

# شهادة الخبرة الجامعية إدارة وتقييم المخاطر في صناعة الأغذية



الجامعة  
التكنولوجية  
**tech**

## شهادة الخبرة الجامعية إدارة وتقييم المخاطر في صناعة الأغذية

« 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.techitute.com/ae/nutrition/postgraduate-diploma/postgraduate-diploma-risk-management-assessment-food-industry](http://www.techitute.com/ae/nutrition/postgraduate-diploma/postgraduate-diploma-risk-management-assessment-food-industry)

# الفهرس

02

الأهداف

صفحة 8

01

المقدمة

صفحة 4

05

المؤهل العلمي

صفحة 26

04

المنهجية

صفحة 18

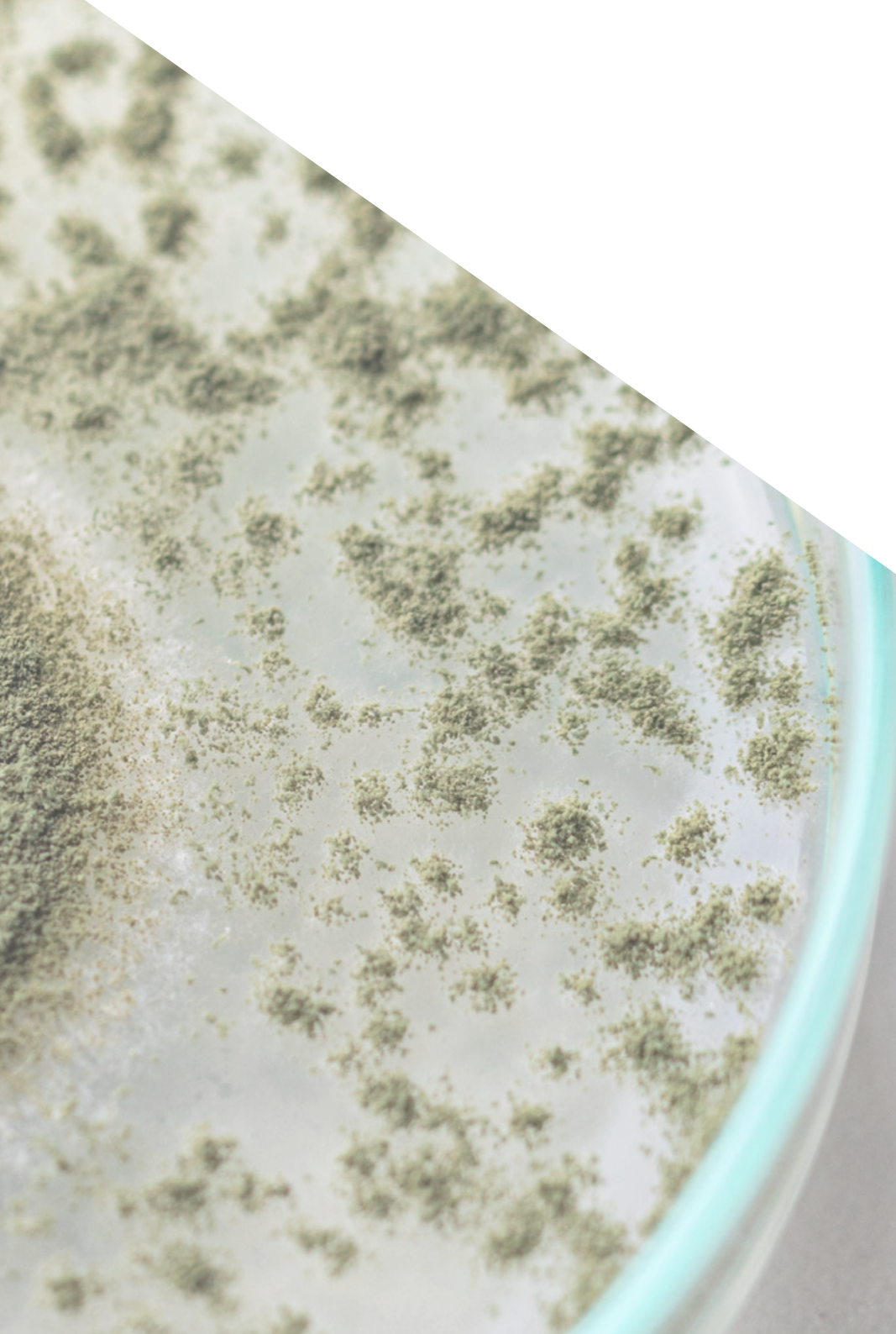
03

الهيكل والمحتوى

صفحة 12

# المقدمة

إن التحسين المستمر لسلامة الأغذية المنتجة هو مبدأ من مبادئ صناعة الأغذية التي تعمل باستمرار على وضع منهجيات لتعزيز صحة الإنسان السليمة. وقد أدى ذلك إلى تعزيز أنظمة الوقاية من الأمراض بشكل عام، وتعزيز العادات الجيدة لدى السكان أو ابتكار منتجات جديدة. سيناريو الابتكار المستمر ذو أهمية كبيرة للأخصائي التغذية، الذي يجب أن يواكب التقدم في هذا القطاع. وقد صممت جامعة TECH هذا البرنامج الذي يقدم أحدث وأشمل المعلومات حول تقييم سلامة الأغذية وعلم الأوبئة والعمليات الصناعية للتحويل والحفظ. كل هذا بشكل 100% أونلاين يمكنك الوصول إليه على مدار 24 ساعة في اليوم من جهاز كمبيوتر متصل بالإنترنت.



بفضل شهادة الخبرة الجامعية ستتمكن من مواكبة  
التقدم المحرز في الكشف عن الأمراض والوقاية  
منها في مجال صناعة الأغذية"



تحتوي شهادة الخبرة الجامعية في إدارة وتقييم المخاطر في صناعة الأغذية على البرنامج التعليمي الأكثر اكتمالاً وحدثاً في السوق. أبرز خصائصها هي:

- ♦ تطوير حالات عملية مقدمة من قبل خبراء في تكنولوجيا الأغذية
- ♦ توفر المحتويات الحرفيكية 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 للحدل وأعمال التفكير الفردي
- ♦ إمكانية الوصول إلى المحتوى من أي جهاز ثابت أو محمول متصل بالإنترنت

لا تزال بكتيريا العطيفة والسالمونيلا والإشريكية القولونية والليستيريات تتسبب في تفشي الأمراض الغذائية، مما يؤدي إلى مشاكل صحية لدى البشر ويؤثر بشكل مباشر على صناعة الأغذية. ولهذا السبب يواصل القطاع بذل الجهود لتنفيذ أنظمة لتحسين جودة منتجاته، مع مراعاة المخاطر المحتملة في جميع مراحل السلسلة الغذائية.

يتيح هذا العمل اتخاذ تدابير وقائية ضد الأمراض التي تنتقل عن طريق منتجات مثل اللحوم ومنتجات الألبان، وبالتالي تحسين سلامة الناس ورفاهيتهم. في ظل هذه الخلفية، من الضروري أن يكون أخصائي التغذية على اطلاع على أحدث التطورات في الكشف عن العناصر السامة وغير الصحية. لهذا السبب، صممت هذه المؤسسة الأكاديمية شهادة الخبرة الجامعية في إدارة وتقييم المخاطر في صناعة الأغذية حيث سيحظى المتخصص بالأدوات التربوية الأكثر تقدماً في النظام الأكاديمي.

وهكذا، خلال 6 أشهر، سيتمكن طلاب هذه الدرجة من الخوض في ضوابط وتحسين العمليات في هذا القطاع، وأصل التسمم الغذائي، والمشاكل الصحية الناجمة عن استخدام المواد المضافة أو تطبيق أنظمة تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة (A.P.P.C.C) ستكون ملخصات الفيديو لكل موضوع، أو مقاطع الفيديو بالتفصيل أو دراسات الحالة التي يقدمها فريق التدريس الخبير الذي يقدم هذا البرنامج، مساهمة أساسية في تحديث المعرفة من قبل أخصائيي التغذية.

كل هذا، علاوةً على ذلك، في وضع تعليمي حصري أونلاين، والذي يمكنك الوصول إليه بسهولة في أي وقت وفي أي مكان تريده. يحتاج الطلاب فقط إلى جهاز إلكتروني متصل بالإنترنت ليتمكنوا من الوصول إلى المحتوى المستضاف على الحرم الجامعي الافتراضي في أي وقت. سيكون لديك أيضاً حرية توزيع العبء التدريسي وفقاً لاحتياجاتك. وبالتالي، فإن المحترف هو أمام شهادة الخبرة الجامعية في الطليعة الأكاديمية ومتوافق مع المسؤوليات الأكثر تطلباً.



أعد المتخصصون، الذين يشكلون شهادة الخبرة الجامعية هذه، دراسات حالة تقربك من مواقف حقيقية مفيدة جداً في حياتك اليومية“

تعرف على المزيد عن الأهمية الصحية والاجتماعية والاقتصادية للأمراض الحيوانية المنشأ من حاسوبك أو جهازك اللوحي.

يمكنك الوصول إلى برنامج 100% أونلاين، والذي يسمح لك بالجمع بين عملك كأخصائي تغذية ومعرفة محدثة بإدارة المخاطر وتقييمها في صناعة الأغذية

لديك مكتبة من موارد الوسائط المتعددة التي يمكنك الوصول إليها بسهولة وقتما تشاء من جهاز الكمبيوتر الخاص بك من خلال اتصال بالإنترنت"



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 الأكاديمي. للقيام بذلك، سيحصل على مساعدة من نظام فيديو تفاعلي مبتكر من قبل خبراء مشهورين.



# الأهداف

سيحصل الطلاب الذين يحصلون على هذا المؤهل العلمي الجامعي على المعرفة المحدثة التي يبحثون عنها حول إدارة وتقييم المخاطر في صناعة الأغذية. برنامج سيمكنك من مواكبة التطورات في المجال الوبائي للوقاية من الأمراض، وتطور تدابير السلامة في هذا القطاع، فضلاً عن المنهجيات المطبقة مؤخراً لصالح سلامة الأغذية. ولتحقيق ذلك، ستتمكن أيضاً من الوصول إلى المحتوى الذي أعده متخصصون في هذا المجال، حيث يمكنك استشارة أي أسئلة قد تكون لديك حول منح شهادة الخبرة الجامعية هذه.





تعرف على أحدث الأدلة العلمية حول العوامل الوراثية  
التي تؤثر على الأمراض التي تنقلها الأغذية“



## الأهداف العامة



- التحكم في الحوالب 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 الحرائيم في السلسلة الغذائية
- تقديم الاستشارات العلمية والفنية حول المنتجات الغذائية وتطويرها



بفضل هذا البرنامج، ستتمكن من تحديث معرفتك حول نظام A.P.P.C.C.C وتطبيقه في الصناعات الغذائية المختلفة“

## الأهداف المحددة



### الوحدة 1. الغذاء والصحة العامة

- تعرف على الحقيقة التفاضلية للتغذية البشرية، والعلاقات المتبادلة بين الطبيعة والثقافة
- التعرف على مفاهيم الصحة العامة والوقاية من المخاطر المتعلقة بعادات استهلاك الغذاء وسلامة الغذاء
- فهم الأساسيات والأنظمة العامة للوقاية من الأمراض وتعزيز الصحة وحمايتها، بالإضافة إلى المسببات والعوامل الوبائية التي تؤثر على الأمراض المنقولة بالغذاء
- تحديد وتصنيف الآثار الاجتماعية والاقتصادية الرئيسية للأمراض حيوانية المصدر

### الوحدة 2. الصناعات الغذائية

- التحكم في العمليات والمنتجات وتحسينها في صناعة الأغذية
- تصنيع وحفظ الغذاء
- تطوير عمليات ومنتجات جديدة
- التعرف على العمليات الصناعية لتحويل الأغذية وحفظها، وكذلك تقنيات التعبئة والتغليف والتخزين
- تحليل أنظمة التحكم وتحسين العمليات والمنتجات المطبقة على الأنواع الرئيسية للصناعات الغذائية
- تطبيق المعرفة بعمليات التحول والحفظ لتطوير عمليات ومنتجات جديدة

### الوحدة 3. تقييم سلامة الغذاء

- 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 ونظام نقاط التحكم الحرجة (APPCC) وتطبيقه في الصناعات الغذائية المختلفة
- تحديد ومعرفة الخصائص الصحية للمجموعات الغذائية من أصل حيواني ونباتي وأغذية مصنعة



# الهيكل والمحتوى

تستخدم جامعة TECH نظام إعادة التعلم Relearning، في جميع مؤهلاته. وبفضل هذا النظام، سيتمكن المحترف الذي يلتحق بهذا البرنامج الجامعي من التقدم بطريقة طبيعية أكثر من خلال الوحدات الثلاث التي يتكون منها هذا البرنامج. بالإضافة إلى ذلك، تسمح لك هذه الطريقة بتقليل ساعات الدراسة الطويلة التي تتكرر كثيرًا في المنهجيات الأخرى. وبهذه الطريقة، يمكن لأخصائي التغذية مواكبة التطورات الجديدة في مجال الصحة العامة أو السلامة المنفذة للوقاية من الأمراض الحيوانية أو الخصائص الصحية الأساسية لمنتجات مثل الفاكهة والخضروات أو الحبوب أو منتجات الألبان.





ستتيح لك مكتبة موارد الوسائط المتعددة الخاصة  
بشهادة الخبرة الجامعية هذه الاطلاع على آخر  
المستجدات في مجال سلامة الأغذية"

## الوحدة 1. الغذاء والصحة العامة

- 1.1.1. غذاء الإنسان والتطور التاريخي
  - 1.1.1.1. الحقيقة الطبيعية والحقيقة الثقافية. التطور البيولوجي والتعامل مع الأدوات وتصنيعها
  - 2.1.1. استخدام ملامح النار والصيد والتجميع. جزار أو نباتي
  - 3.1.1. التقنيات البيولوجية والوراثية والكيميائية والميكانيكية المستخدمة في معالجة الأغذية وحفظها
  - 4.1.1. الطعام في العصر الروماني
  - 5.1.1. تأثير اكتشاف أمريكا
  - 6.1.1. الغذاء في الدول المتقدمة
    - 1.6.1.1. سلاسل وشبكات توزيع المواد الغذائية
    - 2.6.1.1. "شبكة" التجارة العالمية والتجارة الصغيرة
- 2.1. المعنى الاجتماعي والثقافي للغذاء
  - 1.2.1. الغذاء والتواصل الاجتماعي. العلاقات الاجتماعية والعلاقات الفردية
  - 2.2.1. التعبيرات العاطفية عن الطعام. الحفلات والاحتفالات
  - 3.2.1. العلاقات بين النظم الغذائية والمبادئ الدينية. الطعام والمسيحية، الهندوسية، البوذية، اليهودية، الإسلام
  - 4.2.1. الأطعمة الطبيعية والأغذية العضوية والأغذية العضوية
  - 5.2.1. نوع الحميات: النظام الغذائي العادي، وأنظمة التخسيس، والأنظمة الغذائية العلاجية، الوجبات السحرية والأنظمة الغذائية السخيفة
  - 6.2.1. واقع الغذاء وتصور الغذاء. بروتوكول الوجبات العائلية والمؤسسية
- 3.1. التواصل وسلوك الأكل
  - 1.3.1. الإعلام المكتوب: المجلات المتخصصة، المجلات الشعبية والمجلات المهنية
  - 2.3.1. وسائل الإعلام المرئية والمسموعة: الراديو والتلفزيون والإنترنت، الحاويات. الدعاية
  - 3.3.1. سلوك الأكل. الدافع والاستيعاب
  - 4.3.1. وسم واستهلاك المواد الغذائية. تطوير الإعجاب والكراهة
  - 5.3.1. مصادر الاختلاف في التفضيلات والسلوكيات الغذائية
- 4.1. مفهوم الصحة والمرض وعلم الأوبئة
  - 1.4.1. تعزيز الصحة والوقاية من الأمراض
  - 2.4.1. مستويات الوقاية. قانون الصحة العامة
  - 3.4.1. خصائص الغذاء. الغذاء كوسيلة لنقل المرض
  - 4.4.1. الطرق الوبائية: وصفي، تحليلي، تجريبي، تنبؤي

- 5.1. الأهمية الصحية والاجتماعية والاقتصادية للأمراض حيوانية المصدر
  - 1.5.1. تصنيف الأمراض الحيوانية المنشأ
    - 2.5.1. العوامل
    - 3.5.1. معايير التقييم
    - 4.5.1. خطط القتال
- 6.1. علم الأوبئة والوقاية من الأمراض التي تنتقل عن طريق اللحوم ومشتقاته والأسماك ومشتقاتها
  - 1.6.1. مقدمة العوامل الوبائية للأمراض التي تنقلها اللحوم
  - 2.6.1. الأمراض عن طريق الاستهلاك
  - 3.6.1. الإجراءات الوقائية من الأمراض التي تنتقل عن طريق منتجات اللحوم
  - 4.6.1. مقدمة العوامل الوبائية للأمراض التي تنقلها الأسماك
  - 5.6.1. الأمراض عن طريق الاستهلاك
  - 6.6.1. الوقاية
- 7.1. علم الأوبئة والوقاية من الأمراض التي تنتقل عن طريق الحليب ومشتقاته
  - 1.7.1. مقدمة العوامل الوبائية للأمراض التي تنقلها اللحوم
  - 2.7.1. الأمراض عن طريق الاستهلاك
  - 3.7.1. الإجراءات الوقائية من الأمراض التي تنتقل عن طريق منتجات الألبان
- 8.1. علم الأوبئة والوقاية من الأمراض التي تنتقل عن طريق المخازن والمعجنات والحلويات ومنتجات المعجنات
  - 1.8.1. مقدمة العوامل الوبائية
  - 2.8.1. الأمراض عن طريق الاستهلاك
  - 3.8.1. الوقاية
- 9.1. علم الأوبئة والوقاية من الأمراض التي تنتقل عن طريق الأطعمة المعلبة وشبه المحفوظة، والخضروات والفطر الصالحة للأكل
  - 1.9.1. مقدمة العوامل الوبائية للمعلبات وشبه المحميات
  - 2.9.1. الأمراض التي يسببها استهلاك المعلبات وشبه المعلبات
  - 3.9.1. الوقاية الصحية من الأمراض التي تنتقل عن طريق المحميات وشبه المحميات
  - 4.9.1. مقدمة العوامل الوبائية للخضروات والفطر
  - 5.9.1. الأمراض الناتجة عن تناول الخضار والفطر
  - 6.9.1. الوقاية الصحية من الأمراض التي تنتقل عن طريق الخضار والخضروات والفطر
- 10.1. المشاكل الصحية الناجمة عن استخدام المواد المضافة، أصل التسمم الغذائي
  - 1.10.1. السموم التي تحدث بشكل طبيعي في الغذاء
  - 2.10.1. سام بسبب المعالجة غير الصحيحة
  - 3.10.1. استخدام المضافات الغذائية

## الوحدة 2. الصناعات الغذائية

- 1.2. الحبوب والمنتجات المشتقة 1
  - 1.1.2. الحبوب: الإنتاج والاستهلاك
    - 1.1.1.2. تصنيف الحبوب
    - 1.1.2.2. الوضع الحالي للبحث والوضع الصناعي
    - 2.1.2. المفاهيم الأساسية للحبوب
      - 1.2.1.2. المفاهيم الأساسية لطرق ومعدات توصيف الدقيق وعجائن الخبز من الحبوب
      - 2.2.1.2. الخصائص الريولوجية أثناء العجن والتخمير والخبز
  - 3.1.2. المنتجات المشتقة من الحبوب: المكونات والمواد المضافة والمواد المساعدة. التصنيف والتأثيرات
    2. الحبوب والمنتجات المشتقة 2
      - 1.2.2. عملية الخبز: المراحل والتغيرات الناتجة والمعدات المستخدمة
      - 2.2.2. التوصيف الآلي والحسي والغذائي للمنتجات المشتقة من الحبوب
      - 3.2.2. تطبيق بارد في المخبوزات. الخبز المطبوخ المجمد. جودة العملية والمنتج
      - 4.2.2. منتجات خالية من الغلوتين مشتقة من الحبوب. خصائص الصياغة والعملية والجودة
      - 5.2.2. العجائن الغذائية. المكونات والعملية. أنواع العجائن
      - 6.2.2. ابتكار منتجات المخابز. الاتجاهات في تصميم المنتجات
- 3.2. الحليب ومنتجات الألبان. البيض ومنتجاته 1
  - 1.3.2. الجودة الصحية للحليب
    - 1.1.3.2. أصل ومستويات التلوث. الجراثيم الأولية والملوثة
    - 2.1.3.2. وجود الملوثات الكيميائية: المخلفات والملوثات
    - 3.1.3.2. تأثير النفاثة في سلسلة إنتاج الحليب وتسويقه.
  - 2.3.2. إنتاج الألبان. تخليق الحليب
    - 1.2.3.2. العوامل التي تؤثر على تكوين الحليب: خارجية وداخلية
    - 2.2.3.2. الحلب: ممارسات عملية جيدة
    - 3.3.2. المعالجات السابقة للحليب في المزرعة: الترشيح والتبريد وطرق الحفظ البديلة
  - 4.3.2. المعالجات في صناعة الألبان: التنقية والتضخم البكتيري، القشط، التوحيد، التجانس، نزع الهواء، البسترة. تعريف. إجراءات العلاج ودرجات الحرارة والعوامل المحددة
    - 1.4.3.2. أنواع البسترة. المعبئة. التحكم بالجودة. التعقيم. التعريف
    - 2.4.3.2. الطرق: التقليدية، UHT، والأنظمة الأخرى. المعبئة. تأثير النفاثة في سلسلة إنتاج الحليب وتسويقه
    - 3.4.3.2. أنواع الحليب المبستر والمعقم. اختبار الحليب. كوكتيلات وحليب منكه. عملية الخط. حليب مدعم. عملية الإثراء
    - 4.4.3.2. حليب ميخر. حليب مكثف
  - 5.3.2. أنظمة الحفظ والتعبئة والتغليف
  - 6.3.2. مراقبة جودة الحليب المجفف
  - 7.3.2. أنظمة تعبئة الحليب ومراقبة الجودة

- 4.2. الحليب ومنتجات الألبان. البيض ومنتجاته 1
  - 1.4.2. منتجات الألبان. الكريما والزبدة
  - 2.4.2. عملية الصنع. طرق التصنيع المستمر. التغليف والحفظ. عيوب التصنيع والتعديلات
  - 3.4.2. الحليب المخمر: لبن. معالجات تحضير الحليب. العمليات وأنظمة الإنتاج
    - 1.3.4.2. أنواع اللبن. مشاكل في الصنع. مراقبة الجودة
    - 2.3.4.2. منتجات BIO وغيرها من أنواع الألبان الحمضية
    - 4.4.2. تكنولوجيا صناعة الجبن: المعالجة التحضيرية للحليب
      - 1.4.4.2. الحصول على الخثارة: التآزر. المضغوط. مالح
      - 2.4.4.2. النشاط المائي في الجبن. مراقبة المياه المالحة والحفاظ عليها
      - 3.4.4.2. إنضاج الجبن: العوامل المعنية. العوامل التي تحدد النضج. آثار تلوث الكائنات الحية
      - 4.4.4.2. مشاكل سوموم الجبن
    - 5.4.2. المضافات والعلاجات المضادة للفطريات
    - 6.4.2. الآيس كريم. الخصائص أنواع الآيس كريم. عمليات الانتاج
    - 7.4.2. البيض ومنتجاته
      - 1.7.4.2. البيض الطازج: معالجة البيض الطازج كمادة خام لإنتاج مشتقات البيض
      - 2.7.4.2. منتجات البيض: سائلة ومجمدة ومجففة
  - 5.2. منتجات الخضروات 1
    - 1.5.2. علم وظائف الأعضاء وتكنولوجيا ما بعد القطف. مقدمة
    - 2.5.2. إنتاج الفاكهة والخضروات، والحاجة إلى حفظ ما بعد القطف
    - 3.5.2. التنفس: التمثيل الغذائي في الجهاز التنفسي وتأثيره على حفظ الخضروات بعد الحصاد وتدهورها
    - 4.5.2. الإيثيلين: التوليف والتمثيل الغذائي. مشاركة الإيثيلين في تنظيم نضج الثمار
    - 5.5.2. نضج الثمار: عملية النضج والعموميات ومراقبتها
      - 1.5.5.2. النضج المناخي وغير الذروي
      - 2.5.5.2. التغيرات التركيبية: التغيرات الفسيولوجية والكيميائية الحيوية أثناء نضج وتخزين الفواكه والخضروات
  - 6.2. منتجات الخضروات 2
    - 1.6.2. مبدأ الحفاظ على الفاكهة والخضروات عن طريق التحكم في الغازات البيئية. طريقة عمله وتطبيقاته في حفظ الفواكه والخضروات
    - 2.6.2. الحفظ المبرد. التحكم في درجة الحرارة في حفظ الفواكه والخضروات
      - 1.2.6.2. الأساليب والتطبيقات التكنولوجية
      - 2.2.6.2. أضرار البرد والسيطرة عليها
      - 3.6.2. النتح: التحكم في فقدان الماء في حفظ الفاكهة والخضروات
        - 1.3.6.2. المبادئ الفيزيائية. أنظمة التحكم
      - 4.6.2. أمراض ما بعد الحصاد: التلف والتعفنات الرئيسية أثناء حفظ الفواكه والخضروات. أنظمة وطرق التحكم
      - 5.6.2. منتجات المجموعة الرابعة
        - 1.5.6.2. فسيولوجيا المنتجات النباتية: تقنيات المناولة والحفظ

7.2. منتجات الخضروات 3

- 1.7.2. تحضير الخضار المعلبة: وصف عام لخط تعليب نموذجي للخضروات
- 1.1.7.2. أمثلة على الأنواع الرئيسية للخضروات والبقوليات المعلبة
- 2.1.7.2. منتجات جديدة من أصل نباتي: الحساء البارد
- 3.1.7.2. منتجات جديدة من أصل نباتي: الحساء البارد
- 2.7.2. إعداد العصائر والنكتارات: استخراج العصير وعلاج العصير
- 1.2.7.2. أنظمة المعالجة والتخزين والتعليب المعقمة
- 2.2.7.2. أمثلة لخطوط الإنتاج الخاصة بأنواع العصائر الرئيسية
- 3.2.7.2. الحصول على المنتجات شبه المصنعة وحفظها: محارق الجثث
- 3.7.2. إنتاج المرببات والهلام والجيلاتين: عملية الإنتاج والتعبئة والتعليب
- 1.3.7.2. أمثلة لخطوط المعالجة المميزة
- 2.3.7.2. الإضافات المستخدمة في صناعة المرببات والمربى

8.2. المشروبات الكحولية والزيوت

- 1.8.2. مشروبات كحولية: نبذة، عملية التفصيل
- 1.1.8.2. البيرة: عملية التخمير، الأنواع
- 2.1.8.2. المشروبات الروحية والخمور: عمليات الإنتاج وأنواعه
- 2.8.2. الزيوت والدهون: مقدمة
- 1.2.8.2. زيت الزيتون: نظام استخلاص زيت الزيتون
- 2.2.8.2. زيوت البذور الزيتية. القلع
- 3.8.2. الدهون من أصل حيواني: تكرير الدهون والزيوت

9.2. اللحوم ومنتجاتها

- 1.9.2. صناعة اللحوم: الإنتاج والاستهلاك
- 2.9.2. التصنيف والخصائص الوظيفية لبروتينات العضلات: البروتينات العضلية الليفية والساركوبلازمية والسدوية
- 1.2.9.2. تحويل العضلات إلى لحم: متلازمة إجهاد الخنازير
- 3.9.2. نضج اللحم. العوامل المؤثرة على جودة اللحوم للاستهلاك المباشر والتصنيع
- 4.9.2. كيمياء المعالجة: المكونات والمواد المضافة ومعينات المعالجة
- 1.4.9.2. عمليات المعالجة الصناعية: الطرق الجافة والرطبة
- 2.4.9.2. بدائل النترين
- 5.9.2. منتجات اللحوم النيئة والمتبلة النيئة: أساسيات ومشاكل الحفظ خصائص المواد الخام
- 1.5.9.2. أنواع المنتجات. عمليات التصنيع
- 2.5.9.2. التعديلات والعيوب
- 6.9.2. النفاق ولحم الخنزير المطبوخ: المبادئ الأساسية لتحضير مستحلبات اللحوم. خصائص واختيار المواد الخام
- 1.6.9.2. عمليات التصنيع التكنولوجية. أنظمة صناعية
- 2.6.9.2. التعديلات والعيوب

10.2. الأسماك وفواكه البحر

- 1.10.2. الأسماك وفواكه البحر. خصائص الاهتمام التكنولوجي
- 2.10.2. معدات الصيد وصيد القواقع الصناعية الرئيسية
- 1.2.10.2. عمليات وحدة تكنولوجيا الأسماك
- 2.2.10.2. مخزن تبريد الأسماك
- 3.10.2. التملح والتخليل والتجفيف والتدخين: الجوانب التكنولوجية للتصنيع
- 1.3.10.2. خصائص المنتج النهائي. الأداء.
- 4.10.2. التسويق

### الوحدة 3. تقييم سلامة الغذاء

1.3. تقييم سلامة الغذاء

- 1.1.3. تعريف المصطلحات. المفاهيم الرئيسية ذات الصلة
- 2.1.3. الخلفية التاريخية للأمن الغذائي
- 3.1.3. المنظمات المسؤولة عن إدارة سلامة الغذاء
- 2.3. خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة APPCC
- 1.2.3. المتطلبات قبل تنفيذه
- 2.2.3. مكونات نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم 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. إجراءات 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 المقعدة النيئة
- 3.3.3. منتجات اللحوم المعالجة حرارياً
- 4.3.3. تطبيق أنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم 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 التحكم الحرجة APPCC



سيتيح لك هذا البرنامج التعرف على أحدث التطورات في عملية نضج اللحوم والعوامل التي تؤثر على جودتها“



- 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 التحكم 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 التحكم 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 التحكم 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 التحكم 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 التحكم الحرجة APPCC
- 10.3. الخصائص الصحية للمنتجات الغذائية الأخرى
  - 1.10.3. نوعاً
  - 2.10.3. وجبات جاهزة
  - 3.10.3. أطعمة مخصصة للأطفال
  - 4.10.3. تطبيق أنظمة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة APPCC

# المنهجية

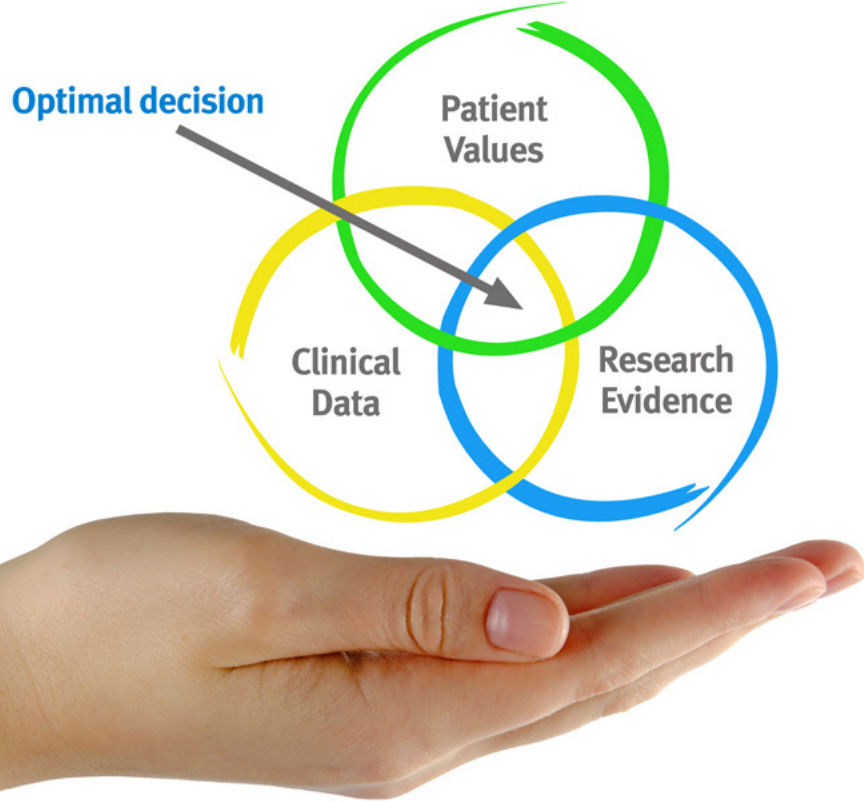
يقدم هذا البرنامج التدريبي طريقة مختلفة للتعلم. فقد تم تطوير منهجيتنا من خلال أسلوب التعليم المرتكز على التكرار: *Relearning* أو ما يعرف بمنهجية إعادة التعلم.

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 مثالاً أو نموذجاً يوضح بعض العناصر السريرية المميزة، إما بسبب قوتها التعليمية، أو بسبب تفردتها أو ندرتها. لذا فمن الضروري أن تستند الحالة إلى الحياة المهنية الحالية، في محاولة لإعادة إنشاء عوامل التكيف 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. يركز منهج التعلم بقوة على المهارات العملية التي تسمح لأخصائيي التغذية بالاندماج 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 حافزاً مهماً 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.

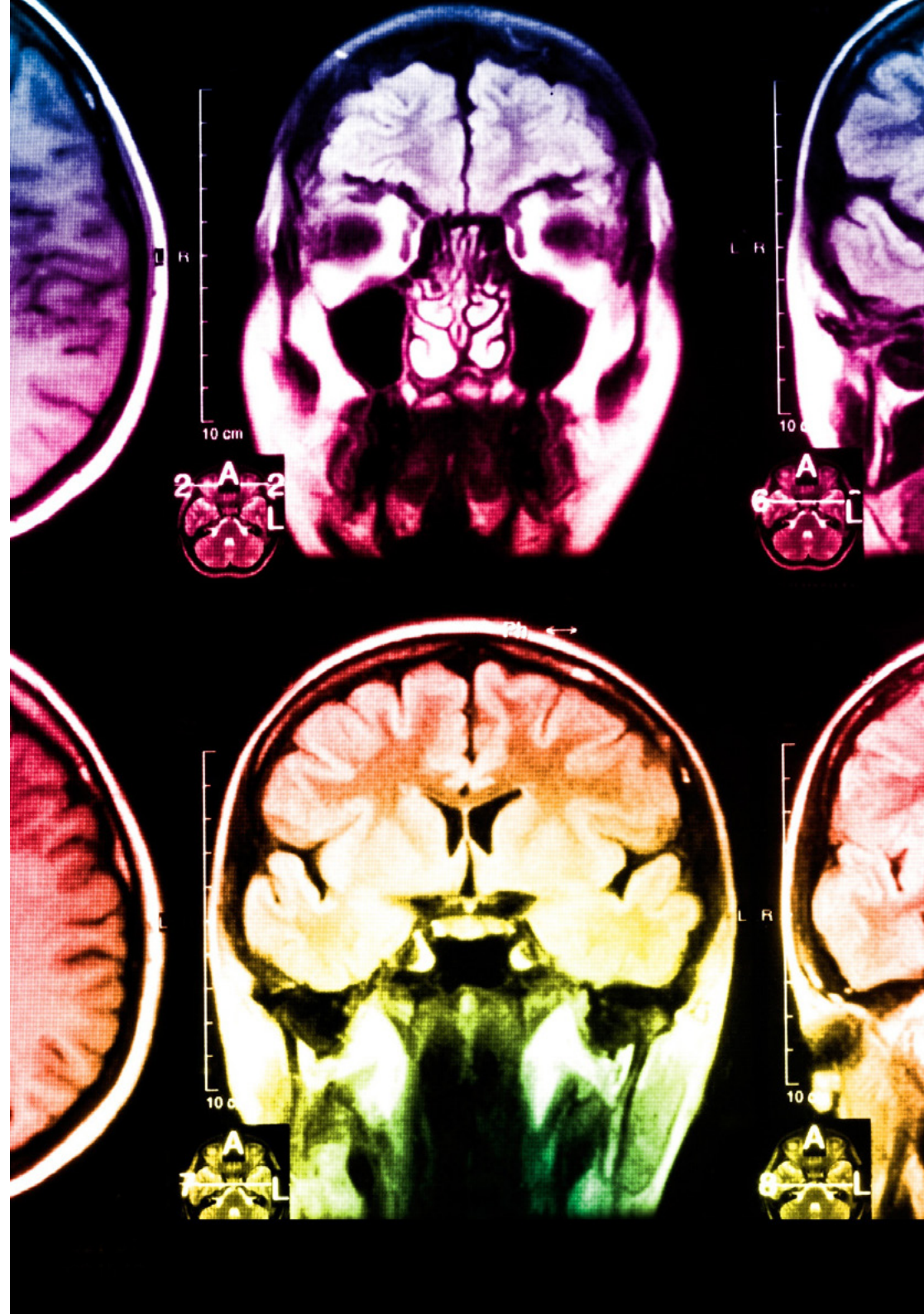
في طليعة المناهج التربوية في العالم، تمكنت منهجية إعادة التعلم من تحسين مستويات الرضا العام للمهنيين، الذين أكملوا دراساتهم، فيما يتعلق بمؤشرات الجودة لأفضل جامعة عبر الإنترنت في البلدان الناطقة بالإسبانية (جامعة كولومبيا).

من خلال هذه المنهجية، قمنا بتدريب أكثر من 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 (نتعلم ثم نطرح ماتعلمناه جانباً فننساها 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، وفقاً لأعلى المعايير الدولية.



## يقدم هذا البرنامج أفضل المواد التعليمية المُعدَّة بعناية للمهنيين:

### المواد الدراسية



يتم إنشاء جميع محتويات التدريس من قبل المتخصصين الذين سيقومون بتدريس البرنامج الجامعي، وتحديدًا من أجله، بحيث يكون التطوير التعليمي محددًا وملموشًا 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 للطلاب.

### أحدث تقنيات وإجراءات التغذية المعروضة في الفيديوهات



تقدم TECH للطلاب 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



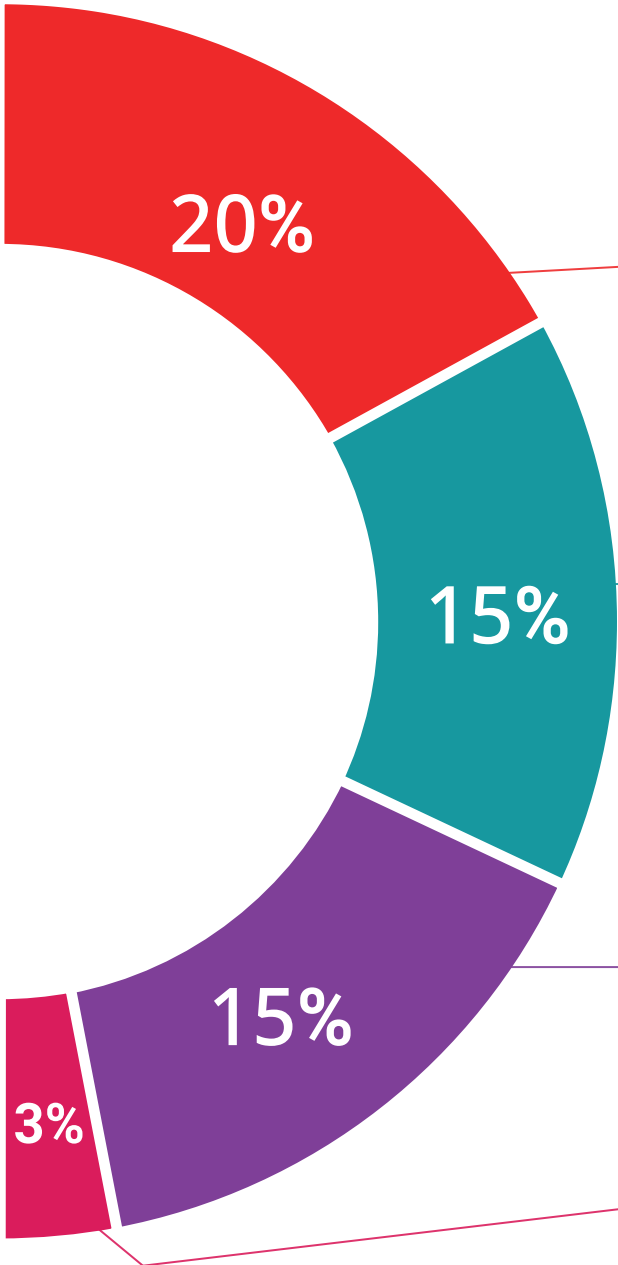
يقدم فريق جامعة TECH المحتويات بطريقة جذابة وديناميكية في أقراص الوسائط المتعددة التي تشمل الملفات الصوتية والفيديوهات والصور والرسوم البيانية والخرائط المفاهيمية من أجل تعزيز المعرفة.

اعترفت شركة مايكروسوفت 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 وإرشاد منهم

يجب أن يكون التعلم الفعال بالضرورة سياقياً. 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.



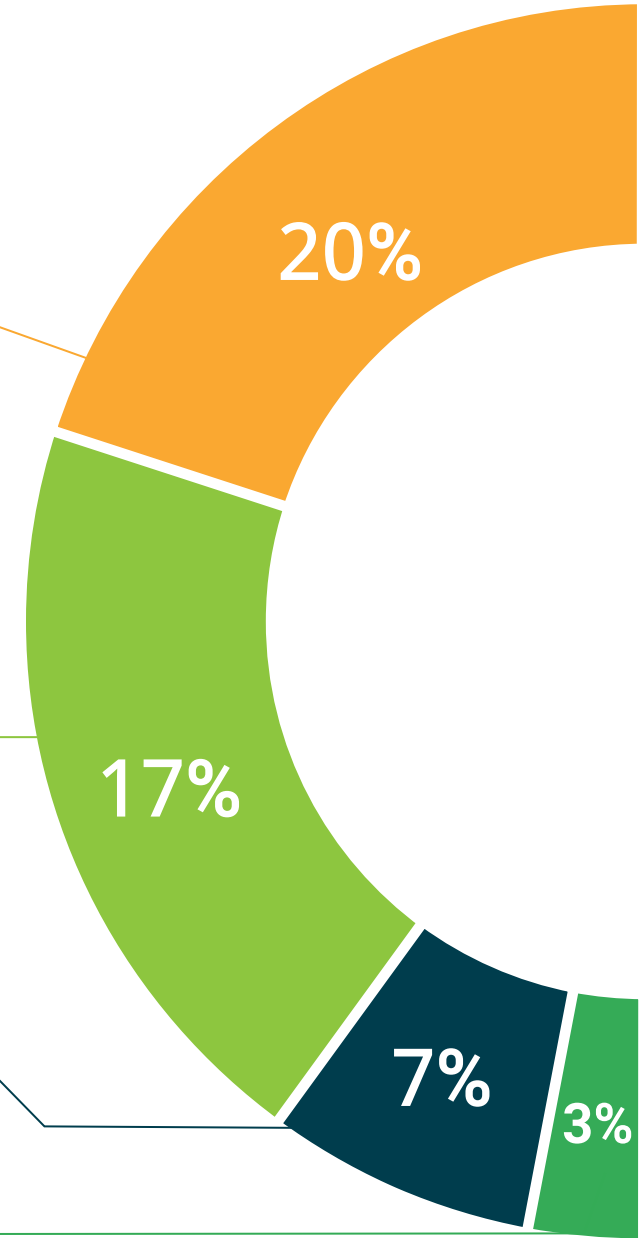
### المحاضرات الرئيسية

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 وتحديثاً، 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 المخاطر في صناعة الأغذية 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 الصادر عن 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 المخاطر في صناعة الأغذية

طريقة: عبر الإنترنت

مدة: 6 أشهر



الجامعة  
التكنولوجية  
**tech**

شهادة الخبرة الجامعية

إدارة وتقييم المخاطر في صناعة الأغذية

« 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 المخاطر في صناعة الأغذية