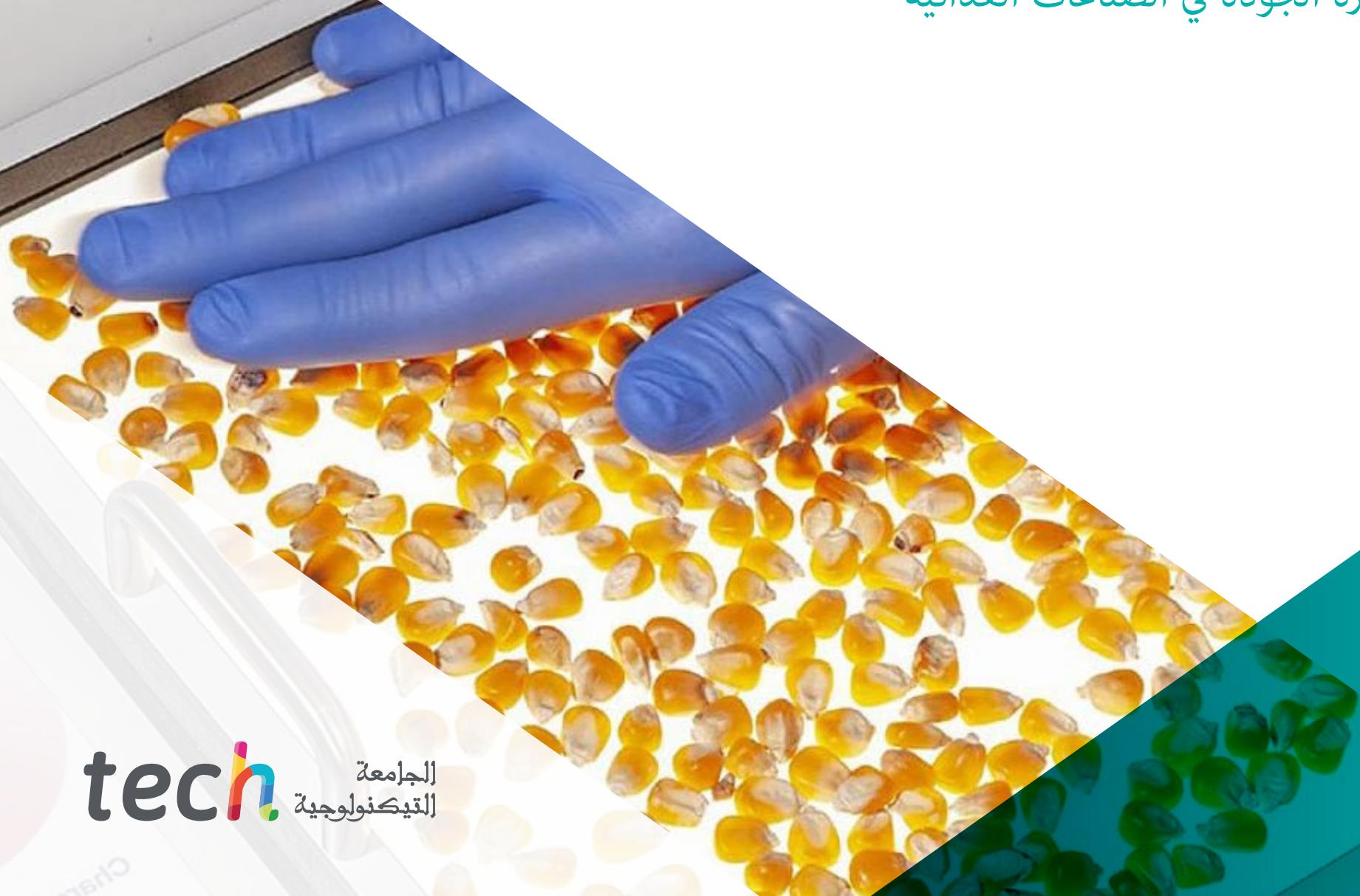


محاضرة جامعية

رقمنة نظام إدارة الجودة في الصناعات الغذائية



tech

الجامعة
التكنولوجية



محاضرة جامعية رقمنة نظام إدارة الجودة في الصناعات الغذائية

طريقة التدريس: أونلاين

مدة الدراسة: 6 أسابيع

المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التقنيولوجيا

عدد الساعات المخصصة للدراسة: 16 ساعات أسبوعياً

مواعيد الدراسة: وفقاً لتوقيتك الخاصة

الامتحانات: أونلاين

الفهرس

01	المقدمة	صفحة 4
02	الأهداف	صفحة 8
03	هيئة تدريس الدورة التدريبية	صفحة 12
04	الهيكل والمحظوي	صفحة 16
05	المنهجية	صفحة 20
06	المؤهل العلمي	صفحة 28

01

المقدمة

يمكن أن تعني الرقمنة تحسيناً في أنظمة إدارة سلامة الأغذية والجودة ، لذلك من الضروري زيادة المعرفة في هذا المجال. اغتنم الفرصة واكتسب معرفة قوية في هذا المجال ستسمح لك بأن تصبح محترفاً ناجحاً.



هذا التدريب هو أفضل خيار يمكنك أن تجده للتخصص في سلامة
الأغذية البيطرية وتحديث معلوماتك



في هذا الدبلوم ستم وصف أهمية تطبيق الوسائل الرقمية والمنصات في أنظمة إدارة الجودة في صناعة الأغذية ، مع التركيز بشكل خاص على استراتيجيات الانتقال من النظام التقليدي إلى النظام الرقمي.

من أجل الفهم الصحيح لهذه القضايا ، يتم تطبيق التعريفات الحالية لمعايير الجودة وسلامة الأغذية. بالإضافة إلى ذلك ، تم وصف تأثير المنصات الرقمية على أداء الهيئات التنظيمية الرئيسية على المستوى الدولي.

على مدار هذا التدريب، سيتم تعزيز المعرفة الأساسية للطرق التقليدية لإدارة أنظمة الجودة في صناعة الأغذية ومزايا استخدام البرامج التجارية أو أدوات الكمبيوتر الداخلية المختلفة لزيادة كفاءة البرامج مثل تحليل المخاطر والنقط الحرجة. يتم تقديم أمثلة على تنسيدات توثيق بروتوكولات البرامج المطلوبة مسبقاً، والتقارير، وتنسيقات التتبع، وسجلات التحكم، ووثائق التدقيق، من بين أمور أخرى.

أخيراً، يتم تقديم دراسات حالة محددة حيث تعنى الرقمنة تحسيناً في أنظمة إدارة الجودة في صناعة الأغذية ، وتناقش أهمية المنصات الرقمية والاتجاهات المستقبلية لأنظمة إدارة الجودة وأنظمة سلامة الأغذية.

أساتذة هذا الدبلوم هم أستاذة جامعيون ومهنيون من مختلف التخصصات في الإنتاج الأولي، استخدام تقنيات تحليلية لمراقبة الجودة، الوقاية من التلوث العرضي، المقصود والاحتياطي، المخططات التنظيمية لشهادة سلامة الأغذية (سلامة الأغذية / تكامل الأغذية) وإمكانية التتبع (الدفاع الغذائي والاحتياط الغذائي / أصلية 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 ومختص مطلوب بشدة من قبل المختصين في قطاع الأغذية.

الدبلوم في رقمنة نظام إدارة الجودة في الصناعات الغذائية من TECH الجامعة التكنولوجية هو الأكثر اكتمالاً بين تلك المقدمة في الجامعات في هذا الوقت. إنه مشروع تعليمي ملتزم بتدريب مهنيين ذوي جودة عالية. برنامج مصمم من قبل محترفين متخصصين في كل موضوع محدد يواجهون تحديات جديدة كل يوم.

اغتنم الفرصة للتعرف على أحدث التطورات في هذه المادة
لتطبيقها في ممارستك اليومية ”



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

”
هذا الدبلوم هو أفضل استثمار يمكنك القيام به في اختيار برنامج التحديث لتطوير معرفتك في رقمنة نظام إدارة الجودة في الصناعات الغذائية“

ستسمح لك شهادة الدبلوم عبر الإنترت بنسبة 100% بدمج دراستك مع عملك المهني مع زيادة معرفتك في هذا المجال.

وهي تضم في هيئة التدريس متخصصين ينتقون إلى مجال السلامة الغذائية البيطرية ، الذين يصيرون في هذا التدريب خبرة عاملهم، بالإضافة إلى متخصصين معترف بهم من جمعيات مرعجية وجامعات مرموقة.

محتوى الوسائط المتعددة خاصتها، الذي تم تطويره بأحدث التقنيات التعليمية ، سيسمح مهني التجميل بالتعلم حسب السياق ، بما معناه ، بيئة محاكاة سيوفر تدريباً غامراً مربحاً للتعلم في مواقع حقيقة.

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 رقمنة نظام إدارة الجودة في صناعة الأغذية ولديهم خبرة كبيرة.



02

الأهداف

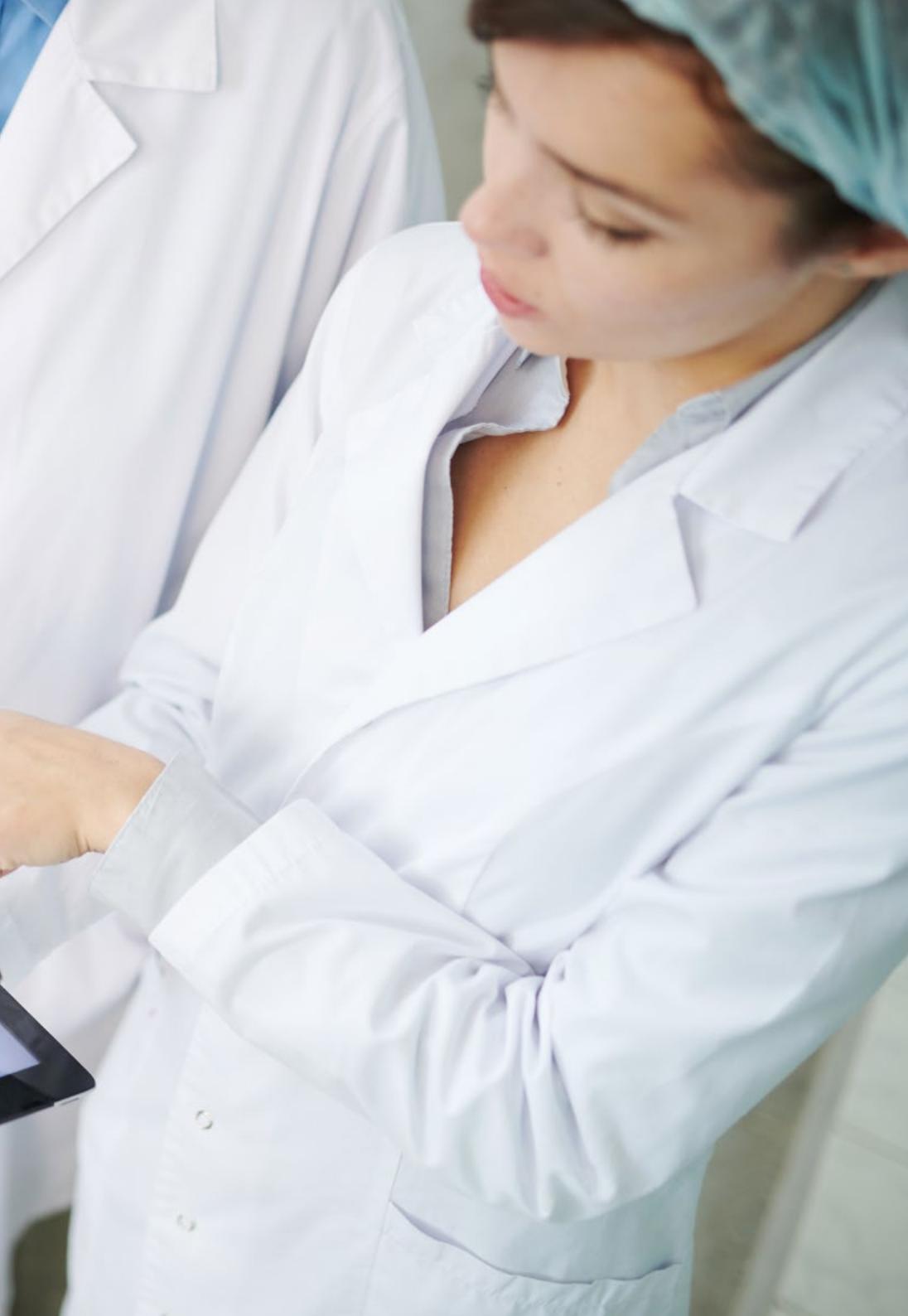
يهدف دبلوم رقمنة إدارة الجودة الصناعات الغذائية إلى تسهيل الأداء المهني بأحدث التطورات وأكثراً ابتكاراً في هذا القطاع.



هذا هو أفضل خيار للتعرف على أحدث التطورات في رقمنة نظام
إدارة الجودة في الصناعات الغذائية"



ISO 900



الأهداف العامة



- 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

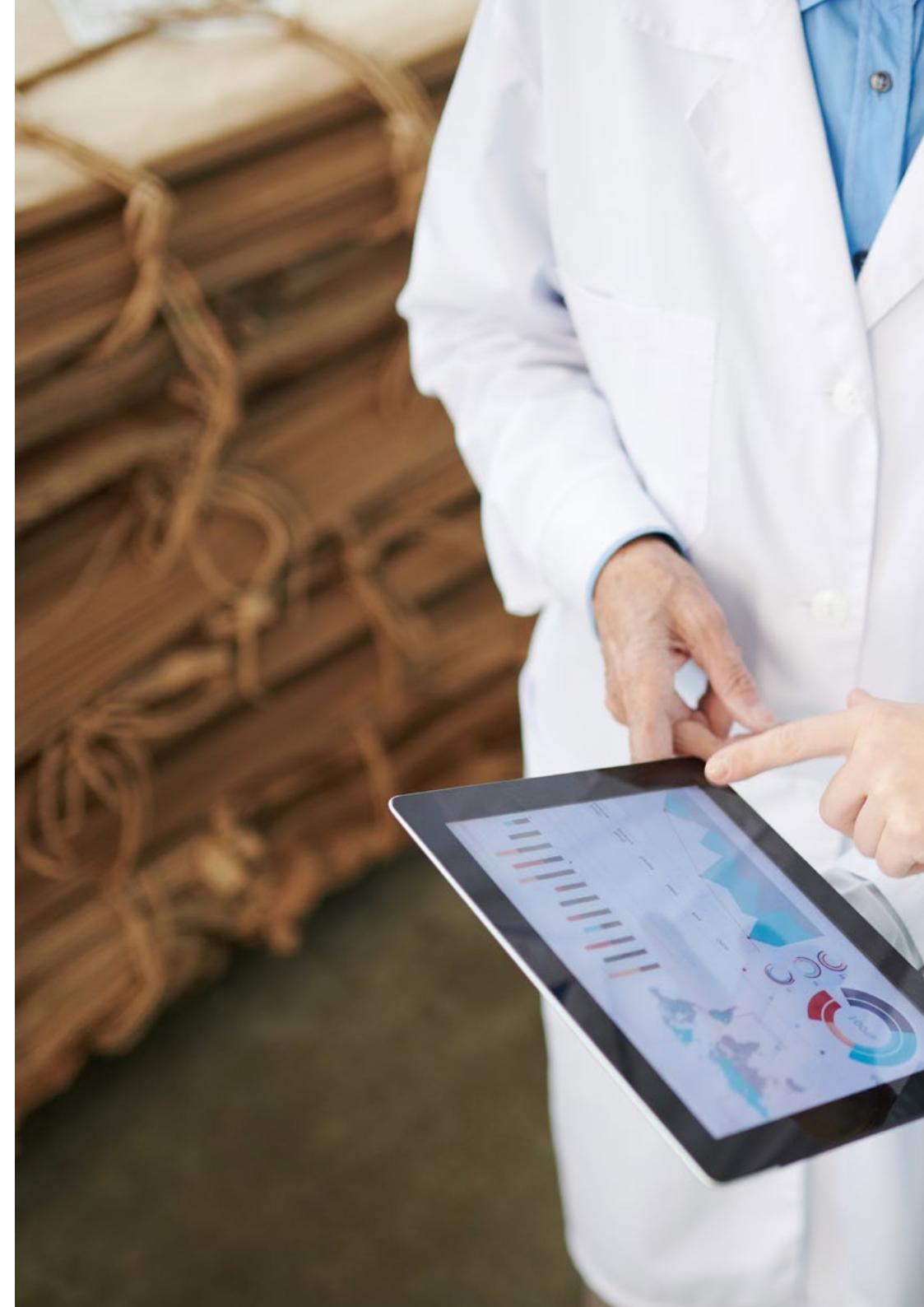
طريقة للإعداد والنمو المهني من شأنها أن تدفعك نحو مزيد
من التنافسية في سوق العمل ”



الأهداف المحددة



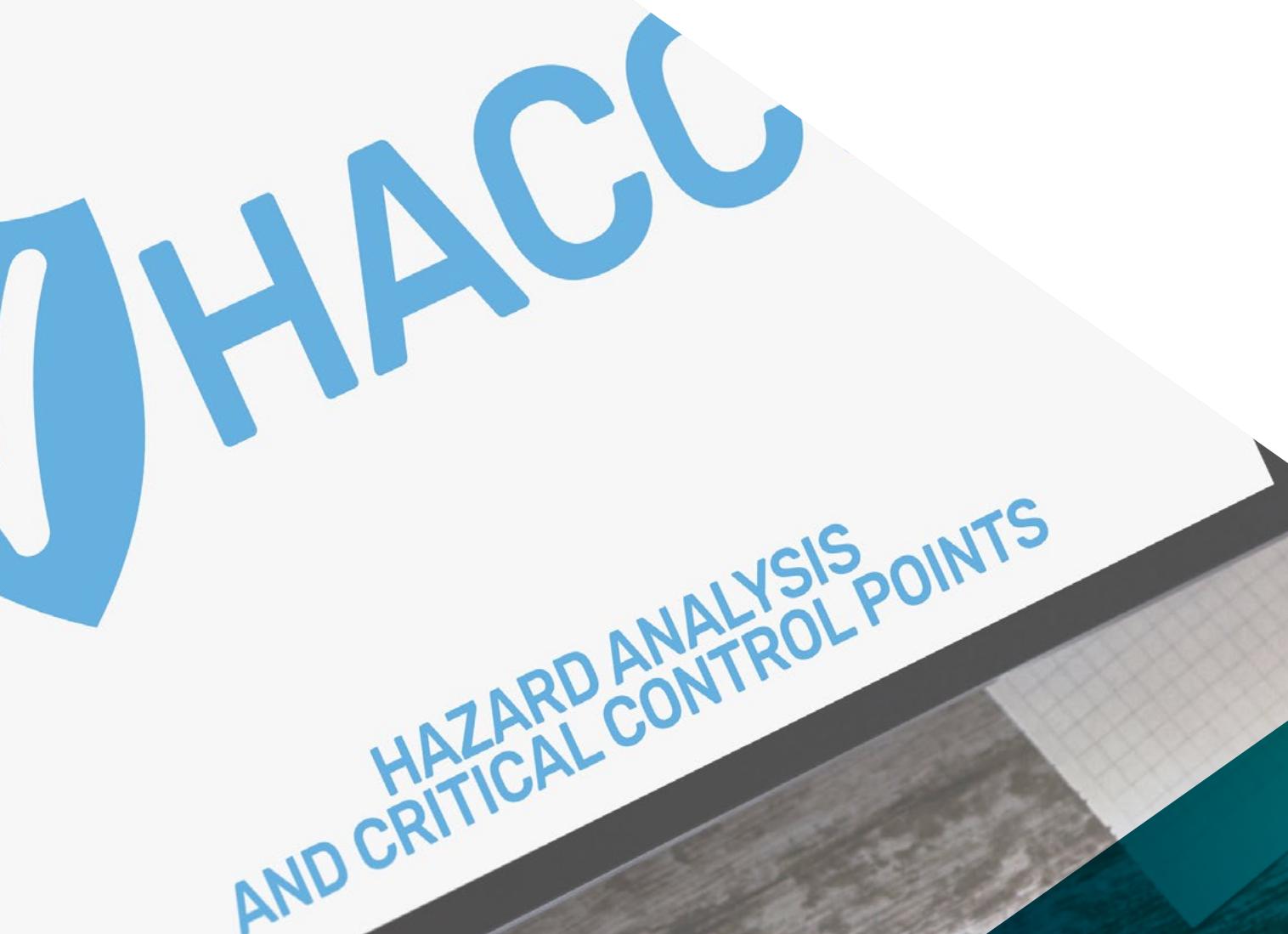
- ❖ فحص معايير الجودة واللوائح الغذائية المعمول بها لرقمنة المنظمات المرجعية الدولية المختلفة
- ❖ تحديد البرامج التجارية الرئيسية واستراتيجيات تكنولوجيا المعلومات الداخلية التي تسمح بإدارة عمليات جودة وسلامة غذائية معينة
- ❖ وضع الاستراتيجيات المناسبة لنقل عمليات إدارة الجودة التقليدية إلى المنصات الرقمية
- ❖ حدد النقاط الرئيسية لعملية الرقمنة لبرنامج تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
- ❖ تحليل البدائل لتنفيذ برامج المتطلبات الميسقة وخطط تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة ومراقبة برامج التشغيل الموحدة
- ❖ تحليل أنساب البروتوكولات والاستراتيجيات لرقمنة في اتصالات المخاطر
- ❖ تطوير آليات لرقمنة إدارة التدقيق الداخلي وتسجيل الإجراءات التصحيحية ومراقبة برامج التحسين المستمر



03

هيئة تدريس الدورة التدريبية

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



سيساعدك فريق المعلمين المتخصصين في سلامة الغذاء لدينا على
تحقيق النجاح في مهنتك ”



هيكل إدارة الدورة التدريبية

Limón Garduza, Rocío Ivonn. د.

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



الأستاذة

Velderrain Rodríguez, Gustavo Rubén. د.

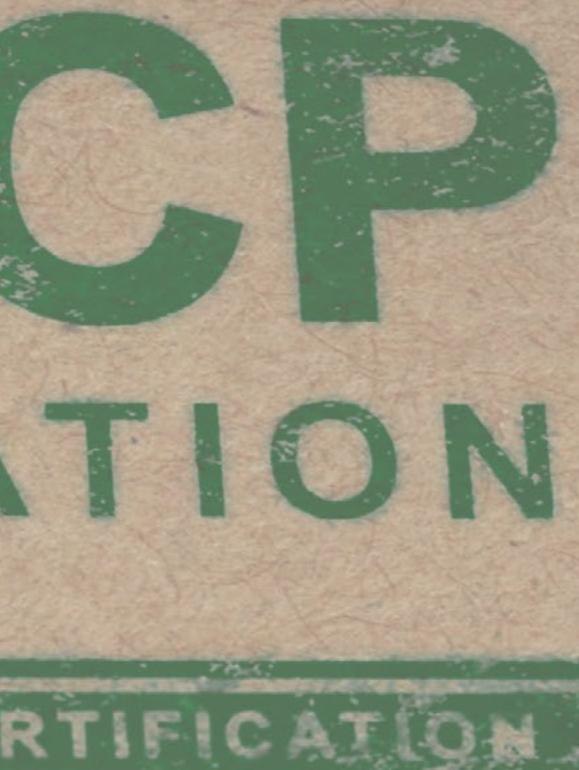
- ♦ دكتوراه في العلوم، مركز البحوث في الغذاء والتنمية ، A.C (CIAD)
- ♦ عضو في النظام الوطني للباحثين في CONACyT (المكسيك)



04

الهيكل والمحتوى

تم تصميم هيكل المحتويات من قبل أفضل المتخصصين في هذا القطاع ، مع خبرة واسعة ومكانة معترف بها في المهنة ، مدعومة بحجم الحالات التي قمت
مراجعةها ودراستها وتشخيصها ، مع قيادة واسعة من التقنيات الجديدة المطبقة على السلامة الغذائية.



هذا الدبلوم في رقمنة نظام إدارة الجودة في الصناعات الغذائية يحتوي
على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالاً وحداثة في السوق ”





وحدة 1. رقمنة نظام إدارة الجودة

- 1.1. معايير الجودة وتحليل المخاطر في صناعة المواد الغذائية
 - 1.1.1. المعايير الحالية للجودة وسلامة الغذاء
 - 1.1.2. عوامل الخطر الرئيسية في المنتجات الغذائية
 - 1.1.3. "عصر الرقمنة" وتأثيرها على أنظمة سلامة الغذاء العالمية
 - 1.1.4. مبادرة سلامة الغذاء العالمية الدستور الغذائي (HACCP)
 - 1.1.5. تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP)
 - 1.1.6. معيار الأيزو 22000
 - 1.1.7. البرمجيات التجارية لإدارة سلامة الأغذية
 - 1.1.8. استخدام الأجهزة الذكية
 - 1.1.9. البرمجيات التجارية لعمليات إدارة محددة
 - 1.1.10. إنشاء منصات رقمية لدمج الفريق المسؤول عن تطوير برنامج تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
 - 1.1.11. المرحلة 1. التحضير والتخطيط
 - 1.1.12. المرحلة 2. تنفيذ برامج المتطلبات الأساسية للمخاطر ونقاط التحكم الحرجة لبرنامج تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
 - 1.1.13. المرحلة 3. تنفيذ الخطة
 - 1.1.14. المرحلة 4. التحقق من برنامج تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة والصيانة
 - 1.1.15. رقمنة برامج المتطلبات المسبيقة (PPR) في صناعة الأغذية- الانتقال من النظام التقليدي إلى النظام الرقمي
 - 1.1.16. عمليات الإنتاج الأولية
 - 1.1.16.1. الممارسات الصحية الجيدة
 - 1.1.16.2. ممارسات التصنيع الجيدة
 - 1.1.17. العمليات الاستراتيجية
 - 1.1.18. العمليات التشغيلية
 - 1.1.19. عمليات الدعم
 - 1.1.20. منصات لرصد "إجراءات التشغيل الموحدة"
 - 1.1.21. تدريب الموظفين على توثيق إجراءات التشغيل الموحدة المحددة
 - 1.1.22. قنوات الاتصال ومراقبة وثائق إجراءات التشغيل الموحدة
 - 1.1.23. بروتوكولات لإدارة الوثائق والتواصل بين الإدارات
 - 1.1.24. إدارة وثائق التتبع
 - 1.1.24.1. بروتوكولات منطقة الشراء
 - 1.1.24.2. إمكانية تتبع بروتوكولات استقبال المواد الخام

- 3.1.7.1. إمكانية تبادل بروتوكولات المستودعات
- 4.1.7.1. بروتوكولات منطقة العملية
- 5.1.7.1. إمكانية تبادل بروتوكولات الطاقة
- 6.1.7.1. بروتوكولات جودة المنتج
- 2.7.1. تنفيذ قنوات اتصال بديلة
- 1.2.7.1. استخدام التخزين السحابي ومجددات الوصول المقيد
- 2.2.7.1. تشفير الوثيقة لحماية البيانات
- 8.1. التوثيق والبروتوكولات الرقمية لعمليات التدقيق والتفتيش
 - 1.8.1. إدارة التدقيق الداخلي
 - 2.8.1. سجل العمل التصحيحي
 - 3.8.1. تطبيق "دورة دينج"
 - 4.8.1. إدارة برامج التحسين المستمر
 - 9.1. استراتيجيات للبلاغ المناسب بشأن المخاطر
- 1.9.1. بروتوكولات إدارة المخاطر والاتصال
- 2.9.1. استراتيجية الاتصال الفعال
- 3.9.1. الإعلام العام واستخدام الشبكات الاجتماعية
- 10.1. دراسة حالات محددة للرقمنة ومزاياها في تقليل المخاطر في صناعة الأغذية
 - 1.10.1. مخاطر سلامة الغذاء
 - 2.10.1. مخاطر الاحتيال الغذائي
 - 3.10.1. مخاطر الدافع الغذائي

سيسمح لك هذا التدريب بالتقدم في حياتك
المهنية بطريقة مريحة ”



05

المنهجية

يقدم هذا البرنامج التدريبي طريقة مختلفة للتعلم، تم تطوير منهجيتنا من خلال وضع التعلم الدوري؛ إعادة التعلم.

يُستخدم نظام التدريس هذا، على سبيل المثال، في أرقى كليات الطب في العالم، وقد تم اعتباره من أكثر الكليات فعالية من خلال المنشورات ذات الأهمية

الكبيرة مثل مجلة نيو إنجلاند الطبية.





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





في تيك نستخدم طريقة الحالة في حالة معينة ، ما الذي يجب أن يفعله المحترف؟ خلال البرنامج ، ستواجه العديد من الحالات السريرية المحاكية ، بناءً على مرضى حقيقين 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 المتعلق بمريض ، أو مجموعة من المرضى ، والتي تصبح "حالة" ، مثلاً أو موذجاً يوضح بعض المكونات السريرية المميزة ، إما بسبب قوتها التعليمية ، أو بسبب تفرده أو ندرته. من الضروري أن تستند الحالة إلى الحياة المهنية الحالية ، في محاولة لإعادة إنشاء عوامل التكيف الحقيقية في الممارسة البيطرية المهنية.



هل تعلم أن هذه الطريقة تم تطويرها عام 1912 في جامعة هارفارد لطلاب القانون؟ تكون طريقة الحال من تقديم موافق حقيقة معقدة حتى يتمكنوا من اتخاذ القرارات وتبرير كيفية حلها. في عام 1924 تم تأسيسها كطريقة معيارية للتدرис في جامعة هارفارد“



تبرر فعالية هذه الطريقة بأربعة إنجازات أساسية:

1.الأطباء البيطريون الذين يتبعون هذه الطريقة لا يحقرون فقط استيعاب المفاهيم ، بل يطورون أيضًا قدرتهم العقلية ، من خلال تمارين لتنقيم الموافق الحقيقة وتطبيق المعرفة.

2.يتجسد التعلم بطريقة صلبة في القدرات العملية التي تتيح للطالب اندماجاً أفضل في العالم الحقيقي.

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

4.يصبح الشعور بكماءة الجهد المستثمر حافراً مهماً للغاية للطبيب البيطري ، مما يترجم إلى اهتمام أكبر بالتعلم وزيادة الوقت المخصص للعمل في الدورة.

منهجية إعادة التعلم



تجمع تيك بفعالية بين منهجية دراسة الحالة ونظام تعلم عبر الإنترت 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 الإنترت 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).

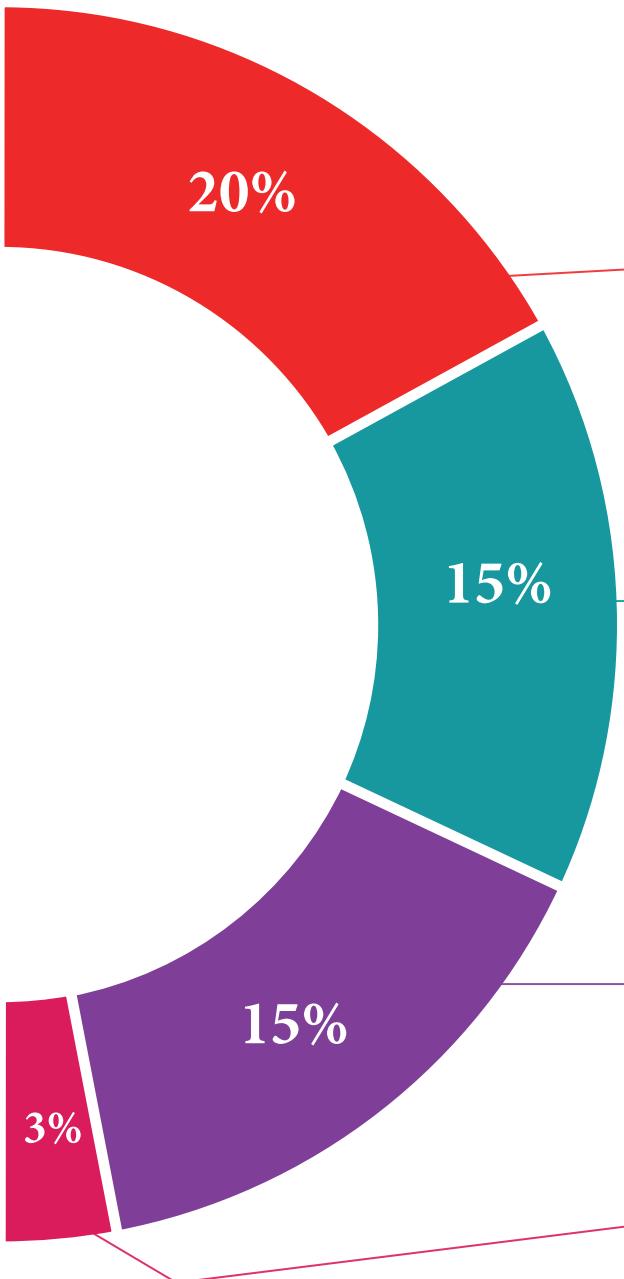
مع هذه المنهجية ، تم تدريب أكثر من 65000 طبيب بيطري بنجاح غير مسبوق في جميع التخصصات السريرية بغض النظر عن العصب في الجراحة. تم تطوير منهجيتنا التربوية في بيئة ذات متطلبات عالية ، مع طلاب جامعيين يتمتعون بخلف اجتماعي واقتصادي مرتفع ومتوسط عمر يبلغ 43.5 عامًا.

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

في برنامجنا ، التعليم 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 محدداً وملماً حقاً.

يتم تطبيق هذه المحتويات بعد ذلك على التنسيق السمعي البصري ، لإنشاء طريقة عمل تيك عبر الإنترنت. كل هذا ، مع أكثر التقنيات ابتكاراً التي تقدم قطعاً عالية الجودة في كل مادة من المواد التي يتم توفيرها للطالب.

تقنيات وإجراءات العلاج الطبيعي بالفيديو



تقرب تيك من التقنيات الأكثر ابتكاراً وأحدث التطورات التعليمية وإلى طبيعة التقنيات وإجراءات العلاج الطبيعي / علم الحركة الحالية. كل هذا ، في أول شخص ، بأقصى درجات الصراوة ، موضحاً ومفصلاً لمساهمة في استيعاب الطالب وفهمه. وأفضل ما في الأمر هو أن تكون قادرًا على رؤيته عدة مرات كما تريده.

ملخصات تفاعلية



يقدم فريق تيك المحتوى بطريقة جذابة وдинاميكية 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 ، سيمكن 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 حقيقة يقوم فيها الخبراء بتوجيه الطالب من خلال تنمية الانتباه وحل المواقف المختلفة: طريقة واضحة و مباشرة لتحقيق أعلى درجة من الفهم.



الاختبار وإعادة الاختبار

يتم تقييم معرفة الطالب بشكل دوري وإعادة تقييمها في جميع أنحاء البرنامج ، من خلال أنشطة وقارين التقييم الذاتي والتقويم الذاتي بحث يتحقق الطالب بهذه الطريقة من كيفية تحقيقه لأهدافه.



حصول الماجستير

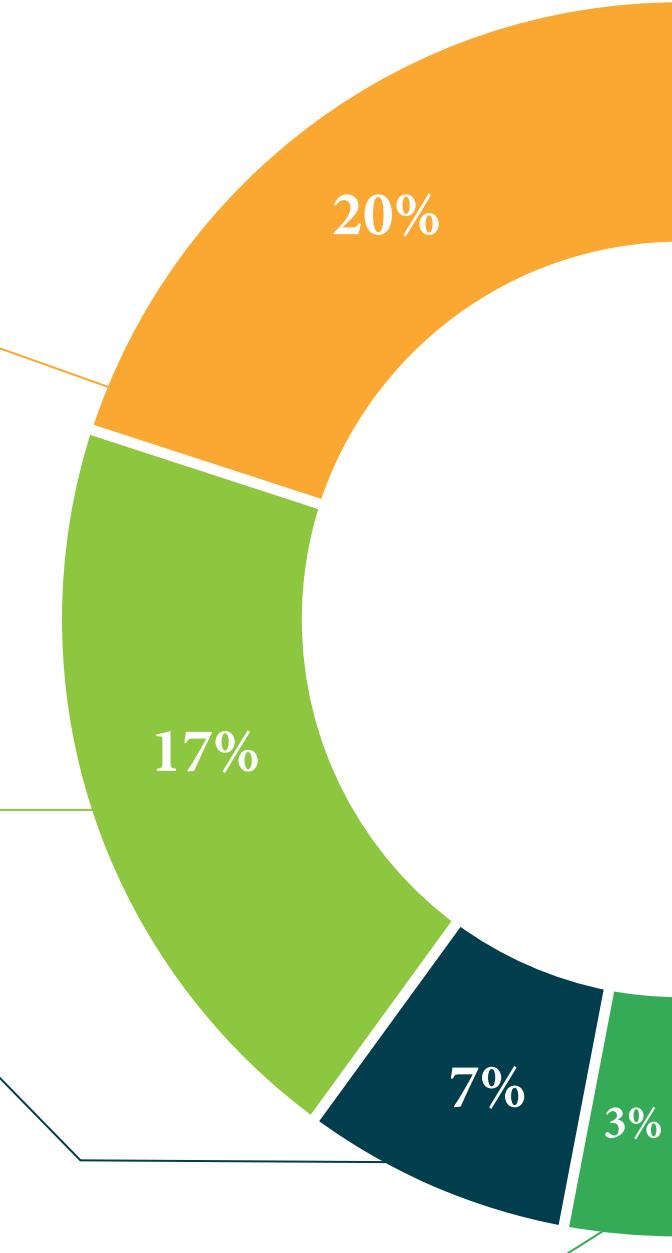
هناك أدلة علمية على فائدة ملاحظة طرف ثالث من الخبراء.

ما يسمى التعلم من خبير يقوى 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.



06

المؤهل العلمي

يضمن دبلوم رقمنة نظام إدارة الجودة في الصناعات الغذائية ، بالإضافة إلى التدريب الأكثر صرامة وحداثة ، الحصول على диплом الصادر عن TECH الجامعة التكنولوجية.





ضمّن في تدريبك دبلوماً في رقمنة نظام إدارة الجودة في الصناعات الغذائية: قيمة
 مضافة عالية الكفاءة لأي متخصص في هذا المجال ”



تحتوي درجة المحاضرة الجامعية في رقمنة نظام إدارة الجودة في الصناعات الغذائية على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالاً وحداثة 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 امتطبات التي عادة ما تُطلب من قبل مكاتب التوظيف ومسابقات التعيين ولجان التقييم الوظيفي المهني.

المؤهل العلمي: محاضرة جامعية في رقمنة نظام إدارة الجودة في الصناعات الغذائية

عدد الساعات الدراسية المعتمدة: 150 ساعة





tech

الجامعة
التكنولوجية

محاضرة جامعية

رقمنة نظام إدارة الجودة في الصناعات الغذائية

طريقة التدريس: أونلاين

مدة الدراسة: 6 أسابيع

المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التكنولوجية

عدد الساعات المخصصة للدراسة: 16 ساعات أسبوعياً

مواعيد الدراسة: وفقاً لتوقيتك الخاصة

الامتحانات: أونلاين



محاضرة جامعية

رقمنة نظام إدارة الجودة في الصناعات الغذائية