

شهادة الخبرة الجامعية
مراقبة الجودة في الصناعات الغذائية



الجامعة
التكنولوجية
tech

شهادة الخبرة الجامعية

مراقبة الجودة في الصناعات الغذائية

« 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-quality-control-food-industry

الفهرس

01

المقدمة

صفحة 4

02

الأهداف

صفحة 8

05

المنهجية

صفحة 24

04

هيكل ومحتوى الدورة التدريبية

صفحة 18

03

هيئة تدريس الدورة التدريبية

صفحة 12

06

المؤهل العلمي

صفحة 32

01 المقدمة

من أكثر الطرق فعالية للعناية بصحة الناس مراقبة الجودة ، لأنها تجعل من الممكن التأكد من أن الطعام الذي يتم استهلاكه يفي بسلسلة من الضمانات من حيث الصحة والجودة. بهذا المعنى ، وفهماً لضرورة سلامة الغذاء لحماية صحة الناس ، تصبح الحاجة إلى الاستثمار في البحث والتدريب في هذا المجال واضحة. لهذه الأسباب ، يركز هذا البرنامج على دراسة ضوابط الجودة الرئيسية التي يجب تنفيذها في الصناعات الغذائية. يجب أن يستفيد المحترف من الفرصة التي توفرها له TECH واكتساب معرفة قوية في هذا المجال تسمح له بأن يصبح محترفاً ناجحاً.





تعرف على كل ما تحتاج لمعرفته حول مراقبة جودة الغذاء وكن اختصاصي تغذية ناجحاً
بضمانات جامعة مرموقة "

“

هذه شهادة الخبرة الجامعية في مراقبة الجودة في الصناعات الغذائية تحتوي على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالاً وحدائثاً في السوق. ومن أبرز ميزات:

- ♦ 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 ضبط الجودة في الصناعات الغذائية
- ♦ التدريبات العملية حيث يتم إجراء عملية التقييم الذاتي لتحسين التعليم
- ♦ تركيزها الخاص على المنهجيات المبتكرة في مراقبة الجودة في الصناعات الغذائية
- ♦ 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

تعد مراقبة جودة العمليات والمنتجات أمراً ضرورياً لضمان سلامة الأغذية وضمان السلامة في العمليات التي تتم في صناعة الأغذية. لهذا السبب ، من المهم أن يتخصص المحترفون في هذا القطاع في هذا المجال ، الذي يغطي سلسلة الإنتاج الكاملة للأغذية ذات الأصل الحيواني. هذا يجعل من الضروري لجميع الصناعات الغذائية أن يكون لديها خطة سلامة الغذاء.

من جهة أخرى، أثبتت الأزمات الغذائية التي حدثت في العقود الأخيرة على المستوى الأوروبي والعالمي الحاجة إلى أنظمة لتعريف وتحديد وسحب تلك المنتجات التي يمكن أن تشكل خطراً على سلامة الأغذية وخطراً على صحة السكان. بالإضافة إلى ذلك ، يغطي هذا البرنامج الإدارة الشاملة لسلامة الأغذية ، ويغطي جميع الجوانب اللازمة للتخصص في هذا المجال والتعمق في مجال يزداد الطلب عليه من قبل المتخصصين في قطاع الأغذية.

أساتذة شهادة الخبرة الجامعية هم أساتذة جامعيون ومهنيون من مختلف التخصصات في الإنتاج الأولي، استخدام تقنيات تحليلية لمراقبة الجودة، الوقاية من التلوث العرضي، المقصود والاحتمالي، المخططات التنظيمية لشهادة سلامة الأغذية (سلامة الأغذية / تكامل الأغذية) وإمكانية التتبع (الدفاع الغذائي والاحتياطي الغذائي / أصالة الطعام).

تم تصميم هذه الدرجة العلمية للاستجابة لطلب مختلف التشكيلات والتخصصات المهنية. بالإضافة إلى ذلك ، فإنه يركز على فهم وتعلم المهارات الفنية وإدارة المشاريع والتنفيذ ، فضلاً عن تطوير المهارات التي يتطلبها قطاع الغذاء التنافسي والمبتكر والحديث. إنه مشروع تعليمي هدفه تخصيص مهنيين ذوي جودة عالية. برنامج صممه خبراء في المجال من شأنه أن يهيئ الخريج ليتمكن من مواجهة التحديات التي تنشأ في حياتهم اليومية.

تسعى **TECH** في مشروعها التعليمي إلى تدريب مهنيين ذوي جودة عالية ، إذا كنت ترغب في تحقيق ذلك ، فلا تتردد في التسجيل في شهادة الخبرة الجامعية هذه ”



يمكنك أن تكون التالي الذي يعتني بصحة المستهلك من خلال إعداد قواعد النظافة والتتبع في إنتاج المواد الخام.

شهادة الخبرة الجامعية هذه أفضل استثمار يمكنك القيام به لتحديث معرفتك في التغذية المطبقة على مراقبة الجودة في الصناعات الغذائية ”

شهادة عبر الإنترنت بنسبة 100% تسمح لك بدمج دراستك مع عملك المهني. يمكنك الدراسة من أي جهاز متصل بالإنترنت وفي الوقت الذي تختاره.

تضم في هيئة التدريس متخصصين ينتمون إلى مجال التغذية، والذين يصبون خبراتهم العملية في هذا التدريب ، بالإضافة إلى متخصصين معترف بهم من مجتمعات رائدة 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 المهني من خلاله محاولة حل الحالات المختلفة للممارسة المهنية التي تُطرح على مدار هذا البرنامج. للقيام بذلك ، سيحصل المحترف على مساعدة من نظام فيديو تفاعلي مبتكر تم إنشاؤه بواسطة خبراء مشهورين في التغذية الرياضية ولديهم خبرة كبيرة

02 الأهداف

تهدف شهادة الخبرة الجامعية في مراقبة الجودة في الصناعات الغذائية إلى تسهيل الأداء المهني بأحدث التطورات وأكثرها ابتكاراً في هذا القطاع. يتم توجيه محتوى البرنامج بطريقة تمكن الطالب من تحقيق المهارات المطلوبة من قبل هذا القطاع في مكان العمل ، مثل تطوير القواعد التي تضمن ممارسات النظافة الجيدة وإمكانية التتبع في إنتاج المواد الخام من أجل اطمئنان المستهلك. بنفس الطريقة ، خلال دراسة شهادة الخبرة الجامعية هذه ، سيتناول المحترف التدخلات الرئيسية للمتخصص في مجال مراقبة الجودة ، ورفع مهاراتهم في هذا المجال ، مع ضمان تنفيذ البروتوكولات بأكثر الطرق فعالية وأماناً.



ارفع مهاراتك واحصل على شهادة الخبرة الجامعية هذه في مراقبة
الجودة في الصناعات الغذائية "



الأهداف العامة



- تطوير أسس ممارسات النظافة الجيدة وإمكانية التتبع في إنتاج المواد الخام
- تحديد اللوائح المعمول بها فيما يتعلق بالإنتاج الحيواني الأساسي ، وكذلك التدقيق الداخلي وأنظمة إصدار الشهادات
- تحديد أهداف التنمية المستدامة
- فحص لوائح ومعايير المعامل الغذائية وتحديد دورها فيما يتعلق بسلامة الغذاء
- تحليل لوائح ومعايير سلامة الأغذية المطبقة على المواد الخام والمنتجات في مختبرات الأغذية
- تحديد المتطلبات التي يجب أن تفي بها مختبرات تحليل الأغذية (معييار ISO IEC 17025 ، المطبق على اعتماد وشهادة أنظمة الجودة في المختبرات)
- الاعتراف بحق المستهلك في شراء أغذية آمنة وصحية وغير ضارة من سلسلة الأغذية الزراعية ، على الصعيدين الوطني والدولي
- تحليل الأساسيات والمتطلبات واللوائح والأدوات الرئيسية المستخدمة في تتبع النقاط المختلفة للسلسلة الغذائية
- تحليل النظام الذي يسمح بإقامة علاقة بين المنتج الغذائي وأصل مكوناته وعملية التصنيع والتوزيع
- تقييم عمليات صناعة الأغذية لتحديد تلك العناصر التي لا تفي بالمتطلبات المحددة لضمان سلامة الغذاء وصحة المستهلك
- تطوير القواعد التطبيقية للمراحل المختلفة لنظام التتبع في الشركات العاملة في قطاع الأغذية

الأهداف الخاصة



وحدة 1. إمكانية تتبع المواد الخام والإمدادات

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

وحدة 2. التقنيات التحليلية والفعالة في مراقبة جودة العمليات والمنتجات

- ♦ تحديد خصائص الجودة التي يجب أن تلبسها المواد الخام والمنتجات الوسيطة والمنتج وفقاً لمنشأها ، قبل تحليلها المعلمي
- ♦ تطوير المنهجية ذات الصلة لمطابقة المنتج ، مع مراعاة المتطلبات المعمول بها ، والتي تراعيها اللوائح والمعايير
- ♦ تحديد المنهجية الأنسب التي تسمح بتقييم جودة الغذاء: تحليل النزاهة وتوصيفها ، وحتى الكشف عن الملوثات الغذائية الحيوية أو اللاأحيائية ، والتي قد تشكل خطراً على صحة المستهلكين
- ♦ وصف أخذ عينات من الغذاء بناءً على منشأه واستخدامه وخصائصه أو مواصفاته
- ♦ تحديد التقنيات التحليلية المستخدمة في الغذاء والتعرف عليها وإدارة مراقبة الجودة المناسبة
- ♦ وصف الملوثات الغذائية الزراعية الرئيسية والتعرف على تطبيق التقنيات التحليلية من خلال مراقبة القطاع الذي ينتمون إليه
- ♦ اقتراح عملية تحديد وضمان سلامة المواد الخام والأغذية المصنعة وصلاحية المياه في الحصول على منتجات آمنة لتغذية الإنسان والحيوان

وحدة 3. الخدمات اللوجستية وتتبع الدفعات

- ♦ تعريف الخلفية اللوجستية وتتبع
- ♦ فحص الأنواع المختلفة لإمكانية التتبع ونطاق التطبيق
- ♦ تحليل مبادئ ومتطلبات وتدابير التشريعات الغذائية في سياق التتبع
- ♦ تحديد نطاق تطبيق التتبع في طبيعته الإلزامية
- ♦ تحليل إمكانية التتبع المختلفة وأنظمة تحديد الدفعات
- ♦ تحديد وتعريف مسؤولية مختلف أعضاء السلسلة الغذائية من حيث إمكانية التتبع
- ♦ وصف هيكل وتنفيذ خطة التتبع
- ♦ تحديد واكتشاف الأدوات الرئيسية لتحديد الدفعات
- ♦ وضع إجراءات لتحديد مكان المنتجات وتثبيتها وسحبها في حالة وقوع حوادث
- ♦ تحديد وتحليل وشرح العملية اللوجستية في كل نقطة من نقاط السلسلة الغذائية

هيئة تدريس الدورة التدريبية

سيكون لدى أخصائي التغذية الذي يختار دراسة شهادة الخبرة الجامعية هذه برنامجاً تم تطويره من قبل متخصصين من مختلف مجالات قطاع الأغذية يتعلق بمعايير الجودة التي يجب اتباعها من قبل هذه الصناعة ، لذلك سيكونون مؤهلين تماماً للقيام بالوظائف المرتبطة بها. يهدف التميز الذي يتميز به TECH إلى توفير الأدوات التي يحتاجها الطالب لتعزيز مساره الوظيفي إلى المستوى التالي. تتطلب مثل هذه الدرجات العلمية فريقاً تعليمياً مؤهلاً تأهيلاً عالياً يضمن للطالب تعليماً كاملاً ومحدثاً ، يتبع المعايير المنصوص عليها في جودة الغذاء ، من رفاهية المادة الخام إلى استخدام تقنيات التحليل المبتكرة في المختبر. لهذا السبب ، تمتلك TECH فقط أساتذة يتمتعون بخبرة واسعة في هذا القطاع



سيقدم لك متخصصو الجودة وسلامة الغذاء الإرشادات التي يجب
اتباعها في طريقك إلى النجاح”





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 أوفيدو)
- ♦ مهندس أغذية ، بكالوريوس في علوم وتكنولوجيا الأغذية (CYTA)
- ♦ خبير إدارة جودة الغذاء ISO 22000
- ♦ مدرس متخصص في جودة الغذاء وسلامته ، مركز تدريب ميركامريد (CFM)



هيئة التدريس

السيدة/ Aranda Rodrigo, Eloisa

- ♦ 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

د. Colina Coca, Clara

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

د. Escandell Clapés, Érica

- ♦ رئيس قسم الجودة وسلامة الأغذية في صناعة اللحوم مجموعة (2015 SUBIRATS إلى الوقت الحاضر)
- ♦ بكالوريوس في علوم وتكنولوجيا الأغذية. (جامعة فيك)
- ♦ ماجستير في تطوير الغذاء والابتكار
- ♦ دبلوم في التغذية البشرية وعلم التغذية

د. Moreno Fernández, Silvia

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



هيكل ومحتوى الدورة التدريبية

تم تصميم الخطة الدراسية لشهادة الخبرة الجامعية هذه في مراقبة الجودة في الصناعات الغذائية في ثلاث وحدات ذات محتوى محدث محدد ، يختارها متخصصون ذوو خبرة واسعة في هذا القطاع. يتعلق الأمر بمعرفة الطالب بعمق لإمكانية تتبع المواد الخام والدُفَعات ، فضلاً عن التقنيات التحليلية والأدوات في مراقبة جودة العمليات والمنتجات المختلفة حتى حصول المستهلك عليها. كل هذا موزعة حسب المحاور والمواضيع الفرعية التي تعطي رؤية شاملة ومحددة لجميع المفاهيم التي يتعين على الطالب تعميقها ، مصحوبة بحالات عملية حتى يعرفوا كيفية مواجهة وحل المشكلات المختلفة التي قد يواجهونها في المستقبل.



حان الوقت الآن لتوسيع معرفتك والتخصص ، لا تفوت
الفرصة التي كنت تبحث عنها"



وحدة 1. إمكانية تتبع المواد الخام والإمدادات

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

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

وحدة 2. التقنيات التحليلية والفعالة في مراقبة جودة العمليات والمنتجات

- 1.2. أنواع المختبرات والأنظمة واللوائح
 - 1.1.2. مختبرات مرجعية
 - 1.1.1.2. المختبر المرجعي الأوروبي
 - 2.1.1.2. مختبرات وطنية مرجعية
 - 2.1.2. مخبر الأغذية
 - 3.1.2. اللوائح والمعايير المطبقة على المختبرات (معياري ISO / IEC 17025)
 - 1.3.1.2. المتطلبات العامة لاختصاص المختبرات
 - 2.3.1.2. اختبار المعدات ومعايرتها
 - 3.3.1.3. تنفيذ والتحقق من صحة الأساليب التحليلية
- 2.2. الرقابة الرسمية على السلسلة الغذائية الزراعية
 - 1.2.2. PNCPA لسلسلة الأغذية الزراعية
 - 2.2.2. السلطات المختصة
 - 3.2.2. الدعم القانوني للرقابة الرسمية



3.2	الطرق الرسمية لتحليل الغذاء	6.2	تقنيات التحليل الميكروبيولوجي والفيزيائي والكيميائي للغذاء
1.3.2	طرق تحليل الأعلاف الحيوانية	1.6.2	تقنيات التحضير: الأساسيات والأدوات والتطبيق في الغذاء
2.3.2	طرق تحليل المياه	2.6.2	التحليل الميكروبيولوجي
1.2.3.2	المتطلبات التحليلية حسب 140 RD/2003	2.1.6.2	تداول ومعالجة العينات للتحليل الميكروبيولوجي
2.2.3.2	ترددات أخذ العينات حسب نوع الصناعة	3.6.2	التحليل الفيزيائي والكيميائي
3.3.2	طرق تحليل الحبوب	2.1.6.2	تداول ومعالجة العينات للتحليل الفيزيائي والكيميائي
4.3.2	طرق تحليل الأسمدة ومخلفات منتجات الصحة النباتية والبيطرية	7.2	تقنيات مفيدة في تحليل الغذاء
5.3.2	طرق تحليل المنتجات الغذائية	1.7.2	التوصيف ومؤشرات الجودة ومطابقة المنتج
6.3.2	طرق تحليل المنتجات الغذائية	2.1.7.2	سلامة الغذاء / تكامل الغذاء
7.3.2	طرق تحليل الدهون	2.7.2	تحليل بقايا المواد المحظورة في الغذاء
8.3.2	طرق تحليل منتجات الألبان	1.2.7.2	النفائيات العضوية وغير العضوية
9.3.2	طرق تحليل الخمور والعصائر والمستلزمات	2.2.7.2	معادن ثقيلة
10.3.2	طرق تحليل المنتجات السمكية	3.2.7.1	المضافات
4.2	تقنيات التحليل في الموقع في استقبال الأغذية الطازجة والمعالجة والمنتج النهائي	3.7.2	تحليل المواد المغشوشة في الطعام
1.4.2	في التعامل مع الطعام	1.3.7.2	الحليب
1.1.4.2	تحليل البيئات والأسطح	2.3.7.2	النيبذ
2.1.4.2	تحليل المسيطر	3.3.7.2	العسل
3.1.4.2	تحليل الفرق	8.2	التقنيات التحليلية المستخدمة في الكائنات المعدلة وراثياً والأطعمة الجديدة
2.4.2	تحليل المواد الغذائية الطازجة والمنتج النهائي	1.8.2	المفهوم
1.2.4.2	أوراق بيانات المنتج	2.8.2	تقنيات الكشف
2.2.4.2	الفحص العيني	9.2	تقنيات تحليلية مستجدة لمنع الغش في الغذاء
3.4.2.2	جداول ملونة	1.9.2	الاحتيال الغذائي
4.4.2.2	التقييم الحسي حسب نوع الطعام	2.9.2	أصالة الطعام
3.4.2	التحليل الفيزيائي والكيميائي الأساسي	10.2	إصدار شهادات التحليل
1.4.3.2	تحديد مؤشر النضج في الثمار	1.10.2	في صناعة المواد الغذائية
2.4.3.2	الحزم	1.1.10.2	تقرير داخلي
3.4.3.2	درجات بريكس	2.1.10.2	إبلاغ العملاء والموردين
5.2	تقنيات التحليل الغذائي	3.1.10.2	الخبرة في علوم الغذاء
1.5.2	تحديد البروتين	2.10.2	في المختبرات المرجعية
2.5.2	تحديد الكربوهيدرات	3.10.2	في مختبرات الأغذية
3.5.2	تحديد الدهون	4.10.2	في مختبرات الخبرة
4.5.2	تحديد الرماد		

- 3.5.3. السجلات
 - 1.3.5.3. تسجيل تحديد المواد الخام والمواد الأخرى
 - 2.3.5.3. تسجيل تجهيز الغذاء
 - 3.3.5.3. سجل تعريف المنتج النهائي
 - 4.3.5.3. سجل نتائج الفحوصات المنفذة
 - 5.3.5.3. فترة حفظ السجلات
- 6.3. إدارة الحوادث وسحب المنتج واستعادته وشكاوى العملاء
 - 1.6.3. خطة إدارة الحوادث
 - 2.6.3. إدارة شكاوى العملاء
 - 7.3. سلاسل التوريد أو سلسلة التوريد
 - 1.7.3. تعريف
 - 2.7.3. مراحل سلسلة التوريد
 - 3.7.3. اتجاهات سلسلة التوريد
- 8.3. الخدمات اللوجستية
 - 1.8.3. العملية اللوجستية
 - 2.8.3. سلسلة التوريد والخدمات اللوجستية
 - 3.8.3. التعبئة
 - 4.8.3. التغليف
 - 9.3. طرق ووسائل النقل
 - 1.9.3. مفهوم النقل
 - 2.9.3. وسائل النقل ومزاياها وعيوبها
 - 10.3. لوجستيات المنتجات الغذائية
 - 1.10.3. سلسلة التبريد
 - 2.10.3. منتجات قابلة للتلف
 - 3.10.3. منتجات قابلة للتلف

وحدة 3. الخدمات اللوجستية وتتبع الدفعات

- 1.3. مقدمة في التتبع
 - 1.1.3. خلفية نظام التتبع
 - 2.1.3. مفهوم التتبع
 - 3.1.3. أنواع التتبع
 - 4.1.3. نظم المعلومات
 - 5.1.3. مزايا التتبع
- 2.3. الإطار القانوني للتتبع. الجزء I
 - 1.2.3. مقدمة
 - 2.2.3. التشريعات الأفقية المتعلقة بإمكانية التتبع
 - 3.2.3. التشريعات العمودية المتعلقة بإمكانية التتبع
- 3.3. الإطار القانوني للتتبع. الجزء II
 - 1.3.3. التطبيق الإلزامي لنظام التتبع
 - 2.3.3. أهداف نظام التتبع
 - 3.3.3. المسؤوليات القانونية
 - 4.3.3. نظام الجزاءات
- 4.3. تنفيذ خطة التتبع
 - 1.4.3. مقدمة
 - 2.4.3. المراحل السابقة
 - 3.4.3. خطة التتبع
 - 4.4.3. نظام تعريف المنتج
 - 5.4.3. طرق فحص النظام
- 5.3. أدوات لتحديد المنتج
 - 1.5.3. الأدوات اليدوية
 - 2.5.3. أدوات آلية
 - 1.2.5.3. الباركود EAN
 - 2.2.5.3. RFID// EPC



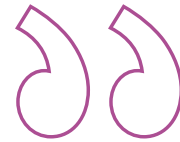
إن مهامك كخبير تغذية في مراقبة الجودة في صناعة الأغذية ضرورية
للمستهلكين وسلاسل الأغذية ، فلا تتردد في تحديد حجم خيارات عملك ”

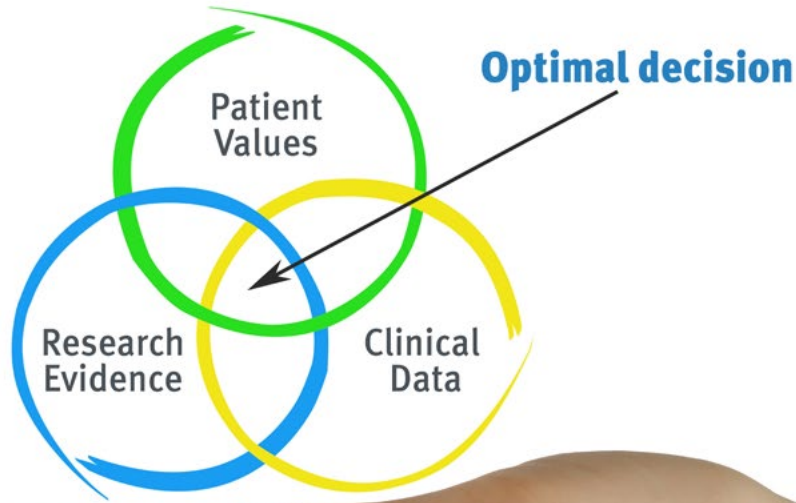
المنهجية

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 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.

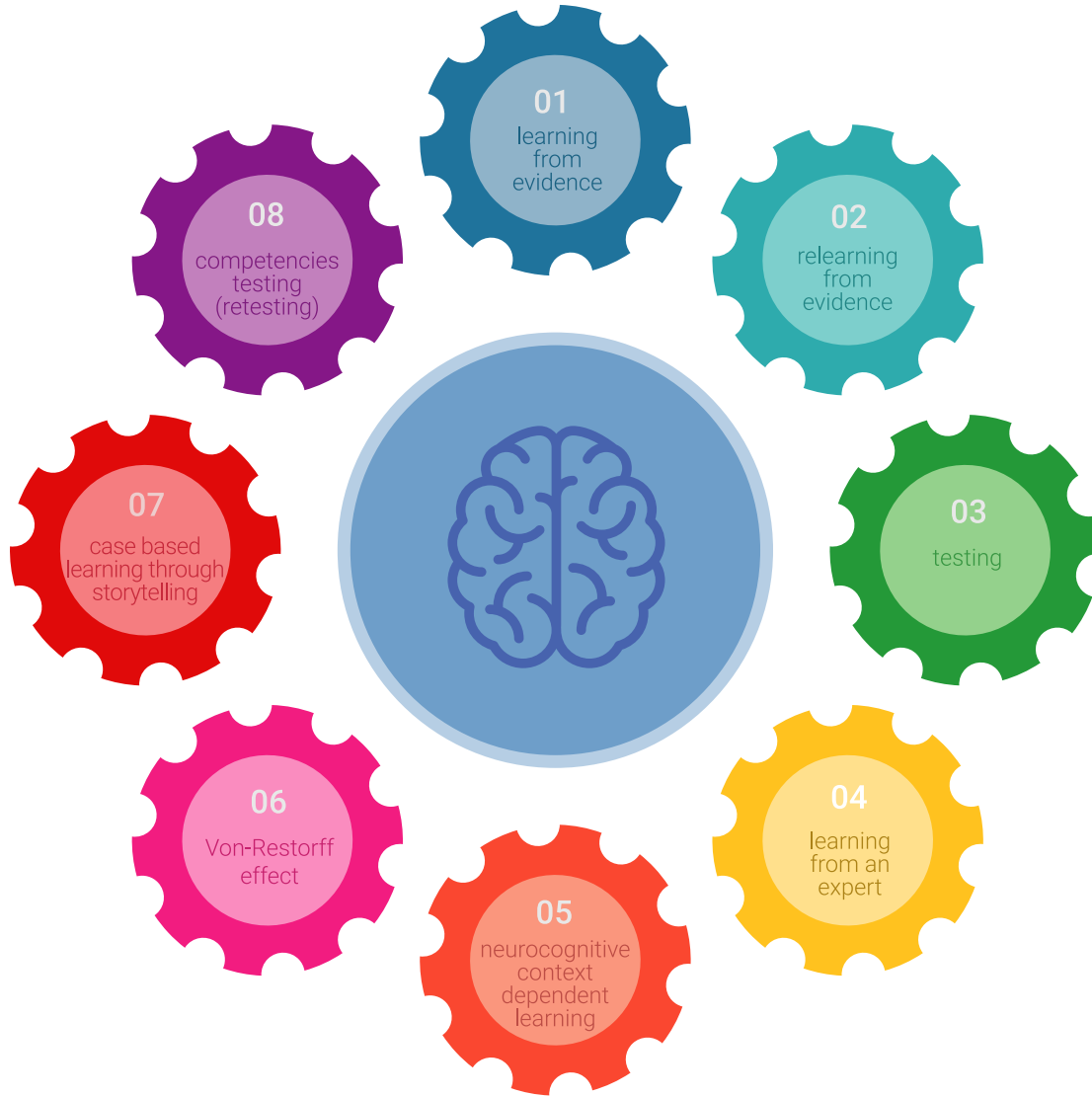
3.يتم تحقيق استيعاب أبسط وأكثر كفاءة للأفكار والمفاهيم ، وذلك بفضل نهج المواقف التي نشأت من الواقع.

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 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.

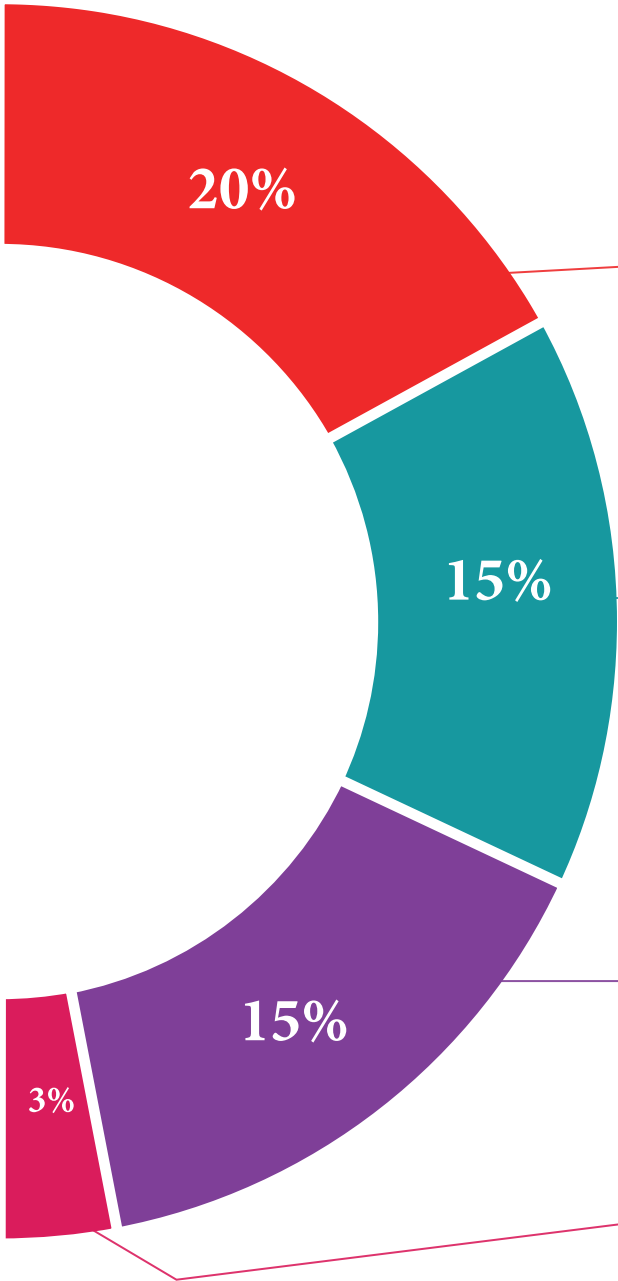
ستسمح لك إعادة التعلم بالتعلم بجهد أقل وأداء أكبر ، والمشاركة بشكل أكبر في تدريبك ، وتنمية الروح النقدية ، والدفاع عن الحجج والآراء المتناقضة: معادلة مباشرة للنجاح.

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 وملموحًا حقًا.

يتم تطبيق هذه المحتويات بعد ذلك على التنسيق السمعي البصري ، لإنشاء طريقة عمل تيك عبر الإنترنت. كل هذا ، مع أكثر التقنيات ابتكارًا التي تقدم قطعًا عالية الجودة في كل مادة من المواد التي يتم توفيرها للطالب.

تقنيات وإجراءات التغذية بالفيديو



تقرب تيك الطالب من التقنيات الأكثر ابتكارًا وأحدث التطورات التعليمية وإلى طليعة التقنيات وإجراءات التغذية الحالية. كل هذا ، في أول شخص ، بأقصى درجات الصرامة ، 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.



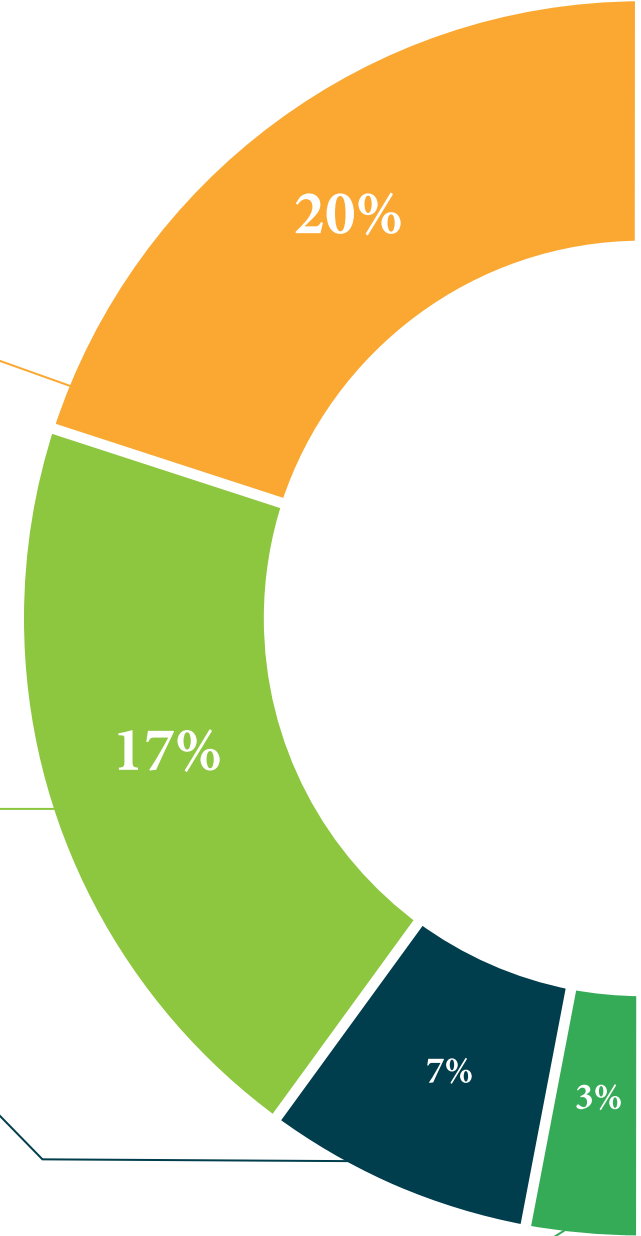
فصول الماجستير

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 مراقبة الجودة في الصناعات الغذائية تضمن، بالإضافة إلى التدريب الأكثر صرامة وحدائثه، الحصول على شهادة الخبرة الجامعية الصادرة عن جامعة TECH



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



تحتوي درجة الخبرة الجامعية في مراقبة الجودة في الصناعات الغذائية على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالا وحدائثة في السوق.

بعد اجتياز الطالب للتقييمات، سوف يتلقى عن طريق البريد العادي * مع إكمال 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: الخبرة الجامعية في مراقبة الجودة في الصناعات الغذائية

عدد الساعات الدراسة المعتمدة: 450 ساعة.



المستقبل

الصحة

الثقة

الأشخاص

التعليم

المعلومات

الأوصياء الأكاديميون

الضمان

الاعتماد الأكاديمي

التدريس

المؤسسات

المجتمع

التقنية

الالتزام

التعلم

tech الجامعة
التكنولوجية

الرعاية

الحاضر

الجودة

الابتكار

شهادة الخبرة الجامعية

مراقبة الجودة في الصناعات الغذائية

« 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

المعرفة

التدريب الافتراضي

المؤسسات

الفصول الافتراضية

اللغات

شهادة الخبرة الجامعية
مراقبة الجودة في الصناعات الغذائية