



شهادة الخبرة الجامعية

التحقق من صحة المنهجيات الجديدة  
ورقمنة الصناعة في إدارة سلامة الأغذية



الجامعة  
التكنولوجية  
**tech**

شهادة الخبرة الجامعية

التحقق من صحة المنهجيات الجديدة  
ورقمنة الصناعة في إدارة سلامة الأغذية

« طريقة التدريس: أونلاين

« مدة الدراسة: 6 أشهر

« المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التكنولوجية

« عدد الساعات المخصصة للدراسة: 16 ساعات أسبوعيًا

« مواعيد الدراسة: وفقًا لوتيرتك الخاصة

« الامتحانات: أونلاين

رابط الدخول إلى الموقع الإلكتروني: [www.techtute.com/ae/veterinary-medicine/postgraduate-diploma/postgraduate-diploma-validation-new-methodologies-industry-digitization-food-safety-management](http://www.techtute.com/ae/veterinary-medicine/postgraduate-diploma/postgraduate-diploma-validation-new-methodologies-industry-digitization-food-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

# المقدمة

تعتبر سلامة الأغذية البيطرية ضرورية لضمان جودة المنتجات الغذائية، لذلك من الضروري زيادة المعرفة في هذا المجال. لهذا السبب، تقدم TECH هذه الدرجة العلمية في المنهجيات الجديدة ورقمنة الصناعة في إدارة السلامة. برنامج بنسبة 100% أونلاين حيث يكتسب المحترف معرفة قوية للتخصيص الصحيح في العمل الميداني وبالتالي تحسين قدراته في مواجهة تحديثات سلامة الأغذية.



هذه الدرجة العلمية هي أفضل خيار يمكنك أن تجده للتخصص في التحقق  
من صحة صناعة المواد الغذائية ورقمنتها وتحديث معلوماتك"



شهادة الخبرة الجامعية هذه في التحقق من صحة المنهجيات الجديدة ورقمنة الصناعة في إدارة سلامة الأغذية 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، يقدم هذا البرنامج الأكاديمي للطلاب معرفة واسعة حول اللوائح الحالية المتعلقة بالجودة وسلامة الغذاء، خاصة على المستوى الدولي.

في شهادة الخبرة الجامعية هذه أيضاً سيتم 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. بالإضافة إلى ذلك، يتم تعزيز المعرفة الأساسية للطرق التقليدية لإدارة أنظمة الجودة في صناعة الأغذية ومزايا استخدام البرامج التجارية أو أدوات الكمبيوتر الداخلية المختلفة لزيادة كفاءة البرامج مثل تحليل المخاطر والنقاط الحرجة (APCC).

أخيراً، تتم مراجعة الجوانب الأساسية التي تؤكد أن نقاط المراقبة الحرجة فعالة وتضمن سلامة الغذاء المنتج، مع وجود حاجة واضحة وصياغة صحيحة لنقاط التحكم الحرجة. تحديد الأدوات اللازمة للتحقق من صحة الضوابط المنفذة، والتحقق من فعاليتها والثقة في تنفيذ عمليات رقابة قوية ضمن نظام إدارة سلامة الأغذية.

مدرس شهادة الخبرة الجامعية 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 (سلامة الأغذية / تكامل الأغذية) وإمكانية التتبع (الدفاع الغذائي والاحتياط 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 تدريب كامل ومتخصص مطلوب بشدة من قبل المتخصصين في قطاع الأغذية.

هذه شهادة الخبرة الجامعية في التحقق من صحة المنهجيات الجديدة ورقمنة الصناعة في إدارة سلامة الأغذية تحتوي على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالاً وحدائثاً في السوق. ومن أبرز ميزات:

- ♦ 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 التحقق من صحة المنهجيات الجديدة ورقمنة الصناعة في إدارة سلامة الأغذية
- ♦ التدريبات العملية حيث يتم إجراء عملية التقييم الذاتي لتحسين التعليم
- ♦ تركيزها الخاص على المنهجيات المبتكرة في التحقق من صحة المنهجيات الجديدة ورقمنة الصناعة في إدارة سلامة الأغذية
- ♦ 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 التحقق من صحة المنهجيات الجديدة ورقمنة الصناعة في إدارة سلامة الأغذية. إنها فرصة مثالية للتقدم في حياتك المهنية ”

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

سيسمح لك هذا الإنترنت بدمج دراستك مع عملك المهني مع زيادة معرفتك في هذا المجال

شهادة الخبرة الجامعية هذه هي أفضل استثمار يمكنك القيام به في اختيار برنامج تحديث لتطوير معرفتك في التحقق من صحة المنهجيات الجديدة ورقمنة الصناعة في إدارة سلامة الأغذية ”

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 الموضوعي 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 تُطرح. للقيام بذلك، سيحصل المحترف على مساعدة من نظام فيديو تفاعلي مبتكر تم إنشاؤه بواسطة خبراء مشهورين في التحقق من صحة المنهجيات الجديدة ورقمنة الصناعة في إدارة سلامة الأغذية ويتمتعون بخبرة كبيرة.



## 02 الأهداف

تهدف شهادة الخبرة الجامعية هذه في التحقق من صحة المنهجيات الجديدة ورقمنة الصناعة في إدارة سلامة الأغذية إلى تسهيل أداء المهنيين بأحدث التطورات وأكثرها ابتكاراً في هذا القطاع.





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



## الأهداف العامة



- ♦ تحليل مبادئ التشريعات الغذائية على الصعيد الدولي وتطويرها 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
- ♦ 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
- ♦ تحديد نقاط التحكم الحرجة
- ♦ امتلاك أدوات للتحقق من نقاط التحكم الحرجة
- ♦ تحليل مفاهيم المراقبة والتحقق والتأكد من صحة العمليات
- ♦ تحسين إدارة الحوادث والمطالبات والتدقيق الداخلي



### الوحدة 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 المسؤولية والجرائم في مجال سلامة الغذاء

### الوحدة 2. رقمنة نظام إدارة الجودة

- ♦ فحص معايير الجودة واللوائح الغذائية المعمول بها لرقمنة المنظمات المرجعية الدولية المختلفة
- ♦ 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
- ♦ 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 لرقمنة إدارة التدقيق الداخلي وتسجيل الإجراءات التصحيحية ومراقبة برامج التحسين المستمر

### الوحدة 3. التحقق من صحة المنهجيات والعمليات الجديدة

- ♦ التعرف على الاختلافات الرئيسية بين نقاط التحكم ونقاط التحكم الحرجة
- ♦ تطوير برامج المتطلبات الأساسية والمخططات الإدارية لضمان سلامة الغذاء
- ♦ تطبيق عمليات التدقيق الداخلي أو المطالبات أو الحوادث الداخلية كأدوات للتحقق من عمليات الرقابة
- ♦ تصفح طرق التحقق من صحة العملية
- ♦ تمييز وتحديد الاختلافات بين أنشطة المراقبة والتحقق والتأكد داخل نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
- ♦ إظهار قدرة الحل من خلال تحليل الأسباب وتطبيق الإجراءات التصحيحية لإدارة المطالبات أو عدم المطابقة
- ♦ تقييم إدارة عمليات التدقيق الداخلية كأداة لتحسين خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة



اغتنم الفرصة واتخذ الخطوة لمتابعة أحدث التطورات في التحقق من صحة المنهجيات الجديدة ورقمنة الصناعة في إدارة سلامة الأغذية “

## هيكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية

يتضمن البرنامج في هيئة التدريس خبراء مرجعيين في سلامة الأغذية البيطرية الذين يصبون في تجارب عملهم هذا التدريب. 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 التمييز في تصنيع المواد الغذائية. وبهذه الطريقة، يساعد المهنيين على البقاء في طليعة هذه المجالات مع دفع عجلة التقدم الكبير في فهم مراقبة الجودة. بالإضافة إلى ذلك، يرفع مشاريع البحث والتطوير الداخلية لتحسين السلامة الميكروبيولوجية للأغذية.



## د. John Donaghy

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

بفضل TECH، يمكنك التعلم من أفضل  
المحترفين في العالم"



هيكـل 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)



الأستاذة

د. Colina Coca, Clara

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

د. Martínez López, Sara

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



**د. Velderrain Rodríguez, Gustavo Rubén**

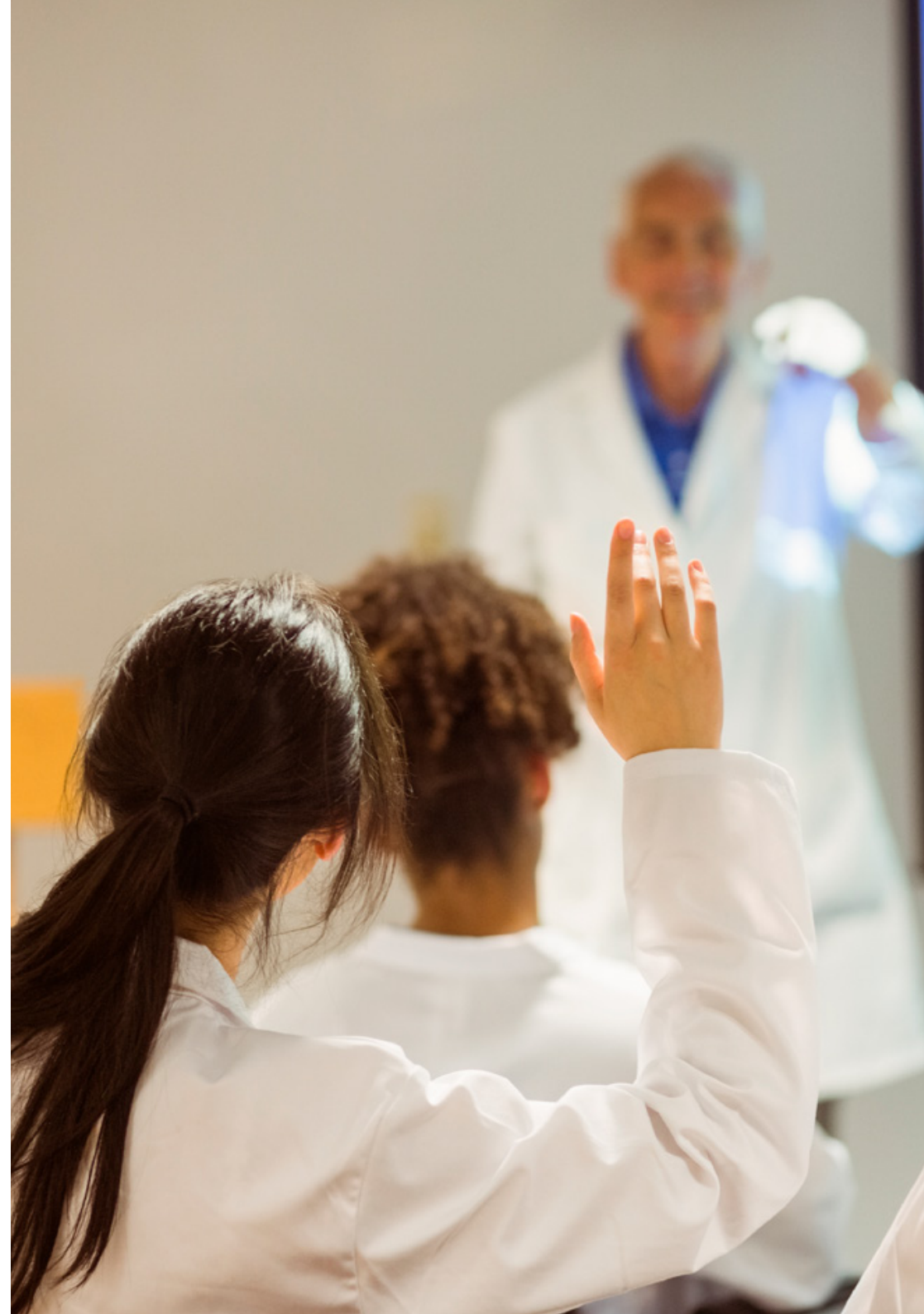
- ♦ دكتوراه في العلوم، مركز البحوث في الغذاء والتنمية، A.C. (CIAD)
- ♦ عضو في النظام الوطني للباحثين في CONACYT (المكسيك)

**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، BRC،IFS، و سلامة الغذاء ISO 22000
- ♦ خبرة في عمليات التدقيق بموجب بروتوكولات ISO 9001 و ISO 17025

**أ. Montes Luna, Marifé**

- ♦ المدير الفني في *Qualitatus* (برنامج إدارة سلامة الغذاء)
- ♦ بكالوريوس في الهندسة الزراعية من جامعة قرطبة
- ♦ برنامج *Pide* المكثف لإدارة الأعمال في *Instituto Internacional de San Telmo*
- ♦ دورة الدراسات العليا في A.P.PCC، في جامعة سالامانكا



# الهيكل والمحتوى

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 البيطرية.





لدينا البرنامج التعليمي الأكثر اكتمالا وحدائة في السوق. تدرّب معنا وحسّن مهاراتك"



الوحدة 1. التشريعات الغذائية ولوائح الجودة والسلامة

- 1.1. التشريعات الغذائية الدولية، منظمات دولية
  - 1.1.1. منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (الفاو)
  - 2.1.1. منظمة الصحة العالمية
  - 3.1.1. هيئة الدستور الغذائي
  - 4.1.1. منظمة التجارة العالمية
- 2.1. التشريعات الغذائية الأوروبية
  - 1.2.1. التشريعات الغذائية الأوروبية
  - 2.2.1. المستند التعريفي التمهيدي الخاص بسلامة الغذاء
  - 3.2.1. مبادئ قانون الغذاء
  - 4.2.1. المتطلبات العامة للتشريعات الغذائية
  - 5.2.1. إجراءات
  - 6.2.1. هيئة سلامة الغذاء الأوروبية
- 3.1. التشريعات الغذائية الأفقية، الجزء 1:
  - 1.3.1. لوائح النظافة العامة
  - 2.3.1. مياه الشرب العامة
  - 3.3.1. الرقابة الرسمية على المنتجات الغذائية
- 4.1. التشريعات الغذائية الأفقية، الجزء 2:
  - 1.4.1. التخزين والحفظ والنقل
  - 2.4.1. مواد في تواصل مع الطعام
  - 3.4.1. الإضافات الغذائية والمنكهات
  - 4.4.4. الملوثات في الغذاء
- 5.1. التشريعات الغذائية العمودية: منتجات من أصل نباتي
  - 1.5.1. الخضار ومشتقاتها
  - 2.5.1. الفاكهة ومشتقاتها
  - 3.5.1. الحبوب
  - 4.5.1. البقوليات
  - 5.5.5. زيوت نباتية صالحة للأكل
  - 6.5.1. الدهون الصالحة للأكل
  - 7.5.1. توابل وبهارات



- 6.1. التشريعات الغذائية العمودية: منتجات من أصل حيواني
  - 1.6.1. مشتقات اللحوم واللحوم
  - 2.6.1. منتجات الصيد
  - 3.6.1. الحليب ومنتجات الألبان
  - 4.6.1. البيض ومشتقاته
- 7.1. التشريعات الغذائية العمودية: منتجات أخرى
  - 1.7.1. الأطعمة المنشطة ومشتقاتها
  - 2.7.1. المشروبات
  - 3.7.1. وجبات جاهزة

## الوحدة 2. رقمنة نظام إدارة الجودة

- 1.2. معايير الجودة وتحليل المخاطر في صناعة المواد الغذائية
  - 1.1.2. المعايير العالية للجودة وسلامة الغذاء
  - 2.1.2. عوامل الخطر الرئيسية في المنتجات الغذائية
- 2.2. "عصر الرقمنة" وتأثيرها على أنظمة سلامة الغذاء العالمية
  - 1.2.2. مبادرة سلامة الغذاء العالمية الدستور الغذائي
  - 2.2.2. تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP)
  - 3.2.2. معيار الأيزو 22000
- 3.2. البرمجيات التجارية لإدارة سلامة الأغذية
  - 2.3.1. استخدام الأجهزة الذكية
  - 2.3.2. البرمجيات التجارية لعمليات إدارة محددة
- 4.2. إنشاء منصات رقمية لدمج الفريق المسؤول عن تطوير برنامج تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
  - 1.4.2. المرحلة 1. التحضير والتخطيط
  - 2.4.2. المرحلة 2. تنفيذ برامج المتطلبات الأساسية للمخاطر ونقاط التحكم الحرجة لبرنامج تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
  - 3.4.2. المرحلة 3. تنفيذ الخطة
  - 4.4.2. المرحلة 4. التحقق من برنامج تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة والصيانة



- 5.2 رقمنة برامج المتطلبات المسبقة (PPR) في صناعة الأغذية- الانتقال من النظام التقليدي إلى النظام الرقمي
- 1.5.2 عمليات الإنتاج الأولية
  - 2.5.2 الممارسات الصحية الجيدة
  - 3.5.2 ممارسات التصنيع الجيدة
  - 4.5.2 العمليات الاستراتيجية
  - 5.5.2 العمليات التشغيلية
  - 6.5.2 عمليات الدعم
  - 6.2 منصات لرصد "إجراءات التشغيل الموحدة"
  - 1.6.2 تدريب الموظفين على توثيق إجراءات التشغيل الموحدة المحددة
  - 2.6.2 قنوات الاتصال ومراقبة وثائق إجراءات التشغيل الموحدة
  - 7.2 بروتوكولات لإدارة الوثائق والتواصل بين الإدارات
    - 1.7.2 إدارة وثائق التتبع
    - 2.7.2 بروتوكولات منطقة الشراء
    - 3.7.2 إمكانية تتبع بروتوكولات استقبال المواد الخام
    - 4.7.2 إمكانية تتبع بروتوكولات المستودعات
    - 5.7.2 بروتوكولات منطقة العملية
    - 6.7.2 إمكانية تتبع بروتوكولات النظافة
    - 7.7.2 بروتوكولات جودة المنتج
    - 8.7.2 تنفيذ قنوات اتصال بديلة
    - 1.8.7.2 استخدام التخزين السحابي ومجلدات الوصول المقيّد
    - 2.8.7.2 تشفير الوثيقة لحماية البيانات
  - 8.2 التوثيق والبروتوكولات الرقمية لعمليات التدقيق والتفتيش
    - 1.8.2 إدارة التدقيق الداخلي
    - 2.8.2 سجل العمل التصحيحي
    - 3.8.2 تطبيق «دورة ديمنج»
    - 4.8.2 إدارة برامج التحسين المستمر

- 9.2 استراتيجيات للإبلاغ المناسب بشأن المخاطر
  - 1.9.2 بروتوكولات إدارة المخاطر والاتصال
  - 2.9.2 استراتيجيات الاتصال الفعال
  - 3.9.2 الإعلام العام واستخدام الشبكات الاجتماعية
- 10.2 دراسة حالات محددة للرقمنة ومزاياها في تقليل المخاطر في صناعة الأغذية
  - 1.10.2 مخاطر سلامة الغذاء
  - 2.10.2 مخاطر الاحتيال الغذائي
  - 3.10.2 مخاطر الدفاع الغذائي

### الوحدة النمطية 3. التحقق من صحة المنهجيات والعمليات الجديدة

- 1.3 نقاط التحكم الحرجة
  - 1.1.3 مخاطر كبيرة
  - 2.1.3 برامج المتطلبات المسبقة
  - 3.1.3 مخطط إدارة نقطة التحكم الحرجة
- 2.3 التحقق من نظام المراقبة الذاتية
  - 1.2.3 التدقيق الداخلي
  - 2.2.3 مراجعة السجلات التاريخية والاتجاهات
  - 3.2.3 شكاوى الزبون
  - 4.2.3 كشف الحوادث الداخلية
- 3.3 المراقبة، المصادقة والتحقق من نقاط المراقبة
  - 1.3.3 تقنيات المراقبة أو التوجيه
  - 2.3.3 التحقق من صحة التحكم
  - 3.3.3 التحقق من الفعالية

- 3.4. التحقق من صحة العمليات والأساليب
  - 1.3.4. الدعم الوثائقي
  - 2.3.4. التحقق من صحة تقنيات التحليل
  - 3.4.3. خطة أخذ العينات للتحقق
  - 4.4.3. طريقة التمييز والدقة
  - 5.4.3. تحديد عدم اليقين
- 5.3. طرق التحقق
  - 1.5.3. مراحل التحقق من صحة الطريقة
  - 2.5.3. أنواع عمليات التحقق والنهج
  - 3.5.3. تقارير التحقق، ملخص البيانات التي تم الحصول عليها
- 6.3. إدارة الحوادث والانحرافات
  - 1.6.3. تدريب فريق العمل
  - 2.6.3. وصف المشكلة
  - 3.6.3. تحديد السبب الجذري
  - 4.6.3. الإجراءات التصحيحية والوقائية
  - 5.6.3. التحقق من الفعالية
- 7.3. تحليل الأسباب وطرقها
  - 1.7.3. تحليل السبب الجذري: الأساليب النوعية
    - 1.1.7.3. شجرة السبب الجذري
    - 2.1.7.3. لماذا
    - 3.1.7.3. تأثير السبب
    - 4.1.7.3. مخطط إيشيكاوا
  - 2.7.3. تحليل السبب الجذري: الأساليب الكمية
    - 1.2.7.3. نموذج جمع البيانات
    - 2.2.7.3. مخطط باريتو
    - 3.2.7.3. المؤامرات المعثرة
    - 4.2.7.3. الرسوم البيانية
- 8.3. إدارة المطالبات
  - 1.8.3. جمع بيانات المطالبة
  - 2.8.3. التحقيق والعمل
  - 3.8.3. إعداد التقرير الفني
  - 4.8.3. تحليل اتجاهات المطالبات
- 9.3. المراجعات الداخلية لنظام الرقابة الذاتية
  - 1.9.3. المراجعين الأكفاء
  - 2.9.2. برنامج وخطة التدقيق
  - 3.9.3. نطاق التدقيق
  - 4.9.3. ملفات مرجعية
- 10.3. تنفيذ عمليات المراجعة الداخلية
  - 1.10.3. اجتماع مفتوح
  - 2.10.3. تقييم النظام
  - 3.10.3. انحرافات التدقيق الداخلي
  - 4.10.3. الاجتماع الختامي
  - 5.10.3. تقييم ومراقبة فاعلية إغلاق الانحرافات

«إنها تجربة تدريبية فريدة ومهمة وحاسمة لتعزيز تطور المهني»



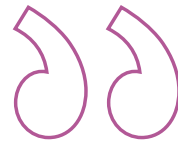
# المنهجية

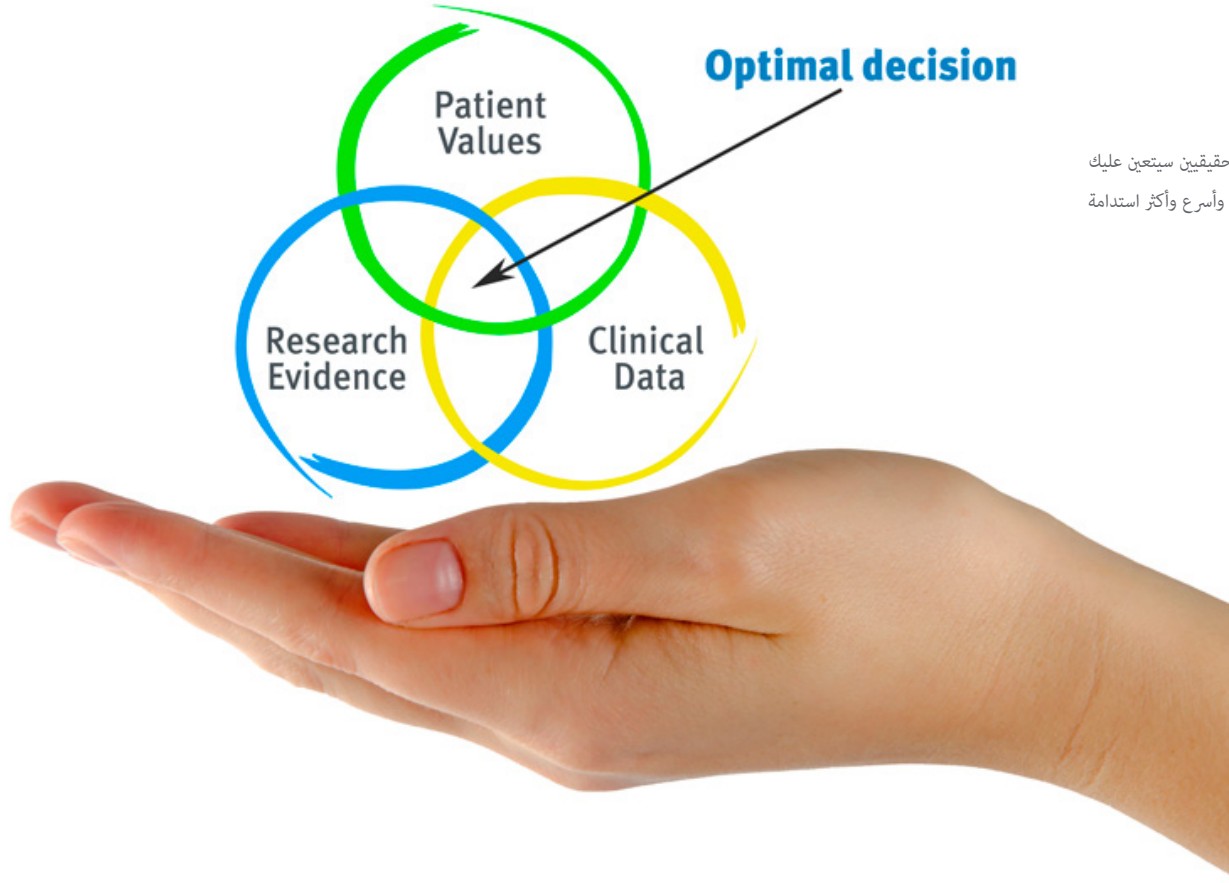
يقدم هذا البرنامج التدريبي طريقة مختلفة للتعليم. تم تطوير منهجيتنا من خلال وضع التعلم الدوري: إعادة التعلم. يُستخدم نظام التدريس هذا، على سبيل المثال، في أرقى كليات الطب في العالم، وقد تم اعتباره من أكثر الكليات فعالية من خلال المنشورات ذات الأهمية الكبيرة مثل مجلة نيو إنجلاند الطبية.





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 المحاكاة ، 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 المستثمر حافزًا مهمًا للغاية للطبيب البيطري ، مما يترجم إلى اهتمام أكبر بالتعلم وزيادة الوقت المخصص للعمل في الدورة.

### منهجية إعادة التعلم

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

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



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

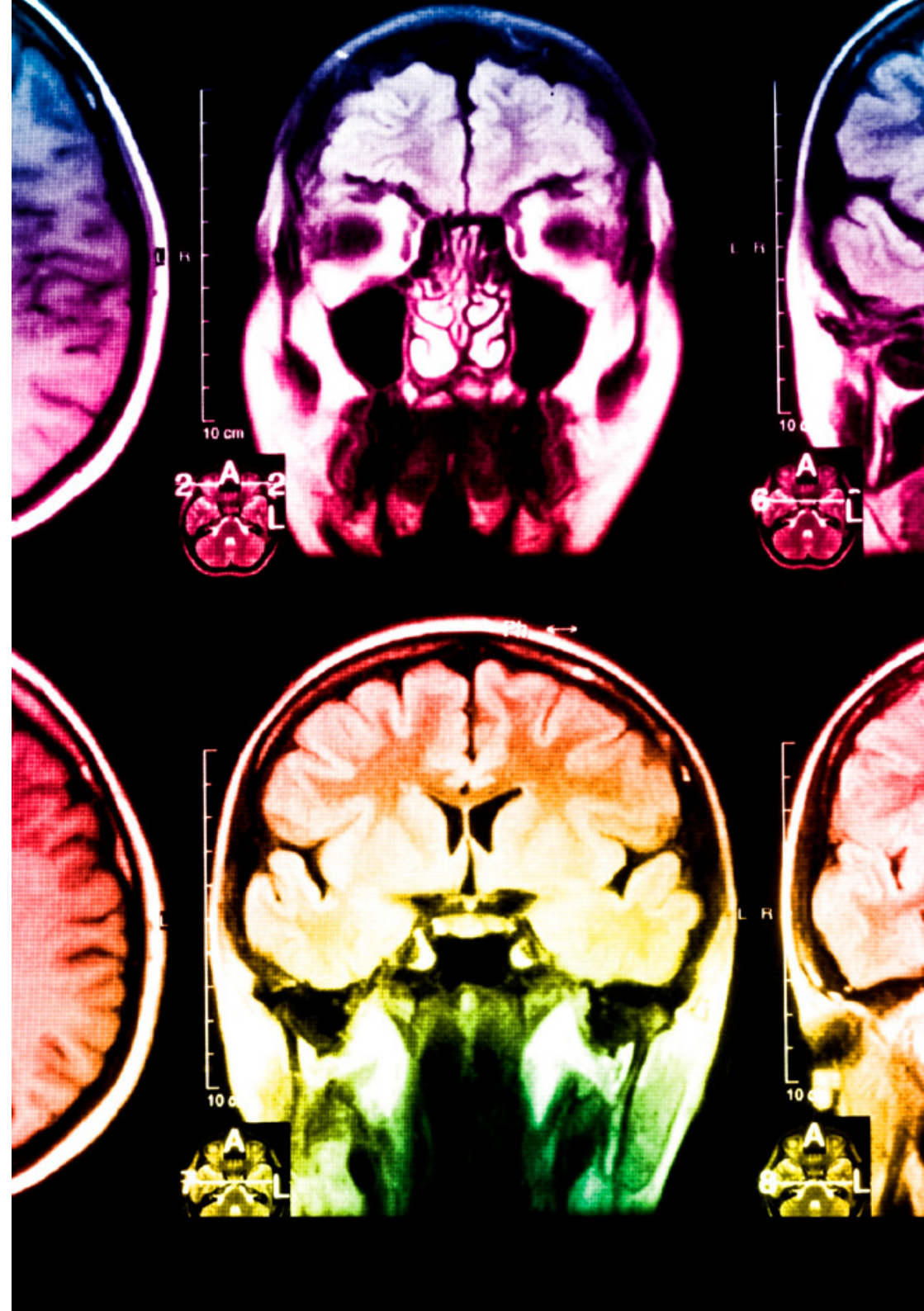
تقع في الطليعة التربوية العالمية ، تمكنت طريقة إعادة التعلم من تحسين مستويات الرضا العالمية للمهنيين الذين أنهوا دراستهم ، فيما يتعلق بمؤشرات الجودة لأفضل جامعة عبر الإنترنت في اللغة الإسبانية الناطقة (جامعة كولومبيا)

مع هذه المنهجية ، تم تدريب أكثر من 65000 طبيب بيطري بنجاح غير مسبوق في جميع التخصصات السريرية بغض النظر عن العبء في الجراحة. تم تطوير منهجيتنا التربوية في بيئة ذات متطلبات عالية ، مع طلاب جامعيين يتمتعون بملف اجتماعي واقتصادي مرتفع ومتوسط عمر يبلغ 43.5 عامًا

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

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

الدرجة العالمية التي حصل عليها نظام 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



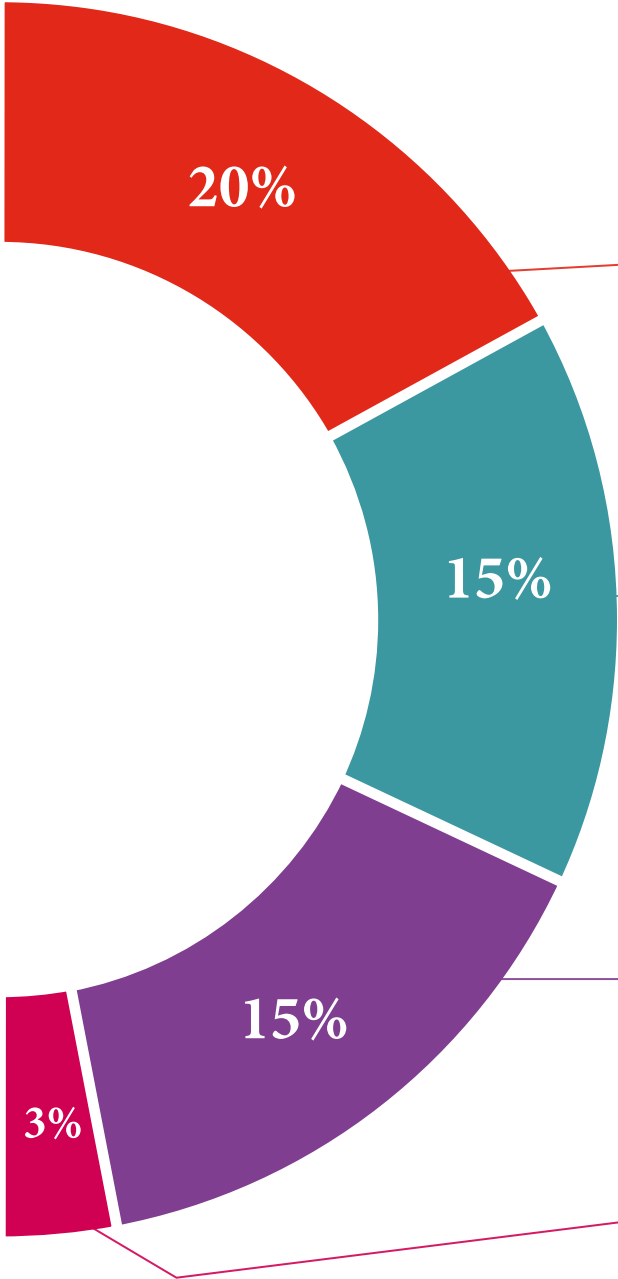
يقدم فريق تيك المحتوى بطريقة جذابة وديناميكية في أقراص المحتوى بطريقة جذابة وديناميكية في أقراص الوسائط المتعددة التي تشمل الصوت والفيديو والصور والرسوم البيانية والخرائط المفاهيمية من أجل تعزيز المعرفة.

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 وإجماع 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



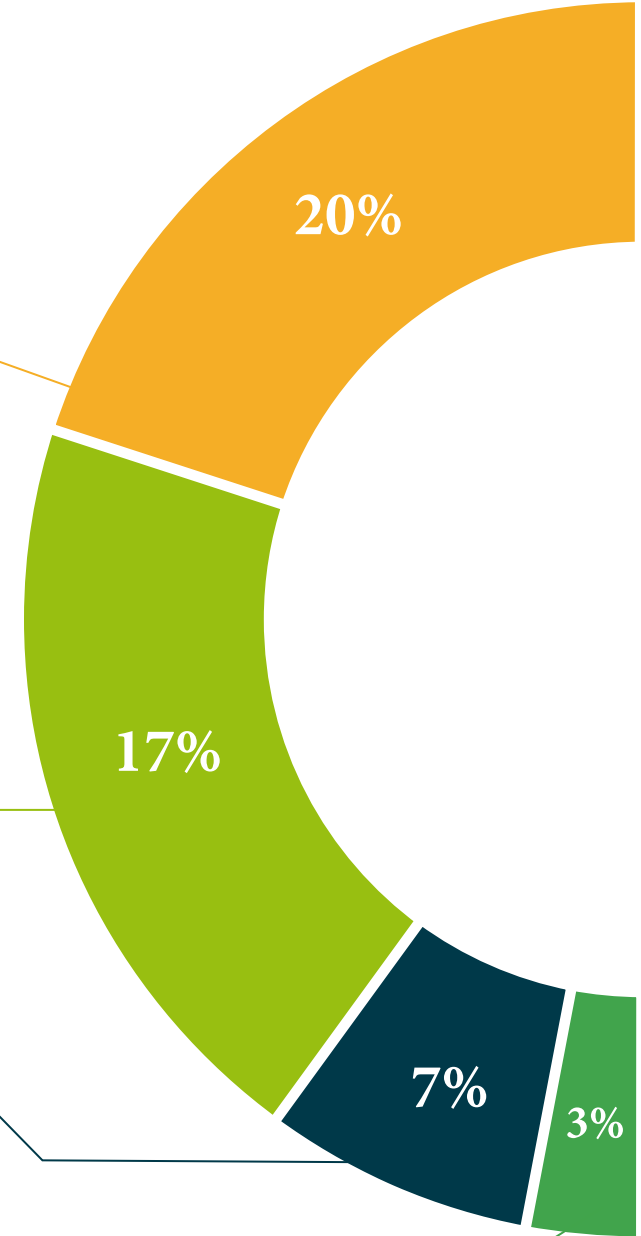
#### فصول الماجستير

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

شهادة الخبرة الجامعية في التحقق من صحة المنهجيات الجديدة ورقمنة الصناعة في إدارة سلامة الأغذية تضمن، بالإضافة إلى التدريب الأكثر صرامة وحدائق، الحصول على شهادة الخبرة الجامعية الصادرة عن TECH الجامعة التكنولوجية.





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



هذه شهادة الخبرة الجامعية في التحقق من صحة المنهجيات الجديدة ورقمنة الصناعة في إدارة سلامة الأغذية تحتوي على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالا وحدائثه 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 التحقق من صحة المنهجيات الجديدة ورقمنة الصناعة في إدارة سلامة الأغذية  
عدد الساعات الرسمية: 450 ساعة.



المستقبل

الصحة

الثقة

الأشخاص

التعليم

المعلومات

الأوصياء الأكاديميون

الضمان

الاعتماد الأكاديمي

التدريس

المؤسسات

المجتمع

التقنية

الالتزام

التعلم

**tech** الجامعة  
التكنولوجية

الرعاية

الحاضر

الجودة

الإبتكار

شهادة الخبرة الجامعية

التحقق من صحة المنهجيات الجديدة

ورقمنة الصناعة في إدارة سلامة الأغذية

« طريقة التدريس: أونلاين

« مدة الدراسة: 6 أشهر

« المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التكنولوجية

« عدد الساعات المخصصة للدراسة: 16 ساعات أسبوعيًا

« مواعيد الدراسة: وفقًا لوتيرتك الخاصة

« الامتحانات: أونلاين



شهادة الخبرة الجامعية

التحقق من صحة المنهجيات الجديدة  
ورقمنة الصناعة في إدارة سلامة الأغذية