

إدارة متقدمة للحساسية الغذائية في اللغة العربية

المدة: 5 يوم

اللغة: ar

كود الكورس: IND10 - 109

هدف الكورس

عند إتمام هذه الدورة، سيكون المشاركون قادرين على:

- فهم الفيزيولوجيا المرضية وعلم الأوبئة لحساسية الطعام.

- تطوير مهارات متقدمة في تشخيص حساسية الطعام وعدم التحمل.
- التعرف على أحدث استراتيجيات العلاج والإدارة.
- تطبيق الممارسات المستندة إلى الأدلة لتحسين رعاية المرضى.
- تحسين تعليم المرضى وإدارة الذات لحساسية الطعام.

الجمهور

هذه الدورة موجهة إلى:

- أخصائيي الحساسية والمناعة
- الأطباء العامين
- أطباء الأطفال
- الممرضين والمهنيين الصحيين المساعدين
- الباحثين السريريين في مجال الحساسية والمناعة
- طلاب الدراسات العليا في الطب والمجالات ذات الصلة

منهجية التدريب

تعتمد الدورة على مزيج من الأساليب التعليمية، بما في ذلك:

- محاضرات تفاعلية
- جلسات عملية للتشخيص والعلاج
- مناقشات جماعية ودراسات حالة
- جلسات أسئلة وأجوبة بإشراف خبراء
- مواد ومصادر شاملة للدورة

الملخص

يتناول هذا الدورة المتقدمة بشكل شامل فرط الحساسية تجاه الأطعمة، حيث يغطي أحدث الأبحاث والتقنيات التشخيصية واستراتيجيات الإدارة. سيكتسب المشاركون فهماً عميقاً للحساسية وعدم التحمل الغذائي، ويطورون مهارات تشخيصية

متقدمة، ويتعلمون أساليب مبتكرة لإدارة وعلاج فرط الحساسية تجاه الأطعمة. تجمع الدورة بين المعرفة النظرية والتطبيقات العملية، مما يزود المتخصصين في الرعاية الصحية بالخبرة اللازمة لتحسين نتائج المرضى.

محتوى الكورس والمخطط الزمني

Section 1: Introduction to Food Hypersensitivity

- Overview of food hypersensitivity: allergies and intolerances
- Pathophysiology and immunological mechanisms
- Epidemiology and risk factors

Section 2: Diagnostic Techniques

- Clinical history and symptom assessment
- Skin prick testing and serum-specific IgE testing
- Oral food challenges and elimination diets

Section 3: Management Strategies

- Pharmacological treatments: antihistamines, epinephrine, and biologics
- Dietary management and allergen avoidance
- Role of nutrition and supplements in managing food hypersensitivity

Section 4: Special Populations and Considerations

- Managing food hypersensitivity in children and adolescents
- Addressing co-existing conditions: asthma, eczema, and anaphylaxis
- Psychological impact and quality of life issues

Section 5: Practical Applications and Case Studies

- Hands-on diagnostic practice with real-world scenarios
- Developing personalised management plans

- Case studies and collaborative problem-solving
- Course review, expert Q&A, and certification ceremony

تفاصيل الشهادة

عند إتمام هذه الدورة التدريبية بنجاح، سيحصل المشاركون على شهادة إتمام التدريب من Holistique Training. (e-Certificate) وبالنسبة للذين يحضرون ويكملون الدورة التدريبية عبر الإنترنت، سيتم تزويدهم بشهادة إلكترونية من Holistique Training.

وخدمة اعتماد التطوير المهني (BAC) معتمدة من المجلس البريطاني للتقييم Holistique Training شهادات ISO 29993.و ISO 21001و ISO 9001 كما أنها معتمدة وفق معايير ،(CPD) المستمر.

لهذه الدورة من خلال شهاداتنا، وستظهر هذه النقاط على شهادة إتمام (CPD) يتم منح نقاط التطوير المهني المستمر واحدة عن كل ساعة CPD يتم منح نقطة، CPD ووفقًا لمعايير خدمة اعتماد .Holistique Training التدريب من .لأي دورة واحدة نقدمها حاليًا CPD حضور في الدورة. ويمكن المطالبة بحد أقصى قدره 50 نقطة

التصنيفات

الأغذية والمشروبات, الرعاية الصحية والصيدلانية, القيادة والإدارة

مقالات ذات صلة



Why Food Allergy Awareness Training is Crucial for Professionals

Food allergy awareness training is vital for professionals across various industries to prevent allergic reactions and ensure safety. This blog post covers the importance of such training, who should participate, how to choose the right course, and steps for businesses to effectively implement the program. It’s crucial for workplace safety