

# محاضرة جامعية تحليل ومراقبة جودة الأغذية



الجامعة  
التكنولوجية  
**tech**

## محاضرة جامعية التحليل والتحكم في جودة الأغذية

« طريقة التدريس: أونلاين

« مدة الدراسة: 6 أسابيع

« المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التكنولوجية

« مواعيد الدراسة: وفقاً لوتيرتك الخاصة

« الامتحانات: أونلاين

رابط الدخول إلى الموقع الإلكتروني: [www.techitute.com/ae/nutrition/postgraduate-certificate/analysis-control-food-quality](http://www.techitute.com/ae/nutrition/postgraduate-certificate/analysis-control-food-quality)

# الفهرس

02

الأهداف

صفحة 8

01

المقدمة

صفحة 4

05

المؤهل العلمي

صفحة 24

04

المنهجية

صفحة 16

03

الهيكل والمحتوى

صفحة 12

# المقدمة

في إطار السعي لتحسين سلاسل الإنتاج وضمان التطبيق السليم للعمليات التي تساعد على التغلب على عوامل الخطر، أصبح من الضروري وجود متخصصين في تحليل الأغذية ومراقبتها. وبهذه الطريقة، يمكن ضمان إجراء أكثر شمولاً للسلامة والوقاية الصحية العامة من خلال المراقبة المشتركة للوائح الدولية لهذا القطاع. ومن هذا المنطلق، طورت جامعة TECH برنامجاً يركز على تدريب المهنيين في هذا المجال من خلال منهج كامل عن جودة الأغذية. هذا كله، بطريقة 100% عبر الإنترنت، وهي ميزة ستتيح للطلاب مزيداً من التحكم في وقتهم.



محاضرة جامعية تستهدف المهنيين الذين يرغبون في تجاوز  
حدودهم والتخصص في تحليل ومراقبة جودة الأغذية"



تحتوي محاضرة **جامعة في التحليل والتحكم في جودة الأغذية** على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالاً وحدائثه في السوق. أبرز خصائصها هي:

- ♦ تطوير دراسات الحالة التي قدمها خبراء في تحليل ومراقبة جودة الأغذية
- ♦ محتوياتها البيانية والتخطيطية والعملية البارزة التي يتم تصورها بها تجمع المعلومات العلمية والرعاية العملي حول تلك التخصصات الأساسية للممارسة المهنية
- ♦ التمارين العملية حيث يمكن إجراء عملية التقييم الذاتي لتحسين التعلم
- ♦ تركيزها الخاص على المنهجيات المبتكرة
- ♦ محاضرات نظرية، وأسئلة للخبير، ومنتديات نقاشية حول القضايا المثيرة للجدل وأعمال التفكير الفردي
- ♦ توفر المحتوى من أي جهاز ثابت أو محمول متصل بالإنترنت

تعد هذه المحاضرة الجامعية في تحليل ومراقبة جودة الأغذية فرصة تعليمية فريدة من نوعها للمهنيين الذين يرغبون في اكتساب المعرفة المتخصصة في هذا المجال. ويرجع ذلك إلى أن تركيز المنهج يغطي مواضيع حيوية مهمة، حيث يزود الطالب بالمفاهيم الأساسية لتقييم المخاطر والمعالجة السليمة للمواد الغذائية.

يبدأ الطالب بمقدمة قوية للجوانب التي يجب أن تؤخذ في الاعتبار لضمان كفاءة عملية التحكم في الجودة، وسيتعرف على معايير السلامة وخصائص كل نوع من المنتجات، بهدف إجراء تقييمات للمخاطر وتعزيز استراتيجيات حلها. بالإضافة إلى ذلك، سيتلقى المشاركون تحدياً حول الأساليب الإحصائية المستخدمة في هذا الإجراء، بالإضافة إلى سلسلة التتبع لمزيد من التحكم في العملية.

وبهذه الطريقة، سيوسع الطلاب معرفتهم التقنية والعملية بعوامل الخطر والتخفيف من حدتها من خلال التحليل والتحكم، وبالتالي تعزيز مهاراتهم المهنية واكتساب المزيد من الإتقان لها لتطبيقها بشكل فوري في صناعة الأغذية. كل هذا بفضل منهجية إعادة التعلم المبتكرة *Relearning*، التي تتيح للطلاب إمكانية الدراسة من المنزل والحصول على مرونة أكبر في الوقت، حيث سيتمكنون من الوصول على مدار 24 ساعة في اليوم إلى موارد الوسائط المتعددة التي سيجدونها في الحرم الجامعي الافتراضي. بالإضافة إلى ذلك، ستتمكن من تعزيز مهاراتك وزيادة قدرتك على اتخاذ القرارات، حيث ستتمكن من تحليل الحالات العملية التي ستضعك في سيناريو واقعي.

استفد من هذه الفرصة وتدرّب في أكبر  
جامعة على الإنترنت في العالم"



تعلم بالسرعة التي تناسبك ودون الحاجة إلى الخضوع لجدول دراسية محددة.

قم بتعميق فهمك لمفاهيم تقييم المخاطر وإتقانها إلى حد الإتقان لتطبيقها في بيئة حقيقية.

”  
صل إلى أفضل عروض العمل في مجال صناعة الأغذية وزيادة توقعاتك الاقتصادية بفضل هذه المؤهل العلمي“

يضم أعضاء هيئة التدريس في البرنامج متخصصين من القطاع الذين يجلبون خبراتهم في هذا التدريب، بالإضافة إلى متخصصين معترف بهم من الجمعيات الرائدة والجامعات المرموقة. سيتيح محتوى الوسائط المتعددة، الذي تم تطويره باستخدام أحدث التقنيات التعليمية، للمهني التعلم في الموقع والسياق، أي بيئة محاكاة توفر تدريبًا غامرًا مبرمجًا للتدريب في مواقف حقيقية. يركز تصميم هذا البرنامج على التعلّم القائم على حل المشكلات، والذي يجب على المهني من خلاله محاولة حل مختلف مواقف الممارسة المهنية التي تنشأ على مدار المساق الأكاديمي. للقيام بذلك، سيحصل على مساعدة من نظام فيديو تفاعلي مبتكر من قبل خبراء مشهورين.



# الأهداف

يتمثل الهدف الرئيسي من هذا البرنامج الأكاديمي في تزويد الطلاب بمعرفة شاملة بالعناصر التي يجب أخذها في الاعتبار عند تطبيق عمليات التحليل والرقابة من أجل ضمان جودة المواد الغذائية. وبهذه الطريقة، سيعزز الطالب مهاراته في تقييم عوامل الخطر وتجنب تلف المنتج من خلال دراسة مصادر الوسائط المتعددة.



بطريقة 100% عبر الإنترنت، سوف تتقن عمليات  
الرقابة على اللحوم ومشتقاتها، من خلال التعرف  
على عوامل الخطر لهذا النوع من المنتجات"



## الأهداف العامة



- ♦ اكتساب المعرفة الأساسية بعلم الأوبئة والوقاية منها
- ♦ معرفة وتمييز البارامترات الفيزيائية الكيميائية التي تؤثر على نمو الميكروبات في الغذاء
- ♦ التعرف على الطبيعة التفاضلية للكائنات الحية اللاخلوية (الفيروسات والفيروسات الشكلية والبريونات) من حيث تركيبها وطريقة تكاثرها، فيما يتعلق بنماذج الخلايا حقيقية النواة وبدائيات النوى

## الأهداف المحددة



- ♦ التعرف على استخدام مبادئ المكونات الغذائية وخصائصها الفيزيائية والكيميائية والتغذوية والوظيفية والحسية
- ♦ اكتساب وتطبيق المهارات والقدرات في تحليل الأغذية أثناء الممارسة المهنية
- ♦ تطوير وتطبيق آليات التحكم في الجودة والتتبع في السلسلة الغذائية
- ♦ تصميم وتطوير الاختبارات التجريبية لتقييم الأطعمة والعمليات الغذائية
- ♦ معرفة وفهم أسس ومبادئ الأساليب المستخدمة للتحكم في الجودة وأمانة الأغذية



ستساعدك جامعة TECH على تحقيق أهدافك من خلال تزويدك بأفضل موارد الوسائط المتعددة وتدريبك لتصبح متخصصًا في تحليل ومراقبة جودة الأغذية"



# الهيكل والمحتوى

تم وضع منهج هذه المحاضرة الجامعية من قبل خبراء بارزين في مجال جودة الأغذية. وبهذه الطريقة، سيتمكن الطالب من توسيع معرفته بالإجراءات الواجب تنفيذها لضمان التعامل الممتاز مع الأغذية عند مواجهة المخاطر. وسيعتمد ذلك على مواد دراسية تتضمن موارد الوسائط المتعددة وتحليل دراسات الحالة، مما سيُتيح للطلاب تحسين مهاراتهم المهنية في هذا المجال.



قم بتعزيز مهاراتك القيّمة في تحليل ومراقبة  
جودة الأغذية من خلال التقنيات التحليلية التي  
ستتعلمها في هذا البرنامج"



## الوحدة 1. تحليل ومراقبة الجودة

- 1.1 مقدمة في تحليل ومراقبة جودة الأغذية
  - 1.1.1 جودة الطعام. مفهوم الجودة وتقييمها
  - 2.1.1 سمات جودة الغذاء الرئيسية
  - 3.1.1 معايير الجودة
  - 4.1.1 تغييرات في جودة الطعام
    - 1.4.1.1 تعديلات النوع المادي
    - 2.4.1.1 تعديلات النوع الكيميائي
    - 3.4.1.1 التغيرات البيولوجية
  - 5.1.1 الاحتيال والغش
- 2.1 تقنيات التحكم في جودة الأغذية 1
  - 1.2.1 التحكم في جودة الغذاء. المفهوم التتبع في التحكم في الجودة
  - 2.2.1 نظم إدارة والتحكم في الجودة وضمانها
  - 3.2.1 الأساليب الإحصائية المطبقة على التحكم في الجودة
  - 4.2.1 مراقبة القبول عند الإستلام. مراقبة العمليات الإحصائية
- 3.1 تقنيات التحكم في الجودة 2
  - 1.3.1 الرسوم البيانية للتحكم في الجودة بالمتغيرات والسمات
  - 2.3.1 ضمان جودة المنتج النهائي
  - 3.3.1 أسس ومبادئ الأساليب المتبعة لضبط جودة وأصالة الطعام
  - 4.3.1 تقنيات البيولوجيا الجزيئية والمناعية
  - 5.3.1 التحليل التركيبي. التحليل الحسي للغذاء
- 4.1 تقييم جودة الغذاء 2
  - 1.4.1 محتوى الماء الغذائي. أهمية الماء في الغذاء
    - 1.1.4.1 طرق تحليلية لتحديد محتوى الماء
    - 2.1.4.1 مفهوم النشاط المائي وأهميته في الغذاء
    - 3.1.4.1 طرق تحليلية لتحديد النشاط المائي

- 8.1. تقييم جودة الحليب ومشتقاته
  - 1.8.1. مجموع المواد الصلبة
  - 2.8.1. استقرار الكحول
  - 3.8.1. جودة الزبدة: معامل الانكسار للدهون
- 9.1. تقييم جودة الحبوب والبقوليات ومشتقاتها
  - 1.9.1. تحديد وجود الذرة المعدلة وراثياً
  - 2.9.1. تحديد وجود القمح اللين في السميد
  - 3.9.1. التحكم في الجودة في البقوليات
- 10.1. تقييم جودة الفاكهة والخضروات ومشتقاتها
  - 1.10.1. مراقبة تصنيف الفاكهة والخضروات
  - 2.10.1. التحكم في جودة الفواكه والخضروات المعلبة
  - 3.10.1. التحكم في جودة الفواكه والخضروات المجمدة
- 2.4.1. محتوى الكربوهيدرات في الطعام. الكربوهيدرات في الطعام
  - 1.2.4.1. أهمية الكربوهيدرات في الغذاء
  - 2.2.4.1. طرق تحليلية لتقدير الكربوهيدرات
- 3.4.1. محتوى المركبات النيتروجينية في الغذاء. المركبات النيتروجينية في الغذاء
  - 1.3.4.1. أهمية المكونات النيتروجينية في الغذاء
  - 2.3.4.1. الطرق التحليلية لتقدير المركبات النيتروجينية
- 4.4.1. محتوى المركبات الدهنية للطعام. المركبات الدهنية في الطعام
  - 1.4.4.1. أهمية الدهون في الغذاء
  - 2.4.4.1. الطرق التحليلية لتحديد المركبات الدهنية
- 5.1. تقييم جودة الغذاء 2
  - 1.5.1. محتوى الفيتامينات في الطعام. الفيتامينات في الطعام
    - 1.1.5.1. أهمية الفيتامينات في الغذاء
    - 2.1.5.1. طرق تحليلية لتحديد الفيتامينات
  - 2.5.1. محتوى المعادن في الطعام. المعادن في الطعام
    - 1.2.5.1. أهمية المعادن في الغذاء
    - 2.2.5.1. طرق تحليلية لتحديد المعادن
  - 3.5.1. محتوى المكونات الغذائية الأخرى
    - 1.3.5.1. المواد الكيميائية النباتية في الغذاء
    - 2.3.5.1. طرق تحليلية لتحديد المواد الكيميائية النباتية
  - 4.5.1. الإضافات الغذائية. الإضافات في صناعة الأغذية الزراعية
    - 1.4.5.1. أهمية الإضافات
    - 2.4.5.1. الطرق التحليلية لتحديد المواد المضافة
- 6.1. تقييم جودة اللحوم ومشتقاتها
  - 1.6.1. تحديد الأس الهيدروجيني و CRA للحم الطازجة. اللحوم PSE أو DFD
  - 2.6.1. تحديد الكولاجين في منتجات اللحوم
  - 3.6.1. تقدير النشا في منتجات اللحوم المطبوخة
- 7.1. تقييم جودة الأسماك والمحار ومشتقاتها
  - 1.7.1. تحديد درجة نضارة الأسماك والمحار
    - 1.1.7.1. تحديد اللون والنكهة والملحس
    - 2.1.7.1. تحديد المتشخصات في الأسماك
    - 1.2.1.7.1. تحديد أنواع الأسماك



استمر في التقدم في حياتك المهنية وابدأ هذه  
المحاضرة الجامعية المعدة خصيصاً لك

# المنهجية

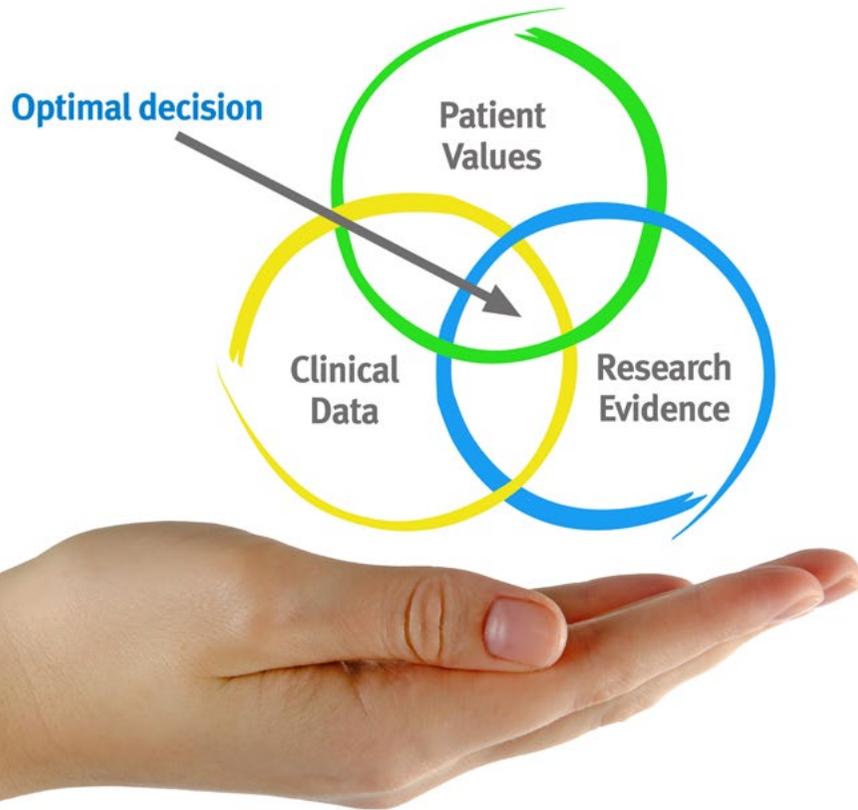
يقدم هذا البرنامج التدريبي طريقة مختلفة للتعلم، فقد تم تطوير منهجيتنا من خلال أسلوب التعليم المرتكز على التكرار: *Relearning* أو ما يعرف بمنهجية إعادة التعلم.

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 يتخلّى 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"





## في جامعة TECH نستخدم منهج دراسة الحالة

أمام حالة سريرية معينة، ما الذي يجب أن يفعله المهني؟ خلال البرنامج، سيواجه الطلاب العديد من الحالات السريرية المحاكية بناءً على مرضى حقيقيين وسيتعين عليهم فيها التحقيق ووضع الفرضيات وأخيراً حل الموقف. هناك أدلة علمية وفيرة على فعالية المنهج، حيث يتعلم المتخصصون بشكل أفضل وأسرع وأكثر استدامة مع مرور الوقت.

مع جامعة TECH يمكن لأخصائيي التغذية تجربة طريقة تعلم تهز أسس الجامعات التقليدية في جميع أنحاء العالم.

وفقاً للدكتور Gérvas، فإن الحالة السريرية هي العرض المشروح للمريض، أو مجموعة من المرضى، والتي تصبح «حالة»، أي مثالاً أو نموذجاً يوضح بعض العناصر السريرية المميزة، إما بسبب قوتها التعليمية، أو بسبب تفرداها أو ندرتها. لذا فمن الضروري أن تستند الحالة إلى الحياة المهنية الحالية، في محاولة لإعادة إنشاء عوامل التكيف الحقيقية في الممارسة المهنية في مجال التغذية.



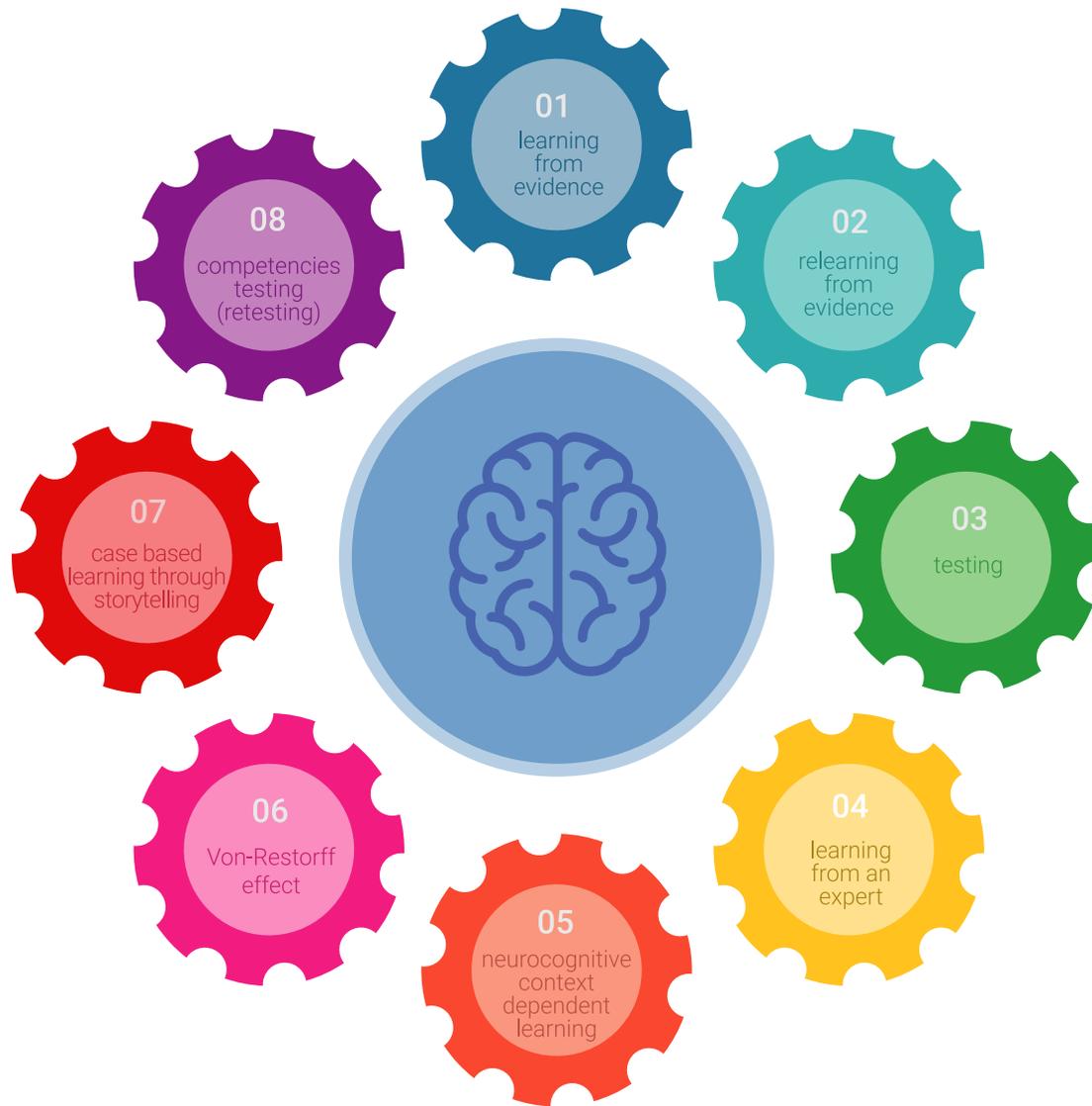
هل تعلم أن هذا المنهج تم تطويره عام 1912 في جامعة هارفارد للطلاب دارسي القانون؟ وكان يتمثل منهج دراسة الحالة في تقديم مواقف حقيقية معقدة لهم لكي يقوموا باتخاذ القرارات وتبرير كيفية حلها. وفي عام 1924 تم تأسيسها كمنهج تدريس قياسي في جامعة هارفارد"

### تُبرر فعالية المنهج بأربعة إنجازات أساسية:

1. أخصائيو التغذية الذين يتبعون هذا المنهج لا يحققون فقط استيعاب المفاهيم، ولكن أيضاً تنمية قدراتهم العقلية من خلال التمارين التي تقيم المواقف الحقيقية وتقوم بتطبيق المعرفة المكتسبة.
2. يركز المنهج التعلم بقوة على المهارات العملية التي تسمح لأخصائيو التغذية بالاندماج بشكل أفضل في الممارسات اليومية.
3. يتم تحقيق استيعاب أبسط وأكثر كفاءة للأفكار والمفاهيم، وذلك بفضل منهج المواقف التي نشأت من الواقع.
4. يصبح الشعور بكفاءة الجهد المستثمر حافزاً مهماً للغاية للطلاب، مما يترجم إلى اهتمام أكبر بالتعلم وزيادة في الوقت المخصص للعمل في المحاضرة الجامعية.

## منهجية إعادة التعلم (Relearning)

تجمع جامعة TECH بين منهج دراسة الحالة ونظام التعلم عن بعد، 100% عبر الانترنت والقائم على التكرار، حيث تجمع بين 8 عناصر مختلفة في كل درس. نحن نعزز منهج دراسة الحالة بأفضل منهجية تدريس 100% عبر الانترنت في الوقت الحالي وهي: منهجية إعادة التعلم والمعروفة بـ Relearning.



سوف يتعلم أخصائي التغذية من خلال الحالات الحقيقية وحل المواقف المعقدة في بيئات التعلم المحاكاة. تم تطوير هذه المحاكاة من أحدث البرامج التي تسهل التعلم الغامر.

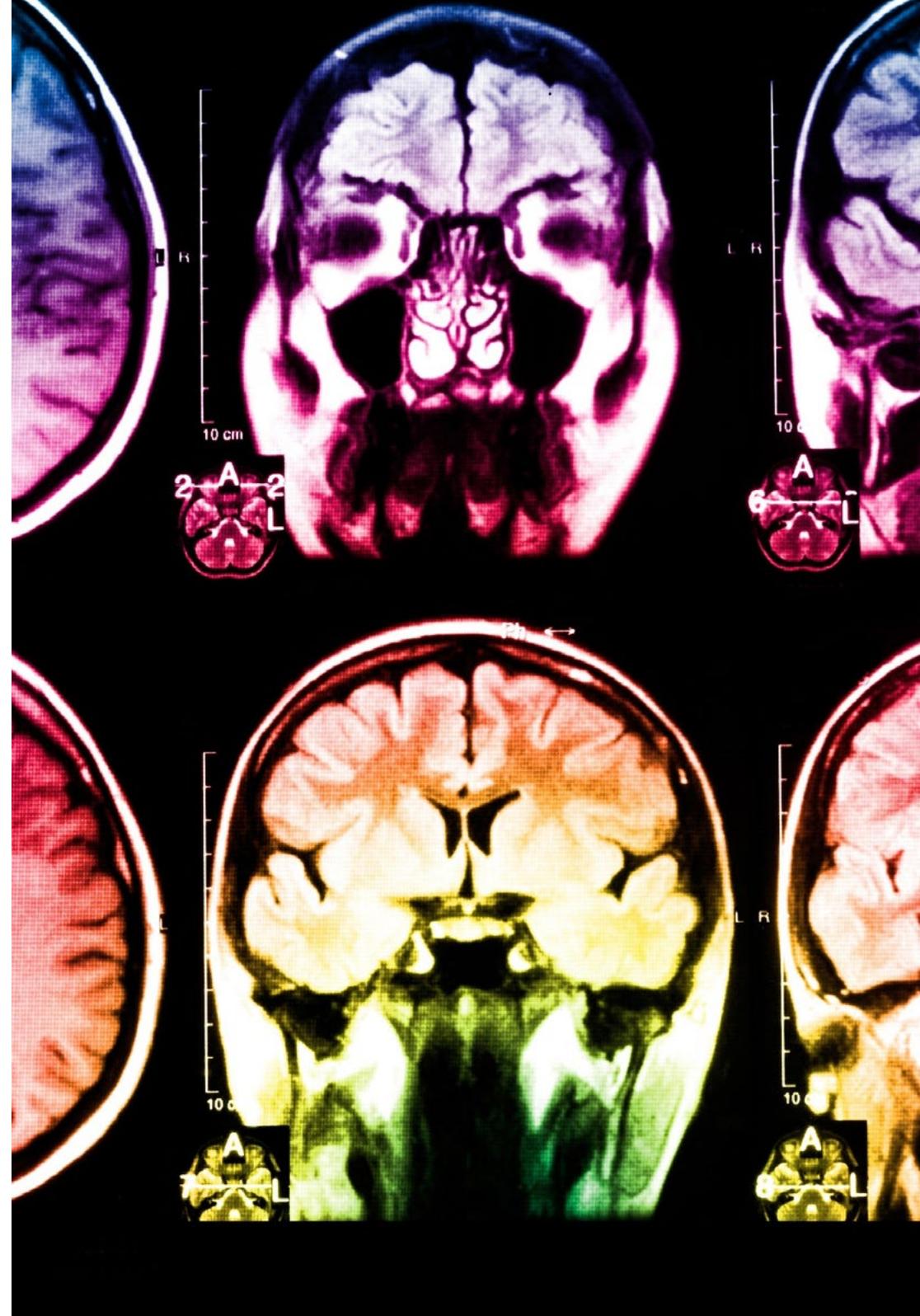
في طبيعة المناهج التربوية في العالم، تمكنت منهجية إعادة التعلم من تحسين مستويات الرضا العام للمهنيين، الذين أكملوا دراساتهم، فيما يتعلق بمؤشرات الجودة لأفضل جامعة عبر الإنترنت في البلدان الناطقة بالإسبانية (جامعة كولومبيا).

من خلال هذه المنهجية، قمنا بتدريب أكثر من 45000 أخصائي تغذية بنجاح غير مسبوق، في جميع التخصصات السريرية بغض النظر عن العبء الجراحي. تم تطوير منهجيتنا التربوية 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  
تدريبك، وتنمية الروح النقدية لديك، وكذلك قدرتك على  
الدفاع عن الحجج والآراء المتباينة: إنها معادلة واضحة للنجاح.

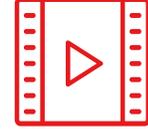
في برنامجنا، التعلم ليس عملية خطية، ولكنه يحدث في شكل لولبي (نتعلم ثم نطرح ماتعلمناه جانباً فننساها ثم نعيد تعلمه). لذلك، نقوم بدمج كل عنصر من هذه العناصر بشكل مركزي.

النتيجة الإجمالية التي حصل عليها نظام التعلم في TECH هي 8.01، وفقاً لأعلى المعايير الدولية.



## 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.

### أحدث تقنيات وإجراءات التغذية المعروضة في الفيديوهات



تقدم TECH للطلاب أحدث التقنيات وأحدث التطورات التعليمية والتقنيات الرائدة في الوقت الراهن في مجال استشارات التغذية. كل هذا، بصيغة المتحدث، بأقصى درجات الصرامة، موضحاً ومفصلاً للمساهمة في استيعاب وفهم الطالب. وأفضل ما في الأمر أنه يمكن مشاهدتها عدة مرات كما تريد.

### ملخصات تفاعلية



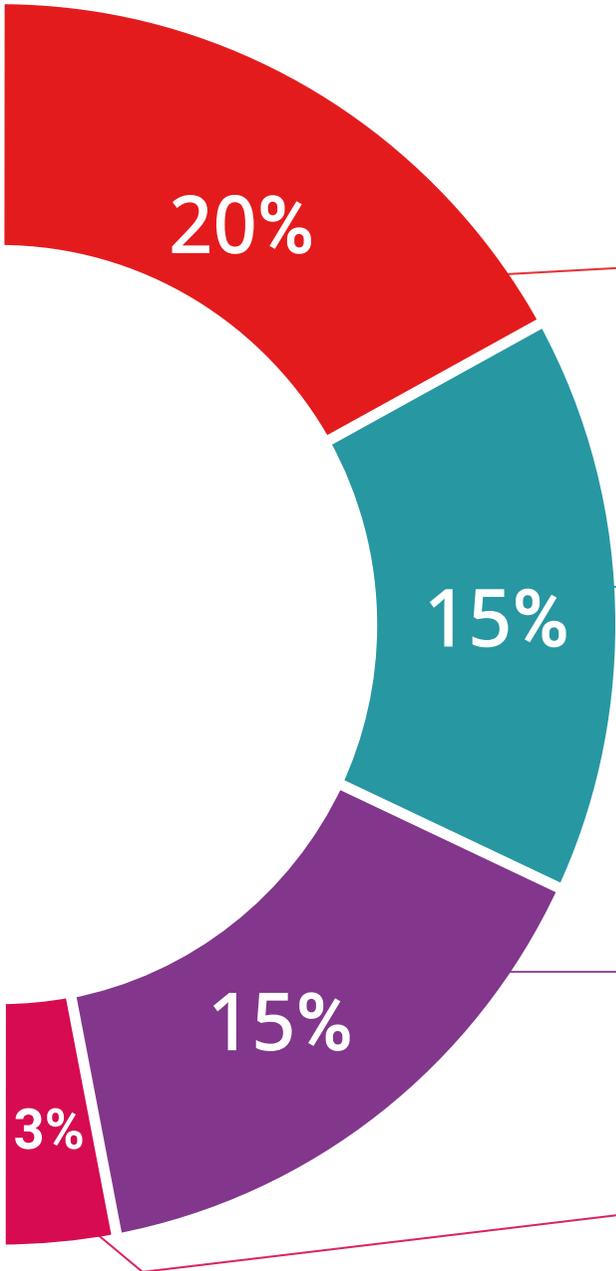
يقدم فريق جامعة TECH المحتويات بطريقة جذابة وديناميكية في أقراص الوسائط المتعددة التي تشمل الملفات الصوتية والفيديوهات والصور والرسوم البيانية والخرائط المفاهيمية من أجل تعزيز المعرفة.

اعترفت شركة مايكروسوفت بهذا نظام التأهيل الفريد لتقديم محتوى الوسائط المتعددة على أنه "قصة نجاح أوروبية".

### 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.





### تحليل الحالات التي تم إعدادها من قبل الخبراء وإرشاد منهم

يجب أن يكون التعلم الفعال بالضرورة سياقياً. لذلك، تقدم TECH تطوير حالات واقعية يقوم فيها الخبير بإرشاد الطالب من خلال تنمية الانتباه وحل المواقف المختلفة: طريقة واضحة ومباشرة لتحقيق أعلى درجة من الفهم.



### 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.



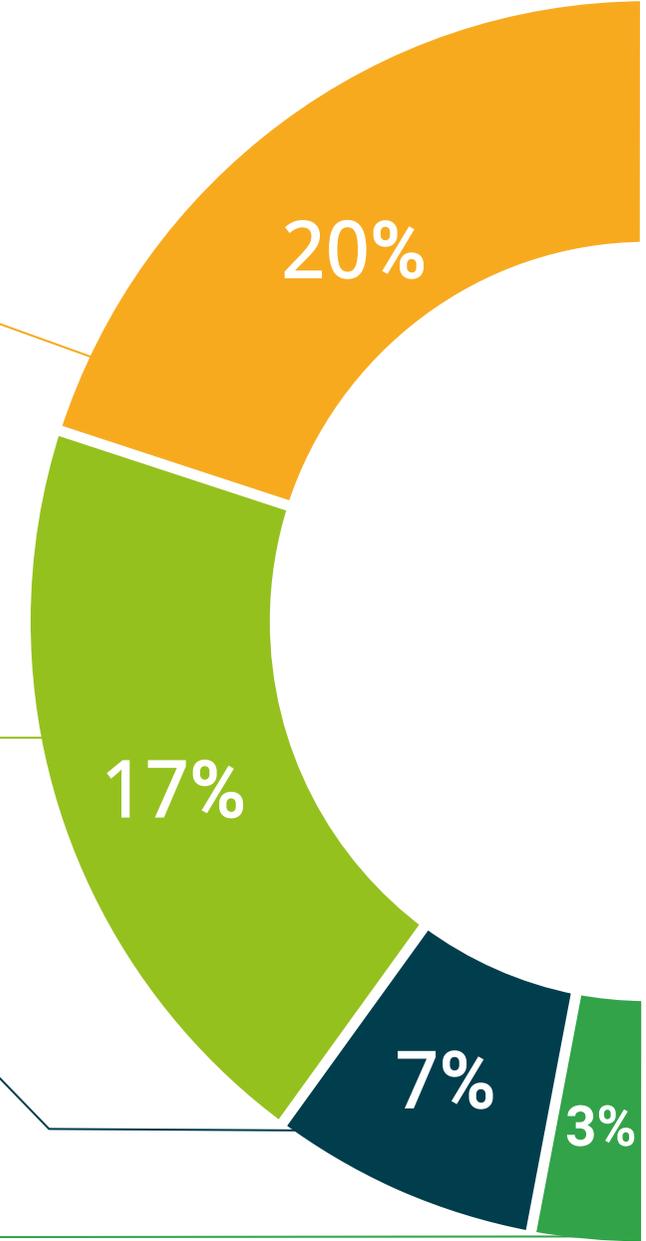
### المحاضرات الرئيسية

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.



### إرشادات توجيهية سريعة للعمل

تقدم جامعة TECH المحتويات الأكثر صلة بالمحاضرة الجامعية في شكل أوراق عمل أو إرشادات توجيهية سريعة للعمل. إنها طريقة موجزة وعملية وفعالة لمساعدة الطلاب على التقدم في تعلمهم.



# المؤهل العلمي

تضمن المحاضرة الجامعية في تحليل ومراقبة جودة الأغذية، بالإضافة إلى التدريب الأكثر دقة وحداثة، الحصول على شهادة اجتياز المحاضرة الجامعية الصادرة عن TECH الجامعة التكنولوجية.



استكمل هذا البرنامج بنجاح واحصل على مؤهلك  
الجامعي دون عناء السفر أو المعاملات الورقية"



تحتوي ال محاضرة جامعية في التحليل والتحكم في جودة الأغذية على البرنامج العلمية الأكثر اكتمالا و حداثة في السوق.

بعد اجتياز التقييم، سيحصل الطالب عن طريق البريد العادي\* مصحوب بعلم وصول مؤهل ال محاضرة الجامعية الصادرعن **TECH الجامعة التكنولوجية**.

إن المؤهل الصادرعن **TECH الجامعة التكنولوجية** سوف يشير إلى التقدير الذي تم الحصول عليه في برنامج المحاضرة الجامعية وسوف يفي بالمتطلبات التي عادة ما تُطلب من قبل مكاتب التوظيف ومسابقات التعيين ولجان التقييم الوظيفي والمهني.

المؤهل العلمي: محاضرة جامعية في التحليل والتحكم في جودة الأغذية

طريقة: عبر الإنترنت

مدة: 6 أسابيع



tech الجامعة  
التكنولوجية

## محاضرة جامعية

### التحليل والتحكم في جودة الأغذية

« طريقة التدريس: أونلاين

« مدة الدراسة: 6 أسابيع

« المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التكنولوجية

« مواعيد الدراسة: وفقاً لوتيرتك الخاصة

« الامتحانات: أونلاين

# محاضرة جامعية تحليل ومراقبة جودة الأغذية