

محاضرة جامعية

إدارة واعتماد السلامة في الصناعات الغذائية



الجامعة
التكنولوجية
tech

محاضرة جامعية

إدارة واعتماد السلامة في الصناعات الغذائية

- « طريقة التدريس: أونلاين
- « مدة الدراسة: 12 أسبوع
- « المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التكنولوجية
- « عدد الساعات المخصصة للدراسة: 16 ساعات أسبوعياً
- « مواعيد الدراسة: وفقاً لوتيرك الخاصة
- « الامتحانات: أونلاين

رابط الدخول إلى الموقع الإلكتروني: www.techitute.com/ae/veterinary-medicine/postgraduate-certificate/food-industry-safety-management-certification

الفهرس

01

المقدمة

صفحة 4

02

الأهداف

صفحة 8

03

هيئة تدريس الدورة التدريبية

صفحة 12

04

الهيكل والمحتوى

صفحة 18

05

المنهجية

صفحة 22

06

المؤهل العلمي

صفحة 30

01 المقدمة

تعد إدارة واعتماد السلامة في قطاع الأغذية أمرًا ضروريًا للتحكم في جودة المنتجات التي نستهلكها. لذلك من الضروري الحصول على تدريب متخصص في هذا المجال. يمكن للطالب الاستفادة من الفرصة واكتساب معرفة قوية في هذا المجال تسمح له بأن يصبح محترفًا ناجحًا.



هذا التدريب هو أفضل خيار يمكنك أن تجده للتخصص في سلامة الأغذية
البيطرية وتحديث معلوماتك"



هذا الدبلوم في إدارة واعتماد السلامة في الصناعات الغذائية يحتوي على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالا وحدائث في السوق. ومن أبرز الميزات في هذا البرنامج:

- ♦ تطوير حالات عملية مقدمة من قبل خبراء في سلامة الأغذية البيطرية
- ♦ 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
- ♦ احدث التطورات في إدارة واعتماد السلامة في الصناعات الغذائية
- ♦ التدريبات العملية حيث يتم إجراء عملية التقييم الذاتي لتحسين التعليم
- ♦ تركيزها الخاص على المنهجيات المبتكرة في إدارة واعتماد السلامة في الصناعات الغذائية
- ♦ الدروس النظرية ، أسئلة للخبراء ، منتديات مناقشة حول موضوعات مثيرة للجدل وأعمال التفكير الفردي
- ♦ توفر الوصول إلى المحتوى من أي جهاز ثابت أو محمول متصل إلى الإنترنت

يعد دبلوم إدارة واعتماد السلامة في الصناعات الغذائية من TECH الجامعة التكنولوجية الأكثر اكتمالاً من بين تلك المقدمة في الجامعات في هذا الوقت لأنه يهدف إلى الإدارة الشاملة لسلامة الأغذية ذات الأصل الحيواني.

يطور هذا الدبلوم أيضاً أهم المفاهيم المتعلقة بالخطر والمخاطر والسلامة المطبقة على صناعة الأغذية ، فضلاً عن الأساليب الأكثر استخداماً للسيطرة على المخاطر المذكورة ، بما في ذلك المواد المسببة للحساسية.

يتناول مبادئ إدارة ضمان السلامة في صناعة إنتاج الغذاء ، باستخدام خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة كنموذج ، ومتطلباتها ، ومراحل تنفيذها ، والتحقق من كفاءتها.

تم إنشاء البرنامج من نهج تقييم المخاطر وفقاً للاتجاهات الحالية في إدارة ضمان الجودة بشكل عام وإدارة ضمان السلامة بشكل خاص.

أيضاً تتم مراجعة المبادئ العامة لعملية إصدار الشهادات في سياق دولي ، وتغطي جوانب مثل إدارة الوثائق والسجلات الإلكترونية وعمليات التدقيق والمتطلبات الأخرى اللازمة للحصول على شهادة ناجحة.

نظراً للطبيعة الدولية لهذا الدبلوم ، فقد تم اختيار النماذج الأكثر استخداماً على مستوى العالم ، وفقاً للأهمية التي اكتسبتها هذه البرامج في التجارة العالمية. تتم مراجعة خلفية وهيكل ونطاق الإيزو 22000- ، لأنه جزء من نظام معترف به دولياً ويمكن تكييفه ليصبح نموذج FSSC-22000 الذي يعد جزءاً من نظام سلامة الأغذية العالمي (مبادرة سلامة الأغذية العالمية).

بالإضافة إلى ذلك ، تم تضمين دراسة شهادات الممارسات الجيدة (GMP أو التصنيع ، الإنتاج الأولي ، إلخ) ، لأنها جزء من نظام إدارة معتمد.

وبالمثل، يتم التفكير في حالة معيار إيزو 17025- ، نظراً لأن الاختبارات المعملية تشكل عنصراً أساسياً في اتخاذ القرار للتحكم في المخاطر وتقييم المخاطر ، بما في ذلك الإجراءات التصحيحية.

إنه مشروع تعليمي ملتزم بتدريب مهنيين ذوي جودة عالية. برنامج مصمم من قبل محترفين متخصصين في كل موضوع محدد يواجهون تحديات جديدة كل يوم.



لا تفوت الفرصة للقيام معنا بهذا الدبلوم في إدارة واعتماد السلامة في الصناعات الغذائية. إنها فرصة مثالية للتقدم في حياتك المهنية "

يحتوي هذا التدريب على أفضل المواد التعليمية ، والتي ستتيح لك دراسة سياقية تسهل التعلم.

ستسمح لك هذه الدروس عبر الإنترنت بنسبة 100% بدمج دراستك مع عملك المهني مع زيادة معرفتك في هذا المجال.

هذا الدبلوم هو أفضل استثمار يمكنك القيام به في اختيار برنامج التحديث لتطوير معرفتك في إدارة واعتماد السلامة في الصناعات الغذائية”

وهي تضم في هيئة التدريس متخصصين ينتمون إلى مجال السلامة الغذائية البيطرية، الذين يصبون في هذا التدريب خبرة عملهم، بالإضافة إلى متخصصين معترف بهم من جمعيات مرجعية وجامعات مرموقة.

محتوى الوسائط المتعددة خاصتها، الذي تم تطويره بأحدث التقنيات التعليمية ، سيسمح لمهني التجميل بالتعلم حسب السياق ، بما معناه ، بيئة محاكاة سيوفر تدريباً غامراً مبرمجاً للتدريب في مواقف حقيقية.

يركز تصميم هذا البرنامج على التعلم القائم على المشكلات ، والذي يجب على المتخصص من خلاله محاولة حل الحالات المختلفة للممارسة المهنية التي تُطرح. للقيام بذلك ، سيحصل المحترف على مساعدة من نظام فيديو تفاعلي مبتكر تم إنشاؤه بواسطة خبراء مشهورين في إدارة واعتماد السلامة في الصناعات الغذائية ولديهم خبرة كبيرة.



02 الأهداف

يهدف دبلوم إدارة واعتماد السلامة في الصناعات الغذائية إلى تسهيل الأداء المهني بأحدث التطورات وأكثرها ابتكارًا في هذا القطاع.





هذا هو أفضل خيار للتعرف على أحدث التطورات في مجال سلامة الأغذية البيطرية"



الأهداف العامة



- ♦ أساسيات أهم مفاهيم سلامة الغذاء
- ♦ تحديد مفهوم تقييم المخاطر والمخاطر
- ♦ تطبيق هذه المبادئ لإعداد خطة إدارة سلامة الأغذية
- ♦ حدد مبادئ خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
- ♦ تحديد مبادئ عملية الاعتماد
- ♦ تطوير مفهوم شهادة الممارسات الجيدة
- ♦ تحليل نماذج الشهادات الدولية الرئيسية لإدارة السلامة في صناعة الأغذية

هذا الدبلوم هو أفضل استثمار يمكنك القيام به في اختيار برنامج التحديث لتطوير معرفتك في إدارة واعتماد السلامة في الصناعات الغذائية”



الأهداف المحددة



- ♦ تحليل الأنواع الرئيسية للمخاطر المرتبطة بالغذاء
- ♦ تقييم وتطبيق مبدأ المخاطر وتحليل المخاطر في سلامة الأغذية
- ♦ تحديد المتطلبات والخطوات السابقة لتنفيذ خطة إدارة 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
- ♦ حدد طرق تقييم كفاءة النقطة الحرجة وخطة إدارة السلامة
- ♦ تحديد المتطلبات العامة للشهادة
- ♦ حدد الأنواع المختلفة من الممارسات الجيدة (GxP) المطلوبة في نظام إدارة سلامة الأغذية وشهاداتها
- ♦ تطوير هيكلية المواصفات العالمية إيزو و إيزو 17025
- ♦ تحديد خصائص وهيكل ونطاق أنظمة شهادات سلامة الأغذية العالمية الرئيسية



هيئة تدريس الدورة التدريبية

يتضمن البرنامج في هيئة التدريس خبراء مرجعيين في سلامة الأغذية البيطرية الذين يصبون في هذا التدريب تجربة عملهم. بالإضافة إلى ذلك ، يشارك خبراء مشهورون آخرون في تصميمه وإعداده ، واستكمال البرنامج بطريقة متعددة التخصصات.



سيساعدك فريقنا من المحترفين والخبراء في سلامة الأغذية على تحقيق النجاح
في مهنتك"



المدير الدولي المُستضاف



hn Donaghy، متخصص في سلامة الأغذية، وهو عالم ميكروبيولوجي رائد يتمتع بخبرة مهنية واسعة تزيد عن 20 عامًا. وقد قادته معرفته الشاملة بمسببات الأمراض المنقولة بالأغذية، وتقييم المخاطر والتشخيص الجزيئي إلى العمل في مؤسسات دولية رائدة مثل Nestlé ووزارة الخدمات العلمية في أيرلندا الشمالية التابعة لوزارة الزراعة في أيرلندا الشمالية.

ومن بين مهامه الرئيسية، كان مسؤولاً عن الجوانب التشغيلية المتعلقة بعلم الأحياء المجهرية لسلامة الأغذية، بما في ذلك تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة. كما قام بتطوير العديد من برامج المتطلبات المسبقة والموصفات البكتريولوجية لضمان بيئات صحية وآمنة لإنتاج الأغذية على النحو الأمثل.

وقد قاده التزامه القوي بتقديم خدمات عالمية المستوى إلى الجمع بين عمله الإداري والبحث العلمي. ومن هذا المنطلق، لديه إنتاج أكاديمي واسع النطاق يضم أكثر من 50 مقالاً شاملاً حول موضوعات مثل تأثير البيانات الضخمة على الإدارة الديناميكية لمخاطر سلامة الأغذية، والجوانب الميكروبيولوجية لمكونات الألبان، والكشف عن إنزيم استريز حمض الفيروليك بواسطة العصيات الرقيقة، واستخلاص البكتين من قشور الحمضيات بواسطة polygalaturonase المنتج في المصل أو إنتاج الإنزيمات المحللة للبروتين بواسطة *Lysobacter gummosus*.

وهو أيضاً متحدث منتظم في المؤتمرات والمنتديات العالمية، حيث يناقش منهجيات التحليل الجزيئي الأكثر ابتكاراً للكشف عن مسببات الأمراض وتقنيات تطبيق أنظمة التمييز في تصنيع المواد الغذائية. وبهذه الطريقة، يساعد المهنيين على البقاء في طليعة هذه المجالات مع دفع عجلة التقدم الكبير في فهم مراقبة الجودة. بالإضافة إلى ذلك، يرفع مشاريع البحث والتطوير الداخلية لتحسين السلامة الميكروبيولوجية للأغذية.

د. John, Donaghy

- ♦ رئيس Nestlé العالمية لسلامة الأغذية، لوزان، سويسرا
- ♦ رئيس مشروع في علم الأحياء المجهرية لسلامة الأغذية في معهد العلوم الزراعية والغذائية والبيولوجية، أيرلندا الشمالية
- ♦ مستشار علمي أول في الخدمات العلمية في وزارة الزراعة والخدمات العلمية، أيرلندا الشمالية
- ♦ استشاري في العديد من المبادرات الممولة من هيئة سلامة الأغذية التابعة للحكومة الأيرلندية والاتحاد الأوروبي
- ♦ دكتوراه في العلوم، الكيمياء الحيوية، جامعة Ulster
- ♦ عضو اللجنة الدولية للمواصفات الميكروبيولوجية للأغذية

بفضل TECH، يمكنك التعلم من أفضل
المحترفين في العالم"



هيكل إدارة الدورة التدريبية

د. Limón Garduza, Rocío Ivonn

- ♦ دكتوراه في الكيمياء الزراعية وعلم البرومات (جامعة مدريد المستقلة)
- ♦ ماجستير في التكنولوجيا الحيوية الغذائية (MBTA) (جامعة أوفييدو)
- ♦ مهندس أغذية ، بكالوريوس في علوم وتكنولوجيا الأغذية (CYTA)
- ♦ خبير إدارة جودة الغذاء ISO 22000
- ♦ مدرس متخصص في جودة الغذاء وسلامته ، مركز تدريب ميركامريد (CFM)



الأساتذة

السيدة / Andrés Castillo, Alcira Rosa

- ♦ باحثة. مشروع GenObIACM. مجموعة UCM
- ♦ معهد IRYCIS R&C للبحوث الصحية. U. البطانة و MCM
- ♦ منسق المفوضية الأوروبية مع الأدوية والأغذية
- ♦ مدير بيانات التجارب السريرية مع أدوية DM2
- ♦ بكالوريوس في التسويق. UADE
- ♦ شهادة الخبرة الجامعية في التغذية وعلم التغذية مع عوامل خطر الإصابة بـ DM y CV. الجامعة الوطنية للتعليم عن بعد
- ♦ دورة تتبع الغذاء. مؤسسة USAL



الهيكل والمحتوى

تم تصميم هيكل المحتويات من قبل أفضل المتخصصين في هذا القطاع ، مع خبرة واسعة ومكانة معترف بها في المهنة ، مدعومة بحجم الحالات التي تمت مراجعتها ودراستها وتشخيصها ، مع قيادة واسعة من التقنيات الجديدة المطبقة على السلامة الغذائية.



هذا الدبلوم في إدارة واعتماد السلامة في الصناعات الغذائية يحتوي على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالا وحدائثة في السوق"



وحدة 1. إدارة سلامة الغذاء

- 1.1 مبادئ وإدارة سلامة الغذاء
 - 1.1.1 مفهوم الخطر
 - 2.1.1 مفهوم المخاطرة
 - 3.1.1 تقييم المخاطر
 - 4.1.1 سلامة الأغذية وإدراجها على أساس تقييم المخاطر
- 2.1 الأخطار الفيزيائية
 - 1.2.1 المفاهيم والاعتبارات الخاصة بالمخاطر المادية في الغذاء
 - 2.2.1 طرق التحكم في المخاطر المادية
- 3.1 الأخطار الكيميائية
 - 1.3.1 المفاهيم والاعتبارات الخاصة بالمخاطر الكيميائية في الغذاء
 - 2.3.1 المخاطر الكيميائية الموجودة بشكل طبيعي في الغذاء
 - 3.3.1 المخاطر المصاحبة للمواد الكيميائية المضافة عمداً إلى الغذاء
 - 4.3.1 مخاطر كيميائية مضافة بالصدفة أو عن غير قصد
 - 5.3.1 طرق التحكم في المخاطر الكيميائية
 - 6.3.1 مسببات الحساسية الغذائية
 - 7.3.1 السيطرة على مسببات الحساسية في صناعة المواد الغذائية
- 4.1 المخاطر البيولوجية
 - 1.4.1 المفاهيم والاعتبارات الخاصة بالمخاطر البيولوجية في الغذاء
 - 2.4.1 المخاطر الميكروبية
 - 3.4.1 المخاطر البيولوجية غير الميكروبية
 - 4.4.1 طرق التحكم في المخاطر البيولوجية
- 5.1 برنامج ممارسات التصنيع الجيدة (BPM)
 - 1.5.1 ممارسات التصنيع الجيدة (GMP)
 - 2.5.1 سوابق ممارسات التصنيع الجيدة
 - 3.5.1 نطاق ممارسات التصنيع الجيدة
 - 4.5.1 ممارسات التصنيع الجيدة في نظام إدارة سلامة الغذاء
- 6.1 إجراءات التشغيل القياسية للتعقيم
 - 1.6.1 النظم الصحية في صناعة المواد الغذائية
 - 2.6.1 نطاق إجراءات التشغيل القياسية للتعقيم
 - 3.6.1 بنية إجراءات التشغيل القياسية للتعقيم
 - 4.6.1 إجراءات التشغيل القياسية للتعقيم في نظام إدارة سلامة الغذاء

- 7.1 خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
 - 1.7.1 تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP)
 - 2.7.1 سوابق تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
 - 3.7.1 متطلبات نظام المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
 - 4.7.1 الخطوات ال 5 الأولية لتنفيذ نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
- 8.1 الخطوات ال 7 لتنفيذ خطة المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
 - 1.8.1 تحليل المخاطر
 - 2.8.1 تحديد نقاط التحكم الحرجة
 - 3.8.1 إنشاء حدود حرجة
 - 4.8.1 وضع إجراءات المراقبة
 - 5.8.1 تنفيذ الإجراءات التصحيحية
 - 6.8.1 وضع إجراءات التحقق
 - 7.8.1 نظام السجلات والتوثيق
- 9.1 تقييم كفاءة نظام خطة المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
 - 1.9.1 تقييم كفاءة CCP
 - 2.9.1 التقييم العام لكفاءة خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
 - 3.9.1 استخدام وإدارة السجلات لتقييم كفاءة خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة.
- 10.1 متغيرات نظام خطة نقطة التحكم الحرجة والمخاطر (HACCP) على أساس أنظمة المخاطر
 - 1.10.1 VACCP أو خطة ضمان الضعف ونقاط التحكم الحرجة (نقاط التحكم الحرجة لتقييم الضعف)
 - 2.10.1 TACCP أو خطة ضمان الضعف ونقاط التحكم الحرجة (نقاط التحكم الحرجة لتقييم الضعف)
 - 3.10.1 HARPC أو تحليل المخاطر والضوابط الوقائية على أساس تحليل المخاطر (تحليل المخاطر والضوابط الوقائية القائمة على المخاطر)

وحدة 2. شهادات السلامة للصناعة الغذائية

- 1.2 مبادئ الشهادة
 - 1.1.2 مفهوم الشهادة
 - 2.1.2 جهات التصديق
 - 3.1.2 مخطط عام لعملية إصدار الشهادات
 - 4.1.2 إدارة برنامج الاعتماد وإعادة التأهيل
 - 5.1.2 نظام الإدارة قبل وبعد الشهادة
- 2.2 شهادات الممارسة الجيدة
 - 1.2.2 شهادة ممارسات التصنيع الجيدة (GMP)
 - 2.2.2 حالة شهادة ممارسات التصنيع الجيدة للمكملات الغذائية
 - 3.2.2 شهادة الممارسات الجيدة للإنتاج الأولي
 - 4.2.2 برامج الممارسات الجيدة الأخرى (GxP)

- 3.2. شهادة الأيزو 17025
- 1.3.2. المخطط المعياري ISO
- 2.3.2. نظرة عامة على نظام ISO 17025
- 3.3.2. شهادة ISO 17025
- 4.3.2. دور شهادة ISO 17025 في إدارة سلامة الغذاء
- 4.2. شهادة الأيزو 22000
- 1.4.2. خلفية
- 2.4.2. هيكل معيار إيزو 22000
- 3.4.2. نطاق شهادة الأيزو 22000
- 5.2. مبادرة نظام سلامة الغذاء العالمي وبرنامج Global GAP و برنامج لأسواق العالمية
- 1.5.2. نظام سلامة الغذاء العالمي (مبادرة نظام سلامة الغذاء العالمي)
- 2.5.2. هيكل برنامج Global GAP
- 3.5.2. نطاق شهادة Global GAP
- 4.5.2. هيكل برنامج الأسواق العالمية
- 5.5.2. نطاق شهادة برنامج الأسواق العالمية
- 6.5.2. علاقة GAP العالمية والأسواق العالمية بشهادات أخرى
- 6.2. شهادة SQF (جودة الغذاء الآمن)
- 1.6.2. هيكل برنامج جودة الغذاء الآمن
- 2.6.2. نطاق شهادة جودة الغذاء الآمن
- 3.6.2. علاقة شهادة جودة الغذاء الآمن مع شهادات أخرى
- 7.2. شهادة BRC (اتحاد التجزئة البريطاني)
- 1.7.2. هيكل برنامج اتحاد التجزئة البريطاني
- 2.7.2. نطاق شهادة اتحاد التجزئة البريطاني
- 3.7.2. علاقة شهادة اتحاد التجزئة البريطاني مع شهادات أخرى
- 8.2. شهادة IFS
- 1.8.2. هيكل برنامج IFS
- 2.8.2. نطاق شهادة IFS
- 3.8.2. علاقة IFS بشهادات أخرى
- 9.2. شهادة FSSC 22000 ()
- 1.9.2. سوابق برنامج نظام سلامة الأغذية 22000
- 2.9.2. هيكل برنامج شهادة نظام سلامة الأغذية 22000
- 3.9.2. نطاق شهادة شهادة نظام سلامة الأغذية 22000
- 10.2. برامج الدفاع الغذائي
- 1.10.2. مفهوم الدفاع الغذائي
- 2.10.2. نطاق برنامج الدفاع الغذائي
- 3.10.2. أدوات وبرامج لتنفيذ برنامج الدفاع الغذائي

سيسمح لك هذا التدريب بالتقدم في حياتك المهنية
بطريقة مريحة "



المنهجية

يقدم هذا البرنامج التدريبي طريقة مختلفة للتعلم. تم تطوير منهجيتنا من خلال وضع التعلم الدوري: إعادة التعلم. يُستخدم نظام التدريس هذا، على سبيل المثال، في أرقى كليات الطب في العالم، وقد تم اعتباره من أكثر الكليات فعالية من خلال المنشورات ذات الأهمية الكبيرة مثل مجلة نيو إنجلاند الطبية.

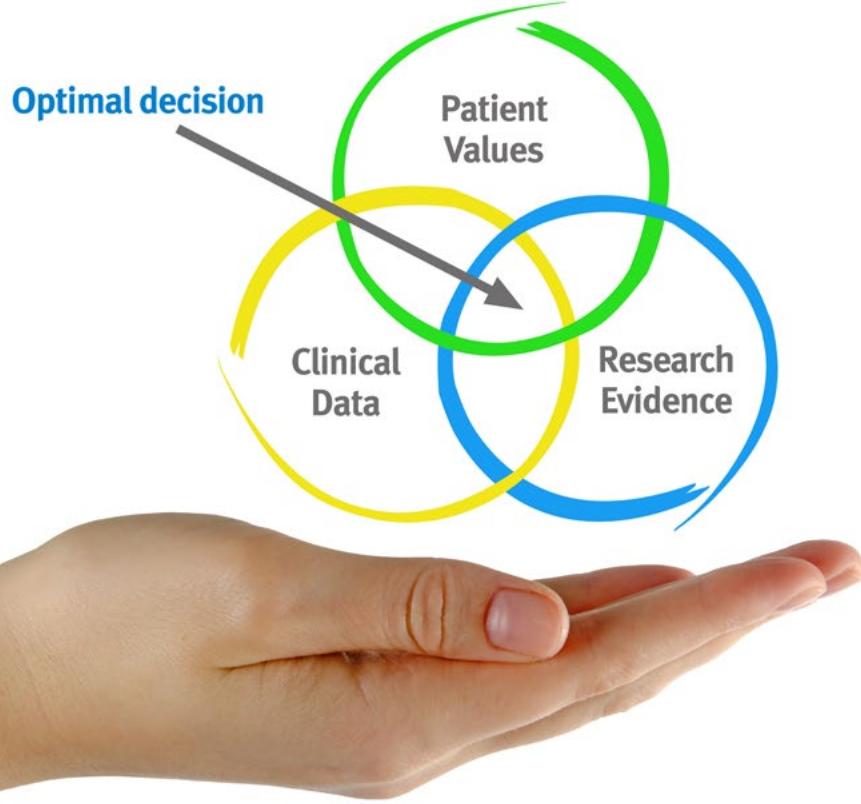


اكتشف منهجية إعادة التعلم، وهو نظام يتخلى عن التعلم الخطي التقليدي ليأخذك عبر أنظمة التدريس الدورية: طريقة تعلم أثبتت فعاليتها للغاية، لا سيما في الموضوعات التي تتطلب الحفظ"



في تيك نستخدم طريقة الحالة

في حالة معينة ، ما الذي يجب أن يفعله 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 مرور الوقت.



مع تيك يمكنك تجربة طريقة للتعليم 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 ندرته أو ندرته. من الضروري أن تستند الحالة إلى الحياة المهنية الحالية ، في محاولة لإعادة إنشاء عوامل التكيف الحقيقية في الممارسة البيطرية 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. الأطباء البيطريون الذين يتبعون هذه الطريقة لا يحققون فقط استيعاب المفاهيم ، بل يطورون أيضًا قدرتهم العقلية ، من خلال تمارين لتقييم المواقف الحقيقية وتطبيق المعرفة.

2. يتجسد التعلم بطريقة صلبة في القدرات العملية التي تتيح للطلاب اندماجًا أفضل في العالم الحقيقي.

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 للطبيب البيطري ، مما يترجم إلى اهتمام أكبر بالتعلم وزيادة الوقت المخصص للعمل في الدورة.

منهجية إعادة التعلم

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

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



سيتعلم الطبيب البيطري من خلال الحالات الحقيقية وحل المواقف المعقدة في بيئات التعلم المحاكاة. تم تطوير هذه التدريبات من أحدث البرامج التي تسهل التعلم الغامر.

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

مع هذه المنهجية ، تم تدريب أكثر من 65000 طبيب بيطري 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.

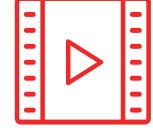
في برنامجنا ، التعلم ليس عملية خطية ، ولكنه يحدث في دوامة (تعلم ، وإلغاء التعلم ، والنسيان ، وإعادة التعلم). لذلك ، يتم دمج كل عنصر من هذه العناصر بشكل مركزي.

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 وملموًا 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 للطلاب.

تقنيات وإجراءات العلاج الطبيعي بالفيديو



تقرب تيك الطالب من التقنيات الأكثر ابتكارًا وأحدث التطورات التعليمية وإلى طليعة التقنيات وإجراءات العلاج الطبيعي / علم الحركة الحالية. كل هذا ، في أول شخص ، بأقصى درجات الصرامة ، موضحاً ومفصلاً للمساهمة في استيعاب الطالب وفهمه. وأفضل ما في الأمر هو أن تكون قادرًا على رؤيته عدة مرات كما تريد.

ملخصات تفاعلية



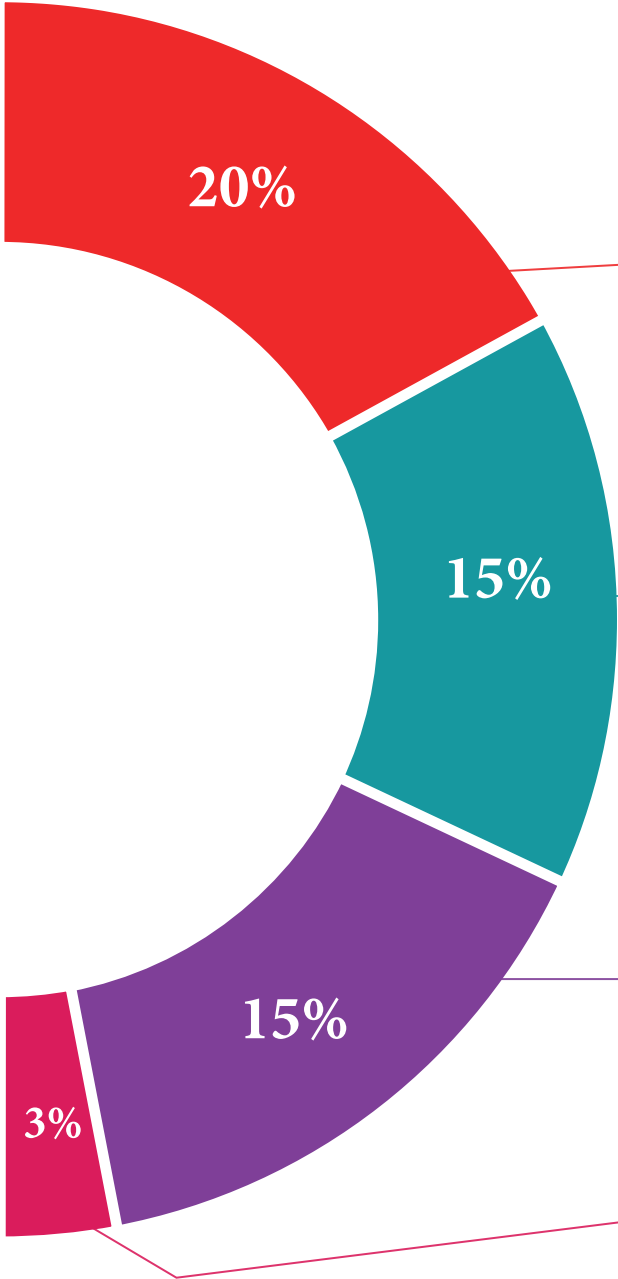
يقدم فريق تيك المحتوى بطريقة جذابة وديناميكية في أقراص المحتوى بطريقة جذابة وديناميكية في أقراص الوسائط المتعددة التي تشمل الصوت والفيديو والصور والرسوم البيانية والخرائط المفاهيمية من أجل تعزيز المعرفة.

تم منح هذا النظام التعليمي الحصري الخاص بتقديم محتوى الوسائط المتعددة من قبل شركة Microsoft كـ "حالة نجاح في أوروبا".

قراءات تكميلية



مقالات حديثة ووثائق وإرشادات دولية ، من بين أمور أخرى. في مكتبة تيك الافتراضية ، سيتمكن الطالب من الوصول إلى كل ما يحتاجه لإكمال تدريبه.





تحليل الحالات التي وضعها الخبراء واسترشدوا بها

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

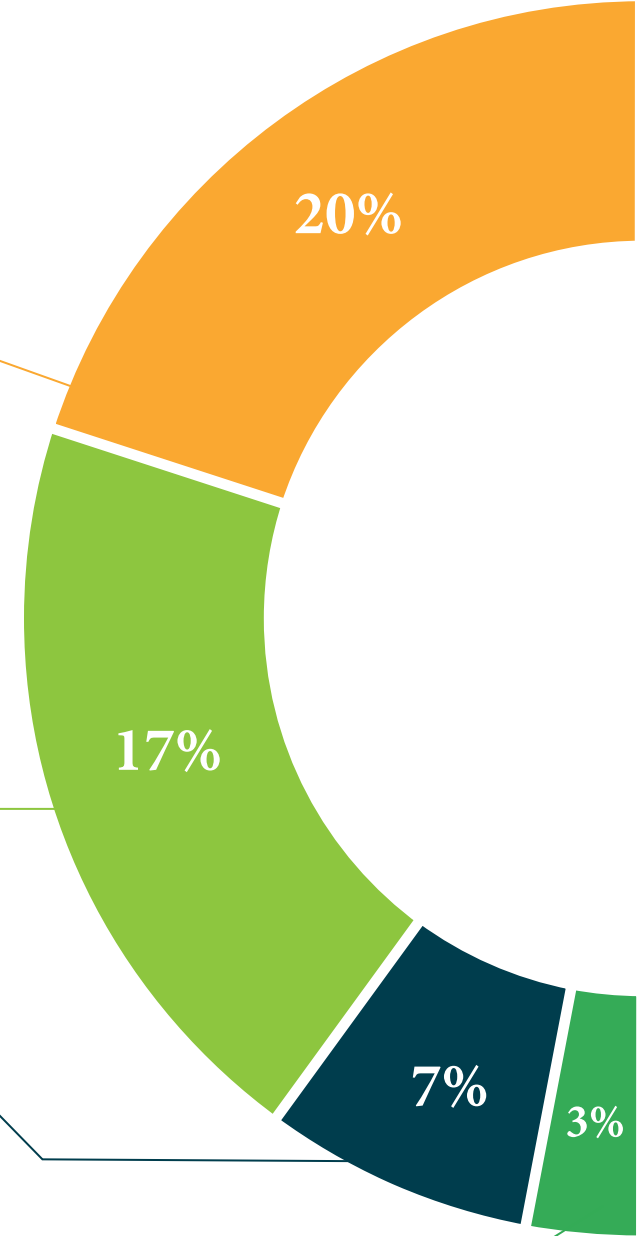
هناك أدلة علمية على فائدة ملاحظة طرف ثالث من الخبراء.

ما يسمى بالتعلم من خبير يقوي المعرفة والذاكرة ، ويولد الأمان في القرارات الصعبة في المستقبل.



أدلة العمل السريع

تقدم تيك المحتوى الأكثر صلة بالدورة التدريبية في شكل بطاقات أو أدلة إجراءات سريعة. طريقة تركيبية وعملية وفعالة لمساعدة الطالب على التقدم في تعلمهم.



المؤهل العلمي

من خلال تجربة تعليمية مختلفة ومحفزة ، ستتمكن من اكتساب المهارات اللازمة لاتخاذ خطوة كبيرة في تدريبك. فرصة للتقدم ، بدعم ومراقبة جامعة حديثة ومتخصصة ، سترتقي بك إلى مستوى مهني آخر.



ضمّن في تدريبك دبلوماً في إدارة واعتماد السلامة في الصناعات الغذائية: قيمة مضافة عالية الكفاءة لأي متخصص في هذا المجال ”



تحتوي درجة المحاضرة الجامعية في إدارة واعتماد السلامة في الصناعات الغذائية على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالا وحدائثه في السوق.

بعد اجتياز الطالب للتقييمات، سوف يتلقى عن طريق البريد العادي * مع إيصال استلام مؤهل درجة المحاضرة الجامعية الصادرة عن TECH الجامعة التكنولوجية.

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

المؤهل العلمي: محاضرة جامعية في إدارة واعتماد السلامة في الصناعات الغذائية

عدد الساعات الدراسية المعتمدة: 300 ساعة



الجامعة
التكنولوجية
tech

محاضرة جامعية

إدارة واعتماد السلامة في الصناعات الغذائية

- « طريقة التدريس: أونلاين
- « مدة الدراسة: 12 أسبوع
- « المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التكنولوجية
- « عدد الساعات المخصصة للدراسة: 16 ساعات أسبوعيًا
- « مواعيد الدراسة: وفقًا لوتيرتك الخاصة
- « الامتحانات: أونلاين

محاضرة جامعية

إدارة واعتماد السلامة في الصناعات الغذائية