

# ماجستير متقدم الإدارة العليا لشركات قطاع الأغذية



الجامعة  
التكنولوجية  
**tech**

## ماجستير متقدم الإدارة العليا لشركات قطاع الأغذية

« طريقة التدريس: أونلاين

« مدة الدراسة: سنتين

« 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/school-of-business/advanced-master-degree/advanced-master-degree-senior-management-food-companies](http://www.techtute.com/ae/school-of-business/advanced-master-degree/advanced-master-degree-senior-management-food-companies)

# الفهرس

04	الأهداف	03	لماذا تدرس برنامجنا هذا تحديداً؟	02	لماذا تدرس في TECH؟	01	كلمة الترحيب
	صفحة 14		صفحة 10		صفحة 6		صفحة 4
07	الكفاءات	06	الهيكل والمحتوى	05	المنهجية		
	صفحة 42		صفحة 26		صفحة 20		
10	مدى تأثير هذه الدراسة على حياتك المهنية	09	هيكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية	08	الملف الشخصي لطلابنا		
	صفحة 58		صفحة 54		صفحة 50		
12	المؤهل العلمي	11	المزايا لشركتك				
	صفحة 66		صفحة 62				

# كلمة الترحيب

أدت العولمة والتحول الرقمي إلى خلق فرص تجارية جديدة ودفعت الابتكار في المنتجات والعمليات. يحتاج قادة الأغذية الآن إلى معالجة تكامل استراتيجيات الاستدامة وقابلية تتبع المنتجات والأمن الغذائي وتغير المناخ، مما يتطلب فهماً عميقاً لتحديات الصناعة وفرصها. لتسهيل هذا التحدي، صممت TESH هذا المؤهل العلمي 100% عبر الإنترنت والتي ستقود المهنيين إلى زيادة مهاراتهم في كفاءة إدارة الأعمال في هذه الصناعة، وتحسين صنع القرار المالي وربحية الأعمال. كل هذا، أيضًا مع مادة تعليمية متقدمة، يمكن الوصول إليها على مدار 24 ساعة في اليوم.



الإدارة العليا لشركات قطاع الأغذية  
الجامعة التكنولوجية TESH



ماجستير متقدم لمدة 24 شهرا مع المعرفة التي  
تحتاجها لتعزيز المشاريع المبتكرة في قطاع الأغذية"



# لماذا تدرس في TECH؟

TECH هي أكبر كلية أعمال عبر الإنترنت بنسبة 100% في العالم. إنها مدرسة نخبة للأعمال، مع نموذج يعتمد على أعلى المعايير الأكاديمية. مركز عالمي المستوى لتعليم المهارات الإدارية المكثفة.



TECH هي جامعة في طليعة التكنولوجيا، وتضع  
جميع مواردها تحت تصرف الطلاب لمساعدتهم  
على تحقيق النجاح في ريادة الأعمال"



## في TECH الجامعة التكنولوجية

## الابتكار



تقدم لك الجامعة نموذجًا تعليميًا عبر الإنترنت يجمع بين أحدث التقنيات التعليمية وأعلى دقة تربوية. إنه منهج فريد من نوعه يتمتع بأكبر قدر من الاعتراف الدولي والذي سيوفر للطلاب مفايح التطور في عالم يتغير باستمرار، حيث يجب أن يكون الابتكار هو الرهان الأساسي لكل رائد أعمال.

"قصة نجاح Microsoft Europe" وذلك لدمج نظام الفيديو التفاعلي الجديد في البرامج.

## أعلى المعايير



معايير القبول جامعة TECH ليست مادية. ليس هناك حاجة إلى القيام باستثمار كبير للدراسة معنا. بالطبع، من أجل الحصول على مؤهل من TECH الجامعة التكنولوجية، سيتم اختبار ذكاء الطالب وقدرته إلى أقصى حدوده. المعايير الأكاديمية للمؤسسة عالية بشكل استثنائي.

95% من طلاب جامعة TECH يكملون دراساتهم بنجاح.

## إقامة شبكة جيدة من العلاقات



يشارك المحترفون من جميع أنحاء العالم في جامعة TECH، بطريقة يمكن للطلاب من خلالها إنشاء شبكة كبيرة من الاتصالات المفيدة لمستقبله.

200+

جنسية مختلفة

100.000+

مدراء تنفيذيون يتم تدريبهم كل سنة

## التمكين



سينمو الطالب جنبًا إلى جنب مع أفضل الشركات والمهنيين ذوي المكانة والتأثير الكبير. طورت جامعة TECH تحالفات استراتيجية وشبكة قيمة من الاتصالات مع الممثلين الاقتصاديين الرئيسيين في القارات السبع.

اتفاقية تعاون مع أفضل الشركات

500+

## الموهبة



هذا البرنامج هو عرض فريد لإبراز موهبة الطالب في مجال الأعمال. إنها فرصة يمكنه من خلالها التعرف بمخاوفه ورؤية عمله.

تساعد جامعة TECH الطالب على إظهار موهبته للعالم في نهاية هذا البرنامج.

## سياق متعدد الثقافات



عند الدراسة في جامعة TECH، سيتمكن الطالب من الاستمتاع بتجربة فريدة من نوعها. سوف يدرس في سياق متعدد الثقافات. في برنامج ذي رؤية عالمية، سيتمكن بفضل من تعلم كيفية العمل في أنحاء مختلفة من العالم، وتجميع أحدث المعلومات التي تناسب فكرة عمله.

يأتي طلاب جامعة TECH من أكثر من ٦٠٠ جنسية.

## tech 09 | لماذا تدرس في TECH؟

تسعى جامعة TECH إلى التميز ولهذا لديها سلسلة من الخصائص التي تجعلها جامعة فريدة من نوعها:

### التحليلات



في جامعة TECH، يتم استكشاف الجانب النقدي للطلاب وقدرته على طرح الأسئلة ومهارات حل المشكلات ومهارات التعامل مع الآخرين.

### التميز الأكاديمي



في جامعة TECH يتم توفير أفضل منهجية تعلم عبر الإنترنت للطلاب. تجمع الجامعة بين طريقة إعادة التعلم *Relearning* (منهجية التعلم للدراسات العليا صاحبة أفضل تصنيف دولي) مع دراسة الحالة. التقاليد والريادة في توازن صعب، وفي سياق مسار الرحلة الأكاديمية الأكثر تطلبًا.

### الإقتصاد الكلي



تعد جامعة TECH أكبر جامعة أولمبين في العالم. فتخر حاليًا بمحفظة تضم أكثر من 1000 برنامج دراسات عليا جامعي. وفي الإقتصاد الجديد، الحجم + التكنولوجيا = سعر مذهل.. بهذه الطريقة، تضمن TECH الجامعة التكنولوجية أن الدراسة ليست باهظة التكلفة للطلاب كما لو كانت في جامعة أخرى.



### تعلم مع الأفضل



يشرح فريق تدريس جامعة TECH في الفصل ما أدى إلى النجاح في شركاتهم، والعمل من سياق حقيقي وحيوي وديناميكي. يقدم المعلمون المشاركون بشكل كامل تخصصًا عالي الجودة يسمح بالتقدم في حياته المهنية والتميز في عالم الأعمال.

في جامعة TECH، ستتمكن من الوصول إلى دراسات الحالة الأكثر صرامة وحادثة في المشهد الأكاديمي"



# لماذا تدرس برنامجنا هذا تحديداً؟

تعني دراسة برنامج TECH الجامعة التكنولوجية هذا زيادة فرص تحقيق النجاح المهني في إدارة الأعمال العليا.

إنه تحد يتطلب الجهد والتفاني، لكنه يفتح الباب لمستقبل واعد. سيتعلم الطلاب من أفضل أعضاء هيئة التدريس وباستخدام المنهجية التعليمية الأكثر مرونة وابتكاراً.

نحظى بمدرسين مؤهلين تأهيلاً عالياً ومناهج  
تعليمية كاملة في السوق، مما يتيح لنا أن نقدم لك  
تدريباً على أعلى مستوى أكاديمي"



سيوفر هذا البرنامج للطلاب العديد من المزايا المهنية والشخصية، لا سيما ما يلي:

01

### إعطاء دفعة أكيدة لمسيرة الطالب المهنية

من خلال الدراسة في TECH الجامعة التكنولوجية، سيتمكن الطلاب من التحكم في مستقبلهم وتطوير إمكاناتهم الكاملة. من خلال إكمال هذا البرنامج، سيكتسب الطلاب المهارات المطلوبة لإحداث تغيير إيجابي في حياتهم المهنية في فترة زمنية قصيرة.

70% من المشاركين يحققون تطوراً وظيفياً إيجابياً في أقل من عامين.

02

### تطوير رؤية استراتيجية وعالمية للشركات

تقدم TECH الجامعة التكنولوجية نظرة عامة متعمقة على الإدارة العامة لفهم كيفية تأثير كل قرار على كل مجال من المجالات الوظيفية المختلفة للشركة.

ستعمل رؤيتنا العالمية للشركات على تحسين رؤيتك الإستراتيجية.

03

### تعزيز مهارات الإدارة العليا للطلاب

تعني الدراسة في TECH الجامعة التكنولوجية فتح الأبواب أمام مجموعة واسعة من الفرص المهنية للطلاب لوضع أنفسهم كمديرين تنفيذيين كبار، مع رؤية واسعة للبيئة الدولية.

ستعمل على أكثر من 100 قضية إدارية عليا حقيقية.

04

### تحمل مسؤوليات جديدة

سيغطي البرنامج أحدث الاتجاهات والتقدم، والاستراتيجيات حتى يتمكن الطلاب من القيام بعملهم المهني في بيئة متغيرة.

45% ممن يتم ترقيتهم من الطلاب في وظائفهم من خلال الترقية الداخلية.

### تحسين المهارات الشخصية والمهارات الإدارية

تساعد جامعة TECH الطالب على تطبيق وتطوير المعرفة المكتسبة وتحسين مهاراته الشخصية ليصبح قائداً يُحدث فرقاً.

07

حسن مهارات الاتصال والقيادة لديك  
وامنح حياتك المهنية دفعة قوية للأمام.

### كن جزءاً من مجتمع حصري

سيكون الطالب جزءاً من مجتمع من نخبة المديرين والشركات الكبيرة والمؤسسات المشهورة والأساتذة المؤهلين من أرقى الجامعات في العالم، مجتمع TECH التكنولوجية.

08

نحن نمنحك الفرصة للتخصص مع فريق من  
المعلمين المشهورين دولياً.

### الوصول إلى شبكة قوية من جهات الاتصال

الجامعة TECH التكنولوجية تربط طلابها لتحقيق أقصى قدر من الفرص. الطلاب الذين لديهم نفس الاهتمامات والرغبة في النمو. لذلك، يمكن مشاركة الشراكات أو العملاء أو الموردين.

05

ستجد شبكة من الاتصالات ستكون  
مفيدة للتطوير المهني.

### تطوير المشاريع التجارية بدقة

سيكتسب الطلاب رؤية إستراتيجية عميقة من شأنها مساعدتهم على تطوير مشروعهم الخاص، مع مراعاة المجالات المختلفة في الشركات.

06

20% من طلابنا يطورون أفكارهم  
التجارية الخاصة.

# 04 الأهداف

سيحقق المهني الذي يأخذ هذا البرنامج خلال 3000 ساعة تدريس زيادة قدراته على توليد استراتيجيات أعمال جديدة، والتكيف مع بيئة متغيرة وتحسين ربحية الشركات في سياق العولمة. ولتحقيق هذا الهدف، تمتلك TECH أدوات تربوية استخدمت فيها أحدث التقنيات المطبقة في التدريس الجامعي.



أدر بضمن مشاريع لإنشاء منتجات غذائية  
جديدة بأعلى مستويات الجودة والسلامة



تجعل TECH أهداف طلابها خاصة بها.  
نحن نعمل معاً لتحقيقها

سيدريك برنامج الماجستير المتقدم في الإدارة العليا الشركات العاملة في قطاع الأغذية على:

01

تحليل التطور التاريخي الثقافي لتحول  
واستهلاك الطعام أو مجموعات غذائية معينة

02

ربط التقدم في المعرفة العلمية والتقنية  
للأغذية بالتقدم الثقافي والتكنولوجي

03

تحديد العوامل التي تؤثر على اختيار الطعام وتقبله

04

التفريق بين الخصائص الأساسية للطعام وفروع  
صناعة الأغذية في سياق الطعام الحالي

05

فهم مفهوم الشركة والإطار المؤسسي والقانوني،  
وكذلك التوازن الاقتصادي للشركة



06

اكتساب المعرفة لتقييم الأخطار الصحية - الصحية والسمية للعمليات والغذاء والمكونات والحاوية، وكذلك تحديد الأسباب المحتملة لتدهور الغذاء وإنشاء آليات التتبع

08

حساب وتفسير القيم التي تم الحصول عليها من الناتج المحلي الإجمالي والدخل الزراعي للتطبيقات ذات الأغراض الاقتصادية وإدارة الأعمال

09

تطوير وتطبيق وتقييم والحفاظ على أنظمة النظافة الكافية وسلامة الأغذية ومراقبة الأخطار، وتطبيق التشريعات الحالية



07

التعرف على مصادر التمويل والبيانات المالية والمجالات الوظيفية المختلفة للشركة

10

التعاون في حماية المستهلك في إطار سلامة الغذاء

تطوير استراتيجيات لتنفيذ عملية صنع القرار في بيئة معقدة وغير مستقرة

14

تحديد أحدث الاتجاهات في إدارة الأعمال، مع مراعاة البيئة المعولمة التي تحكم معايير الإدارة العليا

11

تطوير المهارات القيادية الرئيسية التي يجب أن تحدد المهنيين النشطين

12

إنشاء استراتيجيات مؤسسية تحدد النص الذي يجب على الشركة اتباعه لتكون أكثر قدرة على المنافسة وتحقيق أهدافها الخاصة

15

اتباع معايير الاستدامة التي وضعتها المعايير الدولية عند وضع خطة عمل

13



فهم أفضل طريقة لإدارة الموارد البشرية للشركة وتحقيق أفضل أداء لهؤلاء لصالح الشركة

18

تطوير المهارات الأساسية لتوجيه النشاط التجاري بشكل استراتيجي

16

اكتساب مهارات الاتصال اللازمة في قائد الأعمال لضمان سماع رسالته وفهمها بين أفراد مجتمعه

19

فهم البيئة الاقتصادية التي تعمل فيها الشركة وتطوير الاستراتيجيات المناسبة لتوقع التغييرات

20

تصميم استراتيجيات وسياسات مبتكرة تعمل على تحسين إدارة الأعمال وكفاءتها

17





# 05 الكفاءات

هذا الخيار الأكاديمي هو فرصة ممتازة لتطوير الكفاءات الرئيسية في إدارة وتوجيه الشركات في هذا القطاع المتطور باستمرار. وبالتالي، وبفضل هذا المؤهل العلمي، سيعزز المهني مهاراته في إدارة الفرق، والتمويل والمحاسبة، والتسويق والاتصالات، وإدارة سلسلة التوريد، وإدارة الجودة وسلامة الأغذية، والاستدامة والمسؤولية الاجتماعية للشركات. كل هذا سيسمح لهم بمواجهة تحديات صناعة الأغذية بنجاح وقيادة الشركات الناجحة والمستدامة في هذا القطاع المتطور باستمرار.



قم باتخاذ هذ المؤهل العلمي في جهاز  
المفضل الخاص بك، دون الحاجة إلى الوفاء  
بالجدول الزمنية أو الانتقال إلى مركز مادي"



01

حل النزاعات والمشاكل التجارية بين العاملين

02

إجراء إدارة صحيحة للمعدات تسمح بتحسين الإنتاجية وبالتالي فوائد الشركة

03

القيام بالرقابة الاقتصادية والمالية على الشركة

04

مراقبة العمليات اللوجستية ومشتريات وتوريدات الشركة

05

التعمق في نماذج الأعمال الجديدة لأنظمة المعلومات



المراهنة على الابتكار في جميع عمليات ومجالات الشركة.

08

تطبيق أنسب الإستراتيجيات للمراهنة على التجارة الإلكترونية لمنتجات الشركة

06

قيادة مشاريع المختلفة للشركة

09

الالتزام بالتنمية المستدامة للشركة وتجنب الآثار البيئية

10

تطوير وقيادة خطط التسويق

07



التعرف على دور الأعراف الثقافية في العادات والتشريعات الغذائية، وكذلك دور الغذاء في المجتمع

14

معرفة وتطبيق تقنيات السوق المناسبة في مجال صناعة المواد الغذائية

11

توفير الإجراءات الوقائية والتصحيحية لمواجهة الأخطار التي تظهر بشكل دوري في أي مرحلة من مراحل السلسلة الغذائية

12

التعرف على المشاكل الصحية المرتبطة باستخدام المضافات الغذائية

15

تحديد الأنواع المختلفة للأسواق مثل أسواق المنافسة الاحتكارية والاحتكارية

13





تحديد آليات ومعايير التحكم في العمليات والمعدات في صناعة الأغذية

18

التعاون في حماية المستهلك في إطار سلامة الأغذية وجودتها

16

التعرف على نطاق واسع عن سلوكيات الأكل الفردية والاجتماعية

19



إتقان عمليات التحول والحفظ الخاصة للأنواع الرئيسية للصناعات الغذائية

20

المشاركة في تصميم وتنظيم وإدارة الخدمات الغذائية المختلفة

17

# الهيكل والمحتوى

سواء في إنتاج المنتجات الغذائية أو توزيعها أو تسويقها، يجب على المهني الذي يطور حياته المهنية في هذا القطاع أن يكون على دراية بالاستراتيجيات والتطورات في هذا القطاع. لهذا السبب، صممت درجة تجمع بين المجالات الأكثر صلة للمتخصص للحصول على معرفة عميقة بالاقتصاد والأعمال الغذائية، وإدارة العمليات والخدمات اللوجستية أو الابتكار في هذه الصناعة.



منهج كامل للغاية يتراوح من القيادة والتسويق  
إلى تقييم سلامة الأغذية باستخدام أفضل المواد  
التعليمية"



## خطة الدراسة

ماجستير متقدم في إدارة الأعمال العليا في قطاع الأغذية هو برنامج مكثف يعد الخريجين لمواجهة تحديات هذه الصناعة. لتعزيز هذه العملية، تتضمن الخطة الدراسية لهذا المؤهل العلمي المنهج الكامل الذي يتراوح من الإدارة الاستراتيجية والتجارية، والاتصالات المؤسسية إلى التقدم في الغذاء والصحة العامة.

هذا كله، بالإضافة إلى محتوى يتضمن أكثر المواد التربوية تطوراً وابتكاراً استناداً إلى ملخصات الفيديو لكل موضوع، وأشرطة الفيديو بالتفصيل، والقراءات المتخصصة، ودراسات الحالة، مما سيؤدي بالمهني إلى الحصول على تعلم أكثر فعالية وديناميكية وفائدة عملية كبيرة.

وبهذه الطريقة، يمكنك أن تدمج في عملك اليومي إجراءات موجهة نحو المسؤولية الاجتماعية للشركات، وإدارة جودة الغذاء، والبحث عن التمويل أو إدارة اقتصادية أكثر توازناً في قطاع يجب أن يستجيب لطلبات المستهلكين.

أيضاً، بفضل طريقة إعادة التعلم (Relearning)، التي تركز على التكرار المستمر للمحتويات على طول مسار الرحلة الأكاديمية، سيقبل الطلاب من ساعات الدراسة الطويلة ويركزون جهودهم فقط على المفاهيم الأكثر تحدياً.

فرصة فريدة للنمو المهني تقدمها TECH، من خلال شهادة جامعية، حيث تحتاج فقط إلى جهاز رقمي متصل بالإنترنت لعرض المنهج الدراسي في أي وقت من اليوم. بالإضافة إلى ذلك، المرونة التي تسمح لك بالتوفيق بين مسؤولياتك اليومية وجودة التدريس.

يتم إجراء هذا البرنامج على مدى 24 شهر وينقسم إلى 16 الوحدة:

القيادة والأخلاق والمسؤولية الاجتماعية للشركات	الوحدة 1
التوجيه الاستراتيجي والإدارة التنفيذية	الوحدة 2
الإدارة التجارية والتسويق والاتصال المؤسسي التسويق وسلوك المستهلك	الوحدة 3
الاقتصاد والأعمال الغذائية	الوحدة 4
الغذاء والصحة العامة	الوحدة 5
إدارة الأفراد وإدارة المواهب	الوحدة 6
الإدارة الاقتصادية والمالية	الوحدة 7
إدارة العمليات واللوجستيات	الوحدة 8

### أين ومتى وكيف يتم تدريسها؟

تقدم TECH إمكانية إجراء هذا الماجستير المتقدم في الإدارة العليا لشركات القطاع الأعدية بالكامل عبر الإنترنت. خلال الـ 24 أشهر التي يستمر فيها التخصص، سيتمكن الطالب من الوصول إلى جميع محتويات هذا البرنامج في أي وقت، مما سيتيح لهم إدارة وقت دراستهم بأنفسهم.

إدارة نظم المعلومات	الوحدة 9
الابتكار وإدارة المشاريع	الوحدة 10
الغذاء، التكنولوجيا والثقافة	الوحدة 11
الصناعة الغذائية	الوحدة 12
النظافة وسلامة الغذاء	الوحدة 13
إدارة وجودة الغذاء	الوحدة 14
تقييم سلامة الغذاء	الوحدة 15
تقييم سلامة الغذاء	الوحدة 16

إنها تجربة تعليمية فريدة ومهمة  
وحاسمة لتعزيز تطور المهني  
وتحقيق قفزة حاسمة.

## وحدة 1. القيادة والأخلاق والمسؤولية الاجتماعية للشركات

<p>4.1. الاستدامة</p> <p>1.4.1. الأعمال التجارية والتنمية المستدامة</p> <p>2.4.1. الأثر الاجتماعي والبيئي والاقتصادي</p> <p>3.4.1. خطة عام 2030 وأهداف التنمية المستدامة</p>	<p>3.1. أخلاقيات العمل</p> <p>1.3.1. الأخلاق والنزاهة</p> <p>2.3.1. السلوك الأخلاقي في الشركات</p> <p>3.3.1. علم الأخلاق ومدونات الأخلاق والسلوك</p> <p>4.3.1. منع الاحتيال والفساد</p>	<p>2.1. القيادة</p> <p>1.2.1. بيئة متعددة الثقافات</p> <p>2.2.1. القيادة وإدارة الأعمال</p> <p>3.2.1. أدوار ومسؤوليات الإدارة</p>	<p>1.1. العولمة والحوكمة</p> <p>1.1.1. العولمة والاتجاهات: تدويل السوق</p> <p>2.1.1. البيئة الاقتصادية وحوكمة الشركات</p> <p>3.1.1. المساءلة أو تقديم الحسابات</p>
			<p>5.1. المسؤولية الاجتماعية للشركة</p> <p>1.5.1. المسؤولية الاجتماعية للشركات</p> <p>2.5.1. أدوار ومسؤوليات</p> <p>3.5.1. تنفيذ المسؤولية الاجتماعية للشركات</p>

## الوحدة 2. الإدارة الإستراتيجية

<p>4.2. النماذج والأنماط الإستراتيجية</p> <p>1.4.2. الثروة والقيمة والعائد على الاستثمارات</p> <p>2.4.2. استراتيجية الشركة: المنهجيات</p> <p>3.4.2. نمو وتوحيد استراتيجية الشركة</p>	<p>3.2. التخطيط الاستراتيجي والصبغة</p> <p>1.3.2. التفكير الاستراتيجي</p> <p>2.3.2. الصبغة والتخطيط الاستراتيجي</p> <p>3.3.2. الاستدامة واستراتيجية الشركة</p>	<p>2.2. استراتيجية الشركة</p> <p>1.2.2. استراتيجية على مستوى الشركة</p> <p>2.2.2. أنواع الاستراتيجيات على مستوى الشركة</p> <p>3.2.2. تحديد استراتيجية الشركة</p> <p>4.2.2. إستراتيجية الشركة وصورة سمعتها</p>	<p>1.1. التحليل والتصميم التنظيمي</p> <p>1.1.2. الثقافة التنظيمية</p> <p>2.1.2. التحليل التنظيمي</p> <p>3.1.2. تصميم الهيكل التنظيمي</p>
<p>8.2. تحليل وحل القضايا / المشاكل</p> <p>1.8.2. منهجية حل المشكلات</p> <p>2.8.2. طريقة الحالة</p> <p>3.8.2. الترسخ واتخاذ القرار</p>	<p>7.2. الإدارة التنفيذية</p> <p>1.7.2. تكامل الاستراتيجيات الوظيفية في استراتيجيات الأعمال العالمية</p> <p>2.7.2. الإدارة التنفيذية وتطوير العمليات</p> <p>3.7.2. إدارة المعرفة</p>	<p>6.2. التطبيق والتنفيذ الاستراتيجي</p> <p>1.6.2. التنفيذ الاستراتيجي: الأهداف والإجراءات والتأثيرات</p> <p>2.6.2. الرقابة والمواءمة الاستراتيجية</p> <p>3.6.2. نهج التحسين المستمر</p>	<p>5.2. الإدارة الاستراتيجية</p> <p>1.5.2. الرسالة والرؤية والقيم الاستراتيجية</p> <p>2.5.2. لوحة التحكم في بطاقة الأداء/بطاقة الأداء المتوازنة/</p> <p>3.5.2. تحليل ورصد وتقييم استراتيجية الشركة</p> <p>4.5.2. التوجيه الاستراتيجي و إعداد التقارير</p>

### الوحدة 3. الإدارة التجارية والتسويق والاتصال المؤسسي

#### 1.3 إدارة الأعمال

- 1.1.3 إدارة المبيعات
- 2.1.3 الإستراتيجية التجارية
- 3.1.3 تقنيات البيع والتفاوض
- 4.1.3 إدارة فريق المبيعات

#### 2.3 التسويق

- 1.2.3 التسويق وتأثيره على الشركة
- 2.2.3 المتغيرات الأساسية للتسويق
- 3.2.3 خطة التسويق

#### 3.3 إدارة التسويق الاستراتيجي

- 1.3.3 مصادر الابتكار
- 2.3.3 الاتجاهات الحالية في التسويق
- 3.3.3 أدوات التسويق
- 4.3.3 استراتيجية التسويق والتواصل مع العملاء

#### 4.3 استراتيجية التسويق الرقمي

- 1.4.3 نهج في التسويق الرقمي
- 2.4.3 أدوات التسويق الرقمي
- 3.4.3 التسويق الداخلي وتطور التسويق الرقمي

#### 5.3 استراتيجية المبيعات والاتصال

- 1.5.3 النموذج والترويج
- 2.5.3 العلاقات العامة
- 3.5.3 استراتيجية المبيعات والاتصال

#### 6.3 التواصل المؤسسي

- 1.6.3 الاتصال الداخلي والخارجي
- 2.6.3 أقسام الاتصال
- 3.6.3 مدراء الاتصال (DIRCOM): مهارات الإدارة والمسؤوليات

#### 7.3 استراتيجية الاتصال المؤسسي

- 1.7.3 استراتيجية الاتصال المؤسسي
- 2.7.3 خطة التواصل
- 3.7.3 صياغة البيانات الصحفية / القصصات / الدعاية/

### الوحدة 4. التسويق وسلوك المستهلك

#### 1.4 مفهوم ووظيفة التسويق في الشركة

- 1.1.4 مفهوم وطبيعة التسويق
- 2.1.4 عملية التسويق
- 3.1.4 أسواق الشركة
- 4.1.4 التطور في مناهج العمل للسوق
- 5.1.4 التطور والاتجاهات الحالية في التسويق

#### 2.4 سلوك المستهلك فيما يتعلق بالغذاء

- 1.2.4 طبيعة ونطاق دراسة سلوك المستهلك
- 2.2.4 العوامل المؤثرة في سلوك المستهلك
- 3.2.4 عملية قرار الشراء
- 4.2.4 عملية الشراء التنظيمي

#### 3.4 أبحاث سوق الغذاء

- 1.3.4 مفهوم وأهداف وأنواع البحوث التسويقية
- 2.3.4 مصادر المعلومات في التسويق
- 3.3.4 عملية البحث في الأعمال
- 4.3.4 أدوات البحث التجاري
- 5.3.4 الأسواق والعملاء: التجزئة

#### 4.4 قرارات التسويق المتعلقة بالأغذية كمنتجات تجارية

- 1.4.4 الغذاء كمنتجات وخصائص وتصنيف
- 2.4.4 قرارات بشأن المنتجات الغذائية
- 3.4.4 قرارات العلامة التجارية

#### 5.4 تطوير وتسويق أغذية جديدة

- 1.5.4 استراتيجية تطوير منتج جديد
- 2.5.4 مراحل تطوير المنتجات الجديدة
- 3.5.4 إدارة منتج جديد
- 4.5.4 سياسات التسويق في محاضرة جامعية حياة المنتج

#### 6.4 سياسات الإدارة والتسعير

- 1.6.4 الأسعار، نهج المفهوم
- 2.6.4 طرق التسعير
- 3.6.4 استراتيجيات التسعير للمنتجات الجديدة
- 4.6.4 تسعير مزيج / مجموعة من المنتجات
- 5.6.4 استراتيجيات تعديل الأسعار

#### 7.4 التواصل مع السوق

- 1.7.4 دور الاتصالات التسويقية
- 2.7.4 أدوات الاتصال
- 3.7.4 تطوير الاتصال الفعال
- 4.7.4 عوامل تكوين مزيج الاتصال

#### 8.4 توزيع المواد الغذائية

- 1.8.4 مقدمة
- 2.8.4 قرارات تصميم القناة
- 3.8.4 القرارات المتعلقة بإدارة القناة
- 4.8.4 التكامل وأنظمة القنوات
- 5.8.4 التغييرات في تنظيم القناة



<p>9.4. عملية قرار المستهلك</p> <p>1.9.4. خصائص الحافز والسوق وعلاقتها بقرار المستهلك</p> <p>1.1.9.4. قرار شراء واسع النطاق ومحدود وروتيني</p> <p>2.1.9.4. قرارات الشراء عالية المشاركة ومنخفضة المشاركة</p> <p>3.1.9.4. نوع المشتريين</p> <p>2.9.4. التعرف على المشكلة: المفهوم والعوامل المؤثرة</p> <p>3.9.4. البحث عن المعلومات: المفهوم والأنواع والأبعاد ومحددات عملية البحث</p> <p>4.9.4. تقييم المعلومات:</p> <p>معايير التقييم واستراتيجيات أو قواعد اتخاذ القرار</p> <p>5.9.4. الجوانب العامة لاختيار العلامة التجارية</p> <p>1.5.9.4. اختيار المنشأة</p> <p>2.5.9.4. عمليات ما بعد الشراء</p>	<p>10.4. البعد الاجتماعي في عملية شراء المستهلك</p> <p>1.10.4. الثقافة وتأثيرها على المستهلكين: الأبعاد والمفهوم والجوانب المميزة للثقافة</p> <p>2.10.4. قيمة الاستهلاك في الثقافات الغربية</p> <p>1.2.10.4. الطبقات الاجتماعية وسلوك المستهلك: المفهوم والخصائص وإجراءات القياس</p> <p>2.2.10.4. أنماط الحياة</p> <p>3.10.4. المجموعات: مفهوم وخصائص وأنواع المجموعات</p> <p>1.3.10.4. تأثير الأسرة على قرارات الشراء</p> <p>2.3.10.4. أنواع قرارات الشراء العائلية والعوامل التي تؤثر على عملية اتخاذ قرار الأسرة</p> <p>3.3.01.4. محاضرة جامعية الحياة الأسرية</p>
---	---

## الوحدة 5. الاقتصاد والأعمال الغذائية

<p>1.5. أساسيات علم الاقتصاد</p> <p>1.1.5. الاقتصاد والحاجة للاختيار</p> <p>2.1.5. حدود إمكانيات الإنتاج وتطبيقاتها في الإنتاج</p> <p>3.1.5. عمل اقتصاد السوق</p> <p>4.1.5. حدود نظام اقتصاد السوق والاقتصادات المختلفة</p>	<p>2.5. منحنيات العرض والطلب</p> <p>1.2.5. الوكلاء الذين يشاركون في السوق.</p> <p>العرض والطلب</p> <p>2.2.5. توازن السوق</p> <p>3.2.5. التحولات في منحنيات العرض والطلب</p>	<p>3.5. تطبيقات تحليل العرض والطلب</p> <p>1.3.5. انخفاض أسعار المنتجات الزراعية</p> <p>2.3.5. الأسعار القصوى والذنب</p> <p>3.3.5. تحديد الأسعار المدعومة أو الداعمة</p> <p>4.3.5. النظم الرئيسية المستخدمة لمساعدة المزارعين</p>	<p>4.5. الطلب على البضائع</p> <p>1.4.5. طلب المستهلك والمنفعة</p> <p>2.4.5. طلب السوق</p> <p>3.4.5. الطلب ومفهوم المرونة</p> <p>4.4.5. مرونة الطلب وإجمالي الإيرادات</p> <p>5.4.5. مرونة أخرى</p>
<p>5.5. الإنتاج في الشركة وتكاليف الإنتاج</p> <p>1.5.5. الإنتاج على المدى القصير</p> <p>2.5.5. الإنتاج على المدى الطويل</p> <p>3.5.5. تكاليف الشركة على المدى القصير</p> <p>4.5.5. التكاليف على المدى الطويل والعوائد القياسية</p> <p>5.5.5. قرارات الشركة الإنتاجية وتعظيم الأرباح</p>	<p>6.5. تصنيف السوق</p> <p>1.6.5. أشكال المنافسة</p> <p>2.6.5. أسواق تنافسية تمامًا</p> <p>3.6.5. الشركة التنافسية وقرار الإنتاج</p> <p>4.6.5. الخصائص الأساسية للمنافسة غير الكاملة</p> <p>5.6.5. الاحتكار واحتكار القلة والمنافسة الاحتكارية</p>	<p>7.5. المجاميع الاقتصادية الكبرى</p> <p>1.7.5. الناتج المحلي الإجمالي ومؤشر الأسعار العام</p> <p>2.7.5. الدخل والاستثمار العام</p> <p>3.7.5. المجاميع الزراعية الكبرى</p>	<p>8.5. الهيكل التنظيمي للشركة. أنواع الشركات</p> <p>1.8.5. رجل أعمال فردي</p> <p>2.8.5. شركة بدون شخصية اعتبارية</p> <p>3.8.5. شركة ذات شخصية اعتبارية</p> <p>4.8.5. المسؤولية الاجتماعية للشركة</p> <p>5.8.5. البيئة القانونية والبيئة الضريبية</p>
<p>9.5. المجالات الوظيفية للشركة</p> <p>1.9.5. التمويل في الشركة: الصناديق الخارجية والصناديق الخاصة</p> <p>2.9.5. الإنتاج في الشركة</p> <p>3.9.5. منطقة التوريد وطرق إدارة المخزون</p> <p>4.9.5. الموارد البشرية</p>	<p>10.5. تحليل البيانات العالية للشركة</p> <p>1.10.5. تحليل الأسمم</p> <p>2.10.5. تحليل مالي</p> <p>3.10.5. تحليل إقتصادي</p>		

<p>4.6 مفهوم الصحة والمرض وعلم الأوبئة</p> <p>1.4.6 تعزيز الصحة والوقاية من الأمراض</p> <p>2.4.6 مستويات الوقاية. قانون الصحة العامة</p> <p>3.4.6 خصائص الغذاء. الغذاء كوسيلة لنقل المرض</p> <p>4.4.6 الطرق الوبائية: وصفي، تحليلي، تجريبي، تنبؤي</p>	<p>3.6 التواصل وسلوك الأكل</p> <p>1.3.6 الإعلام المكتوب: المجلات المتخصصة. المجلات الشعبية والمجلات المهنية</p> <p>2.3.6 وسائل الإعلام المرئية والمسموعة: الراديو والتلفزيون والإنترنت. الحاويات. الدعاية</p> <p>3.3.6 سلوك الأكل، الدافع والتناول</p> <p>4.3.6 وسم واستهلاك المواد الغذائية. تطوير الإعجاب والكراهة</p> <p>5.3.6 مصادر الاختلاف في التفضيلات والسلوكيات الغذائية</p>	<p>2.6 المعنى الاجتماعي والثقافي للغذاء</p> <p>1.2.6 الغذاء والتواصل الاجتماعي. العلاقات الاجتماعية والعلاقات الفردية</p> <p>2.2.6 التعبيرات العاطفية عن الطعام. الحفلات والاحتفالات</p> <p>3.2.6 العلاقات بين النظم الغذائية والمبادئ الدينية. الطعام والمسيحية، الهندوسية، البوذية، اليهودية، الإسلام</p> <p>4.2.6 الأطعمة الطبيعية والأغذية العضوية والأغذية العضوية</p> <p>5.2.6 نوع الحميات: النظام الغذائي العادي، وأنظمة التخسيس، والأنظمة الغذائية العلاجية، والوجبات السريعة والأنظمة الغذائية السخيفة</p> <p>6.2.6 واقع الغذاء وتصور الغذاء. بروتوكول الوجبات العائلية والمؤسسية</p>	<p>1.6 غذاء الإنسان والتطور التاريخي</p> <p>1.1.6 الحقيقة الطبيعية والحقيقة الثقافية. التطور البيولوجي والتعامل مع الأدوات وتصنيعها</p> <p>2.1.6 استخدام ملامح النار والصيد والتجميع. جزر أو نباتي</p> <p>3.1.6 التقنيات البيولوجية والوراثية والكيميائية والميكانيكية المستخدمة في تحويل الأغذية وحفظها</p> <p>4.1.6 الطعام في العصر الروماني</p> <p>5.1.6 تأثير اكتشاف أمريكا</p> <p>6.1.6 الغذاء في الدول المتقدمة</p> <p>1.6.1.6 سلاسل وشبكات توزيع المواد الغذائية</p> <p>2.6.1.6 "شبكة" التجارة العالمية والتجارة الصغيرة</p>
<p>8.6 علم الأوبئة والوقاية من الأمراض التي تنتقل عن طريق المخازن والمعجنات والحلويات ومنتجات المعجنات</p> <p>1.8.6 مقدمة. العوامل الوبائية</p> <p>2.8.6 الأمراض عن طريق الاستهلاك</p> <p>3.8.6 الوقاية</p>	<p>7.6 علم الأوبئة والوقاية من الأمراض التي تنتقل عن طريق الحليب ومشتقاتها</p> <p>1.7.6 مقدمة. العوامل الوبائية للأمراض التي تنقلها اللحوم</p> <p>2.7.6 الأمراض عن طريق الاستهلاك</p> <p>3.7.6 الإجراءات الوقائية من الأمراض التي تنتقل عن طريق منتجات الألبان</p>	<p>6.6 علم الأوبئة والوقاية من الأمراض التي تنتقل عن طريق اللحوم ومشتقاتها والأسماك ومشتقاتها</p> <p>1.6.6 مقدمة. العوامل الوبائية للأمراض التي تنقلها اللحوم</p> <p>2.6.6 الأمراض عن طريق الاستهلاك</p> <p>3.6.6 الإجراءات الوقائية من الأمراض التي تنتقل عن طريق منتجات اللحوم</p> <p>4.6.6 مقدمة. العوامل الوبائية للأمراض التي تنقلها الأسماك</p> <p>5.6.6 الأمراض عن طريق الاستهلاك</p> <p>6.6.6 الوقاية</p>	<p>5.6 الأهمية الصحية والاجتماعية والاقتصادية للأمراض حيوانية المصدر</p> <p>1.5.6 تصنيف الأمراض الحيوانية المنشأ</p> <p>2.5.6 العوامل</p> <p>3.5.6 معايير التقييم</p> <p>4.5.6 خطط القتال</p>
		<p>10.6 المشاكل الصحية الناجمة عن استخدام المواد المضافة، أصل التسمم الغذائي</p> <p>1.10.6 السموم التي تحدث بشكل طبيعي في الغذاء</p> <p>2.10.6 سام بسبب المعالجة غير الصحيحة</p> <p>3.10.6 استخدام المضافات الغذائية</p>	<p>9.6 علم الأوبئة والوقاية من الأمراض المنقولة عن طريق الأطعمة المعلبة وشبه المحفوظة والخضروات، الخضار والفطر الصالحة للأكل</p> <p>1.9.6 مقدمة. العوامل الوبائية للمعلبات وشبه المحميات</p> <p>2.9.6 الأمراض التي يسببها استهلاك المعلبات وشبه المعلبات</p> <p>3.9.6 الوقاية الصحية من الأمراض التي تنتقل عن طريق المحميات وشبه المحميات</p> <p>4.9.6 مقدمة. العوامل الوبائية للخضروات والفطر</p> <p>5.9.6 الأمراض الناتجة عن تناول الخضار والفطر</p> <p>6.9.6 الوقاية الصحية من الأمراض التي تنتقل عن طريق الخضار والخضروات والفطر</p>

الوحدة 7. إدارة الأفراد وإدارة المواهب

<p><b>1.7. السلوك التنظيمي</b></p> <p>1.1.1.7. نظرية التنظيم</p> <p>2.1.7. العوامل الرئيسية للتغيير في المنظمات</p> <p>3.1.7. استراتيجيات الشركات والأنماط وإدارة المعرفة</p>	<p><b>2.7. إدارة الأفراد الإستراتيجية</b></p> <p>1.2.7. تصميم الوظائف والتوظيف والاختيار</p> <p>2.2.7. الخطة الإستراتيجية للموارد البشرية: التصميم والتنفيذ</p> <p>3.2.7. تحليل المسمى الوظيفي، تصميم واختيار الناس</p> <p>4.2.7. التدريب والتطوير المهني</p>	<p><b>3.7. تطوير الإدارة والقيادة</b></p> <p>4.7.7. مهارات الإدارة: مهارات القرن الحادي والعشرين</p> <p>2.3.7. المهارات غير الإدارية</p> <p>3.3.7. خريطة الكفاءات والمهارات</p> <p>4.3.7. القيادة وإدارة الأفراد</p>	<p><b>4.7. إدارة التغيير</b></p> <p>1.4.7. تحليل الأداء</p> <p>2.4.7. النهج الاستراتيجي</p> <p>3.4.7. إدارة التغيير: العوامل الرئيسية، تصميم العملية وإدارتها.</p> <p>4.4.7. نهج التحسين المستمر</p>
<p><b>5.7. التفاوض وإدارة الخلاف</b></p> <p>1.5.7. أهداف المفاوضات: العناصر المميزة</p> <p>2.5.7. تقنيات التفاوض الفعال</p> <p>3.5.7. النزاعات: العوامل والأنواع</p> <p>4.5.7. إدارة النزاع بكفاءة: التفاوض والتواصل</p>	<p><b>6.7. الاتصالات الإدارية</b></p> <p>1.6.7. تحليل الأداء</p> <p>2.6.7. قيادة التغيير: مقاومة التغيير</p> <p>3.6.7. إدارة عملية التغيير</p> <p>4.6.7. إدارة فرق متعددة الثقافات</p>	<p><b>7.7. إدارة الفريق وأداء الأفراد</b></p> <p>1.7.7. بيئة متعددة الثقافات ومتعددة التخصصات</p> <p>2.7.7. إدارة الفريق والأفراد</p> <p>3.7.7. تدريب الأداء والأفراد</p> <p>4.7.7. اجتماعات مجلس الإدارة: التخطيط وإدارة الوقت</p>	<p><b>8.7. إدارة المعارف والمواهب</b></p> <p>1.8.7. تحديد المعارف والمواهب في المنظمات</p> <p>2.8.7. نماذج إدارة المعرفة والمواهب المؤسسية</p> <p>3.8.7. الإبداع والابتكار</p>

الوحدة 8. الإدارة الاقتصادية والمالية

<p><b>1.8. البيئة الاقتصادية</b></p> <p>1.1.8. نظرية التنظيمات</p> <p>2.1.8. العوامل الرئيسية للتغيير في المنظمات</p> <p>3.1.8. استراتيجيات الشركات والأنماط وإدارة المعرفة</p>	<p><b>2.8. المحاسبة الإدارية</b></p> <p>1.2.8. إطار المحاسبة الدولي</p> <p>2.2.8. مقدمة في المحاضرة جامعية المحاسبية</p> <p>3.2.8. القوائم المالية للشركات</p> <p>4.2.8. تحليل البيانات المحاسبية: صناعة القرار</p>	<p><b>3.8. مراقبة الميزانية والإدارة</b></p> <p>1.3.8. تخطيط الميزانية</p> <p>2.3.8. الرقابة الإدارية: التصميم والأهداف</p> <p>3.3.8. المراقبة والإبلاغ</p>	<p><b>4.8. المسؤولية الضريبية للشركات</b></p> <p>1.4.8. المسؤولية الضريبية للشركة</p> <p>2.4.8. الإجراء الضريبي: الاقتراب من حالة الدولة</p>
<p><b>5.8. أنظمة تحكم الشركة</b></p> <p>1.5.8. أنماط التحكم</p> <p>2.5.8. الامتثال / الامتثال التنظيمي</p> <p>3.5.8. التدقيق الداخلي</p> <p>4.5.8. التدقيق الخارجي</p>	<p><b>6.8. الإدارة المالية</b></p> <p>1.6.8. مقدمة في الإدارة المالية</p> <p>2.6.8. الإدارة المالية واستراتيجية الشركة</p> <p>3.6.8. المدير المالي أو مدير مالي (CFO): المهارات الإدارية</p>	<p><b>7.8. والتخطيط المالي</b></p> <p>1.7.8. نماذج الأعمال واحتياجات التمويل</p> <p>2.7.8. أدوات التحليل المالي</p> <p>3.7.8. التخطيط المالي قصير المدى</p> <p>4.7.8. التخطيط المالي طويل المدى</p>	<p><b>8.8. الاستراتيجية المالية للشركة</b></p> <p>1.8.8. الاستثمارات المالية للشركات</p> <p>2.8.8. النمو الإستراتيجي: الأنماط</p>
<p><b>9.8. سياق الاقتصاد الكلي</b></p> <p>1.9.8. تحليل الاقتصاد الكلي</p> <p>2.9.8. المؤشرات قصيرة المدى</p> <p>3.9.8. المحاضرة جامعية الاقتصادية</p>	<p><b>10.8. التمويل الاستراتيجي</b></p> <p>1.10.8. الأعمال المصرفية: البيئة الحالية</p> <p>2.10.8. تحليل وإدارة الأخطار</p>	<p><b>11.8. أسواق المال ورأس المال</b></p> <p>1.11.8. سوق الدخل الثابت</p> <p>2.11.8. سوق الدخل المتغير</p> <p>3.11.8. تقييم الأعمال</p>	<p><b>12.8. تحليل وحل القضايا / المشاكل</b></p> <p>1.12.8. منهجية حل المشكلات</p> <p>2.12.8. طريقة الحالة</p>

## الوحدة 9. إدارة العمليات واللوجستيات

<p><b>1.9. إدارة العمليات</b></p> <p>1.1.9. تحديد استراتيجيات العمليات</p> <p>2.1.9. تخطيط ومراقبة سلسلة التوريد</p> <p>3.1.9. أنظمة المؤشرات</p>	<p><b>2.9. إدارة الشراء</b></p> <p>1.2.9. إدارة المخزون</p> <p>2.2.9. إدارة المستودعات</p> <p>3.2.9. إدارة المشتريات والتوريدات</p>	<p><b>3.9. إدارة سلسلة التوريد (1)</b></p> <p>1.3.9. تكاليف وكفاءة سلسلة العمليات</p> <p>2.3.9. التغيير في أنماط الطلب</p> <p>3.3.9. التغيير في استراتيجية العمليات</p>	<p><b>4.9. إدارة سلسلة التوريد (2). التنفيذ</b></p> <p>1.4.9. التصنيع الخالي من الهدر/التفكير الخالي من الهدر</p> <p>2.4.9. إدارة اللوجستيات</p> <p>3.4.9. التسوق</p>
<p><b>5.9. العمليات اللوجستية</b></p> <p>1.5.9. التنظيم وإدارة العمليات</p> <p>2.5.9. التوريد والإنتاج والتوزيع</p> <p>3.5.9. الجودة وتكاليف الجودة والأدوات</p> <p>4.5.9. خدمة ما بعد البيع</p>	<p><b>6.9. الخدمات اللوجستية والعملاء</b></p> <p>1.6.9. تحليل الطلب والتنبؤ به</p> <p>2.6.9. التنبؤ بالمبيعات والتخطيط</p> <p>3.6.9. التخطيط التعاوني التنبؤ والاستبدال</p>	<p><b>7.9. الخدمات اللوجستية الدولية</b></p> <p>1.7.9. عمليات الجمارك والتصدير والاستيراد</p> <p>2.7.9. نماذج ووسائل الدفع الدولي</p> <p>3.7.9. المنصات اللوجستية الدولية</p>	<p><b>8.9. التنافس في العمليات</b></p> <p>1.8.9. الابتكار في العمليات كميزة تنافسية في الشركة</p> <p>2.8.9. التقنيات والعلوم الناشئة</p> <p>3.8.9. نظم المعلومات في العمليات</p>

## الوحدة 10. إدارة نظم المعلومات

<p><b>1.10. إدارة نظم المعلومات</b></p> <p>1.1.10. نظم المعلومات التجارية</p> <p>2.1.10. القرارات الإستراتيجية</p> <p>3.1.10. دور رئيس قسم المعلومات</p>	<p><b>2.10. تكنولوجيا المعلومات واستراتيجية العمل</b></p> <p>1.2.10. تحليل الشركات والقطاعات الصناعية</p> <p>2.2.10. نماذج الأعمال القائمة على الإنترنت</p> <p>3.2.10. قيمة تكنولوجيا المعلومات في الشركة</p>	<p><b>3.10. التخطيط الاستراتيجي لـ SI</b></p> <p>1.3.10. عملية التخطيط الاستراتيجي</p> <p>2.3.10. صياغة استراتيجية SI</p> <p>3.3.10. خطة تنفيذ الاستراتيجية</p>	<p><b>4.10. نظم المعلومات وذكاء الأعمال</b></p> <p>1.4.10. إدارة علاقات العملاء و ذكاء الأعمال</p> <p>2.4.10. إدارة مشاريع ذكاء الأعمال</p> <p>3.4.10. هندسة ذكاء الأعمال</p>
<p><b>10.5. نماذج أعمال جديدة تعتمد على تكنولوجيا المعلومات والاتصالات</b></p> <p>1.5.10. نماذج الأعمال القائمة على التكنولوجيا</p> <p>2.5.10. قدرات على الابتكار</p> <p>3.5.10. إعادة تصميم عمليات سلسلة القيمة</p>	<p><b>6.10. التجارة الإلكترونية</b></p> <p>1.6.10. الخطة الإستراتيجية للتجارة الإلكترونية</p> <p>2.6.10. إدارة اللوجستيات وخدمة العملاء في التجارة الإلكترونية</p> <p>3.6.10. التجارة الإلكترونية كفرصة للتحويل</p>	<p><b>7.10. استراتيجيات الأعمال الإلكترونية</b></p> <p>1.7.10. استراتيجيات وسائل التواصل الاجتماعي</p> <p>2.7.10. تحسين قنوات الخدمة ودعم العملاء</p> <p>3.7.10. التنظيم الرقمي</p>	<p><b>8.10. الأعمال الرقمية</b></p> <p>1.8.10. التجارة الإلكترونية عبر الهاتف المحمول</p> <p>2.8.10. التصميم وسهولة الاستخدام</p> <p>3.8.10. عمليات التجارة الإلكترونية</p>

## الوحدة 11. الابتكار وإدارة المشاريع

<p><b>1.11. الابتكار</b></p> <p>1.1.11. الماكرو المفاهيمي للابتكار</p> <p>2.1.11. أنماط الابتكار</p> <p>3.1.11. الابتكار المستمر والمتقطع</p> <p>4.1.11. التدريب والابتكار</p>	<p><b>2.11. استراتيجية الابتكار</b></p> <p>1.2.11. الابتكار واستراتيجية الشركة</p> <p>2.2.11. مشروع الابتكار العالمي: تصميم وإدارة</p> <p>3.2.11. ورش عمل الابتكار</p>	<p><b>3.11. تصميم نموذج العمل والتحقق منه</b></p> <p>1.3.11. منهجية بدء التعلم</p> <p>2.3.11. مبادرة الأعمال المبتكرة: مراحلها</p> <p>3.3.11. طرائق التمويل</p> <p>4.3.11. أدوات النموذج: خريطة التعاطف، ونموذج اللوحة القماشية، والقياسات والنمو والولاء</p> <p>5.3.11.</p>	<p><b>4.11. التوجيه وإدارة المشاريع</b></p> <p>1.4.11. فرص الابتكار</p> <p>2.4.11. دراسة الجدوى وتحديد العروض</p> <p>3.4.11. تعريف المشروع وتصميمه</p> <p>4.4.11. تنفيذ المشروع</p> <p>5.4.11. إغلاق المشاريع</p>
--	--	--	---

الوحدة 12. الغذاء، التكنولوجيا والثقافة

<p><b>4.12 القواعد التاريخية للغذاء</b></p> <p>1.4.12 التغييرات الرئيسية في تغذية الإنسان في مراحل مختلفة من التاريخ</p> <p>2.4.12 عصور ما قبل التاريخ</p> <p>3.4.12 كبار السن</p> <p>4.4.12 العصور الوسطى</p> <p>5.4.12 تأثير اكتشاف أمريكا على الطعام الأوروبي والعالم الجديد</p> <p>6.4.12 العصر الحديث</p>	<p><b>3.12 الدين والطعام</b></p> <p>1.3.12 الأطعمة المسموحة والمحظورة</p> <p>2.3.12 العلاقة بين الطعام والطقوس الدينية</p> <p>3.3.12 ممارسات وسلوكيات الأكل المتعلقة بالدين</p>	<p><b>2.12 العوامل التي تؤثر على التغذية</b></p> <p>1.2.12 المعنى الأيديولوجي للغذاء</p> <p>2.2.12 النظام الغذائي والجنس</p> <p>3.2.12 أنماط التكافؤ في الثقافات المختلفة: الإنتاج والاستهلاك والسلوك</p>	<p><b>1.12 مقدمة لثقافة الطعام</b></p> <p>1.1.12 الغذاء والتغذية: الإنسان كحيوان أكل</p> <p>2.1.12 مفهوم الثقافة وسلوك الأكل</p> <p>3.1.12 تغذية الإنسان في مختلف المجتمعات</p> <p>4.1.12 مفهوم التكيف الغذائي: أمثلة على التكيف الغذائي</p>
<p><b>8.12 قبول الطعام</b></p> <p>1.8.12 التكيف الفسيولوجي والنفسي</p> <p>2.8.12 مفهوم درجة الغذاء</p> <p>3.8.12 تقييم قبول الغذاء</p>	<p><b>7.12 طعام معاصر</b></p> <p>1.7.12 الاتجاهات الجديدة في الغذاء</p> <p>2.7.12 صعود المطاعم الجماعية والوجبات السريعة</p> <p>3.7.12 الاهتمام بالنظام الغذائي والصحة</p>	<p><b>6.12 طعام معاصر</b></p> <p>1.6.12 العوامل الاجتماعية والاقتصادية والديموغرافية التي تحدد النظام الغذائي الحالي</p> <p>2.6.12 الغذاء والهجرة</p> <p>3.6.12 الإنسان ووفرة في الدنيا، أساطير وحقائق</p>	<p><b>5.12 التقدم العلمي والغذاء</b></p> <p>1.5.12 الثورة الصناعية</p> <p>2.5.12 أثر الاكتشافات العلمية والتطور التكنولوجي في الغذاء</p>
		<p><b>10.12 العوامل الاجتماعية والثقافية للغذاء</b></p> <p>1.10.12 العلاقات الاجتماعية</p> <p>2.10.12 التعبير عن المشاعر والهوية والقوة</p> <p>3.10.12 المجموعات الاجتماعية في العصر الحجري الحديث والعصر الحجري القديم</p>	<p><b>9.12 تقنيات الاتصال</b></p> <p>1.9.12 تسويق المواد الغذائية</p> <p>2.9.12 عناصر التسويق</p> <p>3.9.12 موارد الدعاية الغذائية</p> <p>4.9.12 تأثير الإعلان على سلوك الأكل</p>

<b>1.1.13. الحبوب والمنتجات المشتقة ا</b>	<b>2.13. الحبوب والمنتجات المشتقة ا</b>
1.1.13.1. الحبوب: الإنتاج والاستهلاك	1.2.13. عملية الخبز: المراحل والتغيرات الناتجة والمعدات المستخدمة
1.1.13.2. تصنيف الحبوب	2.2.13. التوصيف الآلي والحسي والغذائي للمنتجات المشتقة من الحبوب
2.1.13.1. الوضع الحالي للبحث والوضع الصناعي	3.2.13. تطبيق بارد في المخبوزات، الخبز المطبوخ المجمد. جودة العملية والمنتج
2.1.13.2. المفاهيم الأساسية لطرق ومعدات توصيف الدقيق وعجائن الخبز من الحبوب	4.2.13. منتجات خالية من الغلوتين مشتقة من الحبوب. خصائص الصياغة والعملية والجودة
1.2.13.1. الخصائص الريولوجية أثناء العجن والتخمير والخبز	5.2.13. المعكرونة الغذائية، المكونات والعملية، أنواع المعكرونة
3.1.13. المنتجات المشتقة من الحبوب: المكونات والمواد المضافة والمواد المساعدة، التصنيف والتأثيرات	6.2.13. ابتكار منتجات المخابز، الاتجاهات في تصميم المنتجات

<b>3.13. الحليب ومنتجات الألبان البيض ومنتجات البيض ا</b>
1.3.13.1. الجودة الصحية للحليب
1.1.3.31. أمل ومستويات التلوث، الجراثيم الأولية والملوثة
2.1.3.31. وجود الملوثات الكيميائية: المخلفات والملوثات
3.1.3.31. تأثير النظافة في سلسلة إنتاج وتسويق الحليب
2.3.13. إنتاج الألبان، تخليق الحليب
1.2.3.31. العوامل التي تؤثر على تكوين الحليب: خارجية وداخلية
2.2.3.31. الحليب: ممارسات عملية جيدة
3.3.13. المعالجات السابقة للحليب في المزرعة: الترشيح والتبريد وطرق الحفظ البديلة

<b>4.3.13. المعالجات في صناعة الألبان: التنقية والتضخم البكتيري، القشط، التوحيد، التجانس، نزع الهواء، البسترة، تعريف، إجراءات العلاج ودرجات الحرارة والعوامل المحددة</b>
1.4.3.13. أنواع البسترة، المعبئة، التحكم بالجودة، التعقيم، التعريف
2.4.3.13. الطرق: التقليدية، UHT، والأنظمة الأخرى. المعبئة، ضبط الجودة عيوب التصنيع
3.4.3.13. أنواع الحليب المبستر والمعقم، اختيار الحليب. العصائر والحليب المنكه، عملية الخلط، حليب مدعم، عملية التخفيف
4.4.3.13. حليب ميخر، حليب مكثف
5.3.13. أنظمة الحفظ والتعبئة والتغليف
6.3.13. مراقبة جودة الحليب المجفف
7.3.13. أنظمة تعبئة الحليب ومراقبة الجودة

<b>4.13. الحليب ومنتجات الألبان، البيض ومنتجاته ا</b>
1.4.13. منتجات الألبان، الكريما والزبدة
2.4.13. عملية الصنع، طرق التصنيع المستمر، التعبئة والتغليف والحفظ، عيوب التصنيع والتعديلات
3.4.13. الحليب المخمر: لبن، معالجات تحضير الحليب، عمليات وأنظمة الإنتاج
1.3.4.13. أنواع اللبن، مشاكل في الصنع، مراقبة الجودة
2.3.4.13. منتجات BIO وغيرها من أنواع الألبان الحمضية
4.4.13. تكنولوجيا صناعة الجبن: المعالجة التحضيرية للحليب
1.4.4.13. الحصول على الخثارة: التآزر، المضغوط، مالح
2.4.4.13. النشاط المائي في الجبن، مراقبة المياه المالحة والحفاظ عليها
3.4.4.13. إنضاج الجبن: العوامل المعنية، العوامل التي تحدد النضج، آثار تلوث الكائنات الحية
4.4.4.13. مشاكل سموم الجبن
5.4.13. المضافات والعلاجات المضادة للفطريات
6.4.13. الآيس كريم، الصفات، أنواع الآيس كريم، عمليات الانتاج
7.4.13. البيض ومنتجاته
1.7.4.13. البيض الطازج: معالجة البيض الطازج كمادة خام لإنتاج المشتقات
2.7.4.13. منتجات البيض: سائلة ومجمدة ومجففة

<b>5.31. منتجات الخضروات ا</b>
1.5.13. علم وظائف الأعضاء وتكنولوجيا ما بعد القطف، مقدمة
2.5.13. إنتاج الفاكهة والخضروات، والحاجة إلى حفظ ما بعد القطف
3.5.13. التنفس: التمثيل الغذائي في الجهاز التنفسي وتأثيره على حفظ الخضروات بعد الحصاد وتدهورها
4.5.13. الإيثيلين: التوليف والتمثيل الغذائي، إشراف الإيثيلين في تنظيم نضج الثمار
5.5.13. نضج الثمار: عملية النضج والعموميات ومراقبتها
1.5.5.13. النضج المناخي وغير الذروي
2.5.5.13. التغيرات التركيبية: التغيرات الفسيولوجية والكيميائية الحيوية أثناء نضج الفاكهة والخضروات وحفظها

<b>6.13. منتجات الخضروات ا</b>
1.6.13. مبدأ الحفاظ على الفاكهة والخضروات عن طريق التحكم في الغازات البيئية، طريقة العمل وتطبيقاتها في حفظ الفاكهة والخضروات
2.6.13. الحفظ المبرد، التحكم في درجة الحرارة في حفظ الفواكه والخضروات
1.2.6.13. الأساليب والتطبيقات التكنولوجية
2.2.6.13. أضرار البرد والسيطرة عليها
3.6.13. النتج: السيطرة على الفاقد من الماء في حفظ الفواكه والخضروات
1.3.6.13. المبادئ الفيزيائية، أنظمة التحكم
4.6.13. أمراض ما بعد القطف: التدهور الرئيسي والتعفن أثناء حفظ الفواكه والخضروات، أنظمة وطرق التحكم
5.6.13. منتجات المجموعة الرابعة
1.5.6.13. فسيولوجيا المنتجات النباتية: تقنيات المعالجة والحفظ

<b>7.13. منتجات الخضروات ا</b>
1.7.13. تحضير الخضار المعلبة: وصف عام لخط نباتي معلب مميز
1.1.7.13. أمثلة على الأنواع الرئيسية للخضروات والبقوليات المعلبة
2.1.7.13. منتجات جديدة من أصل نباتي: الحساء البارد
3.1.7.13. منتجات جديدة من أصل نباتي: الحساء البارد
2.7.13. إعداد العصائر والنكتارات: استخراج العصير وعلاج العصير
1.2.7.13. أنظمة المعالجة والتخزين والتغليف المعقمة
2.2.7.13. أمثلة لخطوط الإنتاج الخاصة بأنواع العصائر الرئيسية
3.2.7.13. الحصول على المنتجات شبه المصنعة وحفظها: محارق الجثث
3.7.13. إعداد المرببات والمعلبات والهام: عملية التجهيز والتعبئة
1.3.7.13. أمثلة لخطوط المعالجة المميزة
2.3.7.13. المضافات المستخدمة في صناعة المرببات والمرى



<p><b>10.13 الأسماك وفواكه البحر</b></p> <p>1.01.13 الأسماك وفواكه البحر. خصائص الاهتمام التكنولوجي</p> <p>2.01.13 معدات الصيد وصيد القواقع الصناعية الرئيسية</p> <p>1.2.01.13 عمليات وحدة تكنولوجيا الأسماك</p> <p>2.2.01.13 مخزن تبريد الأسماك</p> <p>3.01.13 التليخ والتخليل والتجفيف والتدخين: الجوانب التكنولوجية للتصنيع</p> <p>1.3.01.13 خصائص المنتج النهائي. الأداء.</p> <p>4.01.13 التسويق</p>	<p><b>9.13 اللحوم ومنتجاتها</b></p> <p>1.9.13 صناعة اللحوم: الإنتاج والاستهلاك</p> <p>2.9.13 التصنيف والخصائص الوظيفية لبروتينات العضلات: البروتينات العضلية الليفية والساركوبلازمية والسدوية</p> <p>1.2.9.13 تحويل العضلات إلى لحم: متلازمة إجهاد الخنازير</p> <p>3.9.13 نضوج اللحم. العوامل التي تؤثر على جودة اللحوم للاستهلاك المباشر والتصنيع</p> <p>4.9.13 كيمياء المعالجة: المكونات والمواد المضافة ومعينات المعالجة</p> <p>1.4.9.13 عمليات المعالجة الصناعية: المسار الجاف والرط</p> <p>2.4.9.13 بدائل التبريد</p>	<p><b>8.13 المشروبات الكحولية والزيتون</b></p> <p>1.8.13 مشروبات كحولية: نبذة عملية التفصيل</p> <p>1.1.8.13 البيرة: عملية التخمير. الأنواع</p> <p>2.1.8.13 المشروبات الروحية والخمور: عمليات الإنتاج وأنواع</p> <p>2.8.13 الزيتون والدهون: مقدمة</p> <p>1.2.8.13 زيت الزيتون: نظام استخلاص زيت الزيتون</p> <p>2.2.8.13 زيوت البذور الزيتية. القلع</p> <p>3.8.13 الدهون من أصل حيواني: تكرير الدهون والزيتون</p>
--	--	---

## الوحدة 14. النظافة وسلامة الغذاء

<p><b>4.14 خطط محددة في صناعة المواد الغذائية</b></p> <p>1.4.14 خطة تدريب المعالج</p> <p>1.1.4.14 تنفيذ الخطة التدريبية. أنواع الأنشطة التدريبية</p> <p>2.1.4.14 منهجية التدريب</p> <p>3.1.4.14 المتابعة والمراقبة والتدابير التصحيحية</p> <p>4.1.4.14 التحقق من الخطة</p> <p>2.4.14 خطة موافقة المورد</p> <p>1.2.4.14 إجراءات المراقبة والتحقق والإجراءات التصحيحية لخطة الموافقة</p> <p>2.2.4.14 نظافة نقل البضائع</p> <p>3.2.4.14 معايير النظافة في استقبال الأطعمة الطازجة والمصنعة وغير القابلة للتلف والمعبأة وغيرها من الأطعمة</p>	<p><b>3.14 نظام تحليل الأخطار ونقاط التحكم الحرجة (A.P.P.C.C)</b></p> <p>1.3.14 المبادئ العامة لنظام A.P.P.C.C</p> <p>2.3.14 تصميم المخطط الانسيابي والتحقق منه</p> <p>3.3.14 أنظمة تقييم الأخطار وأنظمة تقييم الخطر</p> <p>4.3.14 تنفيذ أنظمة التحكم والحدود الحرجة والتدابير التصحيحية وأنظمة التحقق</p> <p>5.3.14 تطوير إطار إداري وتطبيقه في صناعة المواد الغذائية</p>	<p><b>2.14 أنظمة الرقابة الذاتية في قطاع الأغذية</b></p> <p>1.2.14 خطط النظافة العامة (PGH)</p> <p>1.1.2.14 الأهداف والأهمية الحالية</p> <p>2.1.2.14 الأسس الرئيسية والقواعد لتطبيقها في شركات الأغذية</p> <p>2.2.14 التعامل مع الطعام</p> <p>3.2.14 التدابير الوقائية والنظافة للعمليات في صناعة الأغذية والمطاعم</p>	<p><b>1.14 مقدمة في سلامة الغذاء</b></p> <p>1.1.14 مفهوم النظافة وسلامة الغذاء</p> <p>1.1.1.14 التطور التاريخي الأهمية الحالية</p> <p>2.1.1.14 أهداف واستراتيجيات سياسة الأمن الغذائي العالمي</p> <p>2.1.14 برامج محددة لضمان جودة الغذاء</p> <p>3.1.14 سلامة الغذاء على مستوى المستهلك</p> <p>4.1.14 التتبع. المفهوم والتطبيق في صناعة المواد الغذائية</p>
---	--	--	---

<p>2.3.5.14 أدوات آلية</p> <p>1.2.3.5.14 EAN الباركود</p> <p>2.2.3.5.14 RFID// EPC</p> <p>4.5.14 السجلات</p> <p>1.4.5.14 تسجيل تحديد المواد الخام والمواد الأخرى</p> <p>2.4.5.14 تسجيل تجهيز الغذاء</p> <p>3.4.5.14 سجل تعريف المنتج النهائي</p> <p>4.4.5.14 سجل نتائج الفحوصات المنفذة</p> <p>5.4.5.14 فترة حفظ السجلات</p> <p>5.5.14 إدارة الواوئح وسحب المنتج واستعادته وشكاوى العملاء</p>	<p><b>5.14 التتبع في صناعة المواد الغذائية</b></p> <p>1.5.14 مقدمة في التتبع</p> <p>1.1.5.14 خلفية نظام التتبع</p> <p>2.1.5.14 مفهوم التتبع</p> <p>3.1.5.14 أنواع التتبع</p> <p>4.1.5.14 مزايا التتبع</p>	<p><b>2.5.14 تنفيذ خطة التتبع</b></p> <p>1.2.5.14 مقدمة</p> <p>2.2.5.14 المراحل السابقة</p> <p>3.2.5.14 خطة التتبع</p> <p>4.2.5.14 نظام تعريف المنتج</p> <p>5.2.5.14 طرق فحص النظام</p> <p>3.5.14 أدوات لتحديد المنتج</p> <p>1.3.5.14 الأدوات اليدوية</p>	<p>3.4.14 خطة التنظيف والتطهير (L + D)</p> <p>1.3.4.14 الأغشية الحيوية وتأثيرها على سلامة الغذاء</p> <p>2.3.4.14 طرق التنظيف والتطهير</p> <p>3.3.4.14 أنواع المنظفات والمطهرات</p> <p>4.3.4.14 أنظمة التحكم والتحقق من خطة التنظيف والتطهير</p>
---	---	---	---

4.3.7.14 طرق تحليل المنتجات الغذائية  
5.3.7.14 طرق تحليل الدهون  
6.3.7.14 طرق تحليل منتجات الألبان  
7.3.7.14 طرق تحليل الخمور والعصائر والمستلزمات  
8.3.7.14 طرق تحليل المنتجات السمكية  
4.7.14 تقنيات التحليل الغذائي  
1.4.7.14 تحديد البروتين  
2.4.7.14 تحديد الكربوهيدرات  
3.4.7.14 تحديد الدهون  
4.4.7.14 تحديد الرماد

7.14 التقنيات التحليلية والفعالة في مراقبة جودة العمليات والمنتجات  
1.7.14 مخبر الأغذية  
2.7.14 الرقابة الرسمية على السلسلة الغذائية الزراعية  
1.2.7.14 PNCPA لسلسلة الأغذية الزراعية  
2.2.7.14 السلطات المختصة  
3.7.14 طرق تحليل الغذاء  
1.3.7.14 طرق تحليل الحبوب  
2.3.7.14 طرق تحليل الأسمدة ومخلفات منتجات الصحة النباتية والبيطرية  
3.3.7.14 طرق تحليل المنتجات الغذائية

6.14 تخزين البضائع ومراقبة المنتج المعبأ  
1.6.14 معايير النظافة لتخزين المنتجات الجافة  
2.6.14 الحفظ الساخن: سياسات الطهي وإعادة التسخين ومعايير النظافة  
3.6.14 سجلات التحقق من تخزين ميزان الحرارة وأنظمة المعايرة  
4.6.14 تغليف المواد الغذائية وتطبيقاتها في سلامة الغذاء  
1.4.6.14 ضمانات صحية وممتانة للأغذية في أفضل الظروف وفق تقنية التعبئة والتعليق  
2.4.6.14 تغليف المواد الغذائية وتلوث البيئة

4.9.14 المراجعات الداخلية لنظام الرقابة الذاتية  
1.4.9.14 المراجعين الأكفاء  
2.4.9.14 برنامج وخطة التدقيق  
3.4.9.14 نطاق التدقيق  
4.4.9.14 ملفات مرجعية

#### 9.14 التحقق من صحة الأساليب والتقنيات الجديدة

1.9.14 التحقق من صحة العمليات والأساليب  
1.1.9.14 الدعم الوثائقي  
2.1.9.14 التحقق من صحة تقنيات التحليل  
3.1.9.14 خطة أخذ العينات للتحقق  
4.1.9.14 طريقة التحيز والدقة  
5.1.9.14 تحديد عدم اليقين  
2.9.14 طرق التحقق  
1.2.9.14 مراحل التحقق من صحة الطريقة  
2.2.9.14 أنواع عمليات التحقق والنهج  
3.2.9.14 تقارير التحقق، ملخص البيانات التي تم الحصول عليها  
3.9.14 تحليل الأسباب  
1.3.9.14 الأسباب النوعية: السبب والنتيجة وشجرة السبب الجذري  
2.3.9.14 الطرق الكمية: مخطط باريتو والمؤامرات المبعثرة

4.3.8.14 أخطار كيميائية مضافة بالصدفة أو عن غير قصد  
5.3.8.14 طرق التحكم في الأخطار الكيميائية  
6.3.8.14 مسببات الحساسية الغذائية  
4.8.14 المفاهيم والاعتبارات الخاصة بالأخطار البيولوجية في الغذاء  
1.4.8.14 الأخطار الميكروبية  
2.4.8.14 الأخطار البيولوجية غير الميكروبية  
3.4.8.14 طرق التحكم في الأخطار البيولوجية  
5.8.14 ممارسات التصنيع الجيدة  
1.5.8.14 الخلفيات  
2.5.8.14 النطاق  
3.5.8.14 ممارسات التصنيع الجيدة في نظام إدارة سلامة الغذاء

#### 8.14 إدارة سلامة الغذاء

1.8.14 مبادئ وإدارة سلامة الغذاء  
1.1.8.14 مفهوم الخطر  
2.1.8.14 مفهوم الأخطار  
3.1.8.14 تقييم الأخطار  
2.8.14 الأخطار الفيزيائية  
1.2.8.14 المفاهيم والاعتبارات الخاصة بالأخطار المادية في الغذاء  
2.2.8.14 طرق التحكم في الأخطار المادية  
3.8.14 الأخطار الكيميائية  
1.3.8.14 المفاهيم والاعتبارات الخاصة بالأخطار الكيميائية في الغذاء  
2.3.8.14 الأخطار الكيميائية الموجودة بشكل طبيعي في الغذاء  
3.3.8.14 الأخطار المصاحبة للمواد الكيميائية المضافة عمداً إلى الغذاء

10.14 صيانة سلسلة التبريد  
1.10.14 الخط البارد وأثره على سلامة الغذاء  
2.10.14 إرشادات في خدمة تقديم الطعام لتصميم وتنفيذ وصيانة نظام HACCP في خط التبريد الكامل  
3.10.14 تحديد الأخطار المرتبطة بخط التبريد

الوحدة 15. إدارة وجودة الغذاء

<p><b>1.15 سلامة الغذاء وحماية المستهلك</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1.1.15 التعريف والمفاهيم الأساسية</li> <li>2.1.15 تطور الجودة وسلامة الغذاء</li> <li>3.1.15 الوضع في البلدان النامية والمتقدمة</li> <li>4.1.15 الهيئات والسلطات الرئيسية لسلامة الأغذية: الهياكل والوظائف</li> <li>5.1.15 الاحتيال في الغذاء وخداع الغذاء: دور وسائل الإعلام</li> </ul>	<p><b>2.15 المرافق والمباني والمعدات</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1.2.15 اختيار الموقع: التصميم والبناء والمواد</li> <li>2.2.15 خطة الصيانة للمباني والمرافق والمعدات</li> <li>3.2.15 القوانين السارية</li> </ul>	<p><b>3.15 خطة التنظيف والتطهير (L + D)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1.3.15 مكونات الأوساخ</li> <li>2.3.15 المنظفات والمطهرات: التركيب والوظائف</li> <li>3.3.15 مراحل التنظيف والتطهير</li> <li>4.3.15 برنامج التنظيف والتطهير</li> <li>5.3.15 اللوائح السارية</li> </ul>	<p><b>4.15 مكافحة الآفات</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1.4.15 الإزالة والتطهير (خطة D + D)</li> <li>2.4.15 الآفات المرتبطة بالسلسلة الغذائية</li> <li>3.4.15 الإجراءات الوقائية لمكافحة الآفات</li> <li>1.3.4.15 الأفخاخ والمصائد للثدييات والحشرات الأرضية</li> <li>2.3.4.15 أفخاخ وشراك للحشرات الطائرة</li> </ul>
<p><b>5.15 خطة التتبع والممارسات الجيدة في التعامل (GMP)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1.5.15 هيكل خطة التتبع</li> <li>2.5.15 اللوائح الحالية المرتبطة بإمكانية التتبع</li> <li>3.5.15 GMP المرتبطة بمعالجة الأغذية</li> <li>1.3.5.15 المتعاملون مع الأغذية</li> <li>2.3.5.15 المتطلبات التي يجب الوفاء بها</li> <li>3.3.5.15 خطط التدريب على النظافة</li> </ul>	<p><b>6.15 عناصر في إدارة سلامة الغذاء</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1.6.15 الماء كعنصر أساسي في السلسلة الغذائية</li> <li>2.6.15 العوامل البيولوجية والكيميائية المرتبطة بالمياه</li> <li>3.6.15 عناصر قابلة للقياس الكمي في جودة وسلامة واستخدام المياه</li> </ul>	<p><b>4.6.15 موافقة المورد</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1.4.6.15 خطة مراقبة المورد</li> <li>2.4.6.15 اللوائح الحالية المرتبطة</li> <li>5.6.15 ملاحظات الطعام</li> <li>1.5.6.15 معلومات المستهلك ووسم المواد المسببة للحساسية</li> <li>2.5.6.15 وسم الكائنات المعدلة وراثياً</li> </ul>	<p><b>7.15 أزمات الغذاء والسياسات المرتبطة بها</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1.7.15 مسببات أزمة الغذاء</li> <li>2.7.15 التواصل والإدارة والاستجابة لأزمة سلامة الأغذية</li> <li>3.7.15 أنظمة اتصالات التنبيه</li> <li>4.7.15 سياسات واستراتيجيات تحسين الجودة وسلامة الغذاء</li> </ul>
<p><b>8.15 تصميم مخطط A.P.P.C.C</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1.8.15 المبادئ التوجيهية العامة لمتابعة تنفيذ: المبادئ التي يقوم عليها وبرنامج المتطلبات المسبقة</li> <li>2.8.15 التزام الإدارة</li> <li>3.8.15 تكوين معدات APPCC</li> <li>4.8.15 وصف المنتج وتحديد الغرض من استخدامه</li> <li>5.8.15 مخططات انسيابية</li> </ul>	<p><b>9.15 تطور مخطط A.P.P.C.C</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1.9.15 توصيف نقاط التحكم الحرجة (CCP)</li> <li>2.9.15 المبادئ الأساسية السبعة لخطة APPCC <ul style="list-style-type: none"> <li>1.2.9.15 تحديد وتحليل الأخطار</li> <li>2.2.9.15 وضع تدابير الرقابة ضد الأخطار المحددة</li> </ul> </li> <li>3.2.9.15 تحديد نقاط التحكم الحرجة (CCP) <ul style="list-style-type: none"> <li>4.2.9.15 توصيف نقاط التحكم الحرجة</li> <li>5.2.9.15 وضع الحدود الحرجة</li> <li>6.2.9.15 تحديد الإجراءات التصحيحية</li> <li>7.2.9.15 فحص نظام A.P.P.C.C</li> </ul> </li> </ul>	<p><b>10.15 إيرو 22000</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>1.10.15 مبادئ الأيزو 00022</li> <li>2.10.15 موضوع ومجال التطبيق</li> <li>3.10.15 حالة السوق والموقف فيما يتعلق بالمعايير الأخرى المطبقة في السلسلة الغذائية</li> <li>4.10.15 متطلبات التطبيق الخاص بك</li> <li>5.10.15 سياسة إدارة سلامة الغذاء</li> </ul>	

<p>4.16. صحة الأسماك والمنتجات المشتقة</p> <p>1.4.16. الأسماك، الرخويات والقشريات</p> <p>2.4.16. منتجات الصيد المصنعة</p> <p>3.4.16. تطبيق أنظمة APPCC</p>	<p>3.16. نظافة اللحوم ومنتجاتها</p> <p>1.3.16. منتجات اللحوم الطازجة</p> <p>2.3.16. منتجات اللحوم المقعدة النيئة</p> <p>3.3.16. منتجات اللحوم المعالجة حرارياً</p> <p>4.3.16. تطبيق أنظمة APPCC</p>	<p>2.16. خطة APPCC</p> <p>1.2.16. المتطلبات قبل تنفيذه</p> <p>2.2.16. مكونات نظام APPCC</p> <p>1.2.2.16. تحليل الأخطار</p> <p>2.2.2.16. تحديد النقاط الحرجة</p> <p>3.2.2.16. مواصفات معايير الرقابة. المراقبة</p> <p>4.2.2.16. إجراءات تصحيحية</p> <p>5.2.2.16. التحقق من الخطة</p> <p>6.2.2.16. سجل البيانات</p>	<p>1.16. تقييم سلامة الغذاء</p> <p>1.1.16. تعريف المصطلحات. المفاهيم الرئيسية ذات الصلة</p> <p>2.1.16. الخلفية التاريخية للأمن الغذائي</p> <p>3.1.16. المنظمات المسؤولة عن إدارة سلامة الغذاء</p>
<p>8.16. الخصائص الصحية للبقوليات والحبوب</p> <p>1.8.16. البقوليات والحبوب</p> <p>2.8.16. منتجات مشتقة من البقوليات: دقيق، خبز، مكرونة</p> <p>3.8.16. تطبيق أنظمة APPCC</p>	<p>7.16. الخصائص الصحية للفاكهة والخضروات</p> <p>1.7.16. الفواكه والخضروات الطازجة ومشتقاتها من الفواكه والخضروات</p> <p>2.7.16. فواكه جافة</p> <p>3.7.16. الزيوت النباتية</p> <p>4.7.16. تطبيق أنظمة APPCC</p>	<p>6.16. الخصائص الصحية للمنتجات الأخرى من أصل حيواني</p> <p>1.6.16. البيض ومنتجاته</p> <p>2.6.16. العسل</p> <p>3.6.16. الدهون والزيوت</p> <p>4.6.16. تطبيق نظام A.P.P.C.C</p>	<p>5.16. الخصائص الصحية للحليب ومشتقاته</p> <p>1.5.16. الخصائص الصحية للحليب الخام والمعالج حرارياً</p> <p>2.5.16. الخصائص الصحية للحليب المركز والمجفف</p> <p>3.5.16. الخصائص الصحية لمشتقات الألبان</p> <p>4.5.16. تطبيق أنظمة APPCC</p>
		<p>01.16. الخصائص الصحية للمنتجات الغذائية الأخرى</p> <p>1.01.16. نوغا</p> <p>2.01.16. وجبات جاهزة</p> <p>3.01.16. أطعمة مخصصة للأطفال</p> <p>4.01.16. تطبيق أنظمة APPCC</p>	<p>9.16. الخصائص الصحية للمياه والمشروبات</p> <p>1.9.16. مياه الشرب والمشروبات الغازية</p> <p>2.9.16. مشروبات منشطة</p> <p>3.9.16. مشروبات كحولية</p> <p>4.9.16. تطبيق أنظمة APPCC</p>

تعمق في أحدث التقنيات المدمجة في قطاع الأغذية  
ودمجها في مشاريعك التجارية”



# المنهجية

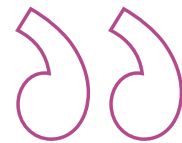
يقدم هذا البرنامج التدريبي طريقة مختلفة للتعلم. فقد تم تطوير منهجيتنا من خلال أسلوب التعليم المرتكز على التكرار: **Relearning** أو ما يعرف بمنهجية إعادة التعلم.

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"





تستخدم كلية إدارة الأعمال TECH منهج دراسة الحالة لوضع جميع محتويات المنهج في سياقها المناسب

يقدم برنامجنا منهج ثوري لتطوير المهارات والمعرفة. هدفنا هو تعزيز المهارات في سياق متغير وتنافسي ومتطلب للغاية.



مع جامعة TECH يمكنك تجربة طريقة تعلم تهز أسس الجامعات التقليدية في جميع أنحاء العالم"

يعدك هذا البرنامج لمواجهة تحديات جديدة في بيئات غير مستقرة ولتحقيق النجاح في عملك.

## منهج تعلم مبتكرة ومختلفة

إن هذا البرنامج المُقدم من خلال TECH هو برنامج تدريس مكثف، تم خلقه من الصفر، والذي يقدم التحديات والقرارات الأكثر تطلبًا في هذا المجال، سواء على المستوى المحلي أو الدولي. تعزز هذه المنهجية النمو الشخصي والمهني، متخذة بذلك خطوة حاسمة نحو تحقيق النجاح. ومنهج دراسة الحالة، وهو أسلوب يرسى الأسس لهذا المحتوى، يكفل اتباع أحدث الحقائق الاقتصادية والاجتماعية والعملية.

ستتعلم، من خلال الأنشطة التعاونية والحالات الحقيقية،  
حل المواقف المعقدة في بيئات العمل الحقيقية "



كان منهج دراسة الحالة هو نظام التعلم الأكثر استخدامًا من قبل أفضل كليات إدارة الأعمال في العالم منذ نشأتها. تم تطويره في عام 1912 بحيث لا يتعلم طلاب القانون القوانين بناءً على المحتويات النظرية فحسب، بل اعتمد منهج دراسة الحالة على تقديم مواقف معقدة حقيقية لهم لاتخاذ قرارات مستنيرة وتقدير الأحكام حول كيفية حلها. في عام 1924 تم تحديد هذه المنهجية كمنهج قياسي للتدريس في جامعة هارفارد.

أمام حالة معينة، ما الذي يجب أن يفعله المهني؟ هذا هو السؤال الذي نواجهه في منهج دراسة الحالة، وهو منهج تعلم موجه نحو الإجراءات المتخذة لحل الحالات. طوال البرنامج، سيواجه الطلاب عدة حالات حقيقية. يجب عليهم دمج كل معارفهم والتحقيق والجدال والدفاع عن أفكارهم وقراراتهم.

يعدك برنامجنا هذا لمواجهة تحديات جديدة  
في بيئات غير مستقرة ولتحقيق النجاح في حياتك المهنية.

## منهجية إعادة التعلم (Relearning)

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

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

سيسمح لك نظامنا عبر الإنترنت بتنظيم وقتك ووتيرة التعلم، وتكييفه مع جداولك. يمكنك الوصول إلى المحتويات من أي جهاز ثابت أو محمول مع اتصال بالإنترنت.

في TECH ستتعلم بمنهجية رائدة مصممة لتدريب مدرء المستقبل. وهذا المنهج، في طبيعة التعليم العالمي، يسمى *Relearning* أو إعادة التعلم.

كلية إدارة الأعمال الخاصة بنا هي الكلية الوحيدة الناطقة باللغة الإسبانية المصريح لها لاستخدام هذا المنهج الناجح. في عام 2019، تمكنا من تحسين مستويات الرضا العام لطلابنا من حيث (جودة التدريس، جودة المواد، هيكل الدورة، الأهداف...) فيما يتعلق بمؤشرات أفضل جامعة عبر الإنترنت باللغة الإسبانية.



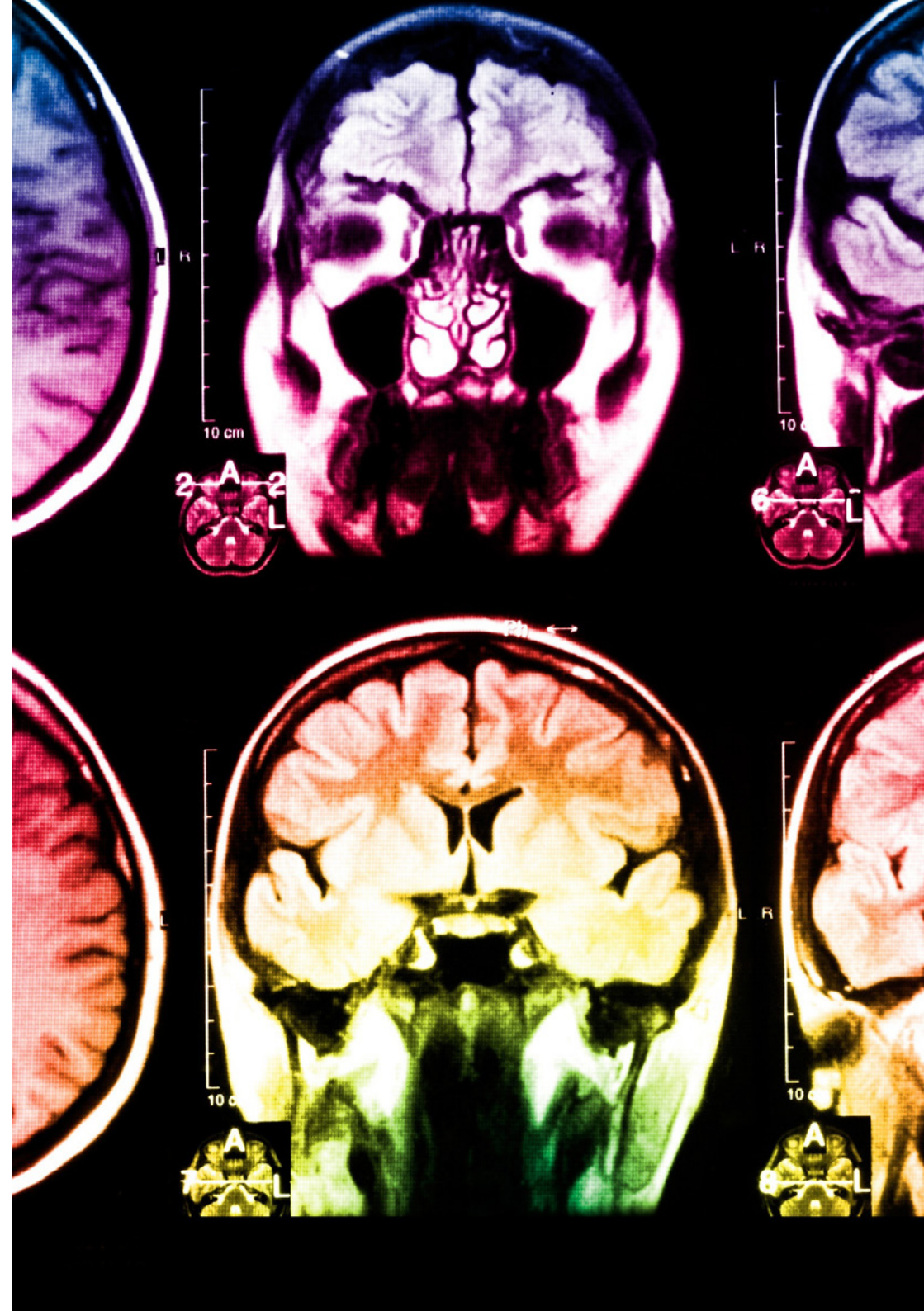


في برنامجنا، التعلم ليس عملية خطية، ولكنه يحدث في شكل لولبي (نتعلّم ثم نطرح ماتعلمناه جانبًا فننساه ثم نعيد تعلمه). لذلك، نقوم بدمج كل عنصر من هذه العناصر بشكل مركزي. باستخدام هذه المنهجية، تم تدريب أكثر من 650000 خريج جامعي بنجاح غير مسبوق في مجالات متنوعة مثل الكيمياء الحيوية، وعلم الوراثة، والجراحة، والقانون الدولي، والمهارات الإدارية، وعلوم الرياضة، والفلسفة، والقانون، والهندسة، والصحافة، والتاريخ، والأسواق والأدوات المالية. كل ذلك في بيئة شديدة المتطلبات، مع طلاب جامعيين يتمتعون بمظهر اجتماعي واقتصادي مرتفع ومتوسط عمر يبلغ 43.5 عاماً.

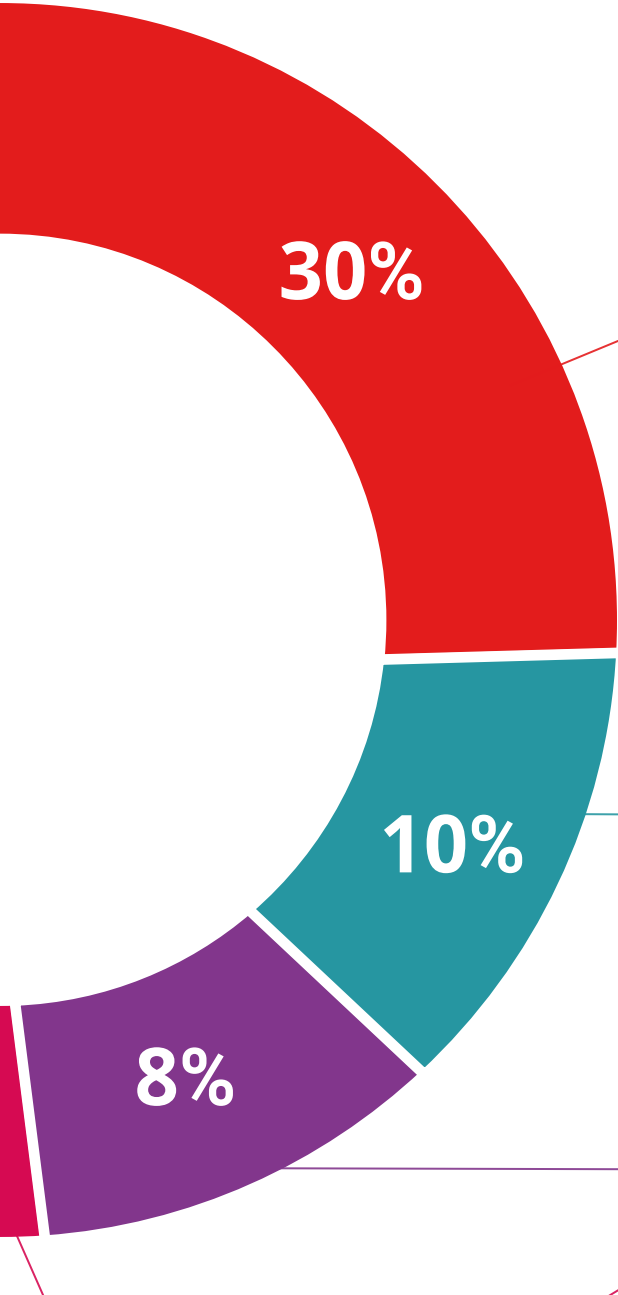
ستتيح لك منهجية إعادة التعلم والمعروفة بـ Relearning،  
التعلم بجهد أقل ومزيد من الأداء، وإشراكك بشكل أكبر في  
تخصصك، وتنمية الروح النقدية لديك، وكذلك قدرتك على  
الدفاع عن الحجج والآراء المتباينة: إنها معادلة واضحة للنجاح.

استنادًا إلى أحدث الأدلة العلمية في مجال علم الأعصاب، لا نعرف فقط كيفية تنظيم المعلومات والأفكار والصور والذكريات، ولكننا نعلم أيضًا أن المكان والسياق الذي تعلمنا فيه شيئًا هو ضروريًا لكي نكون قادرين على تذكرها وتخزينها في الحصين بالمخ، لكي نحتفظ بها في ذاكرتنا طويلة المدى.

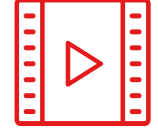
بهذه الطريقة، وفيما يسمى التعلم الإلكتروني المعتمد على السياق العصبي، ترتبط العناصر المختلفة لبرنامجنا بالسباق الذي يطور فيه المشارك ممارسته المهنية.



يقدم هذا البرنامج أفضل المواد التعليمية المُعدَّة بعناية للمهنيين:



#### المواد الدراسية



يتم إنشاء جميع محتويات التدريس من قبل المتخصصين الذين سيقومون بتدريس البرنامج الجامعي، وتحديدًا من أجله، بحيث يكون التطوير التعليمي محددًا وملموشًا 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 للطلاب.

#### 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.

#### التدريب العملي على المهارات الإدارية



سيضطلعون بأنشطة لتطوير كفاءات إدارية محددة في كل مجال مواضيعي. التدريب العملي والديناميكيات لاكتساب وتطوير المهارات والقدرات التي يحتاجها كبار المديرين لنموهم في إطار العولمة التي نعيشها.

#### 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.



#### دراسات الحالة (Case studies)

سيقومون بإكمال مجموعة مختارة من أفضل دراسات الحالة المختارة خصيصًا لهذا المؤهل. حالات معروضة ومحللة ومدروسة من قبل أفضل المتخصصين في الإدارة العليا على الساحة الدولية.



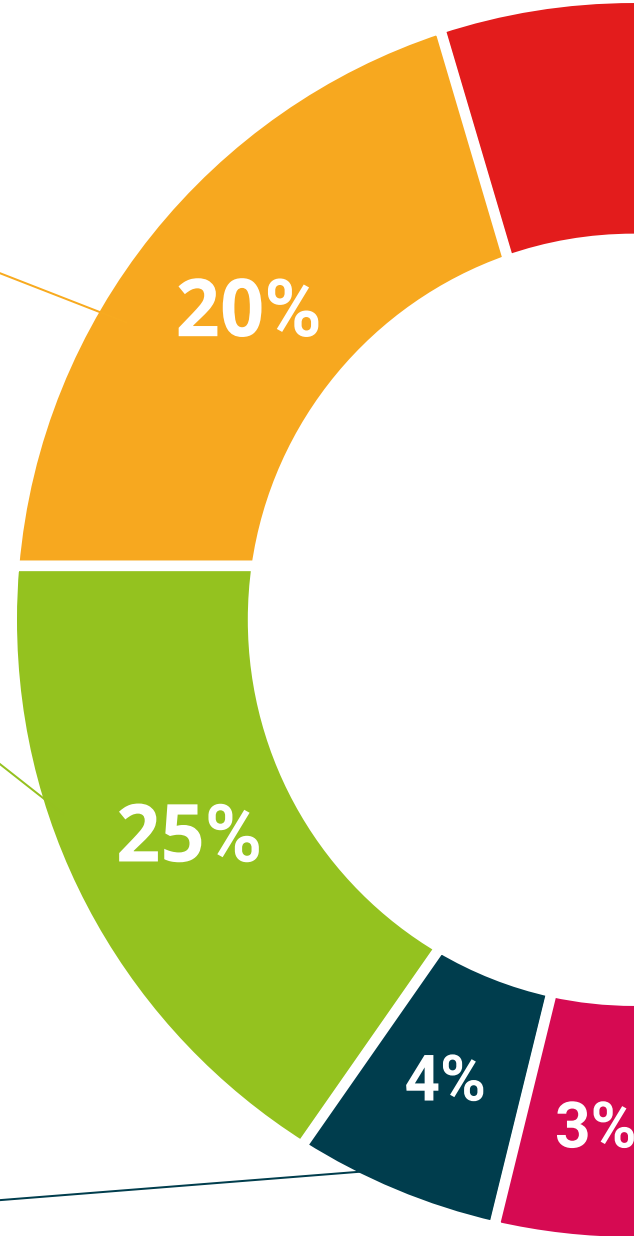
#### ملخصات تفاعلية

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 مايكروسوفت بهذا النظام التعليمي الفريد لتقديم محتوى الوسائط المتعددة على أنه "قصة نجاح أوروبية".



#### 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.





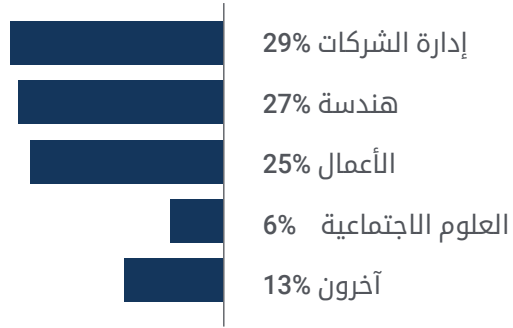
# الملف الشخصي لطلابنا

سيقود هذا الماجستير المتقدم المهني للتعمق في قطاع الأعدية، مما يسمح له باكتساب المهارات والكفاءات الأساسية لإدارة الشركات في هذا المجال. بهذه الطريقة، ستتمكن من زيادة مستواك المهني والحصول على زيادة في وظيفتك وراتبك. بهذه الطريقة، ستمنحك هذه الشهادة الجامعية كل ما تحتاجه لتحسينه في صناعة تنافسية للغاية.

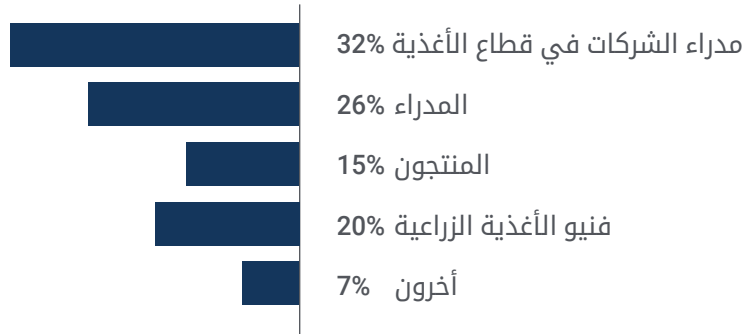
يقدم لك هذا البرنامج نهجًا مهنيًا للغاية  
وسيسمح لك بالنمو في قطاع الأغذية"



### المؤهل في المجال



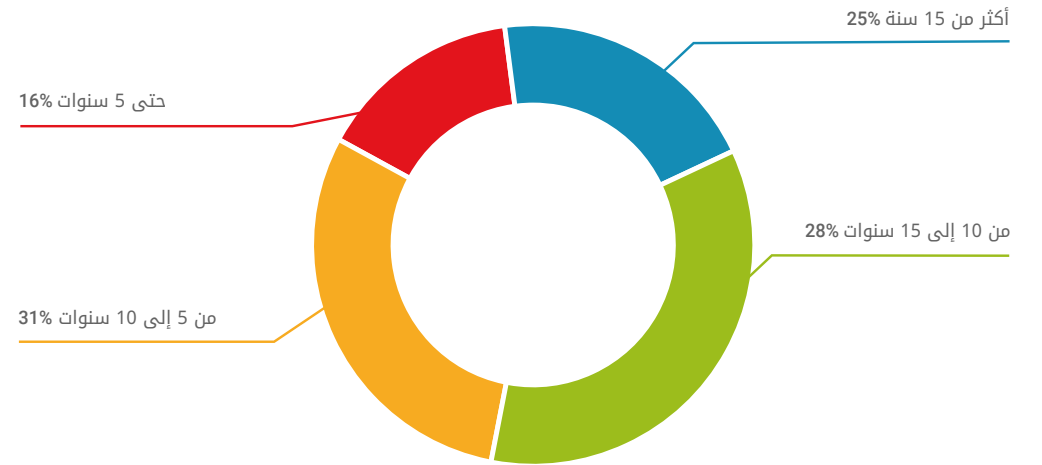
### المؤهل الأكاديمي



### متوسط العمر

بين 35 و 45 سنة

### عدد سنوات الخبرة



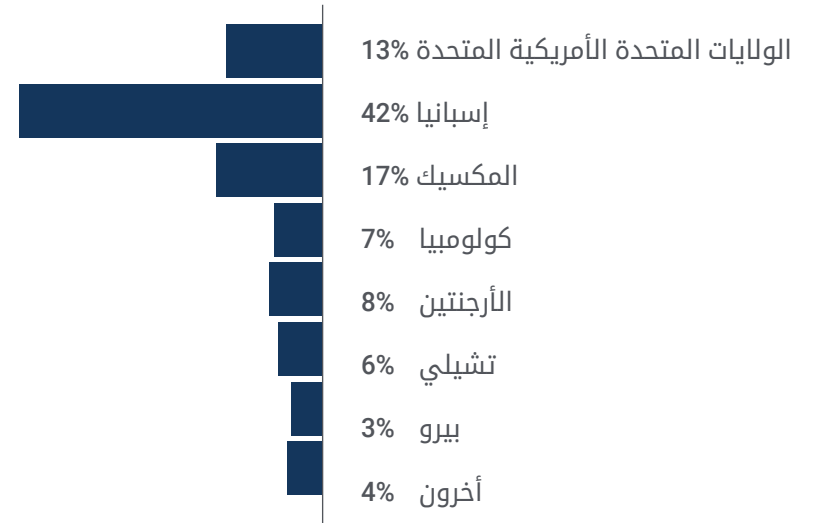


## Carlos Jiménez Ruiz

مدير عام شركة أغذية

"لقد فاق إجراء هذا الماجستير المتقدم في إدارة الأعمال في قطاع الأغذية توقعاتي. وفوق كل شيء، سهلت لي المرونة إدراكه وشمل المحتوى جميع المجالات اللازمة للقيام بإدارة وقيادة فعالة في هذه الصناعة"

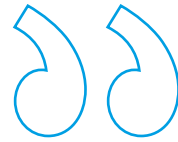
### التوزيع الجغرافي



# هيكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية

تم إنشاء هذا الماجستير المتقدم في الإدارة العليا لشركات قطاع الأغذية من TSCH الجامعة التكنولوجية من قبل هيئة تدريس من الدرجة الأولى، تتكون من مهنيين في التوظيف النشط مع مهارات واسعة للإدارة في مختلف القطاعات. وبالمثل، فإن معرفته العميقة بصناعة الأغذية ستسمح للخريج بالحصول على المعلومات الأكثر شمولاً وقرئاً حول هذا القطاع والتقدم مهنيًا في غضون 24 شهرًا فقط.

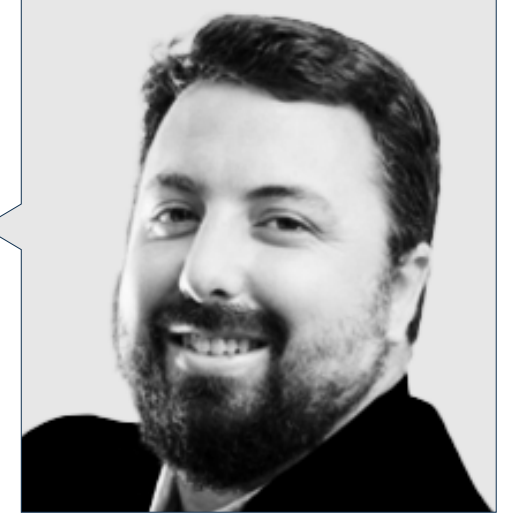
سيرشك فريق ممتاز من كبار المهنيين في إدارة الأعمال  
وقطاع الأغذية للوصول إلى أهداف التقدم الخاصة بك"



هيكـل الإدارة

د. Ledesma Carrillo, Carlos Atxoña

- ♦ خبير في الأعمال التجارية الدولية والمشورة القانونية للشركات
- ♦ رئيس المنطقة الدولية في النقل بين المدن في تينيريفي S.A.U
- ♦ مستشار قانوني في Transportes Interurbanos de Tenerife S.A
- ♦ مدير قانوني في Avalon Biz Consulting
- ♦ مدرب في الدورات الموجهة لحماية البيانات
- ♦ دكتوراه في التنمية الإقليمية من جامعة La Laguna
- ♦ بكاريوس في القانون من جامعة La Laguna
- ♦ محاضرة جامعية في إدارة المشاريع جامعة Rey Juan Carlos
- ♦ ماجستير في إدارة الأعمال والإدارة من الجامعة الأوروبية في جزر الكناري





### الأستاذ

#### د. González Peña , Alexis José

- ♦ خبير في الشؤون المالية ومراجعة الحسابات
- ♦ مدير المجال المالي في CajaSiete Caja Rural
- ♦ كبير مراجعي الحسابات الداخليين في Bankia
- ♦ كبير المدققين الداخليين في Caja Insular de Ahorros de Canarias
- ♦ كبير خبراء مراجعي الحسابات في شركة Deloitte
- ♦ بكالوريوس في إدارة الأعمال والإدارة من جامعة لاس بالماس دي جران كناريا
- ♦ الماجستير في الضرائب والنصائح المالية من مركز الدراسات المالية
- ♦ ماجستير تنفيذي في الإدارة المالية والتمويل المتقدم من المعهد العالي للتقنيات والممارسات المصرفية
- ♦ خبير في التخطيط المالي والرقابة الإدارية في البنوك من قبل محللين ماليين دوليين
- ♦ خبير في التطوير الإداري في إدارة المحافظ من قبل محللين ماليين دوليين



# مدى تأثير هذه الدراسة على حياتك المهنية

إن إجراء هذا البرنامج رفيع المستوى سيقود الطلاب إلى الحصول على تعلم متقدم حول أدق منهجية وإجراءات لتحسين أداء وإنتاج شركة في قطاع الأغذية. وبهذه الطريقة، ستتمكن من زيادة قدرتها على العمل بحثاً عن تمويل المشاريع، أو تحويل عمليات الإنتاج، أو تطوير ممارسات صحية جيدة. خلاصة وافية للإجراءات التي ستسمح لك بالنمو المهني في قطاع يرتفع فيه الطلب.



بفضل هذا البرنامج ستزيد من مهاراتك القيادية  
والإدارية للشركات في قطاع الأغذية"



هل أنت مستعد لأخذ القفزة الأمام؟  
فالازدهار المهني ينتظرك

الماجستير المتقدم في الإدارة العليا للشركات العاملة في قطاع الأغذية من TECH الجامعة التكنولوجية هو برنامج مكثف يعد الطلاب لمواجهة التحديات وقرارات العمل، على الصعيدين الوطني والدولي. هدفها الرئيسي هو تعزيز نموك الشخصي والمهني. المساعدة على تحقيق النجاح. لهذا السبب، سيجد أولئك الذين يرغبون في تحسين أنفسهم وتحقيق تغيير إيجابي على المستوى المهني والتفاعل مع الأفضل مكانهم في TECH

حقق أقصى معدلات النجاح في  
قطاع الغذاء بفضل TECH.

تمكن من تكييف استراتيجية  
شركتك الغذائية مع احتياجات  
المستهلك وتحقيق النجاح.

لحظة التغيير



نوع التغيير



## تحسين الأجور

دراسة هذا البرنامج يعني لطلابنا زيادة في الراتب تزيد عن 27%



# المزايا لشركتك

تم تصميم هذا البرنامج بهدف رئيسي يتمثل في تنمية كل من الطلاب والشركات التي هم جزء منها. وبهذه الطريقة، ستستفيد المنظمات من المهنيين المتخصصين الذين يتقنون على نطاق واسع الاستراتيجيات المناسبة لقيادة المشروعات الوطنية إلى المشروعات الدولية، وإدماج أكثر المنهجيات فعالية لتحسين جودة المنتجات الغذائية.

زود الشركات بأنسب الاستراتيجيات لتحسين عمليات  
تصنيع المنتجات في صناعة الأغذية"



يعد تطوير المواهب والاحتفاظ بها في الشركات أفضل استثمار طويل الأجل.

01

### رأس المال الفكري ونمو المواهب

سيقدم المسؤول التنفيذي الشركة إلى المفاهيم والاستراتيجيات ووجهات النظر الجديدة التي يمكن أن تحدث تغييرات كبيرة في المنظمة.

02

### الاحتفاظ بالمديرين التنفيذيين ذوي الإمكانيات العالية لتجنب استنزاف المواهب

يعزز هذا البرنامج الصلة بين الشركة والمدير ويفتح آفاقًا جديدة للنمو المهني داخل الشركة.

03

### وكلاء البناء للتغيير

ستكون قادرًا على اتخاذ القرارات في أوقات عدم اليقين، والأزمات مما يساعد المنظمة في التغلب على العقبات.

04

### زيادة إمكانيات التوسع الدولي

بفضل هذا البرنامج، ستتواصل الشركة مع الأسواق الرئيسية في الاقتصاد العالمي.



### تطوير مشاريع شخصية

يمكن للمهني العمل في مشروع حقيقي أو تطوير مشاريع جديدة في نطاق البحث والتطوير أو تطوير الأعمال في شركتك.

05

### تعزيز القدرة التنافسية

سيزود هذا البرنامج مهنييه بالمهارات لمواجهة التحديات الجديدة وبالتالي تعزيز المؤسسة.

06



# المؤهل العلمي

يضمن الماجستير المتقدم في الإدارة العليا للشركات العاملة في قطاع الأغذية، بالإضافة إلى التدريب الأكثر دقة وحداثة، الحصول على الماجستير المتقدم الصادر عن TECH الجامعة التكنولوجية.



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

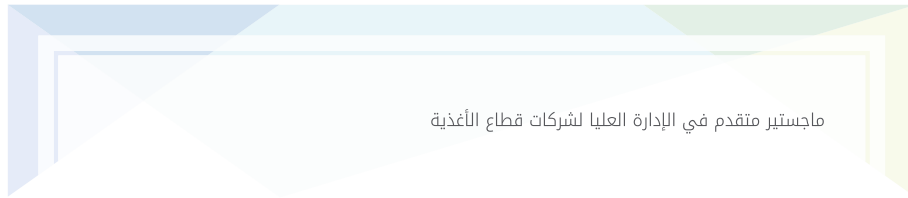


يحتوي هذا الماجستير المتقدم في الإدارة العليا الشركات العاملة في قطاع الأغذية. على البرنامج الأكثر اكتمالا وحداثة على السوق.

بعد اجتياز الطالب للتقييمات، سوف يتلقى عن طريق البريد العادي\* مصحوب بعلم وصول مؤهل الماجستير المتقدم ذا الصلة الصادر عن TECH الجامعة التكنولوجية.

الشهادة الصادرة عن TECH الجامعة التكنولوجية سوف تعبر عن المؤهلات التي تم الحصول عليها في درجة الماجستير الخاص، وسوف تفي بالمطلبات التي يطلبها عادة سوق الوظائف وامتحانات التوظيف ولجان تقييم الوظائف المهنية.

المؤهل العلمي: الماجستير المتقدم في الإدارة العليا لشركات قطاع الأغذية  
عدد الساعات الدراسية المعتمدة: 3.000 ساعة



### ماجستير متقدم في الإدارة العليا لشركات قطاع الأغذية

#### التوزيع العام للخطة الدراسية

الدرجة	المادة	عدد الساعات	الدرجة	المادة	عدد الساعات
1*	الإدارة والأخلاق والمسؤولية الاجتماعية للشركات	175	إحدى	إدارة العمليات والتجسبات	200
1*	القيادة الاستراتيجية	175	إحدى	إدارة نظم المعلومات	200
1*	الإدارة التجارية والتسويق والتعامل المؤسسي	175	إحدى	التفكير وإدارة المشاريع	200
1*	التسويق وسنوات المسببات	175	إحدى	القيادة التكنولوجية والتفاهة	200
1*	العمليات والعمليات التجارية	175	إحدى	العمليات التجارية	200
1*	القيادة والخدمة العملاء	175	إحدى	العمليات وسلسلة الغذاء	200
1*	إدارة الموارد البشرية والمواهب	175	إحدى	إدارة وجود الغذاء	200
1*	الإدارة الاستراتيجية والتمويل	175	إحدى	تغيير سلسلة الغذاء	200



### شهادة تخرج

هذه الشهادة ممنوحة إلى

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

لاجتيازه/لاجتيازها بنجاح والحصول على برنامج

ماجستير متقدم

في

الإدارة العليا لشركات قطاع الأغذية

وهي شهادة خاصة من هذه الجامعة موافقة ل 3000 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





## ماجستير متقدم الإدارة العليا لشركات قطاع الأغذية

« طريقة التدريس: أونلاين

« مدة الدراسة: سنتين

« المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التكنولوجية

« عدد الساعات المخصصة للدراسة: 16 ساعات أسبوعيًا

« مواعيد الدراسة: وفقًا لوتيرتك الخاصة

« الامتحانات: أونلاين

# ماجستير متقدم الإدارة العليا لشركات قطاع الأغذية