شهادة الخبرة الجامعية

إدارة وتقييم الأمن الغذائي

tech الجامعة التيكنولوجية

الجامعة التيكنولوجية

شهادة الخبرة الجامعية

إدارة وتقييم الأمن الغذائي

- طريقة التدريس: **أونلاين**
- مدة الدراسة: **6 أشهر**
- المؤهل العلمي: **TECH الجامعة التكنولوجية**
- مواعيد الدراسة: **وفقا لوتيرت ك الخاصة**
- الامتحانات: **أونلاين**

رابط الدخول إلى الموقع الإلكتروني: **www.techtitute.com/ae/nutrition/postgraduate-diploma/postgraduate-diploma-management-safety-assessment-food-industry**

الفهرس

01
المقدمة
صفحة 4

02
الأهداف
صفحة 8

03
الهيكل والمحتوى
صفحة 12

04
المنهجية
صفحة 20

05
المؤهل العلمي
صفحة 28

01
المقدمة

أصبح المستهلكون اليوم أكثر تطلّباً حيث يطالبون بمنتجات عالية الجودة من الشركات العاملة في قطاع الأغذية التي تعود بالنفع على صحتهم وتتوافق مع معايير السلامة الصحية. الوعي حول صلة مايتم استهلاكه، ومايتم تعزيزه من قبل المؤسسات العامة التي وضعت لوائح لسلامة الأغذية. سيناريو يجب أن يكون فيه أخصائي التغذية، الذي يقوم بتحديث معلوماته باستمرار، على اطلاع دائم. لهذا السبب، تم إنشاء هذا البرنامج ٪100 أونلاين، والذي يوفر للمتخصصين أحدث التطورات حول تقنيات النظافة وتنفيذ أنظمة الرقابة في القطاع والمعايير الحالية.. كل هذا، بالإضافة إلى ذلك، من خلال محتوى الوسائط المتعددة المبتكر الذي يمكنك الوصول إليه على مدار 24 ساعة يومياً من جهاز كمبيوتر متصل بالإنترنت.

بفضل شهادة الخبرة الجامعية 100% أونلاين، ستتمكن من التعرف على أحدث التطورات في إدارة وتقييم سلامة الأغذية"

في الوقت الحاضر، يكتسب الأمن الغذائي والاهتمام بالتغذية الكافية أهمية متزايدة في المجتمع. بالإضافة إلى ذلك، تطالب المنظمات العامة نفسها الشركات العاملة في القطاع بالامتثال لمعايير الجودة والوقاية من الأمراض التي تنقلها الأغذية.

وبالتالي، فإن تدابير النظافة الصحية المطبقة في مرحلتي الإنتاج والتوزيع للمنتج، وصولًا إلى استهلاكه النهائي من قبل الأشخاص، هي أمر أساسي، وهي عملية تتطلب أيضًا معرفة شاملة وحديثة حول تقييم وتقليل المخاطر. لهذا السبب صممت جامعة TECH شهادة الخبرة الجامعية في إدارة وتقييم سلامة الأغذية، والذي يقدم للعاملين في مجال التغذية أحدث المعلومات في هذا المجال.

لهذا الغرض، يوجد تحت تصرف الأخصائي مواد تعليمية مبتكرة تتيح له الخوض بسهولة في أحدث أنظمة الرقابة المطبقة في صناعة الأغذية، خاصة فيما يتعلق بإمكانية التتبع وتطبيق أساليب الجودة وحماية المستهلك. بالإضافة إلى ذلك، سيسمح لك نظام إعادة التعلم Relearning، بالتقدم في محتوى هذا المؤهل العلمي الجامعي بطريقة أكثر مرونة.

بالتالي هذه المؤسسة تقدم فرصة ممتازة من أجل مواكبة أخصائي التغذية آخر المستجدات في هذا المجال، بطريقة مريحة ومرنة. كل ما تحتاجه هو جهاز إلكتروني (كمبيوتر أو جهاز لوحي أو هاتف محمول) متصل بالإنترنت للوصول إلى المنهج الدراسي المستضاف على الحرم الجامعي الافتراضي. يتمتع الطلاب أيضاً بحرية توزيع عبء المقررات الدراسية وفقاً لاحتياجاتهم، مما يسمح لهم بالجمع بين المؤهل العلمي الجامعي ومسؤولياتهم المهنية و/أو الشخصية.

تحتوي **شهادة الخبرة الجامعية في إدارة وتقييم الأمن الغذائي** على البرنامج التعليمي الأكثر اكتمالاً وحداثة في السوق. أبرز خصائصها هي:

- تطوير حالات عملية مقدمة من قبل خبراء في تكنولوجيا الأغذية
- توفر المحتويات الحرافيكية والتخطيطية والعملية البارزة في الكتاب معلومات علمية وعملية عن تلك التخصصات الضرورية للممارسة المهنية
- التمارين العملية حيث يمكن إجراء عملية التقييم الذاتي لتحسين التعلم
- تركيزها الخاص على المنهجيات المبتكرة
- محاضرات نظرية، وأسئلة للخبير، ومنتديات نقاشية حول القضايا المثيرة للجدل وأعمال التفكير الفردي
- إمكانية الوصول إلى المحتوى من أي جهاز ثابت أو محمول متصل بالإنترنت

> مؤهل من شأنه أن يجعلك على دراية بفعالية تنفيذ تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة في صناعة تقديم الطعام"

أنت تنظر إلى مؤهل علمي بدون حضور، ولا توجد فصول دراسية ذات جداول زمنية ثابتة ومتوافقة مع أعلى المتطلبات"

تعمق مع شهادة الخبرة الجامعية هذه في العمليات الأكثر فعالية في في إدارة الحوادث وعمليات السحب واستعادة المنتجات وشكاوى العملاء.

يمكنك الوصول بسهولة من أي جهاز متصل بالإنترنت إلى الحرم الجامعي الافتراضي حيث ستجد المتطلبات التي يتطلبها معيار إدارة سلامة الأغذية.

يضم أعضاء هيئة التدريس في البرنامج متخصصين من القطاع الذين يجلبون خبراتهم في هذا التدريب، بالإضافة إلى متخصصين معترف بهم من المجتمعات الرائدة والجامعات المرموقة.

سيتيح محتوى الوسائط المتعددة، الذي تم تطويره باستخدام أحدث التقنيات التعليمية، للمهني التعلم في الموقع والسياق، أي بيئة محاكاة توفر تدريبًا غامرًا مبرمجًا للتدريب في مواقف حقيقية.

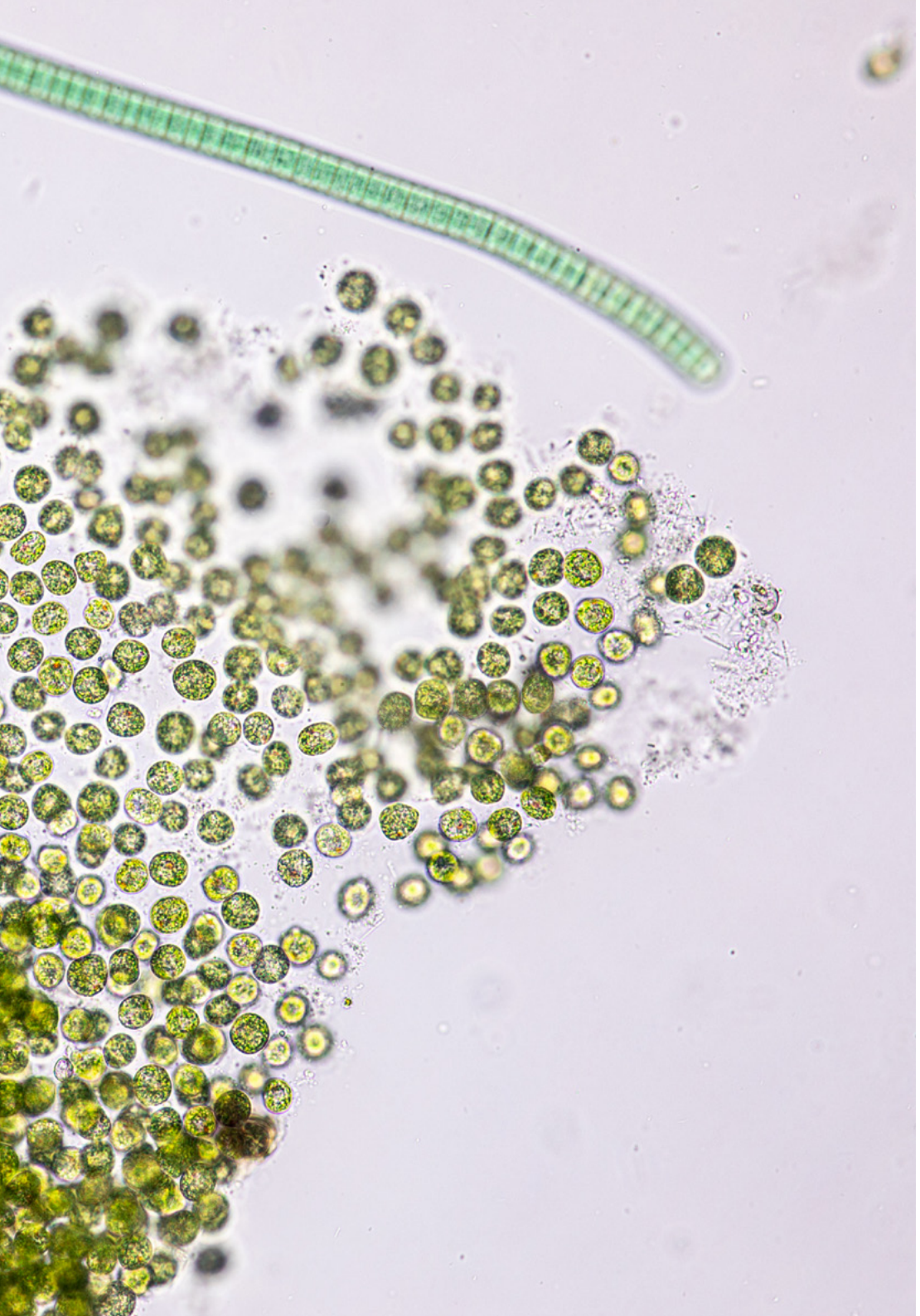
يركز تصميم هذا البرنامج على التعلّم القائم على حل المشكلات، والذي يجب على المهني من خلاله محاولة حل مختلف مواقف الممارسة المهنية التي تنشأ على مدار المساق الاكاديمي. للقيام بذلك، سيحصل على مساعدة من نظام فيديو تفاعلي مبتكر من قبل خبراء مشهورين.

02

الأهداف

في سياق شهادة الخبرة الجامعية هذه، سيتمكن أخصائي التغذية من مواكبة أحدث التطورات في إدارة وتقييم سلامة الأغذية. كل هذا بفضل ملخصات الفيديو أو مقاطع الفيديو بالتفصيل أو القراءات التكميلية لهذا البرنامج، والتي ستقودك إلى الخوض في إدارة تتبع الأغذية أو أنظمة مراقبة الجودة أو تطبيق نظام تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة (.A.P.P.C.C).

في 6 أشهر فقط يمكنك الحصول على أحدث المعلومات حول إدارة وتقييم الأمن الغذائي"



الأهداف العامة

- السيطرة على الحوانب الرياضية والإحصائية والاقتصادية التي تشترك فيها شركات الأغذية
- تحليل الاتجاهات في إنتاج الغذاء واستهلاكه
- تقييم وإدراك الأهمية الصحية والوقائية لبرامج التنظيف، التطهير، القضاء على الحشرات والتخلص من الحراثيم في السلسلة الغذائية
- تقديم الاستشارات العلمية والفنية حول المنتجات الغذائية وتطويرها

خيار أكاديمي يوفر لك محاكاة لدراسة الحالة لإبقائك على اطلاع دائم بالقضايا الرئيسية في تقييم الأمن الغذائي"

الأهداف المحددة

الوحدة 1. النظافة والأمن الغذائي

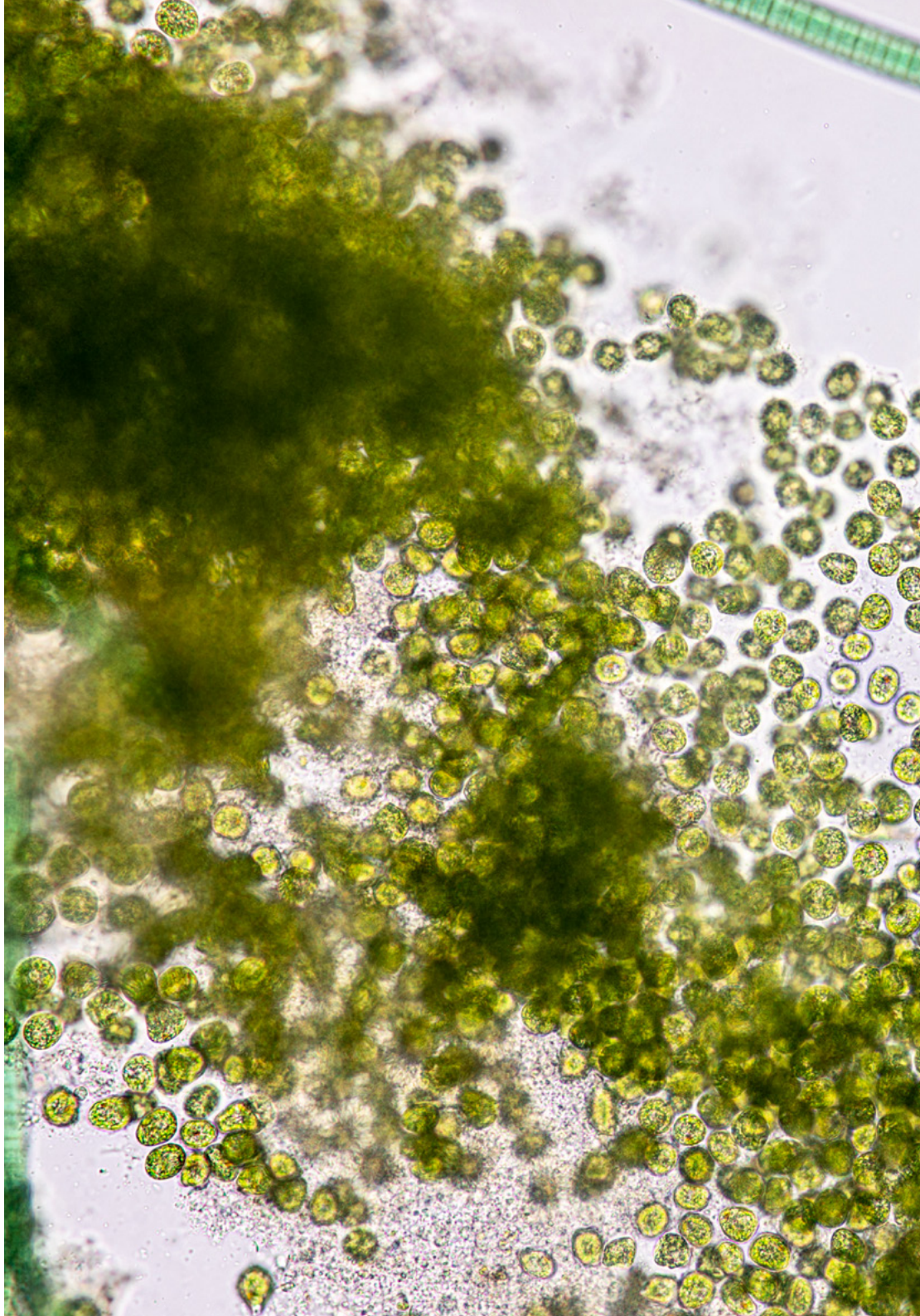
- تطوير وتطبيق وتقييم والحفاظ على أنظمة النظافة الكافية وسلامة الأغذية ومراقبة المخاطر، وتطبيق التشريعات الحالية
- التعاون في حماية المستهلك في إطار الأمن الغذائي
- إعداد وتنفيذ أنظمة مراقبة حودة الأغذية لشركة الأغذية والتموين (تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة وخطط النظافة العامة

الوحدة 2. إدارة وجودة الغذاء

- تصميم وتقييم الأدوات التي تسمح بإدارة سلامة الأغذية في جميع أنحاء السلسلة الغذائية بأكملها، من أجل حماية الصحة العامة
- تحديد وتفسير متطلبات معيار إدارة سلامة الأغذية (UNE EN ISO 22000) لتطبيقه وتقييمه اللاحق في مشغلي السلسلة الغذائية
- تطوير وتطبيق وتقييم والحفاظ على ممارسات النظافة المناسبة وسلامة الأغذية وأنظمة التحكم في المخاطر
- المشاركة في تصميم وتنظيم وإدارة الخدمات الغذائية المختلفة
- التعاون في تنفيذ أنظمة الحودة
- تقييم، ومراقبة وإدارة حوانب التتبع في السلسلة الغذائية

الوحدة 3. تقييم الأمن الغذائي

- التحقق من صحة أنظمة مراقبة سلامة الأغذية والتحقق منها ومراجعتها
- معرفة ووصف المبادئ الأساسية لتحليل المخاطر ونظام نقاط التحكم الحرجة (APPCC)
- معرفة وفهم عمل تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة APPCC وتطبيقه في الصناعات الغذائية المختلفة
- تحديد ومعرفة الخصائص الصحية للمجموعات الغذائية من أصل حيواني ونباتي وأغذية مصنعة



03

الهيكل والمحتوى

جامعة TECH، وانطلاقاً من مبدأها المتمثل في تقديم تعليم ذو جودة لجميع طلابها، تجمع بين أكثر المتخصصين في هذا القطاع لتقديم المعلومات الأكثر صلة وحداثة. ولهذا السبب سيحصل أخصائيو التغذية الذين يحصلون على هذه الدرجة العلمية على أحدث المعارف حول التقنيات التحليلية والأدوات في التحكم في جودة العمليات والمنتجات أو التدابير الوقائية والصحية الأكثر فعالية للعمليات في صناعة الأغذية. بالإضافة إلى ذلك، سيسمح لك نظام إعادة التعلم Relearning، الذي يعتمد على تكرار المحتوى، بتقليل ساعات الدراسة الطويلة الشائعة جدًا في طرق التدريس الأخرى.

خطة دراسية ستعرفك على أحدث تدابير سلامة الأغذية المطبقة في الصناعة وفقاً للمعايير الدولية الحالية"

الوحدة 1. النظافة والأمن الغذائي

1.1. مقدمة في الأمن الغذائي
1.1.1. مفهوم النظافة والأمن الغذائي
1.1.1.1. التطور التاريخي. الأهمية الحالية
2.1.1.1. أهداف واستراتيجيات سياسة الأمن الغذائي العالمي
2.1.1. برامج محددة لضمان جودة الغذاء
3.1.1. الأمن الغذائي على مستوى المستهلك
4.1.1. التتبع. المفهوم والتطبيق في صناعة المواد الغذائية
2.1. أنظمة الرقابة الذاتية في قطاع الأغذية
1.2.1. خطط النظافة العامة (PGH)
1.1.2.1. الأهداف والأهمية الحالية
2.1.2.1. الأسس الرئيسية والقواعد لتطبيقها في شركات الأغذية
2.2.1. التعامل مع الطعام
3.2.1. التدابير الوقائية والنظافة للعمليات في صناعة الأغذية والمطاعم
3.1. نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (A.P.P.C.C.)
1.3.1. المبادئ العامة لنظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة A.P.P.C.C.C.
2.3.1. تصميم المخطط الانسيابي والتحقق منه
3.3.1. أنظمة تقييم المخاطر وأنظمة تقييم الخطر
4.3.1. تنفيذ أنظمة التحكم والحدود الحرجة والتدابير التصحيحية وأنظمة التحقق
5.3.1. تطوير إطار إداري وتطبيقه في صناعة المواد الغذائية
4.1. خطط محددة في صناعة المواد الغذائية
1.4.1. خطة تدريب المعالج
1.1.4.1. تنفيذ الخطة التدريبية. أنواع الأنشطة التدريبية
2.1.4.1. منهجية التدريب
3.1.4.1. المتابعة والمراقبة والتدابير التصحيحية
4.1.4.1. التحقق من الخطة
2.4.1. خطة موافقة المورد
1.2.4.1. إجراءات المراقبة والتحقق والإجراءات التصحيحية لخطة الموافقة
2.2.4.1. نظافة نقل البضائع
3.2.4.1. معايير النظافة في استقبال الأطعمة الطازجة والمصنعة وغير القابلة للتلف والمعبأة وغيرها من الأطعمة
3.4.1. خطة التنظيف والتطهير (L + D)
1.3.4.1. الأغشية الحيوية وتأثيرها على الأمن الغذائي
2.3.4.1. طرق التنظيف والتطهير
3.3.4.1. أنواع المنظفات والمطهرات
4.3.4.1. أنظمة التحكم والتحقق من خطة التنظيف والتطهير
5.1. التتبع في صناعة المواد الغذائية
1.5.1. مقدمة في التتبع
1.1.5.1. خلفية نظام التتبع
2.1.5.1. مفهوم التتبع
3.1.5.1. أنواع التتبع
4.1.5.1. مزايا التتبع
2.5.1. تنفيذ خطة التتبع
1.2.5.1. مقدمة
2.2.5.1. المراحل السابقة
3.2.5.1. خطة التتبع
4.2.5.1. نظام تعريف المنتج
5.2.5.1. طرق فحص النظام
3.5.1. أدوات لتحديد المنتج
1.3.5.1. الأدوات اليدوية
2.3.5.1. أدوات آلية
1.2.3.5.1. الباركود EAN
2.2.3.5.1. RFID// EPC
4.5.1. السجلات
1.4.5.1. تسجيل تحديد المواد الخام والمواد الأخرى
2.4.5.1. تسجيل تجهيز الغذاء
3.4.5.1. سجل تعريف المنتج النهائي
4.4.5.1. سجل نتائج الفحوصات المنفذة
5.4.5.1. فترة حفظ السجلات
5.5.1. إدارة الحوادث وسحب المنتج واستعادته وشكاوى العملاء
6.1. تخزين البضائع ومراقبة المنتج المعبأ
1.6.1. معايير النظافة لتخزين المنتجات الجافة
2.6.1. الحفظ الساخن: سياسات الطهي وإعادة التسخين ومعايير النظافة
3.6.1. سجلات التحقق من تخزين ميزان الحرارة وأنظمة المعايرة
4.6.1. تغليف المواد الغذائية وتطبيقاتها في الأمن الغذائي
1.4.6.1. ضمانات صحية ومتانة للأغذية في أفضل الظروف وفق تقنية التعبئة والتغليف
2.4.6.1. تغليف المواد الغذائية وتلوث البيئة

7.1. التقنيات التحليلية والفعالة في مراقبة جودة العمليات والمنتجات
1.7.1. مخبر الأغذية
2.7.1. الرقابة الرسمية على السلسلة الغذائية الزراعية
1.2.7.1. PNCPA لسلسلة الأغذية الزراعية
2.2.7.1. السلطات المختصة
3.7.1. طرق تحليل الغذاء
1.3.7.1. طرق تحليل الحبوب
2.3.7.1. طرق تحليل الأسمدة ومخلفات منتجات الصحة النباتية والبيطرية
3.3.7.1. طرق تحليل المنتجات الغذائية
4.3.7.1. طرق تحليل المنتجات الغذائية
5.3.7.1. طرق تحليل الدهون
6.3.7.1. طرق تحليل منتجات الألبان
7.3.7.1. طرق تحليل الخمور والعصائر والمستلزمات
8.3.7.1. طرق تحليل المنتجات السمكية
4.7.1. تقنيات التحليل الغذائي
1.4.7.1. تحديد البروتين
2.4.7.1. تحديد الكربوهيدرات
3.4.7.1. تحديد الدهون
4.4.7.1. تحديد الرماد
8.1. إدارة الأمن الغذائي
1.8.1. مبادئ وإدارة الأمن الغذائي
1.1.8.1. مفهوم الخطر
2.1.8.1. مفهوم المخاطرة
3.1.8.1. تقييم المخاطر
2.8.1. الأخطار الفيزيائية
1.2.8.1. المفاهيم والاعتبارات الخاصة بالمخاطر المادية في الغذاء
2.2.8.1. طرق التحكم في المخاطر المادية
3.8.1. الأخطار الكيميائية
1.3.8.1. المفاهيم والاعتبارات الخاصة بالمخاطر الكيميائية في الغذاء
2.3.8.1. المخاطر الكيميائية الموجودة بشكل طبيعي في الغذاء
3.3.8.1. المخاطر المصاحبة للمواد الكيميائية المضافة عمداً إلى الغذاء
4.3.8.1. مخاطر كيميائية مضافة بالصدفة أو عن غير قصد
5.3.8.1. طرق التحكم في المخاطر الكيميائية
6.3.8.1. مسببات الحساسية الغذائية
4.8.1. المفاهيم والاعتبارات الخاصة بالمخاطر البيولوجية في الغذاء
2.4.8.1. المخاطر الميكروبية
3.4.8.1. المخاطر البيولوجية غير الميكروبية
4.4.8.1. طرق التحكم في المخاطر البيولوجية
5.8.1. ممارسات التصنيع الجيدة
1.5.8.1. الخلفيات
2.5.8.1. النِطاق
3.5.8.1. ممارسات التصنيع الجيدة في نظام إدارة الأمن الغذائي

9.1. التحقق من صحة الأساليب والتقنيات الجديدة
1.9.1. التحقق من صحة العمليات والأساليب
1.1.9.1. الدعم الوثائقي
2.1.9.1. التحقق من صحة تقنيات التحليل
3.1.9.1. خطة أخذ العينات للتحقق
4.1.9.1. طريقة التحيز والدقة
5.1.9.1. تحديد عدم اليقين
2.9.1. طرق التحقق
1.2.9.1. مراحل التحقق من صحة الطريقة
2.2.9.1. أنواع عمليات التحقق والنهج
3.2.9.1. تقارير التحقق، ملخص البيانات التي تم الحصول عليها
3.9.1. تحليل الأسباب
1.3.9.1. الأساليب النوعية: السبب والنتيجة وشجرة السبب الجذري
2.3.9.1. الطرق الكمية: مخطط باريتو والمؤامرات المبعثرة
4.9.1. المراجعات الداخلية لنظام الرقابة الذاتية
1.4.9.1. المراجعين الأكفاء
2.4.9.1. برنامج وخطة التدقيق
3.4.9.1. نطاق التدقيق
4.4.9.1. ملفات مرجعية
10.1. صيانة سلسلة التبريد
1.10.1. الخط البارد وأثره على الأمن الغذائي
2.10.1. إرشادات في خدمة تقديم الطعام لتصميم وتنفيذ وصيانة نظام HACCP في خط التبريد الكامل
3.10.1. تحديد المخاطر المرتبطة بخط التبريد

الوحدة 2. إدارة وجودة الغذاء

1.2. الأمن الغذائي وحماية المستهلك
1.1.2. التعريف والمفاهيم الأساسية
2.1.2. تطور الجودة والأمن الغذائي
3.1.2. الوضع في البلدان النامية والمتقدمة
4.1.2. الهيئات والسلطات الرئيسية لسلامة الأغذية: الهياكل والوظائف
5.1.2. الاحتيال في الغذاء وخداع الغذاء: دور وسائل الإعلام
2.2. المرافق والمباني والمعدات
1.2.2. اختيار الموقع: التصميم والبناء والمواد
2.2.2. خطة الصيانة للمباني والمرافق والمعدات
3.2.2. القوانين السارية
3.2. خطة التنظيف والتطهير (L + D)
1.3.2. مكونات الأوساخ
2.3.2. المنظفات والمطهرات: التركيب والوظائف
3.3.2. مراحل التنظيف والتطهير
4.3.2. برنامج التنظيف والتطهير
5.3.2. اللوائح السارية
4.2. مكافحة الآفات
1.4.2. الإزالة والتطهير (خطة D + D)
2.4.2. الآفات المرتبطة بالسلسلة الغذائية
3.4.2. الإجراءات الوقائية لمكافحة الآفات
1.3.4.2. الأفخاخ والمصائد للثدييات والحشرات الأرضية
2.3.4.2. أفخاخ وشراك للحشرات الطائرة
5.2. خطة التتبع والممارسات الجيدة في التعامل (GMP)
1.5.2. هيكل خطة التتبع
2.5.2. اللوائح الحالية المرتبطة بإمكانية التتبع
3.5.2. GMP المرتبطة بمعالجة الأغذية
1.3.5.2. المتعاملون مع الاغذية
2.3.5.2. المتطلبات التي يجب الوفاء بها
3.3.5.2. خطط التدريب على النظافة
6.2. عناصر في إدارة الأمن الغذائي
1.6.2. الماء كعنصر أساسي في السلسلة الغذائية
2.6.2. العوامل البيولوجية والكيميائية المرتبطة بالمياه
3.6.2. عناصر قابلة للقياس الكمي في جودة وسلامة واستخدام المياه
4.6.2. موافقة المورد
1.4.6.2. خطة مراقبة المورد
2.4.6.2. اللوائح الحالية المرتبطة
5.6.2. ملصقات الطعام
1.5.6.2. معلومات المستهلك ووسم المواد المسببة للحساسية
2.5.6.2. وسم الكائنات المعدلة وراثيا
7.2. أزمات الغذاء والسياسات المرتبطة بها
1.7.2. مسببات أزمة الغذاء
2.7.2. التواصل والإدارة والاستجابة لأزمة سلامة الأغذية
3.7.2. أنظمة اتصالات التنبيه
4.7.2. سياسات واستراتيجيات تحسين الجودة والأمن الغذائي
8.2. تصميم مخطط تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة A.P.P.C.C.
1.8.2. المبادئ التوجيهية العامة لمتابعة تنفيذه: المبادئ التي يقوم عليها وبرنامج المتطلبات المسبقة
2.8.2. التزام الإدارة
3.8.2. تكوين معدات تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة APPCC.
4.8.2. وصف المنتج وتحديد الغرض من استخدامه
5.8.2. مخططات انسيابية
9.2. تطور مخطط تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة A.P.P.C.C
1.9.2. توصيف نقاط التحكم الحرجة (CCP)
2.9.2. المبادئ الأساسية السبعة لخطة تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة APPCC.
1.2.9.2. تحديد وتحليل المخاطر
2.2.9.2. وضع تدابير الرقابة ضد المخاطر المحددة
3.2.9.2. تحديد نقاط التحكم الحرجة (CCP)
4.2.9.2. توصيف نقاط التحكم الحرجة
5.2.9.2. وضع الحدود الحرجة
6.2.9.2. تحديد الإجراءات التصحيحية
7.2.9.2. فحص نظام تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة A.P.P.C.C.
10.2. ISO 22000
1.10.2. مبادئ الأيزو 22000
2.10.2. موضوع ومجال التطبيق
3.10.2. حالة السوق والموقف فيما يتعلق بالمعايير الأخرى المطبقة في السلسلة الغذائية
4.10.2. متطلبات التطبيق الخاص بك
5.10.2. سياسة إدارة الأمن الغذائي

الوحدة 3. تقييم الأمن الغذائي

1.3. تقييم الأمن الغذائي
1.1.3. تعريف المصطلحات. المفاهيم الرئيسية ذات الصلة
2.1.3. الخلفية التاريخية للأمن الغذائي
3.1.3. المنظمات المسؤولة عن إدارة الأمن الغذائي
2.3. خطة تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة A.P.P.C.C.
1.2.3. المتطلبات قبل تنفيذه
2.2.3. مكونات نظام تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة APPCC
1.2.2.3. تحليل المخاطر
2.2.2.3. تحديد النقاط الحرجة
3.2.2.3. مواصفات معايير الرقابة. المراقبة
4.2.2.3. اجراءات تصحيحية
5.2.2.3. التحقق من الخطة
6.2.2.3. سجل البيانات
3.3. نظافة اللحوم ومنتجاتها
1.3.3. منتجات اللحوم الطازجة
2.3.3. منتجات اللحوم المقددة النيئة
3.3.3. منتجات اللحوم المعالجة حرارياً
4.3.3. تطبيق أنظمة تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة APPCC
4.3. صحة الأسماك والمنتجات المشتقة
1.4.3. الأسماك، الرخويات والقشريات
2.4.3. منتجات الصيد المصنعة
3.4.3. تطبيق أنظمة تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة APPCC
5.3. الخصائص الصحية للحليب ومشتقاته
1.5.3. الخصائص الصحية للحليب الخام والمعالج حرارياً
2.5.3. الخصائص الصحية للحليب المركز والمجفف
3.5.3. الخصائص الصحية لمشتقات الألبان
4.5.3. تطبيق أنظمة تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة APPCC
6.3. الخصائص الصحية للمنتجات الأخرى من أصل حيواني
1.6.3. البيض ومنتجاته
2.6.3. العسل
3.6.3. الدهون والزيوت
4.6.3. تطبيق نظام تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة A.P.P.C.C.
7.3. الخصائص الصحية للفاكهة والخضروات
1.7.3. الفواكه والخضروات الطازجة ومشتقاتها من الفواكه والخضروات
2.7.3. فواكه جافة
3.7.3. الزيوت النباتية
4.7.3. تطبيق أنظمة تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة APPCC
8.3. الخصائص الصحية للبقوليات والحبوب
1.8.3. البقوليات والحبوب
2.8.3. منتجات مشتقة من البقوليات: دقيق، خبز، مكرونة
3.8.3. تطبيق أنظمة تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة APPCC
9.3. الخصائص الصحية للمياه والمشروبات
1.9.3. مياه الشرب والمشروبات الغازية
2.9.3. مشروبات منشطة
3.9.3. مشروبات كحولية
4.9.3. تطبيق أنظمة تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة APPCC
10.3. الخصائص الصحية للمنتجات الغذائية الأخرى
1.10.3. نوغا
2.10.3. وجبات جاهزة
3.10.3. أطعمة مخصصة للأطفال
4.10.3. تطبيق أنظمة تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة APPCC

سيتيح لك هذا المؤهل العلمي 100% أونلاين
تحديث معرفتك بتقنيات التحليل الغذائي"

04
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 يتخلى 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 المحاكية بناءً على مرضى حقيقيين وسيتعين 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 لمريض، أو مجموعة من المرضى، والتي تصبح «حالة»، أي مثالًا أو نموذجًا يوضح بعض العناصر السريرية المميزة، إما بسبب قوتها التعليمية، أو بسبب تفردها أو ندرتها. لذا فمن الضروري أن تستند الحالة إلى الحياة المهنية الحالية، في محاولة لإعادة إنشاء عوامل التكييف 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. يركزمنهج التعلم بقوة على المهارات العملية التي تسمح لأخصائيي التغذيةبالاندماج 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 حافزًا مهمًا 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.

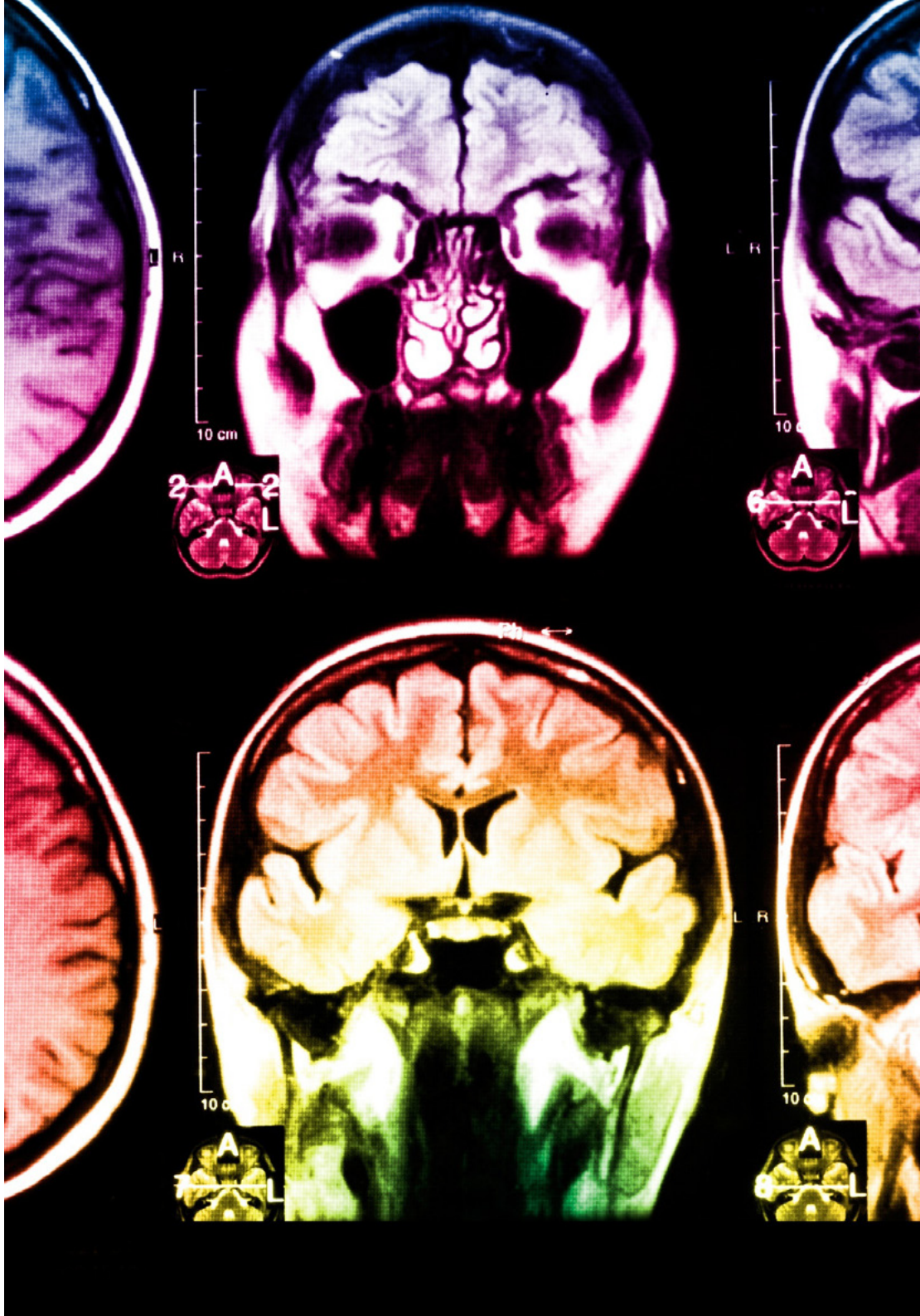
في طليعة المناهج التربوية في العالم، تمكنت منهجية إعادة التعلم من تحسين مستويات الرضا العام للمهنيين، الذين أكملوا دراساتهم، فيما يتعلق بمؤشرات الجودة لأفضل جامعة عبر الإنترنت في البلدان الناطقة بالإسبانية (جامعة كولومبيا).

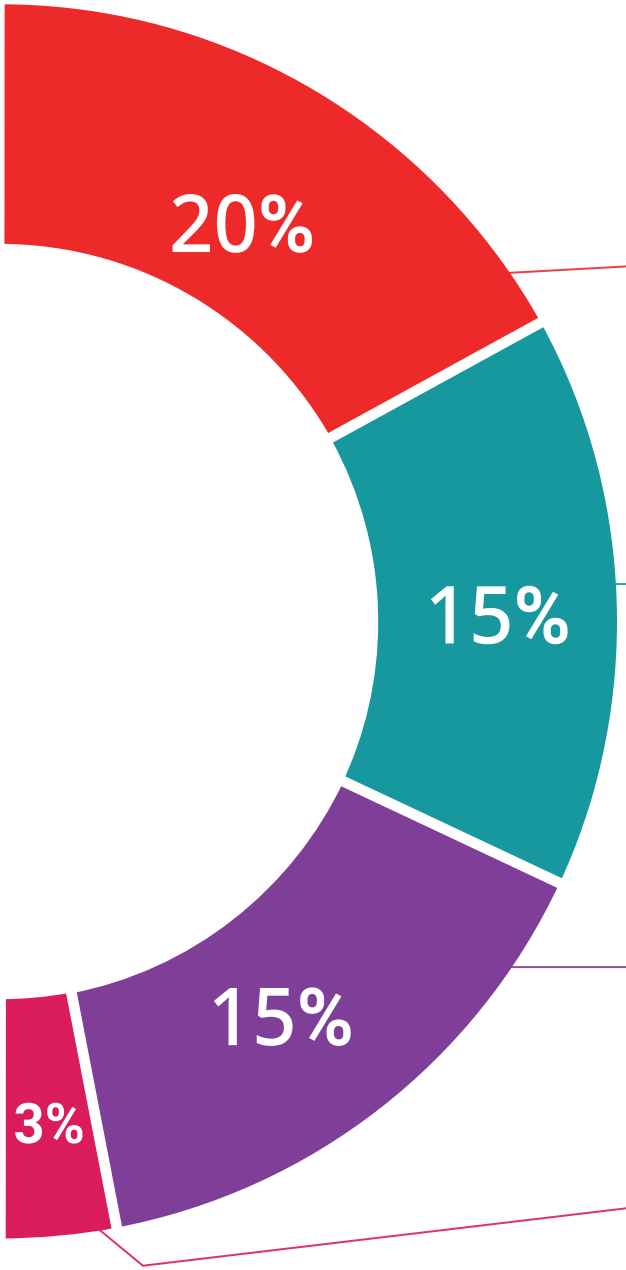
من خلال هذه المنهجية، قمنا بتدريب أكثر من من 45000 أخصائي تغذية بنجاح غير مسبوق، في جميع التخصصات السريرية بغض النظر عن العبء الجراحي. تم تطوير منهجيتنا التربوية في بيئة شديدة المتطلبات، مع طلاب جامعيين يتمتعون بمظهر اجتماعي واقتصادي مرتفع ومتوسط عمر يبلغ 43.5 عاماً.

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 (نتعلّم ثم نطرح ماتعلمناه جانبًا فننساه 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، وفقًا لأعلى المعايير الدولية.





يقدم هذا البرنامج أفضل المواد التعليمية المُعَدَّة بعناية للمهنيين:

المواد الدراسية

يتم إنشاء جميع محتويات التدريس من قبل المتخصصين الذين سيقومون بتدريس البرنامج الجامعي، وتحديداً من أجله، بحيث يكون التطوير التعليمي محددًا وملموسًا 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 للطالب.

أحدث تقنيات وإجراءات التغذية المعروضة في الفيديوهات

تقدم TECH للطالب 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 مايكروسوف 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 وبإرشاد منهم

يجب أن يكون التعلم الفعال بالضرورة سياقيًا. 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.

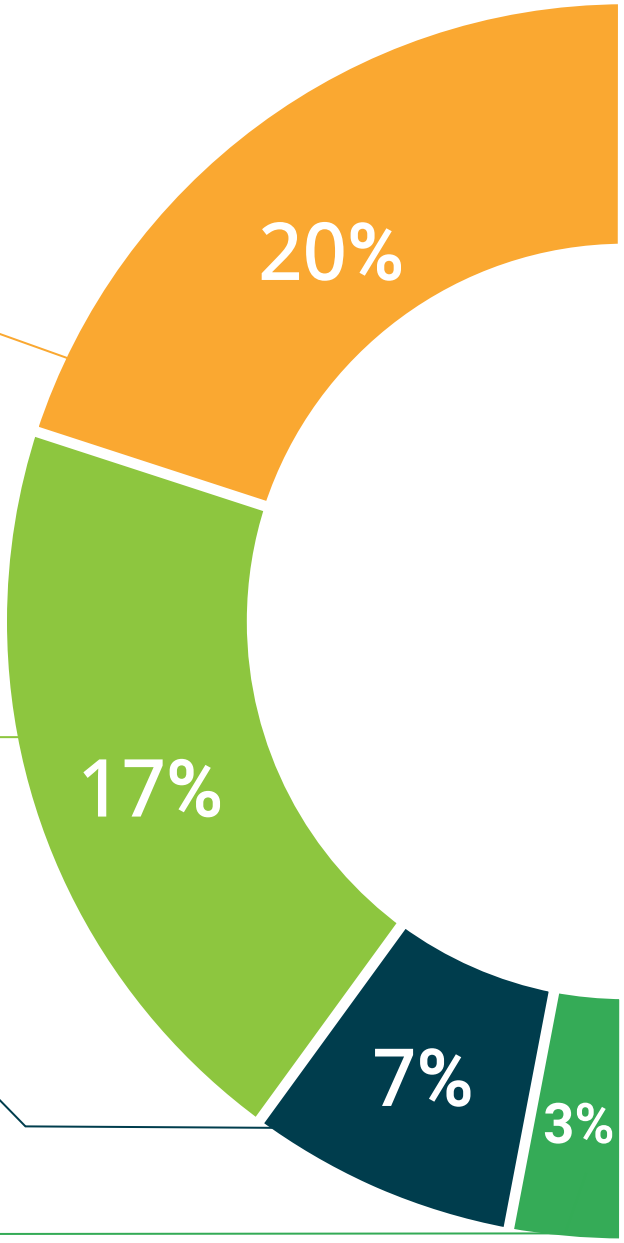
المحاضرات الرئيسية

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.



05

المؤهل العلمي

تضمن المحاضرة الجامعية في تاريخ الفن ضمن العلوم الاجتماعية، بالإضافة إلى التدريب الأكثر دقة وتحديثًا، الوصول إلى مؤهل المحاضرة الجامعية الصادرة عن TECH الجامعة التكنولوجية.

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

يحتوي برنامج **شهادة الخبرة الجامعية في إدارة وتقييم الأمن الغذائي** البرنامج التعليمي الأكثر اكتمالاً وحداثة في السوق.

بعد اجتياز التقييم، سيحصل الطالب عن طريق البريد العادي* مصحوب بعلم وصول مؤهل **شهادة الخبرة الجامعية** الصادر عن **TECH الجامعة التكنولوجية**.

إن المؤهل الصادرعن **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: **شهادة الخبرة الجامعية في إدارة وتقييم الأمن الغذائي**

طريقة: **عبر الإنترنت**

مدة : **6 أشهر**

tech الجامعة التكنولوجية

شهادة تخرج

هذه الشهادة ممنوحة إلى

لـ

المواطن/المواطنة ..... مع وثيقة تحقيق شخصية رقم .....

لاجتيازه/لاجتيازها بنجاح والحصول على برنامج

شهادة الخبرة الجامعية

في

إدارة وتقييم الأمن الغذائي

وهي شهادة خاصة من هذه الجامعة موافقة لـ 450
ساعة، مع تاريخ بدء يوم/شهر/ سنة وتاريخ انتهاء يوم/شهر/سنة

تيك مؤسسة خاصة للتعليم العالي معتمدة من وزارة التعليم العام منذ 28 يونيو 2018

في تاريخ 17 يونيو 2020

Tere Guevara Navarro /أ. د
رئيس الجامعة

يجب أن يكون هذا المؤهل الخاص مصحوبًا دائمًا بالمؤهل الجامعي التمكيني الصادر عن السلطات المختصة بالاعتماد لممارسة المهنة في كل بلد.

الكود الفريد الخاص بجامعة TECH: AFWOR23S techtitute.com/certificates

*تصديق لاهاي أبوستيل. في حالة قيام الطالب بالتقدم للحصول على درجته العلمية الورقية وبتصديق لاهاي أبوستيل، ستتخذ مؤسسة TECH EDUCATION الإجراءات المناسبة لكي يحصل عليها وذلك بتكلفة إضافية.

الجامعة التيكنولوجية

شهادة الخبرة الجامعية

إدارة وتقييم الأمن الغذائي

- طريقة التدريس: **أونلاين**
- مدة الدراسة: **6 أشهر**
- المؤهل العلمي: **TECH الجامعة التكنولوجية**
- مواعيد الدراسة: **وفقا لوتيرت ك الخاصة**
- الامتحانات: **أونلاين**

شهادة الخبرة الجامعية

إدارة وتقييم الأمن الغذائي

tech الجامعة التيكنولوجية