شهادة الخبرة الجامعية

إدارة السلامة الشاملة لصناعة الأغذية والمشروبات

tech الجامعة التيكنولوجية

الجامعة التيكنولوجية

شهادة الخبرة الجامعية

إدارة السلامة الشاملة لصناعة الأغذية والمشروبات

- طريقة التدريس: **أونلاين**
- مدة الدراسة: **6 أشهر**
- المؤهل الجامعي من: **TECH الجامعة التكنولوجية**
- عدد الساعات المخصصة للدراسة: **16 ساعات أسبوعيًا**
- مواعيد الدراسة: **وفقًا لوتيرتك الخاصّة**
- الامتحانات: **أونلاين**

رابط الدخول إلى الموقع الإلكتروني: **www.techtitute.com/ae/veterinary-medicine/postgraduate-diploma/posgraduate-diploma-integrated-safety-management-food-beverage-industry**

الفهرس

01
المقدمة
صفحة. 4

02
الأهداف
صفحة. 8

03
هيكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية
صفحة. 12

04
الهيكل والمحتوى
صفحة. 16

05
المنهجية
صفحة. 22

06
المؤهل العلمي
صفحة. 30

01
المقدمة

سلامة الغذاء ضرورية للامتثال لمعايير الجودة والسلامة في المنتجات التي نستهلكها وتجنب الأخطار على المواطنين. يمكن للطالب الاستفادة من الفرصة واكتساب معرفة قوية في هذا المجال تسمح له بأن يصبح محترفًا ناجحًا.

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

شهادة الخبرة الجامعية هذه في إدارة السلامة الشاملة لصناعة الأغذية والمشروبات من TECH الجامعة التكنولوجية هي الأكثر اكتمالاً بين البرامج المقدمة في الجامعات في هذا الوقت لأنه يهدف إلى الإدارة الشاملة لسلامة الأغذية.

يعتبر التشريع الغذائي جانباً وثيق الصلة كخطوة قبل تسويق أي منتج مشتق من صناعة الأغذية. لهذا السبب،تنقدم شهادة الخبرة الجامعية هذه للطالب معرفة واسعة حول اللوائح الحالية المتعلقة بالجودة وسلامة الغذاء،على الصعيدين الوطني والدولي.

يطور هذا البرنامج 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.

أخيراً، في شهادة الخبرة الجامعية هذه، تتم مراجعة المبادئ العامة لعملية إصدار الشهادات في سياق دولي،والتي تغطي جوانب مثل إدارة الوثائق،والسجلات الإلكترونية،وعمليات التدقيق والمتطلبات الضرورية الأخرى للحصول على شهادة ناجحة.

مدرسو شهادة الخبرة الجامعية هم أساتذة جامعيون ومهنيون من مختلف التخصصات في الإنتاج الأولي، استخدام تقنيات تحليلية لمراقبة الجودة، الوقاية من التلوث العرضي، المقصود والاحتيالي، المخططات التنظيمية لشهادة سلامة الأغذية (سلامة الأغذية / تكامل الأغذية) وإمكانية التتبع (الدفاع الغذائي والاحتيال الغذائي / أصالة الطعام). 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 التميز الأكاديمي.

هذه شهادة الخبرة الجامعية في إدارة السلامة الشاملة لصناعة الأغذية والمشروبات تحتوي على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالا وحداثة في السوق. ومن أبرز ميزاته:

- 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 الأخبار حول الإدارة المتكاملة لسلامة صناعة الأغذية والمشروبات
- التدريبات العملية حيث يتم إجراء عملية التقييم الذاتي لتحسين التعليم
- تركيزها الخاص على المنهجيات المبتكرة في إدارة السلامة الشاملة لصناعة الأغذية والمشروبات
- 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 الفرصة للقيام بدراسة شهادة الخبرة الجامعية معنا في إدارة السلامة الشاملة لصناعة الأغذية والمشروبات. إنها فرصة مثالية للتقدم في حياتك المهنية"

شهادة الخبرة الجامعية هذه هي أفضل استثمار يمكنك القيام به في اختيار برنامج تحديث لتطوير معرفتك في إدارة السلامة الشاملة لصناعة الأغذية والمشروبات"

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

سيتيح محتوى الوسائط المتعددة،المُعد بأحدث التقنيات التعليمية، للمهنيين التعلم الموضعي والسياقي،أي بيئة محاكاة ستوفر تجربة غامرة مبرمجة 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 تُطرَح. 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.

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

ستسمح لك شهادة الخبرة الجامعية هذه بدمج دراستك مع عملك المهني. أنت تختار متى وأين تدرس، باعتبار الدراسة *100٪* أونلاين

02

الأهداف

تهدف شهادة الخبرة الجامعية في إدارة السلامة الشاملة لصناعة الأغذية والمشروبات تهدف إلى تسهيل أداء المحترفين بأحدث التطورات وأكثرها ابتكاراً في هذا القطاع.

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

الأهداف العامة

- تحليل مبادئ التشريعات الغذائية على الصعيد الدولي وتطورها حتى الوقت الحاضر
- تحليل الكفاءات في التشريعات الغذائية لتطوير الوظائف المقابلة في مجال صناعة الأغذية
- تقييم إجراءات الصناعة الغذائية وآليات عملها
- تطوير أسس تطبيق التشريع على تطوير منتجات الصناعات الغذائية
- وضع أساسيات أهم مفاهيم سلامة الغذاء
- تحديد مفهوم تقييم المخاطر والمخاطر
- تطبيق هذه المبادئ لإعداد خطة إدارة سلامة الأغذية
- تحيدد 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

الأهداف المحددة

الوحدة النمطية 1. التشريعات الغذائية ولوائح الجودة والسلامة

- تحديد أسس قانون الغذاء
- وصف وتطوير المنظمات الدولية والأوروبية الرئيسية في مجال سلامة الأغذية،وكذلك تحديد اختصاصاتها
- تحليل سياسة سلامة الغذاء في الإطار الأوروبي
- وصف مبادئ ومتطلبات وتدابير قانون الغذاء
- عرض الإطار التشريعي الأوروبي الذي ينظم صناعة الأغذية
- تحديد وتعريف مسؤولية المشاركين في السلسلة الغذائية
- تصنيف أنواع المسئولية والجرائم في مجال سلامة الغذاء

الوحدة النمطية 2. إدارة سلامة الغذاء

- 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
- تحديد طرق تقييم كفاءة النقطة الحرجة وخطة إدارة السلامة

الوحدة النمطية 3. شهادات السلامة للصناعة الغذائية

- تحديد المتطلبات العامة للشهادة
- تحديد 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

> إنها تجربة تدريبية فريدة ومهمة وحاسمة لتعزيز تطورك المهني"

03
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 ليعرضوا لك الابتكارات الرئيسية في مجال سلامة الأغذية البيطرية"

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 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 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، يرعى 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"

الإدارة

دكتورة. Limón Garduza، Rocío Ivonne

- 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 ميركامدريد (CFM)

الأساتذة

دكتورة. Colina Coca، Clara

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

دكتورة. Martínez López، Sara

- دكتوراه في الصيدلة من جامعة كومبلوتنسي بمدريد)
- إجازة في الكيمياء (جامعة مورسيا)
- أستاذ مساعد في التغذية وتكنولوجيا الغذاء في الجامعة الأوروبية بمدريد
- باحثة في مجموعة البحث "ميكروبيوتا،غذاء وصحة". الجامعة الأوروبية بمدريد

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 CV y DM. الجامعة الوطنية للتعليم عن بعد
- دورة تتبع الغذاء. مؤسسة USAL

04

هيكل ومحتوى الدورة التدريبية

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

هذه شهادة الخبرة الجامعية في إدارة السلامة الشاملة لصناعة الأغذية والمشروبات تحتوي على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالا وحداثة في السوق"

الوحدة النمطية 1. التشريعات الغذائية ولوائح الجودة والسلامة

2.1. التشريعات الغذائية الدولية. منظمات دولية
1.2.1. منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (الفاو)
2.2.1. منظمة الصحة العالمية
3.2.1. هيئة الدستور الغذائي
4.2.1. منظمة التجارة العالمية
3.1. التشريعات الغذائية الأوروبية
1.3.1. التشريعات الغذائية الأوروبية
2.3.1. المستند التعريفي التمهيدي الخاص بسلامة الغذاء
3.3.1. مبادئ قانون الغذاء
4.3.1. المتطلبات العامة للتشريعات الغذائية
5.3.1. إجراءات
6.3.1. هيئة سلامة الغذاء الأوروبية
6.1. التشريعات الغذائية الأفقية. الجزء 1:
1.6.1. لوائح النظافة العامة
2.6.1. مياه الشرب العامة
3.6.1. الرقابة الرسمية على المنتجات الغذائية
7.1. التشريعات الغذائية الأفقية. الجزء 2:
1.7.1. التخزين والحفظ والنقل
2.7.1. مواد في تواصل مع الطعام
3.7.1. المضافات الغذائية والمنكهات
4.7.1. الملوثات في الغذاء
8.1. التشريعات الغذائية العمودية: المنتجات ذات المنشأ النباتي
1.8.1. الخضار ومشتقاتها
2.8.1. الفاكهة ومشتقاتها
3.8.1. الحبوب
4.8.1. البقوليات
5.8.1. زيوت نباتية صالحة للأكل
6.8.1. الدهون الصالحة للأكل
7.8.1. توابل وبهارات
9.1. التشريعات الغذائية العمودية: المنتجات من أصل حيواني
1.9.1. مشتقات اللحوم واللحوم
2.9.1. منتجات الصيد
3.9.1. الحليب ومنتجات الألبان
4.9.1. البيض ومشتقاته
10.1. التشريعات الغذائية العمودية: منتجات اخرى
1.10.1. الأطعمة المنشطة ومشتقاتها
2.10.1. المشروبات
3.10.1. وجبات جاهزة

الوحدة النمطية 2. إدارة سلامة الغذاء

1.2. مبادئ وإدارة سلامة الغذاء
1.1.2. مفهوم الخطر
2.1.2. مفهوم المخاطرة
3.1.2. تقييم المخاطر
4.1.2. سلامة الأغذية وإدارتها على أساس تقييم المخاطر
2.2. الأخطار الفيزيائية
1.2.2. المفاهيم والاعتبارات الخاصة بالمخاطر المادية في الغذاء
2.2.2. طرق التحكم في المخاطر المادية
3.2. الأخطار الكيميائية
1.3.2. المفاهيم والاعتبارات الخاصة بالمخاطر الكيميائية في الغذاء
2.3.2. المخاطر الكيميائية الموجودة بشكل طبيعي في الغذاء
3.3.2. المخاطر المصاحبة للمواد الكيميائية المضافة عمداً إلى الغذاء
4.3.2. مخاطر كيميائية مضافة بالصدفة أو عن غير قصد
5.3.2. طرق التحكم في المخاطر الكيميائية
6.3.2. مسببات الحساسية الغذائية
7.3.2. السيطرة على مسببات الحساسية في صناعة المواد الغذائية
4.2. المخاطر البيولوجية
1.4.2. المفاهيم والاعتبارات الخاصة بالمخاطر البيولوجية في الغذاء
2.4.2. المخاطر الميكروبية
3.4.2. المخاطر البيولوجية غير الميكروبية
4.4.2. طرق التحكم في المخاطر البيولوجية
5.2. برنامج ممارسات التصنيع الجيدة (MPB)
1.5.2. ممارسات التصنيع الجيدة (PMG)
2.5.2. سوابق ممارسات التصنيع الجيدة
3.5.2. نطاق ممارسات التصنيع الجيدة
4.5.2. ممارسات التصنيع الجيدة في نظام إدارة سلامة الغذاء

6.2. إجراءات التشغيل القياسية للتعقيم
1.6.2. النظم الصحية في صناعة المواد الغذائية
2.6.2. نطاق إجراءات التشغيل القياسية للتعقيم
3.6.2. بنية إجراءات التشغيل القياسية للتعقيم
4.6.2. إجراءات التشغيل القياسية للتعقيم في نظام إدارة سلامة الغذاء
7.2. خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
1.7.2. تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (PCCAH)
2.7.2. سوابق تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
3.7.2. متطلبات نظام المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
4.7.2. الخطوات ال 5 الأولية لتنفيذ نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
8.2. الخطوات ال 7 لتنفيذ خطة المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
1.8.2. تحليل المخاطر
2.8.2. تحديد نقاط التحكم الحرجة
3.8.2. إنشاء حدود حرجة
4.8.2. وضع إجراءات المراقبة
5.8.2. تنفيذ الإجراءات التصحيحية
6.8.2. وضع إجراءات التحقق
7.8.2. نظام السجلات والتوثيق
9.2. تقييم كفاءة نظام خطة المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
1.9.2. تقييم كفاءة PCC
2.9.2. التقييم العام لكفاءة خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
3.9.2. استخدام وإدارة السجلات لتقييم كفاءة خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
10.2. متغيرات نظام خطة نقطة التحكم الحرجة والمخاطر (PCCAH) على أساس أنظمة المخاطر
1.10.2. PCCAV أو خطة ضمان الضعف ونقاط التحكم الحرجة (نقاط التحكم الحرجة لتقييم الضعف)
2.10.2. PCCAT أو خطة ضمان الضعف ونقاط التحكم الحرجة (نقاط التحكم الحرجة لتقييم الضعف)
3.10.2. CPRAH أو تحليل المخاطر والضوابط الوقائية على أساس تحليل المخاطر (تحليل المخاطر والضوابط الوقائية القائمة على المخاطر)

الوحدة النمطية 3. شهادات السلامة للصناعة الغذائية

1.3. مبادئ الشهادة

1.1.3. مفهوم الشهادة

2.1.3. جهات التصديق

3.1.3. مخطط عام لعملية إصدار الشهادات

4.1.3. إدارة برنامج الاعتماد وإعادة التأهيل

5.1.3. نظام الإدارة قبل وبعد الشهادة

2.3. شهادات الممارسة الجيدة

1.2.3. شهادة ممارسات التصنيع الجيدة (PMG)

2.2.3. حالة شهادة ممارسات التصنيع الجيدة للمكملات الغذائية

3.2.3. شهادة الممارسات الجيدة للإنتاج الأولي

4.2.3. برامج الممارسات الجيدة الأخرى (PxG)

3.3. شهادة الأيزو 52071

1.3.3. المخطط المعياري OSI

2.3.3. نظرة عامة على نظام 52071 OSI

3.3.3. شهادة 52071 OSI

4.3.3. دور شهادة 52071 OSI في إدارة سلامة الغذاء

4.3. شهادة الأيزو 00022

1.4.3. خلفية

2.4.3. هيكل معيار إيزو 00022

3.4.3. نطاق شهادة الأيزو 00022

5.3. مبادرة نظام سلامة الغذاء العالمي وبرنامج PAG labolG و برنامج لأسواق العالمية

1.5.3. نظام سلامة الغذاء العالمي (مبادرة نظام سلامة الغذاء العالمي)

2.5.3. هيكل برنامج PAG labolG

3.5.3. نطاق شهادة PAG labolG

4.5.3. هيكل برنامج الأسواق العالمية

5.5.3. نطاق شهادة برنامج الأسواق العالمية

6.5.3. علاقة PAG العالمية والأسواق العالمية بشهادات أخرى

6.3. شهادة FQS (جودة الغذاء الآمن)

1.6.3. هيكل برنامج جودة الغذاء الآمن

2.6.3. نطاق شهادة جودة الغذاء الآمن

3.6.3. علاقة شهادة جودة الغذاء الآمن مع شهادات أخرى

7.3. شهادة CRB (اتحاد التجزئة البريطاني)

1.7.3. هيكل برنامج اتحاد التجزئة البريطاني

2.7.3. نطاق شهادة اتحاد التجزئة البريطاني

3.7.3. علاقة شهادة اتحاد التجزئة البريطاني مع شهادات أخرى

8.3. شهادة SFI

1.8.3. هيكل برنامج SFI

2.8.3. نطاق شهادة SFI

3.8.3. علاقة SFI بشهادات أخرى

9.3. شهادة CSSF 00022 (شهادة نظام سلامة الأغذية00022)

1.9.3. سوابق برنامج نظام سلامة الأغذية 00022

2.9.3. هيكل برنامج شهادة نظام سلامة الأغذية 00022

3.9.3. نطاق شهادة شهادة نظام سلامة الأغذية 00022

10.3. برامج الدفاع الغذائي

1.10.3. مفهوم الدفاع الغذائي

2.10.3. نطاق برنامج الدفاع الغذائي

3.10.3. أدوات وبرامج لتنفيذ برنامج الدفاع الغذائي

سيسمح لك هذا التدريب بالتقدم في حياتك المهنية بطريقة مريحة"

05

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 مثلمجلة 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 بمرور الوقت.

مع تيك يمكنك تجربة طريقة للتعلم تعمل على تحريك أسس الجامعات التقليدية في جميع أنحاء العالم.

وفقًا للدكتور جيرفاس ، فإن الحالة السريرية هي العرض المعلق لمريض ، أو مجموعة من المرضى ، والتي تصبح "حالة" ، مثالًا أو نموذجًا 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 التكييف 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 للطالب 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 المستثمر حافزًا مهمًا للغاية للطبيب البيطري ، 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 الطبيب البيطري من خلال الحالات الحقيقية وحل المواقف المعقدة في بيئات التعلم المحاكاة. تم تطوير هذه التدريبات من أحدث البرامج التي تسهل التعلم الغامر.

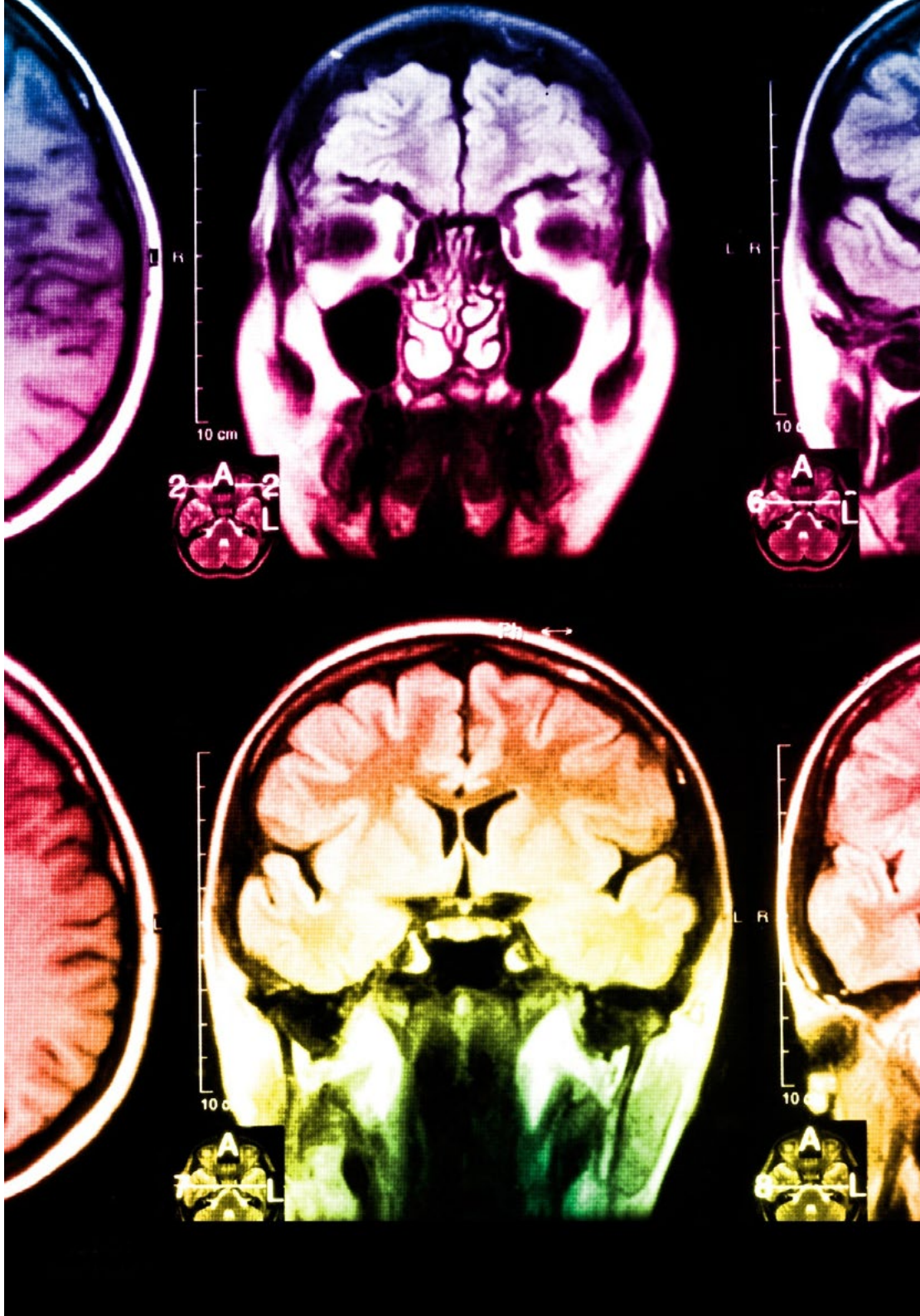
تقع في الطليعة التربوية العالمية ، تمكنت طريقة إعادة التعلم من تحسين مستويات الرضا العالمية للمهنيين الذين أنهوا دراستهم ، فيما يتعلق بمؤشرات الجودة لأفضل جامعة عبر الإنترنت في اللغة الإسبانية الناطقة (جامعة كولومبيا)

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

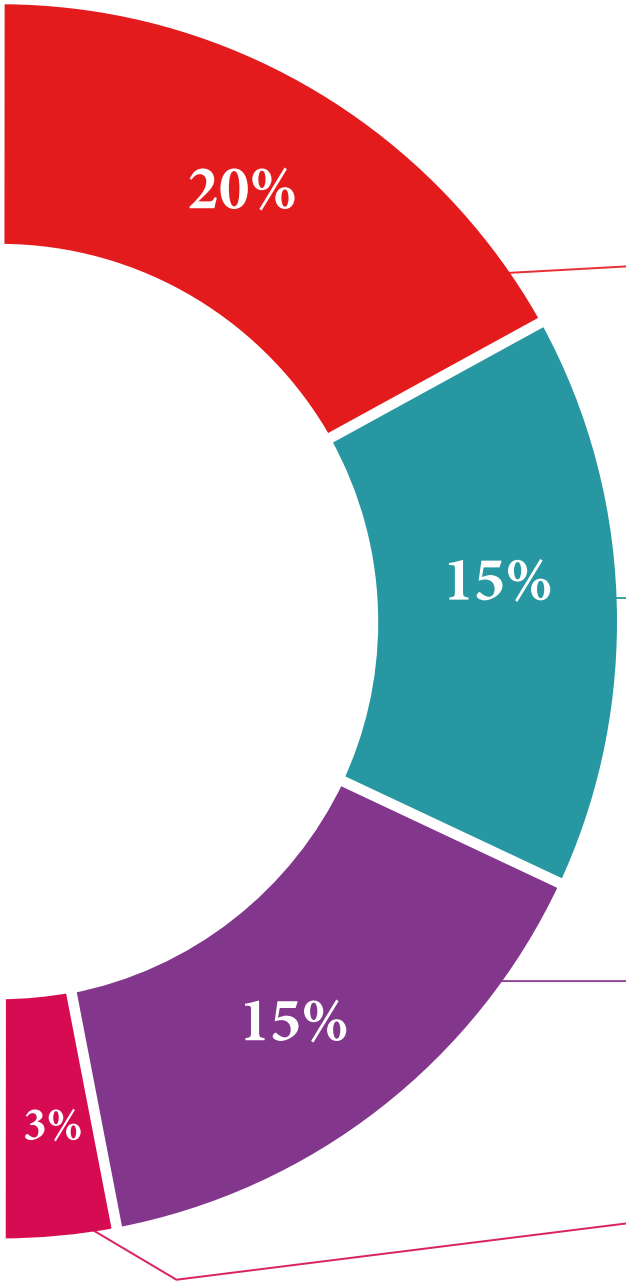
ستسمح لك إعادة التعلم بالتعلم بجهد أقل وأداء أكبر ، والمشاركة بشكل أكبر في تدريبك ، وتنمية الروح النقدية ، والدفاع عن الحجج والآراء المتناقضة: معادلة مباشرة للنجاح

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 وملموسًا 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 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 إجماع 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 سياقيًا. 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 والتقويم الذاتي بحيث يتحقق الطالب بهذه الطريقة من كيفية تحقيقه لأهدافه

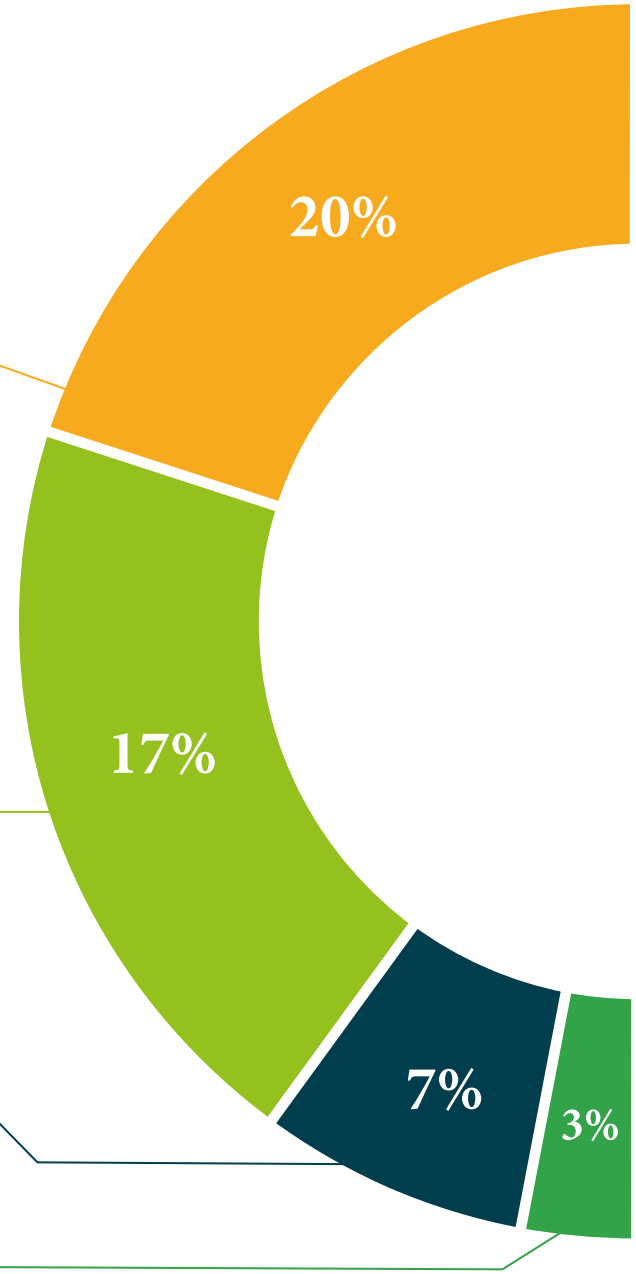
فصول الماجستير

هناك أدلة علمية على فائدة ملاحظة طرف ثالث من الخبراء

ما يسمى التعلم 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



06

المؤهل العلمي

تضمن شهادة الخبرة الجامعية في التغذية وأغذية الكلاب والقطط، بالإضافة إلى التدريب الأكثر صرامة وحداثة، 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 **إدارة السلامة الشاملة لصناعة الأغذية والمشروبات** تحتوي على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالا وحداثة 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 إدارة السلامة الشاملة لصناعة الأغذية والمشروبات**

عدد الساعات الرسمية: **450 ساعة.**

tech الجامعة التكنولوجية

تمنح هذا

الدبلوم

لـ

المواطن/المواطنة ..... مع وثيقة تحقيق شخصية رقم .....
لاجتيازه/لاجتيازها بنجاح والحصول على برنامج

شهادة الخبرة الجامعية

في

إدارة السلامة الشاملة لصناعة الأغذية والمشروبات

وهي شهادة خاصة من هذه الجامعة موافقة لـ 450
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

أ. د./ Tere Guevara Navarro
رئيس الجامعة

الكود الفريد الخاص بجامعة TECH: AFWOR23S techtitute.com/certificates

تصديق لاهاي أبوستيل. في حالة قيام الطالب بالتقدم للحصول على درجته العلمية الورقية وبتصديق لاهاي أبوستيل، ستتخذ مؤسسة TECH EDUCATION الإجراءات المناسبة لكي يحصل عليها وذلك بتكلفة إضافية.

الجامعة التيكنولوجية

شهادة الخبرة الجامعية

إدارة السلامة الشاملة لصناعة الأغذية والمشروبات

- طريقة التدريس: **أونلاين**
- مدة الدراسة: **6 أشهر**
- المؤهل الجامعي من: **TECH الجامعة التكنولوجية**
- عدد الساعات المخصصة للدراسة: **16 ساعات أسبوعيًا**
- مواعيد الدراسة: **وفقًا لوتيرتك الخاصّة**
- الامتحانات: **أونلاين**

شهادة الخبرة الجامعية

إدارة السلامة الشاملة لصناعة الأغذية والمشروبات

tech الجامعة التيكنولوجية