

محاضرة جامعية

رقمنة الصناعة 4.0 في إدارة الجودة لأخصائي التغذية



الجامعة
التكنولوجية
tech

محاضرة جامعية

رقمنة الصناعة 4.0 في إدارة الجودة لأخصائي التغذية
نمط الدراسة: أون لاين

« طريقة التدريس: أونلاين

« مدة الدراسة: 3 شهر

« المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التكنولوجية

« عدد الساعات المخصصة للدراسة: 16 ساعات أسبوعيًا

« مواعيد الدراسة: وفقًا لوتيرتك الخاصة

« الامتحانات: أونلاين

الفهرس

02

الأهداف

صفحة 8

01

المقدمة

صفحة 4

05

المنهجية

صفحة 22

04

الهيكل والمحتوى

صفحة 18

03

هيكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية

صفحة 12

06

المؤهل العلمي

صفحة 30

المقدمة

لقد غزت التكنولوجيا جميع القطاعات تقريباً، ولم يتم استثناء قطاع الأغذية، لذلك، من الأهمية بمكان أن يتم تدريب خبراء التغذية لتحمل التحديات الجديدة للمهنة بنجاح. بهذا المعنى، يمكن أن تعني الرقمنة تحسّيناً في أنظمة إدارة سلامة الأغذية والجودة، لذلك من الضروري زيادة المعرفة في هذا المجال. اغتنم الفرصة واكتسب معرفة قوية في هذا المجال ستسمح لك بأن تصبح محترفاً ناجحاً.

هذا التدريب هو أفضل خيار يمكنك أن تجده لتتخصص في سلامة الغذاء في مجال التغذية
وتحديث معلوماتك "



أثبتت الأزمات الغذائية التي حدثت في العقود الأخيرة على المستوى الأوروبي والعالمي الحاجة إلى أنظمة لتعريف وتحديد وسحب تلك المنتجات التي يمكن أن تشكل خطراً على سلامة الأغذية وخطراً على صحة السكان. إن التزام جميع الشركات في قطاع الأغذية بوضع خطة لسلامة الأغذية تتضمن جميع مبادئ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة الواردة في الدستور الغذائي يجعل من الضروري معرفة كل مرحلة من مراحل نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، بما في ذلك إمكانية تتبع الدفعات ، لجزء من أعضاء فريق قسم الجودة.

لهذا السبب ، يوفر دبلوم رقمته الصناعة 4.0 في إدارة الجودة لأخصائيي التغذية للمهنيين أساساً متيناً ومهارات وقدرات تسمح لهم بتطوير وتنفيذ خطة تتبع في الصناعات الغذائية المختلفة في هذا القطاع.

بالإضافة إلى ذلك ، يصف هذا التدريب أيضاً 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. تتمثل إحدى نقاط القوة الأخرى لهذا التدريب في تقديم دراسات حالة محددة حيث تعني الرقمنة تحسيناً في أنظمة إدارة الجودة في صناعة الأغذية.

مدرسو هذا البرنامج 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 التنوع (الدفاع الغذائي و الاحتياطي الغذائي / أصالة الطعام)، وفي رقمنة إدارة الجودة.

إنه مشروع تعليمي ملتزم بتدريب مهنيين ذوي جودة عالية. برنامج مصمم من قبل محترفين متخصصين في كل موضوع محدد يواجهون تحديات جديدة كل يوم.

هذا محاضرة جامعية في رقمنة الصناعة 4.0 في إدارة الجودة لأخصائيي التغذية يحتوي على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالا وحدائثة في السوق. ومن أبرز الميزات في هذا البرنامج:

- ◆ 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
- ◆ أحدث التطورات والأخبار في رقمنة الصناعة 4.0
- ◆ في إدارة الجودة والسلامة
- ◆ التدريبات العملية حيث يتم إجراء عملية التقييم الذاتي لتحسين التعليم
- ◆ تركيزها الخاص على المنهجيات المبتكرة في رقمنة الصناعة 4.0
- ◆ 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

أفضل معرفة بالسوق في مجال رقمنة الصناعات
الغذائية ، مكثفة في تدريب جامعي متكامل ”



يحتوي هذا التدريب على أفضل المواد التعليمية ، والتي ستتيح لك دراسة سياقية تسهل التعلم.

ستسمح لك شهادة الدبلوم عبر الإنترنت بنسبة 100% بدمج دراستك مع عملك المهني مع زيادة معرفتك في هذا المجال.

أنت على بعد خطوة واحدة من زيادة معرفتك ورفع مهاراتك كخبير تغذية إلى المستوى التالي”

تضم في هيئة التدريس مهنيين ينتمون إلى مجال سلامة الغذاء في مجال التغذية ، والذين يصبوا في هذا التدريب خبرة عملهم ، بالإضافة إلى متخصصين معترف بهم من جمعيات مرجعية وجامعات مرموقة.

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 تُطرح. للقيام بذلك ، سيحصل المحترف على مساعدة من نظام فيديو تفاعلي جديد تم إنشاؤه بواسطة خبراء معترف بهم في رقمنة الصناعة 4.0 في إدارة الجودة والسلامة لأخصائي التغذية من ذوي الخبرة الكبيرة.



02 الأهداف

يهدف برنامج رقمنة الصناعة 4.0 في إدارة الجودة لأخصائيي التغذية إلى تسهيل أداء المحترفين بأحدث التطورات وأكثرها ابتكاراً في قطاع مزدهر. كل هذا بطريقة عملية حصرية، من خلال المحتويات النظرية والعملية الأكثر اكتمالاً في هذا القطاع. وبالمثل، خلال هذا الدبلوم، سيتناول المحترف التدخلات الرئيسية للمتخصص في مجال السلامة الغذائية. سيسمح لك ذلك بتحسين مهاراتك وزيادتها في هذا الصدد، مع التأكد من أنك تقوم بتنفيذ البروتوكولات بأكثر الطرق فعالية وأماناً.



هذا هو الخيار الأفضل للتعرف على أهم التطورات في مجال سلامة الغذاء في مجال
التغذية "





- ◆ تحليل الأساسيات والمتطلبات واللوائح والأدوات الرئيسية المستخدمة في تتبع النقاط المختلفة للسلسلة الغذائية
- ◆ تحليل النظام الذي يسمح بإقامة علاقة بين المنتج الغذائي وأصل مكوناته وعملية التصنيع والتوزيع
- ◆ تقييم عمليات صناعة الأغذية لتحديد تلك العناصر التي لا تفي بالمتطلبات المحددة لضمان سلامة الغذاء وصحة المستهلك
- ◆ تطوير القواعد التطبيقية للمراحل المختلفة لنظام التتبع في الشركات العاملة في قطاع الأغذية
- ◆ 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 المحددة



- ◆ تعريف الخلفية اللوجستية والتتبع.
- ◆ فحص الأنواع المختلفة لإمكانية التتبع ونطاق التطبيق.
- ◆ تحليل مبادئ ومتطلبات وتدابير التشريعات الغذائية في سياق التتبع.
- ◆ تحديد نطاق تطبيق التتبع في طبيعته الإلزامية.
- ◆ تحليل إمكانية التتبع المختلفة وأنظمة تحديد الدُفعات.
- ◆ تحديد وتعريف مسؤولية مختلف أعضاء السلسلة الغذائية من حيث إمكانية التتبع.
- ◆ وصف هيكل وتنفيذ خطة التتبع.
- ◆ تحديد واكتشاف الأدوات الرئيسية لتحديد الدفعات.
- ◆ وضع إجراءات لتحديد مكان المنتجات وتثبيتها وسحبها في حالة وقوع حوادث.
- ◆ تحديد وتحليل وشرح العملية اللوجستية في كل نقطة من نقاط السلسلة الغذائية.
- ◆ 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 (HACCP).
- ◆ تحليل البدائل لتنفيذ برامج المتطلبات المسبقة (PPR) وخطط HACCP ومراقبة برامج التشغيل الموحدة.
- ◆ تحليل أنسب البروتوكولات والاستراتيجيات للرقمنة في اتصالات المخاطر.
- ◆ تطوير آليات لرقمنة إدارة التدقيق الداخلي وتسجيل الإجراءات التصحيحية ومراقبة برامج التحسين المستمر.



هيكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية

يتضمن البرنامج في هيئة التدريس خبراء مرجعيين في سلامة الأغذية في مجال التغذية يصوبوا في هذا التدريب تجربة عملهم []
بالإضافة إلى ذلك ، يشارك متخصصون مشهورون آخرون في تصميمه وإعداده ، واستكمال البرنامج بطريقة متعددة التخصصات [] كل
هذا بهدف تدريب أخصائي التغذية ومنحه الأدوات الأكاديمية اللازمة لممارستها في هذا المجال مع ضمانات أكبر للنجاح []



اجتمع المحترفون الرئيسيون في هذا المجال ليعلموك الابتكارات الرئيسية في مجال سلامة الأغذية في مجال التغذية "



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 أوفييدو)
- ♦ مهندس أغذية ، بكالوريوس في علوم وتكنولوجيا الأغذية (CYTA)
- ♦ خبير إدارة جودة الغذاء ISO 22000
- ♦ مدرس متخصص في جودة الغذاء وسلامته ، مركز تدريب ميركامريد (CFM)



الأستاذة

د. Velderrain Rodríguez, Gustavo Rubén

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

د. Colina Coca, Clara

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

أ. Escandell Clapés, Erica

- ♦ رئيس قسم الجودة وسلامة الأغذية في صناعة اللحوم مجموعة (2015 SUBIRATS إلى الوقت الحاضر)
- ♦ بكالوريوس في علوم وتكنولوجيا الأغذية. (جامعة فيك)
- ♦ ماجستير في تطوير الغذاء والابتكار
- ♦ دبلوم في التغذية البشرية وعلم التغذية



HACCP

HAZARD ANALYSIS
AND CRITICAL CONTROL POINTS

الهيكل والمحتوى

تم تصميم هيكل المحتويات من قبل أفضل المتخصصين في هذا القطاع ، مع خبرة واسعة ومكانة معترف بها في المهنة ، مدعومة بحجم الحالات التي تمت مراجعتها ودراستها وتشخيصها ، مع قيادة واسعة من التقنيات الجديدة المطبقة على السلامة الغذائية. هذا الفريق ، الذي يدرك أهمية التدريب في هذا المجال ، صمم خلاصة المحتويات الأكثر اكتمالاً وحدائثة للمحتوى والأنشطة العملية في هذا القطاع بهدف أن يكتسب خبراء التغذية الأدوات اللازمة لتنفيذ ممارساتهم اليومية بنجاح.



هذا الدبلوم في رقمنة الصناعة 4.0 في إدارة الجودة لأخصائي التغذية يحتوي على
البرنامج العلمي الأكثر اكتمالا وحدائة في السوق"



الوحدة 1. الخدمات اللوجستية وتتبع الدفعات

- 3.5.1. السجلات
 - 1.3.5.1. تسجيل تحديد المواد الخام والمواد الأخرى
 - 2.3.5.1. تسجيل تجهيز الغذاء
 - 3.3.5.1. سجل تعريف المنتج النهائي
 - 4.3.5.1. سجل نتائج الفحوصات المنفذة
 - 5.3.5.1. فترة حفظ السجلات
- 6.1. إدارة الحوادث وسحب المنتج واستعادته وشكاوى العملاء
 - 1.6.1. خطة إدارة الحوادث
 - 2.6.1. إدارة شكاوى العملاء
- 7.1. سلاسل التوريد أو "سلسلة التوريد"
 - 1.7.1. تعريف
 - 2.7.1. مراحل سلسلة التوريد
 - 3.7.1. اتجاهات سلسلة التوريد
- 8.1. الخدمات اللوجستية
 - 1.8.1. العملية اللوجستية
 - 2.8.1. سلسلة التوريد والخدمات اللوجستية
 - 3.8.1. التعبئة
 - 4.8.1. التغليف
- 9.1. طرق ووسائل النقل
 - 1.9.1. مفهوم النقل
 - 2.9.1. وسائل النقل ومزاياها وعيوبها
- 10.1. لوجستيات المنتجات الغذائية
 - 1.10.1. سلسلة التبريد
 - 2.10.1. منتجات قابلة للتلف
 - 3.10.1. منتجات قابلة للتلف

- 1.1. مقدمة في التتبع
 - 1.1.1. خلفية نظام التتبع
 - 2.1.1. مفهوم التتبع
 - 2.1.1. أنواع التتبع
 - 3.1.1. نظم المعلومات
 - 4.1.1. مزايا التتبع
- 2.1. الإطار القانوني للتتبع. الجزء I
 - 1.2.1. مقدمة
 - 2.2.1. التشريعات الأفقية المتعلقة بإمكانية التتبع
 - 3.2.3. التشريعات العمودية المتعلقة بإمكانية التتبع
- 3.1. الإطار القانوني للتتبع. الجزء II
 - 1.3.1. التطبيق الإلزامي لنظام التتبع
 - 2.3.1. أهداف نظام التتبع
 - 3.3.1. المسؤوليات القانونية
 - 4.3.1. نظام الجزاءات
- 4.1. تنفيذ خطة التتبع
 - 1.4.1. مقدمة
 - 2.4.1. المراحل السابقة
 - 3.4.1. خطة التتبع
 - 4.4.1. نظام تعريف المنتج
 - 5.4.1. طرق فحص النظام
- 5.1. أدوات لتحديد المنتج
 - 1.5.1. الأدوات البدوية
 - 2.5.1. أدوات آلية
- 1.2.5.1. الباركود EAN
- 2.2.5.1. RFID// EPC

الوحدة 2. رقمنة نظام إدارة الجودة

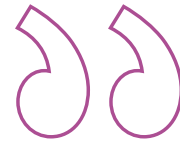
- 1.2. معايير الجودة وتحليل المخاطر في صناعة المواد الغذائية
 - 1.1.2. المعايير الحالية للجودة وسلامة الغذاء
 - 2.1.2. عوامل الخطر الرئيسية في المنتجات الغذائية
 - 2.2. "عصر الرقمنة" وتأثيرها على أنظمة سلامة الغذاء العالمية
 - 1.2.2. مبادرة سلامة الغذاء العالمية الدستور الغذائي
 - 2.2.2. تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP)
 - 3.2.2. معيار الأيزو 22000
 - 3.2. البرمجيات التجارية لإدارة سلامة الأغذية
 - 1.3.2. استخدام الأجهزة الذكية
 - 2.3.2. البرمجيات التجارية لعمليات إدارة محددة
 - 4.2. إنشاء منصات رقمية لدمج الفريق المسؤول عن تطوير برنامج تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة.
 - 1.4.2. المرحلة 1. التحضير والتخطيط
 - 2.4.2. المرحلة 2. تنفيذ برامج المتطلبات الأساسية للمخاطر ونقاط التحكم الحرجة لبرنامج تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
 - 3.4.2. المرحلة 3. تنفيذ الخطة
 - 4.4.2. المرحلة 4. التحقق من برنامج تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة والصيانة
 - 5.2. رقمنة برامج المتطلبات المسبقة (PPR) في صناعة الأغذية- الانتقال من النظام التقليدي إلى النظام الرقمي
 - 1.5.2. عمليات الإنتاج الأولية
 - 1.1.5.2. الممارسات الصحية الجيدة
 - 2.1.5.2. ممارسات التصنيع الجيدة
 - 2.5.2. العمليات الاستراتيجية
 - 3.5.2. العمليات التشغيلية
 - 4.5.2. عمليات الدعم
 - 6.2. منصات لرصد "إجراءات التشغيل الموحدة"
 - 1.6.2. تدريب الموظفين على توثيق إجراءات التشغيل الموحدة المحددة
 - 2.6.2. قنوات الاتصال ومراقبة وثائق إجراءات التشغيل الموحدة
- 7.2. بروتوكولات لإدارة الوثائق والتواصل بين الإدارات
 - 1.7.2. إدارة وثائق التتبع
 - 1.1.7.2. بروتوكولات منطقة الشراء
 - 2.1.7.2. إمكانية تتبع بروتوكولات استقبال المواد الخام
 - 3.1.7.2. إمكانية تتبع بروتوكولات المستودعات
 - 4.7.1.2. بروتوكولات منطقة العملية
 - 5.7.1.2. إمكانية تتبع بروتوكولات النظافة
 - 6.7.1.2. بروتوكولات جودة المنتج
 - 2.7.2. تنفيذ قنوات اتصال بديلة
 - 1.2.7.2. استخدام التخزين السحابي ومجلدات الوصول المقيد
 - 2.2.7.2. تشفير الوثيقة لحماية البيانات
 - 8.2. التوثيق والبروتوكولات الرقمية لعمليات التدقيق والتفتيش
 - 1.8.2. إدارة التدقيق الداخلي
 - 2.8.2. سجل العمل التصحيحي
 - 3.8.2. تطبيق "دورة دهنج"
 - 4.8.2. إدارة برامج التحسين المستمر
 - 9.2. استراتيجيات للإبلاغ المناسب بشأن المخاطر
 - 1.9.2. بروتوكولات إدارة المخاطر والاتصال
 - 2.9.2. استراتيجيات الاتصال الفعال
 - 3.9.2. الإعلام العام واستخدام الشبكات الاجتماعية
 - 10.2. دراسة حالات محددة للرقمنة ومزاياها في تقليل المخاطر في صناعة الأغذية
 - 1.10.2. مخاطر سلامة الغذاء
 - 2.10.2. مخاطر الاحتيايل الغذائي
 - 3.10.2. مخاطر الدفاع الغذائي

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.

تقع في الطليعة التربوية العالمية ، تمكنت طريقة إعادة التعلم من تحسين مستويات الرضا العالمية للمهنيين الذين أنهوا دراستهم ، فيما يتعلق
مؤشرات 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.

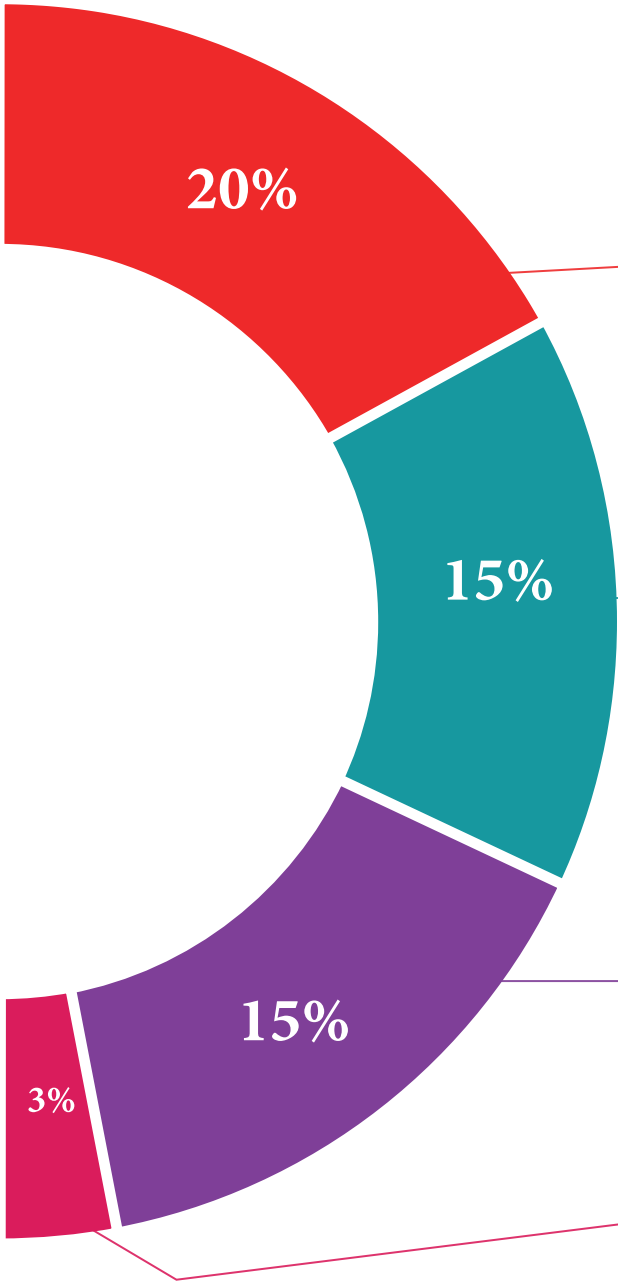
ستسمح لك إعادة التعلم بالتعلم بجهد أقل وأداء أكبر ، والمشاركة بشكل أكبر في
تدريبك ، وتنمية الروح النقدية ، والدفاع عن الحجج والآراء المتناقضة: معادلة مباشرة
للنجاح.

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 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 ، موضحًا ومفصلًا 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.



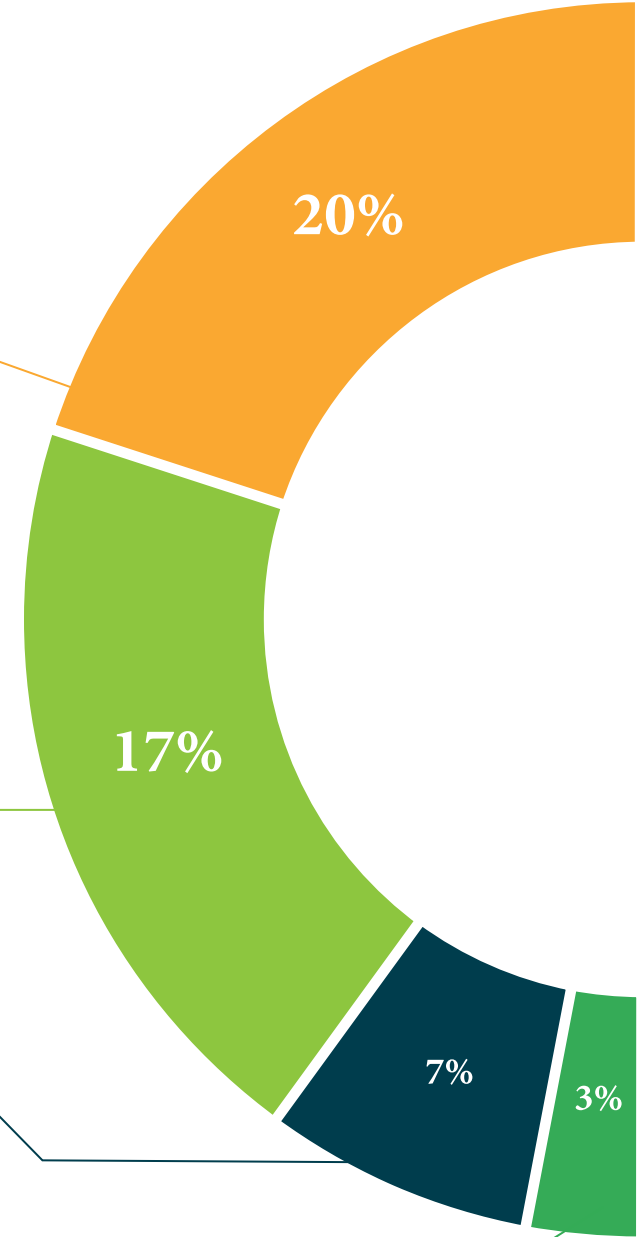
فصول الماجستير

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 الدبلوم في رقمنة الصناعة 4.0 في إدارة الجودة لأخصائيي التغذية، بالإضافة إلى التدريب الأكثر صرامة وحداثة ، الوصول إلى شهادة دبلوم صادرة عن جامعة TECH التكنولوجية.





اجتاز هذا البرنامج بنجاح وأحصل على شهادتك الجامعية دون الحاجة إلى
السفر أو القيام بأية إجراءات مرهقة"



هذا **الدبلوم في رقمنة الصناعة 4.0 في إدارة الجودة لأخصائي التغذية** يحتوي على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالا وحداثة في السوق.

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

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

المؤهل العلمي: **دبلوم في رقمنة الصناعة 4.0 في إدارة الجودة لأخصائي التغذية**

عدد الساعات الرسمية: 300 ساعة





محاضرة جامعية

رقمنة الصناعة 4.0 في إدارة الجودة لأخصائي التغذية

فقط الدراسة: أون لاين

« طريقة التدريس: أونلاين

« مدة الدراسة: 3 شهر

« المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التكنولوجية

« عدد الساعات المخصصة للدراسة: 16 ساعات أسبوعيًا

« مواعيد الدراسة: وفقًا لوتيرتك الخاصة

« الامتحانات: أونلاين

محاضرة جامعية

رقمنة الصناعة 4.0 في إدارة الجودة لأخصائي التغذية