محاضرة جامعية
تطبيق نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة

tech الجامعة التيكنولوجية

الجامعة التيكنولوجية

محاضرة جامعية

تطبيق نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة

- طريقة التدريس: **أونلاين**
- مدة الدراسة: **12 أسبوع**
- المؤهل الجامعي من: **TECH الجامعة التكنولوجية**
- مواعيد الدراسة: **وفقًا لوتيرتك الخاصّة**
- الامتحانات: **أونلاين**

رابط الدخول إلى الموقع الإلكتروني: **www.techtitute.com/ae/nutrition/postgraduate-certificate/h-a-c-c-p-system-implementation**

الفهرس

01 المقدمة

صفحة 4

02 الأهداف

صفحة 8

03 الهيكل والمحتوى

صفحة 12

04 المنهجية

صفحة 18

05 المؤهل العلمي

صفحة 26

01

المقدمة

نظرًا للطلب المتزايد من المستهلكين على أغذية آمنة وعالية الجودة، أصبحت اللوائح الصحية أكثر تشددًا. لهذا السبب، أصبح تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة عنصرًا إلزاميًا في شركات إنتاج الأغذية، لأنه يسمح بتحديد ومراقبة المخاطر التي تعرض سلسلة الإنتاج للخطر. ومع وضع ذلك في الاعتبار، طورت جامعة TECH برنامجًا يتكون من وحدتين تقدمان وصفًا كاملاً لعناصر سوق الأغذية وإدارة عمليات الرقابة في إطار نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة وذلك من خلال طريقة التعليم 100% عبر الإنترنت التي ستتيح للطلاب تحكمًا أكبر في وقتهم.

طبق المفاهيم المتعلقة بنظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة وتطبيق فوائده لتحسين تحليل المخاطر والتحكم بشكل أكبر في عمليات إنتاج الأغذية"

تعد هذه المحاضرة الجامعية في تطبيق نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة فرصة فريدة من نوعها للطلاب لاكتساب المعرفة المتخصصة في مجال إنتاج الأغذية وتجهيزها، وكذلك الخصائص التي يتمتع بها كل نوع من الأغذية لحظة التعامل معه. مع وضع ذلك في الاعتبار، سيستكشف المشاركون الأساسيات الفنية لإجراء تحليل جيد للمخاطر ضمن سلسلة إنتاج الأغذية من أجل ضمان سلامة الأغذية وجودتها.

سيكون ذلك ممكناً بفضل المنهج الكامل للبرنامج، الذي سيقدم تعريفاً للمفاهيم المتعلقة بتركيبة كل نوع من أنواع الأغذية ذات الأصل النباتي والحيواني، بهدف التعرف على المخاطر التي يمكن أن تتعرض لها وتطبيق التقنية المناسبة للتخفيف منها. بالإضافة إلى ذلك، ستتم دراسة سلامة الأغذية بعمق، والتي ستستند إلى التعرف على النقاط الحرجة في سلسلة الإنتاج، حيث ستسمح هذه النقاط للطالب بدمج الاستراتيجيات المناسبة لمنع الحوادث أو ممارسات المناولة السيئة.

يتم تقديم هذا البرنامج من خلال منهجية إعادة التعلم المبتكرة Relearning، والتي تتيح الدراسة عبر الإنترنت 100%، مما يمنح الطلاب المرونة في التعلم من أي مكان وفي الوقت الذي يناسبهم. بالإضافة إلى ذلك، سيتمكنون من الوصول إلى موارد الوسائط المتعددة على مدار 24 ساعة في اليوم، مما يسمح لهم باستيعاب المحتوى بالسرعة التي تناسبهم. بالإضافة إلى ذلك، من خلال تحليل دراسات الحالة، سيطور المشاركون مهارات حل المشكلات من خلال مواجهة مواقف محاكاة في بيئة واقعية.

تحتوي **المحاضرة الجامعية في تطبيق نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة** على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالاً وحداثة في السوق. أبرز خصائصها هي:

- تطوير دراسات الحالة التي قدمها خبراء في تطبيق نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
- محتوياتها البيانية والتخطيطية والعملية البارزة التي يتم تصورها بها تجمع المعلومات العلمية والرعاية العملي حول تلك التخصصات الأساسية للممارسة المهنية
- التمارين العملية حيث يمكن إجراء عملية التقييم الذاتي لتحسين التعلم
- تركيزها على المنهجيات المبتكرة
- كل هذا سيتم استكماله بدروس نظرية وأسئلة للخبراء ومنتديات مناقشة حول القضايا المثيرة للجدل وأعمال التفكير الفردية
- توفر الوصول إلى المحتوى من أي جهاز ثابت أو محمول متصل إلى الإنترنت

> مؤهل مصمم لأولئك المهنيين الذين يتطلعون إلى تحقيق النجاح في صناعة الأغذية"

إن التعلم بالسرعة التي تناسبك هو حقيقة واقعة بفضل منهجية هذا البرنامج. ابدأ الآن وكن جزءاً من محترفي المستقبل"

بمجرد حصولك على هذا المؤهل، ستتمكن من فتح فرص عمل جديدة وزيادة فرصك الاقتصادية.

تأكد من نجاحك المهني من خلال التسجيل في هذه الدورة الجامعية والتميز في صناعة الأغذية.

البرنامج يضم في أعضاء هيئة تدريسه محترفين في هذا المجال يصبون في هذا التدريب خبرة عملهم، بالإضافة إلى متخصصين معترف بهم من الشركات الرائدة والجامعات المرموقة.

سيسمح محتوى الوسائط المتعددة المُعد بأحدث التقنيات التعليمية بالتعلم المهني والسياقى، أي بيئة محاكاة توفر تدريبًا غامرًا مبرمجًا للتدريب في مواقف حقيقية.

يركز تصميم هذا البرنامج على التعلم القائم على حل المشكلات، والذي يجب على المهني من خلاله محاولة حل مواقف الممارسة المهنية المختلفة التي تنشأ طوال العام الدراسي. للقيام بذلك، سيحصل على مساعدة من نظام فيديو تفاعلي مبتكر من قبل خبراء مشهورين.

02

الأهداف

الهدف الرئيسي من هذا البرنامج التعليمي هو تزويد الطلاب بأحدث التطورات في صناعة الأغذية، وتزويدهم بمعرفة متعمقة بالجوانب العملية لتطبيق نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة في سلسلة إنتاج الأغذية. وبهذه الطريقة، سيتم إعداد الطلاب لتصميم ودمج عناصر هذه الطريقة من أجل التخفيف من المخاطر والتحكم بشكل أكبر في العملية. وسيتم تحقيق كل ذلك من خلال دراسة محتوى الوسائط المتعددة التي من شأنها تعزيز مهارات المشاركين.

أفضل محتوى للوسائط المتعددة ومنهجية التعلم الأكثر ابتكاراً في السوق في انتظارك لمساعدتك على التطور المهني. ابدأ الآن"

الأهداف العامة

- إدراك مستويات تنظيم الكائنات الدقيقة بدائية النوى وحقيقيات النوى وربط تراكيبها الرئيسية بوظيفتها
- فهم أساس الأمراض الجرثومية، وآليات الدفاع في جسم الإنسان ضد مسببات الأمراض الموجودة
- تحديد التقنيات والاستراتيجيات الرئيسية لتثبيط التجمعات الميكروبية أو تدميرها أو القضاء عليها
- فهم وترابط الآليات الرئيسية للتبادل الوراثي في الكائنات الحية الدقيقة وتطبيقها في التكنولوجيا الحيوية الغذائية

عزز المفاهيم اللازمة لتحديد المخاطر الغذائية وإدارتها، وذلك بفضل منهجية إعادة التعلم المبتكرة Relearning"

الأهداف المحددة

- التحكم في العمليات والمنتجات وتحسينها في صناعة الأغذية. تصنيع الأغذية وحفظها
- تطوير عمليات ومنتجات جديدة
- التعرف على العمليات الصناعية لتحويل الأغذية وحفظها، وكذلك تقنيات التعبئة والتغليف والتخزين
- اكتشاف عمليات التحول والحفظ الخاصة للأنواع الرئيسية للصناعات الغذائية
- تحديد أنظمة التحكم وتحسين العمليات والمنتجات المطبقة على الأنواع الرئيسية للصناعات الغذائية
- تطبيق المعرفة بعمليات التحول والحفظ لتطوير عمليات ومنتجات جديدة
- تحديد وتفسير متطلبات معيار إدارة سلامة الأغذية (أيزو 22000) لتطبيقه وتقييمه لاحقًا في مشغلي السلسلة الغذائية
- تطوير وتطبيق وتقييم والحفاظ على ممارسات النظافة المناسبة وسلامة الأغذية وأنظمة التحكم في المخاطر
- المشاركة في تصميم وتنظيم وإدارة الخدمات الغذائية المختلفة
- التعاون في تنفيذ أنظمة الجودة
- تقييم، ومراقبة وإدارة جوانب التتبع في السلسلة الغذائية
- التعاون في حماية المستهلك في إطار سلامة الأغذية وجودتها

03

الهيكل والمحتوى

تم تصميم منهج هذه المحاضرة الجامعية من قبل خبراء معترف بهم في صناعة الأغذية، بهدف تزويد الطلاب بتعليم من الدرجة الأولى. وبهذه الطريقة، ستتاح للمشاركين الفرصة للتعلم بعمق حول دمج نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة في إنتاج الأغذية. وسيتحقق ذلك من خلال دراسة مصادر الوسائط المتعددة وتحليل دراسات الحالة، مما يمكّن طلابنا من تطوير مهارات مهنية متميزة في هذا المجال.

ستتيح لك هاتان الوحدتان اكتساب معرفة أكثر شمولاً بتنفيذ نظام تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة ونقاط التحكم الحرجة"

الوحدة 1. الصناعات الغذائية

1.1. الحبوب والمنتجات المشتقة 1

1.1.1. الحبوب: الإنتاج والاستهلاك

1.1.1.1. تصنيف الحبوب

2.1.1.1. الوضع الحالي للبحث والوضع الصناعي

2.1.1. المفاهيم الأساسية للحبوب

1.2.1.1. المفاهيم الأساسية لطرق ومعدات توصيف الدقيق وعجائن الخبز من الحبوب

2.2.1.1. الخصائص الريولوجية أثناء العجن والتخمير والخبز

3.1.1. المنتجات المشتقة من الحبوب: المكونات والمواد المضافة والمواد المساعدة. التصنيف والتأثيرات

2.1. الحبوب والمنتجات المشتقة 2

1.2.1. عملية الخبز: المراحل والتغييرات المنتجة والمعدات المستخدمة

2.2.1. التوصيف الآلي والحسي والغذائي للمنتجات المشتقة من الحبوب

3.2.1. تطبيق بارد في المخبوزات. الخبز المطبوخ المجمد. جودة العملية والمنتج

4.2.1. منتجات خالية من الغلوتين مشتقة من الحبوب. خصائص التركيب والمعالجة والجودة

5.2.1. العجائن الغذائية. المكونات والعملية. أنواع العجائن

6.2.1. ابتكار منتجات المخابز. الاتجاهات في تصميم المنتجات

3.1. الحليب ومنتجات الألبان. البيض ومنتجاته 1

1.3.1. الجودة الصحية للحليب

1.1.3.1. أصل ومستويات التلوث. الجراثيم الأولية والملوثة

2.1.3.1. وجود الملوثات الكيميائية: المخلفات والملوثات

3.1.3.1. تأثير النظافة الصحية في سلسلة إنتاج الحليب وتسويقه

2.3.1. إنتاج الألبان. تخليق الحليب

1.2.3.1. العوامل المؤثرة في تركيبة الحليب: العوامل الخارجية والداخلية

2.2.3.1. الحلب: ممارسات عملية جيدة

3.3.1. المعالجات السابقة للحليب في المزرعة: الترشيح والتبريد وطرق الحفظ البديلة

4.3.1. المعالجات في صناعة الألبان: التنقية والتضخم البكتيري، القشط، التوحيد، التجانس، نزع الهواء. البسترة. تعريف. إجراءات العلاج ودرجات الحرارة والعوامل المحددة

1.4.3.1. أنواع البسترة. المعبئة. التحكم بالجودة. التعقيم. التعريف

2.4.3.1. الطرق: التقليدية، UHT، والأنظمة الأخرى. المعبئة. ضبط الجودة عيوب التصنيع

3.4.3.1. أنواع الحليب المبستر والمعقم. اختيار الحليب. العصائر والحليب المنكّه. عملية الخلط. حليب مدعم. عملية الإثراء

4.4.3.1. حليب مبخر. حليب مكثف

5.3.1. أنظمة الحفظ والتعبئة والتغليف

6.3.1. مراقبة جودة الحليب المجفف

7.3.1. أنظمة تعبئة الحليب ومراقبة الجودة

4.1. الحليب ومنتجات الألبان. البيض ومنتجاته 1

1.4.1. منتجات الألبان. الكريمات والزبدة

2.4.1. عملية الصنع. طرق التصنيع المستمر. التغليف والحفظ. عيوب التصنيع والتعديلات

3.4.1. الحليب المخمر: الزبادي. معالجات تحضير الحليب. عمليات وأنظمة التصنيع

1.3.4.1. أنواع اللبن. مشاكل في الصنع. مراقبة الجودة

2.3.4.1. منتجات BIO وغيرها من أنواع الألبان الحمضية

4.4.1. تكنولوجيا صناعة الجبن: المعالجة التحضيرية للحليب

1.4.4.1. الحصول على الخثارة: التآزر. المضغوط. مالح

2.4.4.1. النشاط المائي في الجبن. مراقبة المياه المالحة والحفاظ عليها

3.4.4.1. إنضاج الجبن: العوامل المعنية. العوامل التي تحدد النضج. آثار تلوث الكائنات الحية

4.4.4.1. مشاكل سموم الجبن

5.4.1. المضافات والعلاجات المضادة للفطريات

6.4.1. الآيس كريم. الخصائص أنواع الآيس كريم. عمليات الانتاج

7.4.1. البيض ومنتجاته

1.7.4.1. البيض الطازج: معالجة البيض الطازج كمادة خام لإنتاج المشتقات

2.7.4.1. منتجات البيض: سائلة ومجمدة ومجففة

5.1. منتجات الخضروات 1

1.5.1. علم وظائف الأعضاء وتكنولوجيا ما بعد القطاف. المقدمة

2.5.1. إنتاج الفاكهة والخضروات، والحاجة إلى حفظ ما بعد القطاف

3.5.1. التنفس: التمثيل الغذائي في الجهاز التنفسي وتأثيره على حفظ الخضروات بعد الحصاد وتدهورها

4.5.1. الإيثيلين: التوليف والتمثيل الغذائي. مشاركة الإيثيلين في تنظيم نضج الثمار

5.5.1. نضج الثمار: عملية النضج والعموميات ومراقبتها

1.5.5.1. النضج المناخي وغير الذروي

2.5.5.1. التغيرات التركيبية: التغيرات الفسيولوجية والكيميائية الحيوية أثناء نضج الفواكه والخضروات وحفظها

6.1. منتجات الخضروات 2

1.6.1. مبدأ الحفاظ على الفاكهة والخضروات عن طريق التحكم في الغازات البيئية. طريقة عمله وتطبيقاته في حفظ الفاكهة والخضروات

2.6.1. الحفظ المبرد. التحكم في درجة الحرارة في حفظ الفواكه والخضروات

1.2.6.1. الأساليب والتطبيقات التكنولوجية.

2.2.6.1. أضرار البرد والسيطرة عليها

3.6.1. النتح: التحكم في فقدان الماء في حفظ الفاكهة والخضروات

1.3.6.1. المبادئ الفيزيائية. أنظمة التحكم

4.6.1. أمراض ما بعد الحصاد: التلف والتعفنات الرئيسية أثناء حفظ الفواكه والخضروات. أنظمة وطرق التحكم

5.6.1. منتجات الفئة الرابعة

1.5.6.1. فسيولوجيا المنتجات النباتية: تقنيات المناولة والحفظ

7.1. منتجات الخضروات 3

1.7.1. تحضير الخضار المعلبة: نظرة عامة على خط تعليب نموذجي للخضروات

1.1.7.1. أمثلة على الأنواع الرئيسية للخضروات والبقوليات المعلبة

2.1.7.1. منتجات جديدة من أصل نباتي: الحساء البارد

3.1.7.1. وصف عام لخط تعبئة وتغليف نمطي للفاكهة

2.7.1. إعداد العصائر والنكتارات: استخراج العصير وعلاج العصير

1.2.7.1. أنظمة المعالجة والتخزين والتغليف المعقمة

2.2.7.1. أمثلة لخطوط الإنتاج الخاصة بأنواع العصائر الرئيسية

3.2.7.1. الحصول على المنتجات شبه المصنعة وحفظها: هريس الفاكهة

3.7.1. إنتاج المربيات والهلام والجيلي: عملية الإنتاج والتعبئة والتغليف

1.3.7.1. أمثلة لخطوط المعالجة المميزة

2.3.7.1. المضافات المستخدمة في صناعة المربيات والمربى

8.1. المشروبات الكحولية والزيوت

1.8.1. مشروبات كحولية: نبيذ. عملية التفصيل

1.1.8.1. البيرة: عملية التخمير. الأنواع

2.1.8.1. المشروبات الروحية والخمور: عمليات الإنتاج وأنواعه

2.8.1. الزيوت والدهون: المقدمة

1.2.8.1. زيت الزيتون: نظام استخلاص زيت الزيتون

2.2.8.1. زيوت البذور الزيتية. القلع

3.8.1. الدهون من أصل حيواني: تكرير الدهون والزيوت

9.1. اللحوم ومنتجاتها

1.9.1. صناعة اللحوم: الإنتاج والاستهلاك

2.9.1. التصنيف والخصائص الوظيفية لبروتينات العضلات: البروتينات العضلية الليفية والساركوبلازمية والسدوية

1.2.9.1. تحويل العضلات إلى لحم: متلازمة إجهاد الخنازير

3.9.1. نضج اللحوم - العوامل المؤثرة على جودة اللحوم للاستهلاك المباشر والتصنيع

4.9.1. كيمياء المعالجة: المكونات والمواد المضافة ومعينات المعالجة

1.4.9.1. عمليات المعالجة الصناعية: الطرق الجافة والرطبة

2.4.9.1. بدائل التنريت

5.9.1. منتجات اللحوم النيئة والمتبلة النيئة: أساسيات ومشاكل الحفظ. خصائص المواد الخام

1.5.9.1. أنواع المنتجات. عمليات التصنيع

2.5.9.1. التعديلات والعيوب

6.9.1. النقانق ولحم الخنزير المطبوخ: المبادئ الأساسية لتحضير مستحلبات اللحوم. خصائص واختيار المواد الخام

1.6.9.1. عمليات التصنيع التكنولوجية. أنظمة صناعية

2.6.9.1. التعديلات والعيوب

10.1. الأسماك وفواكه البحر

1.10.1. الأسماك وفواكه البحر. خصائص الاهتمام التكنولوجي

2.10.1. معدات الصيد وصيد القواقع الصناعية الرئيسية

1.2.10.1. عمليات وحدة تكنولوجيا الأسماك

2.2.10.1. مخزن تبريد الأسماك

3.10.1. التمليح والتخليل والتجفيف والتدخين: الجوانب التكنولوجية للتصنيع

1.3.10.1. خصائص المنتج النهائي. الأداء

4.10.1. التسويق

الوحدة 2. إدارة الجودة وسلامة الغذاء

1.2. سلامة الغذاء وحماية المستهلك
1.1.2. التعريف والمفاهيم الأساسية
2.1.2. تطور الجودة وسلامة الغذاء
3.1.2. الوضع في البلدان النامية والمتقدمة
4.1.2. الوكالات والسلطات الرئيسية لسلامة الأغذية: الهياكل والوظائف
5.1.2. الغش الغذائي والخدع الغذائية: دور وسائل الإعلام
2.2. المرافق والمباني والمعدات
1.2.2. اختيار الموقع: التصميم والبناء والمواد
2.2.2. خطة الصيانة للمباني والمرافق والمعدات
3.2.2. القوانين السارية
3.2. خطة التنظيف والتطهير
1.3.2. مكونات الأوساخ
2.3.2. المنظفات والمطهرات: التركيب والوظائف
3.3.2. مراحل التنظيف والتطهير
4.3.2. برنامج التنظيف والتطهير
5.3.2. اللوائح السارية
4.2. مكافحة الآفات
1.4.2. الإزالة والتطهير (خطة D + D)
2.4.2. الآفات المرتبطة بالسلسلة الغذائية
3.4.2. الإجراءات الوقائية لمكافحة الآفات
1.3.4.2. الأفخاخ والمصائد للثدييات والحشرات الأرضية
2.3.4.2. أفخاخ وشراك للحشرات الطائرة
5.2. خطة التتبع والممارسات الجيدة في التعامل (GMP)
1.5.2. هيكل خطة التتبع
2.5.2. اللوائح الحالية المرتبطة بإمكانية التتبع
3.5.2. GMP المرتبطة بمعالجة الأغذية
1.3.5.2. المتعاملون مع الاغذية
2.3.5.2. المتطلبات التي يجب الوفاء بها
3.3.5.2. خطط التدريب على النظافة

6.2. عناصر في إدارة سلامة الغذاء
1.6.2. الماء كعنصر أساسي في السلسلة الغذائية
2.6.2. العوامل البيولوجية والكيميائية المرتبطة بالمياه
3.6.2. عناصر قابلة للقياس الكمي في جودة وسلامة واستخدام المياه
4.6.2. موافقة المورد
1.4.6.2. خطة مراقبة المورد
2.4.6.2. اللوائح الحالية المرتبطة
5.6.2. ملصقات الطعام
1.5.6.2. معلومات المستهلك ووسم المواد المسببة للحساسية
2.5.6.2. وسم الكائنات المعدلة وراثيا
7.2. أزمات الغذاء والسياسات المرتبطة بها
1.7.2. مسببات أزمة الغذاء
2.7.2. التواصل والإدارة والاستجابة لأزمة سلامة الأغذية
3.7.2. أنظمة اتصالات التنبيه
4.7.2. سياسات واستراتيجيات تحسين الجودة وسلامة الغذاء
8.2. تصميم مخطط تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
1.8.2. المبادئ التوجيهية العامة لمتابعة تنفيذه: المبادئ التي يقوم عليها وبرنامج المتطلبات المسبقة
2.8.2. التزام الإدارة
3.8.2. تكوين معدات تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
4.8.2. وصف المنتج وتحديد الغرض من استخدامه
5.8.2. مخططات انسيابية
9.2. التطور مخطط تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
1.9.2. توصيف نقاط التحكم الحرجة
2.9.2. المبادئ الأساسية السبعة لخطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
1.2.9.2. تحديد وتحليل المخاطر
2.2.9.2. وضع تدابير الرقابة ضد المخاطر المحددة
3.2.9.2. تحديد نقاط التحكم الحرجة
4.2.9.2. توصيف نقاط التحكم الحرجة
5.2.9.2. وضع الحدود الحرجة
6.2.9.2. تحديد الإجراءات التصحيحية
7.2.9.2. مكونات نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة

10.2. الأيزو 22000
1.10.2. مبادئ الأيزو 22000
2.10.2. موضوع ومجال التطبيق
3.10.2. وضع السوق وموقعه بالنسبة للمعايير الأخرى في السلسلة الغذائية
4.10.2. متطلبات التطبيق الخاص بك
5.10.2. سياسة إدارة سلامة الغذاء

"حقق التميز في مجالك المهني من خلال هذه المحاضرة الجامعية وتفوق في مجال صناعة الأغذية

04
المنهجية

يقدم هذا البرنامج التدريبي طريقة مختلفة للتعلم. فقد تم تطوير منهجيتنا من خلال أسلوب التعليم المرتكز على التكرار: ***Relearning*** أو ما يعرف بمنهجية إعادة التعلم.

يتم استخدام نظام التدريس هذا، على سبيل المثال، في أكثر كليات الطب شهرة في العالم، وقد تم اعتباره أحد أكثر المناهج فعالية في المنشورات ذات الصلة مثل مجلة نيو إنجلند الطبية ***(New England Journal of Medicine)***.

اكتشف منهجية *Relearning* (منهجية إعادة التعلم)، وهي نظام يتخلى عن التعلم الخطي التقليدي ليأخذك عبر أنظمة التدريس التعليم المرتكزة على التكرار: إنها طريقة تعلم أثبتت فعاليتها بشكل كبير، لا سيما في المواد الدراسية التي تتطلب الحفظ"

في جامعة TECH نستخدم منهج دراسة الحالة

أمام حالة سريرية معينة، ما الذي يجب أن يفعله المهني؟ خلال البرنامج، سيواجه الطلاب العديد من الحالات السريرية المحاكية بناءً على مرضى حقيقيين وسيتعين عليهم فيها التحقيق ووضع الفرضيات وأخيراً حل الموقف. هناك أدلة علمية وفيرة على فعالية المنهج. حيث يتعلم المتخصصون بشكل أفضل وأسرع وأكثر استدامة مع مرور الوقت.

مع جامعة TECH يمكن لأخصائيي التغذية تجربة طريقة تعلم تهز أسس الجامعات التقليدية في جميع أنحاء العالم.

وفقاً للدكتور Gérvas، فإن الحالة السريرية هي العرض المشروح لمريض، أو مجموعة من المرضى، والتي تصبح «حالة»، أي مثالًا أو نموذجًا يوضح بعض العناصر السريرية المميزة، إما بسبب قوتها التعليمية، أو بسبب تفردها أو ندرتها. لذا فمن الضروري أن تستند الحالة إلى الحياة المهنية الحالية، في محاولة لإعادة إنشاء عوامل التكييف الحقيقية في الممارسة المهنية في مجال التغذية.

هل تعلم أن هذا المنهج تم تطويره عام 1912 في جامعة هارفارد للطلاب دارسي القانون؟ وكان يتمثل منهج دراسة الحالة في تقديم مواقف حقيقية معقدة لهم لكي يقوموا باتخاذ القرارات وتبرير كيفية حلها. وفي عام 1924 تم تأسيسها كمنهج تدريس قياسي في جامعة هارفارد"

تُبرر فعالية المنهج بأربعة إنجازات أساسية:

1. أخصائيو التغذية الذين يتبعون هذا المنهج لا يحققون فقط استيعاب المفاهيم، ولكن أيضاً تنمية قدراتهم العقلية من خلال التمارين التي تقيم المواقف الحقيقية وتقوم بتطبيق المعرفة المكتسبة.
2. يركزمنهج التعلم بقوة على المهارات العملية التي تسمح لأخصائيي التغذيةبالاندماج بشكل أفضل في الممارسات اليومية.
3. يتم تحقيق استيعاب أبسط وأكثر كفاءة للأفكار والمفاهيم، وذلك بفضل منهج المواقف التي نشأت من الواقع.
4. يصبح الشعور بكفاءة الجهد المستثمر حافزًا مهمًا للغاية للطلاب، مما يترجم إلى اهتمام أكبر بالتعلم وزيادة في الوقت المخصص للعمل في المحاضرة الجامعية.

منهجية إعادة التعلم *(Relearning)*

تجمع جامعة TECH بين منهج دراسة الحالة ونظام التعلم عن بعد، 100٪ عبر الانترنت والقائم على التكرار، حيث تجمع بين 8 عناصر مختلفة في كل درس.

نحن نعزز منهج دراسة الحالة بأفضل منهجية تدريس 100٪ عبر الانترنت في الوقت الحالي وهي: منهجية إعادة التعلم والمعروفة بـ Relearning.

سوف يتعلم أخصائي التغذية من خلال الحالات الحقيقية وحل المواقف المعقدة في بيئات التعلم المحاكاة. تم تطوير هذه المحاكاة من أحدث البرامج التي تسهل التعلم الغامر.

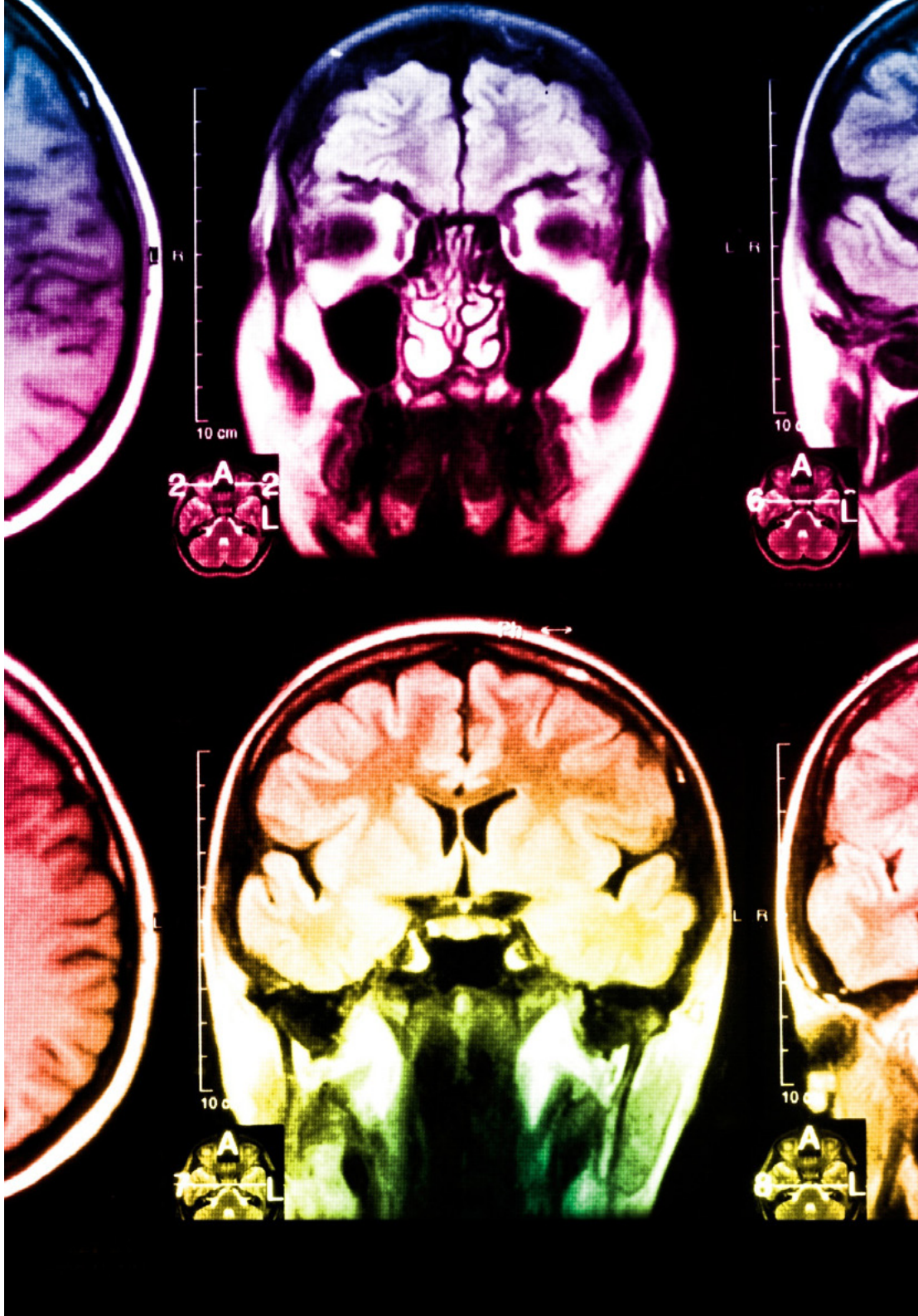
في طليعة المناهج التربوية في العالم، تمكنت منهجية إعادة التعلم من تحسين مستويات الرضا العام للمهنيين، الذين أكملوا دراساتهم، فيما يتعلق بمؤشرات الجودة لأفضل جامعة عبر الإنترنت في البلدان الناطقة بالإسبانية (جامعة كولومبيا).

من خلال هذه المنهجية، قمنا بتدريب أكثر من من 45000 أخصائي تغذية بنجاح غير مسبوق، في جميع التخصصات السريرية بغض النظر عن العبء الجراحي. تم تطوير منهجيتنا التربوية في بيئة شديدة المتطلبات، مع طلاب جامعيين يتمتعون بمظهر اجتماعي واقتصادي مرتفع ومتوسط عمر يبلغ 43.5 عاماً.

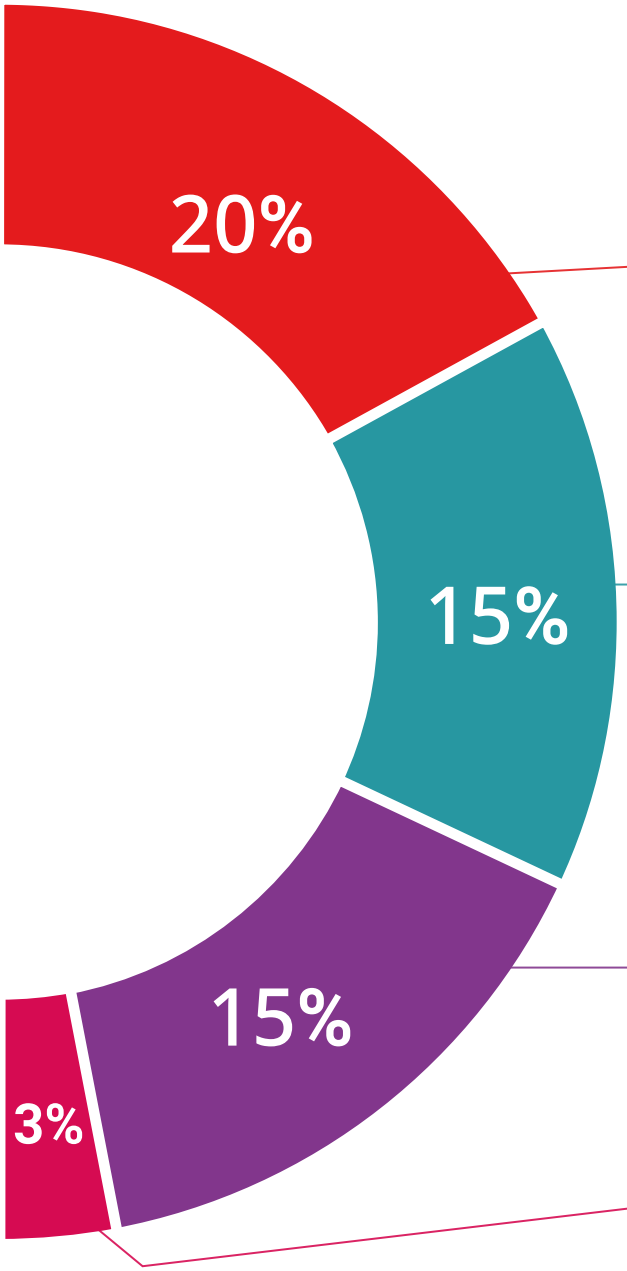
ستتيح لك منهجية إعادة التعلم والمعروفة بـ *Relearning*، التعلم بجهد أقل ومزيد من الأداء، وإشراكك بشكل أكبر في تدريبك، وتنمية الروح النقدية لديك، وكذلك قدرتك على الدفاع عن الحجج والآراء المتباينة: إنها معادلة واضحة للنجاح.

في برنامجنا، التعلم ليس عملية خطية، ولكنه يحدث في شكل لولبي (نتعلّم ثم نطرح ماتعلمناه جانبًا فننساه ثم نعيد تعلمه). لذلك، نقوم بدمج كل عنصر من هذه العناصر بشكل مركزي.

النتيجة الإجمالية التي حصل عليها نظام التعلم في TECH هي 8.01، وفقًا لأعلى المعايير الدولية.



يقدم هذا البرنامج أفضل المواد التعليمية المُعَدَّة بعناية للمهنيين:



المواد الدراسية

يتم إنشاء جميع محتويات التدريس من قبل المتخصصين الذين سيقومون بتدريس البرنامج الجامعي، وتحديداً من أجله، بحيث يكون التطوير التعليمي محددًا وملموسًا حقًا.

ثم يتم تطبيق هذه المحتويات على التنسيق السمعي البصري الذي سيخلق منهج جامعة TECH في العمل عبر الإنترنت. كل هذا بأحدث التقنيات التي تقدم أجزاء عالية الجودة في كل مادة من المواد التي يتم توفيرها للطالب.

أحدث تقنيات وإجراءات التغذية المعروضة في الفيديوهات

تقدم TECH للطالب أحدث التقنيات وأحدث التطورات التعليمية والتقنيات الرائدة في الوقت الراهن في مجال استشارات التغذية. كل هذا، بصيغة المتحدث، بأقصى درجات الصرامة، موضحاً ومفصلاً للمساهمة في استيعاب وفهم الطالب. وأفضل ما في الأمر أنه يمكن مشاهدتها عدة مرات كما تريد.

ملخصات تفاعلية

يقدم فريق جامعة TECH المحتويات بطريقة جذابة وديناميكية في أقراص الوسائط المتعددة التي تشمل الملفات الصوتية والفيديوهات والصور والرسوم البيانية والخرائط المفاهيمية من أجل تعزيز المعرفة.

اعترفت شركة مايكروسوف بهذا نظام التأهيل الفريد لتقديم محتوى الوسائط المتعددة على أنه "قصة نجاح أوروبية".

قراءات تكميلية

المقالات الحديثة، ووثائق اعتمدت بتوافق الآراء، والأدلة الدولية..من بين آخرين. في مكتبة جامعة TECH الافتراضية، سيتمكن الطالب من الوصول إلى كل ما يحتاجه لإكمال تدريبه.

تحليل الحالات التي تم إعدادها من قبل الخبراء وبإرشاد منهم

يجب أن يكون التعلم الفعال بالضرورة سياقيًا. لذلك، تقدم TECH تطوير حالات واقعية يقوم فيها الخبير بإرشاد الطالب من خلال تنمية الانتباه وحل المواقف المختلفة: طريقة واضحة ومباشرة لتحقيق أعلى درجة من الفهم.

الاختبار وإعادة الاختبار

يتم بشكل دوري تقييم وإعادة تقييم معرفة الطالب في جميع مراحل البرنامج، من خلال الأنشطة والتدريبات التقييمية وذاتية التقييم: حتى يتمكن من التحقق من كيفية تحقيق أهدافه.

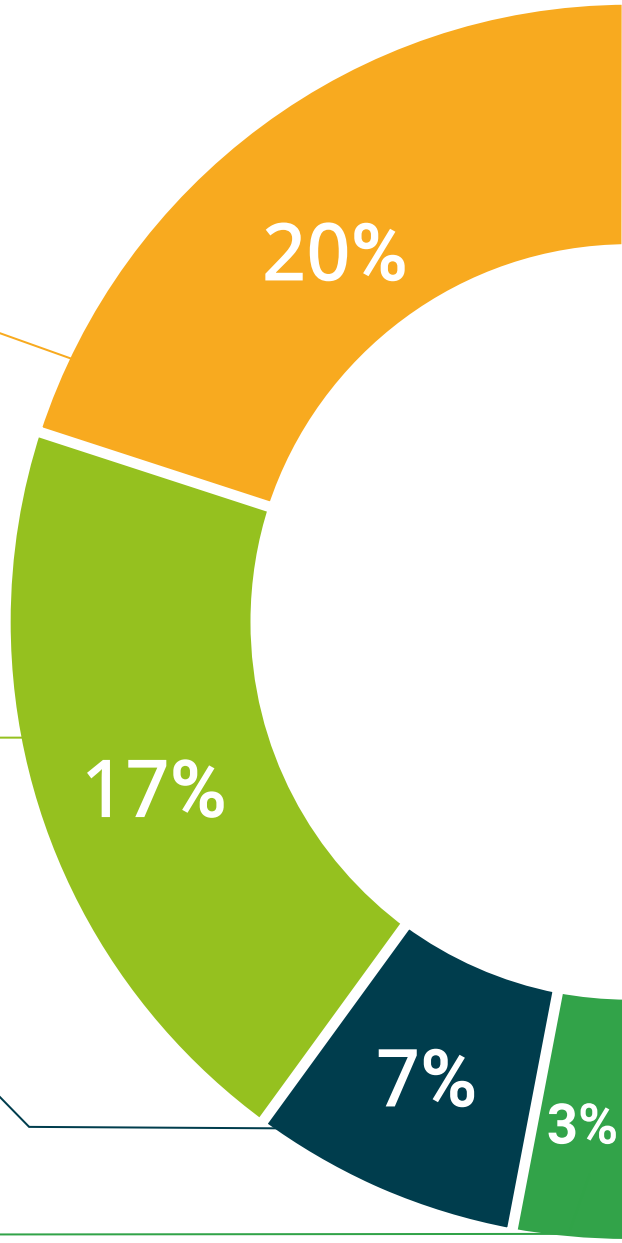
المحاضرات الرئيسية

هناك أدلة علمية على فائدة المراقبة بواسطة الخبراء كطرف ثالث في عملية التعلم.

إن مفهوم ما يسمى Learning from an Expert أو التعلم من خبير يقوي المعرفة والذاكرة، ويولد الثقة في القرارات الصعبة في المستقبل.

إرشادات توجيهية سريعة للعمل

تقدم جامعة TECH المحتويات الأكثر صلة بالمحاضرة الجامعية في شكل أوراق عمل أو إرشادات توجيهية سريعة للعمل. إنها طريقة موجزة وعملية وفعالة لمساعدة الطلاب على التقدم في تعلمهم.



05

المؤهل العلمي

تضمن المحاضرة الجامعية في تطبيق نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، بالإضافة إلى التدريب الأكثر دقة وحداثة، الحصول على شهادة اجتياز المحاضرة الجامعية الصادر عن TECH الجامعة التكنولوجية.

اجتاز هذا البرنامج بنجاح واحصل على شهادتك الجامعية
دون الحاجة إلى سفر أو القيام بأية إجراءات مرهقة"

هذه **محاضرة جامعية في تطبيق نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة** على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالا وحداثة في السوق.

بعد اجتياز التقييم، سيحصل الطالب عن طريق البريد العادي* مصحوب بعلم وصول مؤهل **محاضرة جامعية** الصادرعن **TECH الجامعة التكنولوجية**.

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

المؤهل العلمي: **محاضرة جامعية في تطبيق نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة**

اطريقة: **عبر الإنترنت**

مدة: **12 أسبوع**

tech الجامعة التكنولوجية

شهادة تخرج

هذه الشهادة ممنوحة إلى

لـ

المواطن/المواطنة ..... مع وثيقة تحقيق شخصية رقم .....

لاجتيازه/لاجتيازها بنجاح والحصول على برنامج

محاضرة جامعية

في

تطبيق نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة

وهي شهادة خاصة من هذه الجامعة موافقة لـ 150
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

يجب أن يكون هذا المؤهل الخاص مصحوبًا دائمًا بالمؤهل الجامعي التمكيني الصادر عن السلطات المختصة بالاعتماد للممارسة المهنية في كل بلد.

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

*تصديق الهاية ابوستيل. 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

محاضرة جامعية

تطبيق نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة

- طريقة التدريس: **أونلاين**
- مدة الدراسة: **12 أسبوع**
- المؤهل الجامعي من: **TECH الجامعة التكنولوجية**
- مواعيد الدراسة: **وفقًا لوتيرتك الخاصّة**
- الامتحانات: **أونلاين**

محاضرة جامعية
تطبيق نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة

الجامعة التيكنولوجية
tech