

شهادة الخبرة الجامعية
رقمنة الصناعة 4.0 في إدارة الجودة والسلامة



الجامعة
التكنولوجية **tech**

شهادة الخبرة الجامعية

رقمنة الصناعة 4.0 في إدارة الجودة والسلامة

« طريقة التدريس: أونلاين

« مدة الدراسة: 6 أسابيع

« المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التكنولوجية

« عدد الساعات المخصصة للدراسة: 16 ساعات أسبوعياً

« مواعيد الدراسة: وفقاً لوتيرتك الخاصة

« الامتحانات: أونلاين

رابط الدخول إلى الموقع الإلكتروني: www.techtute.com/ae/nutrition/postgraduate-diploma/postgraduate-diploma-industry-digitalization-quality-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

01 المقدمة

وُلد هذا البرنامج بهدف تزويد المتخصصين في التغذية بالمهارات اللازمة لفهم عمليات الرقمنة في صناعة الأغذية وكيفية تحسينها لسلامة الأغذية. بهذا المعنى ، يمكن أن تعني الرقمنة تقدماً في أنظمة إدارة سلامة الأغذية والجودة ، وهو مصدر قلق حالي يجبر القطاع على الامتثال لبروتوكولات صارمة على المستوى العالمي. لهذا السبب ، من الضروري لأخصائيي التغذية اليوم زيادة معرفتهم في هذا المجال ، لتطوير وظائفهم وفقاً لمقاربات الوضع الحالي ، والنجاح في قطاع مطلوب بشدة.





تخصص في درجة علمية حديثة ، ووسع معرفتك في التغذية وانضم إلى رقمنة قطاع
الأغذية وإدارة الجودة وسلامة الغذاء"



هذا البرنامج في رقمنة الصناعة 4.0 في إدارة الجودة والسلامة من جامعة TECH التكنولوجية هو الأكثر اكتمالاً بين البرامج المقدمة في الجامعات في هذا الوقت لأنه يهدف إلى الإدارة الشاملة لسلامة الأغذية. وبالتالي، يتم تطوير المفاهيم ذات الصلة بسلامة الأغذية، مع التركيز على إنتاج المواد الخام من أصل حيواني، ودراسة أختام الجودة المتمايزة، وكذلك عمليات التدقيق وإصدار الشهادات للصناعات الغذائية.

أثبتت الأزمات الغذائية التي حدثت في العقود الأخيرة على المستوى الأوروبي والعالمي الحاجة إلى أنظمة لتعريف وتحديد وسحب تلك المنتجات التي يمكن أن تشكل خطراً على سلامة الأغذية وخطراً على صحة السكان. لهذا السبب، يوفر هذا التدريب أساساً متيناً ومهارات وقدرات من شأنها أن تسمح للمهني بتطوير وتنفيذ خطة التتبع في الصناعات الغذائية المختلفة في القطاع، مع إعادة التفكير في رؤية رقمية للمستقبل.

بالإضافة إلى ذلك، تم 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.

مدرس شهادة الخبرة الجامعية هم أساتذة جامعيون ومهنيون من مختلف التخصصات في الإنتاج الأولي، استخدام تقنيات تحليلية لمراقبة الجودة، الوقاية من التلوث العرضي، المقصود والاحتمالي، 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.

إنه مشروع تعليمي ملتزم بإعداد مهنيين ذوي جودة عالية للقيام بوظائفهم بضمان كامل، على أساس التميز. برنامج ابتكره متخصصون مهنيون في كل موضوع محدد، ويستهدف في هذه الحالة الطيف الرقمي بهدف مستقبل المهنة والمستجدات التي تواجهها البانوراما الحالية.

هذه شهادة الخبرة الجامعية في رقمنة الصناعة 4.0 في إدارة الجودة والسلامة يحتوي على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالاً وحدائثة في السوق. ومن أبرز الميزات:

- تطوير حالات عملية مقدمة من قبل خبراء في سلامة الغذاء وجودة الغذاء
- 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
- أحدث التطورات والأخبار في رقمنة الصناعة 4.0 في إدارة الجودة والسلامة
- التدريبات العملية حيث يتم إجراء عملية التقييم الذاتي لتحسين التعليم
- تركيزها الخاص على المنهجيات المبتكرة في رقمنة الصناعة 4.0
- 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

إن التخصص بشكل رقمي في الوقاية من التلوث العرضي ، المتعمد والاحتمال الغذائي هو رهان آمن في عملك المستقبلي”



هل تريد أن تختار متى وأين تدرس؟ هل تحتاج إلى طريقة تعلم
يمكنك دمجها مع عملك؟ تقدم لك شهادة الخبرة الجامعية عبر
الإنترنت 100% كل ما تبحث عنه.

هذه الدرجة هي أفضل استثمار يمكنك القيام به إذا كنت
تبحث عن برنامج متخصص في رقمنة الصناعة 4.0 في إدارة
الجودة والسلامة”

أنت على بعد نقرة واحدة من تعزيز مسيرتك الأكاديمية وبرز
نجاحك في مهنتك.

تضم في هيئة التدريس متخصصين ينتمون إلى مجال رقمنة الصناعة 4.0 في إدارة الجودة والسلامة ، والذين يصبون خبراتهم العملية في هذا التخصص ،
بالإضافة إلى متخصصين معترف بهم من مجتمعات رائدة وجامعات مرموقة.

محتوى الوسائط المتعددة خاصتها، الذي تم تطويره بأحدث التقنيات التعليمية ، سيسمح لمهني التجميل بالتعلم حسب السياق ، بما معناه ، بيئة محاكاة
سيوفر تدريبًا غامرًا مبرمجًا 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 جديد تم إنشاؤه بواسطة خبراء معترف بهم في رقمنة الصناعة 4.0 في إدارة
الجودة والسلامة من ذوي الخبرة الكبيرة.



02 الأهداف

يهدف برنامج رقمنة الصناعة 4.0 في إدارة الجودة والسلامة إلى تسهيل أداء المحترفين بأحدث التطورات وأكثرها ابتكاراً في قطاع مزدهر. من ناحية أخرى ، سوف تقوم بتطوير المهارات التي ستسمح لك بالنجاح في مهنة ذات توقعات مستقبلية كبيرة ، مع تناول التدخلات الرئيسية للمتخصص في مجال رقمنة سلامة الأغذية خلال خطة الدراسة. سيسمح لك ذلك بتحسين وزيادة معرفتك في الإطار الرقمي ، مع التأكد من أنك تقوم بتنفيذ البروتوكولات ذات الصلة والإجراءات المعمول بها بأكثر الطرق فعالية وأماناً.





قم بتحديث نفسك وتعمق في التطورات الرئيسية في هذا القطاع. انجح مع *TECH* ،
ستصبح خبير تغذية أكثر قدرة"



الأهداف العامة



- ♦ تطوير أسس ممارسات النظافة الجيدة وإمكانية التتبع في إنتاج المواد الخام
- ♦ تحديد اللوائح المعمول بها فيما يتعلق بالإنتاج الحيواني الأساسي ، وكذلك التدقيق الداخلي وأنظمة إصدار الشهادات
- ♦ تحديد أهداف التنمية المستدامة
- ♦ تحليل الأساسيات والمتطلبات واللوائح والأدوات الرئيسية المستخدمة في تتبع النقاط المختلفة للسلسلة الغذائية
- ♦ تحليل النظام الذي يسمح بإقامة علاقة بين المنتج الغذائي وأصل مكوناته وعملية التصنيع والتوزيع
- ♦ تقييم عمليات صناعة الأغذية لتحديد تلك العناصر التي لا تفي بالمتطلبات المحددة لضمان سلامة الغذاء وصحة المستهلك
- ♦ تطوير القواعد التطبيقية للمراحل المختلفة لنظام التتبع في الشركات العاملة في قطاع الأغذية
- ♦ 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



وحدة 1. إمكانية تتبع المواد الخام والإمدادات

- ♦ تجميع قواعد البيانات المرجعية من حيث اللوائح المعمول بها بشأن سلامة الأغذية
- ♦ تطوير الجوانب ذات الصلة بإنتاج الغذاء من أصل حيواني ومشتقاته
- ♦ إرساء أسس الرفق بالحيوان من التربية إلى الذبح
- ♦ تحديد آليات التدقيق الداخلي وإصدار الشهادات للإنتاج الأولي
- ♦ تحليل الأطعمة ذات الجودة المتمايزة ونظام إصدار الشهادات لهذه المنتجات
- ♦ تقييم تأثير صناعة الأغذية الزراعية على البيئة
- ♦ دراسة مساهمة هذه الصناعة في تحقيق أهداف التنمية المستدامة

وحدة 2. الخدمات اللوجستية وتتبع الدفعات

- ♦ تعريف الخلفية اللوجستية وتتبع
- ♦ فحص الأنواع المختلفة لإمكانية التتبع ونطاق التطبيق
- ♦ تحليل مبادئ ومتطلبات وتدابير التشريعات الغذائية في سياق التتبع
- ♦ تحديد نطاق تطبيق التتبع في طبيعته الإلزامية
- ♦ تحليل إمكانية التتبع المختلفة وأنظمة تحديد الدفعات
- ♦ تحديد وتعريف مسؤولية مختلف أعضاء السلسلة الغذائية من حيث إمكانية التتبع
- ♦ وصف هيكل وتنفيذ خطة التتبع
- ♦ تحديد واكتشاف الأدوات الرئيسية لتحديد الدفعات
- ♦ وضع إجراءات لتحديد مكان المنتجات وتثبيتها وسحبها في حالة وقوع حوادث
- ♦ تحديد وتحليل وشرح العملية اللوجستية في كل نقطة من نقاط السلسلة الغذائية

وحدة 3. 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
- ♦ حدد النقاط الرئيسية لعملية الرقمنة لبرنامج تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
- ♦ تحليل البدائل لتنفيذ برامج المتطلبات المسبقة (PPR) وخطط HACCP ومراقبة برامج التشغيل الموحدة
- ♦ تحليل أنسب البروتوكولات والاستراتيجيات للرقمنة في اتصالات المخاطر
- ♦ تطوير آليات رقمنة إدارة التدقيق الداخلي وتسجيل الإجراءات التصحيحية ومراقبة برامج التحسين المستمر

هيكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية

يستهدف هذا البرنامج خبراء في سلامة الأغذية ومراقبة جودة صناعة الأغذية والتغذية وتكنولوجيا الأغذية الذين أجروا أبحاثاً مكثفة في هذا المجال. وبالتالي ، طور فريق التدريس ، لهذا البرنامج ، الأدوات وقائمة التقنيات التي يحتاجها الخبير الجامعي المستقبلي في رقمنة الصناعة 4.0 في احتياجات إدارة الجودة والسلامة. حتى يتمكن اختصاصي التغذية الذي يطلب هذا البرنامج من تحسين معرفته في هذا الشأن وسيقدم خطوة إلى الأمام في مهنته ، لأن هذا المؤهل هو أحد أكثر المؤهلات المطلوبة في الوقت الحالي من قبل الصناعة في هذا القطاع.



يضع الفريق الأكثر خبرة والأكثر حداثة في صناعة المواد الغذائية معرفتهم تحت
تصرفك في رمز رقمي"



هيكـل 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)



الأساتذة

دكتورة. Escandell Clapés, Érica

- ♦ رئيس قسم الجودة وسلامة الأغذية في صناعة اللحوم مجموعة (2015 SUBIRATS إلى الوقت الحاضر)
- ♦ بكالوريوس في علوم وتكنولوجيا الأغذية. (جامعة فيك)
- ♦ ماجستير في تطوير الغذاء والابتكار
- ♦ دبلوم في التغذية البشرية وعلم التغذية

د Colina Coca, Clara

- ♦ أستاذ متعاون في UOC. منذ 2018
- ♦ دكتوراه في التغذية وعلوم وتكنولوجيا الأغذية
- ♦ ماجستير في الجودة وسلامة الغذاء: سبستيجا أبك
- ♦ دراسات عليا في التغذية الرياضية

د. Velderrain Rodríguez, Gustavo Rubén

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

tech 15 | هيكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية

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

د. Moreno Fernández, Silvia

- ♦ باحثة ما بعد الدكتوراه. جامعة مدريد المستقلة. منذ 2019
- ♦ دكتوراه في علوم الغذاء (جامعة مدريد المستقلة)
- ♦ شهادة في علم الأحياء من جامعة كومبلوتنسي بمدريد. متخصص في تطوير أغذية جديدة ومعالجة المنتجات الثانوية للصناعات الغذائية



الهيكل والمحتوى

لقد وجهت مطالب هذا البرنامج معلميّه إلى تطوير خطة دراسية تركز على مجال التغذية القائم على رقمنة الصناعة بحيث يكون لدى الطالب محتوى وفقاً للطلب الحالي. وبهذا المعنى، فإن إتقان التقنيات الجديدة المطبقة على سلامة الأغذية أمر حاسم، وله تأثير كبير جداً على أنظمة سلامة الأغذية العالمية. وبالتالي، يتم عرض المحتوى في رمز رقمي مع التركيز بشكل خاص على أحدث البرامج التجارية لإدارة سلامة الأغذية، أو استخدام الأجهزة الذكية أو إنشاء منصات رقمية لدمج فريق مسؤول عن تطوير برنامج تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة، من بين الآخرين. باختصار، أفضل المواد التي يمكن للطلاب الاعتماد عليها في طريقهم إلى الإدارة المحددة لهذا المجال من مهنهم.



شهادة الخبرة الجامعية هذه في رقمنة الصناعة 4.0 في إدارة الجودة
والسلامة يحتوي على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالا وحدائثة في السوق"



وحدة 1. إمكانية تتبع المواد الخام والإمدادات

- 1.1. المبادئ الأساسية لسلامة الغذاء
 - 1.1.1. الأهداف الرئيسية لسلامة الغذاء
 - 2.1.1. مفاهيم أساسية
 - 3.1.1. التتبع- المفهوم والتطبيق في صناعة المواد الغذائية
- 2.1. خطة النظافة العامة
 - 1.2.1. مفاهيم أساسية
 - 2.2.1. أنواع خطط النظافة العامة
- 3.1. الإنتاج الأولي للغذاء من أصل حيواني
 - 1.3.1. الجوانب الأساسية ورعاية الحيوان
 - 2.3.1. تربية وتغذية
 - 3.3.1. نقل الحيوانات الحية
 - 4.3.1. ذبح بالحيوان
- 4.1. الإنتاج الأولي للمشتقات الحيوانية. توزيع المواد الخام
 - 1.4.1. إنتاج الألبان
 - 2.4.1. إنتاج الدواجن
 - 3.4.1. توزيع المواد الأولية من أصل حيواني
- 5.1. الإنتاج الأولي للأغذية النباتية
 - 1.5.1. الأساسيات
 - 2.5.1. أنواع محاصيل الخضر
 - 3.5.1. المنتجات الزراعية الأخرى
- 6.1. الممارسات الجيدة في الإنتاج النباتي. استخدام الصحة النباتية
 - 1.6.1. مصادر تلوث الأغذية النباتية
 - 2.6.1. نقل المواد الأولية من أصل نباتي والوقاية من المخاطر
 - 3.6.1. استخدام الصحة النباتية
- 7.1. المياه في صناعة الأغذية الزراعية
 - 1.7.1. تربية الماشية
 - 2.7.1. الزراعة
 - 3.7.1. الاستزراع المائي
 - 4.7.1. المياه للاستهلاك الآدمي في الصناعة
- 8.1. تدقيق واعتماد الإنتاج الأولي
 - 1.8.1. أنظمة تدقيق الرقابة الرسمية
 - 2.8.1. شهادات الغذاء

- 9.1. جودة طعام متباينة
 - 1.9.1. تسمية المنشأ المحمية (ODP)
 - 2.9.1. المؤشر الجغرافي المحمي (PGI)
 - 3.9.1. ضمان التخصص التقليدي (GTE)
 - 4.9.1. شروط الجودة الاختيارية
 - 5.9.1. استخدام الأصناف النباتية وسلالات الحيوانات
 - 6.9.1. الزراعة العضوية وتربية الماشية
- 10.1. صناعة المواد الغذائية والبيئة
 - 1.10.1. أهداف التنمية المستدامة (sGDS)
 - 2.10.1. الحلول المقترحة من قبل صناعة الأغذية الزراعية
 - 3.10.1. الكائنات المعدلة وراثيا كطريق للتنمية المستدامة

وحدة 2. الخدمات اللوجستية وتتبع الدفعات

- 1.2. مقدمة في التتبع
 - 1.1.2. خلفية نظام التتبع
 - 2.1.2. مفهوم التتبع
 - 3.1.2. أنواع التتبع
 - 4.1.2. نظم المعلومات
 - 5.1.2. مزايا التتبع
- 2.2. الإطار القانوني للتتبع. الجزء I
 - 1.2.2. مقدمة
 - 2.2.2. التشريعات الأفقية المتعلقة بإمكانية التتبع
 - 3.2.2. التشريعات العمودية المتعلقة بإمكانية التتبع
- 3.2. الإطار القانوني للتتبع. الجزء II
 - 1.3.2. التطبيق الإلزامي لنظام التتبع
 - 2.3.2. أهداف نظام التتبع
 - 3.3.2. المسؤوليات القانونية
 - 4.3.2. نظام الجزاءات
- 4.2. تنفيذ خطة التتبع
 - 1.4.2. مقدمة
 - 2.4.2. المراحل السابقة
 - 3.4.2. خطة التتبع



- 10.2. لوجستيات المنتجات الغذائية
 - 1.10.2. سلسلة التبريد
 - 2.10.2. منتجات قابلة للتلف
 - 3.10.2. منتجات قابلة للتلف

وحدة 3. رقمنة نظام إدارة الجودة

- 1.3. معايير الجودة وتحليل المخاطر في صناعة المواد الغذائية
 - 1.1.3. المعايير الحالية للجودة وسلامة الغذاء
 - 2.1.3. عوامل الخطر الرئيسية في المنتجات الغذائية
- 2.3. "عصر الرقمنة" وتأثيرها على أنظمة سلامة الغذاء العالمية
 - 1.2.3. مبادرة سلامة الغذاء العالمية الدستور الغذائي
 - 2.2.3. تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
 - 3.2.3. معيار الأيزو 00022
- 3.3. البرمجيات التجارية لإدارة سلامة الأغذية
 - 1.3.3. استخدام الأجهزة الذكية
 - 2.3.3. البرمجيات التجارية لعمليات إدارة محددة
- 4.3. إنشاء منصات رقمية لدمج الفريق المسؤول عن تطوير برنامج تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
 - 1.4.3. المرحلة 1. التحضير والتخطيط
 - 2.4.3. المرحلة 2. تنفيذ برامج المتطلبات الأساسية للمخاطر ونقاط التحكم الحرجة لبرنامج تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
 - 3.4.3. المرحلة 3. تنفيذ الخطة
 - 4.4.3. المرحلة 4. التحقق من برنامج تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة والصيانة
- 5.3. رقمنة برامج المتطلبات المسبقة (RPP) في صناعة الأغذية- الانتقال من النظام التقليدي إلى النظام الرقمي
 - 1.5.3. عمليات الإنتاج الأولية
 - 1.1.5.3. الممارسات الصحية الجيدة
 - 2.1.5.3. ممارسات التصنيع الجيدة
 - 2.5.3. العمليات الاستراتيجية

- 4.4.2. نظام تعريف المنتج
- 5.4.2. طرق فحص النظام
- 5.2. أدوات لتحديد المنتج
 - 1.5.2. الأدوات اليدوية
 - 2.5.2. أدوات آلية
 - 1.2.5.2. الباركود NAE
 - 2.2.5.2. CPE //DIFR
 - 3.5.2. السجلات
 - 1.3.5.2. تسجيل تحديد المواد الخام والمواد الأخرى
 - 2.3.5.2. تسجيل تجهيز الغذاء
 - 3.3.5.2. سجل تعريف المنتج النهائي
 - 4.3.5.2. سجل نتائج الفحوصات المنفذة
 - 5.3.5.2. فترة حفظ السجلات
- 6.2. إدارة الحوادث وسحب المنتج واستعادته وشكاوى العملاء
 - 1.6.2. خطة إدارة الحوادث
 - 2.6.2. إدارة شكاوى العملاء
- 7.2. سلاسل التوريد أو سلسلة التوريد
 - 1.7.2. تعريف
 - 2.7.2. مراحل سلسلة التوريد
 - 3.7.2. اتجاهات سلسلة التوريد
- 8.2. الخدمات اللوجستية
 - 1.8.2. العملية اللوجستية
 - 2.8.2. سلسلة التوريد والخدمات اللوجستية
 - 3.8.2. التعبئة
 - 4.8.2. التغليف
- 9.2. طرق ووسائل النقل
 - 1.9.2. مفهوم النقل
 - 2.9.2. وسائل النقل ومزاياها وعيوبها

- 3.5.3 العمليات التشغيلية
- 4.5.3 عمليات الدعم
- 6.3 منصات لرصد "إجراءات التشغيل الموحدة"
- 1.6.3 تدريب الموظفين على توثيق إجراءات التشغيل الموحدة المحددة
- 2.6.3 قنوات الاتصال ومراقبة وثائق إجراءات التشغيل الموحدة
- 7.3 بروتوكولات لإدارة الوثائق والتواصل بين الإدارات
- 1.7.3 إدارة وثائق التتبع
 - 1.1.7.3 بروتوكولات منطقة الشراء
 - 2.1.7.3 إمكانية تتبع بروتوكولات استقبال المواد الخام
 - 3.1.7.3 إمكانية تتبع بروتوكولات المستودعات
 - 4.1.7.3 بروتوكولات منطقة العملية
 - 5.1.7.3 إمكانية تتبع بروتوكولات النظافة
 - 6.1.7.3 بروتوكولات جودة المنتج
 - 2.7.3 تنفيذ قنوات اتصال بديلة
 - 1.2.7.3 استخدام التخزين السحابي ومجلدات الوصول المقيد
 - 2.2.7.3 تشفير الوثيقة لحماية البيانات
- 8.3 التوثيق والبروتوكولات الرقمية لعمليات التدقيق والتفتيش
 - 1.8.3 إدارة التدقيق الداخلي
 - 2.8.3 سجل العمل التصحيحي
 - 3.8.3 تطبيق "دورة دهنج"
 - 4.8.3 إدارة برامج التحسين المستمر
- 9.3 استراتيجيات للإبلاغ المناسب بشأن المخاطر
 - 1.9.3 بروتوكولات إدارة المخاطر والاتصال
 - 2.9.3 استراتيجيات الاتصال الفعال
 - 3.9.3 الإعلام العام واستخدام الشبكات الاجتماعية
- 10.3 دراسة حالات محددة للرقمنة ومزاياها في تقليل المخاطر في صناعة الأغذية
 - 1.10.3 مخاطر سلامة الغذاء
 - 2.10.3 مخاطر الاحتيال الغذائي
 - 3.10.3 مخاطر الدفاع الغذائي

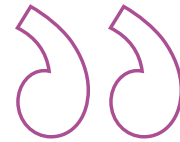


05 المنهجية

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.

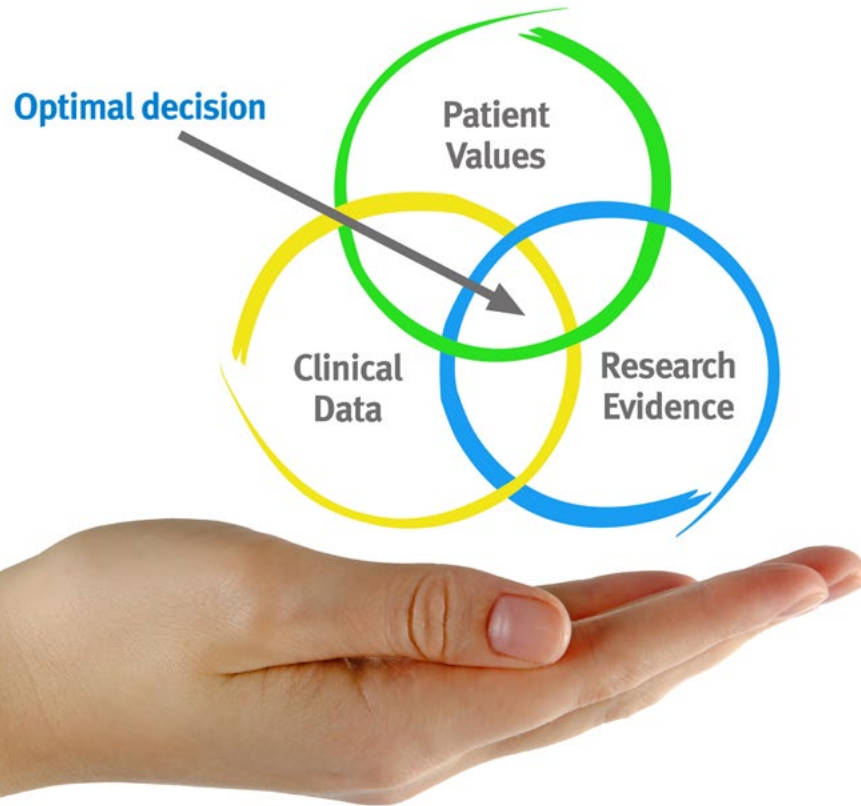


اكتشف منهجية إعادة التعلم، وهو نظام يتخلى عن التعلم الخطي التقليدي ليأخذك عبر أنظمة التدريس الدورية: طريقة تعلم أثبتت فعاليتها للغاية، لا سيما في الموضوعات التي تتطلب الحفظ"



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 تفردده 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 المستثمر 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 العيب 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.

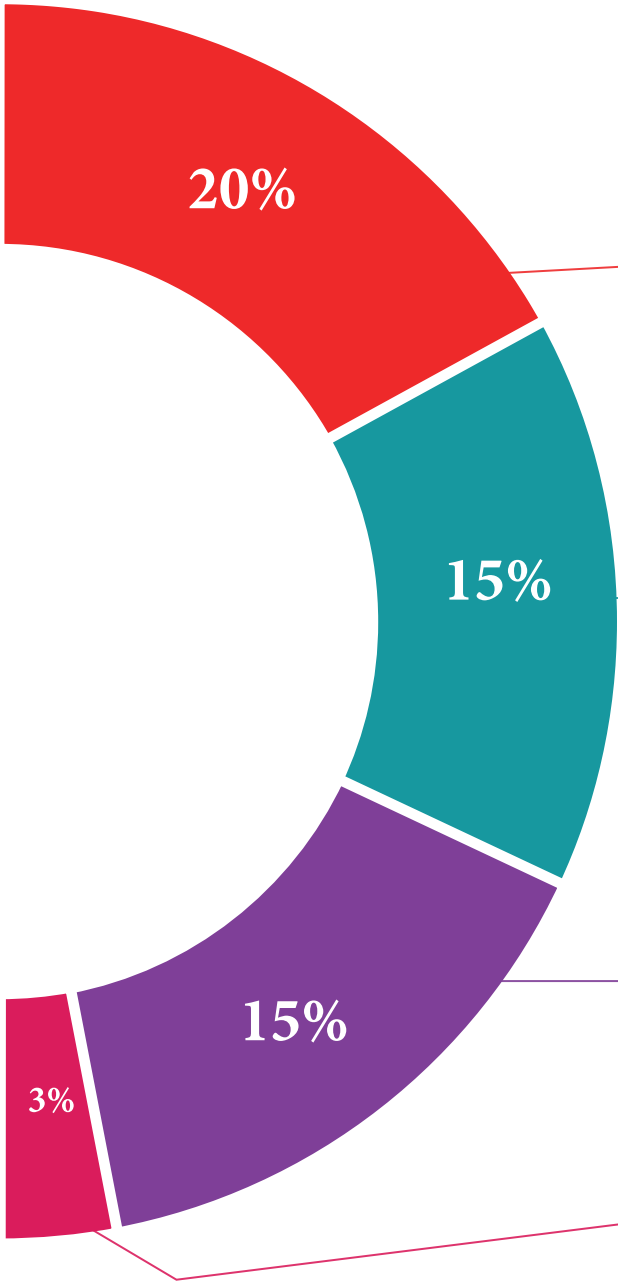
ستسمح لك إعادة التعلم بالتعلم بجهد أقل وأداء أكبر ، والمشاركة بشكل أكبر في تدريبك ، وتنمية الروح النقدية ، والدفاع عن الحجج والآراء المتناقضة: معادلة مباشرة للنجاح.

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

تضمن شهادة الخبرة الجامعية في رقمنة الصناعة 4.0 في إدارة الجودة والسلامة ، بالإضافة إلى التدريب الأكثر صرامة وحدائة ، الوصول إلى لقب خبير جامعي صادر عن جامعة TECH التكنولوجية.



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



تحتوي درجة الخبرة الجامعية في رقمنة الصناعة 4.0 في إدارة الجودة والسلامة على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالا وحدائة في السوق.

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

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

المؤه ل العلمي: الخبرة الجامعية في رقمنة الصناعة 4.0 في إدارة الجودة والسلامة

عدد الساعات الدراسية المعتمدة: 450 ساعة



الجامعة
التيكولوجية
tech

شهادة الخبرة الجامعية

رقمنة الصناعة 4.0 في إدارة الجودة والسلامة

- « طريقة التدريس: أونلاين
- « مدة الدراسة: 6 أسابيع
- « المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التكنولوجية
- « عدد الساعات المخصصة للدراسة: 16 ساعات أسبوعيًا
- « مواعيد الدراسة: وفقًا لوتيرك الخاصة
- « الامتحانات: أونلاين

شهادة الخبرة الجامعية
رقمنة الصناعة 4.0 في إدارة الجودة والسلامة