شهادة الخبرة الجامعية

التحقق من صحة المنهجيات الجديدة ورقمنة الصناعة في إدارة سلامة الأغذية

tech الجامعة التيكنولوجية

الجامعة التيكنولوجية

شهادة الخبرة الجامعية

التحقق من صحة المنهجيات الجديدة ورقمنة الصناعة في إدارة سلامة الأغذية

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

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

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

الهدف من البرنامج هو تعليم المحترف الأسس التكنولوجية اللازمة لتطبيقه على المستوى الغذائي ، وهو أساس أساسي لضمان أن المنتجات التي يتم استهلاكها هي الأمثل لصحتنا ، وكذلك لمعرفة أحدث اتجاهات الغذاء في السوق. يوفر هذا البرنامج ، المصمم من قبل موظفين مؤهلين تأهيلا عاليا ، الأدوات اللازمة للمهنيين لتحديث وتنويع أدوات عملهم ، مع التركيز على التطورات والتقنيات المتعلقة بالقطاع. وبالتالي ، تمكن من تنصيب نفسك كخبير تغذية على أعلى مستوى.

لا تفوت هذه الفرصة العظيمة وطبّق آخر الأخبار في صناعة المواد الغذائية بصفتك خبير تغذية عالي الجودة من خلال هذه الشهادة المرموقة "

يعد هذا البرنامج المصمم من قبل TECH هو الأكثر اكتمالاً وتحديداً في السوق عبر الإنترنت ، حيث يهدف إلى الإدارة الشاملة لسلامة الأغذية ، وهي من اهتمامات مجتمع اليوم. بالإضافة إلى ذلك ، تم وصف 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. بالإضافة إلى ذلك ، يتم تعزيز المعرفة الأساسية للطرق التقليدية لإدارة أنظمة الجودة في صناعة الأغذية ومزايا استخدام البرامج التجارية أو أدوات الكمبيوتر الداخلية المختلفة لزيادة كفاءة البرامج مثل تحليل المخاطر والنقاط الحرجة.

أخيراً ، تتم مراجعة الجوانب الأساسية التي تؤكد أن نقاط المراقبة الحرجة فعالة وتضمن سلامة الغذاء المنتج ، مع وجود حاجة واضحة وصياغة صحيحة لنقاط التحكم الحرجة. تحديد الأدوات اللازمة للتحقق من صحة الضوابط المنفذة ، والتحقق من فعاليتها والثقة في تنفيذ عمليات رقابة قوية ضمن نظام إدارة سلامة الأغذية.

يتكون فريق التدريس من محترفين من مختلف التخصصات في الإنتاج الأولي، استخدام ابتقنيات ابتحليلية والفعالة لمراقبة الجودة، الوقاية من التلوث العرضي، المقصود والاحتيالي، المخططات التنظيمية لشهادة سلامة الأغذية (سلامة الأغذية / تكامل الأغذية) وإمكانية التتبع (الدفاع الغذائي والاحتيال الغذائي / أصالة الطعام). وبالمثل ، فهم خبراء في التشريعات واللوائح الغذائية المتعلقة بالجودة والسلامة ، والبحث والتطوير للأغذية الجديدة ، وأخيراً تنسيق وتنفيذ مشاريع البحث + التطوير + الابتكار. إنه مشروع تعليمي ملتزم بقيادة المهنيين نحو التميز. برنامج صممه متخصصون في القطاع يواجهون تحديات جديدة كل يوم.

هذه **شهادة الخبرة الجامعية في التحقق من صحة المنهجيات الجديدة ورقمنة الصناعة في إدارة سلامة الأغذية** تحتوي على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالا وحداثة في السوق. ومن أبرز ميزاته:

- 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 المستجدات حول التحقق من صحة المنهجيات الجديدة ورقمنة الصناعة في إدارة سلامة الأغذية
- التدريبات العملية حيث يتم إجراء عملية التقييم الذاتي لتحسين التعليم
- تركيزها الخاص على المنهجيات المبتكرة في التحقق من صحة المنهجيات الجديدة ورقمنة الصناعة في إدارة سلامة الأغذية
- 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

برنامج مصمم خصيصاً لتعليم خبراء التغذية كل ما يتعلق بالتحقق من صحة المنهجيات الجديدة والرقمنة في صناعة الأغذية"

باستخدام هذا البرنامج ، ستحدد عمليات الانتقال من نظام تقليدي إلى نظام رقمي في إدارة الجودة وسلامة الغذاء "

سوف تتقن برامج المتطلبات المسبقة وخطط تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة وستكون قادراً على اتباع برامج التشغيل الموحدة.

حقق قفزة في حياتك المهنية وكن خبيراً في سياسات سلامة الأغذية.

يتضمن في أعضاء هيئة التدريس متخصصين ينتمون إلى مجال سلامة الأغذية على المستوى الغذائي ، والذين يصبوا في هذا التدريب تجربة 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 تُطرَح. لهذا ، سيحصل المحترف على مساعدة من نظام فيديو تفاعلي مبتكر من صنع خبراء مشهورين في صناعة الأغذية ولديهم خبرة واسعة في هذا القطاع.

02
الأهداف

يهدف هذا البرنامج في التحقق من صحة المنهجيات الجديدة ورقمنة الصناعة في إدارة سلامة الأغذية إلى تسهيل أداء المهنيين بأحدث التطورات وأكثرها ابتكاراً في هذا القطاع. كل هذا من منظور رقمي وعملي بحيث يركز الطالب معرفته على الأدوات التي تهيمن حالياً على السوق ، وتطبيق السياسات ذات الصلة. سيتناول الطالب التدخلات الرئيسية للمتخصص في مجال سلامة الأغذية ، والتحقق من أنسب الطرق لرقمنة صناعة الأغذية. بهذه الطريقة ، سيكونون قادرين على تحليل جميع الكفاءات في مجال سلامة الأغذية لتطبيقها في مجال التغذية.

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

الأهداف العامة

- تحليل مبادئ التشريعات الغذائية وطنياً ودولياً وتطورها 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
- 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
- تحديد نقاط التحكم الحرجة
- امتلك أدوات للتحقق من نقاط التحكم الحرجة
- تحليل مفاهيم المراقبة والتحقق والتأكد من صحة العمليات
- تحسين إدارة الحوادث والمطالبات والتدقيق الداخلي

الأهداف الخاصة

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 المسئولية والجرائم في مجال سلامة الغذاء
- تطوير معايير التشريع الأفقي في إسبانيا
- تطوير معايير التشريع العمودي في إسبانيا

وحدة 2. رقمنة نظام إدارة الجودة

- 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
- تحليل البدائل لتنفيذ برامج المتطلبات المسبقة وخطط تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة 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

وحدة 3. التحقق من صحة المنهجيات والعمليات الجديدة

- تعرف على الاختلافات الرئيسية بين نقاط التحكم ونقاط التحكم الحرجة
- تطوير برامج المتطلبات الأساسية والمخططات الإدارية لضمان سلامة الغذاء
- تطبيق عمليات التدقيق الداخلي أو المطالبات أو الحوادث الداخلية كأدوات للتحقق من عمليات الرقابة
- تصفح طرق التحقق من صحة العملية
- تمييز وتحديد الاختلافات بين أنشطة المراقبة والتحقق والتأكد داخل نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
- إظهار قدرة الحل من خلال تحليل الأسباب وتطبيق الإجراءات التصحيحية لإدارة المطالبات أو عدم المطابقة
- تقييم إدارة عمليات التدقيق الداخلية كأداة لتحسين خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة

> هذا البرنامج هو أفضل استثمار يمكنك القيام به لتوجيه معرفتك التغذوية في سلامة الأغذية إلى عالم الرقمنة"

03

هيكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية

يتضمن البرنامج في هيئة التدريس خبراء مرجعيين في سلامة الأغذية على المستوى التغذوي يصبون في هذه الدرجة خبرة مجال عملهم. بالإضافة إلى ذلك ، يشارك خبراء مشهورون آخرون في تصميمه وإعداده ، واستكمال البرنامج بطريقة متعددة التخصصات ، لنقدم لك تعليماً عالي الجودة مدعوماً بمنهجية TECH. كل هذا بهدف تدريب أخصائي التغذية ومنحهم الأدوات الأكاديمية اللازمة لدخول هذا المجال بنجاح. رهان مستقبلي من شأنه أن يعزز حياتك المهنية في قطاع مزدهر.

اجتمع المحترفون الرئيسيون في هذا المجال ليعرضوا لك آخر التطورات في مجال سلامة الأغذية على المستوى الغذائي"

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 والمواصفات 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 أيضًا متحدث منتظم في المؤتمرات والمنتديات العالمية، حيث يناقش منهجيات التحليل الجزيئي الأكثر ابتكارًا للكشف عن مسببات الأمراض وتقنيات تطبيق أنظمة التميز 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، يرعى 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"

هيئة التدريس

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/ Aranda Rodrigo, Eloísa
- بكالوريوس في علوم وتكنولوجيا الأغذية
- تطور نشاطها في بيئة إنتاج الغذاء ، مع التحليل المختبري للماء والغذاء
- التدريب في أنظمة إدارة الجودة ، IFS ، BRC و سلامة الغذاء ISO 22000
- خبرة في عمليات التدقيق بموجب بروتوكولات ISO 9001 و ISO 17025

د. Colina Coca, Clara
- أستاذ متعاون في UOC. منذ 2018
- دكتوراه في التغذية وعلوم وتكنولوجيا الأغذية
- ماجستير في الجودة وسلامة الغذاء: سيستيما أبكك
- دراسات عليا في التغذية الرياضية

د. Martínez López, Sara
- 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 كومبلوتنسي بمدريد)
- إجازة في الكيمياء (جامعة مورسيا)

د. Velderrain Rodríguez, Gustavo Rubén
- دكتوراه في العلوم. مركز البحوث في الغذاء والتنمية ، A.C (CIAD)
- عضو في النظام الوطني للباحثين في CONACyT (المكسيك)

04
الهيكل والمحتوى

تم تصميم هيكل المحتويات الذي تم وضعه في شهادة الخبرة الجامعية هذه من قبل أفضل المهنيين في هذا القطاع ، مع خبرة واسعة ومكانة معترف بها في المهنة، مدعومة بحجم الحالات التي تمت مراجعتها ودراستها وتشخيصها، مع قيادة واسعة للتقنيات الجديدة المطبقة على سلامة الأغذية على المستوى التغذوي. وإدراكاً للأهمية التي يتطلبها هذا المجال حالياً ، يتم تنظيم جدول الأعمال من خلال نقاط محددة تماماً ، بدءً من التشريعات الغذائية ولوائح الجودة والسلامة التي سيتم تطبيقها ، إلى رقمنة نظام إدارة الجودة ، مع التركيز بشكل خاص على العمليات المعنية. قاعدة جيدة تضمن لأخصائي التغذية اكتساب جميع الأدوات التي يحتاجها لتطوير هذا المجال من صناعة المواد الغذائية.

تقدم *TECH* لأخصائيي التغذية البرنامج التعليمي الأكثر اكتمالاً وحداثة في السوق في رقمنة الصناعة في إدارة سلامة الأغذية "

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 الاسبانية

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. المضافات 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 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

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

4.1.7.2. بروتوكولات منطقة العملية

5.1.7.2. إمكانية تتبع بروتوكولات النظافة

6.1.7.2. 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 دمنج"

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 الاحتيال الغذائي

3.10.2. مخاطر الدفاع الغذائي

وحدة 3. التحقق من صحة المنهجيات والعمليات الجديدة

1.3. نقاط التحكم الحرجة

1.1.3. مخاطر كبيرة

2.1.3. برامج المتطلبات المسبقة

3.1.3. مخطط إدارة نقطة التحكم الحرجة

2.3. التحقق من نظام المراقبة الذاتية

1.2.3. التدقيق الداخلي

2.2.3. مراجعة السجلات التاريخية والاتجاهات

3.2.3. شكاوى الزبون

4.2.3. كشف الحوادث الداخلية

3.3. المراقبة ، المصادقة والتحقق من نقاط المراقبة

1.3.3. تقنيات المراقبة أو التوجيه

2.3.3. التحقق من صحة التحكم

3.3.3. التحقق من الفعالية

4.3. التحقق من صحة العمليات والأساليب

1.4.3. الدعم الوثائقي

2.4.3. التحقق من صحة تقنيات التحليل

3.4.3. خطة أخذ العينات للتحقق

4.4.3. طريقة التحيز والدقة

5.4.3. تحديد عدم اليقين

5.3. طرق التحقق

1.5.3. مراحل التحقق من صحة الطريقة

2.5.3. أنواع عمليات التحقق والنهج

3.5.3. تقارير التحقق ، ملخص البيانات التي تم الحصول عليها

6.3. إدارة الحوادث والانحرافات

1.6.3. تدريب فريق العمل

2.6.3. وصف المشكلة

3.6.3. تحديد السبب الجذري

4.6.3. الإجراءات التصحيحية والوقائية

5.6.3. التحقق من الفعالية

7.3. تحليل الأسباب وطرقها

1.7.3. تحليل السبب الجذري: الأساليب النوعية

1.7.1.3. شجرة السبب الجذري

2.7.1.3. لماذا

3.7.1.3. سبب - تأثير

4.7.1.3. مخطط إيشيكاوا

2.7.3. تحليل السبب الجذري: الأساليب الكمية

1.2.7.3. نموذج جمع البيانات

2.2.7.3. مخطط باريتو

3.2.7.3. المؤامرات المبعثرة

4.2.7.3. الرسوم البيانية

8.3. إدارة المطالبات

1.8.3. جمع بيانات المطالبة

2.8.3. التحقيق والعمل

3.8.3. إعداد التقرير الفني

4.8.3. تحليل اتجاهات المطالبات

9.3. المراجعات الداخلية لنظام الرقابة الذاتية

1.9.3. المراجعين الأكفاء

2.9.3. برنامج وخطة التدقيق

3.9.3. نطاق التدقيق

4.9.3. ملفات مرجعية

10.3. تنفيذ عمليات المراجعة الداخلية

1.10.3. اجتماع مفتوح

2.10.3. تقييم النظام

3.10.3. انحرافات التدقيق الداخلي

4.10.3. الاجتماع الختامي

5.10.3. تقييم ومراقبة فاعلية إغلاق الانحرافات

05
المنهجية

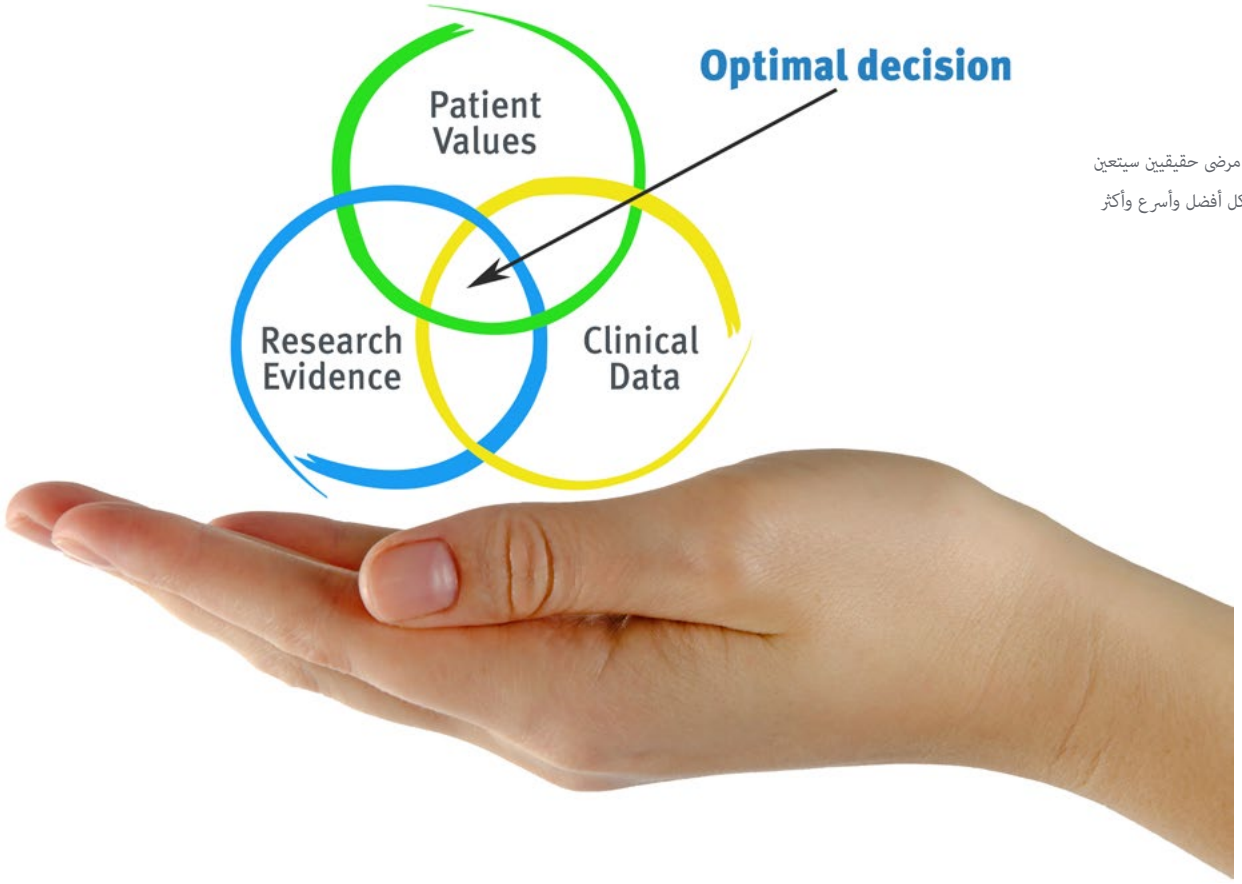
يقدم هذا البرنامج التدريبي طريقة مختلفة للتعلم. تم تطوير منهجيتنا من خلال وضع التعلم الدوري: إعادة التعلم.

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 مثلمجلة 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 .

وفقًا للدكتور جيرفاس ، فإن الحالة السريرية هي العرض المعلق لمريض ، أو مجموعة من المرضى ، والتي تصبح "حالة" ، مثالًا أو نموذجًا 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 التكييف 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 يطورون 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 تيك بفعالية بين منهجية دراسة الحالة ونظام تعلم عبر الإنترنت بنسبة 100٪ استنادًا 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.

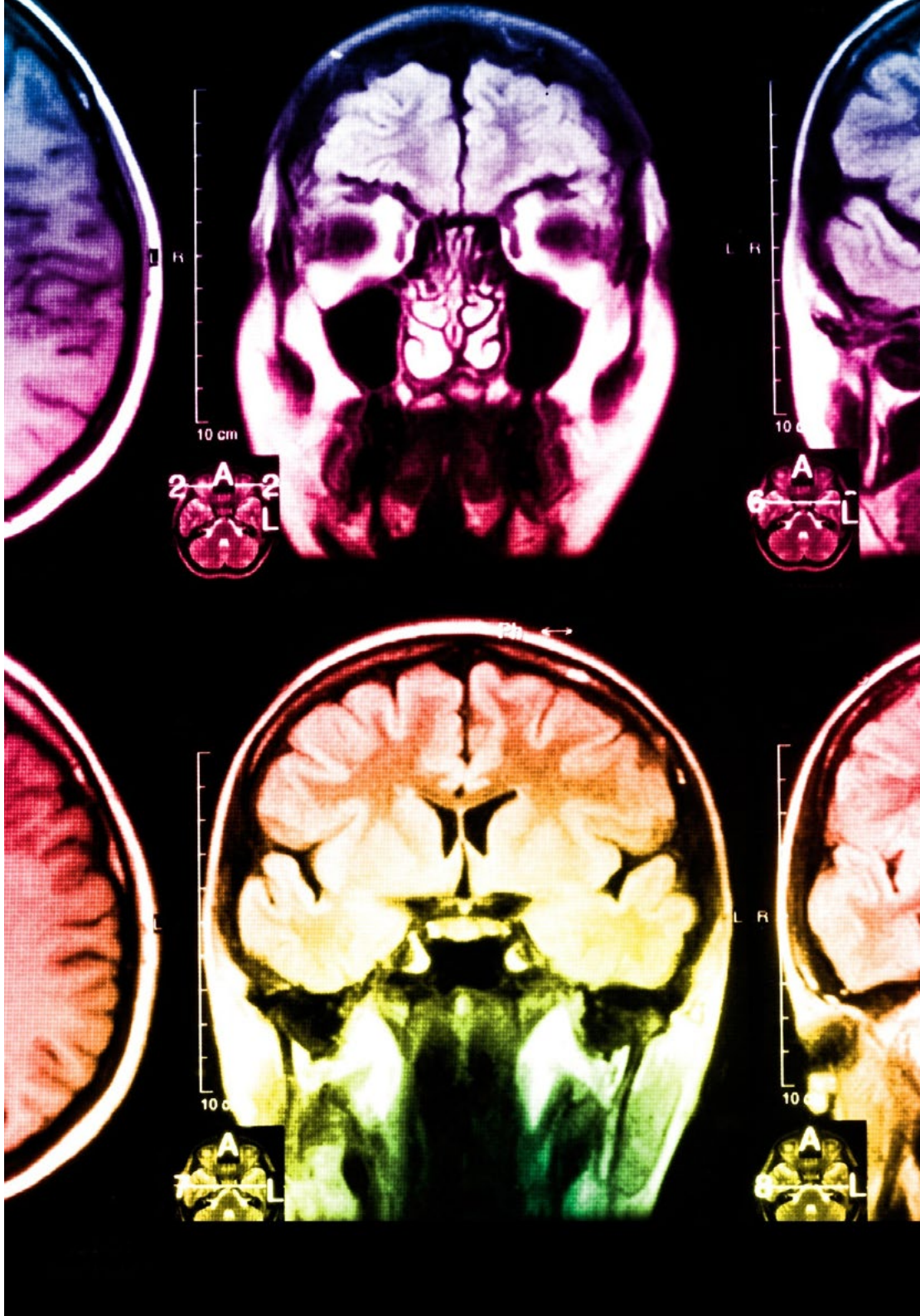
تقع في الطليعة التربوية العالمية ، تمكنت طريقة إعادة التعلم من تحسين مستويات الرضا العالمية للمهنيين الذين أنهوا دراستهم ، فيما يتعلق بمؤشرات الجودة لأفضل جامعة عبر الإنترنت في اللغة الإسبانية الناطقة)جامعة كولومبيا.(

مع هذه المنهجية ، تم تدريب أكثر من 45000 أخصائي تغذية بنجاح غير مسبوق في جميع التخصصات السريرية بغض النظر عن 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.

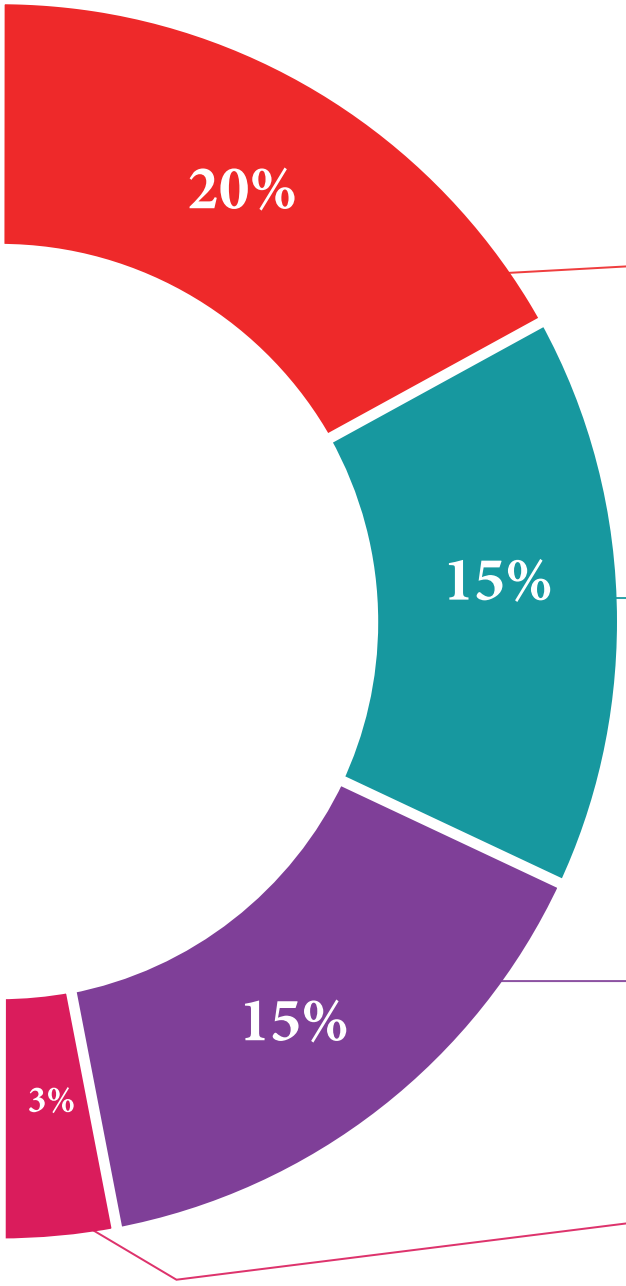
ستسمح لك إعادة التعلم بالتعلم بجهد أقل وأداء أكبر ، والمشاركة بشكل أكبر في تدريبك ، وتنمية الروح النقدية ، والدفاع عن الحجج والآراء المتناقضة: معادلة مباشرة للنجاح.

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 وملموسًا 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 سياقيًا. 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 والتقويم الذاتي بحيث يتحقق الطالب بهذه الطريقة من كيفية تحقيقه لأهدافه.

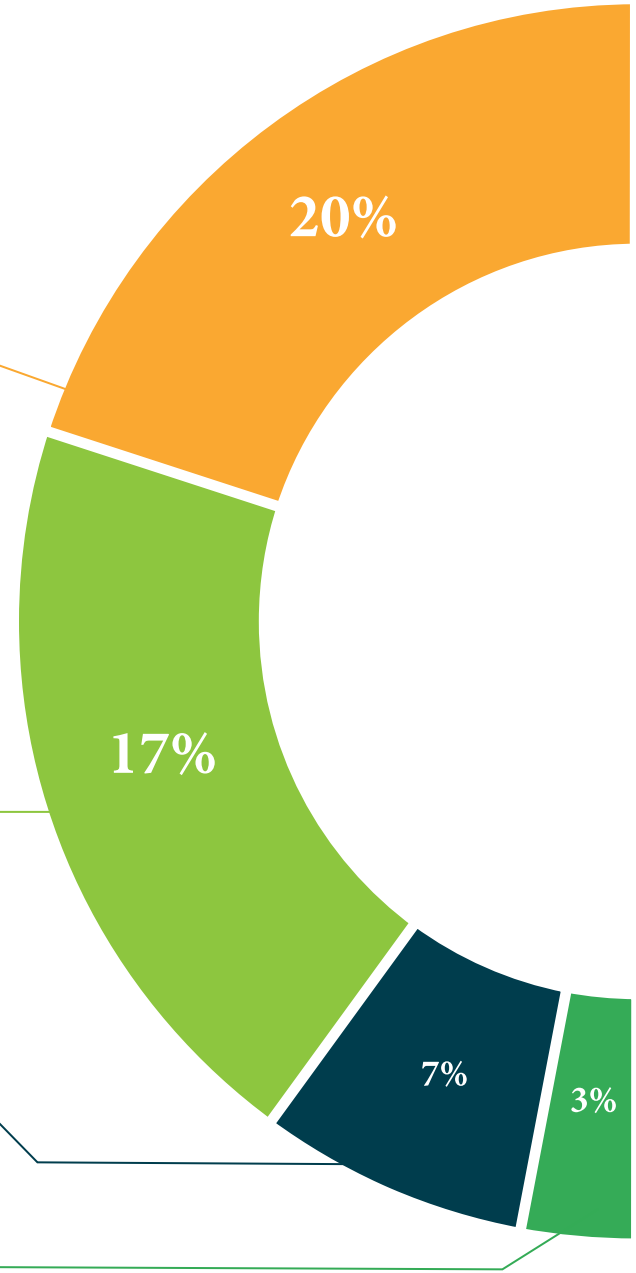
فصول الماجستير

هناك أدلة علمية على فائدة ملاحظة طرف ثالث من الخبراء.

ما يسمى التعلم 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.



06
المؤهل العلمي

شهادة الخبرة الجامعية في التحقق من صحة المنهجيات الجديدة ورقمنة الصناعة في إدارة سلامة الأغذية تضمن، بالإضافة إلى التدريب الأكثر صرامة وحداثة ، 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 **شهادة الخبرة الجامعية في التحقق من صحة المنهجيات الجديدة ورقمنة الصناعة في إدارة سلامة الأغذية** على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالا وحداثة 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.

المؤهل العلمي: **الخبرة الجامعية في التحقق من صحة المنهجيات الجديدة ورقمنة الصناعة في إدارة سلامة الأغذية**

عدد الساعات الدراسية المعتمدة: **450 ساعة.**

tech الجامعة التكنولوجية

تمنح هذا

الدبلوم

لـ

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

لاجتيازه/لاجتيازها بنجاح والحصول على برنامج

شهادة الخبرة الجامعية

في

التحقق من صحة المنهجيات الجديدة ورقمنة الصناعة في إدارة سلامة الأغذية

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

بروفيسور/ تيري جيفارا نافارّو
رئيس الجامعة

*تصديق لاهاي أبوستيل. في حالة طلب الطالب الحصول على درجته العلمية الورقية وبتصديق لاهاي أبوستيل، ستتخذ مؤسسة TECH EDUCATION الخطوات المناسبة لكي يحصل عليها بتكلفة إضافية.

الجامعة التيكنولوجية

شهادة الخبرة الجامعية

التحقق من صحة المنهجيات الجديدة ورقمنة الصناعة في إدارة سلامة الأغذية

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

شهادة الخبرة الجامعية

التحقق من صحة المنهجيات الجديدة ورقمنة الصناعة في إدارة سلامة الأغذية

tech الجامعة التيكنولوجية