

شهادة الخبرة الجامعية

إدارة السلامة الشاملة لصناعة الأغذية والمشروبات



الجامعة  
التكنولوجية  
**tech**

شهادة الخبرة الجامعية

إدارة السلامة الشاملة لصناعة الأغذية والمشروبات

« طريقة التدريس: أونلاين

« مدة الدراسة: 6 أشهر

« المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التكنولوجية

« عدد الساعات المخصصة للدراسة: 16 ساعات أسبوعياً

« مواعيد الدراسة: وفقاً لوتيرتك الخاصة

« الامتحانات: أونلاين

رابط الدخول إلى الموقع الإلكتروني: [www.techitute.com/ae/nutrition/postgraduate-diploma/postgraduate-diploma-integrated-safety-management-food-beverage-industry](http://www.techitute.com/ae/nutrition/postgraduate-diploma/postgraduate-diploma-integrated-safety-management-food-beverage-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 24
06	المؤهل العلمي	صفحة 32

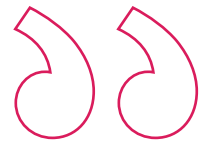
# 01 المقدمة

وُلد برنامج TECH هذا بهدف تزويد خبراء التغذية بالأدوات والمعرفة لإدارة كل شيء يتعلق بسلامة الأغذية والمشروبات في صناعة الأغذية بدرجة أكبر من النجاح. تخصص مهم للغاية في الوقت الحاضر ، حيث من الضروري الالتزام بمعايير الجودة والسلامة في المنتجات التي يتم استهلاكها وتجنب الأخطار على المواطنين. التشريعات الغذائية هي قضية موضوعية وأولية للسكان ، الذين يجب أن يتمتعوا بضمانات الصحة والجودة في صناعة الأغذية العالمية لأننا نستهلك منتجات من جميع أنحاء العالم. من ناحية أخرى ، يعمق هذا التدريب أيضاً خبراء التغذية في خطر المواد المسببة للحساسية أو أنظمة إنتاج الغذاء أو التحقق من استهلاكهم ، مما يوفر لهم برنامجاً كاملاً للتمييز في قطاعهم.





استفد من شهادة اختصاصي التغذية شهادة الخبرة الجامعية هذه في إدارة  
السلامة الشاملة لصناعة الأغذية والمشروبات وراهن على سلامة الأغذية "



تعد إدارة السلامة الشاملة لبرنامج صناعة الأغذية والمشروبات في جامعة TECH التكنولوجية الأكثر اكتمالاً وحدائثة من بين تلك التي تقدمها المؤسسات الأخرى في هذا الوقت ، نظراً لأنها تهدف إلى الإدارة الشاملة لسلامة الأطعمة والمشروبات التي نستهلكها.

يعتبر التشريع الغذائي جانباً وثيق الصلة كخطوة قبل تسويق أي منتج مشتق من صناعة الأغذية. لهذا السبب ، تقدم شهادة الخبرة الجامعية هذه للطلاب معرفة واسعة حول اللوائح الحالية المتعلقة بالجودة وسلامة الغذاء ، على الصعيدين الوطني والدولي.

يطور هذا البرنامج أيضاً أهم المفاهيم المتعلقة بالخطر والمخاطر والسلامة المطبقة على صناعة الأغذية ، فضلاً عن الأساليب الأكثر استخداماً للسيطرة على المخاطر المذكورة ، بما في ذلك المواد المسببة للحساسية. يتناول مبادئ إدارة ضمان السلامة في صناعة إنتاج الغذاء ، باستخدام خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة كنموذج ، ومتطلباتها ، ومراحل تنفيذها ، والتحقق من كفاءتها.

أخيراً ، شهادة الخبرة الجامعية هذه، تتم مراجعة المبادئ العامة لعملية إصدار الشهادات في سياق دولي ، والتي تغطي جوانب مثل إدارة الوثائق ، والسجلات الإلكترونية ، وعمليات التدقيق والمتطلبات الضرورية الأخرى للحصول على شهادة ناجحة.

مدرس شهادة الخبرة الجامعية 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 تسيق وتنفيذ مشاريع البحث + التطوير + الابتكار. كل هذا ضروري لتحقيق معرفة عميقة ومتخصصة.

إنه مشروع تعليمي ملتزم بإنشاء مهنيين ذوي جودة عالية ، بالنظر إلى طلب القطاع والمتطلبات التي ينطوي عليها. برنامج صممه متخصصون في كل موضوع محدد يجدون أنفسهم أمام تحديات جديدة يواجهونها كل يوم.

هذه شهادة الخبرة الجامعية في إدارة السلامة الشاملة لصناعة الأغذية والمشروبات تحتوي على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالاً وحدائثة في السوق. ومن أبرز الميزات:

- ♦ تطوير حالات عملية مقدمة من قبل خبراء في سلامة الغذاء على المستوى التغذوي
- ♦ 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 حول الإدارة المتكاملة لسلامة صناعة الأغذية والمشروبات
- ♦ التدريبات العملية حيث يتم إجراء عملية التقييم الذاتي لتحسين التعليم
- ♦ تركيزها الخاص على المنهجيات المبتكرة في إدارة السلامة الشاملة لصناعة الأغذية والمشروبات
- ♦ 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



شهادة الخبرة الجامعية هذه هي الفرصة التي كنت تنتظرها لتعديل معرفتك في هذا الأمر مع الوضع الحالي ، وتقديم خدمة عالية الجودة لعملائك ”

سوف تتعلم كيفية تحديد خصائص وهيكل ونطاق أنظمة شهادات سلامة الأغذية العالمية الرئيسية.

أنت تختار متى وأين تدرس: سيسمح لك هذا الخيار الجامعي عبر الإنترنت بنسبة 100% بدمج دراستك مع عملك المهني

رهان آمن! مع شهادة الخبرة الجامعية هذه، يمكنك تعزيز حياتك المهنية نحو منصب مطلوب بشدة من قبل العديد من قطاعات صناعة المواد الغذائية

تضم في هيئة التدريس متخصصين ينتمون إلى مجال السلامة الغذائية، والذين يصبون خبراتهم العملية في هذا الدراسة، بالإضافة إلى متخصصين معترف بهم من جمعيات ذات 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 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 معترف بهم في إدارة السلامة الشاملة لصناعة الأغذية والمشروبات، ويتمتعون بخبرة كبيرة.



# 02 الأهداف

يهدف البرنامج في إدارة السلامة الشاملة لصناعة الأغذية والمشروبات إلى تسهيل أداء المحترفين بأحدث التطورات وأكثرها ابتكاراً في هذا القطاع. كل هذا من خلال المحتوى والمواد التعليمية الأكثر اكتمالاً وحدائقة في السوق. وبالتالي ، عند دخول المحترف إلى سوق العمل، سيكون لديهم التأكيد على أنهم ينفذون جميع عملياتهم في مجال سلامة الأغذية بأقصى قدر ممكن من الدقة والكفاءة ، ويؤدون وظائفهم وفقاً لمتطلبات السكان.

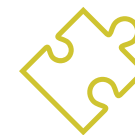




هذا هو أفضل خيار للتعرف على أحدث التطورات في مجال سلامة الأغذية "



الأهداف العامة



- ♦ تحليل مبادئ التشريعات الغذائية وطنياً ودولياً وتطويرها حتى الوقت الحاضر
- ♦ تحليل الكفاءات في التشريعات الغذائية لتطوير الوظائف المقابلة في مجال صناعة الأغذية
- ♦ تقييم إجراءات الصناعة الغذائية وآليات عملها
- ♦ تطوير أسس تطبيق التشريع على تطوير منتجات الصناعات الغذائية
- ♦ أساسيات أهم مفاهيم سلامة الغذاء
- ♦ تحديد مفهوم تقييم المخاطر والمخاطر
- ♦ تطبيق هذه المبادئ لإعداد خطة إدارة سلامة الأغذية
- ♦ حدد مبادئ خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
- ♦ تحديد مبادئ عملية الاعتماد
- ♦ تطوير مفهوم شهادة الممارسات الجيدة
- ♦ تحليل نماذج الشهادات الدولية الرئيسية لإدارة السلامة في صناعة الأغذية





وحدة 1. التشريعات الغذائية ولوائح الجودة والسلامة

- ♦ تحديد أسس قانون الغذاء
- ♦ وصف وتطوير المنظمات الدولية والأوروبية والوطنية الرئيسية في مجال سلامة الأغذية ، وكذلك تحديد اختصاصاتها
- ♦ تحليل سياسة سلامة الغذاء في الإطارين الأوروبي والإسباني
- ♦ وصف مبادئ ومتطلبات وتدابير قانون الغذاء
- ♦ عرض الإطار التشريعي الأوروبي الذي ينظم صناعة الأغذية
- ♦ تحديد وتعريف مسؤولية المشاركين في السلسلة الغذائية
- ♦ تصنيف أنواع المسؤولية والجرائم في مجال سلامة الغذاء
- ♦ تطوير معايير التشريع الأفقي في إسبانيا
- ♦ تطوير معايير التشريع العمودي في إسبانيا

وحدة 2. إدارة سلامة الغذاء

- ♦ تحليل الأنواع الرئيسية للمخاطر المرتبطة بالغذاء
- ♦ تقييم وتطبيق مبدأ المخاطر وتحليل المخاطر في سلامة الأغذية
- ♦ تحديد المتطلبات والخطوات السابقة لتنفيذ خطة إدارة سلامة الغذاء
- ♦ تحديد المخاطر الرئيسية المرتبطة بالغذاء حسب طبيعته الفيزيائية أو الكيميائية أو البيولوجية ، وما هي بعض الطرق المستخدمة للسيطرة عليه
- ♦ تطبيق هذه المبادئ لإعداد خطة إدارة سلامة الأغذية
- ♦ حدد طرق تقييم كفاءة النقطة الحرجة وخطة إدارة السلامة

وحدة 3. شهادات السلامة للصناعة الغذائية

- ♦ تحديد المتطلبات العامة للشهادة
- ♦ حدد الأنواع المختلفة من الممارسات الجيدة (GxP) المطلوبة في نظام إدارة سلامة الأغذية وشهاداتها
- ♦ تطوير هيكلية المواصفات العالمية إيزو و إيزو 17025
- ♦ تحديد خصائص وهيكل ونطاق أنظمة شهادات سلامة الأغذية العالمية الرئيسية



مسار للتدريب والنمو المهني يقودك نحو قدرة تنافسية أكبر في سوق العمل”

# هيكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية

يتضمن البرنامج في هيئة التدريس خبراء مرجعيين في سلامة صناعة الأغذية والمشروبات ، الذين يصبوا في جدول الأعمال تجربة عملهم وتحديثات القطاع. بالإضافة إلى ذلك ، يشارك خبراء مشهورون آخرون في تصميمه وإعداده والذين يكملون البرنامج بطريقة متعددة التخصصات لمنحك جميع الضمانات من خبير تغذية مدرب تدريباً عالياً. كل هذا بهدف تعزيز مسيرة الطالب المهنية بالأدوات التي يحتاجونها للعمل بنجاح في هذا المجال.

اجتمع المهنيون الرئيسيون في مجال سلامة الأغذية ليعرضوا لك أحدث العروض  
في الأطعمة المصنعة لترسيخك كخبير تغذية "



## 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 ميركامدريد (CFM)





### هيئة التدريس

السيدة/ Andrés Castillo, Alcira Rosa

- ♦ باحثة. مشروع GenObIACM. مجموعة UCM
- ♦ معهد IRYCIS R&C للبحوث الصحية. U. البطانة و MCM
- ♦ منسق المفوضية الأوروبية مع الأدوية والأغذية
- ♦ مدير بيانات التجارب السريرية مع أدوية DM2
- ♦ بكالوريوس في التسويق. UADE
- ♦ شهادة الخبرة الجامعية في التغذية وعلم التغذية مع عوامل خطر الإصابة بـ DM y CV. الجامعة الوطنية للتعليم عن بعد
- ♦ دورة تتبع الغذاء. مؤسسة USAL

Colina Coca, Clara د.

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

Martínez López, Sara د.

- ♦ أستاذ مساعد في التغذية وتكنولوجيا الغذاء في الجامعة الأوروبية بمدريد
- ♦ باحثة في مجموعة البحث "ميكروبيوتا ، غذاء وصحة". الجامعة الأوروبية بمدريد
- ♦ دكتوراه في الصيدلة من جامعة كومبلوتسي بمدريد
- ♦ إجازة في الكيمياء (جامعة مورسيا)



# 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. بهذه الطريقة ، تم تصميم برنامج كامل ، منظم في ثلاث وحدات لتعريف أخصائي التغذية بالعوامل التي يجب أخذها في الاعتبار عند تطوير وظائفهم الموجهة نحو سلامة صناعة الأغذية والمشروبات. وبالتالي ، سوف تكتسب المعرفة في التشريعات الغذائية وأنظمة الجودة والسلامة وإدارة سلامة الأغذية وشهادات السلامة الحالية على الساحة الدولية.



هذه شهادة الخبرة الجامعية في إدارة السلامة الشاملة لصناعة الأغذية والمشروبات  
تحتوي على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالا وحدائة في السوق "



وحدة 1. التشريعات الغذائية ولوائح الجودة والسلامة

- 1.1. مقدمة.
  - 1.1.1. منظمة قانونية
  - 2.1.1. مفاهيم أساسية
    - 1.2.1.1. القانون
    - 2.2.1.1. تشريع
    - 3.2.1.1. التشريعات الغذائية
    - 4.2.1.1. قاعدة
    - 5.2.1.1. مرسوم ملكي
    - 6.2.1.1. الشهادات وما إلى ذلك.
- 2.1. التشريعات الغذائية الدولية. منظمات دولية
  - 1.2.1. منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (الفاو)
  - 2.2.1. منظمة الصحة العالمية
  - 3.2.1. هيئة الدستور الغذائي
  - 4.2.1. منظمة التجارة العالمية
- 3.1. التشريعات الغذائية الأوروبية
  - 1.3.1. التشريعات الغذائية الأوروبية
  - 2.3.1. المستند التعريفي التمهيدي الخاص بسلامة الغذاء
  - 3.3.1. مبادئ قانون الغذاء
  - 4.3.1. المتطلبات العامة للتشريعات الغذائية
  - 5.3.1. إجراءات
  - 6.3.1. هيئة سلامة الغذاء الأوروبية
- 4.1. التشريعات الغذائية الإسبانية
  - 1.4.1. الكفاءات
  - 2.4.1. منظمات
- 5.1. إدارة سلامة الغذاء في الشركة
  - 1.5.1. المسؤوليات
  - 2.5.1. التراخيص
  - 3.5.1. الشهادات



- 6.1. التشريعات الغذائية الأفقية. الجزء 1
  - 1.6.1. لوائح النظافة العامة
  - 2.6.1. مياه الشرب العامة
  - 3.6.1. الرقابة الرسمية على المنتجات الغذائية
- 7.1. التشريعات الغذائية الأفقية. الجزء 2
  - 1.7.1. التخزين والحفظ والنقل
  - 2.7.1. مواد في تواصل مع الطعام
  - 3.7.1. الإضافات الغذائية والمنكهات
  - 4.7.1. الملوثات في الغذاء
- 8.1. التشريعات الغذائية العمودية: منتجات من أصل نباتي
  - 1.8.1. الخضار ومشتقاتها
  - 2.8.1. الفاكهة ومشتقاتها
  - 3.8.1. الحبوب
  - 4.8.1. البقوليات
  - 5.8.1. زيوت نباتية صالحة للأكل
  - 6.8.1. الدهون الصالحة للأكل
  - 7.8.1. توابل وبهارات
- 9.1. التشريعات الغذائية العمودية: منتجات من أصل حيواني
  - 1.9.1. مشتقات اللحوم واللحوم
  - 2.9.1. منتجات الصيد
  - 3.9.1. الحليب ومنتجات الألبان
  - 4.9.1. البيض ومشتقاته
- 10.1. التشريعات الغذائية العمودية: منتجات أخرى
  - 1.10.1. الأطعمة المنشطة ومشتقاتها
  - 2.10.1. المشروبات
  - 3.10.1. وجبات جاهزة



وحدة 2. إدارة سلامة الغذاء

- 1.2. مبادئ وإدارة سلامة الغذاء
    - 1.1.2. مفهوم الخطر
    - 2.1.2. مفهوم المخاطرة
    - 3.1.2. تقييم المخاطر
    - 4.1.2. سلامة الأغذية وإدارتها على أساس تقييم المخاطر
  - 2.2. الأخطار الفيزيائية
    - 1.2.2. المفاهيم والاعتبارات الخاصة بالمخاطر المادية في الغذاء
    - 2.2.2. طرق التحكم في المخاطر المادية
  - 3.2. الأخطار الكيميائية
    - 1.3.2. المفاهيم والاعتبارات الخاصة بالمخاطر الكيميائية في الغذاء
    - 2.3.2. المخاطر الكيميائية الموجودة بشكل طبيعي في الغذاء
    - 3.3.2. المخاطر المصاحبة للمواد الكيميائية المضافة عمداً إلى الغذاء
    - 4.3.2. مخاطر كيميائية مضافة بالصدفة أو عن غير قصد
    - 5.3.2. طرق التحكم في المخاطر الكيميائية
    - 6.3.2. مسببات الحساسية الغذائية
    - 7.3.2. السيطرة على مسببات الحساسية في صناعة المواد الغذائية
  - 4.2. المخاطر البيولوجية
    - 1.4.2. المفاهيم والاعتبارات الخاصة بالمخاطر البيولوجية في الغذاء
    - 2.4.2. المخاطر الميكروبية
    - 3.4.2. المخاطر البيولوجية غير الميكروبية
    - 4.4.2. طرق التحكم في المخاطر البيولوجية
    - 5.2. برنامج ممارسات التصنيع الجيدة (BPM)
      - 1.5.2. ممارسات التصنيع الجيدة (GMP)
      - 2.5.2. سوابق ممارسات التصنيع الجيدة.
      - 3.5.2. نطاق ممارسات التصنيع الجيدة
      - 4.5.2. ممارسات التصنيع الجيدة في نظام إدارة سلامة الغذاء
- 6.2. إجراءات التشغيل القياسية للتعقيم
    - 1.6.2. النظم الصحية في صناعة المواد الغذائية
    - 2.6.2. نطاق إجراءات التشغيل القياسية للتعقيم
    - 3.6.2. بنية إجراءات التشغيل القياسية للتعقيم
    - 4.6.2. إجراءات التشغيل القياسية للتعقيم في نظام إدارة سلامة الغذاء
  - 7.2. خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
    - 1.7.2. تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP)
    - 2.7.2. سوابق تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
    - 3.7.2. متطلبات نظام المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
    - 4.7.2. الخطوات ال 5 الأولية لتنفيذ نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
  - 8.2. الخطوات ال 7 لتنفيذ خطة المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
    - 1.8.2. تحليل المخاطر
    - 2.8.2. تحديد نقاط التحكم الحرجة
    - 3.8.2. إنشاء حدود حرجة
    - 4.8.2. وضع إجراءات المراقبة
    - 5.8.2. تنفيذ الإجراءات التصحيحية
    - 6.8.2. وضع إجراءات التحقق
    - 7.8.2. نظام السجلات والتوثيق
  - 9.2. تقييم كفاءة نظام خطة المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
    - 1.9.2. تقييم كفاءة CCP
    - 2.9.2. التقييم العام لكفاءة خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
    - 3.9.2. استخدام وإدارة السجلات لتقييم كفاءة خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
  - 10.2. متغيرات نظام خطة نقطة التحكم الحرجة والمخاطر (HACCP) على أساس أنظمة المخاطر
    - 1.10.2. VACCP أو خطة ضمان الضعف ونقاط التحكم الحرجة (نقاط التحكم الحرجة لتقييم الضعف)
    - 2.10.2. TACCP أو خطة ضمان الضعف ونقاط التحكم الحرجة (نقاط التحكم الحرجة لتقييم الضعف)
    - 3.10.2. HARPC أو تحليل المخاطر والضوابط الوقائية على أساس تحليل المخاطر (تحليل المخاطر والضوابط الوقائية القائمة على المخاطر)

### وحدة 3. شهادات السلامة للصناعة الغذائية

- 6.3. شهادة SQF (جودة الغذاء الآمن)
  - 1.6.3. هيكل برنامج جودة الغذاء الآمن
  - 2.6.3. نطاق شهادة جودة الغذاء الآمن
  - 3.6.3. علاقة شهادة جودة الغذاء الآمن مع شهادات أخرى
- 7.3. شهادة BRC (اتحاد التجزئة البريطاني)
  - 1.7.3. هيكل برنامج اتحاد التجزئة البريطاني
  - 2.7.3. نطاق شهادة اتحاد التجزئة البريطاني
  - 3.7.3. علاقة شهادة اتحاد التجزئة البريطاني مع شهادات أخرى.
- 8.3. شهادة IFS
  - 1.8.3. هيكل برنامج IFS
  - 2.8.3. نطاق شهادة IFS
  - 3.8.3. علاقة IFS بشهادات أخرى.
- 9.3. شهادة FSSC 22000 (شهادة نظام سلامة الأغذية 22000)
  - 1.9.3. سوابق برنامج نظام سلامة الأغذية 22000
  - 2.9.3. هيكل برنامج شهادة نظام سلامة الأغذية 22000
  - 3.9.3. نطاق شهادة شهادة نظام سلامة الأغذية 22000
- 10.3. برامج الدفاع الغذائي
  - 1.10.3. مفهوم الدفاع الغذائي
  - 2.10.3. نطاق برنامج الدفاع الغذائي
  - 3.10.3. أدوات وبرامج لتنفيذ برنامج الدفاع الغذائي

- 1.3. مبادئ الشهادة
  - 1.1.3. مفهوم الشهادة
  - 2.1.3. جهات التصديق
  - 3.1.3. مخطط عام لعملية إصدار الشهادات
  - 4.1.3. إدارة برنامج الاعتماد وإعادة التأهيل
  - 5.1.3. نظام الإدارة قبل وبعد الشهادة
- 2.3. شهادات الممارسة الجيدة
  - 1.2.3. شهادة ممارسات التصنيع الجيدة (GMP)
  - 2.2.3. حالة شهادة ممارسات التصنيع الجيدة للمكملات الغذائية
  - 3.2.3. شهادة الممارسات الجيدة للإنتاج الأولي
  - 4.2.3. برامج الممارسات الجيدة الأخرى (GxP)
- 3.3. شهادة الأيزو 17025
  - 1.3.3. المخطط المعياري ISO
  - 2.3.3. نظرة عامة على نظام ISO 17025
  - 3.3.3. شهادة ISO 17025
  - 4.3.3. دور شهادة ISO 17025 في إدارة سلامة الغذاء
- 4.3. شهادة الأيزو 22000
  - 1.4.3. خلفية
  - 2.4.3. هيكل معيار إيزو 22000
  - 3.4.3. نطاق شهادة الأيزو 22000
- 5.3. مبادرة نظام سلامة الغذاء العالمي وبرنامج Global GAP وبرنامج أسواق العالمية
  - 1.5.3. نظام سلامة الغذاء العالمي (مبادرة نظام سلامة الغذاء العالمي)
  - 2.5.3. هيكل برنامج Global GAP
  - 3.5.3. نطاق شهادة Global GAP
  - 4.5.3. هيكل برنامج الأسواق العالمية
  - 5.5.3. نطاق شهادة برنامج الأسواق العالمية
  - 6.5.3. علاقة GAP العالمية والأسواق العالمية بشهادات أخرى.

تخصص مع **TECH** وسوف تتقدم في حياتك المهنية بشكل مريح وفي وقت قصير "



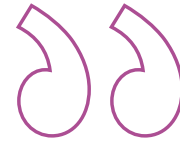
# المنهجية

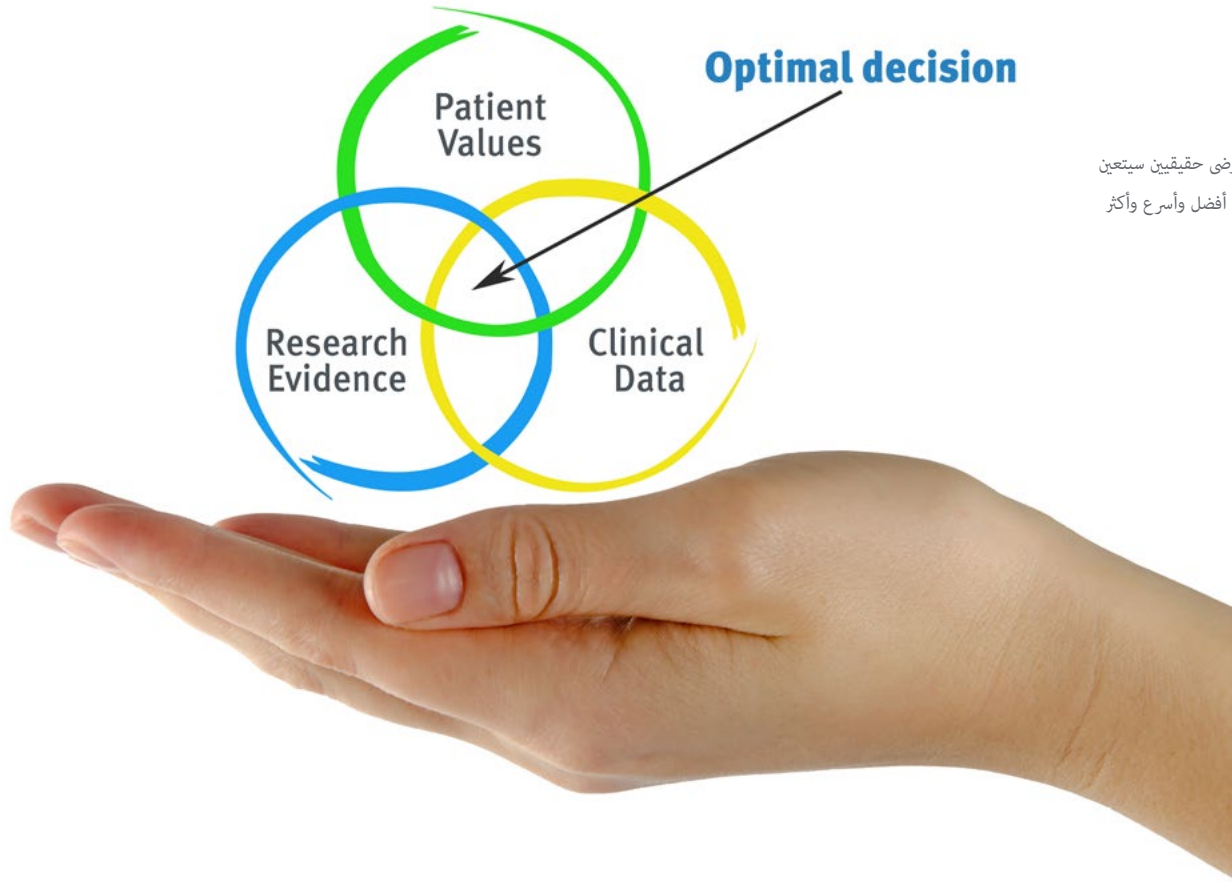
يقدم هذا البرنامج التدريبي طريقة مختلفة للتعلم. تم تطوير منهجيتنا من خلال وضع التعلم الدوري: إعادة التعلم. يُستخدم نظام التدريس هذا، على سبيل المثال، في أرقى كليات الطب في العالم، وقد تم اعتباره من أكثر الكليات فعالية من خلال المنشورات ذات الأهمية الكبيرة مثل مجلة نيو إنجلاند الطبية.





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 للتعليم 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

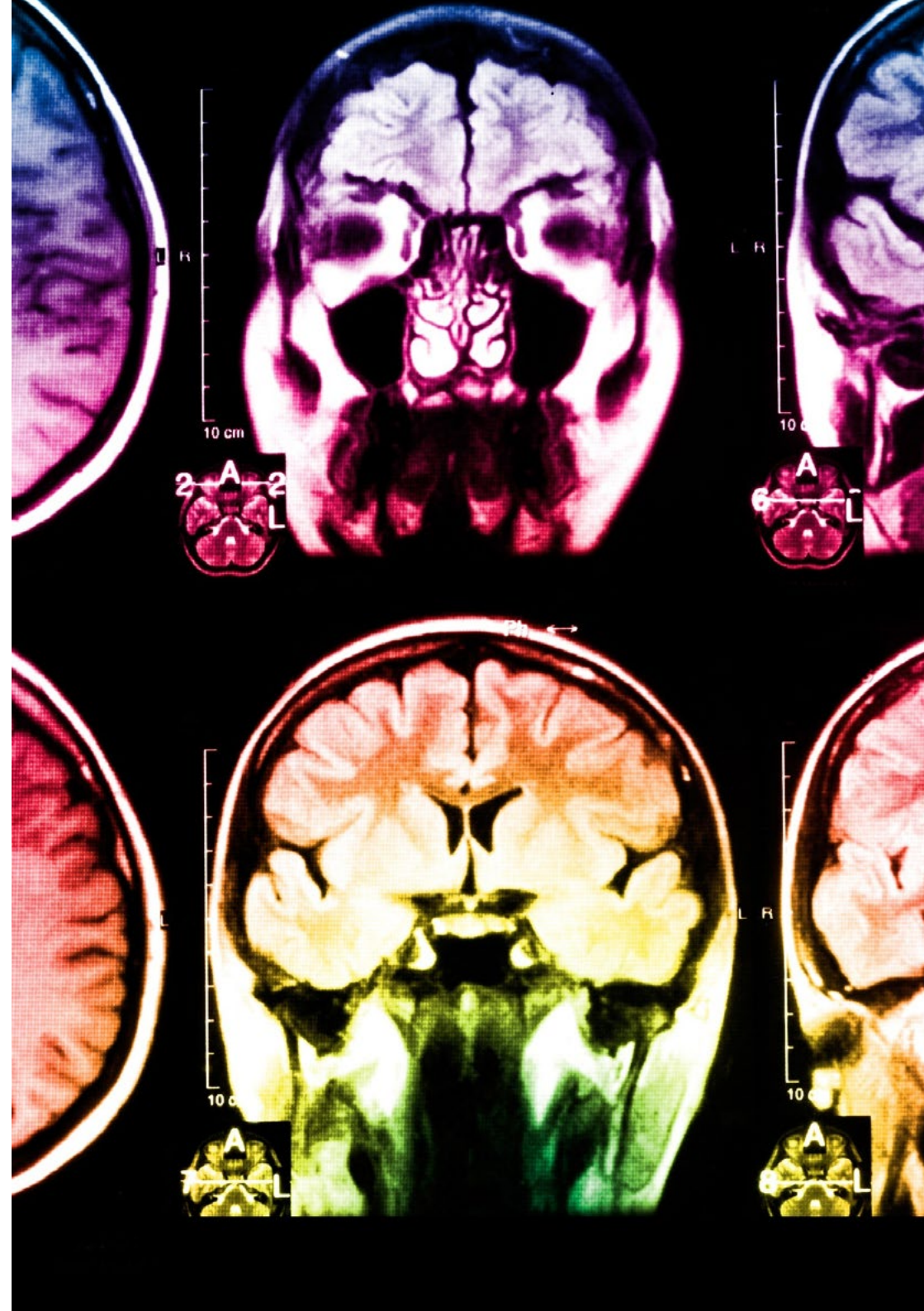
تقع في الطليعة التربوية العالمية ، تمكنت طريقة إعادة التعلم من تحسين مستويات الرضا العالمية للمهنيين الذين أنهوا دراستهم ، فيما يتعلق بمؤشرات الجودة لأفضل جامعة عبر الإنترنت في اللغة الإسبانية الناطقة (جامعة كولومبيا).

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

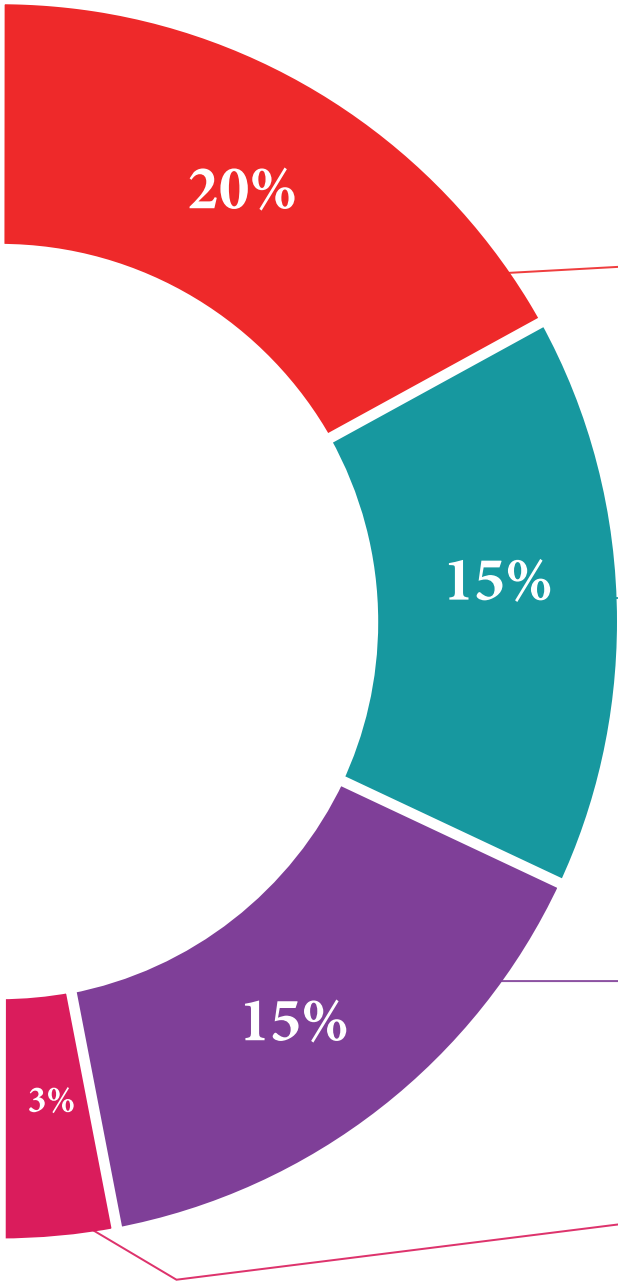
ستسمح لك إعادة التعلم بالتعلم بجهد أقل وأداء أكبر ، والمشاركة بشكل أكبر في تدريبك ، وتنمية الروح النقدية ، والدفاع عن الحجج والآراء المتناقضة: معادلة مباشرة للنجاح.

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 وملموماً 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



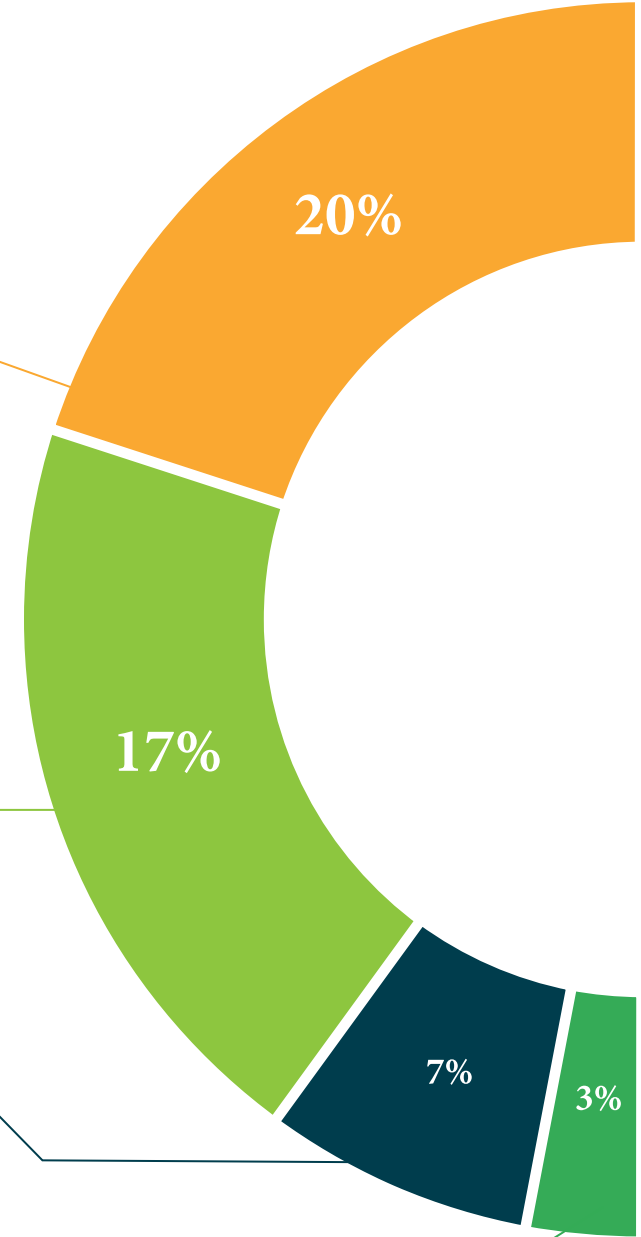
#### فصول الماجستير

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

شهادة الخبرة الجامعية في إدارة السلامة الشاملة لصناعة الأغذية والمشروبات تضمن، بالإضافة إلى التدريب الأكثر صرامة وحدائقة، الحصول على شهادة الخبرة الجامعية الصادرة عن جامعة TECH التكنولوجية





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



تحتوي درجة الخبرة الجامعية في إدارة السلامة الشاملة لصناعة الأغذية والمشروبات على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالا وحدائثا في السوق.

بعد اجتياز الطالب للتقييمات، سوف يتلقى عن طريق البريد العادي \* مع إيصال استلام مؤهل درجة الخبرة الجامعية الصادرة عن TECH الجامعة التكنولوجية.

المؤهل الصادر عن TECH الجامعة التكنولوجية سوف يشير إلى التقدير الذي تم الحصول عليه في درجة الخبرة الجامعية، وسوف يفي المتطلبات التي عادة ما تُطلب من قبل مكاتب التوظيف ومسابقات التعيين ولجان التقييم الوظيفي المهني.

المؤه ل العلمي: الخبرة الجامعية في إدارة السلامة الشاملة لصناعة الأغذية والمشروبات

عدد الساعات الدراسية المعتمدة: 450 ساعة



المستقبل

الصحة

الثقة

الأشخاص

التعليم

المعلومات

الأوصياء الأكاديميون

الضمان

الاعتماد الأكاديمي

التدريس

المؤسسات

المجتمع

التقنية

الالتزام

التعلم

الجامعة  
التكنولوجية  
**tech**

شهادة الخبرة الجامعية

إدارة السلامة الشاملة لصناعة الأغذية والمشروبات

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

شهادة الخبرة الجامعية

إدارة السلامة الشاملة لصناعة الأغذية والمشروبات