

محاضرة جامعية
التحقق من صحة العمليات
في قطاع الأغذية الزراعية



الجامعة
التكنولوجية **tech**

محاضرة جامعية

التحقق من صحة العمليات

في قطاع الأغذية الزراعية

« طريقة التدريس: أونلاين

« مدة الدراسة: 12 أسبوع

« 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.techtitute.com/ae/nutrition/postgraduate-certificate/process-validation-agri-food-industry

الفهرس

01

المقدمة

صفحة 4

02

الأهداف

صفحة 8

03

هيكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية

صفحة 12

04

الهيكل والمحتوى

صفحة 16

05

المنهجية

صفحة 20

06

المؤهل العلمي

صفحة 28

01 المقدمة

شهد قطاع الأغذية الزراعية العديد من التغييرات في السنوات الأخيرة ، وهذا هو السبب في أنه من الأهمية بمكان أن يكتسب متخصصو التغذية معرفة متعمقة بصناعة الأغذية اليوم. التحقق من صحة المشاريع في هذا القطاع ضروري لمراقبة جودة المنتجات من أصل نباتي التي يتم استهلاكها. لهذا السبب ، يتناول هذا البرنامج أهم مفاهيم الخطر والمخاطر والسلامة المطبقة على صناعة الأغذية ، وكذلك مبادئ إدارة ضمان السلامة في صناعة إنتاج الغذاء التي يتم اتباعها ، باستخدام خطة تحليل المخاطر والمراقبة الحرجة كنموذج. من ناحية أخرى ، يتبع البرنامج نهج تقييم المخاطر وفقاً للاتجاهات الحالية في ضمان الجودة وإدارة السلامة. سيتحكم خبير التغذية أيضاً في الجوانب الأساسية التي تؤكد أن نقاط التحكم الحرجة فعالة وتضمن سلامة الغذاء المنتج ، مع وجود حاجة واضحة وصياغة صحيحة لنقاط التحكم الحرجة.





ستساهم في ضمان السلامة في صناعة إنتاج الأغذية وستكون مسؤولاً عن التحقق من الضوابط المطبقة في قطاع الأغذية الزراعية”



يطور هذا البرنامج أهم المفاهيم المتعلقة بالخطر والمخاطر والسلامة المطبقة على صناعة الأغذية ، فضلاً عن الأساليب الأكثر استخداماً للسيطرة على المخاطر المذكورة ، بما في ذلك المواد المسببة للحساسية. يتناول مبادئ إدارة ضمان السلامة في صناعة إنتاج الغذاء ، باستخدام خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة كنموذج ، ومطلباتها ، ومراحل تنفيذها ، والتحقق من كفاءتها.

تم إنشاء البرنامج من نهج تقييم المخاطر وفقاً للاتجاهات الحالية في ضمان الجودة وإدارة السلامة. من هذا المنطلق ، تتم مراجعة أحدث الاتجاهات المستمدة من البرنامج المذكور، مثل تحليل المخاطر والمراقبة الحرجة؛ والجوانب الأساسية التي تؤكد أن نقاط المراقبة الحرجة فعالة وتضمن سلامة الغذاء المنتج، مع وجود حاجة واضحة وصياغة صحيحة لنقاط التحكم الحرجة.

من جهة أخرى ، يتم عرض الأدوات اللازمة للتحقق من صحة الضوابط المنفذة ، والتحقق من فعاليتها وامتلاك الثقة لتنفيذ عمليات رقابة قوية داخل نظام إدارة سلامة الأغذية.

يشكل أساتذة الجامعات والمهنيون من مختلف التخصصات في إنتاج الغذاء فريق التدريس لهذا الدبلوم ، بالإضافة إلى منهج كامل حول التقنيات التحليلية والأدوات لمراقبة الجودة، الوقاية من التلوث العرضي، المقصود والاحتيالي، المخططات التنظيمية لشهادة سلامة الأغذية (سلامة الأغذية / تكامل الأغذية) وإمكانية تتبع (الدفاع الغذائي والاحتيالي الغذائي / أصالة الطعام). هؤلاء الخبراء في التشريعات واللوائح الغذائية المتعلقة بالجودة والسلامة والتحقق من المنهجيات والعمليات قد صمموا هذا البرنامج بحيث يمكنك أن تطوّر نفسك كخبير تغذية متخصص في هذا المجال، تزويدك بالأدوات اللازمة للمساهمة في صرامة القطاع.

هذا المحاضرة الجامعية في التحقق من صحة العمليات في قطاع الأغذية الزراعية يحتوي على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالاً وحدائثاً في السوق. ومن أبرز الميزات:

- ◆ تطوير الحالات العملية التي يقدمها 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 المستجدات حول أخبار التحقق من صحة العمليات في قطاع الأغذية الزراعية
- ◆ التدريبات العملية حيث يتم إجراء عملية التقييم الذاتي لتحسين التعليم
- ◆ تركيزها الخاص على المنهجيات المبتكرة في التحقق من صحة العمليات في قطاع الأغذية الزراعية
- ◆ 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



يمكن تجنب تلوث الأغذية في معظم الحالات ، ويتطلب القطاع ، الآن أكثر من أي وقت مضى ، خبراء تغذية للتحقق من صحة العمليات التي يتعرض لها الغذاء”

سوف تحدد المخاطر المرتبطة بأكثر الأطعمة شيوعاً وفقاً لطبيعتها الفيزيائية أو الكيميائية أو البيولوجية ، مما يجعلك خبير تغذية 360° درجة.

يسمح لك *TECH* بدراسة هذا البرنامج في وقت قصير ، متى وكيف تريد ، ما عليك سوى جهاز رقمي متصل بالإنترنت.

يمنحك هذا الدبلوم الأدوات اللازمة لتحديد مبادئ خطة تحليل المخاطر والمراقبة الحرجة، وهو أمر تطلبه بشدة الشركات في هذا القطاع



وهي تضم في هيئة التدريس مهنيين ينتمون إلى مجال قطاع الأغذية ، ومتخصصين في التحقق من صحة العمليات في قطاع الأغذية الزراعية ، والذين تركّز معرفتهم على التغذية.

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 مشهورين في التحقق من صحة العمليات في قطاع الأغذية الزراعية ولديهم خبرة كبيرة.



02 الأهداف

يهدف برنامج التحقق من صحة العمليات في قطاع الأغذية الزراعية إلى تعزيز الأداء المهني في هذا المجال من خلال أحدث التطورات وأكثرها ابتكاراً في هذا القطاع. من خلال منهج كامل مع محتوى نظري وعملي محدث ، يكتسب خبراء التغذية المعرفة التي يحتاجون إليها للتطوير بنجاح في هذا المجال واكتساب المهارات اللازمة. بنفس الطريقة ، خلال دورة هذا الدبلوم ، سيتناول المحترف التدخلات الرئيسية للمتخصص في مجال سلامة الأغذية المطبقة على قطاع الأغذية الزراعية ، والذي سيعزز من خلاله جميع المهارات التي سيتم تطويرها هذا البرنامج يسمح له ، والذي يمكن دراسته مع الاستمرار في نشاط عملك.



سيسمح لك هذا الدبلوم بتأسيس أهم مفاهيم سلامة الأغذية وتطبيق مبادئ خطة الإدارة في عمليات الأغذية الزراعية”



الأهداف العامة



- ◆ أساسيات أهم مفاهيم سلامة الغذاء
- ◆ تحديد مفهوم تقييم المخاطر والمخاطر
- ◆ تطبيق هذه المبادئ لإعداد خطة إدارة سلامة الأغذية
- ◆ حدد مبادئ خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
- ◆ تحديد نقاط التحكم الحرجة
- ◆ امتلك أدوات للتحقق من نقاط التحكم الحرجة
- ◆ تحليل مفاهيم المراقبة والتحقق والتأكد من صحة العمليات
- ◆ تحسين إدارة الحوادث والمطالبات والتدقيق الداخلي

زد من ثقتك في اتخاذ القرار عن طريق تحديث معرفتك
من خلال هذا الدبلوم



الأهداف المحددة



- ◆ تحليل الأنواع الرئيسية للمخاطر المرتبطة بالغذاء
- ◆ تقييم وتطبيق مبدأ المخاطر وتحليل المخاطر في سلامة الأغذية
- ◆ تحديد المتطلبات والخطوات السابقة لتنفيذ خطة إدارة سلامة الغذاء
- ◆ تحديد المخاطر الرئيسية المرتبطة بالغذاء حسب طبيعته الفيزيائية أو الكيميائية أو البيولوجية ، وما هي بعض الطرق المستخدمة للسيطرة عليه
- ◆ تطبيق هذه المبادئ لإعداد خطة إدارة سلامة الأغذية
- ◆ حدد طرق تقييم كفاءة النقطة الحرجة وخطة إدارة السلامة
- ◆ تعرف 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



هيكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية

مدرسو هذا البرنامج مؤهلون تأهيلاً عالياً في مجال التحقق من العمليات في قطاع الأغذية الزراعية ، مما يجعله دبلوماً مرجعياً للقطاع نظراً لأهميته أمس واليوم ودائماً. لقد سكبوا معرفتهم وخبراتهم بالإضافة إلى آخر التطورات في هذا المجال والظروف البيئية لتزويد أخصائي التغذية بتعلم كامل ومحدث. كما شارك متخصصون آخرون مرتبطون بهذا المجال التشريعي في إعداد الخطة الدراسية ، واستكمال البرنامج بطريقة متعددة التخصصات من منظور شامل. كل هذا بضمنان TECH وهدف تدريب خبراء التغذية نحو النجاح في حياتهم المهنية.



تثق TECH فقط في الأفضل في كل قطاع لدوراتها. ثقتك أنت في TECH "



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)



هيئة التدريس

السيدة / Aranda Rodrigo, Eloisa

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



الهيكل والمحتوى

يتكون محتوى هذا البرنامج من كئلتين تركزان على إدارة سلامة الأغذية والتحقق من صحة المنهجيات والعمليات الجديدة في قطاع الأغذية الزراعية. بهذه الطريقة ، يعمق المحترف معرفته في هذا الصدد ، ويعزز مسار حياته المهنية في المزيد من مجالات التغذية. تم وضع خطة الدراسة المقترحة وتطويرها من قبل خبراء من صناعة الأغذية الذين سكبوا معارفهم وخبراتهم في منهج دراسي كامل لا مثيل له في السوق ، ولهذا السبب تم وضعه كواحد من الأفضل والأكثر طلباً من قبل المتخصصين في هذا القطاع. يتم استكماله بحالات عملية ومنهجية فريدة ، بحيث يعرف أخصائي التغذية كيفية تطبيق المهارات المكتسبة بعد الدبلوم في حياتهم اليومية.



تؤثر أهمية التحقق من صحة العملية في صناعة الأغذية بشكل مباشر على سلامة الأغذية والتشخيصات التغذوية "



وحدة 1. إدارة سلامة الغذاء

- 1.1 مبادئ وإدارة سلامة الغذاء
 - 1.1.1 مفهوم الخطر
 - 2.1.1 مفهوم المخاطرة
 - 3.1.1 تقييم المخاطر
 - 4.1.1 سلامة الأغذية وإدارتها على أساس تقييم المخاطر
- 2.1 الأخطار الفيزيائية
 - 1.2.1 المفاهيم والاعتبارات الخاصة بالمخاطر المادية في الغذاء
 - 2.2.1 طرق التحكم في المخاطر المادية
- 3.1 الأخطار الكيميائية
 - 1.3.1 المفاهيم والاعتبارات الخاصة بالمخاطر الكيميائية في الغذاء
 - 2.3.1 المخاطر الكيميائية الموجودة بشكل طبيعي في الغذاء
 - 3.3.1 المخاطر المصاحبة للمواد الكيميائية المضافة عمداً إلى الغذاء
 - 4.3.1 مخاطر كيميائية مضافة بالصدفة أو عن غير قصد
 - 5.3.1 طرق التحكم في المخاطر الكيميائية
 - 6.3.1 مسببات الحساسية الغذائية
 - 7.3.1 السيطرة على مسببات الحساسية في صناعة المواد الغذائية
- 4.1 المخاطر البيولوجية
 - 1.4.1 المفاهيم والاعتبارات الخاصة بالمخاطر البيولوجية في الغذاء
 - 2.4.1 المخاطر الميكروبية
 - 3.4.1 المخاطر البيولوجية غير الميكروبية
 - 4.4.1 طرق التحكم في المخاطر البيولوجية
- 5.1 برنامج ممارسات التصنيع الجيدة (BPM)
 - 1.5.1 ممارسات التصنيع الجيدة (GMP)
 - 2.5.1 سوابق ممارسات التصنيع الجيدة
 - 3.5.1 نطاق ممارسات التصنيع الجيدة
 - 4.5.1 ممارسات التصنيع الجيدة في نظام إدارة سلامة الغذاء
- 6.1 إجراءات التشغيل القياسية للتعقيم
 - 1.6.1 النظم الصحية في صناعة المواد الغذائية
 - 2.6.1 نطاق إجراءات التشغيل القياسية للتعقيم
 - 3.6.1 بنية إجراءات التشغيل القياسية للتعقيم
 - 4.6.1 إجراءات التشغيل القياسية للتعقيم في نظام إدارة سلامة الغذاء

- 7.1 خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
 - 1.7.1 تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP)
 - 2.7.1 سوابق تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
 - 3.7.1 متطلبات نظام المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
 - 4.7.1 الخطوات ال 5 الأولية لتنفيذ نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
- 8.1 الخطوات ال 7 لتنفيذ خطة المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
 - 1.8.1 تحليل المخاطر
 - 2.8.1 تحديد نقاط التحكم الحرجة
 - 3.8.1 إنشاء حدود حرجة
 - 4.8.1 وضع إجراءات المراقبة
 - 5.8.1 تنفيذ الإجراءات التصحيحية
 - 6.8.1 وضع إجراءات التحقق
 - 7.8.1 نظام السجلات والتوثيق
- 9.1 تقييم كفاءة نظام خطة المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
 - 1.9.1 تقييم كفاءة CCP
 - 2.9.1 التقييم العام لكفاءة خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
 - 3.9.1 استخدام وإدارة السجلات لتقييم كفاءة خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
- 10.1 متغيرات نظام خطة نقطة التحكم الحرجة والمخاطر (HACCP) على أساس أنظمة المخاطر
 - 1.10.1 VACCP أو خطة ضمان الضعف ونقاط التحكم الحرجة (نقاط التحكم الحرجة لتقييم الضعف)
 - 2.10.1 TACCP أو خطة ضمان الضعف ونقاط التحكم الحرجة (نقاط التحكم الحرجة لتقييم الضعف)
 - 3.10.1 HARPC أو تحليل المخاطر والضوابط الوقائية على أساس تحليل المخاطر (تحليل المخاطر والضوابط الوقائية القائمة على المخاطر)

وحدة 2. التحقق من صحة المنهجيات والعمليات الجديدة

- 1.2 نقاط التحكم الحرجة
 - 1.1.2 مخاطر كبيرة
 - 2.1.2 برامج المتطلبات المسبقة
 - 3.1.2 مخطط إدارة نقطة التحكم الحرجة
- 2.2 التحقق من نظام المراقبة الذاتية
 - 1.2.2 التدقيق الداخلي
 - 2.2.2 مراجعة السجلات التاريخية والاتجاهات
 - 3.2.2 شكاوى الزبون
 - 4.2.2 كشف الحوادث الداخلية

- 3.2. المراقبة ، المصادقة والتحقق من نقاط المراقبة
 - 1.3.2. تقنيات المراقبة أو التوجيه
 - 2.3.2. التحقق من صحة التحكم
 - 3.3.2. التحقق من الفعالية
- 4.2. التحقق من صحة العمليات والأساليب
 - 1.4.2. الدعم الوثائقي
 - 2.4.2. التحقق من صحة تقنيات التحليل
 - 3.4.2. خطة أخذ العينات للتحقق
 - 4.4.2. طريقة التحيز والدقة
 - 5.4.2. تحديد عدم اليقين
- 5.2. طرق التحقق
 - 1.5.2. مراحل التحقق من صحة الطريقة
 - 2.5.2. أنواع عمليات التحقق والنهج
 - 3.5.2. تقارير التحقق ، ملخص البيانات التي تم الحصول عليها
- 6.2. إدارة الحوادث والانحرافات
 - 1.6.2. تدريب فريق العمل
 - 2.6.2. وصف المشكلة
 - 3.6.2. تحديد السبب الجذري
 - 4.6.2. الإجراءات التصحيحية والوقائية
 - 5.6.2. التحقق من الفعالية
- 7.2. تحليل الأسباب وطرقها
 - 1.7.2. تحليل السبب الجذري: الأساليب النوعية
 - 1.1.7.2. شجرة السبب الجذري
 - 2.1.7.2. لماذا
 - 3.1.7.2. سبب - تأثير
 - 4.1.7.2. مخطط إيشيكاوا
 - 2.7.2. تحليل السبب الجذري: الأساليب الكمية
 - 1.2.7.2. نموذج جمع البيانات
 - 2.2.7.2. مخطط باريتو
 - 3.2.7.2. المؤامرات المبعثرة
 - 4.2.7.2. الرسوم البيانية
- 8.2. إدارة المطالبات
 - 1.8.2. جمع بيانات المطالبة
 - 2.8.2. التحقيق والعمل
 - 3.8.2. إعداد التقرير الفني
 - 4.8.2. تحليل اتجاهات المطالبات
- 9.2. المراجعات الداخلية لنظام الرقابة الذاتية
 - 1.9.2. المراجعين الأكفاء
 - 2.9.2. برنامج وخطة التدقيق
 - 3.9.2. نطاق التدقيق
 - 4.9.2. ملفات مرجعية
- 10.2. تنفيذ عمليات المراجعة الداخلية
 - 1.10.2. اجتماع مفتوح
 - 2.10.2. تقييم النظام
 - 3.10.2. انحرافات التدقيق الداخلي
 - 4.10.2. الاجتماع الختامي
 - 5.10.2. تقييم ومراقبة فاعلية إغلاق الانحرافات

سيسمح لك هذا التدريب بالتقدم في حياتك المهنية
بطريقة مريحة ”

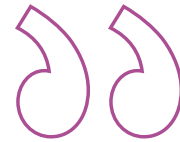


المنهجية

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 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 25 | 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.

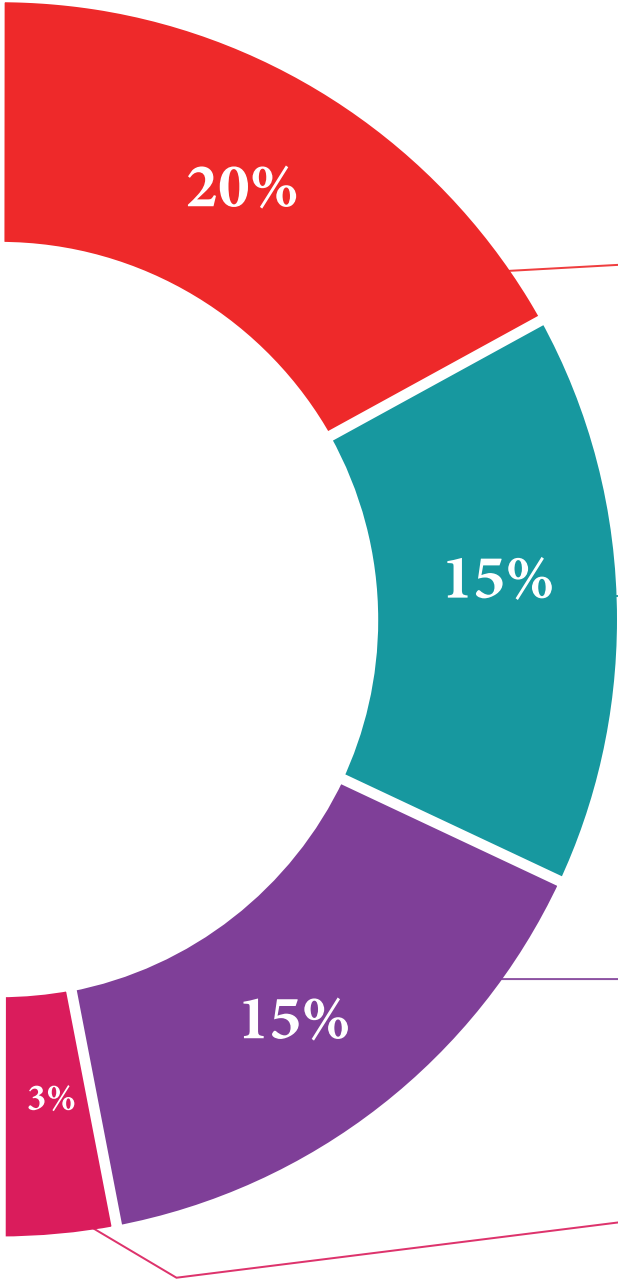
ستسمح لك إعادة التعلم بالتعلم بجهد أقل وأداء أكبر ، والمشاركة بشكل أكبر في تدريبك ، وتنمية الروح النقدية ، والدفاع عن الحجج والآراء المتناقضة: معادلة مباشرة للنجاح.

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 وملموحًا 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 ، موضحًا 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.



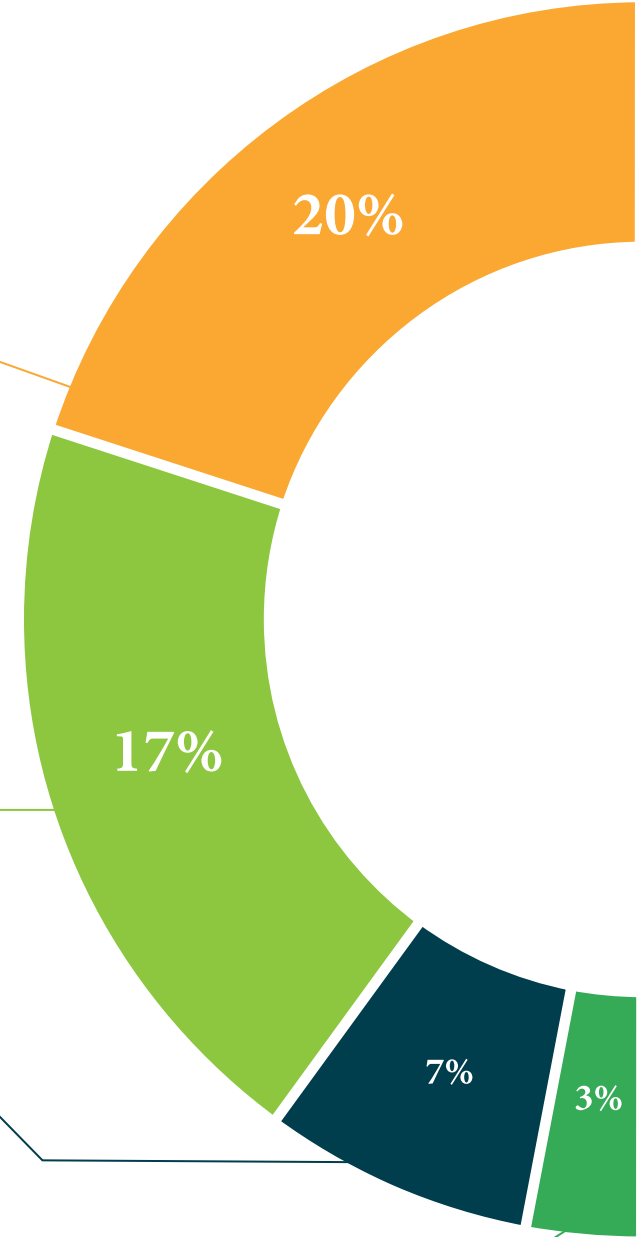
فصول الماجستير

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 التحقق من صحة العمليات في قطاع الأغذية الزراعية ، بالإضافة إلى التدريب الأكثر صرامة وحدائة ، 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 التحقق من صحة العمليات في قطاع الأغذية الزراعية على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالا وحدائثة في السوق.

بعد اجتياز الطالب للتقييمات، سوف يتلقى عن طريق البريد العادي* مع إيصال 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 التحقق من صحة العمليات في قطاع الأغذية الزراعية

عدد الساعات الدراسية المعتمدة: 300 ساعة



المستقبل

الصحة

الثقة

الأشخاص

التعليم

المعلومات

الأوصياء الأكاديميون

الضمان

الاعتماد الأكاديمي

التدريس

المؤسسات

المجتمع

التقنية

الالتزام

التعلم

tech الجامعة
التكنولوجية

الرعاية

الإبتكار

محاضرة جامعية

التحقق من صحة العمليات

في قطاع الأغذية الزراعية

« طريقة التدريس: أونلاين

« مدة الدراسة: 12 أسبوع

« المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التكنولوجية

« عدد الساعات المخصصة للدراسة: 16 ساعات أسبوعيًا

« مواعيد الدراسة: وفقًا لوتيرتك الخاصة

« الامتحانات: أونلاين



محاضرة جامعية

التحقق من صحة العمليات

في قطاع الأغذية الزراعية