارة الجودة في صناعة الأغذية. إنها فرصة مثالية للتقدم في حياتك المهنية”

سوف تكتشف أحدث البرامج التجارية لإدارة سلامة الأغذية.

اكتشف أكثر المنهجيات ابتكاراً في رقمنة أنظمة إدارة الجودة في صناعة الأغذية”

سيسمح لك هذا المحاضرة جامعية عبر الإنترنت بنسبة 100% بدمج دراستك مع عملك المهني بينما تعمق أخبار القطاع من حيث المنصات الرقمية.

يحتوي هذا البرنامج على متخصصين تغطي خبرتهم رقمنة نظام إدارة الجودة في صناعة الأغذية ، حيث عملوا وطوروا خطة الدراسة هذه المصممة حصرياً لأخصائيي التغذية.

محتوى الوسائط المتعددة خاصتها، الذي تم تطويره بأحدث التقنيات التعليمية ، سيسمح لمهنيي 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 رقمنة نظام إدارة الجودة في صناعة الأغذية ولديهم خبرة كبيرة.



02 الأهداف

تركز أهداف هذا البرنامج بشكل خاص على تمرين خبراء التغذية الذين يتعمقون في رقمنة نظام إدارة الجودة في صناعة الأغذية ، حتى يعرفوا العمليات التكنولوجية التي يتم تنفيذها. خلال البرنامج ، ستكتسب المهارات المطلوبة من قبل القطاع وستتعمق في المنصات التجارية المختلفة وأدوات الكمبيوتر الداخلية الموجودة لإدارة العمليات الغذائية. من ناحية أخرى، سوف تكون قادراً على دراسة معايير الجودة واللوائح الغذائية الحالية لرقمنة المنظمات المرجعية الدولية المختلفة ، مما يدفعك إلى مجال مهني متنوع ومزدهر.



أنت على بعد نقرة واحدة من التعرف على أحدث التطورات في الرقمنة في أنظمة
سلامة الأغذية في مجال التغذية"





الأهداف العامة



- ◆ تحليل مزايا الرقمنة في عمليات إدارة الجودة وسلامة الأغذية المعمول بها حالياً
- ◆ تطوير المعرفة المتخصصة حول المنصات التجارية المختلفة وأدوات تكنولوجيا المعلومات الداخلية لإدارة العمليات
- ◆ تحديد أهمية عملية الانتقال من نظام تقليدي إلى نظام رقمي في إدارة الجودة وسلامة الغذاء
- ◆ وضع استراتيجيات لرقمنة البروتوكولات والوثائق المتعلقة بإدارة عمليات الجودة وسلامة الأغذية المختلفة

أهداف عالية التخصص في برنامج تم إنشاؤه لتدريب أفضل المتخصصين في التغذية”



الأهداف الخاصة



- ◆ فحص معايير الجودة واللوائح الغذائية المعمول بها لرقمنة المنظمات المرجعية الدولية المختلفة
- ◆ تحديد البرامج التجارية الرئيسية واستراتيجيات تكنولوجيا المعلومات الداخلية التي تسمح بإدارة عمليات جودة وسلامة غذائية معينة
- ◆ وضع الاستراتيجيات المناسبة لنقل عمليات إدارة الجودة التقليدية إلى المنصات الرقمية
- ◆ حدد النقاط الرئيسية لعملية الرقمنة لبرنامج تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
- ◆ تحليل البدائل لتنفيذ برامج المتطلبات المسبقة وخطط تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة ومراقبة برامج التشغيل الموحدة
- ◆ تحليل أنسب البروتوكولات والاستراتيجيات للرقمنة في اتصالات المخاطر
- ◆ تطوير آليات الرقمنة لإدارة التدقيق الداخلي وتسجيل الإجراءات التصحيحية ومراقبة برامج التحسين المستمر



هيكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية

يحتوي هذا المحاضرة جامعية على خبراء بارزين في مجال رقمنة نظام إدارة الجودة في صناعة الأغذية وقد وضعوا خطة دراسية تتكيف مع قطاع التغذية ، حيث يعد هذا مطلباً من جانب عدد غير قليل من الشركات المنتمية لهذه الصناعة . قام المعلمون بتوحيد معرفتهم حول هذا الموضوع مع محترفين مرموقين آخرين ستجعل خبرتهم من السهل على الطالب تعلم المحتويات ومتابعة جدول الأعمال. كل هذا مع عنصر متعدد التخصصات ملحوظ بحيث يغطي أخصائي التغذية جميع المعارف المتعلقة بممارسة الرقمنة المطبقة على إدارة جودة الأغذية من نهج تخصصه.

سترافقك مجموعة كاملة من المحترفين ويرشدونك لتحقيق النجاح
في مهنتك"





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"



الإدارة

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)



الأساتذة

د. Velderrain Rodríguez, Gustavo Rubén

- ♦ دكتوراه في العلوم. مركز البحوث في الغذاء والتنمية، (CIAD) A.C
- ♦ عضو في النظام الوطني للباحثين في CONACyT (المكسيك)



الهيكل والمحتوى

تم إعداد محتوى هذا البرنامج بأخر التحديثات في قطاع الغذاء والطرق المستخدمة حالياً لإدارة جودة المنتجات المستهلكة ، أي الرقمنة. من خلال التقنيات الجديدة ، يتم تطبيق معايير أكثر صرامة لها تأثير إيجابي على معالجة وتحضير المنتجات الغذائية ، مما يضمن راحة بال المستهلكين. وبهذه الطريقة ، تم طرح هذا البرنامج الذي ينفذه الخبراء ، والذين سيخدم جدول أعمالهم الكامل أخصائي التغذية في مسيرته المهنية نحو هذا التخصص في القطاع، المطلوب بشدة بسبب إسقاطه على المدى الطويل.



مع هذا المحاضرة جامعية ، سوف تتقن الأدوات التكنولوجية
الجديدة التي يتم تنفيذها في ضوابط الجودة في صناعة الأغذية”



الوحدة النمطية 1. رقمنة نظام إدارة الجودة

- 1.1 معايير الجودة وتحليل المخاطر في صناعة المواد الغذائية
 - 1.1.1 المعايير الحالية للجودة وسلامة الغذاء
 - 2.1.1 عوامل الخطر الرئيسية في المنتجات الغذائية
- 2.1 "عصر الرقمنة" وتأثيرها على أنظمة سلامة الغذاء العالمية
 - 1.2.1 مبادرة سلامة الغذاء العالمية الدستور الغذائي
 - 2.2.1 تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP)
 - 3.2.1 معيار الأيزو 22000
- 3.1 البرمجيات التجارية لإدارة سلامة الأغذية
 - 1.3.1 استخدام الأجهزة الذكية
 - 2.3.1 البرمجيات التجارية لعمليات إدارة محددة
- 4.1 إنشاء منصات رقمية لدمج الفريق المسؤول عن تطوير برنامج تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
 - 1.4.1 المرحلة 1. التحضير والتخطيط
 - 2.4.1 المرحلة 2. تنفيذ برامج المتطلبات الأساسية للمخاطر ونقاط التحكم الحرجة لبرنامج تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
 - 3.4.1 المرحلة 3. تنفيذ الخطة
 - 4.4.1 المرحلة 4. التحقق من برنامج تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة والصيانة
- 5.1 رقمنة برامج المتطلبات المسبقة (PPR) في صناعة الأغذية- الانتقال من النظام التقليدي إلى النظام الرقمي
 - 1.5.1 عمليات الإنتاج الأولية
 - 1.1.5.1 الممارسات الصحية الجيدة
 - 2.1.5.1 ممارسات التصنيع الجيدة
 - 2.5.1 العمليات الاستراتيجية
 - 3.5.1 العمليات التشغيلية
 - 4.5.1 عمليات الدعم
- 6.1 منصات لرصد "إجراءات التشغيل الموحدة"
 - 1.6.1 تدريب الموظفين على توثيق إجراءات التشغيل الموحدة المحددة
 - 2.6.1 قنوات الاتصال ومراقبة وثائق إجراءات التشغيل الموحدة

- 7.1. بروتوكولات لإدارة الوثائق والتواصل بين الإدارات
 - 1.7.1. إدارة وثائق التتبع
 - 1.1.7.1. بروتوكولات منطقة الشراء
 - 2.1.7.1. إمكانية تتبع بروتوكولات استقبال المواد الخام
 - 3.1.7.1. إمكانية تتبع بروتوكولات المستودعات
 - 4.1.7.1. بروتوكولات منطقة العملية
 - 5.1.7.1. إمكانية تتبع بروتوكولات النظافة
 - 6.1.7.1. بروتوكولات جودة المنتج
 - 2.7.1. تنفيذ قنوات اتصال بديلة
 - 1.2.7.1. استخدام التخزين السحابي ومجلات الوصول المقيد
 - 2.2.7.1. تشفير الوثيقة لحماية البيانات
- 8.1. التوثيق والبروتوكولات الرقمية لعمليات التدقيق والتفتيش
 - 1.8.1. إدارة التدقيق الداخلي
 - 2.8.1. سجل العمل التصحيحي
 - 3.8.1. تطبيق "دورة دهنج"
 - 4.8.1. إدارة برامج التحسين المستمر
- 9.1. استراتيجيات للإبلاغ المناسب بشأن المخاطر
 - 1.9.1. بروتوكولات إدارة المخاطر والاتصال
 - 2.9.1. استراتيجيات الاتصال الفعال
 - 3.9.1. الإعلام العام واستخدام الشبكات الاجتماعية
- 10.1. دراسة حالات محددة للرقمنة ومزاياها في تقليل المخاطر في صناعة الأغذية
 - 1.10.1. مخاطر سلامة الغذاء
 - 2.10.1. مخاطر الاحتيال الغذائي
 - 3.10.1. مخاطر الدفاع الغذائي

سيسمح لك هذا التدريب بالتقدم في حياتك المهنية بطريقة مريحة

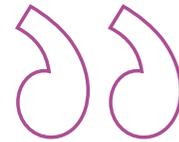


05 المنهجية

يقدم هذا البرنامج التدريبي طريقة مختلفة للتعليم. 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 ندرته 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.

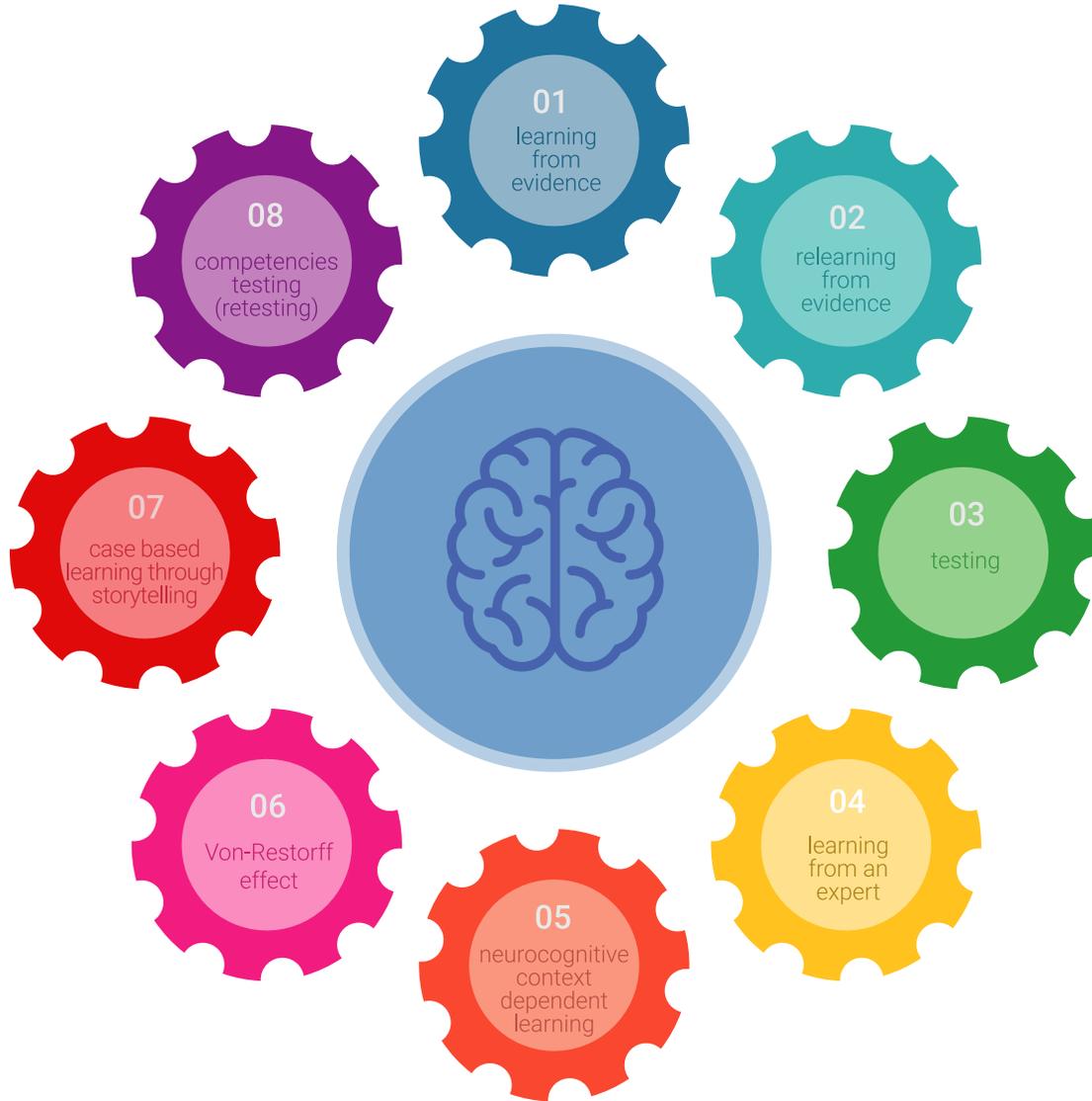
3.يتم تحقيق استيعاب أبسط وأكثر كفاءة للأفكار والمفاهيم ، وذلك بفضل نهج المواقف التي نشأت من الواقع.

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 العباء 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

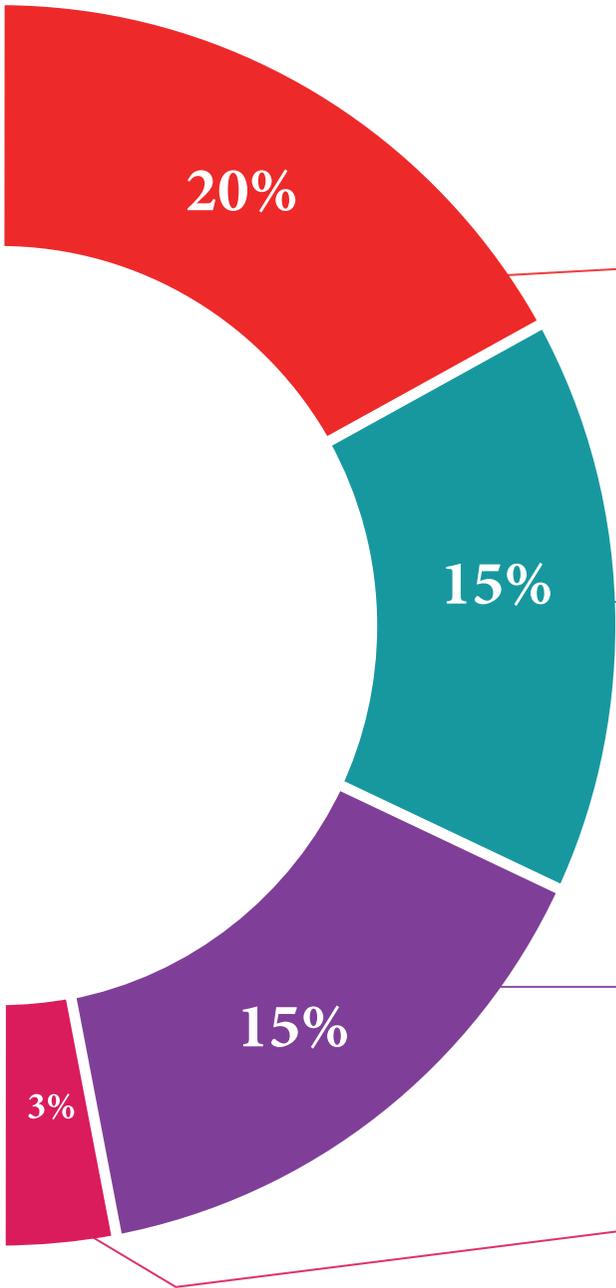
ستسمح لك إعادة التعلم بالتعلم بجهد أقل وأداء أكبر ، والمشاركة بشكل أكبر في تدريبك ، وتنمية الروح النقدية ، والدفاع عن الحجج والآراء المتناقضة: معادلة مباشرة للنجاح.

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



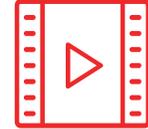
يقدم هذا البرنامج أفضل المواد التعليمية المعدة بعناية للمحترفين:



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



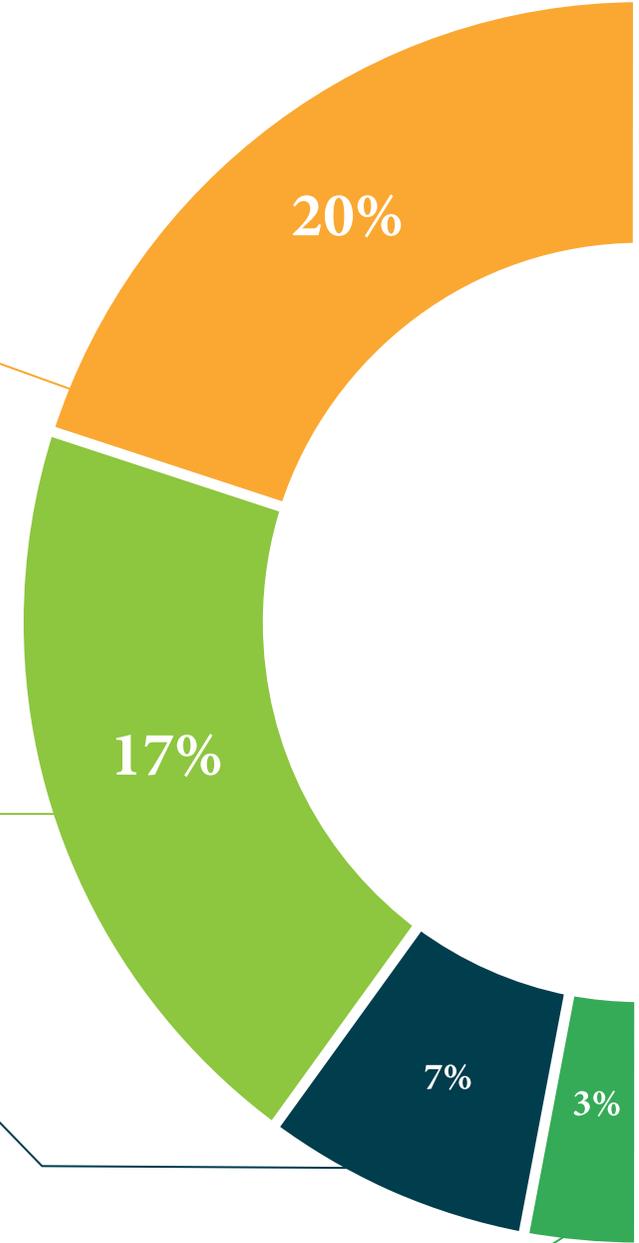
فصول الماجستير

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 رقمنة نظام إدارة الجودة في الصناعات الغذائية ، بالإضافة إلى التدريب الأكثر صرامة وحدائثه ، الحصول على محاضرة جامعية صادرة عن جامعة TECH التكنولوجية.



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



تحتوي درجة المحاضرة الجامعية في رقمنة نظام إدارة الجودة في الصناعات الغذائية على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالا وحدائة 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 رقمنة نظام إدارة الجودة في الصناعات الغذائية

عدد الساعات الدراسية المعتمدة: 150 ساعة





محاضرة جامعية

رقمنة نظام إدارة الجودة في الصناعات الغذائية

- « طريقة التدريس: أونلاين
- « مدة الدراسة: 6 أسابيع
- « المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التكنولوجية
- « عدد الساعات المخصصة للدراسة: 16 ساعات أسبوعيًا
- « مواعيد الدراسة: وفقًا لوتيرتك الخاصة
- « الامتحانات: أونلاين

محاضرة جامعية

رقمنة نظام إدارة الجودة في الصناعات الغذائية