

شهادة الخبرة الجامعية الإدارة العليا والقيادة في شركة الأغذية



الجامعة
التكنولوجية
tech

شهادة الخبرة الجامعية الإدارة العليا والقيادة في شركة الأغذية

« طريقة التدريس: أونلاين

« مدة الدراسة: 6 أشهر

« المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التكنولوجية

« مواعيد الدراسة: وفقاً لوتيرتك الخاصة

« الامتحانات: أونلاين

رابط الدخول إلى الموقع الإلكتروني: www.techtute.com/ae/nutrition/postgraduate-diploma/postgraduate-diploma-senior-management-leadership-food-business

الفهرس

01

المقدمة

صفحة 4

02

الأهداف

صفحة 8

03

الهيكل والمحتوى

صفحة 12

04

الهيكل والمحتوى

صفحة 16

05

المنهجية

صفحة 22

06

المؤهل العلمي

صفحة 30

المقدمة

وصلت شركات كبيرة مثل نستله وكوكاكولا وكيلوغز أو هيلمانز إلى قمة صناعة الأغذية وحافظت على مكانتها من خلال فهم سلوك المستهلكين وابتكار منتجات جديدة وفقاً لذلك. ويكتمل هذا العمل باستراتيجيات تسويقية وإعلانية فعالة. ومع ذلك، فإن وجود مهندسين مؤهلين تأهيلاً عالياً في هذا المجال ويتمتعون بمهارات إدارية أمر ضروري في قطاع شديد التنافسية والنمو. وهو الواقع الذي دفع هذه المؤسسة إلى إنشاء هذا البرنامج، الذي يتم تدريسه 100% أونلاين، والذي سيتيح للمتخصصين الإلمام بالإجراءات اللازمة لتسويق الأغذية بنجاح.



تقدم لك شهادة الخبرة الجامعية هذه أحدث
المعلومات وأكثرها ابتكاراً حول الإدارة الناجحة
والتوجيه الناجح لشركات الأغذية"



في عالم تسوده العولمة، ومع زيادة تسويق المنتجات بفضل الإنترنت وندرة الموارد، أصبحت صناعة الأغذية أكثر تنافسية في ظل العولمة. بانوراما تستمر فيها استراتيجيات التسويق في إعطاء دفعة مهمة وتحدد كلاً من اختيار العلامة التجارية والعادات الغذائية للسكان.

واقف تحافظ فيه الشركات الكبيرة على دورها الريادي من خلال التكيف المستمر مع الاتجاهات وتوليد احتياجات المستهلكين الجديدة. ومع ذلك، فإن وراء هذه الإجراءات هناك أبحاث السوق والتخطيط والمهنيين المؤهلين تأهيلاً عالياً من ذوي المهارات الإدارية. في هذا السيناريو، يتمتع أخصائي التغذية بالمعرفة التي تؤهله ليكون جزءاً من هذا القطاع وليكون قادراً على القيام بمهامه في هذا المجال إذا رغب في ذلك. وهو جانب مزدوج يتطلب من المتخصصين أن يكونوا على دراية بأخر المستجدات، ولهذا السبب تقدم جامعة TECH شهادة الخبرة الجامعية في الإدارة العليا والقيادة في شركة الأغذية.

ولهذا الغرض، هناك ملخصات فيديو لكل موضوع، ومقاطع فيديو بالتفصيل، ودراسات حالة أو قراءات تكميلية تتيح لك التعمق في التكنولوجيا المستخدمة في هذا القطاع، وإدارة الأغذية وتدابير الرقابة، بالإضافة إلى استراتيجيات الاتصال والتسويق الرئيسية المستخدمة لتسويق المنتجات في هذا المجال. بالإضافة إلى ذلك، فإن دراسات الحالة، التي يقدمها الخبراء الذين يشكلون هذه المؤهل العلمي، ستقرب الطلاب من مواقف حقيقية ذات فائدة عملية كبيرة في أدائهم المهني.

فرصة ممتازة توفرها هذه المؤسسة الأكاديمية لأخصائيي التغذية الذين يرغبون في دراسة شهادة الخبرة الجامعية بشكل مريح، وفي أي وقت وفي أي مكان يرغبون فيه. يحتاجون فقط إلى جهاز كمبيوتر أو هاتف محمول أو جهاز لوحي متصل بالإنترنت للوصول إلى المنهج الدراسي المستضاف على الحرم الجامعي الافتراضي. المحتوى، الذي يمكنهم توزيعه أيضاً وفقاً لاحتياجاتهم. وبالتالي، فإن المحترف يواجه برنامجاً في الطليعة أكاديمياً ومرئياً ومتوافقاً مع المسؤوليات الأكثر تطلباً.

تحتوي شهادة الخبرة الجامعية في الإدارة العليا والقيادة في شركة الأغذية على البرنامج التعليمي الأكثر اكتمالاً وحدثاً في السوق. أبرز خصائصها هي:

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



سيأخذك هذا البرنامج في رحلة عبر
الطعام المعاصر وظهور المطاعم
الجماعية والوجبات السريعة"

مؤهل يعلمك أحدث تقنيات أبحاث السوق التي تستخدمها شركات الأغذية الكبرى لفهم خيارات المستهلكين.

سيقدم لك هذا البرنامج الجامعي أحدث استراتيجيات التسويق المستخدمة في اختيار العلامة التجارية"



يمكنك خلال 6 أشهر دراسة المفاتيح الأكثر صلة بالإدارة العليا والقيادة في شركة الأغذية بكل أريحية من جهاز الكمبيوتر أو الجهاز اللوحي.

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 تدريباً غامراً مبرمجاً 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

تقدم جامعة TECH لجميع طلابها تعليماً عالي الجودة، وتوفر لهم أحدث أدوات التدريس وأكثرها تقدماً في كل مجال. وبهذه المناسبة، يقدم الكتاب أكثر المعلومات ذات الصلة بالإدارة العليا والقيادة في شركة الأغذية. وبالتالي، في نهاية البرنامج الذي يستمر لمدة 6 أشهر، سيكون الأخصائي قد حصل على أكثر المفاتيح الحاسمة لتصميم وتنظيم وإدارة الخدمات الغذائية المختلفة.



تقدم لك شهادة الخبرة الجامعية هذه أحدث تقنيات الدعاية والإعلان
المستخدمة للتأثير على اختيار أطعمة معينة"



الأهداف العامة



- التحكم في الجوانب الرياضية والإحصائية والاقتصادية التي تنطوي عليها الأعمال التجارية الغذائية
- تحليل الاتجاهات في إنتاج الغذاء واستهلاكه
- تقييم وإدراك الأهمية الصحية والوقائية لبرامج التنظيف، التطهير، القضاء على الحشرات والتخلص من الجراثيم في السلسلة الغذائية
- الاستشارة العلمية والتقنية بشأن المواد الغذائية وتطويرها



ستقربك ملخصات الفيديو ومقاطع الفيديو المتعمقة والمزيد من القراءة من أحدث متطلبات مراقبة الجودة للشركات في صناعة الأغذية"



الأهداف المحددة

الوحدة 1. الغذاء، التكنولوجيا والثقافة

- تحليل التطور التاريخي والثقافي لتجهيز واستهلاك أطعمة أو مجموعات غذائية محددة
- ربط التقدم في المعرفة العلمية والتقنية للمواد الغذائية بالتقدم الثقافي والتكنولوجي
- تحديد العوامل التي تؤثر على اختيار الطعام وتقبله
- التمييز بين الخصائص الأساسية للمواد الغذائية وفروع الصناعة
- الغذاء في سياق النظام الغذائي الحالي

الوحدة 2. إدارة وجودة الغذاء

- تصميم وتقييم أدوات لتمكين إدارة سلامة الأغذية في جميع مراحل السلسلة الغذائية من أجل حماية الصحة العامة
- تحديد وتفسير متطلبات معيار إدارة سلامة الأغذية (UNE EN ISO 22000) لتطبيقه وتقييمه لاحقاً في مشغلي السلسلة الغذائية
- تطوير وتطبيق وتقييم والحفاظ على ممارسات النظافة المناسبة وسلامة الأغذية وأنظمة التحكم في المخاطر
- المشاركة في تصميم وتنظيم وإدارة خدمات الطعام المختلفة
- التعاون في تنفيذ أنظمة الجودة
- تقييم، والتحكم وإدارة جوانبالتتبع في السلسلة الغذائية ومراقبتها وإدارتها

الوحدة 3. التسويق وسلوك المستهلك

- معرفة وفهم مفاهيم وأدوات ومنطق التسويق كنشاط تجاري ملازم لإنتاج الأغذية
- تعلم كيفية اتخاذ القرارات المتعلقة بتسويق المنتجات مثل البحث عن فرص التسويق وتصميم الاستراتيجيات والإجراءات اللازمة لتسويق الأغذية بنجاح
- معرفة إجراءات تحليل السوق وسلوك المستهلكين من أجل تقديم المشورة للشركات في تطوير أغذية جديدة
- تصميم وتطبيق اختبارات المنتجات المختلفة المطبقة على الأغذية للتنبؤ بسلوك السكان



هيكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية

تلتزم TECH باستمرار بالتميز الأكاديمي. لهذا السبب، يضم كل برنامج من برامجها فرق تدريس مرموقة للغاية. يتمتع هؤلاء الخبراء بخبرة واسعة في مجالاتهم المهنية، وفي الوقت نفسه، حققوا نتائج مهمة من خلال أبحاثهم التجريبية وعملهم الميداني. علاوة على ذلك، يلعب هؤلاء المتخصصون دورًا رائدًا ضمن الشهادة الجامعية، ويتحملون مسؤولية اختيار المحتوى الأحدث والأكثر ابتكارًا لإدراجه في المناهج الدراسية. في الوقت نفسه، يشاركون في تطوير العديد من موارد الوسائط المتعددة ذات الدقة التربوية العالية.

سيكون فريق تعليمي متكامل للغاية،
مكون من خبراء ذوي خبرة واسعة،
تحت تصرفكم في برنامج TECH هذا"



المدير الدولي المستضاف

Roberto Buttini مدير رائد يتمتع بخبرة تزيد عن 30 عامًا في قطاع الأغذية. وقد تخصص على وجه الخصوص في مجالات مثل البحث والتطوير، وتجهيز الأغذية، والابتكار، والسلامة والنظافة. وطوال حياته المهنية، أظهر التزاماً قوياً بتحسين جودة المنتجات المتناولة وتطبيق حلول تفيد المستهلكين والكوكب على حد سواء. وقد ركز عمله على ضمان التميز في تصنيع الأغذية، ودفع العمليات الفعالة والمستدامة التي تلبى أعلى معايير الجودة. طوال حياته المهنية، عمل في العديد من الشركات الشهيرة مثل شركة Barilla، إحدى الشركات الإيطالية الرائدة في قطاع التغذية. وقد شغل العديد من المناصب التنفيذية مثل نائب رئيس الجودة العالمية وسلامة الأغذية. بالإضافة إلى ذلك، شغل منصب مدير البحث والتطوير والجودة في شركة Kamps - ليكن، حيث اكتسب مهارات أساسية في إدارة فرق متعددة التخصصات، واستراتيجيات البحث والتطوير وتنفيذ أنظمة الجودة الثورية. كما عمل أيضاً كعالم في شركة Enel، حيث نقل مهاراته التحليلية والبحثية في سياقات تكنولوجية معقدة. وعلى الصعيد الدولي، حصل على تقدير دولي لمساهمته في صناعة الأغذية. وكان مرجعاً في تصميم الاستراتيجيات التي تؤمن المنتجات في أسواق عالمية متعددة. وقد سمح له عمله باكتساب مكانة عالمية مرموقة، مما عزز مكانته كرائد في مجاله. وقد حصل على العديد من الجوائز لتركيته على الاستدامة والمسؤولية الاجتماعية للشركات، مما رفع المعايير إلى أعلى المستويات. كما ساهم في المعرفة العلمية من خلال مقالات متخصصة في معالجة الأغذية. وقد مكنته تركيزه على التغيير من أن يكون في طليعة من يطورون ممارسات أكثر أماناً، مع تأثير كبير على تحسين الأنظمة.



أ. Roberto Buttini

- ♦ نائب رئيس الجودة العالمية وسلامة الأغذية في مجموعة Barilla بارما، إيطاليا
- ♦ مدير تطوير المنتجات - مخبوزات أوروبا، الفئات الناعمة والمشروبات في مجموعة Barilla
- ♦ مدير البحث والتطوير والجودة في Kamps - ليكن عالم في شركة Enel
- ♦ تخصص في الإدارة في معهد المديرين الإيطاليين Natale Toffoloni
- ♦ تخصص في تكنولوجيا الأغذية في جامعة Parma ، إيطاليا
- ♦ درجة البكالوريوس في الكيمياء من جامعة Parma ، إيطاليا

بفضل TECH ستتمكن من التعلم
مع أفضل المحترفين في العالم"



الهيكل والمحتوى

لقد كان التحول الذي شهدته صناعة الأغذية مدفوعًا بشكل أساسي بدراسة وتحسين اختيار المستهلك للمنتج الذي يريده. المعرفة الأساسية في إدارة هذه الشركات. لهذا السبب يقدم هذا المنهج لأخصائي التغذية المعلومات الأكثر صلة بالتكنولوجيا المستخدمة في هذا القطاع، والتأثير الاجتماعي والثقافي على الغذاء، وتدابير السلامة في الصناعة واستراتيجيات التسويق الرئيسية المستخدمة. كل هذا مع محتوى الوسائط المتعددة المبتكر الذي يمكنك الوصول إليه على مدار 24 ساعة يوميًا من أي جهاز إلكتروني متصل بالإنترنت.



يمنحك فريق المتخصصين الذين يشكلون هذا المؤهل العلمي
الأدوات التعليمية ودراسات الحالة التي تحتاجها للبقاء على
اطلاع دائم على تطوير المنتجات الجديدة"



الوحدة 1. الغذاء، التكنولوجيا والثقافة

- 1.1 مقدمة لثقافة الطعام
 - 1.1.1 الغذاء والتغذية: الإنسان كحيوان أكل
 - 2.1.1 مفهوم الثقافة وسلوك الأكل
 - 3.1.1 تغذية الإنسان في مختلف المجتمعات
 - 4.1.1 مفهوم التكيف الغذائي: أمثلة على التكيف الغذائي
 - 2.1 العوامل التي تؤثر على التغذية
 - 1.2.1 المعنى الأيديولوجي للغذاء
 - 2.2.1 النظام الغذائي والجنس
 - 3.2.1 أنماط الأكل في الثقافات المختلفة: الإنتاج والاستهلاك والسلوك
 - 3.1 الدين والطعام
 - 1.3.1 الأطعمة المسموحة والمحظورة
 - 2.3.1 العلاقة بين الطعام والطقوس الدينية
 - 3.3.1 ممارسات وسلوكيات الأكل المتعلقة بالدين
 - 4.1 القواعد التاريخية للغذاء
 - 1.4.1 التغييرات الرئيسية في تغذية الإنسان في مراحل مختلفة من التاريخ
 - 2.4.1 عصور ما قبل التاريخ
 - 3.4.1 كبار السن
 - 4.4.1 العصور الوسطى
 - 5.4.1 تأثير اكتشاف أمريكا على الغذاء الأوروبي والعالم الجديد
 - 6.4.1 العصر الحديث
 - 5.1 التقدم العلمي والغذاء
 - 1.5.1 الثورة الصناعية
 - 2.5.1 تأثير الاكتشافات العلمية والتطورات التكنولوجية في مجال الأغذية
 - 6.1 طعام معاصر 1
 - 1.6.1 العوامل الاجتماعية والاقتصادية والديموغرافية التي تكيف النظام الغذائي الحالي
 - 2.6.1 الغذاء والهجرة
 - 3.6.1 الإنسان ووفرة في الدنيا، أساطير وحقائق
 - 7.1 طعام معاصر 2
 - 1.7.1 الاتجاهات الجديدة في الغذاء
 - 2.7.1 صعود المطاعم الجماعية والوجبات السريعة
 - 3.7.1 الاهتمام بالنظام الغذائي والصحة

- 8.1 قبول الطعام
 - 1.8.1 التكيف الفسيولوجي والنفسي
 - 2.8.1 مفهوم درجة الغذاء
 - 3.8.1 تقييم قبول الغذاء
- 9.1 تقنيات الاتصال
 - 1.9.1 تسويق المواد الغذائية
 - 2.9.1 عناصر التسويق
 - 3.9.1 موارد الدعاية الغذائية
 - 4.9.1 تأثير الإعلان على سلوك الأكل
- 10.1 العوامل الاجتماعية والثقافية للغذاء
 - 1.10.1 العلاقات الاجتماعيه
 - 2.10.1 التعبير عن المشاعر والهوية والقوة
 - 3.10.1 المجموعات الاجتماعية في العصر الحجري الحديث والعصر الحجري القديم

الوحدة 2. إدارة وجودة الغذاء

- 1.2 سلامة الغذاء وحماية المستهلك
 - 1.1.2 التعريف والمفاهيم الأساسية
 - 2.1.2 تطور الجودة وسلامة الغذاء
 - 3.1.2 الوضع في البلدان النامية والمتقدمة
 - 4.1.2 المنظمات والسلطات الرئيسية لسلامة الأغذية: الهياكل والوظائف.
 - 5.1.2 الاحتيال في الغذاء وخداع الغذاء: دور وسائل الإعلام
- 2.2 المرافق والمباني والمعدات
 - 1.2.2 اختيار الموقع: التصميم والبناء والمواد
 - 2.2.2 خطة الصيانة للمباني والمرافق والمعدات
 - 3.2.2 القوانين السارية
- 3.2 خطة التنظيف والتطهير
 - 1.3.2 مكونات الأوساخ
 - 2.3.2 المنظفات والمطهرات: التركيب والوظائف
 - 3.3.2 مراحل التنظيف والتطهير
 - 4.3.2 برنامج التنظيف والتطهير
 - 5.3.2 اللوائح السارية

- 4.2. مكافحة الآفات
 - 1.4.2. الإزالة والتطهير (خطة D + D)
 - 2.4.2. الآفات المرتبطة بالسلسلة الغذائية
 - 3.4.2. الإجراءات الوقائية لمكافحة الآفات
 - 1.3.4.2. الأفخاخ والمصائد للثدييات والحشرات الأرضية
 - 2.3.4.2. أفخاخ وشراك للحشرات الطائرة
 - 5.2. خطة التتبع والممارسات الجيدة في التعامل (GMP)
 - 1.5.2. هيكل خطة التتبع
 - 2.5.2. اللوائح الحالية المرتبطة بإمكانية التتبع
 - 3.5.2. GMP المرتبطة بمعالجة الأغذية
 - 1.3.5.2. المتعاملون مع الأغذية
 - 2.3.5.2. المتطلبات التي يجب الوفاء بها
 - 4.3.5.2. خطط التدريب على النظافة
 - 6.2. عناصر في إدارة سلامة الغذاء
 - 1.6.2. الماء كعنصر أساسي في السلسلة الغذائية
 - 2.6.2. العوامل البيولوجية والكيميائية المرتبطة بالمياه
 - 3.6.2. عناصر قابلة للقياس الكمي في جودة وسلامة واستخدام المياه
 - 4.6.2. موافقة المورد
 - 1.4.6.2. خطة مراقبة المورد
 - 2.4.6.2. اللوائح الحالية المرتبطة
 - 5.6.2. ملصقات الطعام
 - 1.5.6.2. معلومات المستهلك ووسم المواد المسببة للحساسية
 - 2.5.6.2. وسم الكائنات المعدلة وراثيا
 - 7.2. أزمات الغذاء والسياسات المرتبطة بها
 - 1.7.2. مسببات أزمة الغذاء
 - 2.7.2. التواصل والإدارة والاستجابة لأزمة سلامة الأغذية
 - 3.7.2. أنظمة اتصالات التنبيه
 - 4.7.2. سياسات واستراتيجيات تحسين الجودة وسلامة الغذاء
 - 8.2. تصميم مخطط A.P.P.C.C.
 - 1.8.2. المبادئ التوجيهية العامة لمتابعة تنفيذ: المبادئ التي يقوم عليها وبرنامج المتطلبات المسبقة
 - 2.8.2. التزام الإدارة
 - 3.8.2. تكوين معدات APPCC
 - 4.8.2. وصف المنتج وتحديد الغرض من استخدامه
 - 5.8.2. مخططات انسيابية
- 9.2. تطور مخطط A.P.P.C.C.
 - 1.9.2. توصيف نقاط التحكم الحرجة
 - 2.9.2. المبادئ الأساسية السبعة لخطة APPCC
 - 1.2.9.2. تحديد وتحليل المخاطر
 - 2.2.9.2. وضع تدابير الرقابة ضد المخاطر المحددة
 - 3.2.9.2. تحديد نقاط التحكم الحرجة
 - 4.2.9.2. توصيف نقاط التحكم الحرجة
 - 5.2.9.2. وضع الحدود الحرجة
 - 6.2.9.2. تحديد الإجراءات التصحيحية
 - 7.2.9.2. فحص نظام A.P.P.C.C.
 - 10.2. ISO 22000
 - 1.10.2. مبادئ الأيزو 22000
 - 2.10.2. موضوع ومجال التطبيق
 - 3.10.2. وضع السوق وموقعه بالنسبة للمعايير الأخرى المعمول بها في السلسلة الغذائية
 - 4.10.2. متطلبات التطبيق الخاص بك
 - 5.10.2. سياسة إدارة سلامة الغذاء

الوحدة 3. التسويق وسلوك المستهلك

- 1.3 مفهوم ووظيفة التسويق في الشركة
 - 1.1.3 مفهوم وطبيعة التسويق
 - 2.1.3 عملية التسويق Marketing
 - 3.1.3 أسواق الشركة
 - 4.1.3 التطور في مناهج العمل للسوق
 - 5.1.3 التطور والاتجاهات الحالية في التسويق
 - 2.3 سلوك المستهلك فيما يتعلق بالغذاء
 - 1.2.3 طبيعة ونطاق دراسة سلوك المستهلك
 - 2.2.3 العوامل المؤثرة في سلوك المستهلك
 - 3.2.3 عملية قرار الشراء
 - 4.2.3 عملية الشراء المؤسسية
 - 3.3 أبحاث سوق الغذاء
 - 1.3.3 مفهوم وأهداف وأنواع البحوث التسويقية
 - 2.3.3 مصادر المعلومات في التسويق
 - 3.3.3 عملية البحث في الأعمال
 - 4.3.3 أدوات البحث التجاري
 - 5.3.3 الأسواق والعلماء: التجزئة
 - 4.3 قرارات التسويق المتعلقة بالأغذية كمنتجات تجارية
 - 1.4.3 الغذاء كمنتجات وخصائص وتصنيف
 - 2.4.3 قرارات بشأن المنتجات الغذائية
 - 3.4.3 قرارات العلامة التجارية
 - 5.3 تطوير وتسويق أغذية جديدة
 - 1.5.3 استراتيجية تطوير منتج جديد
 - 2.5.3 مراحل تطوير المنتجات الجديدة
 - 3.5.3 إدارة منتج جديد
 - 4.5.3 سياسات التسويق في دورة حياة المنتج
 - 6.3 سياسات الإدارة والتسعير
 - 1.6.3 الأسعار، نهج المفهوم
 - 2.6.3 طرق التسعير
 - 3.6.3 استراتيجيات التسعير للمنتجات الجديدة
 - 4.6.3 تسعير مزيج/محفظة المنتجات.
 - 5.6.3 استراتيجيات تعديل الأسعار
- 7.3 التواصل مع السوق
 - 1.7.3 دور الاتصالات التسويقية
 - 2.7.3 أدوات الاتصال
 - 3.7.3 تطوير الاتصال الفعال
 - 4.7.3 عوامل تكوين مزيج الاتصال
 - 8.3 توزيع المواد الغذائية
 - 1.8.3 مقدمة
 - 2.8.3 قرارات تصميم القناة
 - 3.8.3 القرارات المتعلقة بإدارة القناة
 - 4.8.3 التكامل وأنظمة القنوات
 - 5.8.3 التغييرات في تنظيم القناة
 - 9.3 عملية قرار المستهلك
 - 1.9.3 المحفزات وخصائص السوق وعلاقتها باختيار المستهلك
 - 1.1.9.3 قرار شراء واسع النطاق ومحدود وروتيئي
 - 2.1.9.3 قرارات الشراء عالية المشاركة ومنخفضة المشاركة
 - 3.1.9.3 نوع المشتريين
 - 2.9.3 التعرف على المشكلة: المفهوم والعوامل المؤثرة
 - 3.9.3 البحث عن المعلومات: المفهوم والأنواع والأبعاد ومحددات عملية البحث
 - 4.9.3 تقييم المعلومات: معايير التقييم واستراتيجيات أو قواعد اتخاذ القرار
 - 5.9.3 الجوانب العامة لاختيار العلامة التجارية
 - 1.5.9.3 اختبار المنشأة
 - 2.5.9.3 عمليات ما بعد الشراء
 - 10.3 البعد الاجتماعي في عملية شراء المستهلك
 - 1.10.3 الثقافة وتأثيرها على المستهلكين: الأبعاد والمفهوم والجوانب المميزة للثقافة
 - 2.10.3 قيمة الاستهلاك في الثقافات الغربية
 - 1.2.10.3 الطبقات الاجتماعية وسلوك المستهلك: المفهوم والخصائص وإجراءات القياس
 - 2.2.10.3 أنماط الحياة
 - 3.10.3 المجموعات: مفهوم وخصائص وأنواع المجموعات
 - 1.3.10.3 تأثير الأسرة على قرارات الشراء
 - 2.3.10.3 أنواع قرارات الشراء العائلية والعوامل التي تؤثر على عملية اتخاذ قرار الأسرة

سيمكنك هذا البرنامج من مواكبة استراتيجيات
التسويق الرئيسية التي تستخدمها صناعة
الأغذية لتسويق المنتجات للعائلات"



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 يتخلّى 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 المحاكاة بناءً على مرضى حقيقيين وسيتم 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.

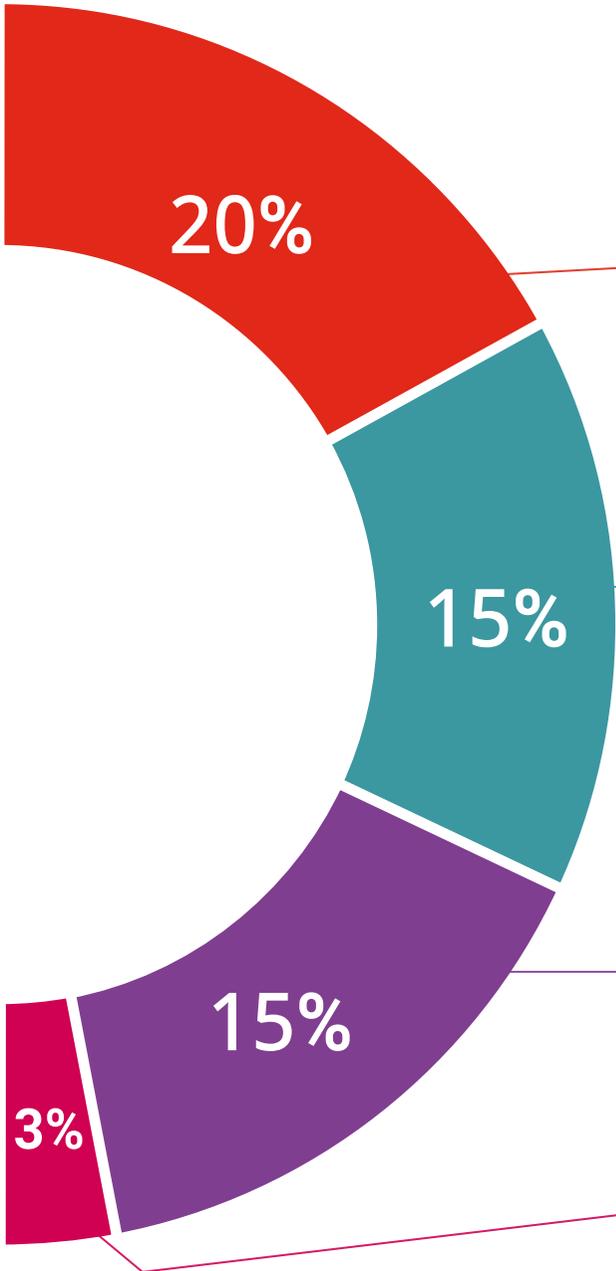
ستتيح لك منهجية إعادة التعلم والمعروفة بـ *Relearning*، التعلم بجهد أقل ومزيد من الأداء، وإشراكك بشكل أكبر في تدريبك، وتنمية الروح النقدية لديك، وكذلك قدرتك على الدفاع عن الحجج والآراء المتباينة: إنها معادلة واضحة للنجاح.

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.

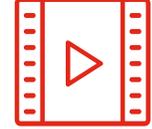
النتيجة الإجمالية التي حصل عليها نظام التعلم في TECH هي 8.01، وفقاً لأعلى المعايير الدولية.



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.



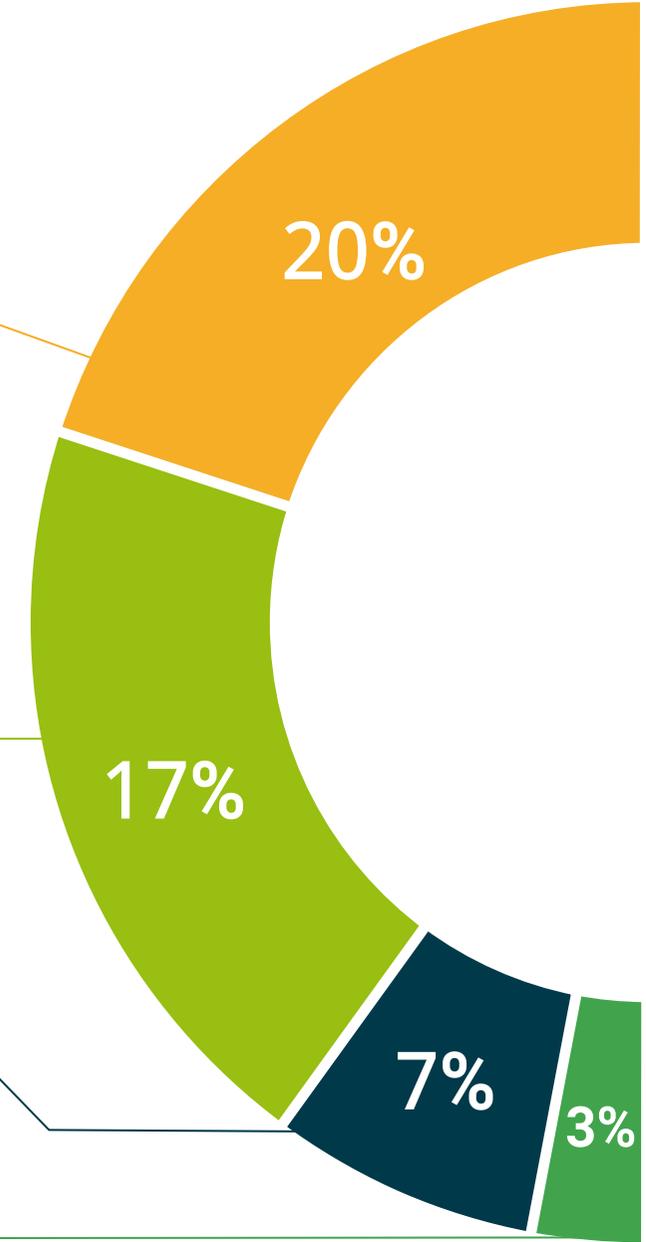
المحاضرات الرئيسية

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.



المؤهل العلمي

تضمن شهادة الخبرة الجامعية في الإدارة العليا والقيادة في شركة الأغذية، بالإضافة إلى التدريب الأكثر دقة وحداثة، الحصول على مؤهل شهادة الخبرة الجامعية الصادر 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 الإدارة العليا والقيادة في شركة 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 الإدارة العليا والقيادة في شركة الأغذية

طريقة: عبر الإنترنت

مدة: 6 أشهر



الجامعة
التيكنولوجية
tech

شهادة الخبرة الجامعية
الإدارة العليا والقيادة في شركة الأغذية

« طريقة التدريس: أونلاين

« مدة الدراسة: 6 أشهر

« المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التكنولوجية

« مواعيد الدراسة: وفقاً لوتيرتك الخاصة

« الامتحانات: أونلاين

شهادة الخبرة الجامعية الإدارة العليا والقيادة في شركة الأغذية