



شهادة الخبرة الجامعية

إدارة والتحقق من صحة العمليات في قطاع الأغذية



الجامعة
التكنولوجية
tech

شهادة الخبرة الجامعية

إدارة والتحقق من صحة العمليات في قطاع الأغذية

« 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.techtute.com/ae/nutrition/postgraduate-diploma/postgraduate-diploma-process-management-validation-food-sector

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

من خلال برنامج TECH هذا ، يكتسب اختصاصي التغذية الأدوات اللازمة لتنفيذ إدارة العمليات والتحقق من صحتها في قطاع الأغذية بطريقة فعالة ومحدثة. هذه مهمة أساسية للتحكم في جودة المنتجات ذات الأصل الحيواني التي يتم استهلاكها ، وهي مسألة ذات أهمية حيوية تتطلب باستمرار متخصصين مؤهلين. لهذا السبب ، تتعمق خطة الدراسة في الجوانب الأساسية التي تضمن أن تكون نقاط التحكم الحرجة فعالة وصارمة ، وتطبق الأدوات اللازمة للتحقق من صحة الضوابط المنفذة ، والتحقق من فعاليتها ، وبالتالي ، القدرة على تنفيذ عمليات رقابة قوية في حدود نظام إدارة سلامة الأغذية.



لا تشك في ذلك ، يحتاج قطاع الأغذية إلى خبراء تغذية مؤهلين مثلك يديرون العمليات التي يتعرض لها الطعام الذي نستهلكه"



يهدف برنامج إدارة وتقييم العمليات في قطاع الأغذية في جامعة TECH التكنولوجية إلى الإدارة الشاملة لسلامة الأغذية ذات الأصل الحيواني.

تم تطوير أهم المفاهيم المتعلقة بالخطر والمخاطر والسلامة المطبقة على صناعة الأغذية في الخطة الدراسية ، بالإضافة إلى 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. وبالمثل ، تتم مراجعة المبادئ العامة لعملية إصدار الشهادات في سياق دولي ، وتغطي جوانب مثل إدارة الوثائق والسجلات الإلكترونية وعمليات التدقيق والمتطلبات الأخرى اللازمة للحصول على شهادة ناجحة.

تتمثل إحدى نقاط القوة الأخرى في هذا البرنامج في أن الجوانب الأساسية التي تؤكد أن نقاط المراقبة الحرجة فعالة وتضمن مراجعة سلامة الأغذية المنتجة ، مع وجود حاجة واضحة وصياغة صحيحة لنقاط التحكم الحرجة. بالإضافة إلى ذلك ، يتم عرض الأدوات اللازمة للتحقق من صحة الضوابط المنفذة ، والتحقق من فعاليتها وامتلاك الثقة لتنفيذ عمليات رقابة قوية داخل نظام إدارة سلامة الأغذية.

مدرسو 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). 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. القضايا الأساسية لتحقيق المهارات المطلوبة من قبل القطاع.

باختصار ، مشروع تعليمي ملتزم بترقية خبراء التغذية إلى المستوى التالي ، ابتكره متخصصون مهنيون في كل موضوع محدد يساهم في التداخل إلى الدرجة العلمية.

هذه شهادة الخبرة الجامعية في إدارة والتحقق من صحة العمليات في قطاع الأغذية تحتوي على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالاً وحدائثاً 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 إدارة والتحقق من صحة العمليات في قطاع الأغذية
- ♦ التدريبات العملية حيث يتم إجراء عملية التقييم الذاتي لتحسين التعليم
- ♦ تركيزها الخاص على المنهجيات المبتكرة في إدارة والتحقق من صحة العمليات العملية في قطاع 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



نحن ما نأكله! تتمثل إحدى المهارات التي ستطورها مع شهادة
الخبرة الجامعية هذه في تقييم وتطبيق مبدأ المخاطر وتحليله في
مجال سلامة الغذاء ”

تعلم كيفية إدارة والتحقق من صحة العمليات في قطاع الأغذية أثناء عملك
بفضل شهادة الخبرة الجامعية من *TECH* عبر الإنترنت.



استثمر في هذا البرنامج وسترى قدراتك في توسع
كاختصاصي تغذية في القرن الحادي والعشرين "

أفضل مادة تعليمية في متناول يدك + أحدث التقنيات التعليمية =
مستقبل مليء بالإمكانيات.

وهي تضم في هيئة التدريس مهنيين ينتمون إلى مجال قطاع الأغذية موجهين لإدارة والتحقق من العمليات التي يمر من خلالها الطعام الذي يصل في
النهاية إلى المستهلك. وهذا يضمن مراقبة السلسلة الغذائية الصحية التي يشكل أخصائيو التغذية جزءاً مهماً منها.

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 مشهورين في إدارة والتحقق من العمليات في قطاع
الأغذية ولديهم خبرة كبيرة.



02 الأهداف

يهدف هذا البرنامج في إدارة العمليات والتحقق منها في قطاع الأغذية إلى تسهيل أداء المهنيين بأحدث التطورات وأكثرها ابتكاراً في هذا القطاع. وبالتالي ، فإن الهدف الرئيسي من هذا التدريب هو تزويد أخصائي التغذية بالأدوات والمهارات اللازمة لدخول قطاع إدارة العمليات الغذائية والتحقق من صحتها بضمانات أكبر للنجاح ، وتطبيق التدابير المتعلقة بأداءه السليم. سيكون الخريج المستقبلي قادراً على تحديد المخاطر الرئيسية المرتبطة بالغذاء وفقاً لطبيعته الفيزيائية أو الكيميائية أو البيولوجية ، وكذلك تحديد بعض الطرق المستخدمة للتحكم فيه ، وتنفيذ طرق التحقق من صحة العملية بشكل صحيح.



أظهر قدرتك على الحل من خلال تحليل الأسباب وتطبيق الإجراءات
التصحيحية لإدارة المطالبات"



الأهداف العامة



- ♦ 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
- ♦ تحديد نقاط التحكم الحرجة
- ♦ امتلاك أدوات للتحقق من نقاط التحكم الحرجة
- ♦ تحليل مفاهيم المراقبة والتحقق والتأكد من صحة العمليات
- ♦ تحسين إدارة الحوادث والمطالبات والتدقيق الداخلي



وحدة 1. 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 2. 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

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



لا تفوت هذه الفرصة العظيمة وكن خبير تغذية مرموق مع شهادة
الخبرة الجامعية هذه الذي تضعه TECH تحت تصرفك "

هيكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية

يشتمل البرنامج في هيئة التدريس على خبراء مرجعيين في إدارة العمليات والتحقق من صحتها في قطاع الأغذية الذين يصبون في هذا التدريب تجربة عملهم على آخر التحديثات في هذا القطاع. بالإضافة إلى ذلك ، يشارك خبراء آخرون في التغذية وعملية التحقق من المكافحة المعترف بها في تصميمها وإعدادها ، وإكمال البرنامج بطريقة متعددة التخصصات، بحيث يكتسب أخصائي التغذية مهارات عالمية ومستعرضة. تؤكد خطة الدراسة المقترحة على تدقيق سلامة الأغذية والعمل الاستشاري في صناعة الأغذية ، وهي قضية مطلوبة بشدة اليوم والتي ستعزز المسار الوظيفي لخريجي المستقبل.



تم إعداد هذا البرنامج بدقة من قبل متخصصين في القطاع ، والذين يضمنون لك تحديث
معلوماتك حول هذا الموضوع"



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 ميركامديد (CFM)



هيئة التدريس

د. 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 و CV. الجامعة الوطنية للتعليم عن بعد
- ♦ دورة تتبع الغذاء. مؤسسة USAL

د. Aranda Rodrigo, Eloísa

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



الهيكل والمحتوى

تم اقتراح هيكل هذا البرنامج وفقاً لمتطلبات قطاع الأغذية الذي يضمن محتوى جودة التغذية ويتم تحديثه من قبل خبراء في هذا المجال، ممن الذين يواجهون كل يوم عمليات إدارة عمليات الصناعة في قطاع الأغذية. يتم تنظيم الخطة الدراسية بهذه الطريقة في ثلاث وحدات تقدم رؤية كاملة للخريج المستقبلي، بدءاً من كيفية إدارة سلامة الأغذية والتعمق في شهادات السلامة لصناعة الأغذية إلى التحقق من صحة المنهجيات والعمليات الجديدة، مثل أنظمة التحكم أو عمليات التدقيق. كل هذا لضمان رقابة تقييم وتراقب العمليات التي تخضع لها جميع أنواع المواد الغذائية قبل وصولها إلى المستهلك.



شكّل جزء من السلسلة التي تدير وتتحقق من صحة العمليات التي يتبعها
الغذاء الذي يصل إلى المستهلك النهائي”



وحدة 1. إدارة سلامة الغذاء

- 1.1 مبادئ وإدارة سلامة الغذاء
 - 1.1.1 مفهوم الخطر
 - 2.1.1 مفهوم المخاطرة
 - 3.1.1 تقييم المخاطر
 - 4.1.1 سلامة الأغذية وإدارتها على أساس تقييم المخاطر
- 2.1 الأخطار الفيزيائية
 - 1.2.1 المفاهيم والاعتبارات الخاصة بالمخاطر المادية في الغذاء
 - 2.2.1 طرق التحكم في المخاطر المادية
- 3.1 الأخطار الكيميائية
 - 1.3.1 المفاهيم والاعتبارات الخاصة بالمخاطر الكيميائية في الغذاء
 - 2.3.1 المخاطر الكيميائية الموجودة بشكل طبيعي في الغذاء
 - 3.3.1 المخاطر المصاحبة للمواد الكيميائية المضافة عمداً إلى الغذاء
 - 4.3.1 مخاطر كيميائية مضافة بالصدفة أو عن غير قصد
 - 5.3.1 طرق التحكم في المخاطر الكيميائية
 - 6.3.1 مسببات الحساسية الغذائية
 - 7.3.1 السيطرة على مسببات الحساسية في صناعة المواد الغذائية
- 4.1 المخاطر البيولوجية
 - 1.4.1 المفاهيم والاعتبارات الخاصة بالمخاطر البيولوجية في الغذاء
 - 2.4.1 المخاطر الميكروبية
 - 3.4.1 المخاطر البيولوجية غير الميكروبية
 - 4.4.1 طرق التحكم في المخاطر البيولوجية
- 5.1 برنامج ممارسات التصنيع الجيدة (MPB)
 - 1.5.1 ممارسات التصنيع الجيدة (PMG)
 - 2.5.1 سوابق ممارسات التصنيع الجيدة
 - 3.5.1 نطاق ممارسات التصنيع الجيدة
 - 4.5.1 ممارسات التصنيع الجيدة في نظام إدارة سلامة الغذاء

- 6.1. إجراءات التشغيل القياسية للتعقيم
 - 1.6.1. النظم الصحية في صناعة المواد الغذائية
 - 2.6.1. نطاق إجراءات التشغيل القياسية للتعقيم
 - 3.6.1. بنية إجراءات التشغيل القياسية للتعقيم
 - 4.6.1. إجراءات التشغيل القياسية للتعقيم في نظام إدارة سلامة الغذاء
- 7.1. خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
 - 1.7.1. تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (PCCAH)
 - 2.7.1. سوابق تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
 - 3.7.1. متطلبات نظام المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
 - 4.7.1. الخطوات ال 5 الأولية لتنفيذ نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
- 8.1. الخطوات ال 7 لتنفيذ خطة المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
 - 1.8.1. تحليل المخاطر
 - 2.8.1. تحديد نقاط التحكم الحرجة
 - 3.8.1. إنشاء حدود حرجة
 - 4.8.1. وضع إجراءات المراقبة
 - 5.8.1. تنفيذ الإجراءات التصحيحية
 - 6.8.1. وضع إجراءات التحقق
 - 7.8.1. نظام السجلات والتوثيق
- 9.1. تقييم كفاءة نظام خطة المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
 - 1.9.1. تقييم كفاءة PCC
 - 2.9.1. التقييم العام لكفاءة خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
 - 3.9.1. استخدام وإدارة السجلات لتقييم كفاءة خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
- 10.1. متغيرات نظام خطة نقطة التحكم الحرجة والمخاطر (PCCAH) على أساس أنظمة المخاطر
 - 1.10.1. PCCAV أو خطة ضمان الضعف ونقاط التحكم الحرجة (نقاط التحكم الحرجة لتقييم الضعف)
 - 2.10.1. PCCAT أو خطة ضمان الضعف ونقاط التحكم الحرجة (نقاط التحكم الحرجة لتقييم الضعف)
 - 3.10.1. CPRAH أو تحليل المخاطر والضوابط الوقائية على أساس تحليل المخاطر (تحليل المخاطر والضوابط الوقائية القائمة على المخاطر)



وحدة 2. شهادات السلامة للصناعة الغذائية

- 6.2. شهادة FQS (جودة الغذاء الآمن)
 - 1.6.2. هيكل برنامج جودة الغذاء الآمن
 - 2.6.2. نطاق شهادة جودة الغذاء الآمن
 - 3.6.2. علاقة شهادة جودة الغذاء الآمن مع شهادات أخرى
- 7.2. شهادة CRB (اتحاد التجزئة البريطاني)
 - 1.7.2. هيكل برنامج اتحاد التجزئة البريطاني
 - 2.7.2. نطاق شهادة اتحاد التجزئة البريطاني
 - 3.7.2. علاقة شهادة اتحاد التجزئة البريطاني مع شهادات أخرى
- 8.2. شهادة SFI
 - 1.8.2. هيكل برنامج SFI
 - 2.8.2. نطاق شهادة SFI
 - 3.8.2. علاقة SFI بشهادات أخرى
- 9.2. شهادة نظام سلامة الأغذية 00022 (شهادة نظام سلامة الأغذية 00022)
 - 1.9.2. سوابق برنامج نظام سلامة الأغذية 00022
 - 2.9.2. هيكل برنامج شهادة نظام سلامة الأغذية 00022
 - 3.9.2. نطاق شهادة نظام سلامة الأغذية 00022
- 10.2. برامج الدفاع الغذائي
 - 1.10.2. مفهوم الدفاع الغذائي
 - 2.10.2. نطاق برنامج الدفاع الغذائي
 - 3.10.2. أدوات وبرامج لتنفيذ برنامج الدفاع الغذائي

- 1.2. مبادئ الشهادة
 - 1.1.2. مفهوم الشهادة
 - 2.1.2. جهات التصديق
 - 3.1.2. مخطط عام لعملية إصدار الشهادات
 - 4.1.2. إدارة برنامج الاعتماد وإعادة التأهيل
 - 5.1.2. نظام الإدارة قبل وبعد الشهادة
- 2.2. شهادات الممارسة الجيدة
 - 1.2.2. شهادة ممارسات التصنيع الجيدة (PMG)
 - 2.2.2. حالة شهادة ممارسات التصنيع الجيدة للمكاملات الغذائية
 - 3.2.2. شهادة الممارسات الجيدة للإنتاج الأولي
 - 4.2.2. برامج الممارسات الجيدة الأخرى (PxG)
- 3.2. شهادة الأيزو 52071
 - 1.3.2. المخطط المعياري OSI
 - 2.3.2. نظرة عامة على نظام OSI 52071
 - 3.3.2. شهادة OSI 52071
 - 4.3.2. دور شهادة OSI 52071 في إدارة سلامة الغذاء
- 4.2. شهادة الأيزو 00022
 - 1.4.2. خلفية
 - 2.4.2. هيكل معيار إيزو 00022
 - 3.4.2. نطاق شهادة الأيزو 00022
- 5.2. مبادرة نظام سلامة الغذاء العالمي وبرنامج PAG laboG وبرنامج لأسواق العالمية
 - 1.5.2. نظام سلامة الغذاء العالمي (مبادرة نظام سلامة الغذاء العالمي)
 - 2.5.2. هيكل برنامج PAG laboG
 - 3.5.2. نطاق شهادة PAG laboG
 - 4.5.2. هيكل برنامج الأسواق العالمية
 - 5.5.2. نطاق شهادة برنامج الأسواق العالمية
 - 6.5.2. علاقة PAG العالمية والأسواق العالمية بشهادات أخرى

وحدة 3. التحقق من صحة المهنجيات 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
 - 1.1.7.3. شجرة السبب الجذري
 - 2.1.7.3. لماذا
 - 3.1.7.3. سبب - تأثير
 - 4.1.7.3. 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

تجربة تدريبية فريدة ومهمة وحاسمة لتعزيز تطور المهني "



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 مثل مجلة نيو إنجلاند الطبية.

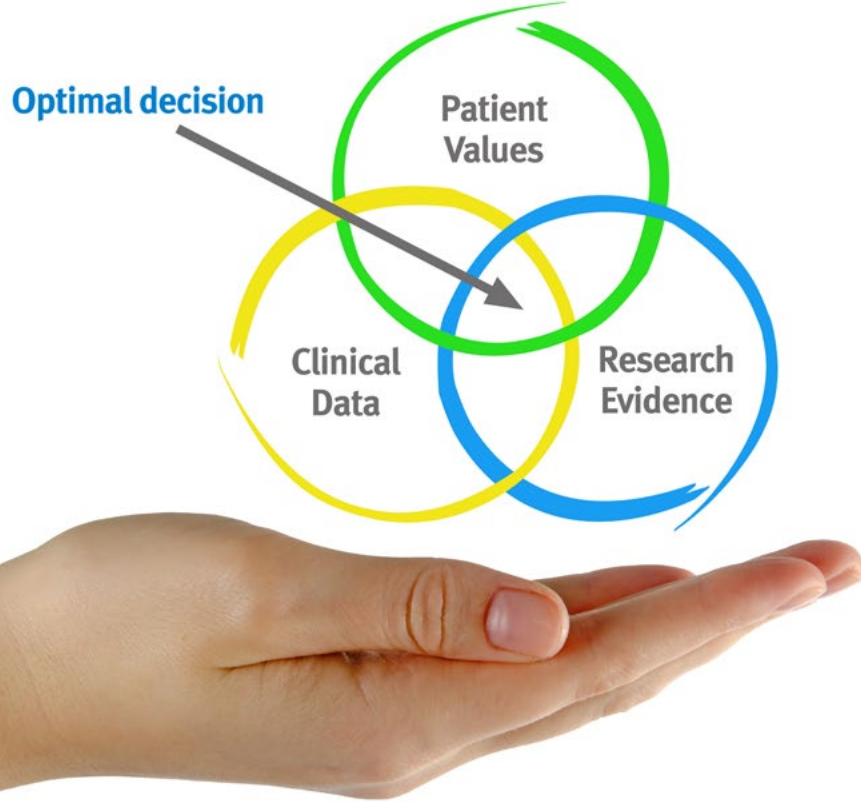


اكتشف منهجية إعادة التعلم، وهو نظام يتخلى عن التعلم الخطي التقليدي ليأخذك عبر أنظمة التدريس الدورية: طريقة تعلم أثبتت فعاليتها للغاية، لا سيما في الموضوعات التي تتطلب الحفظ"



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 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 001% استنادًا إلى التكرار ، والذي يجمع بين 8 عناصر تعليمية مختلفة في كل درس.

نحن نشجع دراسة الحالة بأفضل طريقة تدريس بنسبة 001% 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 27 | 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 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

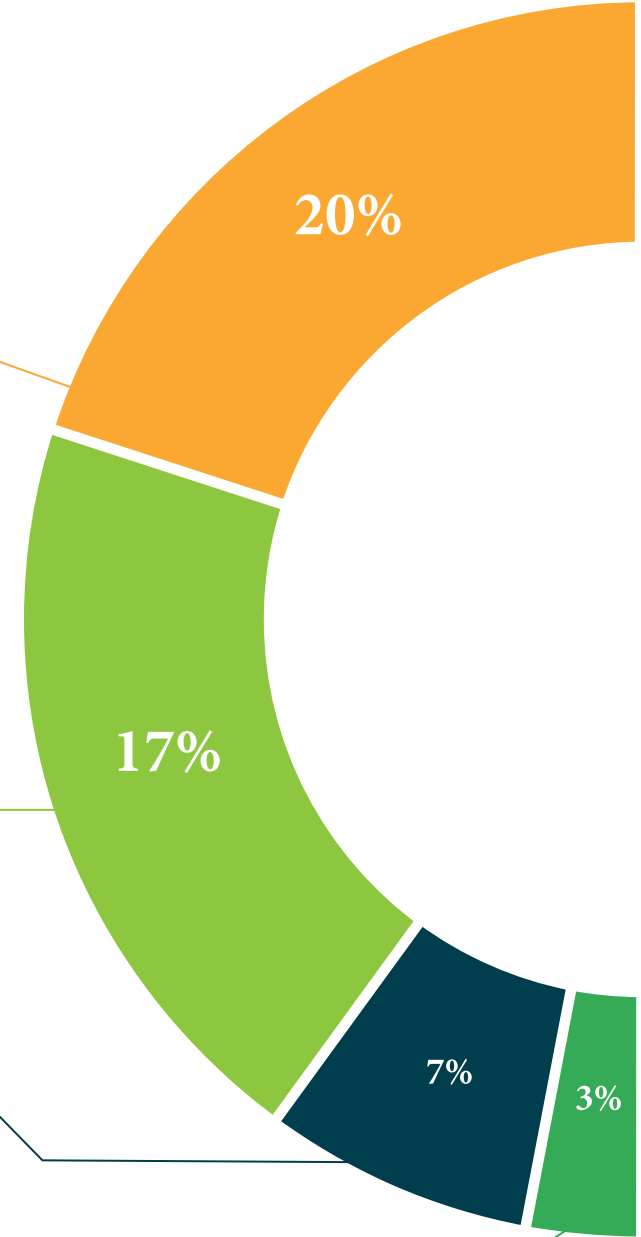
هناك أدلة علمية على فائدة ملاحظة طرف ثالث من الخبراء.

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 والتحقق من صحة العمليات في قطاع الأغذية 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 والتحقق من صحة العمليات في قطاع الأغذية على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالا وحدائة 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 يفني المتطلبات التي عادة ما تُطلب من قبل مكاتب التوظيف ومسابقات التعيين ولجان التقييم الوظيفي المهني.

المؤه ل العلمي: الخبرة الجامعية في إدارة والتحقق من صحة العمليات في قطاع الأغذية

عدد الساعات الدراسية المعتمدة: 450 ساعة



المستقبل

الصحة

الثقة

الأشخاص

التعليم

المعلومات

الأوصياء الأكاديميون

الضمان

الاعتماد الأكاديمي

التدريس

المؤسسات

المجتمع

التقنية

الالتزام

التعلم

tech الجامعة
التكنولوجية

شهادة الخبرة الجامعية

إدارة والتحقق من صحة العمليات في قطاع 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 الخاصة

« الامتحانات: أونلاين

شهادة الخبرة الجامعية

إدارة والتحقق من صحة العمليات في قطاع الأغذية