

# محاضرة جامعية تحليل المخاطر في صناعة الأغذية





الجامعة  
التكنولوجية  
**tech**

## محاضرة جامعية تحليل المخاطر في صناعة الأغذية

- « طريقة التدريس: عبر الإنترنت
- « مدة الدراسة: 6 أسابيع
- « المؤهل العلمي: TECH الجامعة التكنولوجية
- « مواعيد الدراسة: وفقاً لوتيرتك الخاصة
- « الامتحانات: عبر الإنترنت

رابط الدخول الى الموقع الإلكتروني: [www.techtitude.com/ae/nutrition/postgraduate-certificate/risk-analysis-food-industry](http://www.techtitude.com/ae/nutrition/postgraduate-certificate/risk-analysis-food-industry)

# الفهرس

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

# المقدمة

مع تنامي الوعي الجمعي للمستهلكين بسلامة الأغذية وجودتها، فضلاً عن اللوائح الحكومية الأكثر تشدداً في هذا المجال، تواجه الشركات في قطاع الأغذية ضغوطاً متزايدة لضمان تميز منتجاتها. ولهذا السبب، فإن الطلب على المهنيين في هذا القطاع واسع النطاق، ومن خلال هذا البرنامج، سيتمكن الطلاب من التخصص بطريقة متقدمة والحصول على أفضل عروض العمل. وذلك بفضل المنهج الشامل الذي تضمنته جامعة TECH، حيث سيكتسب الطلاب معرفة متعمقة بتحليل المخاطر. هذا يعتمد على منهجية 001% عبر الإنترنت التي ستسمح لك بالتحكم بشكل أكبر في وقتك.





تأكد من سلامة الأغذية من خلال هذه المحاضرة  
الجامعية التي ستحدد فيها المخاطر في صناعة  
الأغذية وتصبح محترفاً مؤهلاً تأهيلاً عالياً

تحتوي المحاضرة الجامعية في تحليل المخاطر في صناعة الأغذية على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالاً وحدثاً في السوق. أبرز خصائصه هي:

- ♦ تطوير دراسات الحالة التي قدمها خبراء في تحليل المخاطر في صناعة 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 للجدل وأعمال التفكير الفردية
- ♦ توفير المحتوى من أي جهاز ثابت أو محمول متصل بالإنترنت

يعد تحليل المخاطر في صناعة الأغذية تخصصاً بالغ الأهمية لضمان سلامة صناعة الأغذية وحماية صحة المستهلكين. كما أنه يسمح أيضاً بمزيد من التحكم المتعمق في العمليات التي يتم تنفيذها أثناء إنتاج الغذاء، وبالتالي ضمان إنتاج منتجات عالية الجودة. ومع وضع ذلك في الاعتبار، فإن هيكل هذه المحاضرة الجامعية سيتيح للطالب اعتماد جميع الأدوات اللازمة للتفوق في هذا المجال.

سيكون ذلك ممكناً بفضل المنهج الكامل الذي تم تنظيم هذا البرنامج فيه والذي سيكتسب فيه الطالب تدريباً على العناصر الأكثر صلة التي يجب أخذها في الاعتبار عند تقييم عوامل الخطر. كما ستتم دراسة الأنواع المختلفة من المخاطر الغذائية، وتحليل مصدرها وردود الفعل التي تثيرها وتدابير التخفيف التي يجب تطبيقها على كل منها.

بالإضافة إلى ذلك، سيتم تناول المخاطر ذات المنشأ للأحيائي، من أجل تحديدها في بيئة مهنية والعمل بكفاءة لمواجهة آثارها. وبهذه الطريقة، سيتمكن المتدرب من زيادة مهاراته المهنية والحصول على الكفاءات الأكثر ملاءمة لتلبية المتطلبات الموجودة في هذا القطاع اليوم.

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 42 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.

قم بتطوير مهاراتك العملية في إدارة  
المخاطر في مجال صناعة الأغذية  
وزيادة فرصك الوظيفية"



لا حاجة للالتزام بجداول دراسية غير مرنة والقدرة على التعلم بالسرعة التي تناسبك هما ميزتان لهذا المؤهل.

ادفع بحياتك المهنية نحو التميز وكن خبيراً في تحليل المخاطر، وذلك بفضل هذا البرنامج 100% عبر الإنترنت.

واجه التحديات الموجودة في مجال سلامة الأغذية بثقة بفضل المعرفة التي ستكتسبها في هذه المحاضرة الجامعية"

البرنامج يضم في أعضاء هيئة تدريسه محترفين في مجال الطاقات المتجددة يصون في هذا التدريب خبرة عملهم، بالإضافة إلى متخصصين معترف بهم من الشركات الرائدة والجامعات المرموقة. وسيتيح محتوى البرنامج المتعدد الوسائط، والذي صيغ بأحدث التقنيات التعليمية، للمهني التعلم السياقي والموقعي، أي في بيئة محاكاة توفر تدريباً غامراً مبرمجاً للتدريب في حالات حقيقية. يركز تصميم هذا البرنامج على التعلم القائم على حل المشكلات، والذي المهني في يجب أن تحاول من خلاله حل المواقف المختلفة للممارسة المهنية التي تنشأ من خلاله. للقيام بذلك، سيحصل على مساعدة من نظام فيديو تفاعلي مبتكر من قبل خبراء مشهورين.



02

## الأهداف

الغرض الرئيسي من هذا البرنامج التعليمي هو إطلاع الطلاب على الفروق الفنية الدقيقة التي تشمل تحليل المخاطر وتعزيز كفاءاتهم المهنية في هذا المجال من خلال تزويدهم بتعريفات ملموسة تؤثر بشكل مباشر على هذا المجال. وهذا يمكن الطلاب من اكتساب الأدوات اللازمة لتطبيق ما تعلموه في بيئة العمل.





سيزودك هذا البرنامج بمعرفة متعمقة بالأمراض  
التي تنقلها الأغذية، بهدف وضع استراتيجيات  
لمنع انتشارها"

## الأهداف العامة



- ♦ اكتساب المعرفة الأساسية بعلم الأوبئة والوقاية منها
- ♦ معرفة وتمييز البارامترات الفيزيائية الكيميائية التي تؤثر على نمو الميكروبات في الغذاء
- ♦ التعرف على الطبيعة التفاضلية للكائنات الحية اللاخوية (الفيروسات والفيروسات الشكبية والبريونات) من حيث تركيبها وطريقة تكاثرها، فيما يتعلق بنماذج الخلايا حقيقية النواة وبدائيات النوى



هل تريد أن تبرز في صناعة الأغذية؟ هذه المحاضرة الجامعية في تحليل المخاطر هي أفضل فرصة للقيام بذلك. ابدأ الآن"

## الأهداف المحددة



- ♦ فهم العوامل التي تؤثر على نمو الميكروبات في المواد الغذائية المختلفة للاستهلاك البشري
- ♦ تحديد وتحليل وتقييم المخاطر البيولوجية والكيميائية والفيزيائية التي قد تحدث خلال جميع مراحل السلسلة الغذائية
- ♦ تحديد الكائنات الدقيقة والطفيليات الرئيسية المسؤولة عن الأمراض التي تنقلها الأغذية
- ♦ فهم وإدراك أهمية الصحة العامة للأمراض التي تنقلها الأغذية وتدابير المكافحة المطبقة في كل حالة
- ♦ معرفة كيفية استخدام الموارد المتاحة على شبكة الإنترنت في البحث عن المعلومات المتعلقة بإدارة سلامة الأغذية وتقييمها



# الهيكل والمحتوى

تم تطوير المنهج الأكاديمي لهذه المحاضرة الجامعية من قبل خبراء بارزين في مجال صناعة الأغذية، بهدف ضمان تعليم ممتاز للطلاب. وبهذه الطريقة، سيحصل الطلاب على تدريب كامل على المفاهيم التي تشمل تحليل المخاطر، بالإضافة إلى إتقان مفاهيم سلامة الأغذية. كل هذا، من خلال دراسة موارد الوسائط المتعددة وتحليل دراسات الحالة، سيضمن للطلاب تحسين مهاراتهم المهنية في هذا المجال.

أتقن طرق تقييم المخاطر التي تؤثر على عملية إنتاج  
الغذاء، وذلك بفضل هذا البرنامج"



## الوحدة 1. تحليل المخاطر في صناعة الأغذية

- 1.1. سلامة الغذاء ومبادئ تحليل المخاطر
  - 1.1.1. مفهوم الأمن الغذائي. الخلفية التاريخية
    - 1.1.1.1. المشاكل الأولى التي واجهتها في سلامة الأغذية
      - 2.1.1.1. الأزمات الغذائية
    - 2.1.1. التطورات في مجال الأمن الغذائي
      - 1.2.1.1. سلامة الأغذية في صناعة الأغذية
  - 3.1.1. تحليل المخاطر
    - 1.3.1.1. تعريف المخاطر وأصل المخاطر الغذائية
    - 2.3.1.1. الأخطار ذات المنشأ الحيوي
      - 3.3.1.1. أهم مصادر تلوث الأغذية
      - 4.3.1.1. البكتيريا والسعوم البكتيرية
    - 5.3.1.1. الأمراض الحيوانية المنشأ التي تنقلها الأغذية. مراقبة الأمراض الغذائية الحيوانية المنشأ والأمراض الغذائية التي يمكن الإبلاغ عنها
      - 4.1.1. الأمراض الناشئة والطائرة والجديدة التي تنقلها الأغذية: التكيف الميكروبي والعوامل البشرية المنشأ
      - 5.1.1. الوقاية والمكافحة: نظرية الحواجز وحفظ الأغذية
- 2.1. الأخطار البيولوجية في صناعة الأغذية: 1: الأمراض الحيوانية المنشأ المنقولة بالأغذية للمراقبة الوبائية
  - 1.2.1. الخصائص العامة: الأهمية الصحية، والانتشار، وعلم الأوبئة، وتدابير المكافحة
    - 1.1.2.1. داء البروسيلات
    - 2.1.2.1. مرض الدرن
    - 3.1.2.1. الليستيريا
    - 4.1.2.1. حمى Q
  - 2.2.1. منتجات أنواع العصيات سالبة الجرام: الأهمية الصحية والانتشار وعلم الأوبئة
    - 1.2.2.1. عصوية
    - 2.2.2.1. مطئية
  - 3.2.1. العصيات السالبة الكبيرة غير التناسلية: الأهمية الصحية والانتشار وعلم الأوبئة
    - 1.3.2.1. داء البكتيريا العظيمة
    - 2.3.2.1. داء السلمونيلات
    - 3.3.2.1. داء الشيغيلات
    - 4.3.2.1. الإشريكية القولونية
    - 5.3.2.1. يرسينية
    - 6.3.2.1. بكتيريا الضمة

- 3.1. المخاطر الحيوية في صناعة الأغذية: 2: الفيروسات والبريونات والطفيليات
  - 1.3.1. الفيروسات والبريونات: الخصائص العامة، والأهمية الصحية، والانتشار، وتدابير المكافحة والتخفيف من آثارها
    - 1.1.3.1. نوروفيروس
    - 2.1.3.1. فيروس روتا
    - 3.3.3.1. إلتهاب الكبد A
    - 4.3.3.1. التهاب الكبد E
    - 5.3.3.1. فيروس كورونا
    - 6.3.3.1. الاعتلال الدماغي الإسفنجي القابل للانتقال
  - 2.3.1. الطفيليات: الخصائص العامة، والأهمية الصحية، والانتشار، وتدابير المكافحة والتخفيف من آثارها
    - 1.2.3.1. أولي (كائن): داء المقوسات وجياردية وخفية الأبواغ
    - 2.2.3.1. ديدان أسطوانية دودة شعرية، متشاكسة، عوساء
    - 3.3.3.1. مثقوبات: شريطية (جنس)، متورقة، وجانبية المناسل، ومتفرع الخصية
  - 4.1. المخاطر ذات المنشأ اللاأحيائي في صناعة الأغذية 1
    - 1.4.1. تقييم مخاطر العوامل الكيميائية في الأغذية
      - 1.1.4.1. القيم الإرشادية القائمة على الصحة
      - 2.1.4.1. عوامل الأمان/عدم اليقين وعوامل التعديل الخاصة بالمواد الكيميائية
      - 3.1.4.1. LOEL/LOAEL، NOEL/NOAEL، مستوى التعرض ليس له تأثير
      - 4.1.4.1. الجرعة المرجعية الحادة
    - 2.4.1. المركبات الموجودة بشكل طبيعي في الطعام
      - 1.2.4.1. المنتجات السامة من أصل نباتي
      - 2.2.4.1. المنتجات السامة من أصل حيواني
      - 3.2.4.1. مسببات الحساسية
      - 4.2.4.1. تدابير الرقابة والتخفيف من الأثر
    - 3.4.1. المركبات المتولدة أثناء معالجة الأغذية
      - 1.3.4.1. الملوثات الناشئة أثناء عمليات إنتاج الأغذية: أكريلاميد
      - 2.3.4.1. المركبات المتولدة أثناء التخزين: الأمينات الحيوية المنشأ
      - 3.3.4.1. تقييم المعرض

- 5.1. المعاطر ذات المنشأ الأحيائي في صناعة الأغذية 2
- 1.5.1. الملوثات البيئية والنفايات الناتجة عن الإنتاج الأولي
- 1.1.5.1. معادن ثقيلة
- 2.1.5.1. الملوثات العضوية الثابتة
- 3.1.5.1. مبيدات حشرية
- 4.1.5.1. المنتجات الطبية للاستخدام البيطري
- 5.1.5.1. تقييم المعرض
- 2.5.1. تدابير الرقابة والتخفيف من الآثار
- 3.5.1. الملوثات المضافة أثناء عمليات إنتاج الأغذية
- 1.3.5.1. الإضافات الغذائية
- 2.3.5.1. مساعدات المعالجة التكنولوجية
- 3.3.5.1. مواد في تواصل مع الطعام
- 4.5.1. تدابير الرقابة والتخفيف من الآثار
- 6.1. خطط أخذ العينات ووضع المعايير الجرثومية في صناعة الأغذية
- 1.6.1. متطلبات أخذ العينات الأساسية
- 2.6.1. خطة أخذ العينات وأخطاء أخذ العينات
- 3.6.1. حفظ العينات ونقلها وتخزينها
- 1.3.6.1. دليل أخذ العينات المختبرية وتسجيلها
- 4.6.1. أمثلة تطبيقية لتحليل المخاطر في صناعة الأغذية
- 7.1. أنظمة إدارة سلامة الأغذية في صناعة الأغذية
- 1.7.1. مقدمة في إدارة السلامة
- 2.7.1. خطط المتطلبات الأساسية
- 1.2.7.1. مفهوم المتطلبات الأساسية والخصائص
- 2.2.7.1. خطة التحكم في المياه
- 3.2.7.1. خطة مراقبة المورد
- 4.2.7.1. خطة تنظيف وتعقيم المرافق والمعدات وتعقيهما
- 5.2.7.1. خطة مكافحة الآفات
- 6.2.7.1. خطة تدريب ومراقبة المتعاملين والنظافة الشخصية
- 7.2.7.1. خطة صيانة المعدات
- 8.2.7.1. خطة التتبع
- 3.7.1. تنفيذ برنامج تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
- 1.3.7.1. الأنشطة التمهيديـة
- 2.3.7.1. مبادئ خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
- 8.1. "Food Defense" الدفاع الغذائي " كإجراء لحماية صناعة الأغذية
- 1.8.1. الأساس المنطقي لخطة الدفاع عن الأغذية "Food Defense" في صناعة الأغذية
- 2.8.1. الاختلافات وأوجه التشابه بين الأمن الغذائي والدفاع الغذائي
- 3.8.1. وضع وتنفيذ خطة الدفاع عن الأغذية "Food Defense"
- 4.8.1. إدارة الأزمات الغذائية في الصناعة
- 9.1. تقييم المخاطر وتقدير أهداف سلامة الأغذية
- 1.9.1. مقدمة في تقييم المخاطر
- 2.9.1. المستوى المقبول من حماية المستهلك
- 3.9.1. تحديد أهداف الأمن الغذائي
- 4.9.1. العلاقة بين مكتب الخدمات المالية والتقييم الكمي للمخاطر
- 5.9.1. إنشاء مكتب خدمات الرقابة المالية على أساس التقييم الكمي للمخاطر
- 10.1. مفاهيم جديدة في إدارة سلامة الأغذية: المستوى الكافي من الحماية وهدف سلامة الأغذية
- 1.10.1. مقدمة في إدارة سلامة الأغذية
- 2.10.1. مستوى الحماية المناسب. (Appropriated Level of Protection, ALOP)
- 3.10.1. هدف سلامة الأغذية (Food Safety Objective, FSO) والمفاهيم الأخرى ذات الصلة (أهداف الأداء Performance Objectives PO)
- 4.10.1. العلاقة بين مستوى الحماية المناسب وهدف سلامة الأغذية



اكتشف طريق النجاح في صناعة  
الأغذية مع هذه المحاضرة الجامعية  
في تحليل المخاطر"

# المنهجية

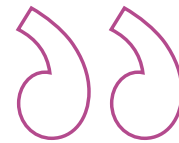
يقدم هذا البرنامج التدريبي طريقة مختلفة للتعلم، فقد تم تطوير منهجيتنا من خلال أسلوب التعليم المرتكز على التكرار: *Relearning* أو ما يعرف بمنهجية إعادة التعلم.

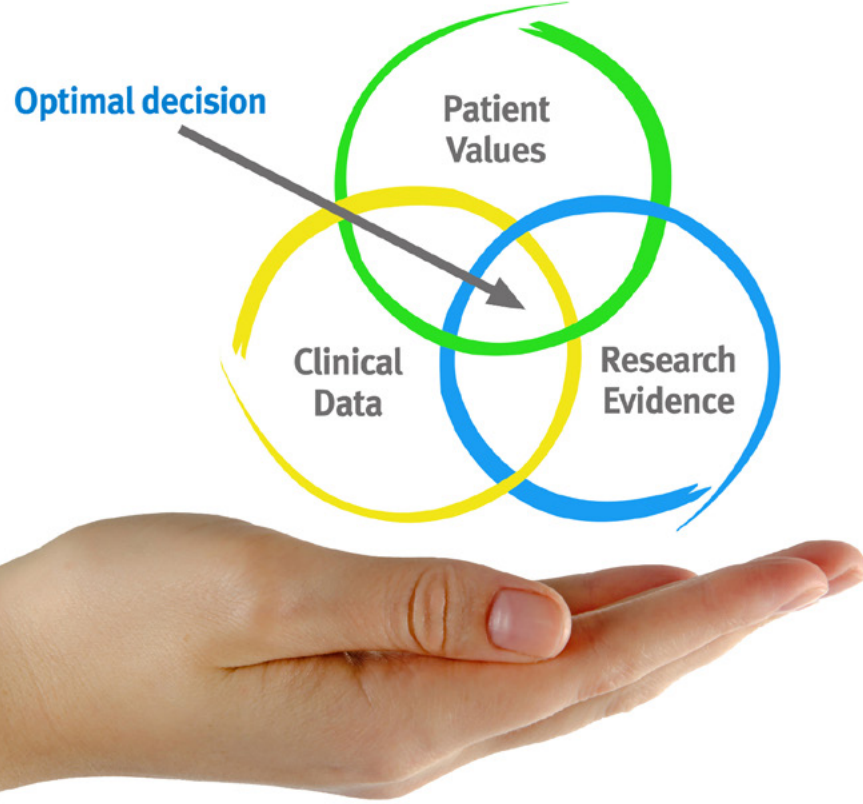
يتم استخدام نظام التدريس هذا، على سبيل المثال، في أكثر كليات الطب شهرة في العالم، وقد تم اعتباره أحد أكثر المناهج فعالية في المنشورات ذات الصلة مثل مجلة نيو إنجلند الطبية (*New England Journal of Medicine*).





اكتشف منهجية *Relearning* (منهجية إعادة التعلم)، وهي نظام يتخلّى 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 المحاكاة بناءً على مرضى حقيقيين وسيتم 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 للمريض، 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.

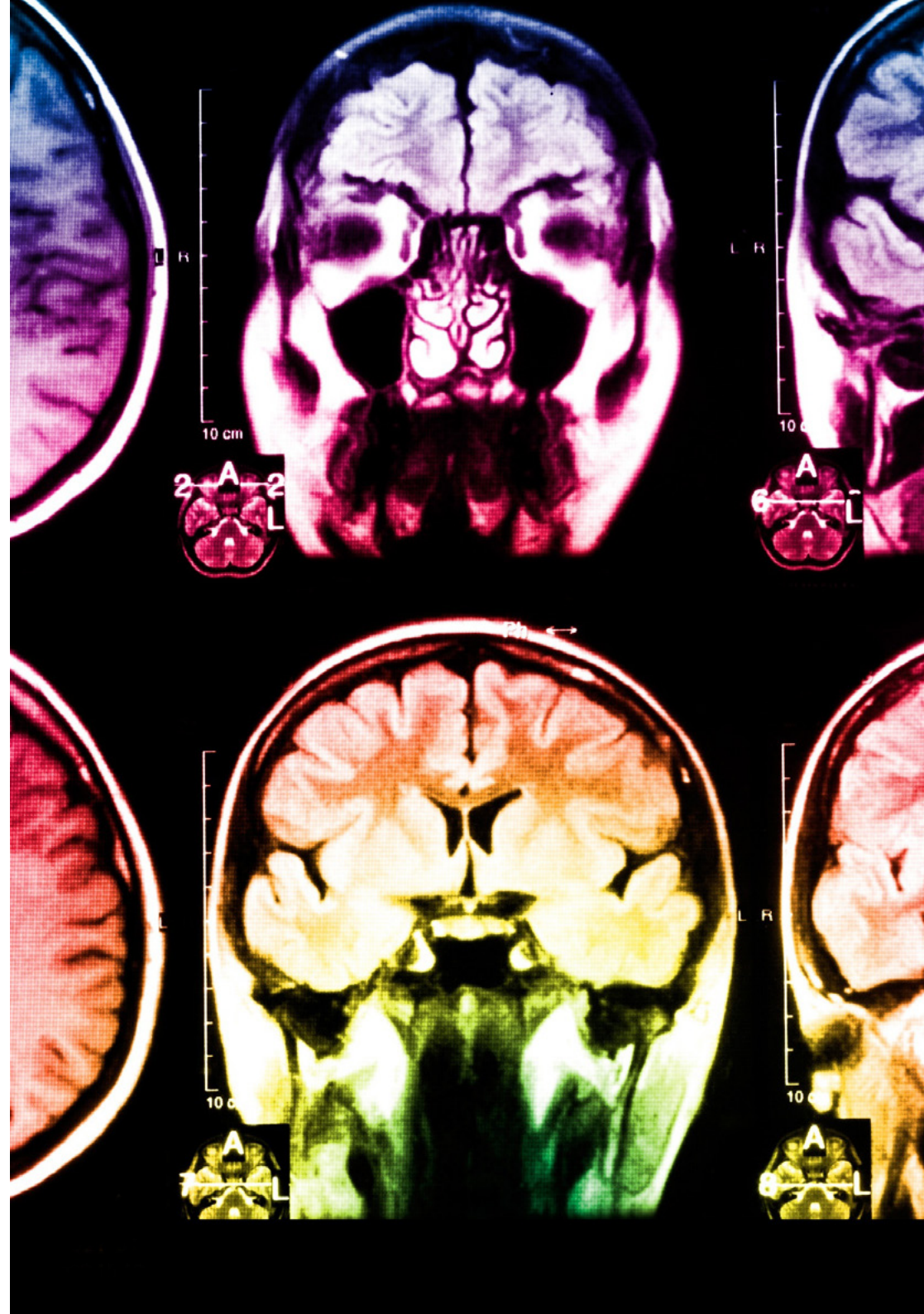
في طليعة المناهج التربوية في العالم، تمكنت منهجية إعادة التعلم من تحسين مستويات الرضا العام للمهنيين، الذين أكملوا دراساتهم، فيما يتعلق بمؤشرات الجودة لأفضل جامعة عبر الإنترنت في البلدان الناطقة بالإسبانية (جامعة كولومبيا).

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

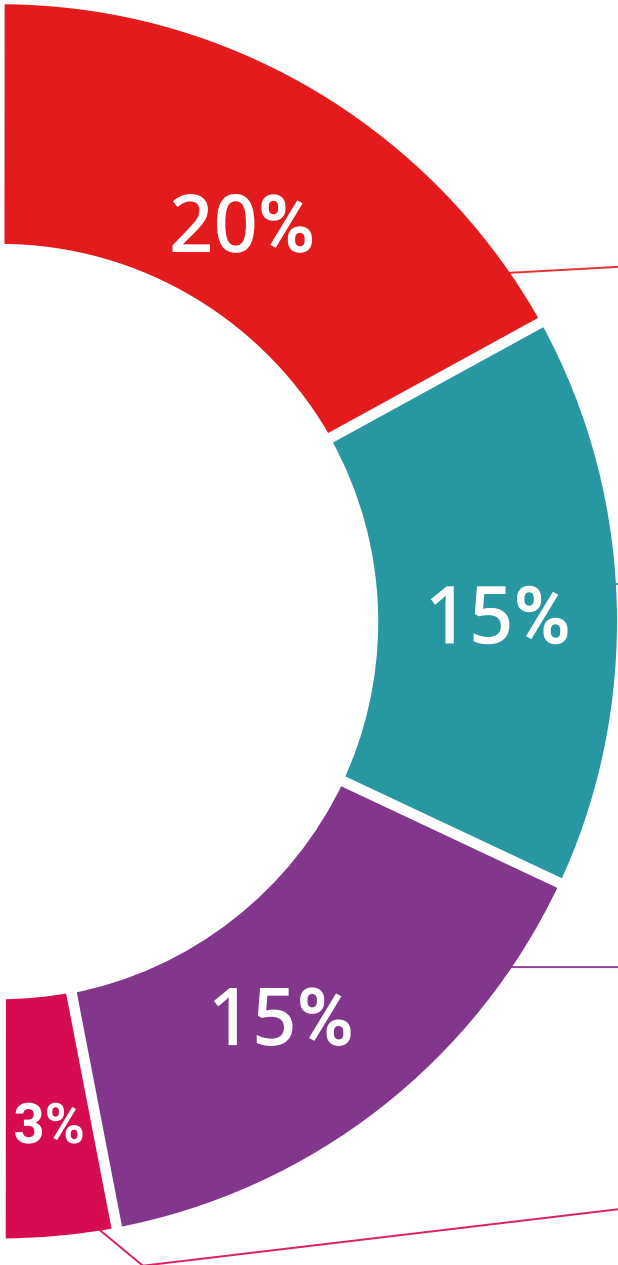


يقدم فريق جامعة TECH المحتويات بطريقة جذابة وديناميكية في أقراص الوسائط المتعددة التي تشمل الملفات الصوتية والفيديوهات والصور والرسوم البيانية والخرائط المفاهيمية من أجل تعزيز المعرفة. اعترفت شركة مايكروسوفت بهذا نظام التأهيل الفريد لتقديم محتوى الوسائط المتعددة على أنه "قصة نجاح أوروبية".

#### 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.



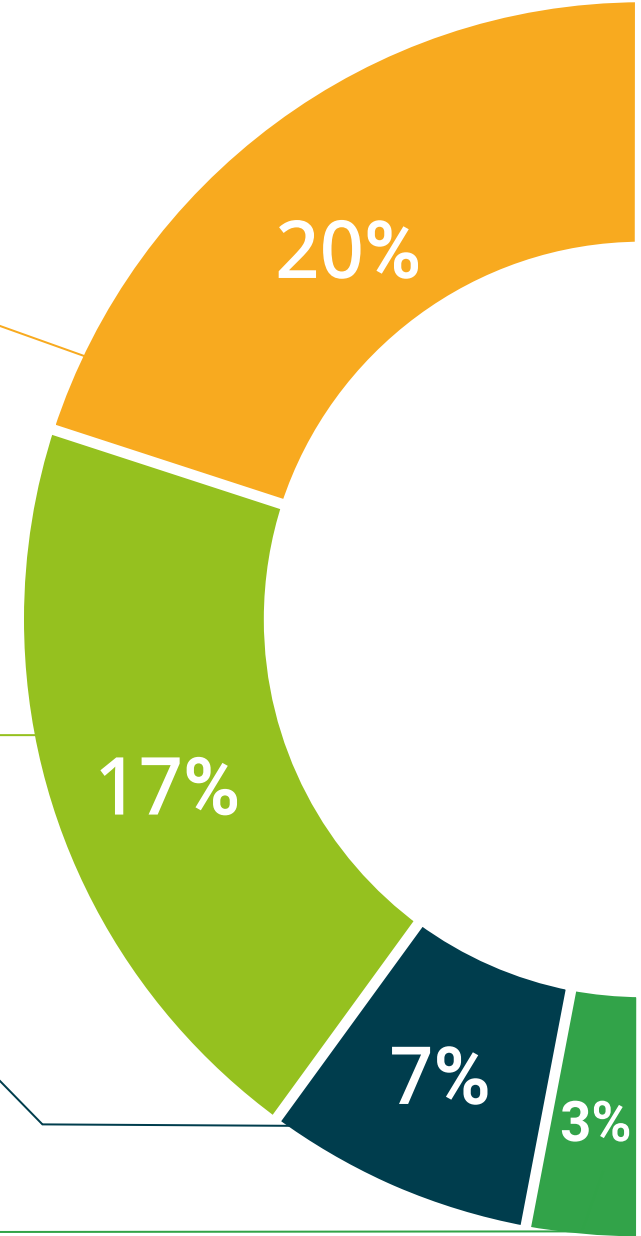
### المحاضرات الرئيسية

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 تحليل المخاطر في صناعة الأغذية، بالإضافة إلى التدريب الأكثر دقة وتحديثًا، الوصول إلى درجة الماجستير الصادرة عن TECH الجامعة التكنولوجية.





اجتاز هذا البرنامج بنجاح واحصل على مؤهل علمي دون الحاجة إلى السفر أو القيام بأية إجراءات مرهقة"



هذه محاضرة جامعية في تحليل المخاطر في صناعة الأغذية على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالا وحدائثة في السوق.

بعد اجتياز التقييم، سيحصل الطالب عن طريق البريد العادي\* مصحوب بعلم وصول مؤهل محاضرة جامعية الصادر عن **TECH الجامعة التكنولوجية**.

إن المؤهل الصادر عن **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 تحليل المخاطر في صناعة الأغذية

اطريقة: عبر الإنترنت

مدة: 6 أسابيع



tech الجامعة  
التيكنولوجية

## محاضرة جامعية

### تحليل المخاطر في صناعة الأغذية

- « طريقة التدريس: عبر الإنترنت
- « مدة الدراسة: 6 أسابيع
- « المؤهل العلمي: TECH الجامعة التكنولوجية
- « مواعيد الدراسة: وفقاً لوتيرتك الخاصة
- « الامتحانات: عبر الإنترنت

# محاضرة جامعية تحليل المخاطر في صناعة الأغذية