

محاضرة جامعية
التتبع في الصناعات الغذائية

tech الجامعة
التكنولوجية





الجامعة
التكنولوجية
tech

محاضرة جامعية

التتبع في الصناعات الغذائية

« ريقة التدريس: أونلاين

« مدة الدراسة: 3 أشهر

« 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.techitute.com/ae/nutrition/postgraduate-certificate/traceability-food-industry

الفهرس

02

الأهداف

صفحة 8

01

المقدمة

صفحة 4

05

المنهجية

صفحة 20

04

الهيكل والمحتوى

صفحة 16

03

هيكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية

صفحة 12

06

المؤهل العلمي

صفحة 28

01 المقدمة

إن التزام جميع الشركات في قطاع الأغذية بوضع خطة لسلامة الأغذية يجعل من الضروري لأعضاء فريق إدارة الجودة معرفة كل مرحلة من مراحل نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة ، بما في ذلك إمكانية تتبع الدفعات. سيوفر برنامج Tech هذا لأخصائي التغذية رؤية شاملة للسلسلة الغذائية بأكملها وبعض المهارات لتقديم المشورة للشركات المختلفة في هذه الصناعة. بهذا المعنى ، تتجاوز أنظمة التتبع حدود الشركة نفسها، حيث يكون نقل البضائع ذا أهمية حيوية ، مع معرفة اللوائح التي تخص هذا القطاع ، وكذلك شروط النقل لكل نوع من المنتجات.



لا تفوت الفرصة التي تقدمها لك *TECH* وسجّل في هذه الدروس الجامعية. سيكون ذلك نقطة الفرق بين ما قبل وما بعد لمهاراتك المهنية”



يركز برنامج التتبع في الصناعات الغذائية في جامعة TECH التكنولوجية على تتبع عملية الإنتاج الكاملة للمصانع في صناعة الأغذية ، وبالتالي التركيز على الإدارة الشاملة لسلامة الأغذية للاستهلاك.

في هذه الدورة الجامعية ، يتم تطوير المفاهيم ذات الصلة بسلامة الأغذية ، مع التركيز على إنتاج المواد الخام من أصل حيواني ونباتي. تتم دراسة أختام الجودة المتمايزة ، وكذلك عمليات التدقيق وإصدار الشهادات للصناعات الغذائية الزراعية.

بالإضافة إلى ذلك ، يتم إنشاء أنظمة التدقيق الداخلي وإصدار الشهادات للصناعات الغذائية الزراعية والمنظمات المشاركة في هذه العمليات ولوائحها ، وهي تحلل أختام الجودة المختلفة ومتطلبات الإنتاج التي يجب أن تلبها هذه الأطعمة. يجب أن يؤخذ في الاعتبار أن 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 يجعل من الضروري لأعضاء فريق إدارة الجودة معرفة كل مرحلة من مراحل نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة ، بما في ذلك إمكانية تتبع الدفعات.

لهذا السبب ، يوفر هذا التدريب أساساً متيناً ومهارات وقدرات تسمح لهم بتطوير وتنفيذ خطة التتبع في الصناعات الغذائية المختلفة في هذا القطاع.

مدرسو هذا الكورس 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 والاحتياطي الغذائي / أصالة الطعام). وبالتالي ، فهو مشروع تعليمي ملتزم بتدريب مهنيين ذوي جودة عالية.

هذه شهادة المحاضرة الجامعية في التتبع في الصناعات الغذائية تحتوي على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالاً وحدائثاً في السوق. ومن أبرز الميزات:

- ◆ 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
- ◆ آخر المستجدات حول التتبع في الصناعات الغذائية
- ◆ التدريبات العملية حيث يتم إجراء عملية التقييم الذاتي لتحسين التعليم
- ◆ تركيزها الخاص على المنهجيات المبتكرة في التتبع في الصناعات الغذائية
- ◆ الدروس النظرية ، أسئلة للخبراء ، مننديات مناقشة حول موضوعات مثيرة للجدل وأعمال التفكير الفردي
- ◆ توفر الوصول إلى المحتوى من أي جهاز ثابت أو محمول متصل إلى الإنترنت



سوف تحتاج فقط الوصول إلى الإنترنت. ستكون هذه البوابة إلى الخلاصة الأكثر اكتمالاً وحدائثاً من المعلومات عن السوق في قطاع الصناعات الغذائية ”

ستقوم بتطوير وتنفيذ خطة تتبع صارمة وناجحة.

التتبع في الصناعات الغذائية تخصص للمستقبل ، مزدهر حالياً”



مع هذه المحاضرة الجامعية سوف تتقن الجوانب الرئيسية لتتبع الغذاء في صناعة الأغذية من منظور غذائي.

تضم في هيئة التدريس مهنيين ينتمون إلى مجال تتبع الغذاء في مجال التغذية ، والذين يصبون 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 تدريباً غامراً ومرمماً للتخصص 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 ، المهني سوف يحصل على مساعدة من نظام فيديو تفاعلي جديد تم إنشاؤه بواسطة خبراء مشهورين في التتبع في الصناعات الغذائية، مع خبرة واسعة.



02 الأهداف

يهدف هذا البرنامج في التتبع في الصناعات الغذائية إلى توفير المعرفة التي يحتاجها أخصائي التغذية جنباً إلى جنب مع أحدث التطورات التي مر بها القطاع مؤخراً. كل هذا، بطريقة عملية حصرية، من خلال المحتويات النظرية والعملية الأكثر اكتمالاً في هذا القطاع. وبالمثل، خلال دراسة هذه المحاضرة الجامعية، سيتناول المحترف التدخلات الرئيسية للمتخصص في مجال سلامة الأغذية. وبالتالي، سوف تتقن مهاراتك وترفعها داخل قطاعك، مع ضمان تنفيذ البروتوكولات بأكثر الطرق فعالية وغير ضارة.



تضع *TECH* هذه المحاضرة الجامعية في يدك بهدف واحد: تدريبك كخبير تغذية ناجح في التطوير اليومي لمهنتك"



الأهداف العامة



- ♦ تطوير أسس ممارسات النظافة الجيدة وإمكانية التتبع في إنتاج المواد الخام
- ♦ تحديد اللوائح المعمول بها فيما يتعلق بالإنتاج الحيواني الأساسي ، وكذلك التدقيق الداخلي وأنظمة إصدار الشهادات
- ♦ تحديد أهداف التنمية المستدامة
- ♦ 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

سيسمح لك هذا التدريب بالتقدم في حياتك المهنية
بطريقة مريحة ”



الأهداف المحددة



- ◆ إرساء المبادئ الأساسية لسلامة الغذاء
- ◆ تجميع قواعد البيانات المرجعية من حيث اللوائح المعمول بها بشأن سلامة الأغذية
- ◆ تطوير الجوانب ذات الصلة بإنتاج الغذاء من أصل حيواني ومشتقاته
- ◆ إرساء أسس الرفق بالحيوان من التربية إلى الذبح.
- ◆ تحديد آليات التدقيق الداخلي وإصدار الشهادات للإنتاج الأولي
- ◆ تحليل الأطعمة ذات الجودة المتميزة ونظام إصدار الشهادات لهذه المنتجات
- ◆ تقييم تأثير صناعة الأغذية الزراعية على البيئة
- ◆ دراسة مساهمة هذه الصناعة في تحقيق أهداف التنمية المستدامة
- ◆ 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 الدفعات
- ◆ 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



هيكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية

يتضمن البرنامج في أعضاء هيئة التدريس خبراء مرجعيين في سلامة الأغذية في مجال التغذية مع التركيز بشكل خاص على إمكانية تتبع المنتج ، والذين يصبوا في هذه المحاضرة الجامعية 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. من مسؤولي صناعة اللحوم إلى أطباء في مجال التغذية، طوروا معاً برنامج المحاضرة الجامعية التي يحتاجها جميع خبراء التغذية اليوم.

طور فريق من المتخصصين في هذا المجال هذه المحاضرة الجامعية الكاملة جداً حول
إمكانية التتبع في صناعة المواد الغذائية ”



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

د. Colina Coca, Clara

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

السيدة / Escandell Clapés, Érica

- ♦ 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

د. Moreno Fernández, Silvia

- ♦ باحثة ما بعد الدكتوراه. جامعة مدريد المستقلة. منذ 2019
- ♦ دكتوراه في علوم الغذاء (جامعة مدريد المستقلة)
- ♦ شهادة في علم الأحياء من جامعة كومبلوتسي مدريد. متخصص في تطوير أغذية جديدة ومعالجة المنتجات الثانوية للصناعات الغذائية



الهيكل والمحتوى

تم تنظيم محتوى هذه الدورة الجامعية في وحدتين من شأنها أن توفر كل المعرفة المتعلقة بإمكانية التتبع في الصناعات الغذائية. تم تصميمه والاتفاق عليه من قبل الخبراء الذين ، بناءً على حياتهم المهنية ، يزودون الطالب المستقبلي بالمواد اللازمة للتعلم في هذا المجال من قطاع الأغذية. أصبحت أهميتها وثيقة الصلة أكثر من أي وقت مضى ، لذا فمن الرهان الآمن لخبير التغذية الخوض في الجوانب التي يطلبها المستهلكون. تتضمن الوحدة الأولى معلومات عن إمكانية تتبع المواد الخام والمدخلات ، بينما يتم توجيه الكتلة الثانية نحو الخدمات اللوجستية وتتبع الدُفعات ، بحيث يحصل اختصاصي التغذية على فكرة عامة ومحددة عن العمليات المعنية.





تعرف على أحدث الاتجاهات والمراحل التي تمر بها سلاسل
التوريد أو سلسلة التوريد"



وحدة 1. إمكانية تتبع المواد الخام والإمدادات

- 1.1. المبادئ الأساسية لسلامة الغذاء
 - 1.1.1. الأهداف الرئيسية لسلامة الغذاء
 - 2.1.1. مفاهيم أساسية
 - 3.1.1. التتبع، المفهوم والتطبيق في صناعة المواد الغذائية
- 2.1. خطة النظافة العامة
 - 1.2.1. مفاهيم أساسية
 - 2.2.1. أنواع خطط النظافة العامة
- 3.1. الإنتاج الأولي للغذاء من أصل حيواني
 - 1.3.1. الجوانب الأساسية ورعاية الحيوان
 - 2.3.1. تربية وتغذية
 - 3.3.1. نقل الحيوانات الحية
 - 4.3.1. ذبح بالحيوان
- 4.1. الإنتاج الأولي للمشتقات الحيوانية. توزيع المواد الخام
 - 1.4.1. إنتاج الألبان
 - 2.4.1. إنتاج الدواجن
 - 3.4.1. توزيع المواد الأولية من أصل حيواني
- 5.1. الإنتاج الأولي للأغذية النباتية
 - 1.5.1. الأساسيات
 - 2.5.1. أنواع محاصيل الخضار
 - 3.5.1. المنتجات الزراعية الأخرى
- 6.1. الممارسات الجيدة في الإنتاج النباتي. استخدام الصحة النباتية
 - 1.6.1. مصادر تلوث الأغذية النباتية
 - 2.6.1. نقل المواد الأولية من أصل نباتي والوقاية من المخاطر
 - 3.6.1. استخدام الصحة النباتية
- 7.1. المياه في صناعة الأغذية الزراعية
 - 1.7.1. تربية الماشية
 - 2.7.1. الزراعة
 - 3.7.1. الاستزراع المائي
 - 4.7.1. المياه للاستهلاك الآدمي في الصناعة
- 8.1. تدقيق واعتماد الإنتاج الأولي
 - 1.8.1. أنظمة تدقيق الرقابة الرسمية
 - 2.8.1. شهادات الغذاء

- 9.1. جودة طعام متباينة
 - 1.9.1. تسمية المنشأ المحمية (PDO)
 - 2.9.1. المؤشر الجغرافي المحمي (IGP)
 - 3.9.1. ضمان التخصص التقليدي (ETG)
 - 4.9.1. شروط الجودة الاختيارية
 - 5.9.1. استخدام الأصناف النباتية وسلالات الحيوانات
 - 6.9.1. الزراعة العضوية وتربية الماشية
- 10.1. صناعة المواد الغذائية والبيئة
 - 1.10.1. أهداف التنمية المستدامة (SDGs)
 - 2.10.1. الحلول المقترحة من قبل صناعة الأغذية الزراعية
 - 3.10.1. الكائنات المعدلة وراثيا كطريق للتنمية المستدامة

وحدة 2. الخدمات اللوجستية وتتبع الدفعات

- 1.2. مقدمة في التتبع
 - 1.1.2. خلفية نظام التتبع
 - 2.1.2. مفهوم التتبع
 - 3.1.2. أنواع التتبع
 - 4.1.2. نظم المعلومات
 - 5.1.2. مزايا التتبع
- 2.2. الإطار القانوني للتتبع. الجزء I
 - 1.2.2. مقدمة
 - 2.2.2. التشريعات الأفقية المتعلقة بإمكانية التتبع
 - 3.2.2. التشريعات العمودية المتعلقة بإمكانية التتبع
- 3.2. الإطار القانوني للتتبع. الجزء II
 - 1.3.2. التطبيق الإلزامي لنظام التتبع
 - 2.3.2. أهداف نظام التتبع
 - 3.3.2. المسؤوليات القانونية
 - 4.3.2. نظام الجزاءات
- 4.2. تنفيذ خطة التتبع
 - 1.4.2. مقدمة
 - 2.4.2. المراحل السابقة
 - 3.4.2. خطة التتبع
 - 4.4.2. نظام تعريف المنتج
 - 5.4.2. طرق فحص النظام

- 5.2 أدوات لتحديد المنتج
 - 1.5.2 الأدوات اليدوية
 - 2.5.2 أدوات آلية
 - 3.5.2 الباركود EAN
 - RFID// EPC .1.3.5.2
 - 4.5.2 السجلات
 - 1.4.5.2 تسجيل تحديد المواد الخام والمواد الأخرى
 - 2.4.5.2 تسجيل تجهيز الغذاء
 - 3.4.5.2 سجل تعريف المنتج النهائي
 - 4.4.5.2 سجل نتائج الفحوصات المنفذة
 - 5.4.5.2 فترة حفظ السجلات
- 6.2 إدارة الحوادث وسحب المنتج واستعادته وشكاوى العملاء
 - 1.6.2 خطة إدارة الحوادث
 - 2.6.2 إدارة شكاوى العملاء
- 7.2 سلاسل التوريد أو سلسلة التوريد
 - 1.7.2 تعريف
 - 2.7.2 مراحل سلسلة التوريد
 - 3.7.2 اتجاهات سلسلة التوريد
- 8.2 الخدمات اللوجستية
 - 1.8.2 العملية اللوجستية
 - 2.8.2 سلسلة التوريد والخدمات اللوجستية
 - 3.8.2 التعبئة
 - 4.8.2 التخليف
- 9.2 طرق ووسائل النقل
 - 1.9.2 مفهوم النقل
 - 2.9.2 وسائل النقل ومزاياها وعيوبها
- 10.2 لوجستيات المنتجات الغذائية
 - 1.10.2 سلسلة التبريد
 - 2.10.2 منتجات قابلة للتلف
 - 3.10.2 منتجات قابلة للتلف

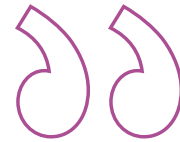


المنهجية

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 تفرده 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 المستمر 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.

tech 25 | المنهجية

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.

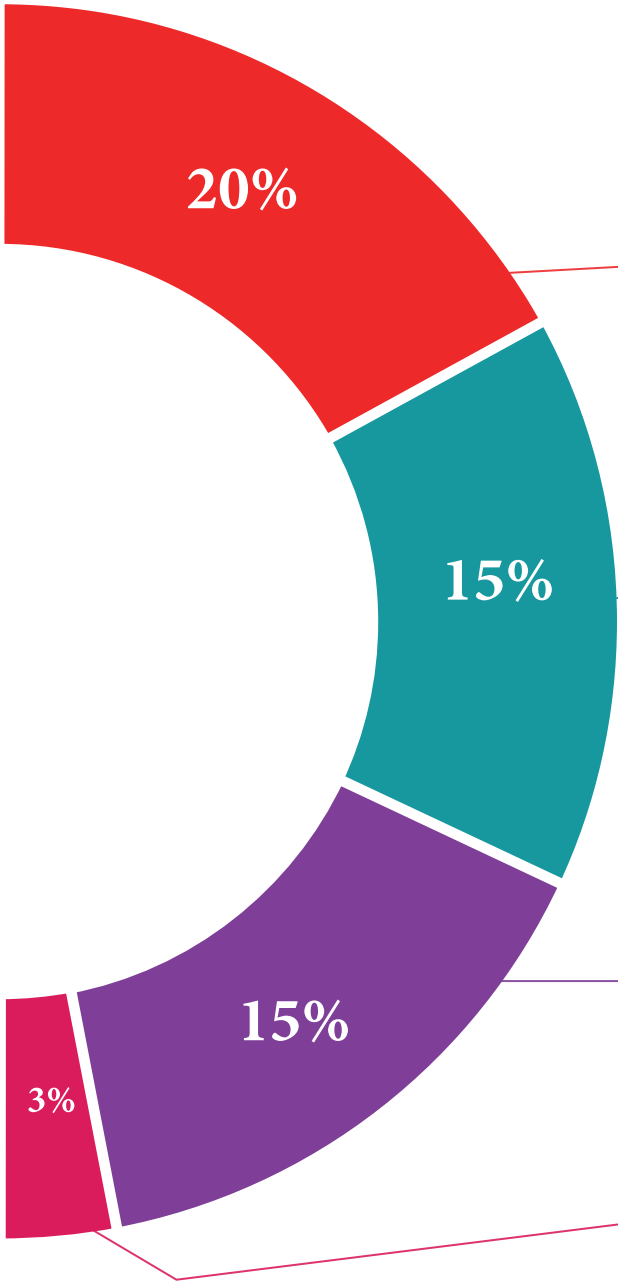
ستسمح لك إعادة التعلم بالتعلم بجهد أقل وأداء أكبر ، والمشاركة بشكل أكبر في تدريبك ، وتنمية الروح النقدية ، والدفاع عن الحجج والآراء المتناقضة: معادلة مباشرة للنجاح.

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 ، 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

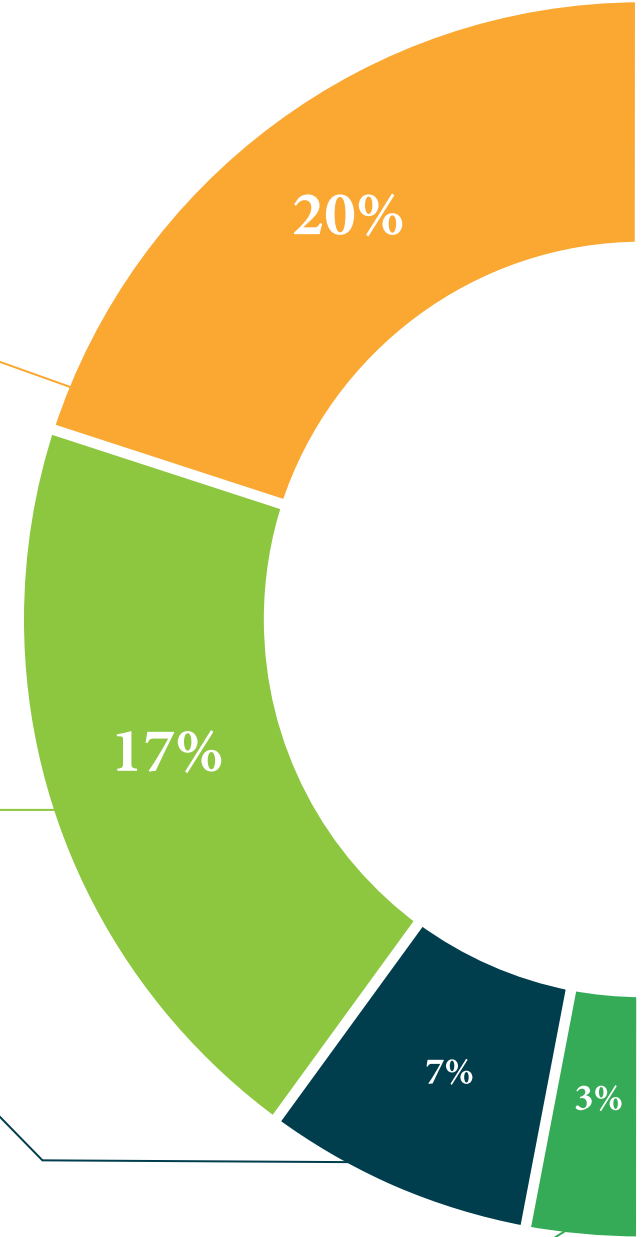
هناك أدلة علمية على فائدة ملاحظة طرف ثالث من الخبراء.

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

تضمن المحاضرة الجامعية في التتبع في الصناعات الغذائية بالإضافة إلى التدريب الأكثر صرامة وحدثة ، الحصول على شهادة المحاضرة الجامعية الصادرة عن جامعة TECH التكنولوجية..



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



تحتوي درجة المحاضرة الجامعية في التتبع 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: محاضرة جامعية في التتبع في الصناعات الغذائية

عدد الساعات الدراسة المعتمدة: 300 ساعة



المستقبل

الصحة

الثقة

الأشخاص

التعليم

المعلومات

الأوصياء الأكاديميون

الضمان

الاعتماد الأكاديمي

التدريس

المؤسسات

المجتمع

التقنية

الالتزام

التعلم

tech الجامعة
التكنولوجية

الرعاية

الحاضر

الجودة

الابتكار

محاضرة جامعية

التتبع في الصناعات الغذائية

« ريقة التدريس: أونلاين

« مدة الدراسة: 3 أشهر

« المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التكنولوجية

« عدد الساعات المخصصة للدراسة: 16 ساعات أسبوعيًا

« مواعيد الدراسة: وفقًا لوتيرتك الخاصة

« الامتحانات: أونلاين

المعرفة

التدريب الافتراضي

المؤسسات

الفصول الافتراضية

اللغات

محاضرة جامعية
التتبع في الصناعات الغذائية