

شهادة الخبرة الجامعية
رقمنة الصناعة 4.0 في إدارة الجودة والسلامة



الجامعة
التكنولوجية **tech**

شهادة الخبرة الجامعية رقمنة الصناعة 4.0 في إدارة الجودة والسلامة

طريقة التدريس: عبر الانترنت

مدة الدراسة: 6 أشهر

المؤهل العملي: TECH الجامعة التكنولوجية

عدد الساعات الدراسية: 450 ساعة

رابط الدخول إلى الموقع الإلكتروني: www.techtute.com/ae/veterinary-medicine/postgraduate-diploma/postgraduate-diploma-digitizing-industry-4-0-quality-safety-management

الفهرس

02

الأهداف

صفحة 8

01

المقدمة

صفحة 4

05

المنهجية

صفحة 22

04

الهيكل والمحتوى

صفحة 16

03

هيكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية

صفحة 12

06

المؤهل العلمي

صفحة 30

01 المقدمة

يمكن أن تعني الرقمنة تحسیناً في أنظمة إدارة سلامة الأغذية والجودة، لذلك من الضروري زيادة المعرفة في هذا المجال. يمكن للطالب الاستفادة من الفرصة واكتساب معرفة قوية في هذا المجال تسمح له بأن يصبح محترفاً ناجحاً.



انضم إلى فريق الطلاب لدينا وكن الأفضل في مهنتك لضمان سلامة
الغذاء الذي نستهلك"



شهادة الخبرة الجامعية هذه في رقمنة الصناعة 4.0 في إدارة الجودة والسلامة من TECH الجامعة التكنولوجية هي الأكثر اكتمالاً بين البرامج المقدمة في الجامعات في هذا الوقت لأنه يهدف إلى الإدارة الشاملة لسلامة الأغذية. وبالتالي، يتم تطوير المفاهيم ذات الصلة بسلامة الأغذية، مع التركيز على إنتاج المواد الخام من أصل حيواني، ودراسة أختام الجودة المتمايزة، وكذلك عمليات التدقيق وإصدار الشهادات للصناعات الغذائية.

أثبتت 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. لذلك، يوفر هذا التدريب أساساً متيناً ومهارات وقدرات تسمح لهم بتطوير وتنفيذ خطة قابلة للتعقب في الصناعات الغذائية المختلفة في هذا القطاع.

بالإضافة إلى ذلك، تم وصف أهمية تطبيق الوسائط الرقمية والمنصات في أنظمة إدارة الجودة في صناعة الأغذية، مع التركيز بشكل خاص على استراتيجيات الانتقال من النظام التقليدي إلى النظام الرقمي.

مدرس شهادة الخبرة الجامعية هم أساتذة جامعيون ومهنيون من مختلف التخصصات في الإنتاج الأولي، استخدام تقنيات تحليلية لمراقبة الجودة، الوقاية من التلوث العرضي، المقصود والاحتمالي، المخططات التنظيمية لشهادة سلامة الأغذية (Food Safety/Food Integrity) وقابلية التعقب (Food Defence y Food Fraud/Food Authenticity). إنهم خبراء في التشريعات واللوائح الغذائية المتعلقة بالجودة والسلامة، والتحقق من صحة المنهجيات والعمليات، ورقمنة إدارة الجودة، والبحث والتطوير للأغذية الجديدة، وأخيراً في تنسيق وتنفيذ مشاريع البحث + التطوير + الابتكار. كل هذا ضروري لتحقيق تدريب كامل ومتخصص مطلوب بشدة من قبل المتخصصين في قطاع الأغذية.

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

هذه شهادة الخبرة الجامعية في رقمنة الصناعة 4.0 في إدارة الجودة والسلامة على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالاً وحدائثه في السوق. ومن أبرز الميزات في هذا التدريب:

- ◆ 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
- ◆ أحدث التطورات والأخبار في رقمنة الصناعة 4.0 في إدارة الجودة والسلامة
- ◆ التدريبات العملية حيث يتم إجراء عملية التقييم الذاتي لتحسين التعليم
- ◆ تركيزها الخاص على المنهجيات المبتكرة في رقمنة الصناعة 4.0
- ◆ 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

لا تفوت فرصة إجراء شهادة الخبرة الجامعية هذه معنا. إنها فرصة مثالية للتقدم في حياتك المهنية"



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

هل تريد أن تختار متى وأين تدرس؟ هل تحتاج إلى شهادة تدريب يمكنك دمجها مع عملك؟ تقدم لك شهادة الخبرة الجامعية 100% أونلاين ما تبحث عنه في برنامج تدريبي.

شهادة الخبرة الجامعية هذه هي أفضل استثمار يمكنك القيام به في اختيار برنامج تحديث لتطوير معرفتك في رقمنة الصناعة 4.0 في إدارة الجودة والسلامة"



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 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 المتخصص من خلاله محاولة حل الحالات المختلفة للممارسة المهنية التي تُطرح. لهذا، سيحصل المحترف على مساعدة من نظام فيديو تفاعلي مبتكر تم إنشاؤه بواسطة خبراء معترف بهم في إدارة السلامة الشاملة لصناعة الأغذية والمشروبات، ويتمتعون بخبرة كبيرة.



02 الأهداف

شهادة الخبرة الجامعية هذه في رقمنة الصناعة 4.0 في إدارة الجودة والسلامة تهدف إلى تسهيل أداء المحترفين بأحدث التطورات وأكثرها ابتكاراً في هذا القطاع.

سيسمح لك هذا التدريب بتحديث نفسك والتعرف على التطورات الرئيسية في هذا القطاع"



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 تمتع 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
- ◆ تحليل مزايا الرقمنة في عمليات إدارة الجودة وسلامة الأغذية المعمول بها حالياً
- ◆ تطوير المعرفة المتخصصة حول المنصات التجارية المختلفة وأدوات تكنولوجيا المعلومات الداخلية لإدارة العمليات
- ◆ تحديد أهمية عملية الانتقال من نظام تقليدي إلى نظام رقمي في إدارة الجودة وسلامة الغذاء
- ◆ وضع استراتيجيات لرقمنة البروتوكولات والوثائق المتعلقة بإدارة عمليات الجودة وسلامة الأغذية المختلفة

الأهداف المحددة



- ♦ فحص معايير الجودة واللوائح الغذائية المعمول بها لرقمنة المنظمات المرجعية
- ♦ تحديد البرامج التجارية الرئيسية واستراتيجيات تكنولوجيا المعلومات الداخلية التي تسمح بإدارة عمليات جودة وسلامة غذائية معينة
- ♦ وضع الاستراتيجيات المناسبة لنقل عمليات إدارة الجودة التقليدية إلى المنصات الرقمية
- ♦ تحديد النقاط الرئيسية لعملية الرقمنة لبرنامج تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (APCC)
- ♦ تحليل البدائل لتنفيذ برامج المتطلبات المسبقة وخطط تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة ومراقبة برامج التشغيل الموحدة
- ♦ تحليل أنسب البروتوكولات والاستراتيجيات للرقمنة في اتصالات المخاطر
- ♦ تطوير آليات الرقمنة لإدارة التدقيق الداخلي وتسجيل الإجراءات التصحيحية ومراقبة برامج

- ♦ 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 المتميزة 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 إمكانية التتبع
- ♦ 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

إنها تجربة تدريبية فريدة ومهمة وحاسمة لتعزيز تطور المهني"



هيكل الإدارة وأعضاء 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.



اجتمع المحترفون الرائدون في هذا المجال ليعلموك آخر التحديثات في مجال
سلامة الأغذية"



العدير 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 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 polygalaturonase 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 التميز 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، يربى 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 الإدارة

د. Limón Garduza, Rocío Ivonne

- ♦ دكتوراه في الكيمياء الزراعية وعلم البرومات (جامعة مدريد المستقلة)
- ♦ ماجستير في التكنولوجيا الحيوية الغذائية (MBTA) (جامعة أوفيدو)
- ♦ 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

د. Colina Coca, Clara

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

أ. 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. Velderrain Rodríguez, Gustavo Rubén

- ♦ دكتوراه في العلوم، مركز البحوث في الغذاء والتنمية، (CIAD) A.C
- ♦ عضو في النظام الوطني للباحثين في CONACYT (المكسيك)

أ. Aranda Rodrigo, Eloísa

- ♦ بكالوريوس في علوم وتكنولوجيا الأغذية
- ♦ تطور نشاطها في بيئة إنتاج الغذاء، مع التحليل المخبري للماء والغذاء
- ♦ التدريب في أنظمة إدارة الجودة، IFS.BRC و سلامة الغذاء ISO 22000
- ♦ خبرة في عمليات التدقيق بموجب بروتوكولات ISO 9001 و ISO 17025

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



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.



شهادة الخبرة الجامعية هذه في رقمنة الصناعة 4.0 في إدارة الجودة والسلامة تحتوي على
البرنامج العلمي الأكثر اكتمالا وحدثا في السوق"



الوحدة 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 الخضر
 - 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
- 9.1. جودة طعام متباينة
 - 1.9.1. تسمية المنشأ المحمية (DOP)
 - 2.9.1. المؤشر الجغرافي المحمي (IGP)
 - 3.9.1. ضمان التخصص التقليدي (ETG)
 - 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 (ODS)
 - 2.10.1. الحلول المقترحة من قبل صناعة الأغذية الزراعية
 - 3.10.1. الكائنات المعدلة وراثيا كطريق للتنمية المستدامة

الوحدة 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 الجزاءات

- 10.2. لوجستيات المنتجات الغذائية
 - 1.10.2. سلسلة التبريد
 - 2.10.2. منتجات قابلة للتلف
 - 3.10.2. منتجات قابلة للتلف

الوحدة 3. رقمنة نظام إدارة الجودة

- 1.3. معايير الجودة وتحليل المخاطر في صناعة المواد الغذائية
 - 1.1.3. المعايير الحالية للجودة وسلامة الغذاء
 - 2.1.3. عوامل الخطر الرئيسية في المنتجات الغذائية
- 2.3. "عصر الرقمنة" وتأثيرها على أنظمة سلامة الغذاء العالمية
 - 1.2.3. مبادرة سلامة الغذاء العالمية الدستور الغذائي
 - 2.2.3. تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (APPC)
 - 3.2.3. معيار الأيزو 22000
- 3.3. البرمجيات التجارية لإدارة سلامة الأغذية
 - 1.3.3. استخدام الأجهزة الذكية
 - 2.3.3. البرمجيات التجارية لعمليات إدارة محددة
- 4.3. إنشاء منصات رقمية لدمج الفريق المسؤول عن تطوير برنامج تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
 - 1.4.3. المرحلة 1. التحضير والتخطيط
 - 2.4.3. المرحلة 2. تنفيذ برامج المتطلبات الأساسية للمخاطر ونقاط التحكم الحرجة لبرنامج تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
 - 3.4.3. المرحلة 3. تنفيذ الخطة
 - 4.4.3. المرحلة 4. التحقق من برنامج تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة والصيانة
- 5.3. رقمنة برامج المتطلبات المسبقة (PPR) في صناعة الأغذية - الانتقال من النظام التقليدي إلى النظام الرقمي
 - 1.5.3. عمليات الإنتاج الأولية
 - 1.1.5.3. الممارسات الصحية الجيدة
 - 2.1.5.3. ممارسات التصنيع الجيدة
 - 2.5.3. العمليات الاستراتيجية
 - 3.5.3. العمليات التشغيلية
 - 4.5.3. عمليات الدعم

- 4.2. تنفيذ خطة التتبع
 - 1.4.2. مقدمة
 - 2.4.2. المراحل السابقة
 - 3.4.2. خطة التتبع
 - 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
 - 1.2.5.2. رقم الباركود EAN
 - 2.2.5.2. EPC //RFID
 - 3.5.2. السجلات
 - 1.3.5.2. تسجيل تحديد المواد الخام والمواد الأخرى
 - 2.3.5.2. تسجيل تجهيز الغذاء
 - 3.3.5.2. سجل تعريف المنتج النهائي
 - 4.3.5.2. سجل نتائج الفحوصات المنفذة
 - 5.3.5.2. 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 سلسلة التوريد
 - 1.7.2. تعريف
 - 2.7.2. مراحل سلسلة التوريد
 - 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



- 6.3. منصات لرصد "إجراءات التشغيل الموحدة"
- 1.6.3. تدريب الموظفين على توثيق إجراءات التشغيل الموحدة المحددة
- 2.6.3. قنوات الاتصال ومراقبة وثائق إجراءات التشغيل الموحدة
- 7.3. بروتوكولات لإدارة الوثائق والتواصل بين الإدارات
 - 1.7.3. إدارة وثائق التتبع
 - 1.1.7.3. بروتوكولات منطقة الشراء
 - 2.1.7.3. إمكانية تتبع بروتوكولات استقبال المواد الخام
 - 3.1.7.3. إمكانية تتبع بروتوكولات المستودعات
 - 4.1.7.3. بروتوكولات منطقة العملية
 - 5.1.7.3. إمكانية تتبع بروتوكولات النظافة
 - 6.1.7.3. بروتوكولات جودة المنتج
 - 2.7.3. تنفيذ قنوات اتصال بديلة
 - 1.2.7.3. استخدام التخزين السحابي ومجلدات الوصول المقيد
 - 2.2.7.3. تشفير الوثيقة لحماية البيانات
- 8.3. التوثيق والبروتوكولات الرقمية لعمليات التدقيق والتفتيش
 - 1.8.3. إدارة التدقيق الداخلي
 - 2.8.3. سجل العمل التصحيحي
 - 3.8.3. تطبيق "دورة ديمنج"
 - 4.8.3. إدارة برامج التحسين المستمر
- 9.3. استراتيجيات للإبلاغ المناسب بشأن المخاطر
 - 1.9.3. بروتوكولات إدارة المخاطر والاتصال
 - 2.9.3. استراتيجيات الاتصال الفعال
 - 3.9.3. الإعلام العام واستخدام الشبكات الاجتماعية
- 10.3. دراسة حالات محددة للرقمنة ومزاياها في تقليل المخاطر في صناعة الأغذية
 - 1.10.3. مخاطر سلامة الغذاء
 - 2.10.3. مخاطر الاحتيال الغذائي
 - 3.10.3. مخاطر الدفاع الغذائي

سيسمح لك هذا التدريب بالتقدم في حياتك المهنية بطريقة
مريحة"

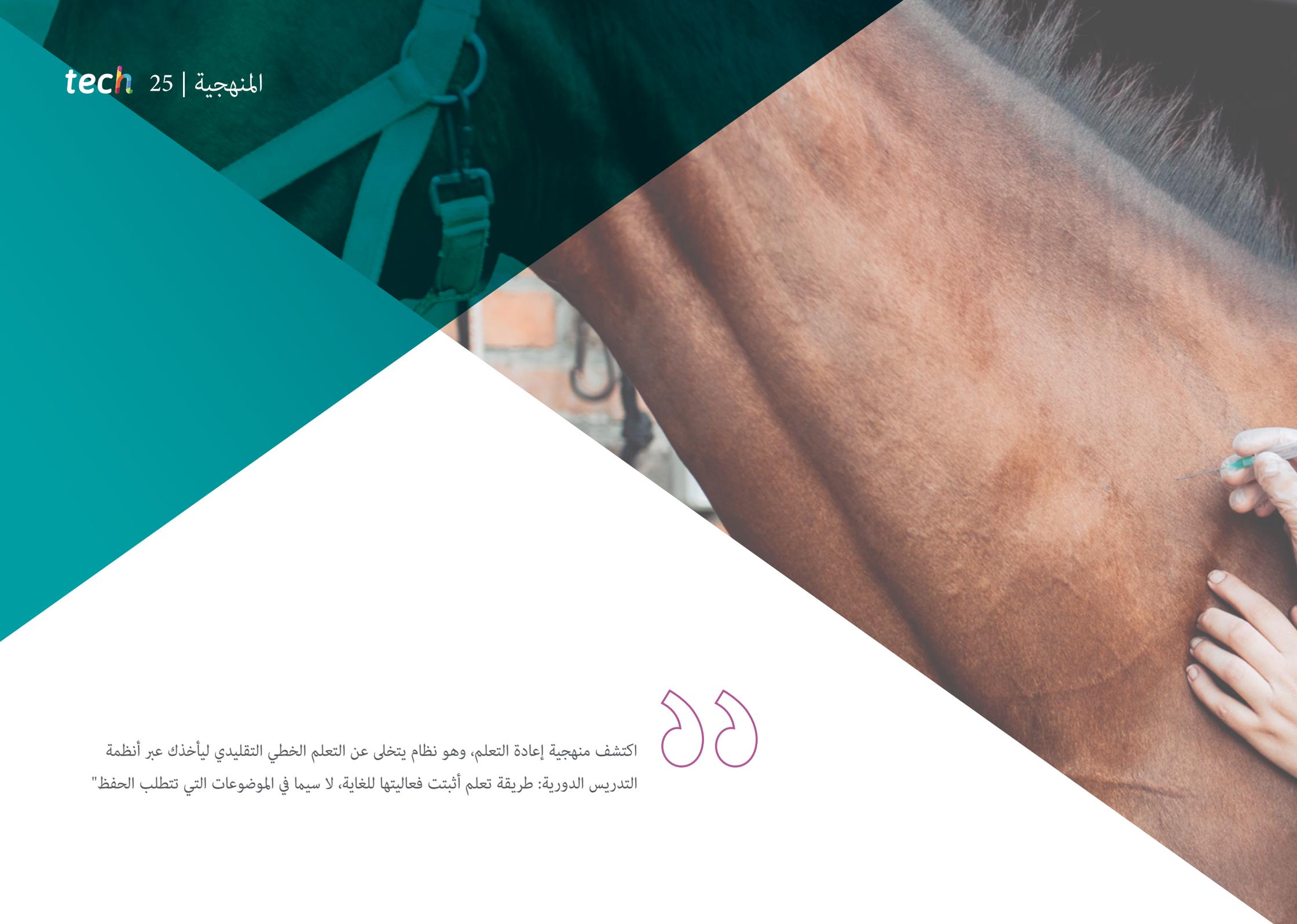
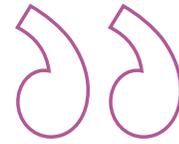


المنهجية

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 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 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.

المنهجية | 29 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 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.

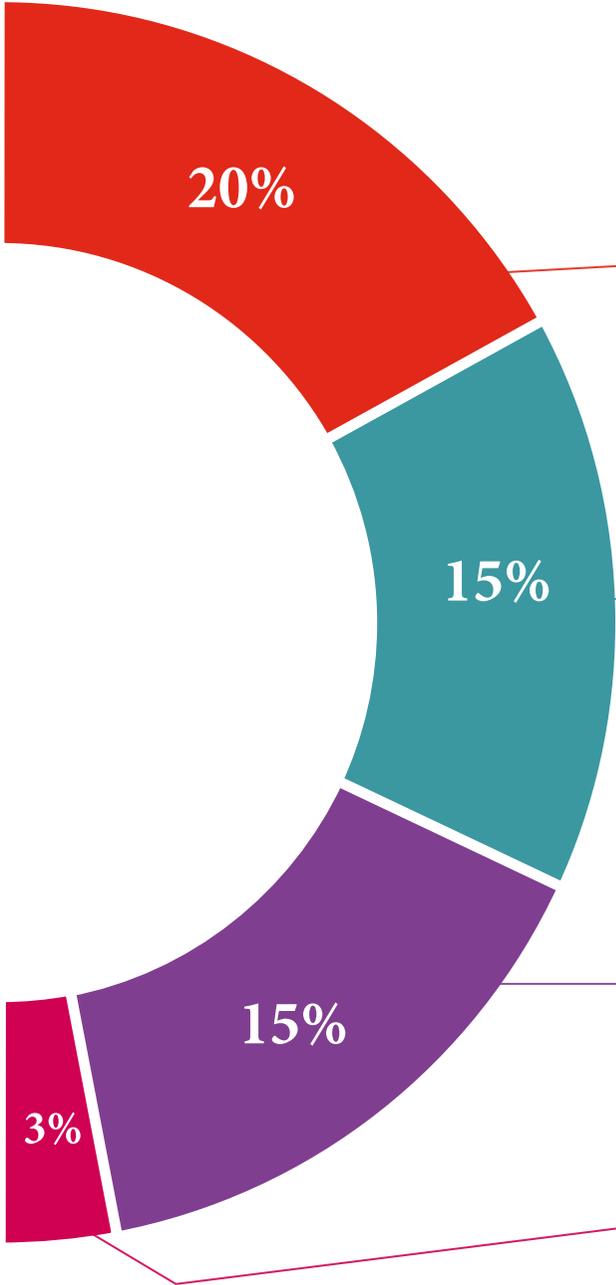
ستسمح لك إعادة التعلم بالتعلم بجهد أقل وأداء أكبر ، والمشاركة بشكل أكبر في تدريبك ، وتنمية الروح النقدية ، والدفاع عن الحجج والآراء المتناقضة: معادلة مباشرة للنجاح.

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 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 ، موضحًا ومفصلًا 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

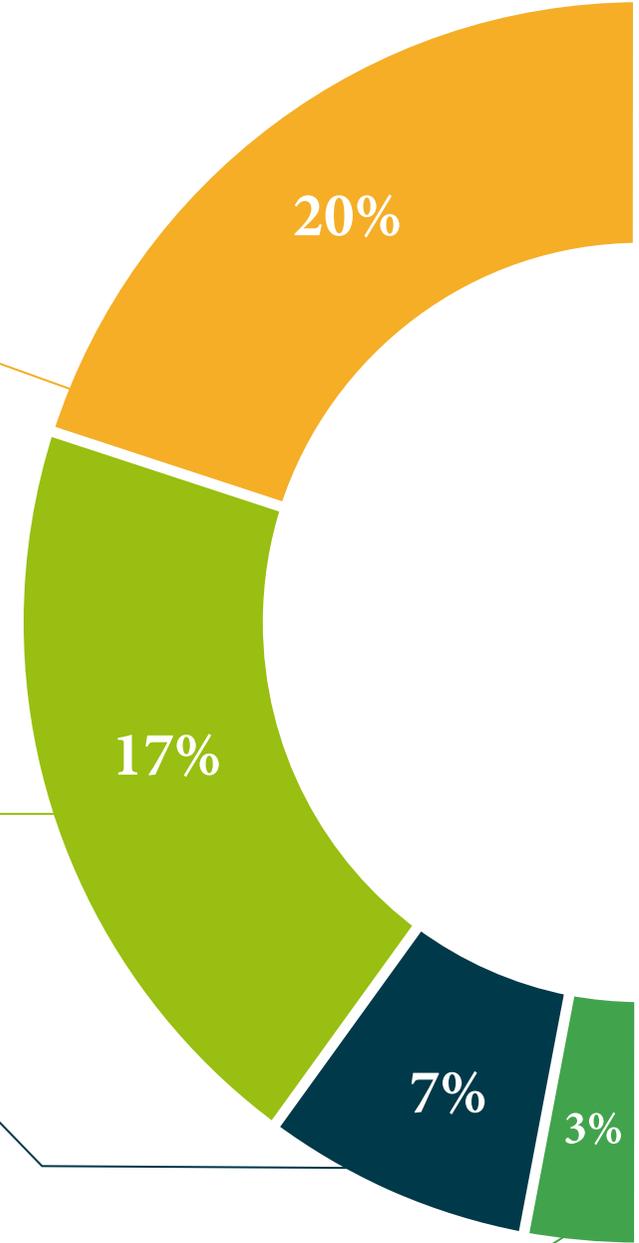
هناك أدلة علمية على فائدة ملاحظة طرف ثالث من الخبراء.

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

تضمن شهادة الخبرة الجامعية في التغذية وأغذية الكلاب والقطط، بالإضافة إلى التدريب الأكثر صرامة وحدائق، الحصول على شهادة الخبرة الجامعية الصادرة عن TECH الجامعة التكنولوجية.



اجتز هذا التدريب بنجاح واحصل على شهادتك الجامعية دون السفر أو الأعمال
الورقية المرهقة"



هذه شهادة الخبرة الجامعية في رقمنة الصناعة 4.0 في إدارة الجودة والسلامة تحتوي على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالا وحدائثا في السوق. بعد اجتياز الطالب للتقييمات، سوف يتلقى عن طريق البريد العادي* مع إيصال استلام مؤهل الخبرة الجامعية ذات الصلة الصادرة عن TECH الجامعة التكنولوجية.

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

المؤهل العلمي: شهادة الخبرة الجامعية في رقمنة الصناعة 4.0 في إدارة الجودة والسلامة
عدد الساعات الرسمية: 450 ساعة.



الجامعة
التكنولوجية
tech

شهادة الخبرة الجامعية
رقمنة الصناعة 4.0 في إدارة الجودة والسلامة

طريقة التدريس: عبر الإنترنت

مدة الدراسة: 6 أشهر

المؤهل العملي: TECH الجامعة التكنولوجية

عدد الساعات الدراسية: 450 ساعة

شهادة الخبرة الجامعية
رقمنة الصناعة 4.0 في إدارة الجودة والسلامة