

# تدريب عملي السلامة الغذائية البيطرية

tech





tech

تدريب عملي  
السلامة الغذائية البيطرية

# الفهرس

01

المقدمة

صفحة 4

02

لماذا تدرس برنامج التدريب العملي هذا؟

صفحة 6

03

الأهداف

صفحة 8

04

المخطط التدريسي

صفحة 10

05

أين يمكنني القيام بهذا التدريب العملي؟

صفحة 12

06

الشروط العامة

صفحة 16

07

المؤهل العلمي

صفحة 18

# المقدمة

في مجتمع استهلاكي معولم حيث تنتقل الأغذية ذات الأصل الحيواني آلاف الكيلومترات من نقطة الإنتاج إلى الاستهلاك النهائي، فإن إمكانية التتبع والشفافية أمر بالغ الأهمية. بفضل هذه الإجراءات، يمكن تحديد أي مشكلة أو نوع من التلوث والتعامل معه بسرعة. ومن هذا المنطلق، يزداد الطلب على المهنيين البيطريين المتخصصين في صناعة الأغذية من قبل الشركات في هذا القطاع. لهذا السبب، تطلق جامعة TECH هذا البرنامج العملي بالكامل، حيث سيتعرف الطلاب على أحدث الاتجاهات لضمان جودة وسلامة المشتقات الغذائية والوقاية من الأمراض الحيوانية والأمثال للوائح الصارمة. كل هذا عن طريق إقامة مكثفة في الموقع لمدة 3 أسابيع.

يتوسع إنتاج وتوزيع الأغذية ذات الأصل الحيواني على مستوى العالم. وهذا ما يجعل سلامة



سوف تتقن أحدث التطورات في صناعة الأغذية لحماية الصحة العامة والحفاظ على الثقة في سلسلة التوريد العالمية“

الأغذية البيطرية ركيزة أساسية في الحفاظ على الصحة العامة وسلامة صناعة الأغذية. وفي هذا الصدد، أدى التعقيد المتزايد لسلسلة التوريد والعولمة إلى تكثيف المخاطر المرتبطة بتلوث الأغذية وتفشي الأمراض. وبالتالي، فإن الحاجة إلى مهنيين مدربين تدريباً عالياً ومحدثين هي استجابة عاجلة لهذه التحديات. من خلال تدخل هؤلاء المهنيين، يمكن الحد من المخاطر التي لا حصر لها والتي تؤثر على جودة حياة الملايين من الأشخاص، وتساهم معاً في تعزيز سمعة هذه الصناعة.

وفي هذا السياق، تم تصميم هذا التدريب العملي لسلامة الأغذية البيطرية في جامعة TECH بدقة لمعالجة التحديات الأكثر إلحاحاً في هذا القطاع. خلال البرنامج، سيكتسب الخريجون كفاءات مرموقة في ممارسات النظافة الصحية، وتحديد المخاطر وإدارتها، وتنفيذ أنظمة مراقبة الجودة في إنتاج الأغذية ذات الأصل الحيواني.

سيشارك المتدربون على مدار 3 أسابيع مكثفة، مع عبء عمل مدته 120 ساعة، في برنامج ديناميكي يتراوح بين تفتيش المرافق ومراقبة اتجاهات النظافة وتطبيق بروتوكولات إدارة الأزمات. سيمكنهم هذا الانغماس من تحسين مهاراتهم في تحديد نقاط المراقبة الحرجة وتحليل الاتجاهات الوبائية وتنفيذ التدابير التصحيحية.

وخلال هذه الفترة، سيتم دعم الأطباء البيطريين خلال هذه الفترة من قبل مدرس مساعد. لن يقتصر دور هذا الخبير على توجيه عملية التعلم فحسب، بل سيضمن أيضاً استيفاء جميع متطلبات التدريب. إن دورهم حاسم في ضمان اكتساب المهنيين للمهارات اللازمة التي يمكنهم تطبيقها في مواقف الحياة الواقعية، وبالتالي المساهمة في تعزيز الأمن الغذائي على مستوى العالم.



استمتع بإقامة مكثفة لمدة 3 أسابيع في مركز مرموق وتحديث أحدث الإجراءات السريرية لتنمو مهنيًا



# لماذا تدرس برنامج التدريب العملي هذا؟

## 1. التحديث من خلال أحدث التقنيات المتاحة

شهد مجال سلامة الأغذية البيطرية تطوراً مستمراً في مجال سلامة الأغذية البيطرية، حيث تم دمج التطورات مثل أنظمة المراقبة المتطورة، والطرق المحسنة للكشف عن الملوثات واستخدام التقنيات المبتكرة في تتبع المنتجات الغذائية. ويهدف عمر المحترفين في هذه التطورات، تقدم TECH التدريب العملي المصمم لتوسيع نطاق مهاراتهم وتعزيز تطورهم المهني.

## 2. التعمق في أحدث المستجدات من خلال خبرة أفضل المتخصصين

يمثل الفريق المتميز من المحترفين الذين سيوجهون المشاركين خلال البرنامج العملي ضماناً قوية للتميز وفرصة لا مثيل لها لتحديث الذات. سيتمكن المشاركون، مع مدرس معيّن خصيصاً، من مراقبة المواقف الواقعية والمشاركة فيها في بيئة رائدة في هذا المجال، مما يمكنهم من دمج الأساليب والإجراءات الأكثر فعالية في مجال سلامة الأغذية البيطرية في ممارساتهم اليومية.

## 3. الدخول في بيئات مهنية من الدرجة الأولى

تقوم جامعة TECH باختيار دقيق لمراكز التدريب العملي، مما يضمن حصول المهني على بيئة سريرية مرموقة في مجال سلامة الأغذية البيطرية. ويتيح ذلك الفرصة لتجربة الروتين اليومي لبيئة عمل متطلبة وصارمة، مع تطبيق أحدث الأبحاث والأساسيات العلمية في منهجية العمل.

في مجال سلامة الأغذية البيطرية، من الضروري تزويد المهنيين بالمعرفة السليمة المدعومة بأحدث الأدلة العلمية. ومن أجل تحقيق هذه الفرضية، لا يكفي تقديم محتوى نظري أو تجريبي. ولهذا السبب، طورت جامعة TECH أسلوباً تعليمياً ثورياً حيث سيحظى الخريج بتجربة حصرية ومكثفة وجهاً لوجه. على مدار 3 أسابيع مكثفة، سيتم دمج المحترف في فريق متعدد التخصصات حيث سيطبقون أحدث البروتوكولات والتقنيات في هذا المجال. تجربة أكاديمية ستعزز خبرتك العملية بطريقة شاملة ومتكاملة.



استمتع بفرصة إحاطة نفسك بأفضل المتخصصين وتحسين ممارستك للرعاية الصحية في بيئة طبية متطورة بفضل هذا التدريب العملي الذي تضعه TECH تحت تصرفك"

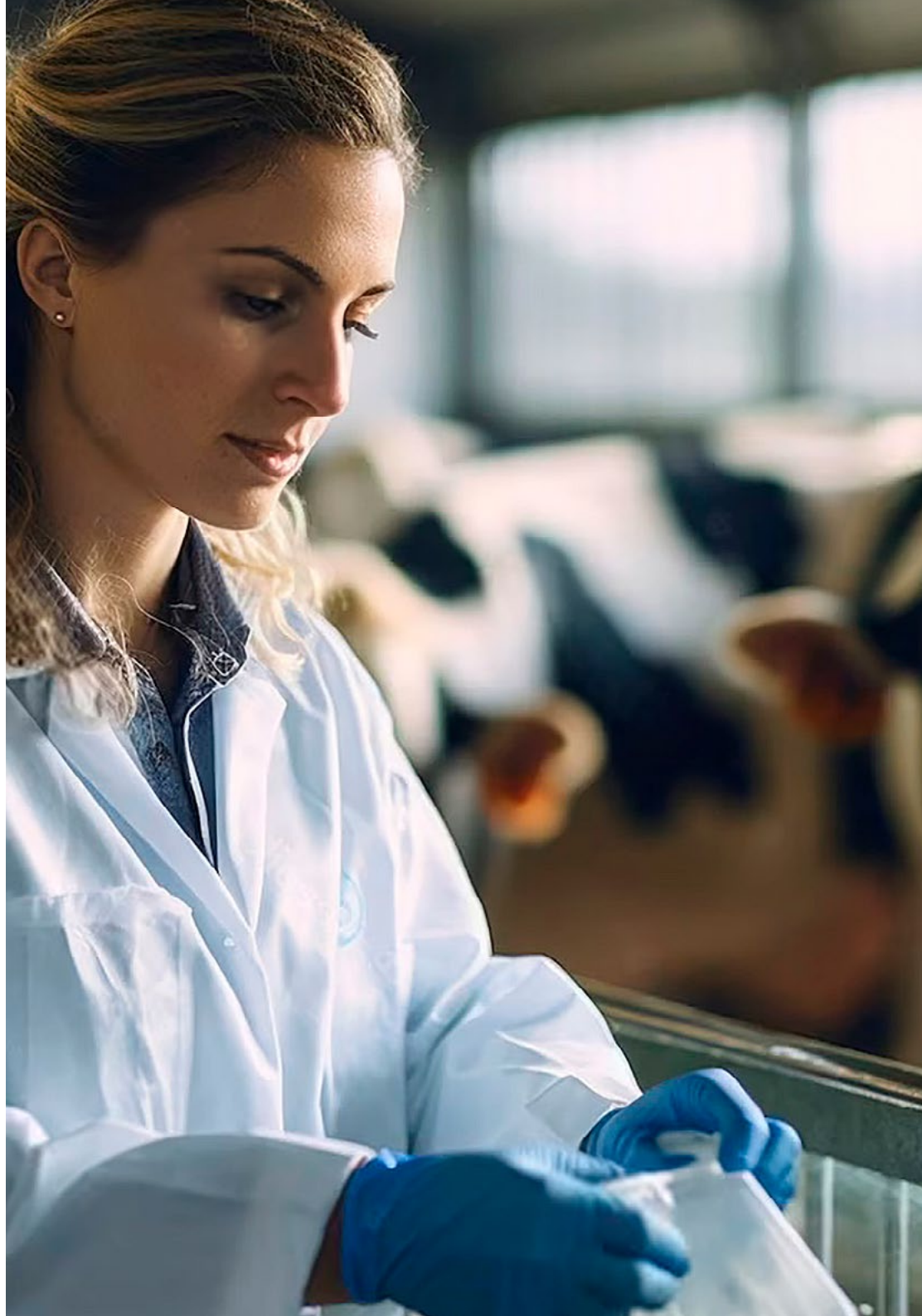
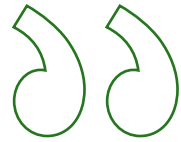
#### 4. وضع كل ما تم اكتسابه في الممارسة اليومية منذ اللحظة الاولى

وغالبًا ما تقدم البيئة الأكاديمية برامج تعليمية لا تلبى المتطلبات اليومية للمهنيين بشكل كامل، مما يتطلب أعباءً تعليمية مكثفة. لهذا السبب، يقدم برنامج TECH نموذجًا تعليميًا مبتكرًا وعمليًا بالكامل، مما يسهل اكتساب المهارات في أحدث الإجراءات في مجال سلامة الأغذية البيطرية في أكثر من 3 أسابيع فقط. في مجال سلامة الأغذية البيطرية في أكثر قليلاً من 3 أسابيع من التدريب وجهًا لوجه.

#### 5. توسيع حدود المعرفة

تقدم جامعة TECH الفرصة لتنفيذ هذا التدريب العملي ليس فقط في المراكز الرائدة في مختلف أنحاء العالم. وبهذه الطريقة، يمكن لأخصائيي سلامة الأغذية البيطرية توسيع حدوده وتحديث معرفته مع أفضل الخبراء الذين يعملون في منشآت رائدة في قارات مختلفة. فرصة حصرية لا تقدمها سوى جامعة TECH، أكبر جامعة رقمية في العالم لإثراء التدريب في هذا المجال الهام.

ستحصل على تدريب متكامل في المركز  
الذي تختاره بنفسك“





# 03

## الأهداف

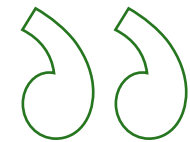
والغرض من هذا البرنامج هو تزويد خريجيه بأكثر الكفاءات شمولاً في التعامل مع الإجراءات المتقدمة لتتبع الأغذية بطريقة عملية بارزة. ولتحقيق هذه الغاية، يتم دعم المسار الأكاديمي من قبل خبراء معترف بهم ويضمن بيئة تتميز بجودتها العلمية.

### الأهداف العامة



- تطوير ممارسات النظافة الصحية الجيدة وإمكانية التتبع في إنتاج المواد الخام
- تقييم عمليات صناعة الأغذية لتحديد تلك العناصر التي لا تفي بالمتطلبات المحددة لضمان سلامة الغذاء وصحة المستهلك
- تحديد المتطلبات التي يجب أن تفي بها مختبرات تحليل الأغذية (معياري ISO IEC 17025، المطبق على اعتماد وشهادة أنظمة الجودة في المختبرات)
- إنشاء نقاط التحكم الحرجة

اغتنم الفرصة واتخذ الخطوة لتحديث نفسك بأحدث  
الاتجاهات في مجال سلامة الأغذية البيطرية"







## الأهداف المحددة

- ♦ دمج برامج المتطلبات المسبقة والمخططات الإدارية لضمان سلامة الأغذية
- ♦ تطبيق عمليات التدقيق الداخلي أو المطالبات أو الحوادث الداخلية كأدوات للتحقق من عمليات الرقابة
- ♦ تصميم بروتوكولات البحث والتطوير لإدماج المكونات الوظيفية في الغذاء الأساسي، مع مراعاة خصائصها الفنية والوظيفية، فضلاً عن العملية التكنولوجية التي ينطوي عليها تحضيرها
- ♦ التنفيذ منهجيات البحث والتطوير لتقييم الوظائف والتوافر البيولوجي وإمكانية الوصول البيولوجي للأطعمة والمكونات الجديدة
- ♦ جمع مصادر التمويل لأنشطة البحث + التطوير + الابتكار في تطوير منتجات غذائية جديدة تجعل من الممكن مواجهة استراتيجيات الابتكار المختلفة في صناعة الأغذية
- ♦ تمييز أشكال الوصول إلى مصادر المعلومات العامة والخاصة في المجال العلمي والتقني والاقتصادي والقانوني لتخطيط مشروع البحث + التطوير + الابتكار

- ♦ تمييز أنواع المحاصيل النباتية والأنظمة المعمول بها في كل منها
- ♦ التمييز بين آليات المراجعة الداخلية وآليات الاعتماد للإنتاج الأولي
- ♦ تحليل الأطعمة ذات الجودة المتميزة ونظام إصدار الشهادات لهذه المنتجات
- ♦ اقتراح عملية تحديد وضمان سلامة المواد الخام والأغذية المصنعة وصلاحية المياه في الحصول على منتجات آمنة لتغذية الإنسان والحيوان
- ♦ تحديد المنهجية الأنسب التي تسمح بتقييم جودة الغذاء: تحليل النزاهة وتوصيفها، وحتى الكشف عن الملوثات الغذائية الحيوية أو اللاأحيائية، والتي قد تشكل خطراً على صحة المستهلكين
- ♦ تحديد واكتشاف الأدوات الرئيسية لتحديد الدفعات
- ♦ وضع إجراءات لتحديد مكان المنتجات وتثبيتها وسحبها في حالة وقوع حوادث
- ♦ تحديد مسؤولية الجهات الفاعلة في سلسلة الإمداد الغذائي
- ♦ تصنيف أنواع المسؤولية والجرائم في مجال سلامة الغذاء
- ♦ تحديد المخاطر الرئيسية المرتبطة بالغذاء حسب طبيعته الفيزيائية أو الكيميائية أو البيولوجية، وما هي بعض الطرق المستخدمة للسيطرة عليه
- ♦ تطبيق هذه المبادئ لإعداد خطة إدارة سلامة الأغذية
- ♦ تحديد طرق تقييم كفاءة النقطة الحرجة وخطة إدارة السلامة
- ♦ تحديد الأنواع المختلفة من الممارسات الجيدة (GxP) المطلوبة في نظام إدارة سلامة الأغذية وشهاداتها
- ♦ تحديد البدائل لتنفيذ برامج المتطلبات المسبقة (PPR) وخطط تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة ومراقبة برامج التشغيل الموحدة
- ♦ تطوير آليات لرقمنة إدارة التدقيق الداخلي وتسجيل الإجراءات التصحيحية ومراقبة برامج التحسين المستمر



تعلم من كبار المتخصصين، أحدث التطورات  
في الإجراءات في مجال سلامة الأغذية البيطرية"

# المخطط التدريسي

يتميز هذا التدريب العملي لجامعة TECH بالإقامة وجهاً لوجه في مركز مرموق.. وهكذا، على مدار 3 أسابيع، على مدار 8 ساعات يوميًا من الاثنين إلى الجمعة، سيتمكن الخريجون من اكتساب خبرة ومعرفة مباشرة ومباشرة في التعامل مع مشاكل حقيقية. ويرجع ذلك إلى أن المراكز التي تم اختيارها لهذا المسار الأكاديمي ستكون مجهزة بالموارد الأكثر ابتكارًا وستضمن رعاية الحيوانات، بدءًا من التربية وحتى الذبح.

في هذا المقترح التدريبي، الذي يتسم بطبيعة عملية تمامًا، تهدف الأنشطة إلى تطوير وإتقان الكفاءات اللازمة لتوفير تحليل الأغذية ذات الأصل الحيواني في مجال يتطلب مستوى عالي من التأهيل، وهي موجهة نحو تدريب محدد لممارسة النشاط، في قطاع حيوي لتعزيز سلامة الأغذية على المستوى العالمي.

يتيح هذا البرنامج الفرصة للمهنيين لتطوير مهاراتهم من خلال العمل في قطاع متغير باستمرار يتطلب مستوى عالي من التخصص ومراقبة جميع العمليات. بالإضافة إلى ذلك، يسمح التطبيق العملي للمعرفة بإتقان بروتوكولات سلامة الأغذية من خلال نقل مهارات الطالب تحت إشراف مدرس مساعد متميز.

سيتم التدريس العملي بمشاركة نشطة من الطالب الذي يؤدي أنشطة وإجراءات كل مجال من مجالات الاختصاص (اكتساب المعرفة واكتساب المهارات)، بمرافقة وتوجيه المعلمين وغيرهم من شركاء التدريب الذين ييسرون العمل الجماعي والتكامل متعدد التخصصات ككفاءات شاملة للممارسة البيطرية (تعلم أن تكون وتتواصل).

وستشكل الإجراءات المبنية أدناه الأساس للجزء العملي من التدريب، وسيخضع تنفيذه لتوافر المركز وعبء عمله، وتمثل الأنشطة المقترحة فيما يلي:



درّب نفسك في مؤسسة يمكنها أن تقدم لك كل هذه الإمكانيات، من خلال برنامج أكاديمي مبتكر وفريق بشري قادر على تطويرك إلى الحد الأقصى"

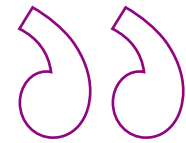
نشاط عملي	الوحدة
تتبع سلسلة التوريد من المزرعة إلى الشوكة لتحديد نقاط التلوث أو المخاطر المحتملة	مراقبة سلسلة التوريد
إجراء عمليات تدقيق الموردين وتقييم إمكانية تتبع المنتجات	
إجراء مقابلات واستبيانات على طول سلسلة التوريد لتقييم المعرفة والامتثال لممارسات سلامة الأغذية	
التعاون في تنفيذ أنظمة تتبع أكثر تقدماً، مثل استخدام تقنيات التتبع ووضع العلامات	
تطبيق أنظمة المراقبة في الوقت الحقيقي لتتبع درجة الحرارة وظروف نقل المنتجات القابلة للتلف	
تقييم فعالية إجراءات استلام وتخزين المواد الخام في مرافق المعالجة	
التعاون في المراجعة والتحديث المستمر للأدلة والإجراءات المتعلقة BPM ونقاط المراقبة ونقاط المراقبة الحرجة وتحليل المخاطر	التدريب على ممارسات التصنيع الجيدة (BPM) ونظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة ونقاط المراقبة الحرجة
لمشاركة في الدورات التدريبية لفرق العمل حول أهمية ممارسات التصنيع الجيدة ونقاط المراقبة الحرجة ونقاط المراقبة الحرجة وتحليل المخاطر والتطبيق العملي لها	
تنفيذ ومراقبة برامج ممارسات التصنيع الجيدة	
تحديد نقاط التحكم الحرجة ووضع خطط تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP)	
تكييف برامج التدريب للتكيف مع التغييرات في اللوائح أو التقنيات الجديدة	
تنفيذ جلسات عملية حول تحديد وإدارة نقاط التحكم الحرجة في عمليات الإنتاج	
المشاركة في المشاريع البحثية المتعلقة بسلامة الأغذية البيطرية	البحث والتحليل
استخراج البيانات الوبائية والمساعدة في تحديد الاتجاهات والمخاطر الناشئة	
جمع البيانات الميدانية للتحقيقات الوبائية لحالات تفشي الأمراض المنقولة بالأغذية	
تحليل الاتجاهات طويلة الأجل في مجال الأمن الغذائي واقتراح تحسينات بناءً على النتائج	
البحث في استخدام التقنيات الجديدة، مثل أجهزة الاستشعار الذكية وسلسلة الكتل، لتحسين إمكانية التتبع والأمن في سلسلة التوريد	
دراسة فعالية استراتيجيات التواصل لتعزيز اعتماد ممارسات أكثر أماناً في إنتاج الأغذية ذات الأصل الحيواني	

نشاط عملي	الوحدة
إجراء عمليات التفتيش على المزارع والمسالخ ومصانع تجهيز الأغذية وغيرها من المنشآت المتعلقة بالإنتاج الحيواني	تفتيش المنشآت
تحديد المخاطر المحتملة على سلامة الأغذية في هذه المنشآت	
تقييم فعالية برامج التنظيف والتطهير في المرافق	
مراجعة الوثائق والسجلات المتعلقة بسلامة الأغذية، مثل سجلات درجات الحرارة وبروتوكولات إدارة النفايات	
إجراء عمليات تفتيش محددة لتقييم الامتثال لوائح رعاية الحيوان في منشآت الإنتاج	
تنفيذ الإجراءات التصحيحية بعد تحديد مجالات التحسين أثناء عمليات التفتيش	
مراقبة وتقييم ممارسات النظافة الصحية في مناولة الأغذية وتجهيزها وتخزينها	مراقبة ممارسات النظافة الصحية
تطوير بروتوكولات نظافة الأغذية وسلامتها	
إجراء عمليات تدقيق غير معلنة لتقييم الاتساق في تطبيق ممارسات النظافة الصحية	
تدريب الموظفين على النظافة الصحية الجيدة وممارسات التعامل مع الأغذية	
تنظيم جلسات عملية لتوضيح الاستخدام الصحيح لمعدات الحماية الشخصية وأدوات التنظيف	
تقييم فعالية برامج مكافحة الآفات واقتراح التحسينات	
تنفيذ تقنيات أخذ العينات للتحقق من جودة المنتجات الغذائية ذات الأصل الحيواني	مراقبة الجودة
إجراء الاختبارات المعملية لتقييم وجود مسببات الأمراض أو الملوثات	
تحديد مؤشرات الجودة في المنتجات الحيوانية، مثل اللون واللمس والرائحة	
تحليل التقارير المخبرية وتفسير نتائج الاختبارات الميكروبيولوجية والكيميائية	
إجراء اختبارات الذوق الحسي لتقييم الجودة الحسية للحوم ومنتجات الألبان	
تنفيذ برامج لإصدار شهادات الجودة، مثل ختم تسمية المنشأ	

# أين يمكنني القيام بهذا التدريب العملي؟

وانطلاقاً من التزامها بتوفير تعليم عالي الجودة في متناول الجميع، قررت TECH توسيع نطاق الفرص الأكاديمية من خلال تقديم هذا التدريب في مجموعة متنوعة من المراكز في جميع أنحاء البلاد. تتيح هذه الفرصة الفريدة من نوعها للمهنيين تحقيق المزيد من التقدم في حياتهم المهنية من خلال التعاون مع كبار المتخصصين في عدد من المراكز الرائدة في هذا القطاع.

احصل على تدريبك العملي في مركز بيطري  
مرموق و قم بتطبيق كل ما تم تعلمه على  
يد أفضل المهنيين في هذا القطاع"





يمكن للطلاب أن يقوم بهذا التدريب في المراكز التالية:



### البيطرية

#### Marcelle Natureza

المدينة: Lugo  
الدولة: إسبانيا

العنوان: Marcelle, 6, 27154  
San Martin de Guillar, Lugo

حديقة حيوان متخصصة في الحفاظ على البيئة ورعاية الحيوانات

التدريبات العملية ذات الصلة:  
-الرفق بالحيوان  
-إدارة الحياة البرية



# الشروط العامة

## تأمين المسؤوليات المدنية

يتمثل الشاغل الرئيسي لهذه المؤسسة في ضمان سلامة كل من المتدربين والوكلاء المتعاونين الآخرين الضروريين في عمليات التدريب العملي في الشركة. من بين التدابير المخصصة لتحقيق ذلك، الاستجابة لأي حادث قد يحدث أثناء عملية التدريب والتعلم بأكملها.

للقيام بذلك، يتعهد هذا الكيان التعليمي بالتعاقد على تأمين المسؤولية المدنية الذي يغطي أي احتمال قد ينشأ أثناء تنفيذ الإقامة في مركز التدريب.

ستحظى سياسة المسؤولية المدنية للمتدربين بتغطية واسعة وسيتم الاشتراك فيها قبل بدء فترة التدريب العملي. بهذه الطريقة، لن يضطر المهني إلى القلق في حالة الاضطرار إلى مواجهة موقف غير متوقع وسيتم تغطيته حتى نهاية البرنامج العملي في المركز.



## الشروط العامة للتدريب العملي

الشروط العامة لاتفاقية التدريب الداخلي للبرنامج ستكون على النحو التالي:

4. **المؤهل العلمي:** سيحصل الطالب الذي يجتاز التدريب العملي على مؤهل يثبت الإقامة في المركز المعني.
  5. **علاقة العمل والانتماء لمكان العمل:** لن يشكل التدريب العملي علاقة عمل من أي نوع.
  6. **الدراسات السابقة:** قد تطلب بعض المراكز شهادة الدراسات السابقة لإجراء التدريب العملي في هذه الحالات سيكون من الضروري تقديمها إلى قسم التدريب في TECH حتى يمكن تأكيد تعيين المركز المختار للطالب.
  7. **هذا البرنامج لا يشمل:** التدريب العملي أي عنصر غير مذكور في هذه الشروط. لذلك، لا يشمل ذلك الإقامة أو الانتقال إلى المدينة التي يتم فيها التدريب أو التأشيرات أو أي خدمة أخرى غير موصوفة.
- ومع ذلك، يجوز للطالب استشارة مرشده الأكاديمي في حالة وجود أي استفسار أو توصية بهذا الصدد. سيوفر له ذلك جميع المعلومات اللازمة لتسهيل الإجراءات.

1. **الإرشاد الأكاديمي:** أثناء التدريب العملي، سيتم تعيين مدرسين للطالب يرافقونه طوال العملية الدراسية، وذلك للرد على أي استفسارات وحل أي قضايا قد تظهر للطالب. من ناحية، سيكون هناك مدرس محترف ينتمي إلى مركز التدريب الذي يهدف إلى توجيه ودعم الطالب في جميع الأوقات. ومن ناحية أخرى، سيتم أيضًا تعيين مدرس أكاديمي تتمثل مهمته في التنسيق ومساعدة الطالب طوال العملية الدراسية وحل الشكوك وتسهيل كل ما قد يحتاج إليه. وبهذه الطريقة، سيرافق الطالب المدرس المحترف في جميع الأوقات وسيكون هو قادرًا على استشارة أي شكوك قد تظه، سواء ذات طبيعة عملية أو أكاديمية.
2. **مدة الدراسة:** سيستمر برنامج التدريب هذا لمدة ثلاثة أسابيع متواصلة من التدريب العملي، موزعة على دوام 8 ساعات وخمسة أيام في الأسبوع. ستكون أيام الحضور والجدول المواعيد ومسؤولية المركز، وإبلاغ المهني على النحو الواجب بشكل سابق للتدريب، في وقت مبكر بما فيه الكفاية ليخدم بذلك أغراض التنظيم للتدريب.
3. **عدم الحضور:** في حال عدم الحضور في يوم بدء التدريب العملي يفقد الطالب حقه في ذلك دون إمكانية الاسترداد أو تغيير المواعيد. إن التغيب لأكثر من يومين عن الممارسات دون سبب طبي/أو مبرر، يعني استغناؤه عن التدريب وبالتالي إنهاؤها تلقائيًا. يجب إبلاغ المرشد الأكاديمي على النحو الواجب وعلى وجه السرعة عن أي مشكلة تظهر أثناء فترة الإقامة.

# المؤهل العلمي

يحتوي التدريب العملي في السلامة الغذائية البيطرية على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالا وحدائثة على الساحة المهنية والأكاديمية.

بعد اجتياز الطالب للتقييمات، سوف يتلقى عن طريق البريد العادي\* مصحوب بعلم وصول مؤهل برنامج التدريب العملي ذا الصلة الصادر عن TECH الجامعة التكنولوجية.

إن المؤهل الصادر عن TECH سوف يشير إلى التقدير الذي تم الحصول عليه في الاختبار.

المؤهل العلمي: تدريب عملي في السلامة الغذائية البيطرية

مدة الدراسة: 3 أسابيع

الحضور: من الإثنين إلى الجمعة، نوبات عمل على مدار 8 ساعات متتالية





tech

تدريب عملي  
السلامة الغذائية البيطرية

# تدريب عملي السلامة الغذائية البيطرية



tech