شهادة الخبرة الجامعية

التحكم بالجودة في الصناعة الغذائية

tech الجامعة التيكنولوجية

الجامعة التيكنولوجية

شهادة الخبرة الجامعية

التحكم بالجودة في الصناعة الغذائية

- 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/postgraduate-diploma-quality-control-food-industries**

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 الأغذية البيطرية ضرورية لحماية صحة الناس،لذلك من الضروري الاستثمار في البحث والتدرّب في هذا المجال. في هذه المناسبة، تركز شهادة الخبرة الجامعية هذه على دراسة ضوابط الجودة الرئيسية التي يجب تنفيذها في الصناعات الغذائية. يمكن للطالب الاستفادة من الفرصة واكتساب معرفة قوية في هذا المجال تسمح له بأن يصبح محترفًا ناجحاً.

انضم إلى فريق الطلاب لدينا وكن الأفضل في مهنتك. عملك سوف يساعدنا جميعاً"

ستسمح شهادة الخبرة الجامعية في مراقبة الجودة في الصناعات الغذائية للطالب بتعلم المفاهيم الأكثر صلة بسلامة الأغذية البيطرية، مع التركيز على إنتاج المواد الخام من أصل حيواني.

تعد مراقبة جودة العمليات والمنتجات أمراً ضرورياً لضمان سلامة الأغذية وضمان السلامة في العمليات التي تتم في صناعة الأغذية. لهذا السبب،من المهم أن يتخصص المحترفون في هذا القطاع في هذا المجال،الذي يغطي سلسلة الإنتاج الكاملة للأغذية ذات الأصل الحيواني. هذا يجعل من الضروري لجميع الصناعات الغذائية أن يكون لديها خطة سلامة الغذاء.

من جهة أخرى، 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. وبالتالي، فهذه نقطة أخرى من النقاط الأساسية لهذا التدريب.

شهادة الخبرة الجامعية هذه في التحكم بالجودة في الصناعات الغذائية من TECH الجامعة التكنولوجية هي الأكثر اكتمالا من بين دورات الدراسات العليا المقدمة في الجامعات في هذا الوقت لأنها تهدف إلى الإدارة الشاملة لسلامة الأغذية. يغطي جميع الجوانب اللازمة لتحقيق التدريب التخصصي المتكامل الذي يطلبه المتخصصون في قطاع الأغذية.

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 (*Food Safety/Food Integrity*) وإمكانية التتبع (*Food Defence* و *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.

تم تصميم هذا البرنامج للاستجابة لطلب مختلف التشكيلات المهنية والتخصصات المهنية مثل العلوم الأساسية والعلوم التجريبية والهندسة والعلوم الاجتماعية ومجال التقنيات الجديدة. بالإضافة إلى ذلك،فإنه يركز على فهم وتعلم المهارات الفنية وإدارة المشاريع والتنفيذ،فضلاً عن تطوير المهارات التي يتطلبها قطاع الغذاء التنافسي والمبتكر والحديث.

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 مراقبة الجودة في الصناعات الغذائية تحتوي** على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالاً وحداثةً 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
- آخر المستجدات حول ضبط الجودة في الصناعات الغذائية
- التدريبات العملية حيث يتم إجراء عملية التقييم الذاتي لتحسين التعليم
- تركيزها الخاص على المنهجيات المبتكرة في مراقبة الجودة 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

> إنها فرصة مثالية للتقدم في حياتك المهنية. يسعى مشروعنا التعليمي إلى تدريب محترفين ذوي جودة عالية"

إنها شهادة الخبرة الجامعية هذه هي أفضل استثمار يمكنك القيام به في اختيار برنامج تحديث لتطوير معرفتك في التحكم بالجودة في الصناعات الغذائية "

لدينا أفضل المواد التعليمية وأحدث منهجيات التدريس، التي ستتيح لك دراسة سياقية تسهل التعلم.

ستسمح لك شهادة الخبرة الجامعية هذه بنسبة *100%* أونلاين بدمج دراستك مع عملك المهني. يمكنك الدراسة من أي جهاز متصل بالإنترنت وفي الوقت الذي تختاره.

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 تُطرَح. للقيام بذلك، المهني سوف يحصل على مساعدة من نظام فيديو تفاعلي جديد تم إنشاؤه بواسطة خبراء مشهورين في التحكم بالجودة في الصناعات الغذائية، مع خبرة واسعة.

02

الأهداف

تهدف شهادة الخبرة الجامعية في مراقبة الجودة في الصناعات الغذائية إلى تسهيل الأداء المهني بأحدث التطورات وأكثرها ابتكاراً في هذا القطاع.

هذا هو أفضل خيار للتعرف على التطورات الرئيسية في التحكم بالجودة 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
- فحص لوائح ومعايير المعامل الغذائية وتحديد دورها فيما يتعلق بسلامة الغذاء
- تحليل لوائح ومعايير سلامة الأغذية المطبقة على المواد الخام والمنتجات في مختبرات الأغذية
- تحديد المتطلبات التي يجب أن تفي بها مختبرات تحليل الأغذية (معيار ISO IEC 52071،المطبق على اعتماد وشهادة أنظمة الجودة في المختبرات)
- الاعتراف بحق المستهلك في شراء أغذية آمنة وصحية وغير ضارة من سلسلة الأغذية الزراعية،على الصعيدين الوطني والدولي
- 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

> إنها تجربة تدريبية فريدة ومهمة وحاسمة لتعزيز تطورك المهني"

الأهداف المحددة

الوحدة 1. إمكانية تتبع المواد الخام والإمدادات

- 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

الوحدة 2. التقنيات التحليلية والفعالة في مراقبة جودة العمليات والمنتجات

- تحديد خصائص الجودة التي يجب أن تلبيها المواد الخام والمنتجات الوسيطة والمنتهية وفقاً لمنشأها،قبل تحليلها المعملي
- تطوير المنهجية ذات الصلة لمطابقة المنتج،مع مراعاة المتطلبات المعمول بها،والتي تراعيها اللوائح والمعايير
- تحديد المنهجية الأنسب التي تسمح بتقييم جودة الغذاء: تحليل النزاهة وتوصيفها،وحتى الكشف عن الملوثات الغذائية الحيوية أو اللاأحيائية،والتي قد تشكل خطراً على صحة المستهلكين
- وصف أخذ عينات من الغذاء بناءً على منشأه واستخدامه وخصائصه أو مواصفاته
- تحديد التقنيات التحليلية المستخدمة في الغذاء والتعرف عليها وإدارة مراقبة الجودة المناسبة
- وصف الملوثات الغذائية الزراعية الرئيسية والتعرف على تطبيق التقنيات التحليلية من خلال مراقبة القطاع الذي ينتمون إليه
- اقتراح عملية تحديد وضمان سلامة المواد الخام والأغذية المصنعة وصلاحية المياه في الحصول على منتجات آمنة لتغذية الإنسان والحيوان

الوحدة 3. الخدمات اللوجستية وتتبع الدفعات

- 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 المختلفة 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

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.

"سيساعدك الفريق الاحترافي لدينا 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 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"

هيكل الإدارة

د. Limón Garduza، Rocío Ivonne

- دكتوراه في الكيمياء الزراعية وعلم البيرومات (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

د. Moreno Fernández، Silvia

- دكتوراه في علوم الغذاء (جامعة مدريد المستقلة)
- شهادة في علم الأحياء من جامعة كومبلوتنسي بمدريد. متخصص في تطوير أغذية جديدة ومعالجة المنتجات الثانوية للصناعات الغذائية.
- باحثة ما بعد الدكتوراه. جامعة مدريد المستقلة. منذ 9102

أ. Escandell Clapés، Erica

- بكالوريوس في علوم وتكنولوجيا الأغذية. (جامعة ciV).
- ماجستير في تطوير الغذاء والابتكار.
- دبلوم في التغذية البشرية وعلم التغذية
- رئيس قسم الجودة وسلامة الأغذية في صناعة اللحوم مجموعة STARIBUS

أ. Aranda Rodrigo، Eloísa

- بكالوريوس في علوم وتكنولوجيا الأغذية
- تطور نشاطها في بيئة إنتاج الغذاء،مع التحليل المختبري للماء والغذاء
- التدريب في أنظمة إدارة الجودة،SFI،CRB و سلامة الغذاء OSI 00022
- خبرة في عمليات التدقيق بموجب بروتوكولات OSI 1009 و OSI 52071

د. Colina Coca، Clara

- دكتوراه في التغذية وعلوم وتكنولوجيا الأغذية
- ماجستير في الجودة وسلامة الغذاء: سيستيما أبكك
- دراسات عليا في التغذية الرياضية
- أستاذ متعاون في COU. منذ 8102

04

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.

لدينا البرنامج الأكثر اكتمالا وحداثة في السوق. نسعى للتميز وأن تحققه أنت أيضاً"

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. التربية والتغذية

3.3.1. نقل الحيوانات الحية

4.3.1. ذبح الحيوان

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. الجوانب الأساسية

2.5.1. أنواع محاصيل الخضروات

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. تربية الكائنات المائية

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. أغذية ذات جودة 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. التقنيات التحليلية والفعالة في مراقبة جودة العمليات والمنتجات

1.2. أنواع المختبرات والأنظمة واللوائح

1.1.2. مختبرات مرجعية

1.1.1.2 المختبر المرجعي الأوروبي

2.1.1.2 مختبرات وطنية مرجعية

2.1.2. مخبر الأغذية

3.1.2. اللوائح والمعايير المطبقة على المختبرات (معيار 52071 IEC / ISO)

1.3.1.2 المتطلبات العامة لاختصاص المختبرات

2.3.1.2 اختبار المعدات ومعايرتها

3.3.1.2 تنفيذ والتحقق من صحة الأساليب التحليلية

2.2. الرقابة الرسمية على السلسلة الغذائية الزراعية

1.2.2. APCNP لسلسلة الأغذية الزراعية

2.2.2. السلطات المختصة

3.2.2. الدعم القانوني للرقابة الرسمية

3.2 الطرق الرسمية لتحليل الغذاء
1.3.2. طرق تحليل الأعلاف الحيوانية
2.3.2. طرق تحليل المياه
1.2.3.2 المتطلبات التحليلية حسب 3002/041 RD
2.2.3.2 ترددات أخذ العينات حسب نوع الصناعة
3.3.2. طرق تحليل الحبوب
4.3.2. طرق تحليل الأسمدة ومخلفات منتجات الصحة النباتية والبيطرية
5.3.2. طرق تحليل المنتجات الغذائية
6.3.2. طرق تحليل المنتجات الغذائية
7.3.2. طرق تحليل الدهون
8.3.2. طرق تحليل منتجات الألبان
9.3.2. طرق تحليل الخمور والعصائر والمستلزمات
10.3.2. طرق تحليل المنتجات السمكية..
4.2. تقنيات التحليل في الموقع في استقبال الأغذية الطازجة والمعالجة والمنتج النهائي
1.4.2. في التعامل مع الطعام
1.1.4.2 تحليل البيئات والأسطح
2.1.4.2 تحليل المسيطر
3.1.4.2 تحليل الفرق
2.4.2. تحليل المواد الغذائية الطازجة والمنتج النهائي
1.2.4.2 أوراق بيانات المنتج
2.2.4.2 الفحص العيني.
3.2.4.2 جداول ملونةr.
4.2.4.2 التقييم الحسي حسب نوع الطعام
3.4.2. التحليل الفيزيائي والكيميائي الأساسي
1.3.4.2 تحديد مؤشر النضج في الثمار
2.3.4.2 الثبات
3.3.4.2 درجات بريكس
5.2. تقنيات التحليل الغذائي
1.5.2. تحديد البروتين
2.5.2. تحديد الكربوهيدرات
3.5.2. تحديد الدهون
4.5.2. تحديد الرماد

6.2. تقنيات التحليل الميكروبيولوجي والفيزيائي والكيميائي للغذاء
1.6.2. تقنيات التحضير: الأساسيات والأدوات والتطبيق في الغذاء
2.6.2. التحليل الميكروبيولوجي
1.2.6.2 تداول ومعالجة العينات للتحليل الميكروبيولوجي
3.6.2. التحليل الفيزيائي - الكيميائي
1.3.6.2. تداول ومعالجة العينات للتحليل الفيزيائي والكيميائي
7.2 تقنيات مفيدة في تحليل الغذاء
1.7.2. التوصيف، مؤشرات الجودة ومطابقة المنتج
1.1.7.2 سلامة الغذاء / تكامل الغذاء
2.7.2. تحليل بقايا المواد المحظورة في الغذاء
1.2.7.2 النفايات العضوية وغير العضوية
2.2.7.2 معادن ثقيلة
3.2.7.2 مواد مضافة
3.7.2. تحليل المواد المغشوشة في الطعام
1.3.7.2 الحليب
2.3.7.2 النبيذ
3.3.7.2 العسل
8.2. التقنيات التحليلية المستخدمة في الكائنات المعدلة وراثياً والأطعمة الجديدة
1.8.2. المفهوم
2.8.2. تقنيات الكشف
9.2. تقنيات تحليلية مستجدة لمنع الغش في الغذاء
1.9.2. الاحتيال الغذائي
2.9.2. أصالة الغذاء
10.2. إصدار شهادات التحليل
1.10.2. في صناعة المواد الغذائية
1.1.10.2 تقرير داخلي
2.1.10.2 تقرير العملاء والموردين
3.1.10.2 الخبرة في علوم الغذاء
2.10.2. في المختبرات المرجعية
3.10.2. في مختبرات الأغذية
4.10.2. في مختبرات الخبرة

الوحدة 3. الخدمات اللوجستية وتتبع الدفعات

1.3. مقدمة في التتبع
1.1.3. خلفية نظام التتبع
2.1.3. مفهوم التتبع
3.1.3. أنواع التتبع
4.1.3. نظم المعلومات
5.1.3. مزايا التتبع
2.3. الإطار القانوني للتتبع. الجزء I
1.2.3. مقدمة
2.2.3. التشريعات الأفقية المتعلقة بإمكانية التتبع
3.2.3. التشريعات العمودية المتعلقة بإمكانية التتبع
3.3. الإطار القانوني للتتبع. الجزء II
1.3.3. التطبيق الإلزامي لنظام التتبع
2.3.3. أهداف نظام التتبع
3.3.3. المسؤوليات القانونية
4.3.3. نظام الجزاءات
4.3. تنفيذ خطة التتبع
1.4.3. مقدمة
2.4.3. المراحل السابقة
3.4.3. خطة التتبع
4.4.3. نظام تعريف المنتج
5.4.3. طرق فحص النظام
5.3. أدوات لتحديد المنتج
1.5.3. الأدوات اليدوية
2.5.3. أدوات آلية
1.2.5.3 رقم الباركود NAE
2.2.5.3 CPE //DIFR
3.5.3. السجلات
1.3.5.3 تسجيل تحديد المواد الخام والمواد الأخرى
2.3.5.3 تسجيل تجهيز الغذاء
3.3.5.3 سجل تعريف المنتج النهائي
4.3.5.3 سجل نتائج الفحوصات المنفذة
5.3.5.3 فترة حفظ السجلات
6.3. إدارة الحوادث وسحب المنتج واستعادته وشكاوى العملاء
1.6.3. خطة إدارة الحوادث
2.6.3. إدارة شكاوى العملاء
7.3. سلاسل التوريد أو *niahC ylppuS*
1.7.3. تعريف
2.7.3. مراحل سلسلة التوريد
3.7.3. اتجاهات سلسلة التوريد
8.3. الخدمات اللوجستية
1.8.3. العملية اللوجستية
2.8.3. سلسلة التوريد والخدمات اللوجستية
3.8.3. التعبئة
4.8.3. التغليف
9.3. طرق ووسائل النقل
1.9.3. مفهوم النقل
2.9.3. وسائط النقل ومزاياها وعيوبها
10.3. لوجستيات المنتجات الغذائية
1.10.3. سلسلة التبريد
2.10.3. منتجات قابلة للتلف
3.10.3 منتجات قابلة للتلف

" سيسمح لك هذا التدريب بالتقدم يف حياتك املهنية بطريقة مريحة "

05
المنهجية

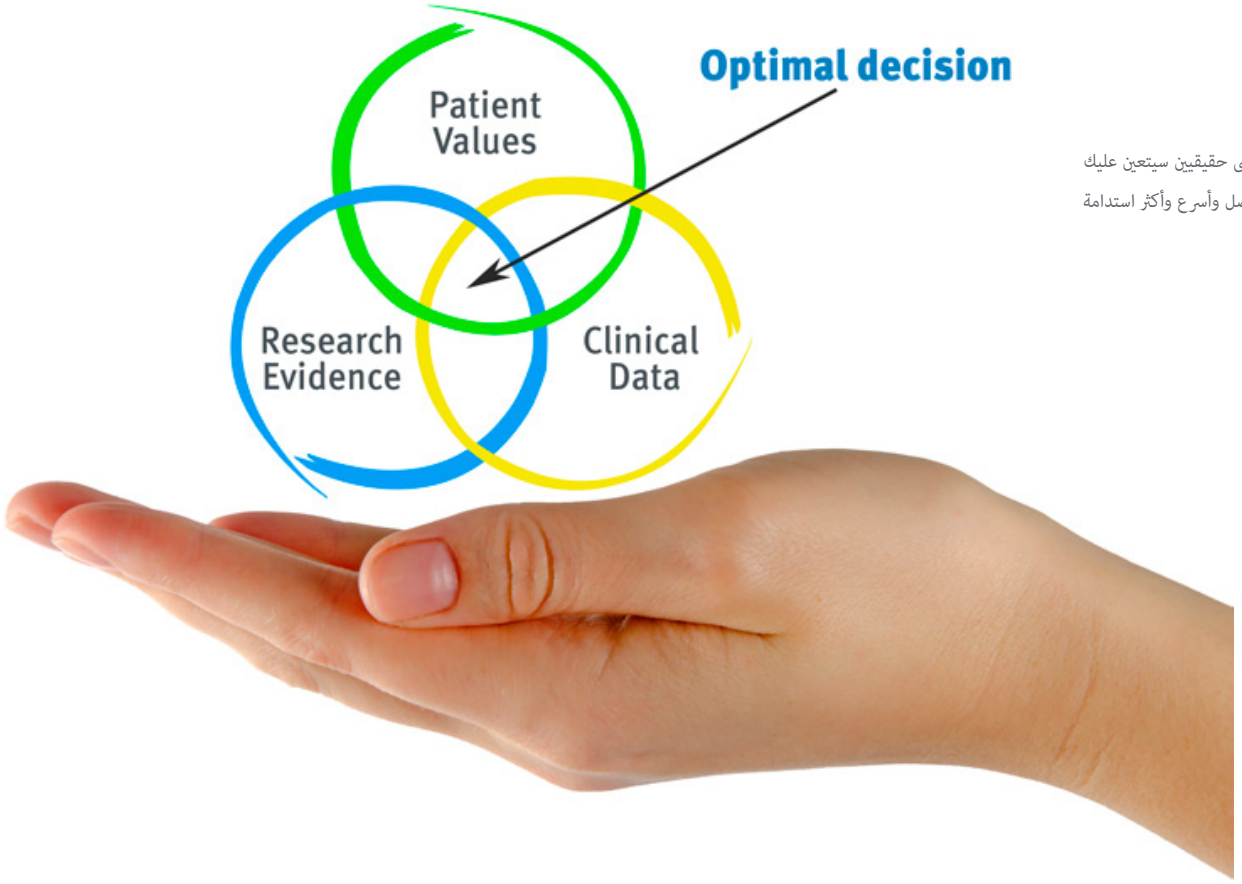
يقدم هذا البرنامج التدريبي طريقة مختلفة للتعلم. تم تطوير منهجيتنا من خلال وضع التعلم الدوري: إعادة التعلم.

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.

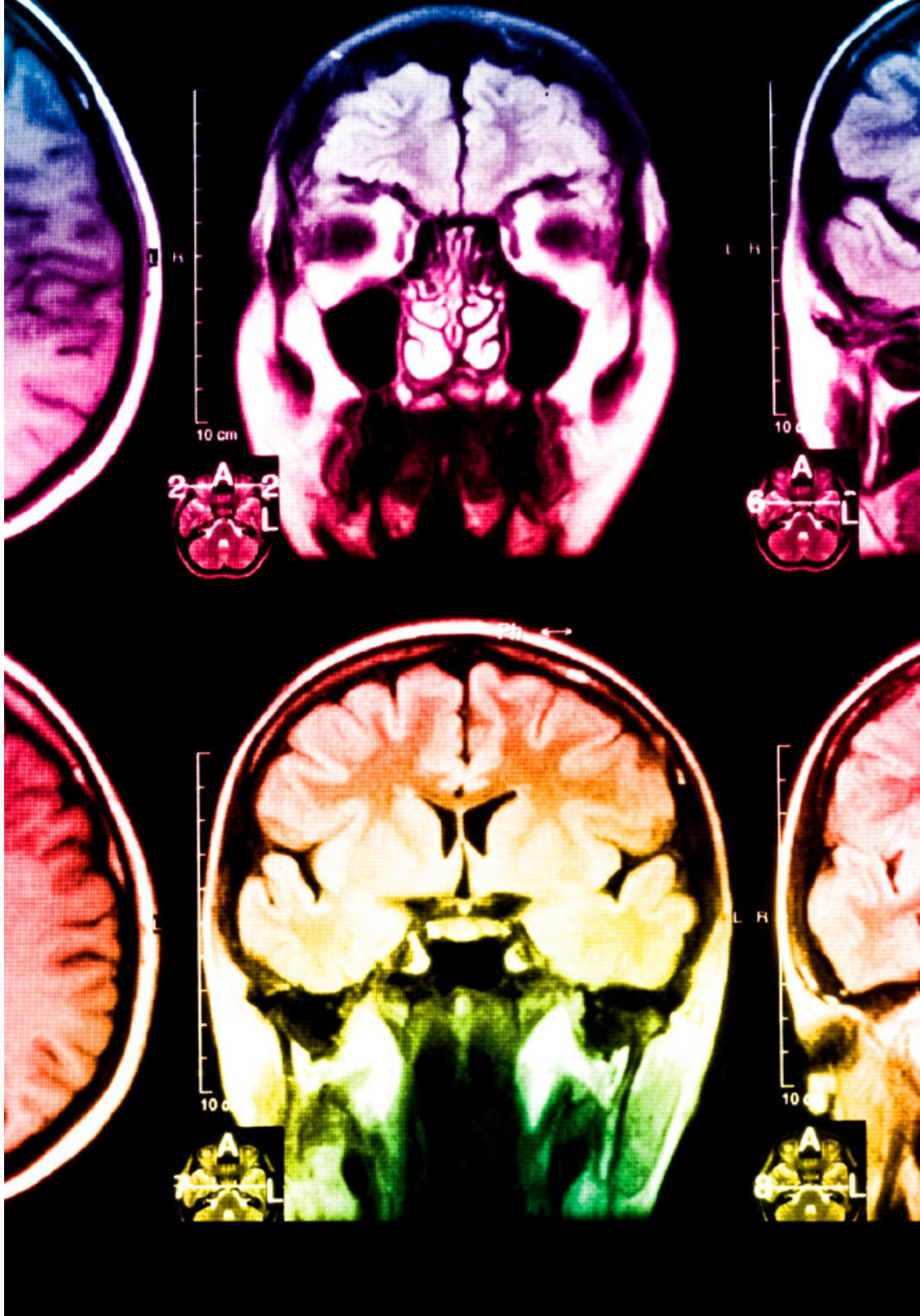
تقع في الطليعة التربوية العالمية ، تمكنت طريقة إعادة التعلم من تحسين مستويات الرضا العالمية للمهنيين الذين أنهوا دراستهم ، فيما يتعلق بمؤشرات الجودة لأفضل جامعة عبر الإنترنت في اللغة الإسبانية الناطقة (جامعة كولومبيا).

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.

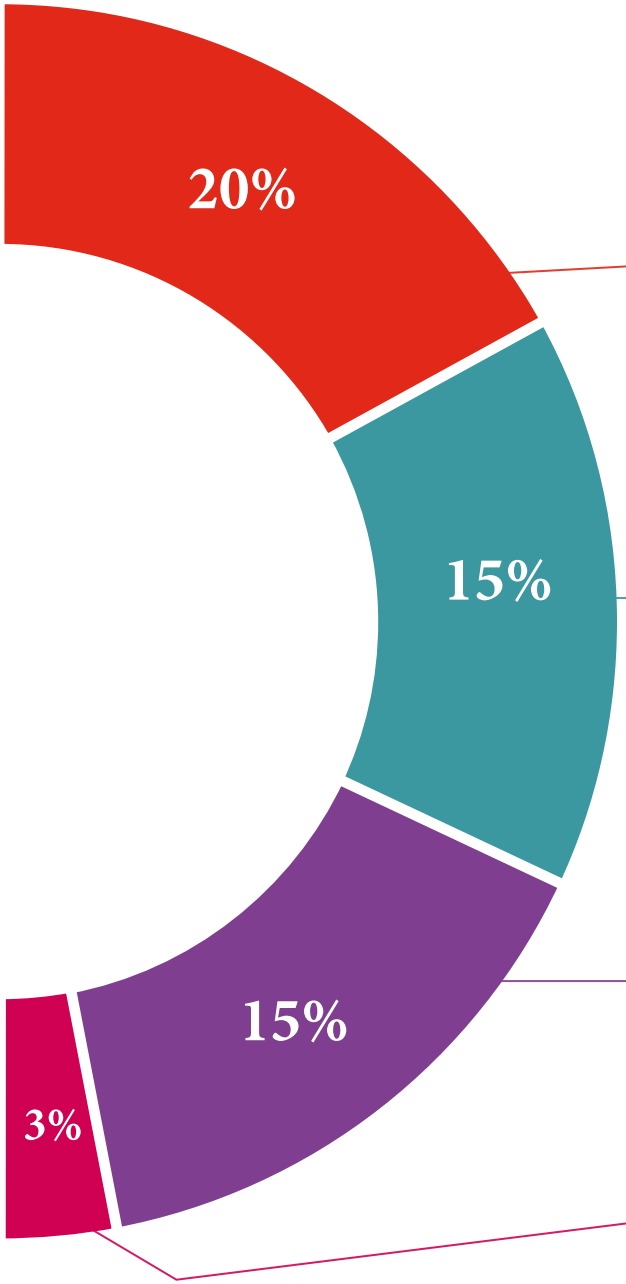
ستسمح لك إعادة التعلم بالتعلم بجهد أقل وأداء أكبر ، والمشاركة بشكل أكبر في تدريبك ، وتنمية الروح النقدية ، والدفاع عن الحجج والآراء المتناقضة: معادلة مباشرة للنجاح.

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.

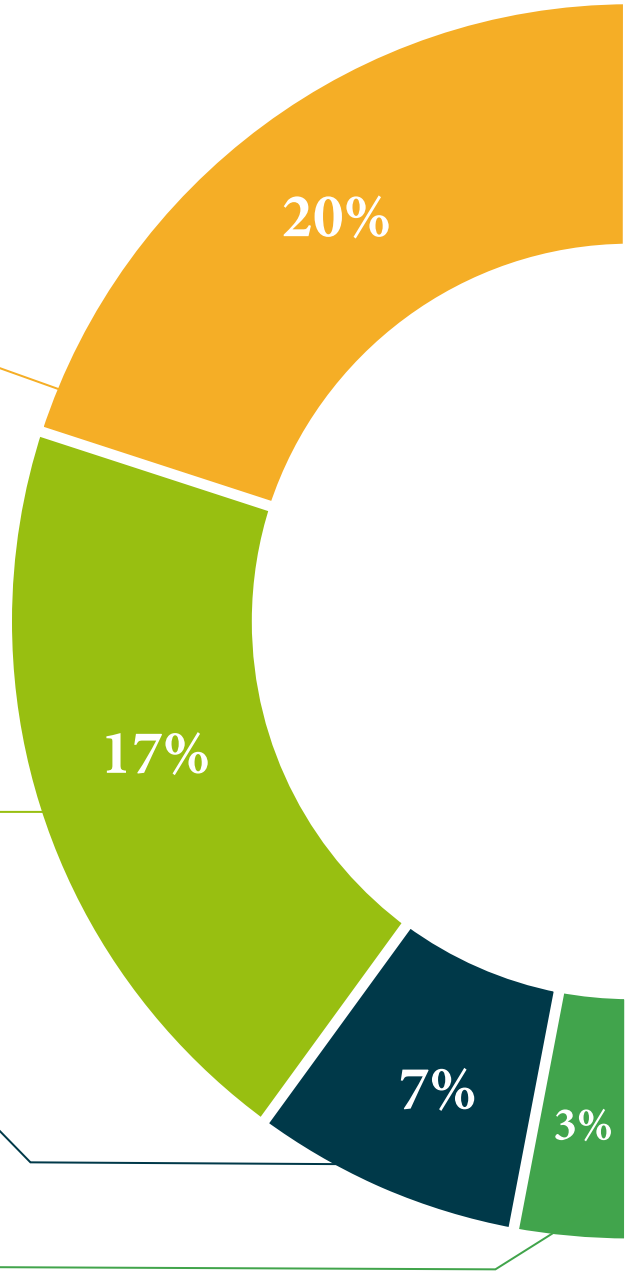
فصول الماجستير

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

شهادة الخبرة الجامعية في التحكم بالجودة في الصناعات الغذائية تضمن، 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 مراقبة الجودة في الصناعات الغذائية تحتوي** على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالاً وحداثةً 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 مراقبة الجودة في الصناعات الغذائية**

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

التحكم بالجودة في الصناعة الغذائية

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

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

*تصديق لاهاي أبوستيل. في حالة طلب الطالب الحصول على درجته العلمية الورقية وبتصديق لاهاي أبوستيل، ستتخذ مؤسسة TECH EDUCATION الخطوات المناسبة لكي يحصل عليها بتكلفة إضافية.

المستقبل
الأشخاص
الثقة
الصحة
الأوصياء الأكاديميون
المعلومات
التعليم
التدريس
الاعتماد الاكاديمي
الضمان
التعلم
المؤسسات
الالتزام
المجتمع
التقنية
الإبتكار
الرعاية
الجودة
الحاضر
المعرفة
التدريب الافتراضي
المؤسسات
التطور
اللغات
الفصول الافتراضية

tech الجامعة التيكنولوجية

شهادة الخبرة الجامعية

التحكم بالجودة في الصناعة الغذائية

- 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

التحكم بالجودة في الصناعة الغذائية

tech الجامعة التيكنولوجية