

محاضرة جامعية

التحقق من صحة المنهجيات المطبقة على مشاريع البحث  
+التطوير +الابتكار

tech الجامعة  
التكنولوجية



الجامعة  
التكنولوجية  
**tech**

محاضرة جامعية

التحقق من صحة المنهجيات المطبقة على مشاريع البحث  
+التطوير +الابتكار

« طريقة التدريس: أونلاين

« مدة الدراسة: 12 أسبوع

« المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التكنولوجية

« عدد الساعات المخصصة للدراسة: 16 ساعات أسبوعيًا

« مواعيد الدراسة: وفقًا لوتيرك الخاصة

« الامتحانات: أونلاين

رابط الدخول إلى الموقع الإلكتروني: [www.techtitute.com/ae/veterinary-medicine/postgraduate-certificate/validation-methodologies-applied-rdi-projects](http://www.techtitute.com/ae/veterinary-medicine/postgraduate-certificate/validation-methodologies-applied-rdi-projects)

# الفهرس

01

المقدمة

صفحة 4

02

الأهداف

صفحة 8

03

هيئة تدريس الدورة التدريبية

صفحة 12

04

الهيكل والمحتوى

صفحة 18

05

المنهجية

صفحة 22

06

المؤهل العلمي

صفحة 30

# 01 المقدمة

تعتبر سلامة الأغذية البيطرية ضرورية للتحكم في جودة المنتجات التي نستهلكها، لذلك من الضروري زيادة المعرفة في هذا المجال. تقدم TECH الآن تدريباً متكاملاً في المنهجيات المطبقة على مشاريع البحث والتطوير والابتكار. يمكن للطلاب الاستفادة من الفرصة واكتساب معرفة قوية في هذا المجال تسمح له بأن يصبح محترفاً ناجحاً.



هذا الدبلوم هو أفضل خيار يمكنك أن تجده للتخصص في التحقق من صحة المنهجيات المطبقة  
على مشاريع البحث + التطوير + الابتكار"



الدبلوم في التحقق من صحة المنهجيات المطبقة على مشاريع البحث +التطوير +الابتكار من TECH الجامعة التكنولوجية هو الأكثر اكتمالاً بين تلك المقدمة في الجامعات في هذا الوقت.

في هذه الدورة ، ستتم مراجعة الجوانب الأساسية التي تؤكد أن نقاط المراقبة الحرجة فعالة وتضمن سلامة الغذاء المنتج ، مع وجود حاجة واضحة وصياغة صحيحة لنقاط التحكم الحرجة.

بالإضافة، إلى تحديد الأدوات اللازمة للتحقق من صحة الضوابط المنفذة ، والتحقق من فعاليتها والثقة في تنفيذ عمليات رقابة قوية ضمن نظام إدارة سلامة الأغذية.

وبالمثل ، يتم تناول برامج "المتطلبات المحددة" التي تدعم الإدارة الصحيحة لنقاط التحكم الحرجة. يحلل السبب "الجزري" بأساليب فعالة ونوعية وكمية للتعامل مع الانحرافات عن عمليات التدقيق الداخلي والتفتيش والمطالبات والانحرافات الداخلية ، من أجل توفير بيانات موضوعية للتحقق من الضوابط المنفذة.

من ناحية أخرى ، سيتعرف الطلاب أيضًا على تنفيذ وتطوير مشاريع البحث والتطوير في مجال الغذاء. من أجل ذلك، يتم تحديد أنظمة الدعم المالي لتنفيذ المشاريع والشروط القانونية وخاصة منهجية تشغيل المشاريع من حيث تخطيطها وتوافر الموارد والرقابة والمراقبة.

يعد التكيف مع عمل المشروع في البيئة الغذائية ذا أهمية كبيرة لتنفيذ الابتكار ، وتطوير منتجات جديدة أو تحسين ظروف سلامة الأغذية واستخدام المنتجات الغذائية والمكونات المستخدمة.

مدرسو هذا الدبلوم هم أساتذة جامعيون ومهنيون من مختلف التخصصات في الإنتاج الأولي، استخدام تقنيات تحليلية لمراقبة الجودة، الوقاية من التلوث العرضي، المقصود والاحتياطي، المخططات التنظيمية لشهادة سلامة الأغذية (Food Safety/Food Integrity) وإمكانية التتبع (Food Defence y Food Fraud/Food Authenticity). إنهم خبراء في التشريعات واللوائح الغذائية المتعلقة بالجودة والسلامة ، والتحقق من صحة المنهجيات والعمليات ، ورقمنة إدارة الجودة ، والبحث والتطوير للأغذية الجديدة ، وأخيراً في تنسيق وتنفيذ مشاريع البحث + التطوير + الابتكار. كل هذا ضروري لتحقيق تدريب كامل ومتخصص مطلوب بشدة من قبل المتخصصين في قطاع الأغذية.

إنه مشروع تعليمي ملتزم بتدريب مهنيين ذوي جودة عالية. برنامج مصمم من قبل محترفين متخصصين في كل موضوع محدد يواجهون تحديات جديدة كل يوم.

هذا الدبلوم في التحقق من صحة المنهجيات المطبقة على مشاريع البحث +التطوير +الابتكار يحتوي على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالاً وحدائثاً في السوق. ومن أبرز الميزات في هذا البرنامج:

- ♦ تطوير حالات عملية مقدمة من قبل خبراء في سلامة الأغذية البيطرية
- ♦ المحتويات البيانية و التخطيطية و العملية بشكل بارز التي يتم تصورها من خلالها ، تجمع المعلومات العلمية و العملية حول تلك التخصصات الطبية التي لا غنى عنها في الممارسة المهنية
- ♦ آخر المستجدات حول التحقق من صحة المنهجيات المطبقة على مشاريع البحث +التطوير +الابتكار
- ♦ التدريبات العملية حيث يتم إجراء عملية التقييم الذاتي لتحسين التعليم
- ♦ تركيزها الخاص على المنهجيات المبتكرة في التحقق من صحة المنهجيات المطبقة على مشاريع البحث +التطوير +الابتكار
- ♦ 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



لا تفوت فرصة التدريب معنا. إنها فرصة مثالية للتقدم في حياتك المهنية”

يحتوي هذا التدريب على أفضل المواد التعليمية والتكنولوجيا التعليمية ، والتي ستتيح لك دراسة سياقية تسهل التعلم.

سيسمح لك هذا الدبلوم بدمج دراستك مع عملك المهني لأنه 100% عبر الإنترنت.

هذا الدبلوم هو أفضل استثمار يمكنك القيام به في اختيار برنامج التحديث لتطوير معرفتك في التحقق من صحة المنهجيات المطبقة على مشاريع البحث +التطوير +الابتكار”

وهي تضم في هيئة التدريس متخصصين ينتمون إلى مجال السلامة الغذائية البيطرية، الذين يصبون في هذا التدريب خبرة عملهم، بالإضافة إلى متخصصين معترف بهم من جمعيات مرجعية 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. لهذا ، سيحصل المحترف على مساعدة من نظام فيديو تفاعلي مبتكر تم إنشاؤه بواسطة خبراء مشهورين في التحقق من صحة المنهجيات المطبقة على مشاريع البحث والتطوير ولديهم خبرة كبيرة.



# 02 الأهداف

ال دبلوم في التحقق من صحة المنهجيات المطبقة على مشاريع البحث +التطوير +الابتكار يهدف إلى تسهيل الأداء المهني مع أحدث التطورات وأكثرها ابتكاراً في هذا القطاع.





بفضل هذا الدبلوم ، ستلاحظ كيف تتقدم كل يوم في مهنتك"



الأهداف العامة



- ♦ تحديد نقاط التحكم الحرجة
- ♦ امتلاك أدوات للتحقق من نقاط التحكم الحرجة
- ♦ تحليل مفاهيم المراقبة والتحقق والتأكد من صحة العمليات
- ♦ تحسين إدارة الحوادث والمطالبات والتدقيق الداخلي
- ♦ تحديد عمل أنظمة البحث + التطوير + الابتكار في مجال تطوير منتجات وعمليات جديدة في البيئة الغذائية
- ♦ تحليل نظام البحث + التطوير + الابتكار واستخدام أدوات التخطيط والإدارة والتقييم وحماية النتائج ونشر البحث + التطوير + الابتكار الغذائية
- ♦ تطوير المعرفة التي توفر أساسًا أو فرصة لتطوير و / أو تنفيذ الأفكار ، في سياق البحث والتطوير الذي يسمح بإحضار النتائج إلى القطاع الإنتاجي

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



## الأهداف المحددة



- ◆ تعرف على الاختلافات الرئيسية بين نقاط التحكم ونقاط التحكم الحرجة
- ◆ تطوير برامج المتطلبات الأساسية والمخططات الإدارية لضمان سلامة الغذاء
- ◆ تطبيق عمليات التدقيق الداخلي أو المطالبات أو الحوادث الداخلية كأدوات للتحقق من عمليات الرقابة
- ◆ تصفح طرق التحقق من صحة العملية
- ◆ تمييز وتحديد الاختلافات بين أنشطة المراقبة والتحقق والتأكد داخل نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
- ◆ إظهار قدرة الحل من خلال تحليل الأسباب وتطبيق الإجراءات التصحيحية لإدارة المطالبات أو عدم المطابقة
- ◆ تقييم إدارة عمليات التدقيق الداخلية كأداة لتحسين خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
- ◆ إنشاء أنظمة البحث + التطوير + الابتكار التي تسمح بتطوير أغذية ومكونات جديدة ، خاصة في قضايا سلامة الأغذية ، بحيث يمكنها معالجة البحث والتطوير والابتكار في مجال الأطعمة والمكونات الجديدة
- ◆ جمع مصادر التمويل لأنشطة البحث + التطوير + الابتكار في تطوير منتجات غذائية جديدة تجعل من الممكن مواجهة استراتيجيات الابتكار المختلفة في صناعة الأغذية
- ◆ تحليل أشكال الوصول إلى مصادر المعلومات العامة والخاصة في المجال العلمي والتقني والاقتصادي والقانوني لتخطيط مشروع البحث + التطوير + الابتكار
- ◆ تطوير منهجيات تخطيط وإدارة المشروع ، ومراقبة التقارير ومراقبة النتائج
- ◆ تقييم أنظمة نقل التكنولوجيا التي تسمح بنقل نتائج البحث + التطوير + الابتكار إلى البيئة الإنتاجية
- ◆ تحليل تنفيذ المشاريع بمجرد الانتهاء من المرحلة الوثائقية



# هيئة تدريس الدورة التدريبية

يتضمن البرنامج في هيئة التدريس خبراء مرجعيين في سلامة الأغذية البيطرية الذين يصبون في هذا التدريب تجربة عملهم. بالإضافة إلى ذلك ، يشارك متخصصون مشهورون آخرون في تصميمه وإعداده ، واستكمال البرنامج بطريقة متعددة التخصصات.



سيساعدك فريق التدريس لدينا ، المتخصص في سلامة الأغذية ، على  
التدريب لتحقيق النجاح في مهنتك"



## المدير الدولي المُستضاف



hn Donaghy، متخصص في سلامة الأغذية، وهو عالم ميكروبيولوجي رائد يتمتع بخبرة مهنية واسعة تزيد عن 20 عامًا. وقد قادته معرفته الشاملة بمسببات الأمراض المنقولة بالأغذية، وتقييم المخاطر والتشخيص الجزيئي إلى العمل في مؤسسات دولية رائدة مثل Nestlé ووزارة الخدمات العلمية في أيرلندا الشمالية التابعة لوزارة الزراعة في أيرلندا الشمالية.

ومن بين مهامه الرئيسية، كان مسؤولاً عن الجوانب التشغيلية المتعلقة بعلم الأحياء المجهرية لسلامة الأغذية، بما في ذلك تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة. كما قام بتطوير العديد من برامج المتطلبات المسبقة والموصفات البكتريولوجية لضمان بيئات صحية وآمنة لإنتاج الأغذية على النحو الأمثل.

وقد قاده التزامه القوي بتقديم خدمات عالمية المستوى إلى الجمع بين عمله الإداري والبحث العلمي. ومن هذا المنطلق، لديه إنتاج أكاديمي واسع النطاق يضم أكثر من 50 مقالاً شاملاً حول موضوعات مثل تأثير البيانات الضخمة على الإدارة الديناميكية لمخاطر سلامة الأغذية، والجوانب الميكروبيولوجية لمكونات الألبان، والكشف عن إنزيم استريز حمض الفيروليك بواسطة العصيات الرقيقة، واستخلاص البكتين من قشور الحمضيات بواسطة polygalaturonase المنتج في المصل أو إنتاج الإنزيمات المحللة للبروتين بواسطة *Lysobacter gummosus*.

وهو أيضاً متحدث منتظم في المؤتمرات والمنتديات العالمية، حيث يناقش منهجيات التحليل الجزيئي الأكثر ابتكاراً للكشف عن مسببات الأمراض وتقنيات تطبيق أنظمة التمييز في تصنيع المواد الغذائية. وبهذه الطريقة، يساعد المهنيين على البقاء في طليعة هذه المجالات مع دفع عجلة التقدم الكبير في فهم مراقبة الجودة. بالإضافة إلى ذلك، يرعى مشاريع البحث والتطوير الداخلية لتحسين السلامة الميكروبيولوجية للأغذية.

## د. John, Donaghy

- ♦ رئيس Nestlé العالمية لسلامة الأغذية، لوزان، سويسرا
- ♦ رئيس مشروع في علم الأحياء المجهرية لسلامة الأغذية في معهد العلوم الزراعية والغذائية والبيولوجية، أيرلندا الشمالية
- ♦ مستشار علمي أول في الخدمات العلمية في وزارة الزراعة والخدمات العلمية، أيرلندا الشمالية
- ♦ استشاري في العديد من المبادرات الممولة من هيئة سلامة الأغذية التابعة للحكومة الأيرلندية والاتحاد الأوروبي
- ♦ دكتوراه في العلوم، الكيمياء الحيوية، جامعة Ulster
- ♦ عضو اللجنة الدولية للمواصفات الميكروبيولوجية للأغذية

بفضل TECH، يمكنك التعلم من أفضل  
المحترفين في العالم"



Limón Garduza, Rocío Ivonne .د

- ♦ 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 ميركامدريد (CFM)



#### الأساتذة

##### د. Rendueles de la Vega, Manuel

- ♦ دكتوراه في الهندسة الكيميائية ، أستاذ الهندسة الكيميائية (جامعة أوفيدو)
- ♦ منسق الماجستير في التكنولوجيا الحيوية الغذائية في جامعة أوفيدو منذ 2013.
- ♦ محقق رئيسي في ثلاثة مشاريع من الخطة الوطنية للبحث والتطوير. منذ عام 2004

##### 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 و سلامة الغذاء ISO 22000
- ♦ خبرة في عمليات التدقيق بموجب بروتوكولات ISO 9001 و ISO 17025

##### السيدة/ Montes Luna, Marifé

- ♦ المدير الفني في Qualitatus (برنامج إدارة سلامة الغذاء)
- ♦ بكالوريوس في الهندسة الزراعية من جامعة قرطبة
- ♦ برنامج Pide المكثف لإدارة الأعمال في Instituto Internacional de San Telmo
- ♦ دورة الدراسات العليا في A.P.PCC. في جامعة سالامانكا



# الهيكل والمحتوى

تم تصميم هيكل المحتويات من قبل أفضل المتخصصين في القطاع، مع خبرة واسعة ومكانة معترف بها في المهنة، مدعومة بحجم الحالات التي تمت مراجعتها ودراستها وتشخيصها، مع قيادة واسعة للتقنيات الجديدة المطبقة على سلامة الأغذية البيطرية.





لدينا البرنامج التعليمي الأكثر اكتمالا وحدائة في السوق. تدرّب معنا وحسّن مهاراتك "



وحدة 1. التحقق من صحة المنهجيات والعمليات الجديدة

- 7.1 تحليل الأسباب وطرقها
  - 1.7.1 تحليل السبب الجذري: الأساليب النوعية
    - 1.1.7.1 شجرة السبب الجذري
    - 2.1.7.1 لماذا
    - 3.1.7.1 تأثير السبب
    - 4.1.7.1 مخطط إيشيكاوا
  - 2.7.1 تحليل السبب الجذري: الأساليب الكمية
    - 1.2.7.1 نموذج جمع البيانات
    - 2.2.7.1 مخطط باريتو
    - 3.2.7.1 المؤامرات المبعثرة
    - 4.2.7.1 الرسوم البيانية
- 8.1 إدارة المطالبات
  - 1.8.1 جمع بيانات المطالبة
  - 2.8.1 التحقيق والعمل
  - 3.8.1 إعداد التقرير الفني
  - 4.8.1 تحليل اتجاهات المطالبات
- 9.1 المراجعات الداخلية لنظام الرقابة الذاتية
  - 1.9.1 المراجعين الأكفاء
  - 2.9.1 برنامج وخطة التدقيق
  - 3.9.1 نطاق التدقيق
  - 4.9.1 ملفات مرجعية
- 10.1 تنفيذ عمليات المراجعة الداخلية
  - 1.10.1 اجتماع مفتوح
  - 2.10.1 تقييم النظام
  - 3.10.1 انحرافات التدقيق الداخلي
  - 4.10.1 الاجتماع الختامي
  - 5.10.1 تقييم ومراقبة فاعلية إغلاق الانحرافات

- 1.1 نقاط التحكم الحرجة
  - 1.1.1 مخاطر كبيرة
  - 2.1.1 برامج المتطلبات المسبقة
  - 3.1.1 مخطط إدارة نقطة التحكم الحرجة
- 2.1 التحقق من نظام المراقبة الذاتية
  - 1.2.1 التدقيق الداخلي
  - 2.2.1 مراجعة السجلات التاريخية والاتجاهات
  - 3.2.1 شكاوى الزبون
  - 4.2.1 كشف الحوادث الداخلية
- 3.1 المراقبة ، المصادقة والتحقق من نقاط المراقبة
  - 1.3.1 تقنيات المراقبة أو التوجيه
  - 2.3.1 التحقق من صحة التحكم
  - 3.3.1 التحقق من الفعالية
- 4.1 التحقق من صحة العمليات والأساليب
  - 1.4.1 الدعم الوثائقي
  - 2.4.1 التحقق من صحة تقنيات التحليل
  - 3.4.1 خطة أخذ العينات للتحقق
  - 4.4.1 طريقة التحيز والدقة
  - 5.4.1 تحديد عدم اليقين
- 5.1 طرق التحقق
  - 1.5.1 مراحل التحقق من صحة الطريقة
  - 2.5.1 أنواع عمليات التحقق والنهج
  - 3.5.1 تقارير التحقق ، ملخص البيانات التي تم الحصول عليها
- 6.1 إدارة الحوادث والانحرافات
  - 1.6.1 تدريب فريق العمل
  - 2.6.1 وصف المشكلة
  - 3.6.1 تحديد السبب الجذري
  - 4.6.1 الإجراءات التصحيحية والوقائية
  - 5.6.1 التحقق من الفعالية

- 7.2 تطوير وثائقي لخطط البحث والتطوير والابتكار
  - 1.7.2 الدراسات السابقة
  - 2.7.2 تسليم التقارير المرحلية
  - 3.7.2 تطوير ذاكرة المشروع
- 8.2 تنفيذ المشروع
  - 1.8.2 قائمة تدقيق.
  - 2.8.2 التسليمات
  - 3.8.2 مراقبة تطور المشروع
- 9.2 تسليم المشروع والتحقق من صحته
  - 1.9.2 معايير إيزو في إدارة مشاريع البحث + التطوير + الابتكار
  - 2.9.2 الانتهاء من مرحلة المشروع
  - 3.9.2 تحليل النتائج والجدوى
- 10.2 تنفيذ مشاريع البحث والتطوير والابتكار المطورة
  - 1.10.2 إدارة المشتريات
  - 2.10.2 التحقق من المورد
  - 3.10.2 المصادقة والتحقق من المشروع

## وحدة 2، تطوير وتنسيق وتنفيذ مشاريع البحث + التطوير + الابتكار

- 1.2 الابتكار والقدرة التنافسية في مجال الغذاء
  - 1.1.2 تحليل قطاع الغذاء
  - 2.1.2 الابتكار في العمليات والمنتجات والإدارة
  - 3.1.2 الشروط التنظيمية لتسويق الأطعمة الجديدة
- 2.2 نظام البحث والتطوير
  - 1.2.2 البرامج الدولية
  - 2.2.2 منظمات الترويج البحثي
  - 3.2 خطط البحث والتطوير والابتكار
    - 1.3.2 برامج المساعدة في البحث والتطوير والابتكار
    - 2.3.2 أنواع المشاريع
    - 3.3.2 أنواع التمويل
    - 4.3.2 تقييم ومراقبة ومتابعة المشروع
  - 4.2 الإنتاج العلمي والتكنولوجي
    - 1.4.2 نشر وتوزيع نتائج البحث
    - 2.4.2 البحث الأساسي / البحث التطبيقي
    - 3.4.2 مصادر المعلومات الخاصة
  - 5.2 نقل التكنولوجيا
    - 1.5.2 حماية الملكية الصناعية. براءات الاختراع
    - 2.5.2 الشروط التنظيمية في التحويل في قطاع الغذاء
    - 3.5.2 هيئة سلامة الغذاء الأوروبية (EFSA)
    - 4.5.2 إدارة الغذاء والدواء (FDA)
  - 6.2 تخطيط خطط البحث والتطوير والابتكار
    - 1.6.2 مخطط توزيع العمل
    - 2.6.2 تخصيص الموارد
    - 3.6.2 أولوية المهمة
    - 4.6.2 طريقة مخطط جانث
    - 5.6.2 طرق وأنظمة التخطيط مع الدعم الرقمي

سيسمح لك هذا التدريب بالتقدم في حياتك المهنية بطريقة مريحة”



# المنهجية

يقدم هذا البرنامج التدريبي طريقة مختلفة للتعليم. تم تطوير منهجيتنا من خلال وضع التعلم الدوري: إعادة التعلم. يُستخدم نظام التدريس هذا، على سبيل المثال، في أرقى كليات الطب في العالم، وقد تم اعتباره من أكثر الكليات فعالية من خلال المنشورات ذات الأهمية الكبيرة مثل مجلة نيو إنجلاند الطبية.

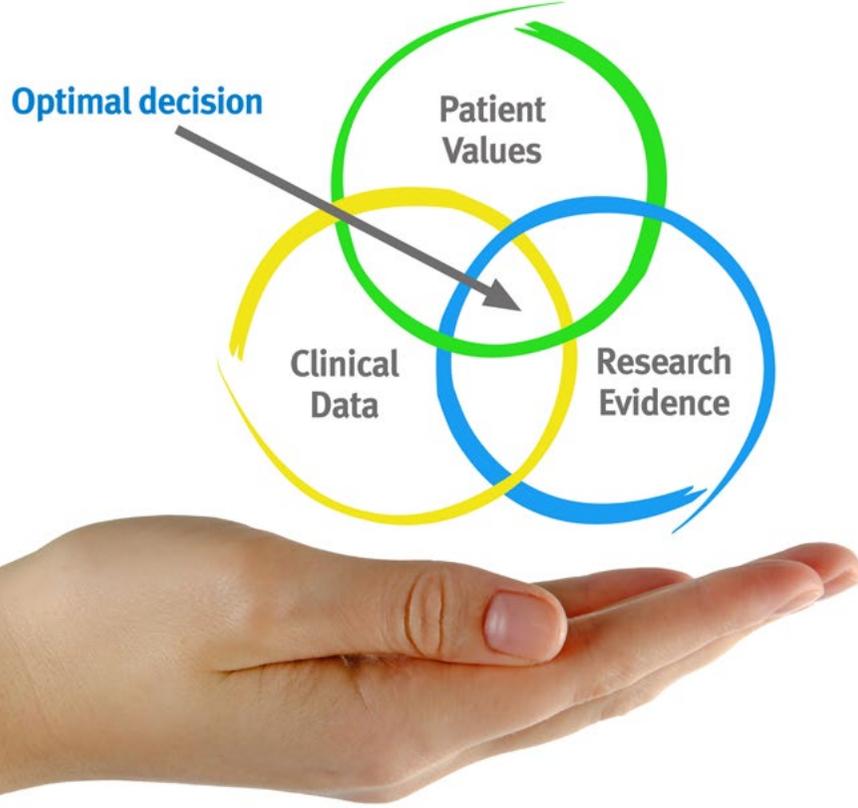


اكتشف منهجية إعادة التعلم، وهو نظام يتخلى عن التعلم الخطي التقليدي ليأخذك عبر أنظمة التدريس الدورية: طريقة تعلم أثبتت فعاليتها للغاية، لا سيما في الموضوعات التي تتطلب الحفظ"



### في تيك نستخدم طريقة الحالة

في حالة معينة ، ما الذي يجب أن يفعله 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 مرور الوقت.



مع تيك يمكنك تجربة طريقة للتعليم 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 ندرته أو ندرته. من الضروري أن تستند الحالة إلى الحياة المهنية الحالية ، في محاولة لإعادة إنشاء عوامل التكيف الحقيقية في الممارسة البيطرية 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. الأطباء البيطريون الذين يتبعون هذه الطريقة لا يحققون فقط استيعاب المفاهيم ، بل يطورون أيضًا قدرتهم العقلية ، من خلال تمارين لتقييم المواقف الحقيقية وتطبيق المعرفة.

2. يتجسد التعلم بطريقة صلبة في القدرات العملية التي تتيح للطلاب اندماجًا أفضل في العالم الحقيقي.

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

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

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 65000 طبيب بيطري 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.

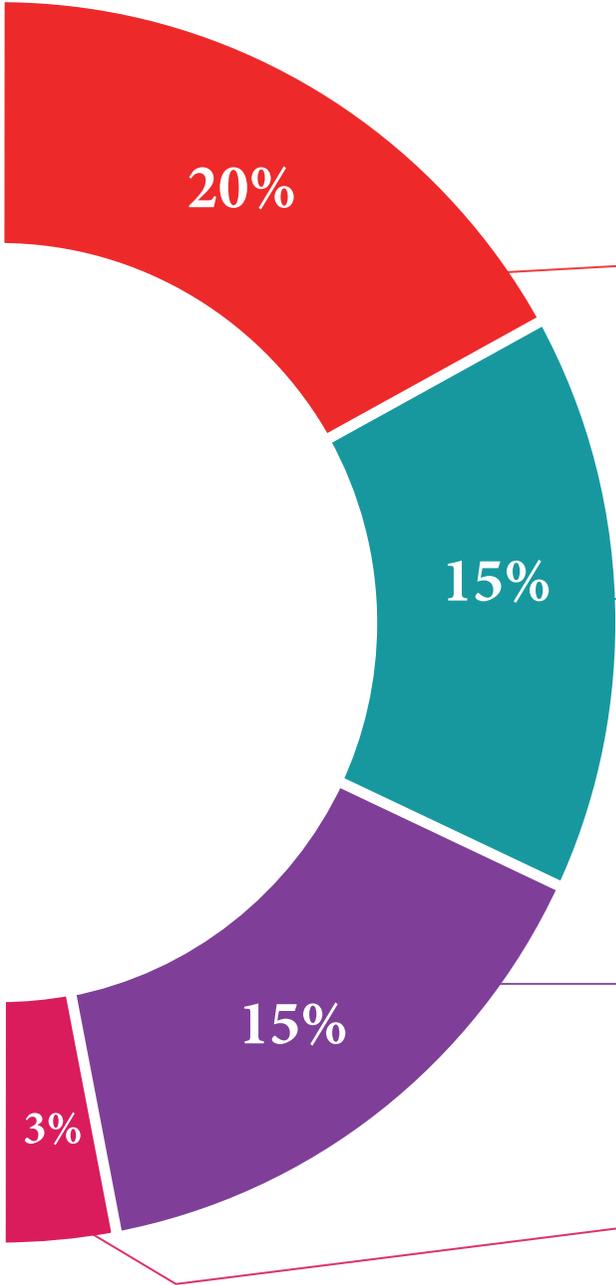
ستسمح لك إعادة التعلم بالتعلم بجهد أقل وأداء أكبر ، والمشاركة بشكل أكبر في تدريبك ، وتنمية الروح النقدية ، والدفاع عن الحجج والآراء المتناقضة: معادلة مباشرة للنجاح.

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 مركزي.

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



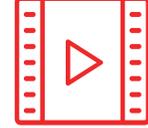
يقدم هذا البرنامج أفضل المواد التعليمية المعدة بعناية للمحترفين:



#### المواد الدراسية

تم إنشاء جميع المحتويات التعليمية من قبل المتخصصين الذين سيقومون بتدريس الدورة ، خاصةً له ، بحيث يكون التطوير التعليمي محددًا وملموًا 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 للطلاب.



#### تقنيات وإجراءات العلاج الطبيعي بالفيديو

تقرب تيك الطالب من التقنيات الأكثر ابتكارًا وأحدث التطورات التعليمية وإلى طليعة التقنيات وإجراءات العلاج الطبيعي / علم الحركة الحالية. كل هذا ، في أول شخص ، بأقصى درجات الصرامة ، موضحًا ومفصلًا 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 وإرشادات دولية ، من بين أمور أخرى. في مكتبة تيك الافتراضية ، سيتمكن الطالب من الوصول إلى كل ما يحتاجه لإكمال تدريبه.





#### تحليل الحالات التي وضعها الخبراء واسترشدوا بها

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.



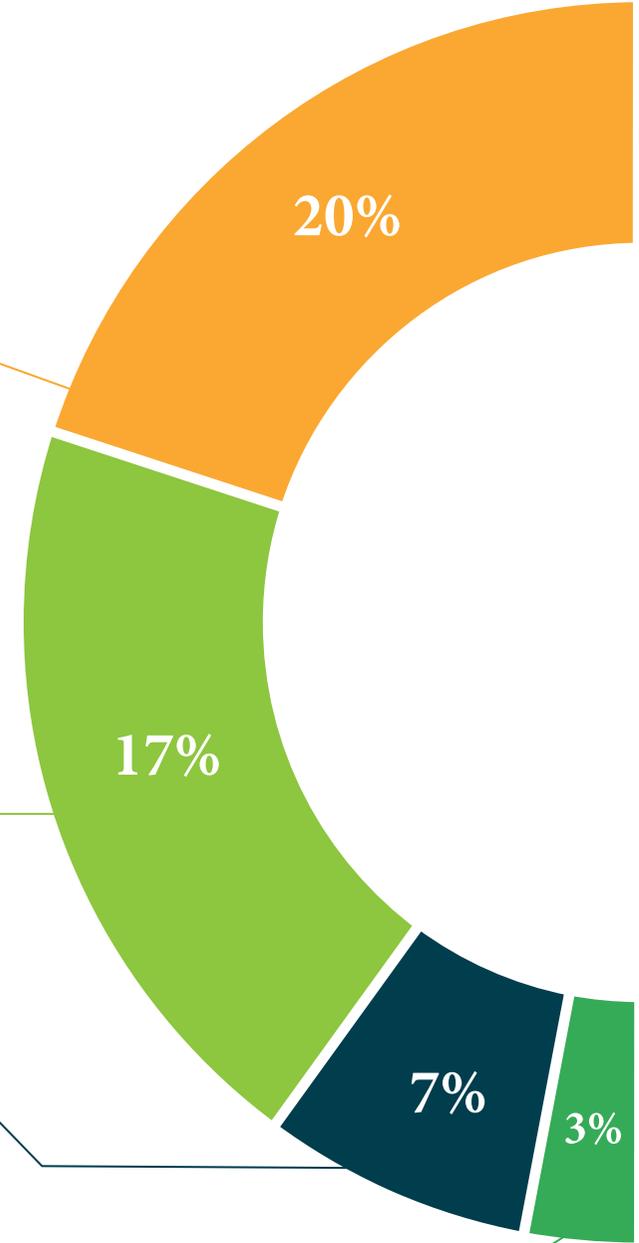
#### فصول الماجستير

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.



#### أدلة العمل السريع

تقدم تيك المحتوى الأكثر صلة بالدورة التدريبية في شكل بطاقات أو أدلة إجراءات سريعة. طريقة تركيبية وعملية وفعالة لمساعدة الطالب على التقدم في تعلمهم.



# المؤهل العلمي

ال دبلوم في التحقق من صحة المنهجيات المطبقة على مشاريع البحث +التطوير +الابتكار يضمن ، بالإضافة إلى التدريب الأكثر صرامة وحدائثة ، الحصول على لقب الدبلوم الصادر عن TECH الجامعة التكنولوجية.



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



تحتوي درجة المحاضرة الجامعية في التحقق من صحة المنهجيات المطبقة على مشاريع البحث +التطوير +الابتكار على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالا وحدثا في السوق.

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

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

المؤهل العلمي: محاضرة جامعية في التحقق من صحة المنهجيات المطبقة على مشاريع البحث +التطوير +الابتكار

عدد الساعات الدراسية المعتمدة: 300 ساعة



الجامعة  
التكنولوجية  
**tech**

### محاضرة جامعية

التحقق من صحة المنهجيات المطبقة على مشاريع البحث

+التطوير +الابتكار

- « طريقة التدريس: أونلاين
- « مدة الدراسة: 12 أسبوع
- « المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التكنولوجية
- « عدد الساعات المخصصة للدراسة: 16 ساعات أسبوعيًا
- « مواعيد الدراسة: وفقًا لوتيرتك الخاصة
- « الامتحانات: أونلاين



محاضرة جامعية

التحقق من صحة المنهجيات المطبقة على مشاريع البحث

+التطوير +الابتكار