

محاضرة جامعية

التقنيات التحليلية للتطبيق في مراقبة الجودة في الصناعة
الغذائية



الجامعة
التكنولوجية **tech**

محاضرة جامعية

التقنيات التحليلية للتطبيق في مراقبة الجودة في الصناعة
الغذائية

« طريقة التدريس: أونلاين

« مدة الدراسة: 6 أسابيع

« 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/nutrition/postgraduate-certificate/analytical-quality-control-food-industry

الفهرس

01

المقدمة

صفحة 4

02

الأهداف

صفحة 8

03

هيئة تدريس الدورة التدريبية

صفحة 12

04

هيكل ومحتوى الدورة التدريبية

صفحة 18

05

المنهجية

صفحة 22

06

المؤهل العلمي

صفحة 30

01 المقدمة

تم إنشاء هذا البرنامج بهدف تزويد خبراء التغذية بالمعرفة والأدوات اللازمة لتنفيذ تقنيات مراقبة الجودة بنجاح في صناعة الأغذية. في هذا المعنى، تعد مراقبة جودة العمليات والمنتجات أمراً ضرورياً لضمان سلامة الأغذية وضمان ممارسات التصنيع والتحضير الجيدة في العمليات التي يتم إجراؤها في صناعة الأغذية. سيتعمق الطالب في معرفة المتطلبات التي يجب أن تفي بها المرافق والموظفون وتقنيات المختبرات والمعدات، ومعايير الجودة التي يجب الوفاء بها في الغذاء، والمواد والعمليات القابلة للتحليل وفقاً للوائح، ومعايير جودة مؤشرات التحكم، والتقنيات التحليلية المطلوبة لكل منتج وتفسير النتائج. هذه مهمة أساسية في مراقبة دفعات الطعام بهدف ضمان السلامة والجودة وسلامة الغذاء.





من الضروري أن يظل خبراء التغذية على اطلاع دائم من أجل مواجهة
التحديات الجديدة للمهنة بنجاح"



يقدر هذا الدبلوم الأدوات التي تضمن سلامة الأغذية ، إلزامية وتحت مسؤولية المنتجين ، إما عن طريق ضوابط مختبرات صناعة الأغذية أو عن طريق الاستعانة بمصادر خارجية للخدمة في المختبرات الغذائية والمرجعية لمراقبة المواد الخام والمنتجات.

من المهم للغاية المعرفة بالمتطلبات التي يجب أن تفي بها المرافق والموظفون وتقنيات المختبرات والمعدات ، ومعايير الجودة التي يجب الوفاء بها في الغذاء ، والمواد والعمليات القابلة للتحليل وفقاً للوائح ، ومعايير جودة مؤشرات التحكم ، التقنيات التحليلية المطلوبة لكل منتج وتفسير النتائج. لذلك ، تعد مراقبة الجودة في صناعة الأغذية ، من خلال أدوات وتقنيات التحليل ، ضرورية في مراقبة دفعات الغذاء بهدف ضمان سلامة الأغذية وجودتها وسلامتها ، وضمان التحسين المستمر للمنتجات والعمليات والمنتجات من خلال إدارة الجودة الشاملة.

مدرسو هذا الكورس هم أساتذة جامعيون ومهنيون من مختلف التخصصات في الإنتاج الأولي، استخدام تقنيات تحليلية لمراقبة الجودة، الوقاية من التلوث العرضي، المقصود والاحتياالي، المخططات التنظيمية لشهادة سلامة الأغذية (food safety / food integrity) وإمكانية التتبع (food defence / 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.

هذا الدبلوم في التقنيات التحليلية للتطبيق في مراقبة الجودة في الصناعة الغذائية يحتوي على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالا وحدائة في السوق. ومن أبرز ميزات:

- ◆ تطوير حالات عملية مقدمة من قبل خبراء في سلامة الغذاء في مجال التغذية
- ◆ 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 التقنيات التحليلية للتطبيق في مراقبة الجودة في صناعة الأغذية
- ◆ التدريبات العملية حيث يتم إجراء عملية التقييم الذاتي لتحسين التعليم
- ◆ تركيزها الخاص على المنهجيات المبتكرة في تقنيات التطبيق التحليلي في مراقبة الجودة في صناعة 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



سيكون هذا الدبلوم نقطة البداية المثالية للتقدم في حياتك المهنية وتصبح محترفاً مرموقاً”

ستحدد التقنيات التحليلية المستخدمة في الطعام وستكون مسؤولاً عن إدارة مراقبة الجودة الكافية في أي شركة إذا كنت تأخذ هذا البرنامج.

أحد الجوانب التي سوف تعمق فيها هو إنشاء خصائص الجودة التي يجب أن تلبىها المواد الخام والمنتجات الوسيطة والمنتهاية وفقاً لمنشأها.

اكتشف التقنيات التحليلية للتطبيق في مراقبة الجودة في صناعة الأغذية واتخذ خطوة إلى الأمام في حياتك المهنية”



يحتوي هذا البرنامج على متخصصين خبراء في هذا المجال ، ومتخصصين في التقنيات التحليلية التطبيقية في مراقبة الجودة في صناعة الأغذية. محتوى الوسائط المتعددة خاصتها، الذي تم تطويره بأحدث التقنيات التعليمية ، سيسمح لمهني التجميل بالتعلم حسب السياق ، بما معناه ، بيئة محاكاة سيوفر تدريباً غامراً مبرمجاً للتدريب في مواقف حقيقية. يركز تصميم هذا البرنامج على التعلم القائم على المشكلات ، والذي يجب على المتخصص من خلاله محاولة حل الحالات المختلفة للممارسة المهنية التي تُطرح. لهذا ، سيحصل المحترف على مساعدة من نظام فيديو تفاعلي مبتكر تم إنشاؤه بواسطة خبراء معترف بهم في التقنيات التحليلية للتطبيق في مراقبة الجودة في صناعة الأغذية ولديهم خبرة كبيرة.



02 الأهداف

يركز دبلوم التقنيات التحليلية للتطبيق في مراقبة الجودة في صناعة الأغذية على تزويد خبراء التغذية بالمعرفة ذات الصلة لتطويرهم المهني. لهذا الغرض ، تم الاستعانة معلمين استثنائيين قاموا بإعداد أجندة الجودة مع أحدث التطورات في هذا القطاع. وبهذه الطريقة ، يكتسب الطالب طوال الدورة المهارات اللازمة لفحص اللوائح والمعايير الخاصة بمختبرات الأغذية أو تحديد المتطلبات التي يجب الوفاء بها وفقاً لمعيار ISO IEC 17025 ، من بين أمور أخرى.





تخصص في تأمين تلقي أحدث المحتويات بناءً على أعلى دقة علمية
في هذا القطاع"

الأهداف العامة



- ◆ 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 (معييار ISO IEC 17025 ، 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

مسار للتدريب والنمو المهني يقودك نحو قدرة تنافسية أكبر
في سوق العمل”



الأهداف المحددة



- ◆ تحديد خصائص الجودة التي يجب أن تلبّيها المواد الخام والمنتجات الوسيطة والمنتج وفقاً لمنشأها ، قبل تحليلها المعملّي
- ◆ تطوير المنهجية ذات الصلة لمطابقة المنتج ، مع مراعاة المتطلبات المعمول بها ، والتي تراعيها اللوائح والمعايير
- ◆ تحديد المنهجية الأنسب التي تسمح بتقييم جودة الغذاء: تحليل النقاة وتوصيفها ، وحتى الكشف عن الملوثات الغذائية الحيوية أو الأحيائية ، 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 وصلاحيّة المياه في الحصول على منتجات آمنة لتغذية الإنسان والحيوان



هيئة تدريس الدورة التدريبية

بالنسبة لهذه الدورة ، تم الأخذ بعين الاعتبار أحد أكثر الملفات تميزاً في هذا القطاع اليوم، والتي تعتبر مرجعية ملحوظة ومجالها في صناعة الأغذية مكتملاً ومتنوعاً. خبرة عمله ومعرفته العميقة بالموضوع تضمن للطلاب برنامجاً ومتابعة استثنائين ، ضمان Tech. بالإضافة إلى ذلك ، يشارك متخصصون مشهورون آخرون في تصميمه وإعداده ، واستكمال البرنامج بطريقة متعددة التخصصات. كل هذا بهدف تدريب أخصائي التغذية ومنحه الأدوات الأكاديمية اللازمة لممارسة هذا المجال مع ضمانات أكبر للنجاح والصرامة الأكاديمية.



تتمتع الدكتورة ليمون جاردوزا بسجل حافل في هذا القطاع وقد استثمرت في هذا البرنامج كل معارفها وخبراتها التي ستوجهك نحو نجاحك المهني"



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 والموصفات 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 أيضاً متحدث منتظم في المؤتمرات والمنتديات العالمية، حيث يناقش منهجيات التحليل الجزيئي الأكثر ابتكاراً 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 للأغذية

بفضل TECH، يمكنك التعلم من أفضل
المحترفين في العالم"



هيكل الإدارة

د. Limón Garduza, Rocío Ivonne

- ♦ دكتوراه في الكيمياء الزراعية وعلم البرومات (جامعة مدريد المستقلة)
- ♦ ماجستير في التكنولوجيا الحيوية الغذائية (MBTA) (جامعة أوفييدو)
- ♦ مهندس أغذية ، بكالوريوس في علوم وتكنولوجيا الأغذية (CYTA)
- ♦ خبير إدارة جودة الغذاء ISO 22000
- ♦ مدرس متخصص في جودة الغذاء وسلامته ، مركز تدريب ميركامريد (CFM)



هيئة التدريس

السيدة / Aranda Rodrigo, Eloisa

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



هيكل ومحتوى الدورة التدريبية

تم تطوير محتوى هذا البرنامج بدقة من قبل خبير في القطاع وتم تنظيمه في عناوين مختلفة من شأنها أن تعطي رؤية كاملة وحقيقية لأخصائي التغذية الذي يدرسها. كانت هناك العديد من الحالات التي تمت مراجعتها ودراستها وتشخيصها والتي كانت بمثابة مادة لتطوير المناهج الدراسية. تفضل أهمية هذا المجال في القطاع وجود هذه الدورة التي توفرها Tech للطلاب عبر الإنترنت ولفترة زمنية تسمح لهم بدمجه مع عملهم المهني.





تعمق في مفاهيم "سلامة الأغذية / تكامل الأغذية التي تميز مؤشرات الجودة
والمطابقة للمنتجات الغذائية"



4.1 تقنيات التحليل في الموقع في استقبال الأغذية الطازجة والمعالجة والمنتج النهائي

1.4.1 في التعامل مع الطعام

1.1.4.1 تحليل البينات والأسطح

2.1.4.1 تحليل المسيطر

3.1.4.1 تحليل الفرق

2.4.1 تحليل المواد الغذائية الطازجة والمنتج النهائي

1.2.4.1 أوراق بيانات المنتج

2.2.4.1 الفحص العيني

3.2.4.1 جداول ملونة

4.2.4.1 التقييم الحسي حسب نوع الطعام

3.4.1 التحليل الفيزيائي والكيميائي الأساسي

1.3.4.1 تحديد مؤشر النضج في الثمار

2.3.4.1 الحزم

3.3.4.1 درجات بريكس

5.1 تقنيات التحليل الغذائي

1.5.1 تحديد البروتين

2.5.1 تحديد الكربوهيدرات

3.5.1 تحديد الدهون

4.5.1 تحديد الرماد

6.1 تقنيات التحليل الميكروبيولوجي والفيزيائي والكيميائي للغذاء

1.6.1 تقنيات التحضير: الأساسيات والأدوات والتطبيق في الغذاء.

2.6.1 التحليل الميكروبيولوجي

1.2.6.1 تداول ومعالجة العينات للتحليل الميكروبيولوجي

3.6.1 التحليل الفيزيائي والكيميائي

1.3.6.1 تداول ومعالجة العينات للتحليل الفيزيائي والكيميائي

7.1 تقنيات مفيدة في تحليل الغذاء

1.7.1 التوصيف ومؤشرات الجودة ومطابقة المنتج

1.1.7.1 سلامة الغذاء / تكامل الغذاء

وحدة 1. التقنيات التحليلية والفعالة في مراقبة جودة العمليات والمنتجات

1.1 أنواع المختبرات والأنظمة واللوائح

1.1.1 مختبرات مرجعية

1.1.1.1 المختبر المرجعي الأوروبي

2.1.1.1 مختبرات وطنية مرجعية

2.1.1 مخبر الأغذية

3.1.1 اللوائح والمعايير المطبقة على المختبرات (معيـار CEI / OSI 52071)

1.3.1.1 المتطلبات العامة لاختصاص المختبرات

2.3.1.1 اختبار المعدات ومعايرتها

3.3.1.1 تنفيذ والتحقق من صحة الأساليب التحليلية

2.1 الرقابة الرسمية على السلسلة الغذائية الزراعية

1.2.1 APCNP لسلسلة الأغذية الزراعية

2.2.1 السلطات المختصة

3.2.1 الدعم القانوني للرقابة الرسمية

3.1 الطرق الرسمية لتحليل الغذاء

1.3.1 طرق تحليل الأعلاف الحيوانية

2.3.1 طرق تحليل المياه

1.2.3.1 المتطلبات التحليلية حسب DR 3002/041

2.2.3.1 ترددات أخذ العينات حسب نوع الصناعة

3.3.1 طرق تحليل الحبوب

4.3.1 طرق تحليل الأسمدة ومخلفات منتجات الصحة النباتية والبيطرية

5.3.1 طرق تحليل المنتجات الغذائية

6.3.1 طرق تحليل المنتجات الغذائية

7.3.1 طرق تحليل الدهون

8.3.1 طرق تحليل منتجات الألبان

9.3.1 طرق تحليل الخمور والعصائر والمستلزمات

10.3.1 طرق تحليل المنتجات السمكية

- 2.7.1. تحليل بقايا المواد المحظورة في الغذاء
 - 1.2.7.1. النفايات العضوية وغير العضوية
 - 2.2.7.1. معادن ثقيلة
 - 3.2.7.1. الإضافات
- 3.7.1. تحليل المواد المغشوشة في الطعام
 - 1.3.7.1. الحليب
 - 2.3.7.1. البيض
 - 3.3.7.1. العسل
- 8.1. التقنيات التحليلية المستخدمة في الكائنات المعدلة وراثياً والأطعمة الجديدة
 - 1.8.1. المفهوم
 - 2.8.1. تقنيات الكشف
- 9.1. تقنيات تحليلية مستجدة لمنع الغش في الغذاء
 - 1.9.1. الاحتيال الغذائي
 - 2.9.1. أصالة الطعام
- 10.1. إصدار شهادات التحليل
 - 1.10.1. في صناعة المواد الغذائية
 - 1.1.10.1. تقرير داخلي
 - 2.1.10.1. إبلاغ العملاء والموردين
 - 3.1.10.1. الخبرة في علوم الغذاء
 - 2.10.1. في المختبرات المرجعية
 - 3.10.1. في مختبرات الأغذية
 - 4.10.1. في مختبرات الخبرة

سيسمح لك هذا البرنامج بالتقدم في حياتك المهنية بطريقة مريحة”

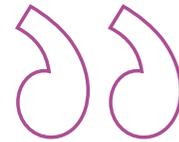


05 المنهجية

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 مثل مجلة نيو إنجلاند الطبية.

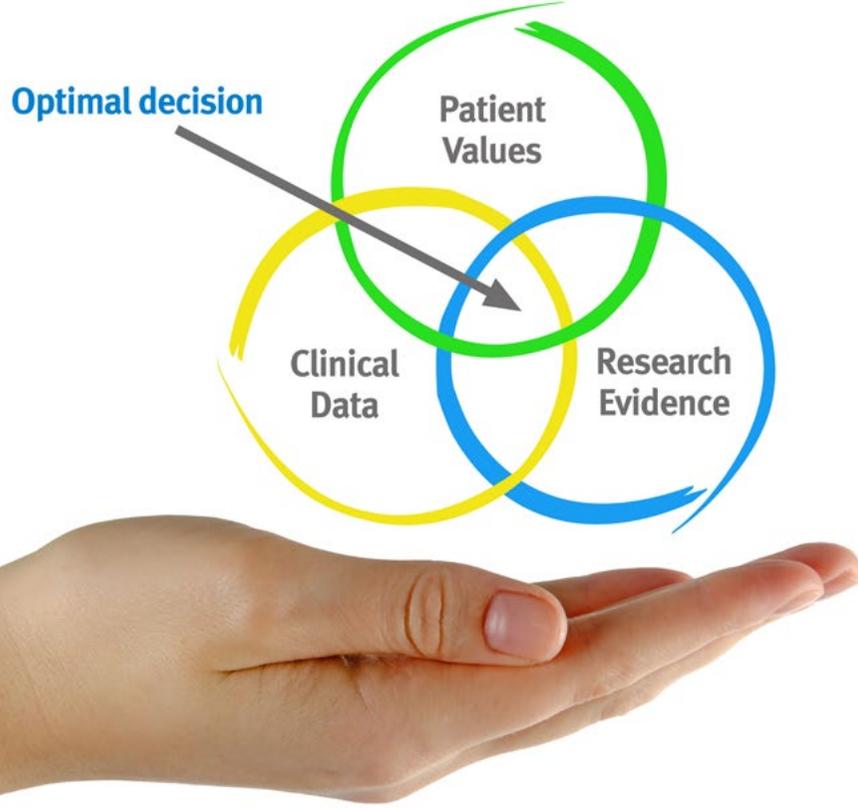


اكتشف منهجية إعادة التعلم، وهو نظام يتخلى عن التعلم الخطي التقليدي ليأخذك عبر أنظمة التدريس الدورية: طريقة تعلم أثبتت فعاليتها للغاية، لا سيما في الموضوعات التي تتطلب الحفظ"



في تيك نستخدم طريقة الحالة

في موقف سريري معين، ماذا يجب أن يفعل 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

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 تفرده أو ندرته. من الضروري أن تستند الحالة إلى الحياة المهنية الحالية، في محاولة لإعادة إنشاء عوامل التكيف الحقيقية في ممارسة التغذية 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.أخصائي التغذية الذين يتبعون هذه الطريقة لا يحققون فقط استيعاب المفاهيم ، بل يتطورون أيضًا قدرتهم العقلية ، من خلال تمارين لتقييم المواقف الحقيقية وتطبيق المعرفة.

2.يتم التعلم بطريقة قوية في القدرات العملية التي تسمح لأخصائي التغذية بدمج المعرفة بشكل أفضل في الممارسة السريرية.

3.يتم تحقيق استيعاب أبسط وأكثر كفاءة للأفكار والمفاهيم ، وذلك بفضل نهج المواقف التي نشأت من الواقع.

4.يصبح الشعور بكفاءة الجهد المستمر حافزًا مهمًا للغاية للطلبة ، 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 أخصائي التغذية من خلال الحالات الحقيقية وحل المواقف المعقدة في بيئات التعلم المحاكاة. تم تطوير هذه التدريبات من أحدث البرامج التي تسهل التعلم الغامر

tech 27 | المنهجية

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 45000 أخصائي تغذية بنجاح غير مسبوق في جميع التخصصات السريرية بغض النظر عن العباء 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

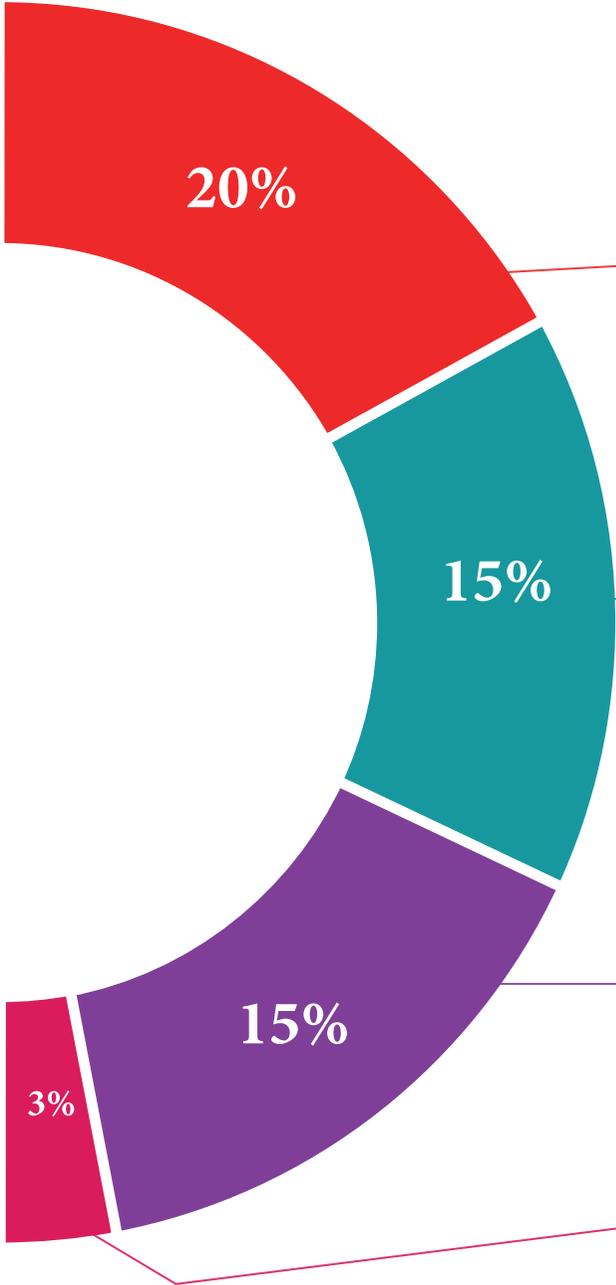
ستسمح لك إعادة التعلم بالتعلم بجهد أقل وأداء أكبر ، والمشاركة بشكل أكبر في تدريبك ، وتنمية الروح النقدية ، والدفاع عن الحجج والآراء المتناقضة: معادلة مباشرة للنجاح.

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 مركز

الدرجة العالمية التي حصل عليها نظام تيك التعليمي هي 8.01 ، وفقًا لأعلى المعايير الدولية



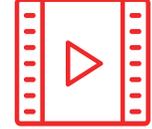
يقدم هذا البرنامج أفضل المواد التعليمية المعدة بعناية للمحترفين:



المواد الدراسية

تم إنشاء جميع المحتويات التعليمية من قبل المتخصصين الذين سيقومون بتدريس الدورة ، خاصةً له ، بحيث يكون التطوير التعليمي محددًا وملموماً 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 التغذية بالفيديو

تقرب تيك الطالب من التقنيات الأكثر ابتكارًا وأحدث التطورات التعليمية وإلى طليعة التقنيات وإجراءات التغذية 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 تم إعدادها وتوجيهها من قبل خبراء

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



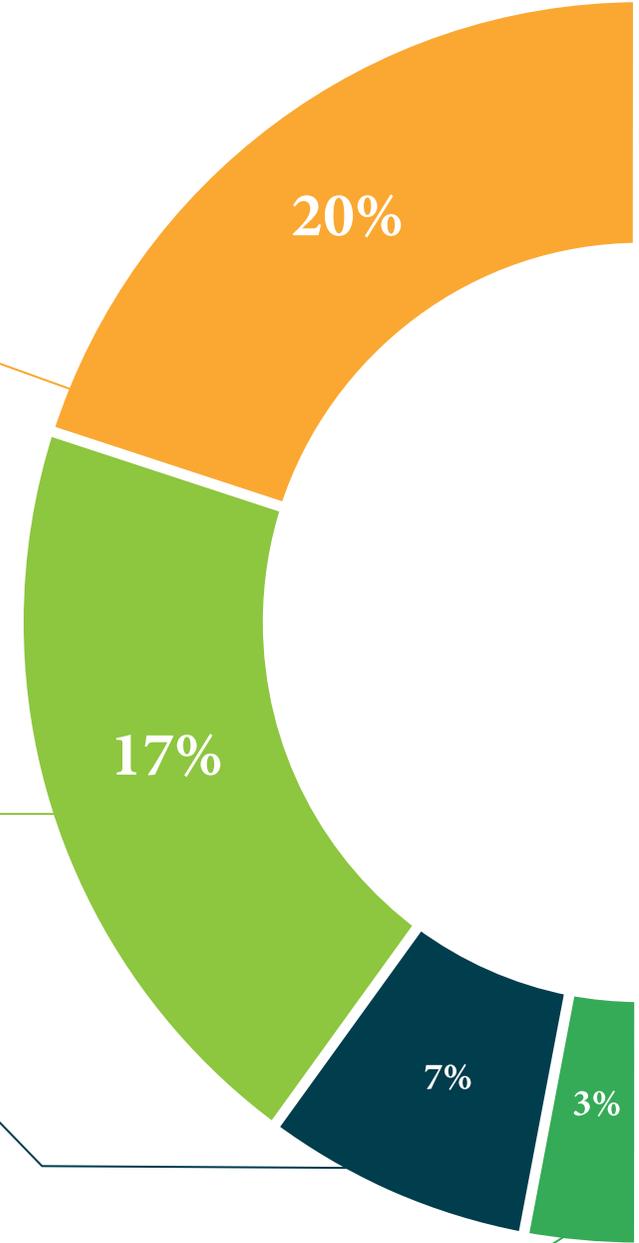
فصول الماجستير

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



مبادئ توجيهية سريعة للعمل

تقدم تيك محتوى الدورة الأكثر صلة في شكل صحائف وقائع أو أدلة عمل سريعة. طريقة تركيبية وعملية وفعالة لمساعدة الطالب على التقدم في تعلمهم



المؤهل العلمي

يضمن دبلوم التقنيات التحليلية للتطبيق في مراقبة الجودة في الصناعة الغذائية ، بالإضافة إلى التدريب الأكثر صرامة وحدائث ، الحصول على دبلومة صادرة عن جامعة TECH التكنولوجية.



أكمل هذا البرنامج بنجاح واحصل على شهادتك الجامعية دون السفر أو
الأعمال الورقية المرهقة



تحتوي درجة المحاضرة الجامعية في التقنيات التحليلية للتطبيق في مراقبة الجودة في الصناعة الغذائية على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالا وحدائة في السوق.

بعد اجتياز الطالب للتقييمات، سوف يتلقى عن طريق البريد العادي* مع إكمال استلام مؤهل درجة المحاضرة الجامعية الصادرة عن TECH الجامعة التكنولوجية.

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

المؤهل العلمي: محاضرة جامعية في التقنيات التحليلية للتطبيق في مراقبة الجودة في الصناعة الغذائية

عدد الساعات الدراسية المعتمدة: 150 ساعة



الجامعة
التكنولوجية
tech

محاضرة جامعية

التقنيات التحليلية للتطبيق في مراقبة الجودة في الصناعة
الغذائية

« طريقة التدريس: أونلاين

« مدة الدراسة: 6 أسابيع

« المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التكنولوجية

« عدد الساعات المخصصة للدراسة: 16 ساعات أسبوعيًا

« مواعيد الدراسة: وفقًا لوئيتك الخاصة

« الامتحانات: أونلاين

محاضرة جامعية

التقنيات التحليلية للتطبيق في مراقبة الجودة في الصناعة
الغذائية