

محاضرة جامعية
التتبع في الصناعات الغذائية



الجامعة
التكنولوجية
tech

محاضرة جامعية

التتبع 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.techtute.com/ae/veterinary-medicine/postgraduate-certificate/traceability-food-industries

الفهرس

01

المقدمة

صفحة 4

02

الأهداف

صفحة 8

03

هيئة تدريس الدورة التدريبية

صفحة 12

04

هيكل ومحتوى الدورة التدريبية

صفحة 16

05

المنهجية

صفحة 20

06

المؤهل العلمي

صفحة 28

01 المقدمة

تتجاوز أنظمة التتبع حدود الشركة نفسها، حيث يكون نقل البضائع ذا أهمية حيوية ، مع معرفة اللوائح التي تخص هذا القطاع ، وكذلك شروط النقل لكل نوع من المنتجات. سيوزد هذا البرنامج الطالب برؤية شاملة للسلسلة الغذائية بأكملها وبعض المهارات لتقديم المشورة للشركات المختلفة في هذا القطاع. اغتنم الفرصة واكتسب معرفة قوية في هذا المجال ستسمح لك بأن تصبح محترفًا ناجحًا.





هذا التدريب هو أفضل خيار يمكنك أن تجده للتخصص في التتبع في الصناعات الغذائية
وتحديث معلوماتك"



هذا الدبلوم في التتبع في الصناعات الغذائية يحتوي على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالاً وحداثاً 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
- ♦ آخر المستجدات حول التتبع في الصناعات الغذائية
- ♦ التدريبات العملية حيث يتم إجراء عملية التقييم الذاتي لتحسين التعليم
- ♦ تركيزها الخاص على المنهجيات المبتكرة في التتبع 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

الدبلوم في التتبع في الصناعات الغذائية من TECH الجامعة التكنولوجية هو الأكثر اكتمالاً بين تلك المقدمة في الجامعات في هذا الوقت لأنه يهدف إلى الإدارة المتكاملة لسلامة الأغذية، وفي هذه الحالة تركز على تتبع جميع عمليات الإنتاج في هذا النوع من الصناعات.

في هذا الدبلوم ، يتم تطوير المفاهيم ذات الصلة بسلامة الأغذية ، مع التركيز على إنتاج المواد الخام من أصل حيواني. تتم دراسة أختام الجودة المتميزة ، وكذلك عمليات التدقيق وإصدار الشهادات للصناعات الغذائية الزراعية.

بالإضافة إلى ذلك ، يتم إنشاء أنظمة التدقيق الداخلي وإصدار الشهادات للصناعات الغذائية الزراعية والمنظمات المشاركة في هذه العمليات ولوائحها ، وهي تحلل أختام الجودة المختلفة ومتطلبات الإنتاج التي يجب أن تليها هذه الأطعمة

يجب أن يؤخذ في الاعتبار أن الأزمات الغذائية التي حدثت في العقود الأخيرة على المستوى الأوروبي والعالمي الحاجة إلى أنظمة لتعريف وتحديد وسحب تلك المنتجات التي يمكن أن تشكل خطراً على سلامة الأغذية وخطراً على صحة السكان.

إن التزام جميع الشركات في قطاع الأغذية بوضع خطة لسلامة الأغذية يجعل من الضروري لأعضاء فريق إدارة الجودة معرفة كل مرحلة من مراحل نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة ، بما في ذلك إمكانية تتبع الدفعات.

لهذا السبب ، يقدم هذا الدبلوم للمهنيين أساساً متيناً ومهارات وقدرات تسمح لهم بتطوير وتنفيذ خطة تتبع في الصناعات الغذائية المختلفة في هذا القطاع.

مدرسو هذا الدبلوم هم أساتذة جامعيون ومهنيون من مختلف التخصصات في الإنتاج الأولي، استخدام تقنيات تحليلية لمراقبة الجودة، الوقاية من التلوث العرضي، المقصود والاحتياطي، المخططات التنظيمية لشهادة سلامة الأغذية (Food Safety/Food Integrity) وإمكانية التتبع (Food Defence / Food Authenticity).

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



انضم إلى فريق الطلاب لدينا وكن الأفضل في مهنتك لضمان سلامة الغذاء بدءاً من الإنتاج الأولي

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 تحديث لتطوير معرفتك بإمكانية التتبع 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 تدريبًا غامرًا مبرمجًا 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 ، المهني سوف يحصل على مساعدة من نظام فيديو تفاعلي جديد تم إنشاؤه بواسطة خبراء مشهورين في التتبع في الصناعات الغذائية، مع خبرة واسعة.



02 الأهداف

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



هذا هو أفضل خيار للتعرف على التطورات الرئيسية في التتبع في الصناعات
الغذائية”



الأهداف العامة



- ♦ تطوير أسس ممارسات النظافة الجيدة وإمكانية التتبع في إنتاج المواد الخام
- ♦ تحديد اللوائح المعمول بها فيما يتعلق بالإنتاج الحيواني الأساسي ، وكذلك التدقيق الداخلي وأنظمة إصدار الشهادات
- ♦ تحديد أهداف التنمية المستدامة
- ♦ تحليل الأساسيات والمتطلبات واللوائح والأدوات الرئيسية المستخدمة في تتبع النقاط المختلفة للسلسلة الغذائية
- ♦ تحليل النظام الذي يسمح بإقامة علاقة بين المنتج الغذائي وأصل مكوناته وعملية التصنيع والتوزيع
- ♦ تقييم عمليات صناعة الأغذية لتحديد تلك العناصر التي لا تفي بالمتطلبات المحددة لضمان سلامة الغذاء وصحة المستهلك
- ♦ تطوير القواعد التطبيقية للمراحل المختلفة لنظام التتبع في الشركات العاملة في قطاع الأغذية

مسار للتدريب والنمو المهني يقودك نحو قدرة تنافسية أكبر
في سوق العمل”



85



الأهداف المحددة



- ♦ إرساء المبادئ الأساسية لسلامة الغذاء
- ♦ تجميع قواعد البيانات المرجعية من حيث اللوائح المعمول بها بشأن سلامة الأغذية
- ♦ تطوير الجوانب ذات الصلة بإنتاج الغذاء من أصل حيواني ومشتقاته
- ♦ إرساء أسس الرفق بالحيوان من التربية إلى الذبح
- ♦ تحديد آليات التدقيق الداخلي وإصدار الشهادات للإنتاج الأولي
- ♦ تحليل الأطعمة ذات الجودة المتمايزة ونظام إصدار الشهادات لهذه المنتجات
- ♦ تقييم تأثير صناعة الأغذية الزراعية على البيئة
- ♦ دراسة مساهمة هذه الصناعة في تحقيق أهداف التنمية المستدامة
- ♦ تعريف الخلفية اللوجستية والتتبع
- ♦ فحص الأنواع المختلفة لإمكانية التتبع ونطاق التطبيق
- ♦ تحليل مبادئ ومتطلبات وتدابير التشريعات الغذائية في سياق التتبع
- ♦ تحديد نطاق تطبيق التتبع في طبيعته الإلزامية
- ♦ تحليل إمكانية التتبع وأنظمة تحديد الدُفعات
- ♦ تحديد وتعريف مسؤولية مختلف أعضاء السلسلة الغذائية من حيث
- ♦ وصف هيكل وتنفيذ خطة التتبع
- ♦ تحديد واكتشاف الأدوات الرئيسية لتحديد الدفعات
- ♦ وضع إجراءات لتحديد مكان المنتجات وتثبيتها وسحبها في حالة وقوع حوادث
- ♦ تحديد وتحليل وشرح العملية اللوجستية في كل نقطة من نقاط السلسلة الغذائية



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 متخصصون مشهورون آخرون في تصميمه وإعداده ، واستكمال البرنامج بطريقة متعددة التخصصات.



اجتمع المحترفون الرئيسيون في هذا المجال لمشاركة كل معارفهم معك حول التتبع في الصناعات
الغذائية "



المدير الدولي المُستضاف



John 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 والمواصفات البكتريولوجية لضمان بيئات صحية وآمنة لإنتاج الأغذية على النحو الأمثل.

وقد قادته 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 polygalacturonase المنتج في المصل أو إنتاج الإنزيمات المحللة للبروتين بواسطة *Lysobacter gummosus*.

وهو أيضًا متحدث منتظم في المؤتمرات والمنتديات العالمية، حيث يناقش منهجيات التحليل الجزيئي الأكثر ابتكارًا 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، يركز 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

بفضل TECH، يمكنك التعلم من أفضل
المحترفين في العالم"



د. Rocío Ivonne Garduza Limón

- ♦ 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)



هيئة التدريس

د. Colina Coca, Clara

- ♦ دكتوراه في التغذية وعلوم وتكنولوجيا الأغذية
- ♦ ماجستير في الجودة وسلامة الغذاء: سيسيما أبكك
- ♦ دراسات عليا في التغذية الرياضية
- ♦ أستاذ متعاون في UOC. منذ 2018

السيدة / Escandell Clapés, Erica

- ♦ بكالوريوس في علوم وتكنولوجيا الأغذية. (جامعة فيك)
- ♦ ماجستير في تطوير الغذاء والابتكار
- ♦ دبلوم في التغذية البشرية وعلم التغذية
- ♦ رئيس قسم الجودة وسلامة الأغذية في صناعة اللحوم مجموعة (SUBIRATS 2015 إلى الوقت الحاضر)

د. Moreno Fernández, Silvia

- ♦ دكتوراه في علوم الغذاء (جامعة مدريد المستقلة)
- ♦ شهادة في علم الأحياء من جامعة كومبلوتنسي مدريد. متخصص في تطوير أغذية جديدة ومعالجة المنتجات الثانوية للصناعات الغذائية
- ♦ باحثة ما بعد الدكتوراه. جامعة مدريد المستقلة. منذ 2019



هيكل ومحتوى الدورة التدريبية

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 التتبع في الصناعات الغذائية يحتوي على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالاً
وحدائثاً في السوق



وحدة 1. إمكانية تتبع المواد الخام والإمدادات.

- 1.1. المبادئ الأساسية لسلامة الغذاء
 - 1.1.1. الأهداف الرئيسية لسلامة الغذاء
 - 2.1.1. مفاهيم أساسية
 - 3.1.1. التتبع. المفهوم والتطبيق في صناعة المواد الغذائية
- 2.1. خطة النظافة العامة
 - 1.2.1. مفاهيم أساسية
 - 2.2.1. أنواع خطط النظافة العامة
 - 3.1. الإنتاج الأولي للغذاء من أصل حيواني
 - 1.3.1. الجوانب الأساسية ورعاية الحيوان
 - 2.3.1. تربية وتغذية
 - 3.3.1. نقل الحيوانات الحية
 - 4.3.1. ذبح بالحيوان
 - 4.1. الإنتاج الأولي للمشتقات الحيوانية. توزيع المواد الخام
 - 1.4.1. إنتاج الألبان
 - 2.4.1. إنتاج الدواجن
 - 3.4.1. توزيع المواد الأولية من أصل حيواني
 - 5.1. الإنتاج الأولي للأغذية النباتية
 - 1.5.1. الأساسيات
 - 2.5.1. أنواع محاصيل الخضار
 - 3.5.1. المنتجات الزراعية الأخرى
 - 6.1. الممارسات الجيدة في الإنتاج النباتي. استخدام الصحة النباتية
 - 1.6.1. مصادر تلوث الأغذية النباتية
 - 2.6.1. نقل المواد الأولية من أصل نباتي والوقاية من المخاطر
 - 3.6.1. استخدام الصحة النباتية
 - 7.1. المياه في صناعة الأغذية الزراعية
 - 1.7.1. تربية الماشية
 - 2.7.1. الزراعة
 - 3.7.1. الاستزراع المائي
 - 4.7.1. المياه للاستهلاك الآدمي في الصناعة
 - 8.1. تدقيق واعتماد الإنتاج الأولي
 - 1.8.1. أنظمة تدقيق الرقابة الرسمية
 - 2.8.1. شهادات الغذاء

- 4.4.2 نظام تعريف المنتج
- 5.4.2 طرق فحص النظام
- 5.2 أدوات لتحديد المنتج
 - 1.5.2 الأدوات اليدوية
 - 2.5.2 أدوات آلية
 - 1.1.5.2 NAE الباركود
 - 2.1.5.2 CPE //DIFR
 - 3.5.2 السجلات
 - 1.3.5.2 1. تسجيل تحديد المواد الخام والمواد الأخرى
 - 2.3.5.2 2. تسجيل تجهيز الغذاء
 - 3.3.5.2 3. سجل تعريف المنتج النهائي
 - 4.3.5.2 4. سجل نتائج الفحوصات المنفذة
 - 5.3.5.2 5. فترة حفظ السجلات
- 6.2 إدارة الحوادث وسحب المنتج واستعادته وشكاوى العملاء
 - 1.6.2 خطة إدارة الحوادث
 - 2.6.2 إدارة شكاوى العملاء
- 7.2 سلاسل التوريد أو Supply Chain
 - 1.7.2 تعريف
 - 2.7.2 مراحل Supply Chain
 - 3.7.2 اتجاهات سلسلة التوريد
- 8.2 الخدمات اللوجستية
 - 1.8.2 العملية اللوجستية
 - 2.8.2 سلسلة التوريد والخدمات اللوجستية
 - 3.8.2 التعبئة
 - 4.8.2 التغليف
- 9.2 طرق ووسائل النقل
 - 1.9.2 مفهوم النقل
 - 2.9.2 وسائل النقل ومزاياها وعيوبها
- 10.2 لوجستيات المنتجات الغذائية
 - 1.10.2 سلسلة التبريد
 - 2.10.2 منتجات قابلة للتلف
 - 3.10.2 منتجات قابلة للتلف

- 9.1 جودة طعام متباينة
 - 1.9.1 تسمية المنشأ المحمية (ODP)
 - 2.9.1 المؤشر الجغرافي المحمي (PGI)
 - 3.9.1 ضمان التخصص التقليدي (GTE)
 - 4.9.1 شروط الجودة الاختيارية
 - 5.9.1 استخدام الأصناف النباتية وسلالات الحيوانات
 - 6.9.1 الزراعة العضوية وتربية الماشية
 - 10.1 صناعة المواد الغذائية والبيئة
 - 1.10.1 أهداف التنمية المستدامة (sGDS)
 - 2.10.1 الحلول المقترحة من قبل صناعة الأغذية الزراعية
 - 3.10.1 الكائنات المعدلة وراثيا كطريق للتنمية المستدامة

وحدة 2. الخدمات اللوجستية وتتبع الدفعات

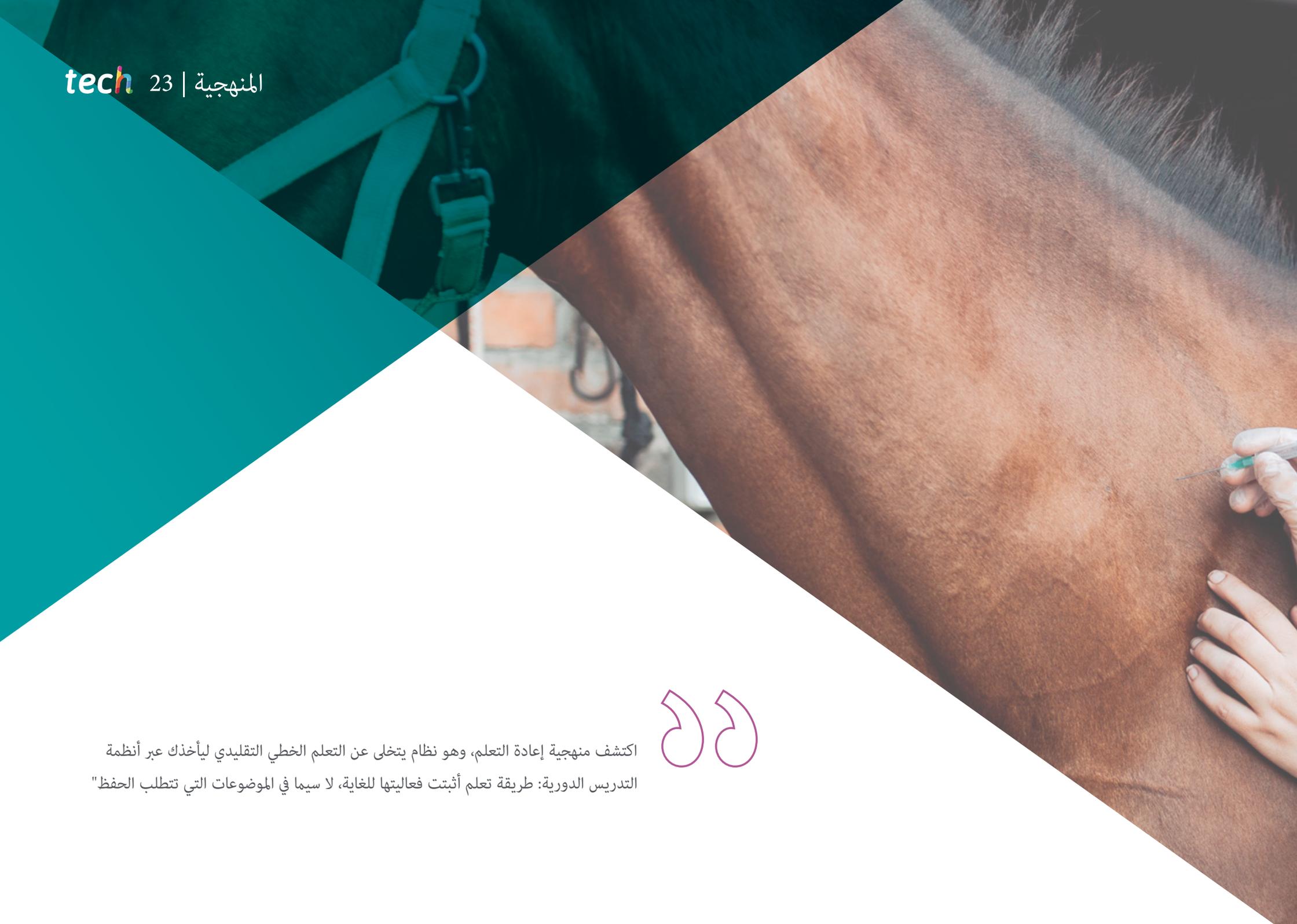
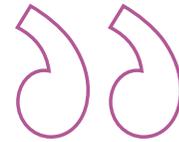
- 1.2 مقدمة في التتبع
 - 1.1.2 خلفية نظام التتبع
 - 2.1.2 مفهوم التتبع
 - 3.1.2 أنواع التتبع
 - 4.1.2 نظم المعلومات
 - 5.1.2 مزايا التتبع
- 2.2 الإطار القانوني للتتبع. الجزء I
 - 1.2.2 مقدمة
 - 2.2.2 التشريعات الأفقية المتعلقة بإمكانية التتبع
 - 3.2.2 التشريعات العمودية المتعلقة بإمكانية التتبع
- 3.2 الإطار القانوني للتتبع. الجزء II
 - 1.3.2 التطبيق الإلزامي لنظام التتبع
 - 2.3.2 أهداف نظام التتبع
 - 3.3.2 المسؤوليات القانونية
 - 4.3.2 نظام الجراءات
- 4.2 تنفيذ خطة التتبع
 - 1.4.2 مقدمة
 - 2.4.2 المراحل السابقة
 - 3.4.2 خطة التتبع

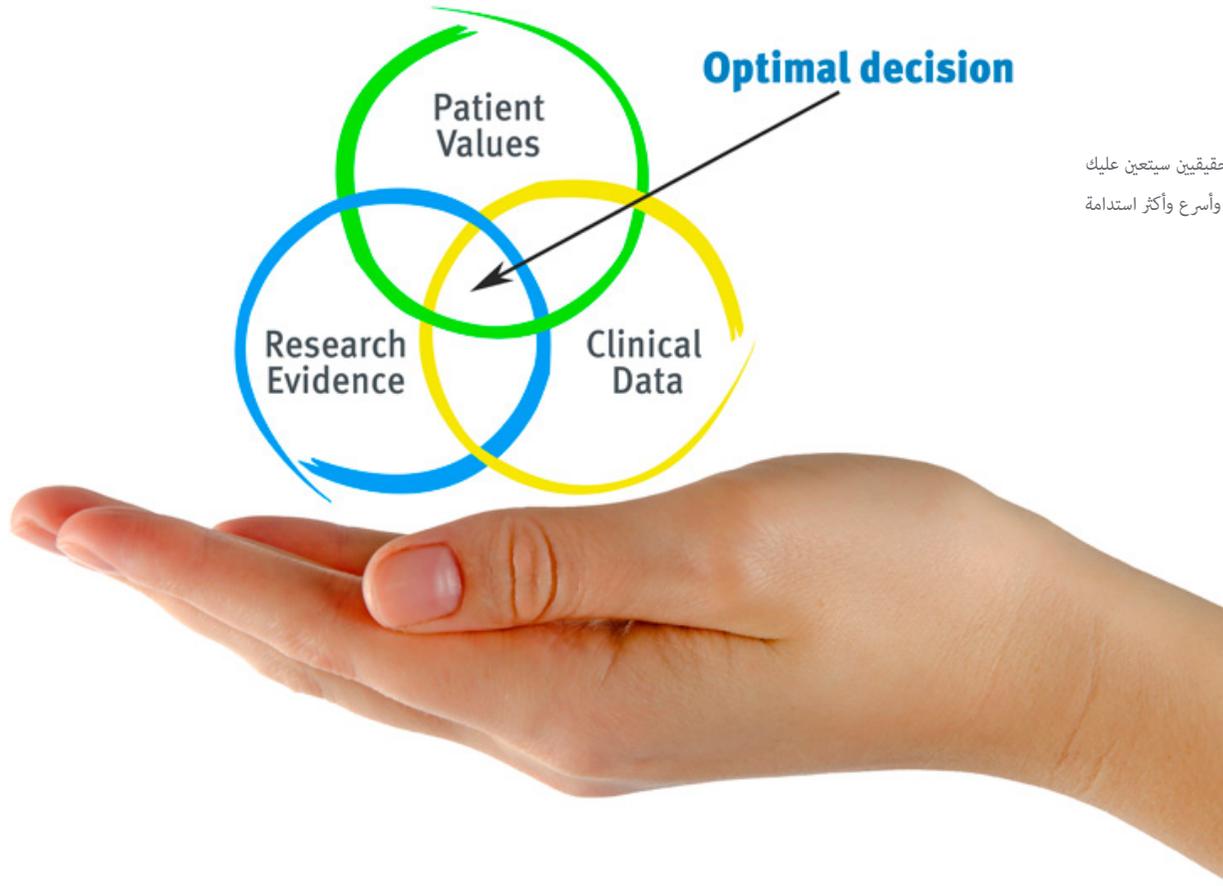
المنهجية

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 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.

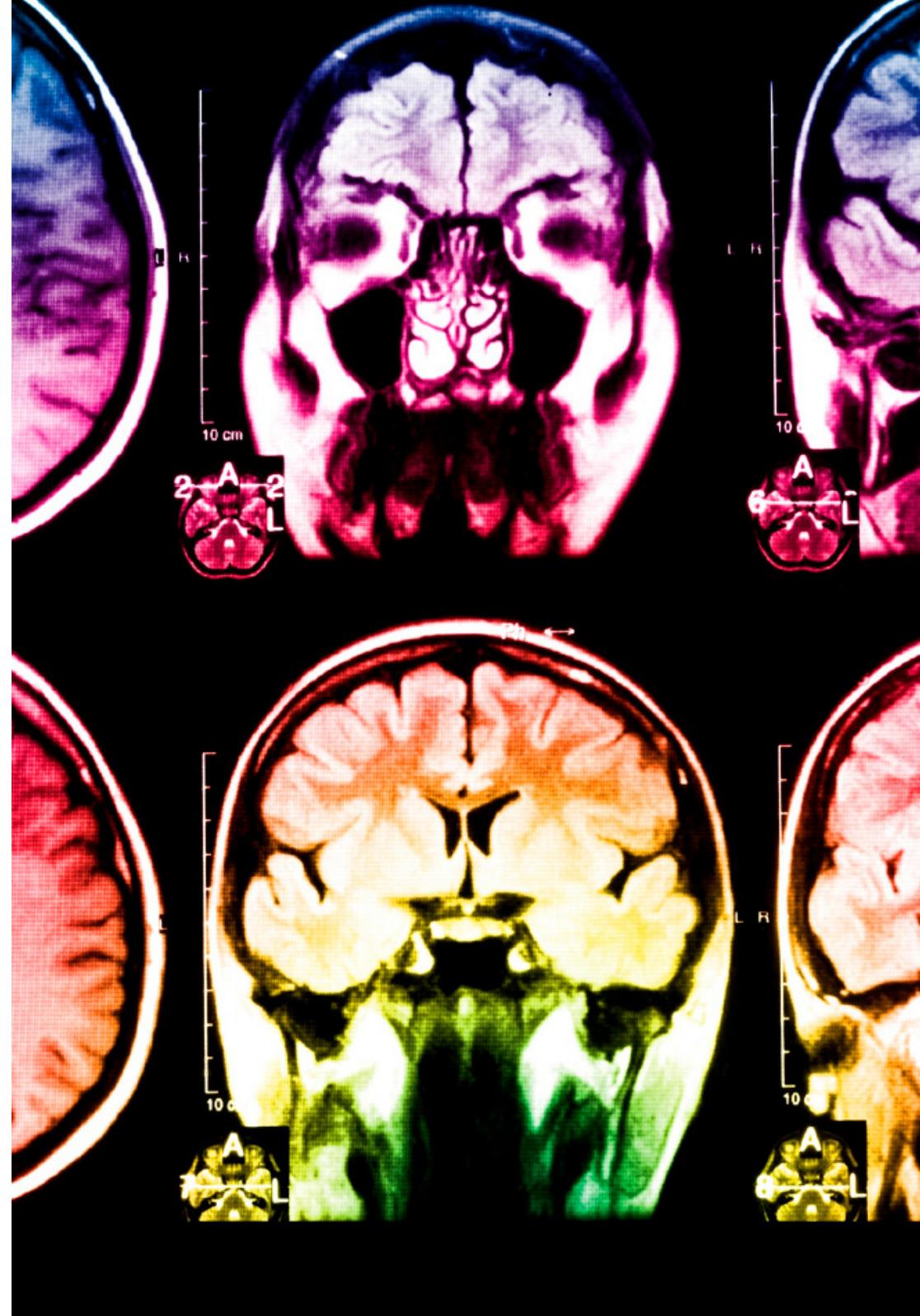
تقع في الطليعة التربوية العالمية ، تمكنت طريقة إعادة التعلم من تحسين مستويات الرضا العالمية للمهنيين الذين أنهوا دراستهم ، فيما يتعلق بمؤشرات الجودة لأفضل جامعة عبر الإنترنت في اللغة الإسبانية الناطقة (جامعة كولومبيا).

مع هذه المنهجية ، تم تدريب أكثر من 65000 طبيب بيطري بنجاح غير مسبوق في جميع التخصصات السريرية بغض النظر عن العيب 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 نيك 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



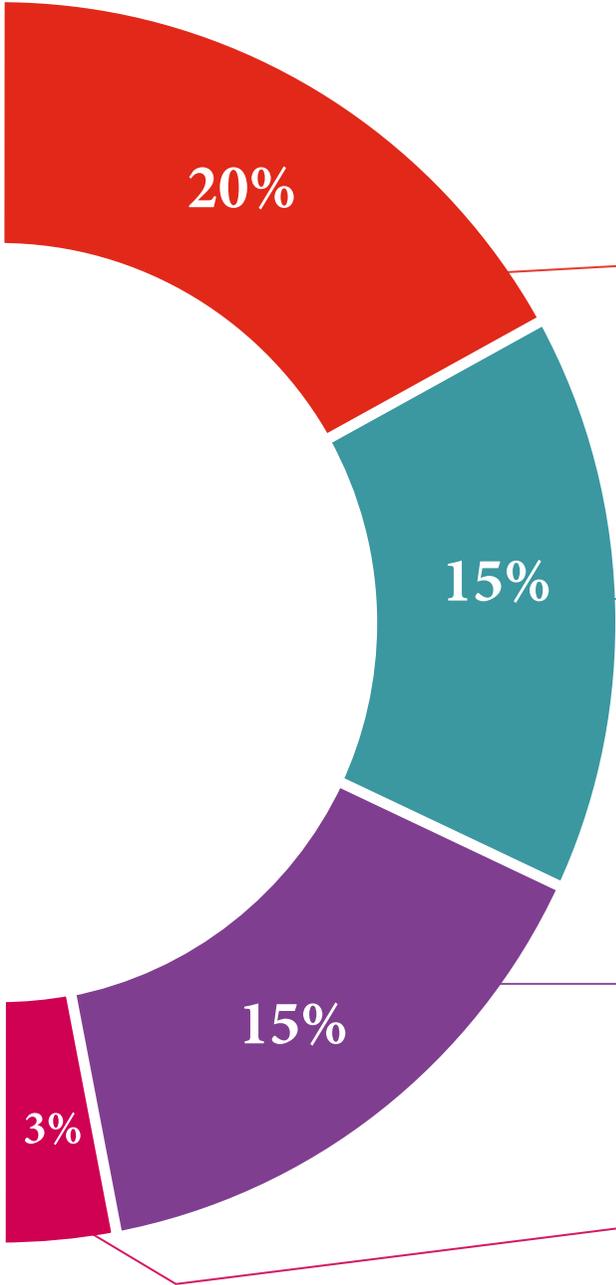
يقدم فريق تيك المحتوى بطريقة جذابة وديناميكية في أقراص المحتوى بطريقة جذابة وديناميكية في أقراص الوسائط المتعددة التي تشمل الصوت والفيديو والصور والرسوم البيانية والخرائط المفاهيمية من أجل تعزيز المعرفة.

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.



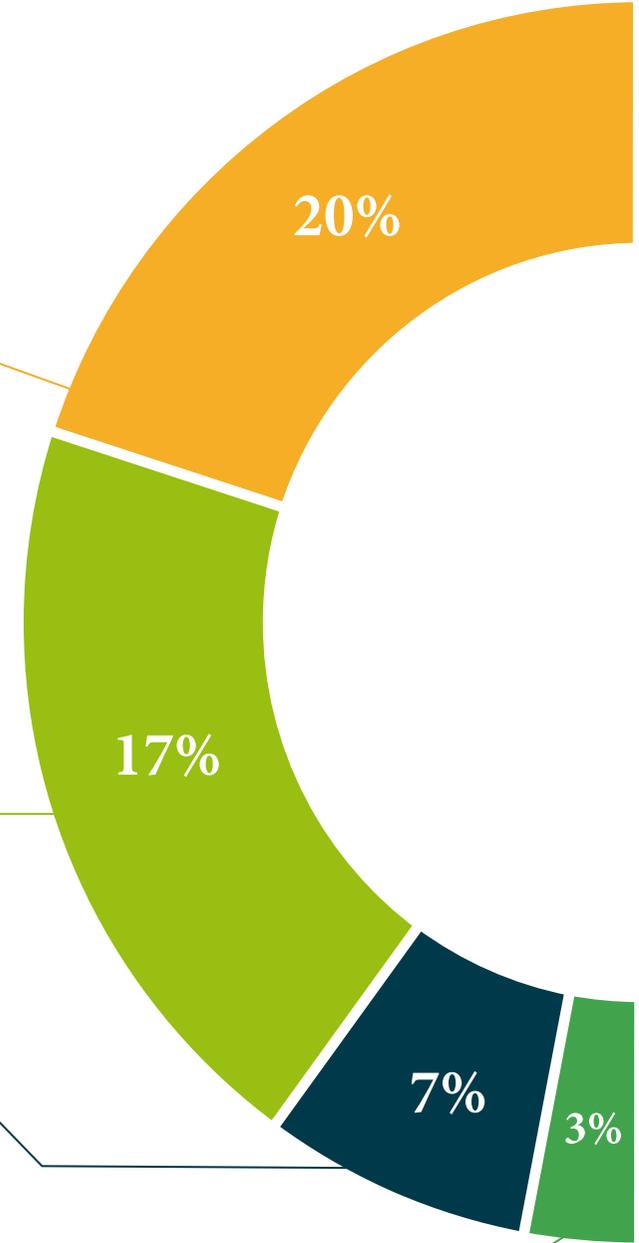
فصول الماجستير

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

يضمن الدبلوم في التتبع في الصناعات الغذائية ، بالإضافة إلى التدريب الأكثر صرامة وحدائثه ، الحصول على شهادة دبلوم الصادرة عن TECH الجامعة التكنولوجية.



أكمل هذا البرنامج بنجاح واحصل على شهادتك الجامعية دون السفر أو
الأعمال الورقية المرهقة



تحتوي درجة المحاضرة الجامعية في التتبع في الصناعات الغذائية على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالا وحدائة 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 التتبع في الصناعات الغذائية

عدد الساعات الدراسية المعتمدة: 300 ساعة



المستقبل

الصحة

الثقة

الأشخاص

التعليم

المعلومات

الأوصياء الأكاديميون

الضمان

الاعتماد الأكاديمي

التدريس

المؤسسات

المجتمع

التقنية

الالتزام

التعلم

tech الجامعة
التكنولوجية

الرعاية

الحاضر

الجودة

الابتكار

محاضرة جامعية

التتبع 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

المعرفة

التدريب الافتراضي

المؤسسات

الفصول الافتراضية

اللغات

محاضرة جامعية
التتبع في الصناعات الغذائية

