

ماجستير خاص
السلامة الغذائية البيطرية





الجامعة
التكنولوجية
tech

ماجستير خاص السلامة الغذائية البيطرية

- « طريقة التدريس: أونلاين
- « مدة الدراسة: 12 شهر
- « المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التكنولوجية
- « عدد الساعات المخصصة للدراسة: 16 ساعات أسبوعياً
- « مواعيد الدراسة: وفقاً لوتيرك الخاصة
- « الامتحانات: أونلاين

رابط الدخول إلى الموقع الإلكتروني: www.techtute.com/ae/veterinary-medicine/professional-master-degree/master-veterinary-food-safety

الفهرس

01	المقدمة	صفحة 4
02	الأهداف	صفحة 8
03	الكفاءات	صفحة 14
04	هيكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية	صفحة 18
05	الهيكل والمحتوى	صفحة 22
06	المنهجية	صفحة 34
07	المؤهل العلمي	صفحة 42

01 المقدمة

الهدف النهائي للماجستير الخاص في السلامة الغذائية البيطرية هو تخصص المحترفين بحيث يضمنون سلامة الغذاء انطلاقاً من الإنتاج الأولي وعملياته ومنتجاته، دعم الاستدامة البيئية والتطوير قطاع الأغذية ككل من وجهة نظر الجودة الشاملة، سلامة الأغذية وإدارة مشاريع البحث والتطوير.





تعلم من الحالات الحقيقية مع هذا البرنامج التدريبي الفعال
للغاية وافتح مسارات جديدة لتقدمك المهني



درجة الماجستير الخاص في السلامة الغذائية البيطرية من TECH الجامعة التكنولوجية هي الأكثر اكتمالاً بين درجات الماجستير المقدمة في الجامعات في هذا الوقت لأنه يهدف إلى الإدارة الشاملة لسلامة الغذاء. لذلك، فهو يغطي جميع الجوانب اللازمة لتحقيق التخصص المتكامل الذي يطلبه المتخصصون في قطاع الأغذية.

أساتذة الماجستير الخاص هم أساتذة جامعيون ومهنيون من مختلف التخصصات في الإنتاج الأولي، استخدام تقنيات تحليلية وأدوات لمراقبة الجودة، الوقاية من التلوث العرضي، المقصود والاحتمالي، إمكانية التتبع و المخططات التنظيمية لشهادة سلامة الأغذية.

يعتمد ماجستير السلامة الغذائية البيطرية على هيكل موضوعي ثلاثي: الجودة، السلامة الغذائية والبحث، التطوير (I+D+I). بمعنى آخر، يحتوي على جزء علمي تقني، وجزء آخر حول إدارة الجودة والسلامة، وجزء ثالث يركز على البحث والتطوير لمشاريع الابتكار، مدعوماً بضمان سلامة الغذاء، ضمان الجودة والاستدامة في إنتاجه وسلامة الغذاء الضرورية في جميع أنحاء العالم.

تم تصميم هذا البرنامج للاستجابة لطلب مختلف التشكيلات المهنية والتخصصات المهنية مثل العلوم الأساسية والعلوم التجريبية والهندسة والعلوم الاجتماعية ومجال التقنيات الجديدة. بالإضافة إلى ذلك، فإنه يركز على فهم وتعلم المهارات الفنية وإدارة المشاريع والتنفيذ، فضلاً عن تطوير المهارات التي يتطلبها قطاع الغذاء التنافسي والمبتكر والحديث.

سيكمل طالب الماجستير الخاص في السلامة الغذائية البيطرية تخصصه من منظور وتدريب شامل، في كل من عمليات المنتج، كما، بطريقة شاملة، في شهادة السلامة في قطاع الأغذية، بدءاً من الإنتاج الأولي وإعداد الأغذية، التشريعات واللوائح المعمول بها، إدارة الجودة لضمان سلامة الغذاء، حتى التكامل في مشاريع البحث، في تطوير منتجات جديدة، تنسيقها وتنفيذها.

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 الماجستير الخاص في السلامة الغذائية البيطرية يحتوي على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالاً و حداثةً في السوق. ومن أبرز الميزات في هذا التدريب:

- ♦ تطوير حالات عملية مقدمة من قبل خبراء في السلامة الغذائية 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 السلامة الغذائية البيطرية
- ♦ التدريبات العملية حيث يتم إجراء عملية التقييم الذاتي لتحسين التعليم
- ♦ تركيزها الخاص على المنهجيات المبتكرة في السلامة الغذائية البيطرية
- ♦ 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



سيكون لديك مدرسون خبراء في التشريعات واللوائح الغذائية المتعلقة بالجودة والسلامة، والذين سيرشدونك خلال عملية التدريب بأكملها”

سيزودك هذا التدريب بالمهارات الشخصية والمهنية اللازمة لتصبح خبيراً في السلامة الغذائية البيطرية.

إذا كان هدفك هو إعادة توجيه قدرتك نحو مسارات جديدة للنجاح والتطوير، فهذه هي درجة الماجستير: التدريب الذي يطمح إلى التميز”

بفضل نمط دراسته أونلاين، يمكنك التدريب أينما ومتى تريد، والقدرة على الجمع بين حياتك الشخصية والعملية.

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 للمهني بالتعلم حسب السياق، بما معناه، بيئة محاكاة ستوفر تدريباً غامراً مبرمجاً للتدريب في مواقف حقيقية.

يركز تصميم هذا البرنامج على التعلم القائم على المشكلات، والذي يجب على المتخصص من خلاله محاولة حل الحالات المختلفة للممارسة المهنية التي تُطرح. للقيام بذلك، المهني سوف يحصل على مساعدة من نظام فيديو تفاعلي جديد تم إنشاؤه بواسطة خبراء مشهورين في السلامة الغذائية، مع خبرة واسعة.



02 الأهداف

يهدف برنامج الماجستير في السلامة الغذائية البيطرية إلى تسهيل أداء المهنيين من خلال أكثر التطورات ابتكاراً في هذا القطاع، ومنحهم مستوى من الكفاءة سيكون ضرورياً لتطويرهم المهني. بدون شك، برنامج ذو أهمية تعليمية كبيرة وتلاجه الفرق بين ما قبل وما بعد هذا التدريب.

هذا هو أفضل خيار للتعرف على أحدث التطورات في مجال سلامة الأغذية "



الأهداف العامة



- ♦ تطوير أسس ممارسات النظافة الجيدة وإمكانية التتبع في إنتاج المواد الخام
- ♦ تحديد اللوائح المعمول بها فيما يتعلق بالإنتاج الحيواني الأساسي، وكذلك التدقيق الداخلي وأنظمة إصدار الشهادات
- ♦ الاعتراف بحق المستهلك في شراء طعام آمن وصحي وغير ضار
- ♦ تحديد أهداف التنمية المستدامة
- ♦ فحص لوائح ومعايير المعامل الغذائية وتحديد دورها فيما يتعلق بسلامة الغذاء
- ♦ تحليل لوائح ومعايير سلامة الأغذية المطبقة على المواد الخام والمنتجات في مختبرات الأغذية
- ♦ تحديد المتطلبات التي يجب أن تفي بها مختبرات تحليل الأغذية (معايير ISO IEC 17025 المطبق على اعتماد وشهادة أنظمة الجودة في المختبرات)
- ♦ تحليل الأساسيات والمتطلبات واللوائح والأدوات الرئيسية المستخدمة في تتبع النقاط المختلفة للسلسلة الغذائية
- ♦ تحليل النظام الذي يسمح بإقامة علاقة بين المنتج الغذائي وأصل مكوناته وعملية التصنيع والتوزيع
- ♦ تقييم عمليات صناعة الأغذية لتحديد تلك العناصر التي لا تفي بالمتطلبات المحددة لضمان سلامة الغذاء وصحة المستهلك
- ♦ تطوير القواعد التطبيقية للمراحل المختلفة لنظام التتبع في الشركات العاملة في قطاع الأغذية
- ♦ تحليل الكفاءات في التشريعات الغذائية لتطوير الوظائف المقابلة في مجال صناعة الأغذية
- ♦ تقييم إجراءات الصناعة الغذائية وآليات عملها
- ♦ تطوير أسس تطبيق التشريع على تطوير منتجات الصناعات الغذائية
- ♦ وضع أساسيات أهم مفاهيم سلامة الغذاء
- ♦ تحديد مفهوم تقييم المخاطر والمخاطر
- ♦ تطبيق هذه المبادئ لإعداد خطة إدارة سلامة الأغذية
- ♦ تحديد مبادئ خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة

- ♦ تحديد مبادئ عملية الاعتماد
- ♦ تطوير مفهوم شهادة الممارسات الجيدة
- ♦ تحليل نماذج الشهادات الدولية الرئيسية لإدارة السلامة في صناعة الأغذية
- ♦ تحليل مزايا الرقمنة في عمليات إدارة الجودة وسلامة الأغذية المعمول بها حالياً
- ♦ تطوير المعرفة المتخصصة حول المنصات التجارية المختلفة وأدوات تكنولوجيا المعلومات الداخلية لإدارة العمليات
- ♦ تحديد أهمية عملية الانتقال من نظام تقليدي إلى نظام رقمي في إدارة الجودة وسلامة الغذاء
- ♦ وضع استراتيجيات لرقمنة البروتوكولات والوثائق المتعلقة بإدارة عمليات الجودة وسلامة الأغذية المختلفة
- ♦ 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
- ♦ إنشاء أنظمة البحث + التطوير + الابتكار التي تسمح بتطوير أغذية ومكونات جديدة، خاصة في قضايا سلامة الأغذية، بحيث يمكنها معالجة البحث والتطوير والابتكار في هذا المجال
- ♦ تطوير المعرفة التي توفر أساساً أو فرصة لتطوير و / أو تطبيق الأفكار، في سياق البحث، بما في ذلك التفكير في المسؤوليات المرتبطة بتطويرها
- ♦ 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 أساساً أو فرصة لتطوير و / أو تنفيذ الأفكار، في سياق البحث والتطوير الذي يسمح بإحضار النتائج إلى القطاع الإنتاجي





الأهداف المحددة

الوحدة 1. إمكانية تتبع المواد الخام والإمدادات

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

الوحدة 2. التقنيات التحليلية والفعالة في مراقبة جودة العمليات والمنتجات

- ♦ تحديد خصائص الجودة التي يجب أن تلبىها المواد الخام والمنتجات الوسيطة والمنتجة وفقاً لمنشأها، قبل تحليلها المعلمي
- ♦ تطوير المنهجية ذات الصلة لمطابقة المنتج، مع مراعاة المتطلبات المعمول بها، والتي تراعيها اللوائح والمعايير
- ♦ تحديد المنهجية الأنسب التي تسمح بتقييم جودة الغذاء: تحليل النزاهة وتوصيفها، وحتى الكشف عن الملوثات الغذائية الحيوية أو اللاحيائية، والتي قد تشكل خطراً على صحة المستهلكين
- ♦ وصف أخذ عينات من الغذاء بناءً على منشأه واستخدامه وخصائصه أو مواصفاته
- ♦ تحديد التقنيات التحليلية المستخدمة في الغذاء والتعرف عليها وإدارة مراقبة الجودة المناسبة
- ♦ وصف الملوثات الغذائية الزراعية الرئيسية والتعرف على تطبيق التقنيات التحليلية من خلال مراقبة القطاع الذي ينتمون إليه
- ♦ اقتراح عملية تحديد وضمان سلامة المواد الخام والأغذية المصنعة وصلاحية المياه في الحصول على منتجات آمنة لتغذية الإنسان والحيوان

الوحدة 3. الخدمات اللوجستية وتتبع الدفعات

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

الوحدة 4. التشريعات الغذائية ولوائح الجودة والسلامة

- ♦ تحديد أسس قانون الغذاء
- ♦ وصف وتطوير المنظمات الدولية والأوروبية الرئيسية في مجال سلامة الأغذية، وكذلك تحديد اختصاصاتها
- ♦ وصف مبادئ ومتطلبات وتدابير قانون الغذاء
- ♦ عرض الإطار التشريعي الأوروبي الذي ينظم صناعة الأغذية
- ♦ تحديد وتعريف مسؤولية المشاركين في السلسلة الغذائية
- ♦ تصنيف أنواع المسؤولية والجرائم في مجال سلامة الغذاء

الوحدة 5. إدارة سلامة الغذاء

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

الوحدة 6. شهادات السلامة للصناعة الغذائية

- ♦ تحديد المتطلبات العامة للشهادة
- ♦ تحديد الأنواع المختلفة من الممارسات الجيدة (GXP) المطلوبة في نظام إدارة سلامة الأغذية وشهادتها
- ♦ تطوير هيكلية المواصفات العالمية إيزو و إيزو 17025
- ♦ تحديد خصائص وهيكل ونطاق أنظمة شهادات سلامة الأغذية العالمية الرئيسية

الوحدة 7. رقمنة نظام إدارة الجودة

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

الوحدة 8. التحقق من صحة المنهجيات والعمليات الجديدة

- ♦ التعرف 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

الوحدة 9. البحث + التطوير + الابتكار للأطعمة والمكونات الجديدة.

- ♦ إنشاء اتجاهات جديدة في تقنيات الأغذية التي تؤدي إلى تطوير خط من البحث وتنفيذ منتجات جديدة في السوق
- ♦ وضع أسس التقنيات الأكثر ابتكاراً التي تتطلب أعمال البحث والتطوير لمعرفة إمكانيات استخدامها في إنتاج أغذية ومكونات جديدة
- ♦ تصميم بروتوكولات البحث والتطوير لإدماج المكونات الوظيفية في الغذاء الأساسي، مع مراعاة خصائصها الفنية والوظيفية، فضلاً عن العملية التكنولوجية التي ينطوي عليها تحضيرها
- ♦ تجميع الاتجاهات الجديدة في تقنيات الأغذية التي تؤدي إلى تطوير خط بحث وتنفيذ منتجات جديدة في السوق
- ♦ تطبيق منهجيات البحث والتطوير لتقييم الوظائف والتوافر البيولوجي وإمكانية الوصول البيولوجي للأطعمة والمكونات الجديدة

الوحدة 10. تطوير وتنسيق وتنفيذ مشاريع البحث + التطوير + الابتكار

- ♦ 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

03 الكفاءات

تم إنشاء درجة الماجستير الخاص في السلامة الغذائية البيطرية كأداة عالية التدريب للمهني البيطري. يجمع مجموعة من المعارف المبتكرة التي ستزودك بالمهارات والقدرات المناسبة لتحقيق النجاح المهني. بعد اجتياز التقييمات والامتحانات، سيكتسب المحترف المهارات اللازمة لجودة التطبيق العملي بناءً على منهجية التدريس الأكثر ابتكاراً.





سيزودك هذا البرنامج بالمهارات الشخصية والمهنية اللازمة
لتصبح خبيراً في السلامة الغذائية البيطرية



الكفاءات العامة



- ♦ استخدام ممارسات النظافة الجيدة في إنتاج الغذاء
- ♦ التعرف على اللوائح الحالية التي يتعين على مختبرات الأغذية استخدامها
- ♦ التحضير والتحكم في أن الطعام المنتج يحتوي على جميع الضمانات الغذائية
- ♦ ضمان سلامة جميع العمليات التي تتعلق بإنتاج الغذاء
- ♦ مراقبة إجراءات الصناعات الغذائية

طريق التخصص والنمو المهني الذي سيدفعك
نحو قدرة تنافسية أكبر في سوق العمل”



الكفاءات المحددة



- ♦ السيطرة على هذه الأنواع من المخاطر
- ♦ التعرف على أنظمة شهادات سلامة الأغذية المختلفة
- ♦ القيام بالعمل باتباع شهادات السلامة
- ♦ تحديد معايير جودة الأغذية والبرامج التجارية واستراتيجيات تكنولوجيا المعلومات بحيث يكون الطعام آمناً قدر الإمكان
- ♦ رقمنة عمليات التواصل بشأن المخاطر
- ♦ التحكم في عملية تصنيع المنتج بالكامل، مع مراعاة نقاط التحكم
- ♦ المراقبة والتحقق والتأكد من صحة عملية التصنيع بأكملها
- ♦ إجراء عمليات التدقيق الداخلي
- ♦ التحقيق في إنشاء منتجات جديدة
- ♦ تصميم بروتوكولات البحث باستخدام التقنيات الحديثة
- ♦ استخدام أنظمة البحث + التطوير + الابتكار لتطوير أطعمة جديدة
- ♦ الوصول إلى مصادر المعلومات من المجال العلمي والاقتصادي والقانوني لتطوير منتجات جديدة

- ♦ التعرف على اللوائح المطبقة على سلامة الغذاء وتطبيقها في كل عملية إنتاج
- ♦ حماية صحة الحيوان، من التكاثر إلى الذبح
- ♦ معرفة تأثير الصناعات الغذائية على البيئة وتعزيز التنمية المستدامة
- ♦ التعرف على خصائص الجودة التي يجب أن تليها جميع الأطعمة قبل التحليل في المختبر
- ♦ تطبيق الأساليب المناسبة لمراقبة الجودة باتباع أدق المنهجيات
- ♦ ضمان جودة المنتجات التي سيستهلكها الناس والحيوانات
- ♦ تحديد جميع العمليات المتعلقة بإمكانية تتبع المنتج وتحليل الأنظمة المختلفة المتعلقة بهذا المجال
- ♦ تحديد وإزالة جميع المنتجات التي لديها حوادث
- ♦ التعرف على العملية اللوجستية في كل نقطة من السلسلة الغذائية
- ♦ التعرف على أساسيات قانون الغذاء وسياسة سلامة الغذاء
- ♦ التعرف على أنواع مسؤولية الأشخاص الذين يشاركون في السلسلة الغذائية وأنواع الجرائم التي يمكن أن تحدث
- ♦ تحديد المخاطر المرتبطة بالغذاء وتحليلها

هيكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية

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



فريق تدريس مثير للإعجاب، مكون من محترفين من مجالات مختلفة من الخبرة، سيكونون معلميك أثناء التدريب: فرصة فريدة لا يمكنك تفويتها"



هيكـل الإدارة

دكتورة. Limón Garduza, Rocío Ivonne

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



الأستاذة

أ. Andrés Castillo, Alcira Rosa

- ♦ باحثة، مشروع GenObIACM، مجموعة UCM
- ♦ معهد IRYCIS R&C للبحوث الصحية، U، البطانة و MCM
- ♦ منسق المفوضية الأوروبية مع الأدوية والأغذية
- ♦ مدير بيانات التجارب السريرية مع أدوية DM2
- ♦ بكالوريوس في التسويق، UADE
- ♦ شهادة الخبرة الجامعية في التغذية وعلم التغذية مع عوامل خطر الإصابة بـ DM و CV، الجامعة الوطنية للتعليم عن بعد
- ♦ دورة تتبع الغذاء، مؤسسة USAL

أ. Colina Coca, Clara

- ♦ دكتوراه في التغذية وعلوم وتكنولوجيا الأغذية
- ♦ ماجستير في الجودة وسلامة الغذاء: سيستيمها أبكك
- ♦ دراسات عليا في التغذية الرياضية
- ♦ أستاذ متعاون في UOC، منذ 2018

د. Rendueles de la Vega, Manuel

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

أ. Aranda Rodrigo, Eloísa

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

د. Martínez López, Sara

- ♦ دكتوراه في الصيدلة من جامعة كومبلوتنسي بمدريد
- ♦ إجازة في الكيمياء (جامعة مورسيا)
- ♦ أستاذ مساعد في التغذية وتكنولوجيا الغذاء في الجامعة الأوروبية بمدريد
- ♦ باحثة في مجموعة البحث "ميكروبيوتا،غذاء وصحة". الجامعة الأوروبية بمدريد

أ. Escandell Clapés, Erica

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

أ. 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

د. Velderrain Rodríguez, Gustavo Rubén

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

د. Moreno Fernández, Silvia

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

الهيكل والمحتوى

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



هذا الماجستير الخاص في السلامة الغذائية البيطرية يحتوي على
البرنامج العلمي الأكثر اكتمالاً و حداثةً في السوق"





الوحدة 1. إمكانية تتبع المواد الخام والإمدادات

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

- 3.2. الطرق الرسمية لتحليل الغذاء
 - 1.3.2. طرق تحليل الأعلاف الحيوانية
 - 2.3.2. طرق تحليل المياه
 - 1.2.3.2. ترددات أخذ العينات حسب نوع الصناعة
 - 3.3.2. طرق تحليل الحبوب
 - 4.3.2. طرق تحليل الأسمدة ومخلفات منتجات الصحة النباتية والبيطرية
 - 5.3.2. طرق تحليل المنتجات الغذائية
 - 6.3.2. طرق تحليل المنتجات الغذائية
 - 7.3.2. طرق تحليل الدهون
 - 8.3.2. طرق تحليل منتجات الألبان
 - 9.3.2. طرق تحليل الخمور والعصائر والمستلزمات
 - 10.3.2. طرق تحليل المنتجات السمكية
- 4.2. تقنيات التحليل في الموقع في استقبال الأغذية الطازجة والمعالجة والمنتج النهائي
 - 1.4.2. في التعامل مع الطعام
 - 1.1.4.2. تحليل البينات والأسطح
 - 2.1.4.2. تحليل المسيطر
 - 3.1.4.2. تحليل الفرق
 - 2.4.2. تحليل المواد الغذائية الطازجة والمنتج النهائي
 - 1.2.4.2. أوراق بيانات المنتج
 - 2.2.4.2. الفحص العيني
 - 3.2.4.2. جداول ملونة
 - 4.2.4.2. التقييم الحسي حسب نوع الطعام
 - 3.4.2. التحليل الفيزيائي والكيميائي الأساسي
 - 1.3.4.2. تحديد مؤشر النضج في الثمار
 - 2.3.4.2. الحزم
 - 3.3.4.2. درجات بريكس

- 8.1. تدقيق واعتماد الإنتاج الأولي
 - 1.8.1. أنظمة تدقيق الرقابة الرسمية
 - 2.8.1. شهادات الغذاء
- 9.1. جودة طعام متبينة
 - 1.9.1. تسمية المنشأ المحمية (PDO)
 - 2.9.1. المؤشر الجغرافي المحمي (IGP)
 - 3.9.1. ضمان التخصص التقليدي (ETG)
 - 4.9.1. شروط الجودة الاختيارية
 - 5.9.1. استخدام الأصناف النباتية وسلالات الحيوانات
 - 6.9.1. الزراعة العضوية وتربية الماشية
- 10.1. صناعة المواد الغذائية والبيئة
 - 1.10.1. أهداف التنمية المستدامة (ODS)
 - 2.10.1. الحلول المقترحة من قبل صناعة الأغذية الزراعية
 - 3.10.1. الكائنات المعدلة وراثيا كطريق للتنمية المستدامة

الوحدة 2. التقنيات التحليلية والفعالة في مراقبة جودة العمليات والمنتجات

- 1.2. أنواع المختبرات والأنظمة واللوائح
 - 1.1.2. مختبرات مرجعية
 - 1.1.1.2. مختبرات وطنية مرجعية
 - 2.1.2. مخبر الأغذية
 - 3.1.2. اللوائح والمعايير المطبقة على المختبرات (معييار ISO / IEC 17025)
 - 1.3.1.2. المتطلبات العامة لاختصاص المختبرات
 - 2.3.1.2. اختبار المعدات ومعايرتها
 - 3.3.1.2. تنفيذ والتحقق من صحة الأساليب التحليلية
- 2. الرقابة الرسمية على السلسلة الغذائية الزراعية
 - 1.2.2. السلطات المختصة
 - 2.2.2. الدعم القانوني للرقابة الرسمية

- 1.10.2. في صناعة المواد الغذائية
- 1.1.10.2. تقرير داخلي
- 2.1.10.2. إبلاغ العملاء والموردين
- 3.1.10.2. الخبرة في علوم الغذاء
- 2.10.2. في المختبرات المرجعية
- 3.10.2. في مختبرات الأغذية
- 4.10.2. في مختبرات الخبرة
- 5.10.2. الرواحف

الوحدة 3. الخدمات اللوجستية وتتبع الدفعات

- 1.3. مقدمة في التتبع
 - 1.1.3. خلفية نظام التتبع
 - 2.1.3. مفهوم التتبع
 - 3.1.3. أنواع التتبع
 - 4.1.3. نظم المعلومات
 - 5.1.3. مزايا التتبع
- 2.3. الإطار القانوني للتتبع، الجزء I
 - 1.2.3. مقدمة
 - 2.2.3. التشريعات الأفقية المتعلقة بإمكانية التتبع
 - 3.2.3. التشريعات العمودية المتعلقة بإمكانية التتبع
- 3.3. الإطار القانوني للتتبع، الجزء II
 - 1.3.3. التطبيق الإلزامي لنظام التتبع
 - 2.3.3. أهداف نظام التتبع
 - 3.3.3. المسؤوليات القانونية
 - 4.3.3. نظام الجزاءات
- 4.3. تنفيذ خطة التتبع
 - 1.4.3. مقدمة
 - 2.4.3. المراحل السابقة
 - 3.4.3. خطة التتبع
 - 4.4.3. نظام تعريف المنتج
 - 5.4.3. طرق فحص النظام

- 5.2. تقنيات التحليل الغذائي
 - 1.5.2. تحديد البروتين
 - 2.5.2. تحديد الكربوهيدرات
 - 3.5.2. تحديد الدهون
 - 4.5.2. تحديد الرماد
- 6.2. تقنيات التحليل الميكروبيولوجي والفيزيائي والكيميائي للغذاء
 - 1.6.2. تقنيات التحضير: الأساسيات والأدوات والتطبيق في الغذاء
 - 2.6.2. التحليل الميكروبيولوجي
 - 1.2.6.2. تداول ومعالجة العينات للتحليل الميكروبيولوجي
 - 3.6.2. التحليل الفيزيائي والكيميائي
 - 1.3.6.2. تداول ومعالجة العينات للتحليل الفيزيائي والكيميائي
- 7.2. تقنيات مفيدة في تحليل الغذاء
 - 1.7.2. التوصيف ومؤشرات الجودة ومطابقة المنتج
 - 1.1.7.2. سلامة الغذاء/تكامل الغذاء
 - 2.7.2. تحليل بقايا المواد المحظورة في الغذاء
 - 1.2.7.2. النفايات العضوية وغير العضوية
 - 2.2.7.2. معادن ثقيلة
 - 3.2.7.2. الإضافات
 - 3.7.2. تحليل المواد المغشوشة في الطعام
 - 1.3.7.2. الحليب
 - 2.3.7.2. النبيذ
 - 3.3.7.2. العسل
- 8.2. التقنيات التحليلية المستخدمة في الكائنات المعدلة وراثياً والأطعمة الجديدة
 - 1.8.2. المفهوم
 - 2.8.2. تقنيات الكشف
 - 9.2. تقنيات تحليلية مستجدة لمنع الغش في الغذاء
 - 1.9.2. الاحتيال الغذائي
 - 2.9.2. أصالة الطعام
 - 10.2. إصدار شهادات التحليل

الوحدة 4. التشريعات الغذائية ولوائح الجودة والسلامة

- 1.4. مقدمة
 - 1.1.4. منظمة قانونية
 - 2.1.4. مفاهيم أساسية
 - 1.1.2.1.4. القانون
 - 2.2.1.4. تشريع
 - 3.2.1.4. التشريعات الغذائية
 - 4.2.1.4. قاعدة
 - 5.2.1.4. الشهادات، إلخ
- 2.4. التشريعات الغذائية الدولية. منظمات دولية
 - 1.2.4. منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (الفاو)
 - 2.2.4. منظمة الصحة العالمية
 - 3.2.4. هيئة الدستور الغذائي
 - 4.2.4. منظمة التجارة العالمية
- 3.4. التشريعات الغذائية الأوروبية
 - 1.3.4. التشريعات الغذائية الأوروبية
 - 2.3.4. المستند التعريفي التمهيدي الخاص بسلامة الغذاء
 - 3.3.4. مبادئ قانون الغذاء
 - 4.3.4. المتطلبات العامة للتشريعات الغذائية
 - 5.3.4. إجراءات
 - 6.3.4. هيئة سلامة الغذاء الأوروبية
- 5.4. إدارة سلامة الغذاء في الشركة
 - 1.5.4. المسؤوليات
 - 2.5.4. التراخيص
 - 3.5.4. الشهادات
- 6.4. التشريعات الغذائية الأفقية، الجزء 1
 - 1.6.4. لوائح النظافة العامة
 - 2.6.4. مياه الشرب العامة
 - 3.6.4. الرقابة الرسمية على المنتجات الغذائية

- 5.3. أدوات لتحديد المنتج
 - 1.5.3. الأدوات اليدوية
 - 2.5.3. أدوات آلية
 - 1.2.5.3. الباركود EAN
 - 2.2.5.3. RFID// EPC
 - 3.5.3. السجلات
 - 1.3.5.3. تسجيل تحديد المواد الخام والمواد الأخرى
 - 2.3.5.3. تسجيل تجهيز الغذاء
 - 3.3.5.3. سجل تعريف المنتج النهائي
 - 4.3.5.3. سجل نتائج الفحوصات المنفذة
 - 5.3.5.3. فترة حفظ السجلات
- 6.3. إدارة الحوادث وسحب المنتج واستعادته وشكاوى العملاء
 - 1.6.3. خطة إدارة الحوادث
 - 2.6.3. إدارة شكاوى العملاء
- 7.3. سلاسل التوريد أو "سلسلة التوريد"
 - 1.7.3. تعريف
 - 2.7.3. مراحل سلسلة التوريد
 - 3.7.3. اتجاهات سلسلة التوريد
- 8.3. الخدمات اللوجستية
 - 1.8.3. العملية اللوجستية
 - 2.8.3. سلسلة التوريد والخدمات اللوجستية
 - 3.8.3. التعبئة
 - 4.8.3. التغليف
- 9.3. طرق ووسائل النقل
 - 1.9.3. مفهوم النقل
 - 2.9.3. وسائل النقل ومزاياها وعيوبها
- 10.3. لوجستيات المنتجات الغذائية
 - 1.10.3. سلسلة التبريد
 - 2.10.3. منتجات قابلة للتلف
 - 3.10.3. منتجات قابلة للتلف

- 7.4. التشريعات الغذائية الأفقية، الجزء 2
- 1.7.4. التخزين والحفظ والنقل
- 2.7.4. مواد في تواصل مع الطعام
- 3.7.4. الإضافات الغذائية والمنكهات
- 4.7.4. الملوثات في الغذاء
- 8.4. التشريعات الغذائية العمودية: منتجات من أصل نباتي
- 1.8.4. الخضار ومشتقاتها
- 2.8.4. الفاكهة ومشتقاتها
- 3.8.4. الحبوب
- 4.8.4. البقوليات
- 5.8.4. زيوت نباتية صالحة للأكل
- 6.8.4. الدهون الصالحة للأكل
- 7.8.4. توابل وبهارات
- 9.4. التشريعات الغذائية العمودية: منتجات من أصل حيواني
- 1.9.4. مشتقات اللحوم واللحوم
- 2.9.4. منتجات الصيد
- 3.9.4. الحليب ومنتجات الألبان
- 4.9.4. البيض ومشتقاته
- 10.4. التشريعات الغذائية العمودية: منتجات أخرى
- 1.10.4. الأطعمة المنشطة ومشتقاتها
- 2.10.4. المشروبات
- 3.10.4. وجبات جاهزة
5. الوحدة 5. إدارة سلامة الغذاء
- 1.5. مبادئ وإدارة سلامة الغذاء
- 1.1.5. مفهوم الخطر
- 2.1.5. مفهوم المخاطرة
- 3.1.5. تقييم المخاطر
- 4.1.5. سلامة الأغذية وإدارتها على أساس تقييم المخاطر
- 2.5. الأخطار الفيزيائية
- 1.2.5. المفاهيم والاعتبارات الخاصة بالمخاطر المادية في الغذاء
- 2.2.5. طرق التحكم في المخاطر المادية
- 3.5. الأخطار الكيميائية
- 1.3.5. المفاهيم والاعتبارات الخاصة بالمخاطر الكيميائية في الغذاء
- 2.3.5. المخاطر الكيميائية الموجودة بشكل طبيعي في الغذاء
- 3.3.5. المخاطر المصاحبة للمواد الكيميائية المضافة عمداً إلى الغذاء
- 4.3.5. مخاطر كيميائية مضافة بالصدفة أو عن غير قصد
- 5.3.5. طرق التحكم في المخاطر الكيميائية
- 6.3.5. مسببات الحساسية الغذائية
- 7.3.5. السيطرة على مسببات الحساسية في صناعة المواد الغذائية
- 4.5. المخاطر البيولوجية
- 1.4.5. المفاهيم والاعتبارات الخاصة بالمخاطر البيولوجية في الغذاء
- 2.4.5. المخاطر الميكروبية
- 3.4.5. المخاطر البيولوجية غير الميكروبية
- 4.4.5. طرق التحكم في المخاطر البيولوجية
- 5.5. برنامج ممارسات التصنيع الجيدة (BPM)
- 1.5.5. ممارسات التصنيع الجيدة (GMP)
- 2.5.5. سوابق ممارسات التصنيع الجيدة
- 3.5.5. نطاق ممارسات التصنيع الجيدة
- 4.5.5. ممارسات التصنيع الجيدة في نظام إدارة سلامة الغذاء
- 6.5. إجراءات التشغيل القياسية للتعقيم
- 1.6.5. النظم الصحية في صناعة المواد الغذائية
- 2.6.5. نطاق إجراءات التشغيل القياسية للتعقيم
- 3.6.5. بنية إجراءات التشغيل القياسية للتعقيم
- 4.6.5. إجراءات التشغيل القياسية للتعقيم في نظام إدارة سلامة الغذاء
- 7.5. خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
- 1.7.5. تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP)
- 2.7.5. سوابق تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
- 3.7.5. متطلبات نظام المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
- 4.7.5. الخطوات ال 5 الأولية لتنفيذ نظام تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة

3.6	شهادة الأيزو 17025	8.5	الخطوات ال 7 لتنفيذ خطة المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
1.3.6	المخطط المعياري ISO	1.8.5	تحليل المخاطر
2.3.6	نظرة عامة على نظام ISO 17025	2.8.5	تحديد نقاط التحكم الحرجة
3.3.6	شهادة ISO 17025	3.8.5	إنشاء حدود حرجة
4.3.6	دور شهادة ISO 17025 في إدارة سلامة الغذاء	4.8.5	وضع إجراءات المراقبة
4.6	شهادة الأيزو 22000	5.8.5	تنفيذ الإجراءات التصحيحية
1.4.6	خلفية	6.8.5	وضع إجراءات التحقق
2.4.6	هيكل معيار إيزو 22000	7.8.5	نظام السجلات والتوثيق
3.4.6	نطاق شهادة الأيزو 22000	9.5	تقييم كفاءة نظام خطة المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
5.6	مبادرة نظام سلامة الغذاء العالمي وبرنامج Global GAP و برنامج لأسواق العالمية	1.9.5	تقييم كفاءة CCP
1.5.6	نظام سلامة الغذاء العالمي (مبادرة نظام سلامة الغذاء العالمي)	2.9.5	التقييم العام لكفاءة خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
2.5.6	هيكل برنامج Global GAP	3.9.5	استخدام وإدارة السجلات لتقييم كفاءة خطة تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
3.5.6	نطاق شهادة Global GAP	10.5	متغيرات نظام خطة نقطة التحكم الحرجة والمخاطر (HACCP) على أساس أنظمة المخاطر
4.5.6	هيكل برنامج الأسواق العالمية	1.10.5	VACCP أو خطة ضمان الضعف ونقاط التحكم الحرجة (نقاط التحكم الحرجة لتقييم الضعف)
5.5.6	نطاق شهادة برنامج الأسواق العالمية	2.10.5	TACCP أو خطة ضمان الضعف ونقاط التحكم الحرجة (نقاط التحكم الحرجة لتقييم الضعف)
6.5.6	علاقة GAP العالمية والأسواق العالمية بشهادات أخرى	3.10.5	HARPC أو تحليل المخاطر والضوابط الوقائية على أساس تحليل المخاطر (تحليل المخاطر والضوابط الوقائية القائمة على المخاطر)
6.6	شهادة SQF (جودة الغذاء الآمن)		
1.6.6	هيكل برنامج جودة الغذاء الآمن		
2.6.6	نطاق شهادة جودة الغذاء الآمن		
3.6.6	علاقة شهادة جودة الغذاء الآمن مع شهادات أخرى		
7.6	شهادة BRC (اتحاد التجزئة البريطاني)		
1.7.6	هيكل برنامج اتحاد التجزئة البريطاني		
2.7.6	نطاق شهادة اتحاد التجزئة البريطاني		
3.7.6	علاقة شهادة اتحاد التجزئة البريطاني مع شهادات أخرى		
8.6	شهادة IFS		
1.8.6	هيكل برنامج IFS		
2.8.6	نطاق شهادة IFS		
3.8.6	علاقة IFS بشهادات أخرى		

الوحدة 6. شهادات السلامة للصناعة الغذائية

1.6	مبادئ الشهادة
1.1.6	مفهوم الشهادة
2.1.6	جهات التصديق
3.1.6	مخطط عام لعملية إصدار الشهادات
4.1.6	إدارة برنامج الاعتماد وإعادة التأهيل
5.1.6	نظام الإدارة قبل وبعد الشهادة
2.6	شهادات الممارسة الجيدة
1.2.6	شهادة ممارسات التصنيع الجيدة (GMP)
2.2.6	حالة شهادة ممارسات التصنيع الجيدة للمكملات الغذائية
3.2.6	شهادة الممارسات الجيدة للإنتاج الأولي
4.2.6	برامج الممارسات الجيدة الأخرى (GxP)

- 9.6 شهادة FSSC 22000 (شهادة نظام سلامة الأغذية 22000)
- 1.9.6. سوابق برنامج نظام سلامة الأغذية 22000
- 2.9.6. هيكل برنامج شهادة نظام سلامة الأغذية 22000
- 3.9.6. نطاق شهادة شهادة نظام سلامة الأغذية 22000
- 10.6. برامج الدفاع الغذائي
- 1.10.6. مفهوم الدفاع الغذائي
- 2.10.6. نطاق برنامج الدفاع الغذائي
- 3.10.6. أدوات وبرامج لتنفيذ برنامج الدفاع الغذائي
- الوحدة 7. رقمنة نظام إدارة الجودة**
- 1.7. معايير الجودة وتحليل المخاطر في صناعة المواد الغذائية
- 1.1.7. المعايير الحالية للجودة وسلامة الغذاء
- 2.1.7. عوامل الخطر الرئيسية في المنتجات الغذائية
- 2.7. "عصر الرقمنة" وتأثيرها على أنظمة سلامة الغذاء العالمية
- 1.2.7. مبادرة سلامة الغذاء العالمية الدستور الغذائي
- 2.2.7. تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP)
- 3.2.7. معيار الأيزو 22000
- 3.7. البرمجيات التجارية لإدارة سلامة الأغذية
- 1.3.7. استخدام الأجهزة الذكية
- 2.3.7. البرمجيات التجارية لعمليات إدارة محددة
- 4.7. إنشاء منصات رقمية لدمج الفريق المسؤول عن تطوير برنامج تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
- 1.4.7. المرحلة 1. التحضير والتخطيط
- 2.4.7. المرحلة 2. تنفيذ برامج المتطلبات الأساسية للمخاطر ونقاط التحكم الحرجة لبرنامج تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة
- 3.4.7. المرحلة 3. تنفيذ الخطة
- 4.4.7. المرحلة 4. التحقق من برنامج تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة والصيانة
- 5.7. رقمنة برامج المتطلبات المسبقة (PPR) في صناعة الأغذية- الانتقال من النظام التقليدي إلى النظام الرقمي
- 1.5.7. عمليات الإنتاج الأولية
- 1.1.5.7. الممارسات الصحية الجيدة
- 2.1.5.7. ممارسات التصنيع الجيدة
- 2.5.7. العمليات الاستراتيجية
- 3.5.7. العمليات التشغيلية
- 4.5.7. عمليات الدعم
- 6.7. منصات لرصد "إجراءات التشغيل الموحدة"
- 1.6.7. تدريب الموظفين على توثيق إجراءات التشغيل الموحدة المحددة
- 2.6.7. قنوات الاتصال ومراقبة وثائق إجراءات التشغيل الموحدة
- 7.7. بروتوكولات لإدارة الوثائق والتواصل بين الإدارات
- 1.7.7. إدارة وثائق التتبع
- 1.1.7.7. بروتوكولات منطقة الشراء
- 2.1.7.7. إمكانية تتبع بروتوكولات استقبال المواد الخام
- 3.1.7.7. إمكانية تتبع بروتوكولات المستودعات
- 4.1.7.7. بروتوكولات منطقة العملية
- 5.1.7.7. إمكانية تتبع بروتوكولات النظافة
- 6.1.7.7. بروتوكولات جودة المنتج
- 2.7.7. تنفيذ قنوات اتصال بديلة
- 1.2.7.7. استخدام التخزين السحابي ومجلدات الوصول المقيد
- 2.2.7.7. تشفير الوثيقة لحماية البيانات
- 8.7. التوثيق والبروتوكولات الرقمية لعمليات التدقيق والتفتيش
- 1.8.7. إدارة التدقيق الداخلي
- 2.8.7. سجل العمل التصحيحي
- 3.8.7. تطبيق "دورة ديمينج"
- 4.8.7. إدارة برامج التحسين المستمر

5.8	طرق التحقق
1.5.8	مراحل التحقق من صحة الطريقة
2.5.8	أنواع عمليات التحقق والنهج
3.5.8	تقارير التحقق، ملخص البيانات التي تم الحصول عليها
6.8	إدارة الحوادث والانحرافات
1.6.8	تدريب فريق العمل
2.6.8	وصف المشكلة
3.6.8	تحديد السبب الجذري
4.6.8	الإجراءات التصحيحية والوقائية
5.6.8	التحقق من الفعالية
7.8	تحليل الأسباب وطرقها
1.7.8	تحليل السبب الجذري: الأساليب النوعية
1.1.7.8	شجرة السبب الجذري
2.1.7.8	لماذا
3.1.7.8	تأثير السبب
4.1.7.8	مخطط إيشيكاوا
2.7.8	تحليل السبب الجذري: الأساليب الكمية
1.2.7.8	نموذج جمع البيانات
2.2.7.8	مخطط باريتو
3.2.7.8	المؤامرات المعثرة
4.2.7.8	الرسوم البيانية
8.8	إدارة المطالبات
1.8.8	جمع بيانات المطالبة
2.8.8	التحقيق والعمل
3.8.8	إعداد التقرير الفني
4.8.8	تحليل اتجاهات المطالبات

9.7	استراتيجيات للإبلاغ المناسب بشأن المخاطر
1.9.7	بروتوكولات إدارة المخاطر والاتصال
2.9.7	استراتيجيات الاتصال الفعال
3.9.7	الإعلام العام واستخدام الشبكات الاجتماعية
10.7	دراسة حالات محددة للرقمنة ومزاياها في تقليل المخاطر في صناعة الأغذية
1.10.7	مخاطر سلامة الغذاء
2.10.7	مخاطر الاحتيال الغذائي
3.10.7	مخاطر الدفاع الغذائي

الوحدة 8. التحقق من صحة المنهجيات والعمليات الجديدة

1.8	نقاط التحكم الحرجة
1.1.8	مخاطر كبيرة
2.1.8	برامج المتطلبات المسبقة
3.1.8	مخطط إدارة نقطة التحكم الحرجة
2.8	التحقق من نظام المراقبة الذاتية
1.2.8	التدقيق الداخلي
2.2.8	مراجعة السجلات التاريخية والاتجاهات
3.2.8	شكاوى الزبون
4.2.8	كشف الحوادث الداخلية
3.8	المراقبة المصادقة والتحقق من نقاط المراقبة
1.3.8	تقنيات المراقبة أو التوجيه
2.3.8	التحقق من صحة التحكم
3.3.8	التحقق من الفعالية
4.8	التحقق من صحة العمليات والأساليب
1.4.8	الدعم الوثائقي
2.4.8	التحقق من صحة تقنيات التحليل
3.4.8	خطة أخذ العينات للتحقق
4.4.8	طريقة التحيز والدقة
5.4.8	تحديد عدم اليقين

- 9.8. المراجعات الداخلية لنظام الرقابة الذاتية
- 1.9.8. المراجعين الأكفاء
- 2.9.8. برنامج وخطة التدقيق
- 3.9.8. نطاق التدقيق
- 4.9.8. ملفات مرجعية
- 10.8. تنفيذ عمليات المراجعة الداخلية
- 1.10.8. اجتماع مفتوح
- 2.10.8. تقييم النظام
- 3.10.8. انحرافات التدقيق الداخلي
- 4.10.8. الاجتماع الختامي
- 5.10.8. تقييم ومراقبة فاعلية إغلاق الانحرافات
- 5.9. الابتكار والاتجاهات الجديدة في تصميم الأغذية الوظيفية والمغذيات
- 1.5.9. تصميم أغذية وظيفية تهدف إلى تحسين وظائف فسيولوجية محددة
- 2.5.9. تطبيقات عملية لتصميم الطعام الوظيفي
- 6.9. صياغة محددة للمركبات النشطة بيولوجيا
- 1.6.9. تحول الفلافونويد في صياغة الأطعمة الوظيفية
- 2.6.9. دراسات التوافر البيولوجي للمركبات الفينولية
- 3.6.9. مضادات الأكسدة في تركيبة الأطعمة الوظيفية
- 4.6.9. الحفاظ على استقرار مضادات الأكسدة في تصميم الأطعمة الوظيفية
- 7.9. تصميم منتجات قليلة السكر والدهون
- 1.7.9. تطوير المنتجات منخفضة السكر
- 2.7.9. منتجات قليلة الدسم
- 3.7.9. استراتيجيات لتخليق الدهون المركبة
- 8.9. عمليات تطوير مكونات غذائية جديدة
- 1.8.9. العمليات المتقدمة للحصول على المكونات الغذائية بالتطبيقات الصناعية: تقنيات الكبسلة الجزئية والكلية
- 2.8.9. التقنيات فوق الحرجة والتنظيف
- 3.8.9. تقنية إنزيمية لإنتاج مكونات غذائية جديدة
- 4.8.9. إنتاج التكنولوجيا الحيوية لمكونات غذائية جديدة
- 9.9. مكونات غذائية جديدة من أصل نباتي وحيواني
- 1.9.9. اتجاهات تطوير البحث والتطور والابتكار في المكونات الجديدة
- 2.9.9. تطبيقات المكونات النباتية
- 3.9.9. تطبيقات المكونات من أصل حيواني
- 10.9. بحث وتحسين أنظمة الوسم والحفظ
- 1.10.9. متطلبات وضع العلامات.
- 2.10.9. أنظمة الحفظ الجديدة
- 3.10.9. التحقق من صحة المطالبات الصحية
9. الوحدة 9. البحث + التطوير + الابتكار للأطعمة والمكونات الجديدة
- 1.9. الاتجاهات الجديدة في إنتاج المنتجات الغذائية
- 1.1.9. تصميم أغذية وظيفية تهدف إلى تحسين وظائف فسيولوجية محددة
- 1.1.9. الابتكار والاتجاهات الجديدة في تصميم الأغذية الوظيفية والمغذيات
- 2.9. تقنيات وأدوات لعزل وإثراء وتنقية المكونات الوظيفية من مواد البدء المختلفة
- 1.2.9. الخواص الكيميائية
- 2.2.9. الخصائص الحسية
- 3.9. الإجراءات والمعدات اللازمة لإدماج المكونات الوظيفية في الغذاء الأساسي
- 1.3.9. صياغة الأطعمة الوظيفية وفقاً لخصائصها الكيميائية والحسية، وكمية السرعات الحرارية، إلخ
- 2.3.9. استقرار المكونات النشطة بيولوجيا من المستحضر
- 3.3.9. الجرعة
- 4.9. البحث في فن الطهو
- 1.4.9. القوام
- 2.4.9. اللزوجة والنكهة. المثخنات المستخدمة في المطبخ الجديد
- 3.4.9. العوامل التبلورية
- 4.4.9. المستحلبات

- 7.10 تطوير وثائقي لخطط البحث والتطوير والابتكار
 - 1.7.10 الدراسات السابقة
 - 2.7.10 تسليم التقارير المرحلية
 - 3.7.10 تطوير ذاكرة المشروع
- 8.10 تنفيذ المشروع
 - 1.8.10 قائمة تدقيق
 - 2.8.10 التسليمات
 - 3.8.10 مراقبة تطور المشروع
- 9.10 تسليم المشروع والتحقق من صحته
 - 1.9.10 معايير إيزو في إدارة مشاريع البحث + التطوير + الابتكار
 - 2.9.10 الانتهاء من مرحلة المشروع
 - 3.9.10 تحليل النتائج والجدوى
- 10.10 تنفيذ مشاريع البحث والتطوير والابتكار المطورة
 - 1.10.10 إدارة المشتريات
 - 2.10.10 التحقق من المورد
 - 3.10.10 المصادقة والتحقق من المشروع

إنه برنامج تعليمي متكامل للغاية، منظم في وحدات تعليمية متطورة جداً، موجه نحو التعلم المتوافق مع حياتك الشخصية والمهنية”



الوحدة 10. تطوير وتنسيق وتنفيذ مشاريع البحث + التطوير + الابتكار

- 1.10 الابتكار والقدرة التنافسية في مجال الغذاء
 - 1.1.10 تحليل قطاع الغذاء
 - 2.1.10 الابتكار في العمليات والمنتجات والإدارة
 - 3.1.10 الشروط التنظيمية لتسويق الأطعمة الجديدة
- 2.10 نظام البحث والتطوير
 - 1.2.10 البرامج الدولية
 - 2.2.10 منظمات الترويج البحثي
 - 3.10 خطط البحث والتطوير والابتكار
 - 1.3.10 برامج المساعدة في البحث والتطوير والابتكار
 - 2.3.10 أنواع المشاريع
 - 3.3.10 أنواع التمويل
 - 4.3.10 تقييم ومراقبة ومتابعة المشروع
 - 4.10 الإنتاج العلمي والتكنولوجي
 - 1.4.10 نشر وتوزيع نتائج البحوث
 - 2.4.10 البحث الأساسي / البحث التطبيقي
 - 3.4.10 مصادر المعلومات الخاصة
 - 5.10 نقل التكنولوجيا
 - 1.5.10 حماية الملكية الصناعية، براءات الاختراع
 - 2.5.10 الشروط التنظيمية في التحويل في قطاع الغذاء
 - 3.5.10 هيئة سلامة الغذاء الأوروبية (EFSA)
 - 4.5.10 إدارة الغذاء والدواء (FDA)
 - 6.10 تخطيط خطط البحث والتطوير والابتكار
 - 1.6.10 مخطط توزيع العمل
 - 2.6.10 تخصيص الموارد
 - 3.6.10 أولوية المهمة
 - 4.6.10 طريقة مخطط جانت
 - 5.6.10 طرق وأنظمة التخطيط مع الدعم الرقمي

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.

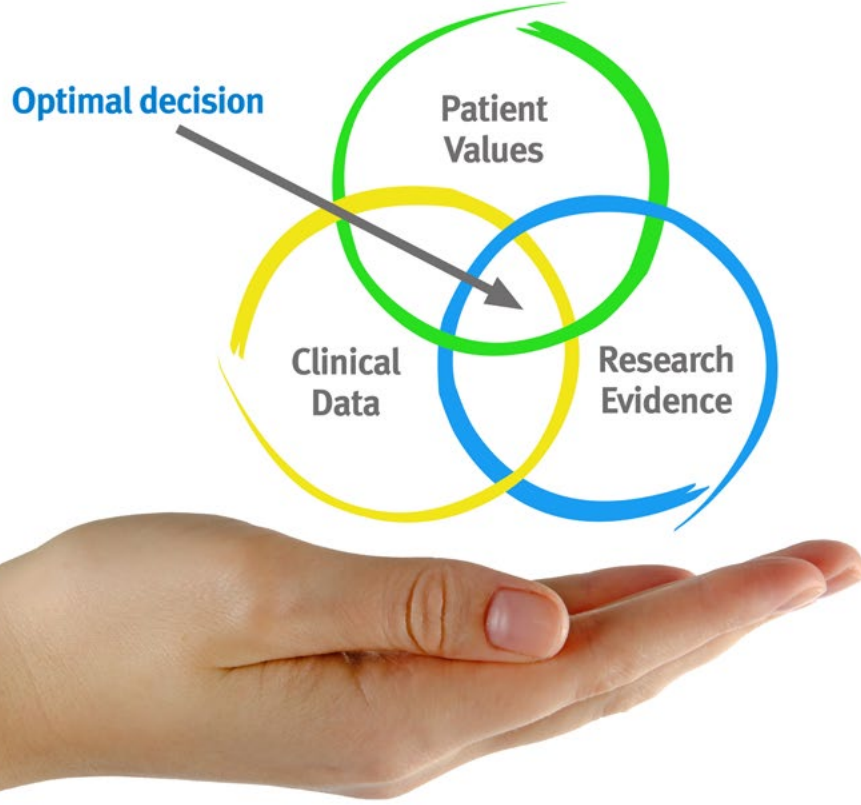


اكتشف منهجية إعادة التعلم، وهو نظام يتخلى عن التعلم الخطي التقليدي ليأخذك عبر أنظمة التدريس الدورية: طريقة تعلم أثبتت فعاليتها للغاية، لا سيما في الموضوعات التي تتطلب الحفظ"



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 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 للتعلم تعمل على تحريك أسس الجامعات التقليدية في جميع أنحاء العالم.

وفقاً للدكتور جيرفاس ، فإن الحالة السريرية هي العرض المعلق لمريض ، أو مجموعة من المرضى ، والتي تصبح "حالة" ، مثلاً أو نموذجاً يوضح بعض المكونات السريرية المميزة ، إما بسبب قوتها التعليمية ، أو بسبب 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 العبء 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.

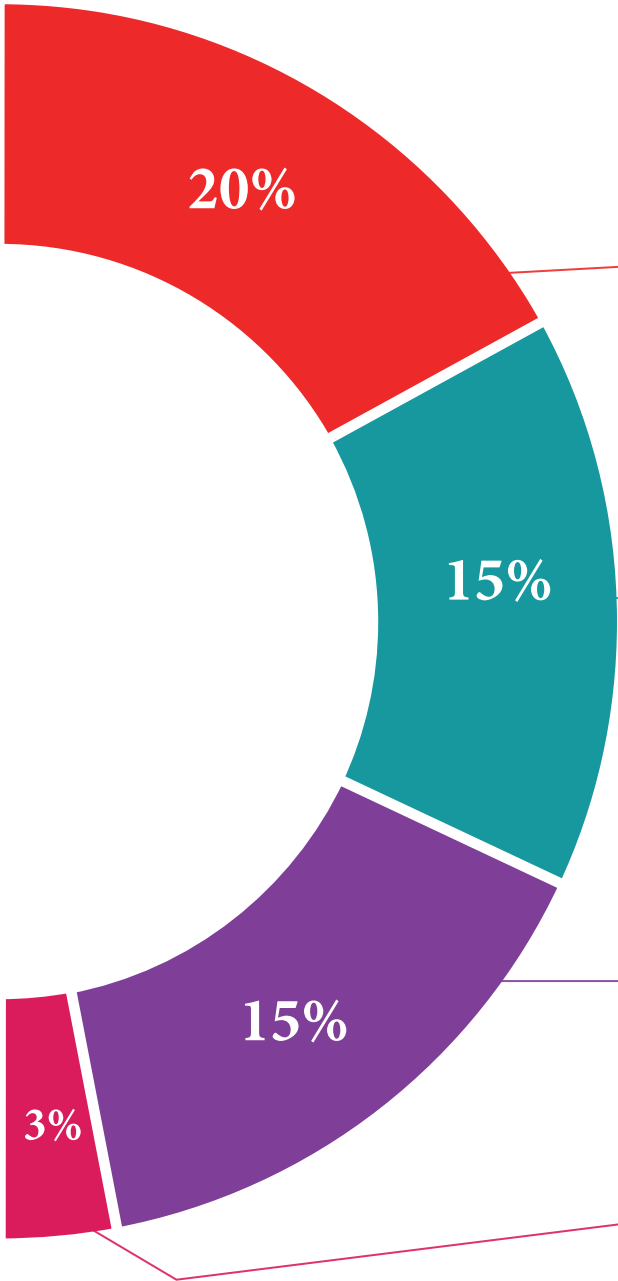
ستسمح لك إعادة التعلم بالتعلم بجهد أقل وأداء أكبر ، والمشاركة بشكل أكبر في تدريبك ، وتنمية الروح النقدية ، والدفاع عن الحجج والآراء المتناقضة: معادلة مباشرة للنجاح.

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.



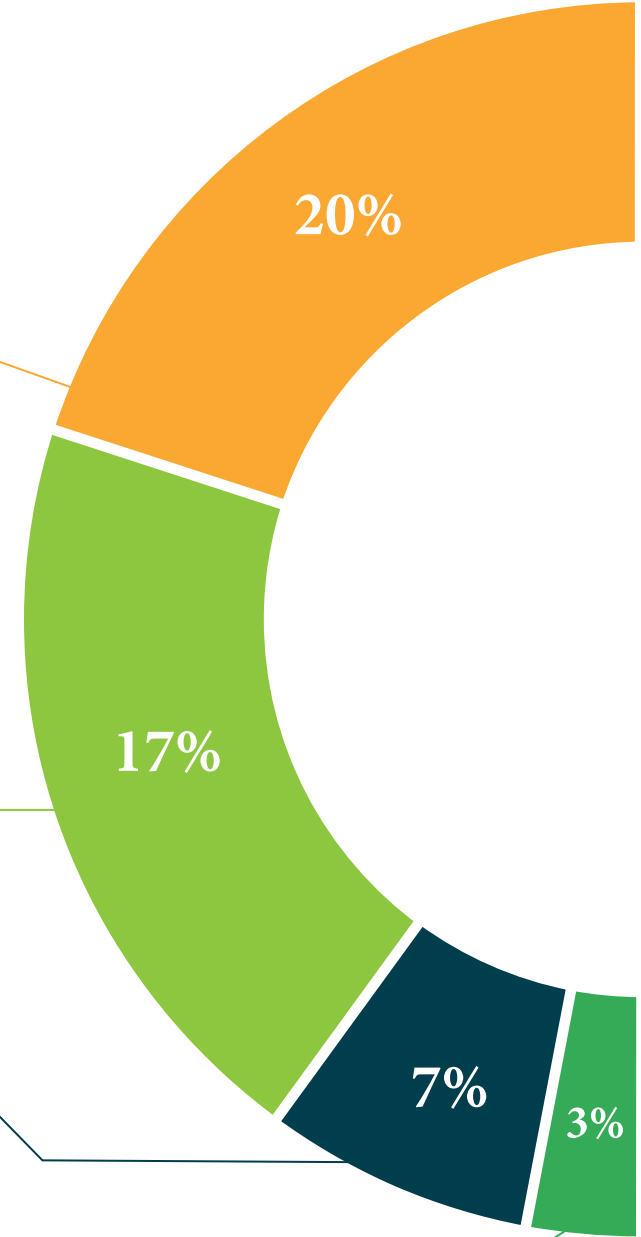
فصول الماجستير

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

درجة الماجستير الخاص في السلامة الغذائية البيطرية، تضمن بالإضافة إلى التدريب الأكثر صرامة وحدثاً، الحصول على درجة الماجستير الخاص الصادرة عن TECH الجامعة التكنولوجية.



ضمّن في تدرييك درجة الماجستير الخاص في السلامة الغذائية البيطرية:
قيمة مضافة عالية الكفاءة لأي متخصص في هذا المجال”



المستقبل

الصحة

الثقة

الأشخاص

التعليم

المعلومات

الأوصياء الأكاديميون

الضمان

الاعتماد الأكاديمي

التدريس

المؤسسات

المجتمع

التقنية

الالتزام

التعلم

tech الجامعة
التكنولوجية

الرعاية

الابتكار

المعرفة

الحاضر

الجودة

ماجستير خاص

السلامة الغذائية البيطرية

« طريقة التدريس: أونلاين

« مدة الدراسة: 12 شهر

« المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التكنولوجية

« عدد الساعات المخصصة للدراسة: 16 ساعات أسبوعيًا

« مواعيد الدراسة: وفقًا لوتيرتك الخاصة

« الامتحانات: أونلاين

التدريب الافتراضي

المؤسسات

الفصول الافتراضية

اللغات

ماجستير خاص
السلامة الغذائية البيطرية

