

ماجستير خاص

الإدارة المتكاملة لشركات الأغذية



الجامعة
التكنولوجية **tech**

ماجستير خاص

الإدارة المتكاملة لشركات الأغذية

« طريقة التدريس: أونلاين

« مدة الدراسة: 12 شهر

« المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التكنولوجية

« عدد الساعات المخصصة للدراسة: 16 ساعات أسبوعياً

« مواعيد الدراسة: وفقاً لوتريتك الخاصة

« الامتحانات: أونلاين

رابط الدخول إلى الموقع الإلكتروني: www.techtute.com/ae/nutrition/professional-master-degree/master-integrated-food-business-management

الفهرس

02

الأهداف

صفحة 8

01

المقدمة

صفحة 4

05

المنهجية

صفحة 34

04

الهيكل والمحتوى

صفحة 18

03

الكفاءات

صفحة 14

06

المؤهل العلمي

صفحة 42

المقدمة

تنمو صناعة المواد الغذائية باستمرار، على الرغم من أنها خضعت في السنوات الأخيرة لإعادة التكيف والتحول من أجل الحفاظ على الأرباح السنوية. قطاع دائم التغير بفضل التقدم التكنولوجي ويجب أن يتكيف بشكل متزايد مع اللوائح الصارمة لمراقبة الأغذية وسلامتها. صناعة قوية، في صعود ومستقبل مضمون للمحترفين في هذا المجال. في هذا السيناريو المثمر، وُلدت هذه الدرجة 100% عبر الإنترنت، والتي توفر لأخصائيي التغذية أحدث المعارف حول تشغيل شركة الأغذية، واستراتيجيات التسويق وإجراءات النظافة. سيسمح لنا محتوى الوسائط المتعددة ومنهجية إعادة التعلم، بالتعمق في الإدارة المتكاملة للشركات في هذا القطاع بطريقة أكثر ديناميكية.



بفضل درجة الماجستير هذه، 100% عبر الإنترنت، ستتمكن من مواكبة التطورات في الإدارة
المتكاملة لشركات الأغذية وتطبيق هذه المعرفة في مجالك المهني"



هذا الماجستير الخاص في الإدارة المتكاملة لشركات الأغذية يحتوي على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالا وحدائثة في السوق. ومن أبرز ميزاته:

- ♦ تطوير حالات عملية مقدمة من قبل خبراء في تكنولوجيا الأغذية
- ♦ 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
- ♦ التدريبات العملية حيث يتم إجراء عملية التقييم الذاتي لتحسين التعليم
- ♦ تركيزها الخاص على المنهجيات المبتكرة
- ♦ 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

تشارك الشركات الكبيرة التي تتكون منها صناعة الأغذية مثل نستله، وبيبيسيكو، وكرافت، وغروبو دانون، وكون أجرا فود، ويونيليفر، وسيغما في قدرتها على الابتكار من خلال البحث في تطوير منتجات جديدة، وعملية إنتاج دقيقة، والاهتمام بالسلامة وتدابير النظافة لتقديم منتجات عالية الجودة. ومع ذلك، لتحقيق هذا النجاح، هناك إدارة متكاملة وتطبيق استراتيجيات تسويقية فعالة.

في سوق يشهد نموًا وتطورًا مستمرين، يجب أن يكون أخصائي التغذية على دراية بالتطورات التي تحدث في هذا القطاع، حيث توفر معرفتهم قيمة كبيرة للشركات والمستهلكين النهائيين. لهذا السبب، صممت TECH درجة الماجستير الخاص، حيث على مدار 12 شهرًا، سيكون المتخصص قادرًا على مواكبة أحدث التطورات في مجال إدارة الأعمال الغذائية وجميع المكونات اللازمة للحصول على النتائج المثلى.

وبالتالي، فإن هذا البرنامج سوف يتعمق في اقتصاد الصناعة، وتشغيل الصناعة نفسها، وأهمية تدابير السلامة والنظافة والتحكم في المنتجات، وكذلك دراسة سلوك المستهلك لاتخاذ القرارات التسويقية المتعلقة بالأغذية كمنتجات تجارية.

كل هذا أيضًا بتنسيق حصري عبر الإنترنت يمكن للخريج الوصول إليه من أي جهاز إلكتروني متصل بالإنترنت. خيار أكاديمي مصمم للمهني الذي يسعى إلى أن يكون على اطلاع دائم في الإدارة المتكاملة لشركات الأغذية بدرجة جامعية عالية الجودة ومرنة ومتوافقة مع المسؤوليات الأكثر تطلبًا.



ستحصل على شهادة ستُظهر لك استراتيجيات
التسويق الأكثر فاعلية المستخدمة في قطاع
الصناعات الغذائية ”

تعمق في أسس اقتصاد شركات المواد الغذائية وتنفيذ العمليات والمنتجات الجديدة.

مكتبة موارد الوسائط المتعددة متاحة على مدار 24 ساعة في اليوم بحيث يمكنك بسهولة الرجوع إلى أحدث المعلومات حول الغذاء والصحة العامة ”

قم بالوصول على مدار 24 ساعة في اليوم إلى أحدث المعارف حول إدارة الجودة وسلامة الأغذية.

البرنامج يضم في هيئة التدريس متخصصين في المجال 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 للمهني بالتعلم حسب السياق، بما معناه، بيئة محاكاة ستوفر 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 على مساعدة من نظام جديد من مقاطع الفيديو التفاعلية التي أعدها خبراء معترف بهم.

02 الأهداف

بالنظر إلى أهمية صناعة الأغذية، من المهم معرفة كيفية عملها، وكذلك الاتجاهات في هذا القطاع. هذا هو السبب في أن درجة الماجستير الخاص هذه تسمح لأخصائي التغذية بالحصول على أحدث المعارف حول التطورات العلمية والتقنية للأغذية جنباً إلى جنب مع التقدم التكنولوجي، والعوامل التي تؤثر على اختيار وقبول ذلك، فضلاً عن اللوائح الحالية. ستعمل دراسات الحالة المقدمة في هذه الدرجة على تقريب الخريجين من الوضع الحقيقي للقطاع.



جامعة *TECH* تتكيف معك. لهذا، تقدم لك شهادة عبر الإنترنت،
بدون دروس بجداول زمنية محددة يمكنك الوصول إليها بسهولة من
جهاز الكمبيوتر أو الجهاز اللوحي (التابلت)



الأهداف العامة



- ♦ السيطرة على الجوانب 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 الجراثيم في السلسلة الغذائية
- ♦ تقديم الاستشارات العلمية والفنية حول المنتجات الغذائية وتطويرها



ستحصل على أحدث المعارف حول التقنيات والاختبارات المختلفة المستخدمة في الصناعة للتنبؤ بسلوك المستهلك

الأهداف المحددة



الوحدة 1. الرياضيات

- ♦ تعرف على العناصر الأساسية التي تتكون منها الرياضيات التجارية
- ♦ معرفة الجبر الرئيسي الخطي والمصفوفي، المصفوفات، تبديل المصفوفة، حساب التفاضل والتكامل، انعكاس المصفوفة، أنظمة المعادلات
- ♦ فهم الاستخدامات والتقنيات والأساليب الرياضية المختلفة الموجودة في الإطار المالي للشركة
- ♦ تطبيق تقنيات وأساليب الرياضيات في الإطار المالي للشركة

الوحدة 2. إحصائيات

- ♦ إتقان المعلومات الإحصائية
- ♦ معرفة تصنيف سجل البيانات
- ♦ تطبيق تكنولوجيا المعلومات والاتصالات والأنظمة العملية في الأعمال التجارية الغذائية
- ♦ فهم نماذج الاحتمالات

الوحدة 3. الغذاء، التكنولوجيا والثقافة

- ♦ تحليل التطور التاريخي الثقافي لتحول واستهلاك الطعام أو مجموعات غذائية معينة
- ♦ ربط التقدم في المعرفة العلمية والتقنية للأغذية بالتقدم الثقافي والتكنولوجي
- ♦ تحديد العوامل التي تؤثر على اختيار الطعام وتقبله
- ♦ التفريق بين الخصائص الأساسية للطعام وفروع صناعة الأغذية في سياق الطعام الحالي

الوحدة 4. الاقتصاد والأعمال الغذائية

- ♦ فهم مفهوم الشركة والإطار المؤسسي والقانوني، وكذلك التوازن الاقتصادي للشركة
- ♦ اكتساب المعرفة لتقييم المخاطر الصحية - الصحية والسامة للعملية والغذاء والمكونات والحاوية، وكذلك تحديد الأسباب المحتملة لتدهور الغذاء وإنشاء آليات التتبع
- ♦ التعرف على مصادر التمويل والبيانات المالية والمجالات الوظيفية المختلفة للشركة
- ♦ حساب وتفسير القيم التي تم الحصول عليها من الناتج المحلي الإجمالي والدخل الزراعي للتطبيقات ذات الأغراض الاقتصادية وإدارة الأعمال



الوحدة 5. الغذاء والصحة العامة

- ♦ التعرف 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 6. الصناعة الغذائية

- ♦ التحكم في العمليات والمنتجات في صناعة الأغذية وتحسينها 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 التحويل والحفظ لتطوير عمليات ومنتجات جديدة

الوحدة 7. النظافة وسلامة الغذاء

- ♦ تطوير وتطبيق وتقييم والحفاظ على أنظمة النظافة الكافية وسلامة الأغذية ومراقبة المخاطر، وتطبيق التشريعات الحالية
- ♦ التعاون في حماية المستهلك في إطار سلامة الغذاء
- ♦ إعداد وتنفيذ أنظمة مراقبة جودة الأغذية لشركة الأغذية والتموين (تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة وخطط النظافة العامة

الوحدة 8. إدارة وجودة الغذاء

- ♦ تصميم وتقييم الأدوات التي تسمح بإدارة سلامة الأغذية في جميع أنحاء السلسلة الغذائية بأكملها، من أجل حماية الصحة العامة
- ♦ تحديد وتفسير متطلبات معيار إدارة سلامة الأغذية (UNE EN ISO 22000) لتطبيقه وتقييمه اللاحق في مشغلي السلسلة الغذائية
- ♦ تطوير وتطبيق وتقييم والحفاظ على ممارسات النظافة المناسبة وسلامة الأغذية وأنظمة التحكم في المخاطر
- ♦ المشاركة في تصميم وتنظيم وإدارة الخدمات الغذائية المختلفة
- ♦ التعاون في تنفيذ أنظمة الجودة
- ♦ تقييم ومراقبة وإدارة جوانب التتبع في السلسلة الغذائية

الوحدة 9. تقييم سلامة الغذاء

- ♦ التحقق من صحة أنظمة مراقبة سلامة الأغذية والتحقق منها ومراجعتها
- ♦ معرفة ووصف المبادئ الأساسية لتحليل المخاطر ونظام نقاط التحكم الحرجة (APPC)
- ♦ معرفة وفهم عمل APPCC وتطبيقه في الصناعات الغذائية المختلفة
- ♦ تحديد ومعرفة الخصائص الصحية للمجموعات الغذائية من أصل حيواني ونباتي وأغذية مصنعة

الوحدة 10. التسويق وسلوك المستهلك

- ♦ معرفة وفهم مفاهيم وأدوات ومنطق التسويق كشاط تجاري متأصل في إنتاج الغذاء
- ♦ تعلم كيفية اتخاذ القرارات المتعلقة بتسويق المنتجات مثل البحث عن فرص التسويق وتصميم الاستراتيجيات والإجراءات اللازمة لتسويق الأغذية بنجاح
- ♦ معرفة إجراءات تحليل السوق وسلوك المستهلك لتقديم المشورة للشركات في تطوير أغذية جديدة
- ♦ تصميم وتطبيق اختبارات المنتجات المختلفة المطبقة على الغذاء للتنبؤ بسلوك السكان المستهدفين



03 الكفاءات

سيسمح المنهج الدراسي لدرجة الماجستير الخاص هذه للمتخصصين بتعزيز مهاراتهم في مجال الإدارة المتكاملة لشركات الأغذية، فضلاً عن مهاراتهم في تنفيذ الاستراتيجيات القائمة على المعرفة القوية حول اقتصاد السوق، وأحدث الاتجاهات في التسويق و كل هذا يحترم دائماً لوائح سلامة الأغذية الحالية. بعض الأهداف التي سيكون من السهل تحقيقها بفضل الموارد التعليمية التي توفرها TECH في هذه الدرجة.





ستسمح لك درجة الماجستير الخاص هذه بتوسيع مهاراتك وقدراتك في
تطبيق تقنيات الأعمال الأكثر ابتكاراً في صناعة الأغذية "



- ◆ معرفة وتطبيق تقنيات السوق المناسبة في مجال صناعة المواد الغذائية
- ◆ توفير الإجراءات الوقائية والتصحيحية لمواجهة الأخطار التي تظهر بشكل دوري في أي مرحلة من مراحل السلسلة الغذائية
- ◆ تحديد الأنواع المختلفة للأسواق مثل أسواق المنافسة الاحتكارية والاحتكارية
- ◆ التعرف على دور الأعراف الثقافية في العادات والتشريعات الغذائية، وكذلك دور الغذاء في المجتمع



تعمق في تنظيم وإدارة خدمات الطعام المختلفة من خلال المحتوى المتاح على مدار 24 ساعة في اليوم”

الكفاءات المحددة



- ♦ التعرف على المشاكل الصحية المرتبطة باستخدام الإضافات الغذائية
- ♦ التعاون في حماية المستهلك في إطار سلامة الأغذية وجودتها
- ♦ المشاركة في تصميم وتنظيم وإدارة الخدمات الغذائية المختلفة
- ♦ تحديد آليات ومعايير التحكم في العمليات والمعدات في صناعة الأغذية
- ♦ التعرف على نطاق واسع عن سلوكيات الأكل الفردية والاجتماعية
- ♦ إتقان عمليات التحول والحفظ الخاصة للأنواع الرئيسية للصناعات الغذائية



الهيكل والمحتوى

أعدت TECH خطة دراسية هدفها الرئيسي تقديم أحدث المعلومات حول الإدارة المتكاملة لشركات الأغذية. للقيام بذلك، طورت منهجًا يبدأ من المعرفة الأكثر تقدمًا في اقتصاديات الأعمال، للتعلم لاحقًا في أحدث التقدم التكنولوجي والثقافة وعملية صنع المنتجات الغذائية نفسها. ستسمح أيضًا ملخصات الفيديو والمخططات التفاعلية والقراءات المتخصصة للخريجين بالاطلاع على آخر المستجدات في مجال صحة الأغذية والتسويق وإدارة الجودة.



بحصولك على درجة الماجستير الخاص ستكون على اطلاع بأحدث
التدابير الصحية المطبقة على اللحوم ومنتجات الألبان والأسماك"

الوحدة 1. الرياضيات

- 1.1. العناصر الأساسية للجبر الخطي والمصفوفات
 - 1.1.1. مساحة ناقلات IRn والوظائف والمتغيرات
 - 1.1.1.1. تمثيل رسومي لمجموعات من R
 - 2.1.1.1. المفاهيم الأساسية للوظائف الحقيقية لعدة متغيرات. العمليات مع الوظائف
 - 3.1.1.1. فئات الوظائف
 - 4.1.1.1. نظرية ويرستراس
 - 2.1.1. التحسين مع قيود غير متكافئة
 - 1.2.1.1. الطريقة الرسومية لمتغيرين
 - 3.1.1. فئات الوظائف
 - 1.3.1.1. متغيرات منفصلة
 - 2.3.1.1. المتغيرات متعددة الحدود
 - 3.3.1.1. عقلانية
 - 4.3.1.1. الأشكال التربيعية
- 2.1. المصفوفات: الأنواع والمفاهيم والعمليات
 - 1.2.1. التعاريف الأساسية
 - 1.1.2.1. مصفوفة ترتيب MXN
 - 2.1.2.1. المصفوفات المربعة
 - 3.1.2.1. مصفوفة الهوية
 - 2.2.1. عمليات المصفوفة
 - 1.2.2.1. إضافة مصفوفة
 - 2.2.2.1. حاصل ضرب عدد حقيقي بواسطة مصفوفة
 - 3.2.2.1. منتج المصفوفات
- 3.1. تبديل المصفوفة
 - 1.3.1. مصفوفة مائلة
 - 2.3.1. خصائص تبديل المصفوفة
 - 3.3.1. الملكية اللاإرادية
 - 4.1. المحددات: الحساب والتعريف
 - 1.4.1. مفهوم المحددات
 - 1.1.4.1. تعريف المحددات
 - 2.1.4.1. مصفوفة مربعة للأمر 2.3 وأعلى من 3
- 2.4.1. المصفوفات المثلثة
 - 1.2.4.1. حساب المصفوفة المثلثية
 - 2.2.4.1. حساب المصفوفة غير المثلثة
 - 3.4.1. خصائص المحددات
 - 1.3.4.1. تبسيط الحسابات
 - 2.3.4.1. الحساب، على أي حال
- 5.1. انقلاب المصفوفة
 - 1.5.1. خصائص انقلاب المصفوفة
 - 1.1.5.1. مفهوم الاستثمار
 - 2.1.5.1. التعاريف والمفاهيم الأساسية المرتبطة بها
 - 2.5.1. حساب انقلاب المصفوفة
 - 1.2.5.1. الطرق والحساب
 - 2.2.5.1. استثناءات وأمثلة
 - 3.5.1. تعبير المصفوفة والمعادلة
 - 1.3.5.1. تعبير المصفوفة
 - 2.3.5.1. معادلة المصفوفة
 - 6.1. حل أنظمة المعادلات
 - 1.6.1. المعادلات الخطية
 - 2.6.1. مناقشة النظام، نظرية روشة - فروبينيوس
 - 3.6.1. قاعدة كرامر: حل النظام
 - 4.6.1. أنظمة متجانسة
 - 5.6.1. مسافات المتجهات
 - 1.5.6.1. خصائص مساحة المنتج
 - 2.5.6.1. الجمع الخطي المنتج
 - 3.5.6.1. الاعتماد والاستقلال الخطي
 - 4.5.6.1. إحداثيات المنتج
 - 5.5.6.1. نظرية القواعد
- 7.1. الأشكال التربيعية
 - 1.7.1. مفهوم وتعريف الأشكال التربيعية
 - 2.7.1. المصفوفات التربيعية
 - 1.2.7.1. قانون القصور الذاتي للأشكال التربيعية
 - 2.2.7.1. دراسة العلامة بواسطة القيم الذاتية
 - 3.2.7.1. دراسة اللافتة للقصر

- 8.1 وظائف المتغير
 - 1.8.1 تحليل السلوك من حيث الحجم
 - 1.1.8.1 التحليل المحلي
 - 2.1.8.1 الاستمرارية
 - 3.1.8.1 استمرارية مقيدة
- 9.1 حدود الوظائف والمجال والصورة في الوظائف الحقيقية
 - 1.9.1 وظائف عدة متغيرات
 - 1.1.9.1 متجه لعدة متغيرات
 - 2.9.1 مجال الوظيفة
 - 1.2.9.1 المفهوم والتطبيقات
 - 3.9.1 حدود الميزات
 - 1.3.9.1 حدود دالة عند نقطة
 - 2.3.9.1 الحدود الجانبية للدالة
 - 3.3.9.1 حدود الوظائف المنطقية
 - 4.9.1 عدم التحديد
 - 1.4.9.1 عدم التحديد في الوظائف ذات الجذور
 - 2.4.9.1 عدم التحديد 0/0
 - 5.9.1 المجال وصورة الوظيفة
 - 1.5.9.1 المفهوم والخصائص
 - 2.5.9.1 المجال وحساب الصورة
- 10.1 المشتقات: تحليل السلوك
 - 1.10.1 مشتقات دالة عند نقطة
 - 1.1.10.1 المفهوم والخصائص
 - 2.1.10.1 تفسير هندسي
 - 2.10.1 قواعد الإحالة
 - 1.2.10.1 اشتقاق ثابت
 - 2.2.10.1 اشتقاق مبلغ أو تفاضل
 - 3.2.10.1 اشتقاق منتج
 - 4.2.10.1 اشتقاق العكس
 - 5.2.10.1 اشتقاق المركب
- 11.1 التطبيقات المشتقة لدراسة الوظائف
 - 1.11.1 خصائص الوظائف المختلفة
 - 1.1.11.1 مهينة الحد الأقصى
 - 2.1.11.1 مهينة الحد الأدنى
 - 3.1.11.1 مهينة رول
 - 4.1.11.1 مهينة القيمة المتوسطة
 - 5.1.11.1 قاعدة لوبيتال
 - 2.11.1 تقييم المقادير الاقتصادية
 - 1.2.11.1 التفاضل
 - 12.1 الاستغلال الأمثل لوظائف عدة متغيرات
 - 1.12.1 الاستغلال الأمثل للوظائف
 - 1.1.12.1 التحسين مع قيود المساواة
 - 2.1.12.1 نقاط حرجة
 - 3.1.12.1 التطرف النسبي
 - 2.12.1 وظائف محدبة ومقعرة
 - 1.2.12.1 خصائص الدوال المحدبة والمقعرة
 - 2.2.12.1 نقطة تحول
 - 3.2.12.1 النمو والنقصان
 - 13.1 التكاملات غير المحددة
 - 1.13.1 تكامل بدائي وغير محدود
 - 1.1.13.1 مفاهيم أساسية
 - 2.1.13.1 طرق الحساب
 - 2.13.1 التكاملات الفورية
 - 1.2.13.1 خصائص التكاملات الفورية
 - 3.13.1 طرق التكامل
 - 1.3.13.1 التكاملات المنطقية
 - 14.1 تكاملات محددة
 - 1.14.1 مهينة بارو
 - 1.1.14.1 تعريف المهينة
 - 2.1.14.1 أساس الحساب
 - 3.1.14.1 تطبيقات النظرية

- 2.14.1. قطع المنحنى بتكاملات محددة
- 1.2.14.1. مفهوم قطع المنحنى
- 2.2.14.1. أسس حساب ودراسة العمليات
- 3.2.14.1. تطبيقات حساب قطع المنحنى
- 3.14.1. مبرهنة النصف
- 1.3.14.1. نظرية المفهوم والفاصل الزمني المغلق
- 2.3.14.1. أسس حساب ودراسة العمليات
- 3.3.14.1. تطبيقات النظرية

الوحدة 2. إحصائيات

- 1.2. مقدمة في الإحصاء
 - 1.1.2. مفاهيم أساسية
 - 2.1.2. أنواع المتغيرات
 - 3.1.2. المعلومات الإحصائية
- 2.2. ترتيب وتصنيف سجل البيانات
 - 1.2.2. وصف متغير
 - 2.2.2. جدول توزيع التردد
 - 3.2.2. كمياً ونوعياً
- 3.2. تطبيقات تكنولوجيا المعلومات والاتصالات (ICT) والأنظمة العملية
 - 1.3.2. مفاهيم أساسية
 - 2.3.2. أدوات
 - 3.3.2. تمثيل البيانات
- 4.2. تدابير ملخص البيانات I
 - 1.4.2. تدابير وصفية
 - 2.4.2. تدابير المركزية
 - 3.4.2. مقاييس التشتت
 - 4.4.2. مقاييس الشكل أو الموقف
- 5.2. تدابير ملخص البيانات II
 - 1.5.2. الرسم التخطيطي للصندوق
 - 2.5.2. تحديد القيم المتطرفة
 - 3.5.2. تحويل متغير

- 6.2. تحليل مجموعة المتغيرين الإحصائيين
 - 1.6.2. جدولة اثنين من المتغيرات
 - 2.6.2. جداول الطوارئ والتمثيلات الرسومية
 - 3.6.2. العلاقة الخطية بين المتغيرات الكمية
- 7.2. السلاسل الزمنية والأرقام القياسية
 - 1.7.2. السلاسل الزمنية
 - 2.7.2. معدلات الاختلاف
 - 3.7.2. أرقام الفهرس
 - 4.7.2. مؤشر أسعار المستهلك (CPI) والسلاسل الزمنية المتكتمشة
- 8.2. مقدمة في الاحتمال: التفاضل والتكامل والمفاهيم الأساسية
 - 1.8.2. مفاهيم أساسية
 - 2.8.2. نظرية المجموعات
 - 3.8.2. حساب الاحتمالات
- 9.2. المتغيرات العشوائية ووظائف الاحتمال
 - 1.9.2. المتغيرات العشوائية
 - 2.9.2. تدابير متغيرة
 - 3.9.2. وظيفة الاحتمال
- 10.2. نماذج الاحتمالية للمتغيرات العشوائية
 - 1.10.2. حساب الاحتمالات
 - 2.10.2. المتغيرات العشوائية المنفصلة
 - 3.10.2. المتغيرات العشوائية المستمرة
 - 4.10.2. النماذج المشتقة من التوزيع الطبيعي

الوحدة 3. الغذاء، التكنولوجيا والثقافة

- 1.3. مقدمة لثقافة الطعام
 - 1.1.3. الغذاء والتغذية: الإنسان كحيوان أكل
 - 2.1.3. مفهوم الثقافة وسلوك الأكل
 - 3.1.3. تغذية الإنسان في مختلف المجتمعات
 - 4.1.3. مفهوم التكيف الغذائي: أمثلة على تكييف الطعام



- 2.3. العوامل التي تؤثر على التغذية
 - 1.2.3. المعنى الأيديولوجي للغذاء
 - 2.2.3. النظام الغذائي والجنس
 - 3.2.3. أمطاط التكافؤ في الثقافات المختلفة: الإنتاج والاستهلاك والسلوك
- 3.3. الدين والطعام
 - 1.3.3. الأطعمة المسموحة والمحظورة
 - 2.3.3. العلاقة بين الطعام والطقوس الدينية
 - 3.3.3. ممارسات وسلوكيات الأكل المتعلقة بالدين
- 4.3. القواعد التاريخية للغذاء
 - 1.4.3. التغييرات الرئيسية في تغذية الإنسان في مراحل مختلفة من التاريخ
 - 2.4.3. عصور ما قبل التاريخ
 - 3.4.3. كبار السن
 - 4.4.3. العصور الوسطى
 - 5.4.3. تأثير اكتشاف أمريكا على الطعام الأوروبي والعالم الجديد
 - 6.4.3. العصر الحديث
- 5.3. التقدم العلمي والغذاء
 - 1.5.3. الثورة الصناعية
 - 2.5.3. أثر الاكتشافات العلمية والتطور التكنولوجي في الغذاء
- 6.3. طعام معاصر I
 - 1.6.3. العوامل الاجتماعية والاقتصادية والديموغرافية التي تحدد النظام الغذائي الحالي
 - 2.6.3. الغذاء والهجرة
 - 3.6.3. الإنسان ووفرة في الدنيا، أساطير وحقائق
- 7.3. طعام معاصر II
 - 1.7.3. الاتجاهات الجديدة في الغذاء
 - 2.7.3. صعود المطاعم الجماعية والوجبات السريعة
 - 3.7.3. الاهتمام بالنظام الغذائي والصحة
- 8.3. قبول الطعام
 - 1.8.3. التكيف الفسيولوجي والنفسي
 - 2.8.3. مفهوم درجة الغذاء
 - 3.8.3. تقييم قبول الغذاء
- 9.3. تقنيات الاتصال
 - 1.9.3. تسويق المواد الغذائية
 - 2.9.3. عناصر التسويق
 - 3.9.3. موارد الدعاية الغذائية
 - 4.9.3. تأثير الإعلان على سلوك الأكل
- 10.3. العوامل الاجتماعية الثقافية للطعام
 - 1.10.3. العلاقات الاجتماعيه
 - 2.10.3. التعبير عن المشاعر والهبة والقوة
 - 3.10.3. المجموعات الاجتماعية في العصر الحجري الحديث والعصر الحجري القديم

الوحدة 4. الاقتصاد والأعمال الغذائية

- 1.4. أساسيات علم الاقتصاد
 - 1.1.4. الاقتصاد والحاجة للاختيار
 - 2.1.4. حدود إمكانيات الإنتاج وتطبيقاتها في الإنتاج
 - 3.1.4. عمل اقتصاد السوق
 - 4.1.4. حدود نظام اقتصاد السوق والاقتصادات المختلطة
- 2.4. منحنيات العرض والطلب
 - 1.2.4. الوكلاء الذين يشاركون في السوق. العرض والطلب
 - 2.2.4. توازن السوق
 - 3.2.4. التحولات في منحنيات العرض والطلب
- 3.4. تطبيقات تحليل العرض والطلب
 - 1.3.4. انخفاض أسعار المنتجات الزراعية
 - 2.3.4. الأسعار القصوى والدنيا
 - 3.3.4. تحديد الأسعار المدعومة أو الداعمة
 - 4.3.4. النظم الرئيسية المستخدمة لمساعدة المزارعين
- 4.4. الطلب على البضائع
 - 1.4.4. طلب المستهلك والمنفعة
 - 2.4.4. طلب السوق
 - 3.4.4. الطلب ومفهوم المرونة
 - 4.4.4. مرونة الطلب وإجمالي الإيرادات
 - 5.4.4. مرونة أخرى

الوحدة 5. الغذاء والصحة العامة

- 5.4 الإنتاج في الشركة وتكاليف الإنتاج
 - 1.5.4 الإنتاج على المدى القصير
 - 2.5.4 الإنتاج على المدى الطويل
 - 3.5.4 تكاليف الشركة على المدى القصير
 - 4.5.4 التكاليف على المدى الطويل والعوائد القياسية
 - 5.5.4 قرارات الشركة الإنتاجية وتعظيم الأرباح
 - 6.4 تصنيف السوق
 - 1.6.4 أشكال المنافسة
 - 2.6.4 أسواق تنافسية تمامًا
 - 3.6.4 الشركة التنافسية وقرار الإنتاج
 - 4.6.4 الخصائص الأساسية للمنافسة غير الكاملة
 - 5.6.4 الاحتكار، احتكار القلة، المنافسة الاحتكارية
 - 7.4 المجاميع الاقتصادية الكبرى
 - 1.7.4 الناتج المحلي الإجمالي ومؤشر الأسعار العام
 - 2.7.4 الدخل والاستثمار العام
 - 3.7.4 المجاميع الزراعية الكبرى
 - 8.4 الهيكل التنظيمي للشركة. أنواع الشركات
 - 1.8.4 رجل أعمال فردي
 - 2.8.4 شركة بدون شخصية اعتبارية
 - 3.8.4 شركة ذات شخصية اعتبارية
 - 4.8.4 المسؤولية الاجتماعية للشركة
 - 5.8.4 البيئة القانونية والبيئة الضريبية
 - 9.4 المجالات الوظيفية للشركة
 - 1.9.4 التمويل في الشركة: الصناديق الخارجية والصناديق الخاصة
 - 2.9.4 الإنتاج في الشركة
 - 3.9.4 منطقة التوريد وطرق إدارة المخزون
 - 4.9.4 الموارد البشرية
 - 10.4 تحليل البيانات المالية للشركة
 - 1.10.4 تحليل حقوق الملكية
 - 2.10.4 تحليل مالي
 - 3.10.4 تحليل إقتصادي
- 1.5 غذاء الإنسان والتطور التاريخي
 - 1.1.5 الحقيقة الطبيعية والحقيقة الثقافية. التطور البيولوجي والتعامل مع الأدوات وتصنيعها
 - 2.1.5 استخدام ملاح النار والصيد والتجميع. جزر أو نباتي
 - 3.1.5 التقنيات البيولوجية والوراثية والكيميائية والميكانيكية المستخدمة في تحويل الأغذية وحفظها
 - 4.1.5 الطعام في العصر الروماني
 - 5.1.5 تأثير اكتشاف أمريكا
 - 6.1.5 الغذاء في الدول المتقدمة
 - 1.6.1.5 سلاسل وشبكات توزيع المواد الغذائية
 - 2.6.1.5 شبكة " التجارة العالمية والتجارة الصغيرة
 - 2.5 المعنى الاجتماعي والثقافي للغذاء
 - 1.2.5 الغذاء والتواصل الاجتماعي. العلاقات الاجتماعية والعلاقات الفردية
 - 2.2.5 التعبيرات العاطفية عن الطعام. الحفلات والاحتفالات
 - 3.2.5 العلاقات بين النظم الغذائية والمبادئ الدينية. الطعام والمسيحية، الهندوسية، البوذية، اليهودية، الإسلام
 - 4.2.5 الأطعمة الطبيعية والأغذية العضوية والأغذية العضوية
 - 5.2.5 نوع الحميات: النظام الغذائي العادي، وأنظمة التخسيس، والأنظمة الغذائية العلاجية، والوجبات السحرية والأنظمة الغذائية السخيفة
 - 6.2.5 واقع الغذاء وتصور الغذاء. بروتوكول الوجبات العائلية والمؤسسية
 - 3.5 التواصل وسلوك الأكل
 - 1.3.5 الإعلام المكتوب: المجالات المتخصصة. المجالات الشعبية والمجلات المهنية
 - 2.3.5 وسائل الإعلام المرئية والمسموعة: الراديو والتلفزيون والإنترنت. الحاويات. الدعاية
 - 3.3.5 سلوك الأكل. الدافع والاستيعاب
 - 4.3.5 وسم واستهلاك المواد الغذائية. تطوير الإعجاب والكره
 - 5.3.5 مصادر الاختلاف في التفضيلات والسلوكيات الغذائية
 - 4.5 مفهوم الصحة والمرض وعلم الأوبئة
 - 1.4.5 تعزيز الصحة والوقاية من الأمراض
 - 2.4.5 مستويات الوقاية، قانون الصحة العامة
 - 3.4.5 خصائص الأغذية. الغذاء كوسيلة لنقل المرض
 - 4.4.5 الطرق الوراثية: وصفية وتحليلية وتجريبية وتنبؤية
 - 5.5 الأهمية الصحية والاجتماعية والاقتصادية للأمراض حيوانية المصدر
 - 1.5.5 تصنيف الأمراض الحيوانية المنشأ
 - 2.5.5 عوامل
 - 3.5.5 معايير التقييم
 - 4.5.5 خطط القتال

4.6	الحليب ومنتجات الألبان، البيض ومنتجاته I	7.6	منتجات الخضروات III
1.4.6	منتجات الألبان، الكريمة والزبدة	1.7.6	تحضير الخضار المعلبة: وصف عام لخط نباتي معلب مميز
2.4.6	عملية الصنع، طرق التصنيع المستمر، التعبئة والتغليف والحفظ، عيوب التصنيع والتعديلات	1.1.7.6	أمثلة على الأنواع الرئيسية للخضروات والبقوليات المعلبة
3.4.6	الحليب المخمر: لبن، معالجات تحضير الحليب، عمليات وأنظمة الإنتاج	2.1.7.6	منتجات جديدة من أصل نباتي: الحساء البارد
1.4.3.6	أنواع اللبن، مشاكل في الصنع، التحكم بالجودة	3.1.7.6	منتجات جديدة من أصل نباتي: الحساء البارد
2.4.3.6	منتجات BIO وغيرها من أنواع الألبان الحمضية	2.7.6	إعداد العصائر والنكتارات: استخراج العصير وعلاج العصير
4.4.6	تكنولوجيا صناعة الجبن: المعالجة التحضيرية للحليب	1.2.7.6	أنظمة المعالجة والتخزين والتعليق المعقمة
1.4.4.6	الحصول على الخثارة: التأزر، المضغوط، مالح	2.2.7.6	أمثلة لخطوط الإنتاج الخاصة بأنواع العصائر الرئيسية
2.4.4.6	النشاط المائي في الجبن، مراقبة المياه المالحة والحفاظ عليها	3.2.7.6	الحصول على المنتجات شبه المصنعة وحفظها: محارق الجثث
3.4.4.6	إنضاج الجبن: العوامل المعنية، العوامل التي تحدد النضج، آثار تلوث الكائنات الحية	3.7.6	إعداد المربيات والمعلبات والهلام: عملية التجهيز والتعبئة
4.4.4.6	مشاكل سموم الجبن	1.3.7.6	أمثلة لخطوط المعالجة المميّزة
5.4.6	المضافات والعلاجات المضادة للفطريات	2.3.7.6	المضافات المستخدمة في صناعة المربيات والمربى
6.4.6	الآيس كريم، الخصائص، أنواع الآيس كريم، عمليات الإنتاج	8.6	المشروبات الكحولية والزيوت
7.4.6	البيض ومنتجاته	1.8.6	مشروبات كحولية: نبذة، عملية التفصيل
1.7.4.6	البيض الطازج: معالجة البيض الطازج كمادة خام لإنتاج المشتقات	1.1.8.6	البيرة: عملية التخمير، أنواع
2.7.4.6	منتجات البيض: سائلة ومجمدة ومجففة	2.1.8.6	المشروبات الروحية والخمور: عمليات وأنواع التحضير
5.6	منتجات الخضروات I	2.8.6	الزيوت والدهون: مقدمة
1.5.6	علم وظائف الأعضاء وتكنولوجيا ما بعد القطف، مقدمة	1.2.8.6	زيت الزيتون: نظام استخلاص زيت الزيتون
2.5.6	إنتاج الفاكهة والخضروات، والحاجة إلى حفظ ما بعد القطف	2.2.8.6	زيوت البذور الزيتية، القلع
3.5.6	التنفيس: التمثيل الغذائي في الجهاز التنفسي وتأثيره على حفظ الخضروات بعد الحصاد وتدهورها	3.8.6	الدهون من أصل حيواني: تكرير الدهون والزيوت
4.5.6	الإيثيلين: التوليف والتمثيل الغذائي، إشراك الإيثيلين في تنظيم نضج الثمار	9.6	اللحوم ومنتجاتها
5.5.6	نضج الثمار: عملية النضج والعموميات ومراقبتها	1.9.6	صناعة اللحوم: الإنتاج والاستهلاك
1.5.5.6	النضج المناخي وغير الذروي	2.9.6	التصنيف والخصائص الوظيفية لبروتينات العضلات: البروتينات الليفية العضلية، الساركوبلازمية والسقوط
2.5.5.6	التغيرات التركيبية: التغيرات الفسيولوجية والكيميائية الحيوية أثناء نضج الفاكهة والخضروات وحفظها	1.2.9.6	تحويل العضلات إلى لحم: متلازمة إجهاد الخنازير
6.6	منتجات الخضروات II	3.9.6	نضج اللحم، العوامل التي تؤثر على جودة اللحوم للاستهلاك المباشر والتصنيع
1.6.6	مبدأ الحفاظ على الفاكهة والخضروات عن طريق التحكم في الغازات البيئية، طريقة العمل وتطبيقاتها في حفظ الفاكهة والخضروات	4.9.6	كيمياء المعالجة: المكونات والمواد المضافة ومعينات المعالجة
2.6.6	الحفظ المبرد، التحكم في درجة الحرارة في حفظ الفواكه والخضروات	1.4.9.6	عمليات المعالجة الصناعية: الطرق الجافة والرطبة
1.2.6.6	الأساليب والتطبيقات التكنولوجية	2.4.9.6	بدائل التبريد
2.2.6.6	أضرار البرد والسيطرة عليها	5.9.6	منتجات اللحوم النيئة والنيئة المثلثة: أساسيات ومشاكل حفظها، خصائص المواد الخام
3.6.6	التنح: السيطرة على الفاقد من الماء في حفظ الفواكه والخضروات	1.5.9.6	أنواع المنتجات، عمليات التصنيع
1.3.6.6	المبادئ الفيزيائية، أنظمة التحكم	2.5.9.6	التعديلات والعيوب
4.6.6	أمراض ما بعد القطف: التدهور الرئيسي والتعفن أثناء حفظ الفواكه والخضروات، أنظمة وطرق التحكم		
5.6.6	منتجات المجموعة الرابعة		
1.5.6.6	فسيولوجيا المنتجات النباتية: تقنيات المعالجة والحفظ		

4.7	خطط محددة في صناعة المواد الغذائية
1.4.7	خطة تدريب المعالج
1.1.4.7	تنفيذ الخطة التدريبية. أنواع الأنشطة التدريبية
2.1.4.7	منهجية التدريب
3.1.4.7	المتابعة والمراقبة والتدابير التصحيحية
4.1.4.7	التحقق من الخطة
2.4.7	خطة موافقة المورد
1.2.4.7	إجراءات المراقبة والتحقق والإجراءات التصحيحية لخطة الموافقة
2.2.4.7	نظافة نقل البضائع
3.2.4.7	معايير النظافة في استقبال الأطعمة الطازجة والمصنعة وغير القابلة للتلف والمعبأة وغيرها من الأطعمة
3.4.7	خطة التنظيف والتطهير (L + D)
1.3.4.7	الأغذية الحيوية وتأثيرها على سلامة الغذاء
2.3.4.7	طرق التنظيف والتطهير
3.3.4.7	أنواع المنظفات والمطهرات
4.4.3.7	أنظمة التحكم والتحقق من خطة التنظيف والتطهير
5.7	المتبع في صناعة المواد الغذائية
1.5.7	مقدمة في المتبع
1.1.5.7	خلفية نظام المتبع
2.1.5.7	مفهوم المتبع
3.1.5.7	أنواع المتبع
4.1.5.7	مزايا المتبع
2.5.7	تنفيذ خطة المتبع
1.2.5.7	مقدمة
2.2.5.7	المراحل السابقة
3.2.5.7	خطة المتبع
4.2.5.7	نظام تعريف المنتج
5.2.5.7	طرق فحص النظام
3.5.7	أدوات لتحديد المنتج
1.3.5.7	الأدوات اليدوية
2.3.5.7	أدوات آلية
1.2.3.5.7	EAN الباركود
2.2.3.5.7	RFID// EPC

6.9.6	النقائق ولحم الخنزير المطبوخ: المبادئ الأساسية لتحضير مستحلبات اللحم. خصائص واختيار المواد الخام
1.6.9.6	عمليات التصنيع التكنولوجية. أنظمة صناعية
2.6.9.6	التعديلات والعيوب
10.6	الأسماك وفواكه البحر
1.10.6	الأسماك وفواكه البحر. خصائص الاهتمام التكنولوجي
2.10.6	معدات الصيد وصيد القواقع الصناعية الرئيسية
1.2.10.6	عمليات الوحدة تكنولوجيا الأسماك
2.2.10.6	مخزن تبريد الأسماك
3.10.6	التعليق والتخليل والتجفيف والتدخين: الجوانب التكنولوجية للتصنيع
1.3.10.6	خصائص المنتج النهائي. الأداء
4.10.6	تسويق

الوحدة 7. النظافة وسلامة الغذاء

1.7	مقدمة في سلامة الغذاء
1.1.7	مفهوم النظافة وسلامة الغذاء
1.1.1.7	التطور التاريخي. الأهمية الحالية
2.1.1.7	أهداف واستراتيجيات سياسة الأمن الغذائي العالمي
2.1.7	برامج محددة لضمان جودة الغذاء
3.1.7	سلامة الغذاء على مستوى المستهلك
4.1.7	المتبع. المفهوم والتطبيق في صناعة المواد الغذائية
2.7	أنظمة الرقابة الذاتية في قطاع الأغذية
1.2.7	خطط النظافة العامة (PGH)
1.1.2.7	الأهداف والأهمية الحالية
2.1.2.7	المبادئ والقواعد الأساسية للزرع في شركات الأغذية
2.2.7	التعامل مع الطعام
3.2.7	التدابير الوقائية والنظافة للعمليات في صناعة الأغذية والمطاعم
3.7	نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (APPCC)
1.3.7	المبادئ العامة لنظام APPCC
2.3.7	تصميم المخطط الانسيابي والتحقق منه
3.3.7	أنظمة تقييم المخاطر وأنظمة تقييم الخطر
4.3.7	تنفيذ أنظمة التحكم والحدود الحرجة والتدابير التصحيحية وأنظمة التحقق
5.3.7	تطوير إطار إداري وتطبيقه في صناعة المواد الغذائية

8.7. إدارة سلامة الغذاء	4.5.7. السجلات
1.8.7. مبادئ وإدارة سلامة الغذاء	1.4.5.7. تسجيل تحديد المواد الخام والمواد الأخرى
1.1.8.7. مفهوم الخطر	2.4.5.7. تسجيل تجهيز الغذاء
2.1.8.7. مفهوم المخاطرة	3.4.5.7. سجل تعريف المنتج النهائي
3.1.8.7. تقييم المخاطر	4.4.5.7. سجل نتائج الفحوصات المنفذة
2.8.7. الأخطار الفيزيائية	5.4.4.7. فترة حفظ السجلات
1.2.8.7. المفاهيم والاعتبارات الخاصة بالمخاطر المادية في الغذاء	5.5.7. إدارة الحوادث وسحب المنتج واستعادته وشكاوى العملاء
2.2.8.7. طرق التحكم في المخاطر المادية	6.7. تخزين البضائع ومراقبة المنتج المعبأ
3.8.7. الأخطار الكيميائية	1.6.7. معايير النظافة لتخزين المنتجات الجافة
1.8.8.7. المفاهيم والاعتبارات الخاصة بالمخاطر الكيميائية في الغذاء	2.6.7. الحفظ الساخن: سياسات الطهي وإعادة التسخين ومعايير النظافة
2.3.8.7. المخاطر الكيميائية الموجودة بشكل طبيعي في الغذاء	3.6.7. سجلات التحقق من تخزين ميزان الحرارة وأنظمة المعايرة
3.3.8.7. المخاطر المصاحبة للمواد الكيميائية المضافة عمداً إلى الغذاء	4.6.7. تغليف المواد الغذائية وتطبيقاتها في سلامة الغذاء
4.3.8.7. مخاطر كيميائية مضافة بالصدفة أو عن غير قصد	1.4.6.7. ضمانات صحية ومثانة للأغذية في أفضل الظروف وفق تقنية التعبئة والتغليف
5.3.8.7. طرق التحكم في المخاطر الكيميائية	2.4.6.7. تغليف المواد الغذائية وتلوث البيئة
6.3.8.7. مسببات الحساسية الغذائية	7.7. التقنيات التحليلية والفعالة في مراقبة جودة العمليات والمنتجات
4.8.7. المفاهيم والاعتبارات الخاصة بالمخاطر البيولوجية في الغذاء	1.7.7. مخبر الأغذية
1.4.8.7. المخاطر الميكروبية	2.7.7. الرقابة الرسمية على السلسلة الغذائية الزراعية
2.4.8.7. المخاطر البيولوجية غير الميكروبية	1.2.7.7. PNCPA لسلسلة الأغذية الزراعية
3.4.8.7. طرق التحكم في المخاطر البيولوجية	2.2.7.7. السلطات المختصة
5.8.7. ممارسات التصنيع الجيدة	3.7.7. طرق تحليل الغذاء
1.5.8.7. خلفية	1.3.7.7. طرق تحليل الحبوب
2.5.8.7. المدى	2.3.7.7. طرق تحليل الأسمدة ومخلفات منتجات الصحة النباتية والبيطرية
3.5.8.7. ممارسات التصنيع الجيدة في نظام إدارة سلامة الغذاء	3.3.7.7. طرق تحليل المنتجات الغذائية
9.7. التحقق من صحة الأساليب والتقنيات الجديدة	4.3.7.7. طرق تحليل المنتجات الغذائية
1.9.7. التحقق من صحة العمليات والأساليب	5.3.7.7. طرق تحليل الدهون
1.1.9.7. الدعم الوثائقي	6.3.7.7. طرق تحليل منتجات الألبان
2.1.9.7. التحقق من صحة تقنيات التحليل	7.3.7.7. طرق تحليل الخمور والعصائر والمستلزمات
3.1.9.7. خطة أخذ العينات للتحقق	8.7.3.7. طرق تحليل المنتجات السميكية
4.1.9.7. طريقة التحيز والدقة	4.7.7. تقنيات التحليل الغذائي
5.1.9.7. تحديد عدم اليقين	1.4.7.7. تحديد البروتين
	2.4.7.7. تحديد الكربوهيدرات
	3.4.7.7. تحديد الدهون
	4.4.7.7. تحديد الرماد

- 2.9.7. طرق التحقق
- 1.2.9.7. مراحل التحقق من صحة الطريقة
- 2.2.9.7. أنواع عمليات التحقق والنهج
- 3.2.9.7. تقارير التحقق، ملخص البيانات التي تم الحصول عليها
- 3.9.7. تحليل الأسباب
- 1.3.9.7. الأساليب النوعية: السبب والنتيجة وشجرة السبب الجذري
- 2.3.9.7. الطرق الكمية: مخطط باريتو والمؤامرات المبعثرة
- 4.9.7. المراجعات الداخلية لنظام الرقابة الذاتية
- 1.4.9.7. المراجعين الأكفاء
- 2.4.9.7. برنامج وخطة التدقيق
- 3.4.9.7. نطاق التدقيق
- 4.4.9.7. ملفات مرجعية
- 10.7. صيانة سلسلة التبريد
- 1.10.7. الخط البارد وأثره على سلامة الغذاء
- 2.10.7. إرشادات في خدمة تقديم الطعام لتصميم وتنفيذ وصيانة نظام HACCP في خط التبريد الكامل
- 3.10.7. تحديد المخاطر المرتبطة بخط التبريد

الوحدة 8. إدارة وجودة الغذاء

- 1.8. سلامة الغذاء وحماية المستهلك
- 1.1.8. التعريف والمفاهيم الأساسية
- 2.1.8. تطور الجودة وسلامة الغذاء
- 3.1.8. الوضع في البلدان النامية والمتقدمة
- 4.1.8. الهيئات والسلطات الرئيسية لسلامة الأغذية: الهياكل والوظائف
- 5.1.8. الاحتيال في الغذاء وخداع الغذاء: دور وسائل الإعلام
- 2.8. المرافق والمباني والمعدات
- 1.2.8. اختيار الموقع: التصميم والبناء والمواد
- 2.2.8. خطة الصيانة للمباني والمرافق والمعدات
- 3.2.8. اللوائح المعمول بها
- 3.8. خطة التنظيف والتطهير (L + D)
- 1.3.8. مكونات الأوساخ
- 2.3.8. المنظفات والمطهرات: التركيب والوظائف
- 3.3.8. مراحل التنظيف والتطهير
- 4.3.8. برنامج التنظيف والتطهير
- 5.3.8. اللوائح السارية

4.8	مكافحة الآفات	9.8	التطور مخطط APPCC
1.4.8	الإزالة والتطهير (خطة D + D)	1.9.8	توصيف نقاط التحكم الحرجة (CCP)
2.4.8	الآفات المرتبطة بالسلسلة الغذائية	2.9.8	المبادئ الأساسية السبعة لخطة APPCC
3.4.8	الإجراءات الوقائية لمكافحة الآفات	1.9.2.8	تحديد وتحليل المخاطر
1.3.4.8	الأفخاخ والمصادر للتدبيرات والحشرات الأرضية	2.9.2.8	وضع تدابير الرقابة ضد المخاطر المحددة
2.3.4.8	أفخاخ وشراك للحشرات الطائرة	3.9.2.8	تحديد نقاط التحكم الحرجة (CCP)
5.8	خطة التتبع والممارسات الجيدة في التعامل (GMP)	4.9.2.8	توصيف نقاط التحكم الحرجة
1.5.8	هيكل خطة التتبع	5.9.2.8	وضع الحدود الحرجة
2.5.8	اللوائح الحالية المرتبطة بإمكانية التتبع	6.9.2.8	تحديد الإجراءات التصحيحية
3.5.8	GMP المرتبطة بمعالجة الأغذية	7.9.2.8	APPCC مكونات نظام
1.3.5.8	المتعاملون مع الأغذية	10.8	إيزو 22000
2.3.5.8	المتطلبات التي يجب الوفاء بها	1.10.8	مبادئ الأيزو 22000
3.3.5.8	خطط التدريب على النظافة	2.10.8	موضوع ومجال التطبيق
6.8	عناصر في إدارة سلامة الغذاء	3.10.8	حالة السوق والموقف فيما يتعلق بالمعايير الأخرى المطبقة في السلسلة الغذائية
1.6.8	الماء كعنصر أساسي في السلسلة الغذائية	4.10.8	متطلبات التطبيق الخاص بك
2.6.8	العوامل البيولوجية والكيميائية المرتبطة بالمياه	5.10.8	سياسة إدارة سلامة الغذاء
3.6.8	عناصر قابلة للقياس الكمي في جودة وسلامة واستخدام المياه		
4.6.8	موافقة المورد		
1.4.6.8	خطة مراقبة المورد		
2.4.6.8	اللوائح الحالية المرتبطة		
5.6.8	ملصقات الطعام		
1.5.6.8	معلومات المستهلك ووسم المواد المسببة للحساسية		
2.5.6.8	وسم الكائنات المعدلة وراثياً		
7.8	أزمات الغذاء والسياسات المرتبطة بها		
1.7.8	مسببات أزمة الغذاء		
2.7.8	التواصل والإدارة والاستجابة لأزمة سلامة الأغذية		
3.7.8	أنظمة اتصالات التنبيه		
4.7.8	سياسات واستراتيجيات تحسين الجودة وسلامة الغذاء		
8.8	تصميم مخطط APPCC		
1.8.8	المبادئ التوجيهية العامة التي يجب اتباعها لتنفيذها: المبادئ التي تستند إليها وبرنامج متطلب مسبق		
2.8.8	التزام الإدارة		
3.8.8	تكوين معدات APPCC		
4.8.8	وصف المنتج وتحديد الغرض من استخدامه		
5.8.8	مخططات انسيابية		

الوحدة 9، تقييم سلامة الغذاء

1.9	تقييم سلامة الغذاء
1.1.9	تعريف المصطلحات، المفاهيم الرئيسية ذات الصلة
2.1.9	الخلفية التاريخية للأمن الغذائي
3.1.9	المنظمات المسؤولة عن إدارة سلامة الغذاء
2.9	خطة APPCC
1.2.9	المتطلبات قبل تنفيذه
2.2.9	مكونات نظام APPCC
1.2.2.9	تحليل المخاطر
2.2.2.9	تحديد النقاط الحرجة
3.2.2.9	مواصفات معايير الرقابة، المتابعة
4.2.2.9	إجراءات تصحيحية
5.2.2.9	التحقق من الخطة
6.2.2.9	سجل البيانات

- 9.9. الخصائص الصحية للمياه والمشروبات
 - 1.9.9. مياه الشرب والمشروبات الغازية
 - 2.9.9. مشروبات منشطة
 - 3.9.9. مشروبات كحولية
 - 4.9.9. تطبيق أنظمة APPCC
- 10.9. الخصائص الصحية للمنتجات الغذائية الأخرى
 - 1.10.9. نوعاً
 - 2.10.9. وجبات جاهزة
 - 3.10.9. أطعمة مخصصة للأطفال
 - 4.10.9. تطبيق أنظمة APPCC

الوحدة 10. التسويق وسلوك المستهلك

- 1.10. مفهوم ووظيفة التسويق في الشركة
 - 1.1.10. مفهوم وطبيعة التسويق
 - 2.1.10. عملية التسويق
 - 3.1.10. أسواق الشركة
 - 4.1.10. التطور في مناهج العمل للسوق
 - 5.1.10. التطور والاتجاهات الحالية في التسويق
- 2.10. سلوك المستهلك فيما يتعلق بالغذاء
 - 1.2.10. طبيعة ونطاق دراسة سلوك المستهلك
 - 2.2.10. العوامل المؤثرة في سلوك المستهلك
 - 3.2.10. عملية قرار الشراء
 - 4.2.10. عملية الشراء التنظيمي
 - 3.10. أبحاث سوق الغذاء
 - 1.3.10. مفهوم وأهداف وأنواع البحوث التسويقية
 - 2.3.10. مصادر المعلومات في التسويق
 - 3.3.10. عملية البحث في الأعمال
 - 4.3.10. أدوات البحث التجاري
 - 5.3.10. الأسواق والعملاء: التجزئة

- 3.9. نظافة اللحوم ومنتجاتها
 - 1.3.9. منتجات اللحوم الطازجة
 - 2.3.9. منتجات اللحوم المقددة النيئة
 - 3.3.9. منتجات اللحوم المعالجة حرارياً
 - 4.3.9. تطبيق أنظمة APPCC
- 4.9. صحة الأسماك والمنتجات المشتقة
 - 1.4.9. الأسماك، الرخويات والقشريات
 - 2.4.9. منتجات الصيد المصنعة
 - 3.4.9. تطبيق أنظمة APPCC
- 5.9. الخصائص الصحية للحليب ومشتقاته
 - 1.5.9. الخصائص الصحية للحليب الخام والمعالج حرارياً
 - 2.5.9. الخصائص الصحية للحليب المركز والمجفف
 - 3.5.9. الخصائص الصحية لمشتقات الألبان
 - 4.5.9. تطبيق أنظمة APPCC
- 6.9. الخصائص الصحية للمنتجات الأخرى من أصل حيواني
 - 1.6.9. البيض ومنتجاته
 - 2.6.9. العسل
 - 3.6.9. الدهون والزيوت
 - 4.6.9. تطبيق أنظمة APPCC
- 7.9. الخصائص الصحية للفاكهة والخضروات
 - 1.7.9. الفواكه والخضروات الطازجة ومشتقاتها من الفواكه والخضروات
 - 2.7.9. فواكه جافة
 - 3.7.9. الزيوت النباتية
 - 4.7.9. تطبيق أنظمة APPCC
- 8.9. الخصائص الصحية للبقوليات والحبوب
 - 1.8.9. البقوليات والحبوب
 - 2.8.9. منتجات مشتقة من البقوليات: دقيق، خبز، مكرونة
 - 3.8.9. تطبيق أنظمة APPCC

- 9.10. عملية قرار المستهلك
- 1.9.10. خصائص الحافز والسوق وعلاقتها بقرار المستهلك
- 1.1.9.10. قرار شراء واسع النطاق ومحدود وروتيني
- 2.1.9.10. قرارات الشراء عالية المشاركة ومنخفضة المشاركة
- 3.1.9.10. نوع المشتريين
- 2.9.10. التعرف على المشكلة: المفهوم والعوامل المؤثرة
- 3.9.10. البحث عن المعلومات: المفهوم والأنواع والأبعاد ومحددات عملية البحث
- 4.9.10. تقييم المعلومات: معايير التقييم والاستراتيجيات أو قواعد القرار
- 5.9.10. الجوانب العامة لاختيار العلامة التجارية
- 1.5.9.10. اختبار المنشأة
- 2.5.9.10. عمليات ما بعد الشراء
- 10.10. البعد الاجتماعي في عملية شراء المستهلك
- 1.1.10.10. الثقافة وتأثيرها على المستهلكين: الأبعاد والمفهوم والجوانب المميزة للثقافة
- 2.10.10. قيمة الاستهلاك في الثقافات الغربية
- 1.2.10.10. الطبقات الاجتماعية وسلوك المستهلك: المفهوم والخصائص وإجراءات القياس
- 2.2.10.10. أنماط الحياة
- 3.10.10. المجموعات: مفهوم وخصائص وأنواع المجموعات
- 1.3.10.10. تأثير الأسرة على قرارات الشراء
- 2.3.10.10. أنواع قرارات الشراء العائلية والعوامل التي تؤثر على عملية اتخاذ قرار الأسرة
- 3.3.10.10. دورة الحياة الأسرية
- 4.10. قرارات التسويق المتعلقة بالأغذية كمنتجات تجارية
- 1.4.10. الغذاء كمنتجات وخصائص وتصنيف
- 2.4.10. قرارات بشأن المنتجات الغذائية
- 3.4.10. قرارات العلامة التجارية
- 5.10. تطوير وتسويق أغذية جديدة
- 1.5.10. استراتيجية تطوير منتج جديد
- 2.5.10. مراحل تطوير المنتجات الجديدة
- 3.5.10. إدارة منتج جديد
- 4.5.10. سياسات التسويق في دورة حياة المنتج
- 6.10. سياسات الإدارة والتسعير
- 1.6.10. الأسعار، نهج المفهوم
- 2.6.10. طرق التسعير
- 3.6.10. استراتيجيات التسعير للمنتجات الجديدة
- 4.6.10. تسعير مزيج / مجموعة من المنتجات
- 5.6.10. استراتيجيات تعديل الأسعار
- 7.10. التواصل مع السوق
- 1.7.10. دور الاتصالات التسويقية
- 2.7.10. أدوات الاتصال
- 3.7.10. تطوير الاتصال الفعال
- 4.7.10. عوامل تكوين مزيج الاتصال
- 8.10. توزيع المواد الغذائية
- 1.8.10. مقدمة
- 2.8.10. قرارات تصميم القناة
- 3.8.10. القرارات المتعلقة بإدارة القناة
- 4.8.10. التكامل وأنظمة القنوات
- 5.8.10. التغييرات في تنظيم القناة



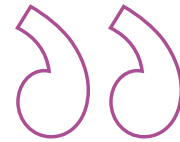
برنامج عبر الإنترنت 100% سيوضح لك الأسلوب الذي يجب استخدامه
لمعرفة قرارات الشراء للعائلات ”

05 المنهجية

يقدم هذا البرنامج التدريبي طريقة مختلفة للتعليم. 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.

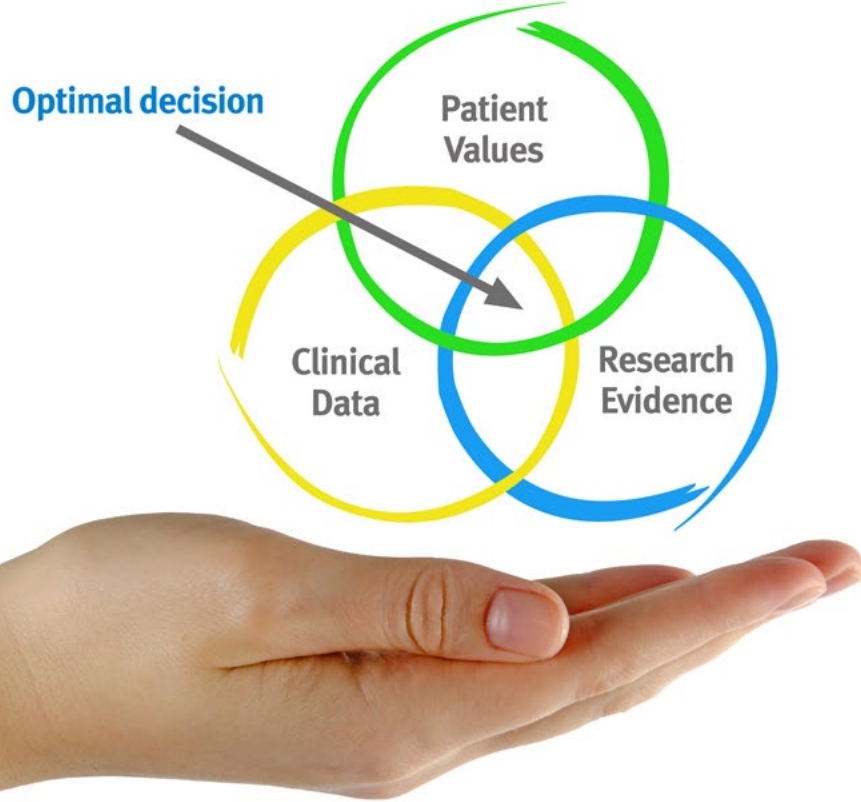


اكتشف منهجية إعادة التعلم، وهو نظام يتخلى عن التعلم الخطي التقليدي ليأخذك عبر أنظمة التدريس الدورية: طريقة تعلم أثبتت فعاليتها للغاية، لا سيما في الموضوعات التي تتطلب الحفظ"



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.

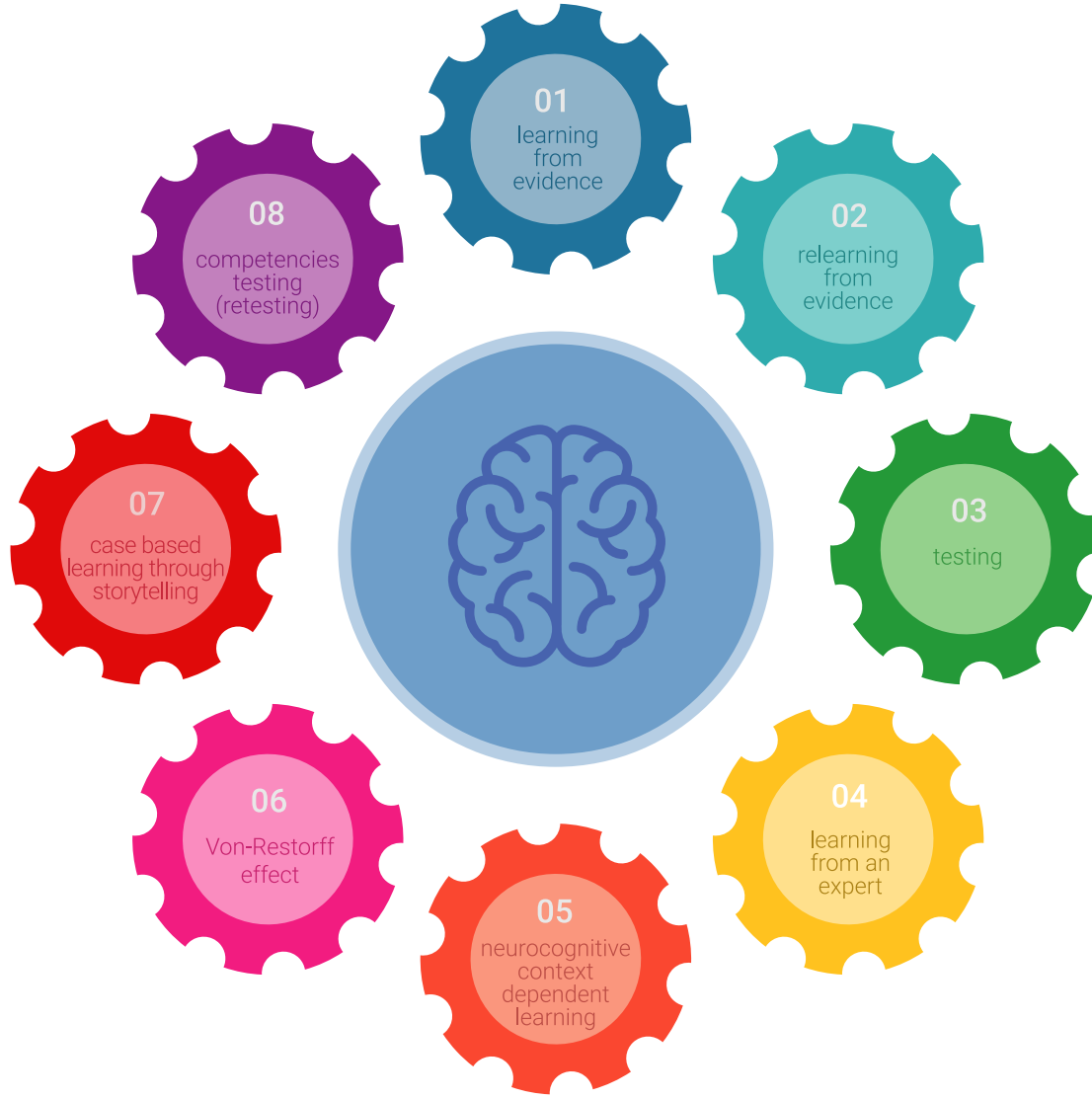
3.يتم تحقيق استيعاب أبسط وأكثر كفاءة للأفكار والمفاهيم ، وذلك بفضل نهج المواقف التي نشأت من الواقع.

4.يصبح الشعور بكفاءة الجهد المستمر حافزًا مهمًا للغاية للطلبة ، مما يترجم إلى اهتمام أكبر بالتعلم وزيادة الوقت المخصص للعمل في الدورة.

منهجية إعادة التعلم

تجمع تيك بفعالية بين منهجية دراسة الحالة ونظام تعلم عبر الإنترنت بنسبة 100% استنادًا إلى التكرار ، والذي يجمع بين 8 عناصر تعليمية مختلفة في كل درس.

نحن نشجع دراسة الحالة بأفضل طريقة تدريس بنسبة 100% عبر الإنترنت إعادة التعلم.



سيتعلم أخصائي التغذية من خلال الحالات الحقيقية وحل المواقف

المعقدة في بيئات التعلم المحاكاة. تم تطوير هذه التدريبات من

أحدث البرامج التي تسهل التعلم الغامر.

المنهجية | 39 tech

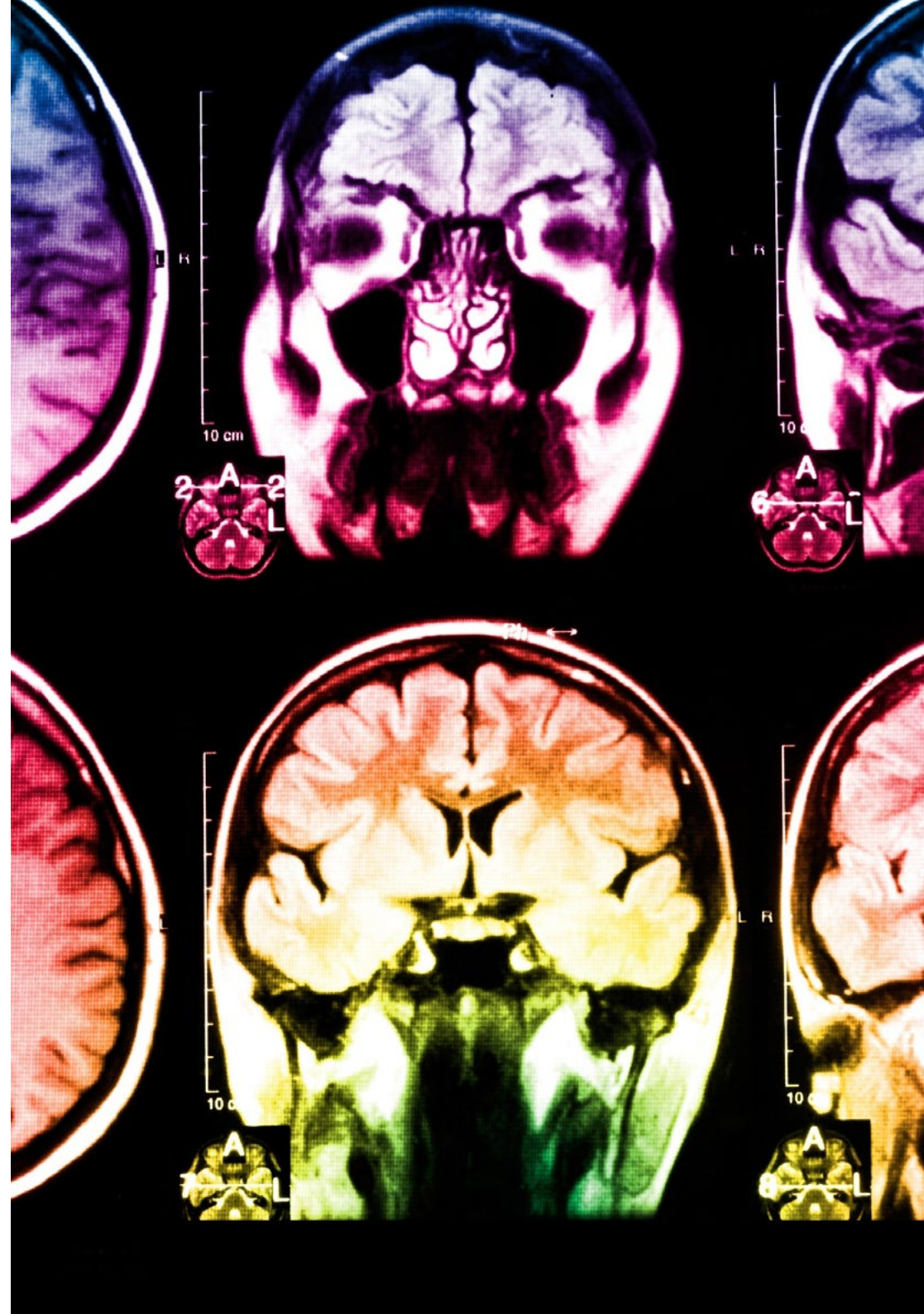
تقع في الطليعة التربوية العالمية، تمكنت طريقة إعادة التعلم من تحسين مستويات الرضا العالمية للمهنيين الذين أنهوا دراستهم، فيما يتعلق بمؤشرات الجودة لأفضل جامعة عبر الإنترنت في اللغة الإسبانية الناطقة (جامعة كولومبيا).

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.

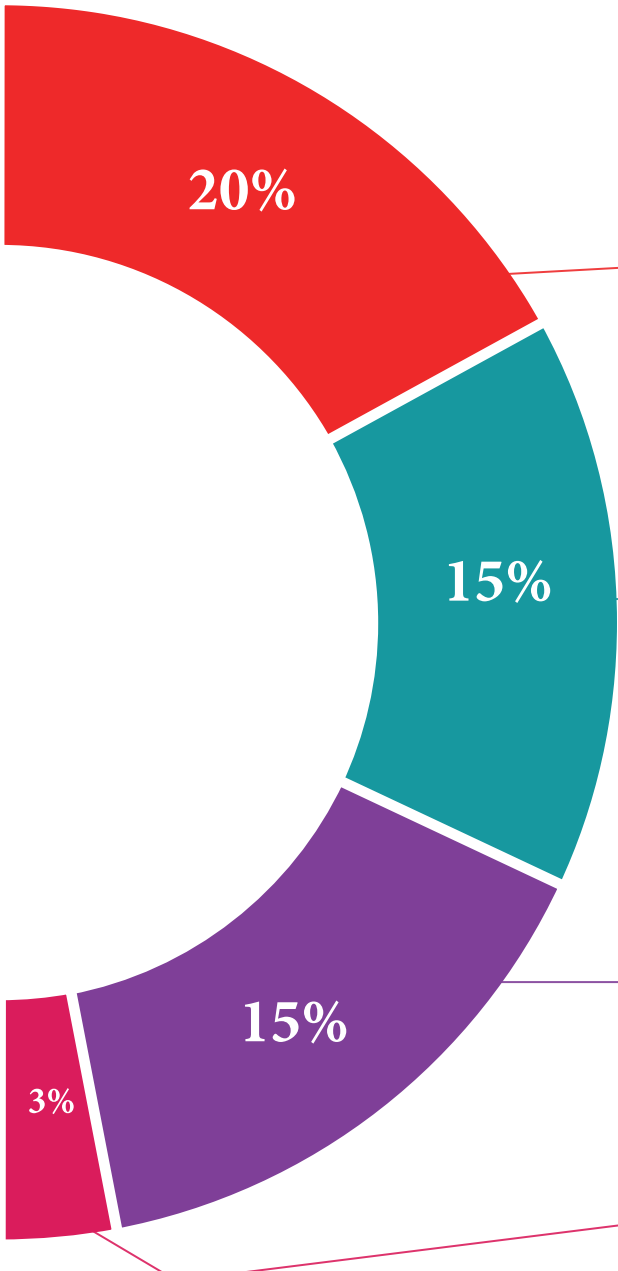
ستسمح لك إعادة التعلم بالتعلم بجهد أقل وأداء أكبر، والمشاركة بشكل أكبر في تدريبك، وتنمية الروح النقدية، والدفاع عن الحجج والآراء المتناقضة: معادلة مباشرة للنجاح.

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 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 الحضري 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.



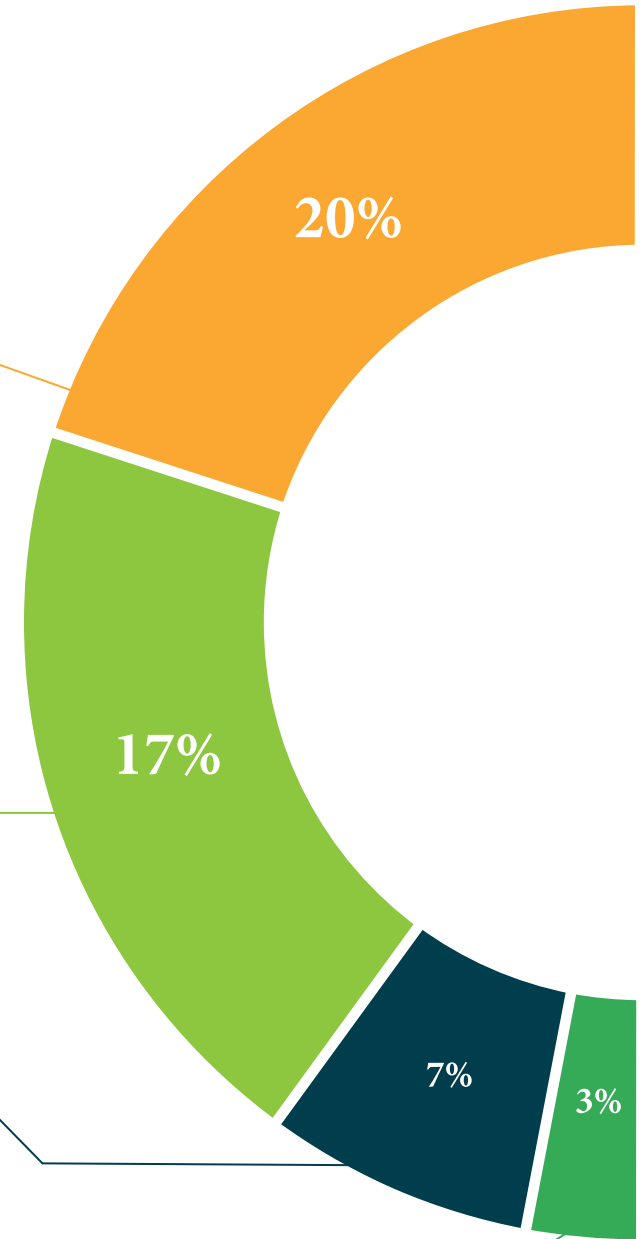
فصول الماجستير

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

تضمن درجة الماجستير الخاص في الإدارة المتكاملة لشركات الأغذية، بالإضافة إلى التدريب الأكثر صرامة وحدائق، الحصول على درجة الماجستير الخاص الصادرة عن TECH الجامعة التكنولوجية.



اجتاز هذا البرنامج بنجاح وأحصل على شهادتك الجامعية دون الحاجة إلى
السفر أو القيام بأية إجراءات مرهقة "



المؤهل الصادر عن TECH الجامعة التكنولوجية سوف يشير إلى التقدير الذي تم الحصول عليه في درجة الماجستير الخاص، وسوف يفي بالمتطلبات التي عادة ما تُطلب من قبل مكاتب التوظيف ومسابقات التعيين ولجان التقييم الوظيفي المهني.

المؤهل: ماجستير خاص في الإدارة المتكاملة لشركات الأغذية

عدد الساعات الدراسية المعتمدة: 1.500 ساعة.

تحتوي درجة الماجستير الخاص في الإدارة المتكاملة لشركات الأغذية على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالا وحدائثا في السوق.

بعد اجتياز الطالب للتقييمات، سوف يتلقى عن طريق البريد العادي* مع إيصال استلام مؤهل درجة الماجستير الخاص الصادر عن TECH الجامعة التكنولوجية.

ماجستير خاص في الإدارة المتكاملة لشركات الأغذية

التوزيع العام للخطة الدراسية		التوزيع العام للخطة الدراسية	
الدرجة	الفترة	نوع المادة	عدد الساعات
1*	الرياضيات	إجباري (OB)	1.500
2*	إحصائيات	إختياري (OP)	0
3*	الغذاء والتكنولوجيا والتغذية	(PR) لممارسات الخارجية	0
4*	الاقتصاد والأعمال الغذائية	مشروع تخرج الماجستير	الإجمالي 1.500
5*	الغذاء والصحة العامة		
6*	الصناعة الغذائية		
7*	التغذية وسلامة الغذاء		
8*	إدارة وجودة الغذاء		
9*	تقييم سلامة الغذاء		
10*	إجباري		
11*	التسويق وسلوك المستهلك		
12*	إجباري		

tech الجامعة التكنولوجية

يح هذا
الدبلوم

المواطن/المواطنة مع وثيقة تحقيق شخصية رقم

لاجتيازها/لاجتيازها بنجاح والحصول على برنامج

ماجستير خاص

في

الإدارة المتكاملة لشركات الأغذية

وهي شهادة خاصة من هذه الجامعة موافقة لـ 1.500 ساعة، مع تاريخ بدء يوم/شهر/ سنة وتاريخ انتهاء يوم/شهر/سنة

تيك مؤسسة خاصة للتعليم العالي معتمدة من وزارة التعليم العام منذ 28 يونيو 2018

في تاريخ 17 يونيو 2020

Tere Guevara Navarro
أ. د. / د. Tere Guevara Navarro
رئيس الجامعة

TECH AFWOR235_techmate.com/certificates
كود الترميز الخاص بجامعة

tech الجامعة التكنولوجية

Tere Guevara Navarro
أ. د. / د. Tere Guevara Navarro
رئيس الجامعة

المستقبل

الصحة

الثقة

الأشخاص

التعليم

المعلومات

الأوصياء الأكاديميون

الضمان

الاعتماد الأكاديمي

التدريس

المؤسسات

المجتمع

التقنية

الالتزام

التعلم

الجامعة
التكنولوجية
tech

الرعاية

الحاضر

الجودة

الابتكار

ماجستير خاص

الإدارة المتكاملة لشركات الأغذية

« طريقة التدريس: أونلاين

« مدة الدراسة: 12 شهر

« المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التكنولوجية

« عدد الساعات المخصصة للدراسة: 16 ساعات أسبوعيًا

« مواعيد الدراسة: وفقًا لوتيرك الخاصة

« الامتحانات: أونلاين

المعرفة

التدريب الافتراضي

المؤسسات

الفصول الافتراضية

اللغات

ماجستير خاص

الإدارة المتكاملة لشركات الأغذية