

محاضرة جامعية

تصنيع أغذية متوازنة: العمليات ومراقبة الجودة

والنقاط الحرجة



الجامعة
التكنولوجية **tech**

محاضرة جامعية

تصنيع أغذية متوازنة: العمليات ومراقبة الجودة
والنقاط الحرجة

« طريقة التدريس: أونلاين

« مدة الدراسة: 6 أسابيع

« المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التكنولوجية

« عدد الساعات المخصصة للدراسة: 16 ساعات أسبوعيًا

« مواعيد الدراسة: وفقًا لوتيرتك الخاصة

« الامتحانات: أونلاين

الفهرس

02

الأهداف

صفحة 8

01

المقدمة

صفحة 4

05

المنهجية

صفحة 20

04

الهيكل والمحتوى

صفحة 16

03

هيكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية

صفحة 12

06

المؤهل العلمي

صفحة 28

01 المقدمة

من المتوقع أن يرتفع عدد سكان العالم الحالي ، الذين يقدر عددهم بـ 7600 مليون إلى 8600 مليون في عام 2030، والتغذية البيطرية هي إحدى التخصصات التي تم استدعاؤها للمساعدة في حل مشكلة إنتاج بروتين كاف ورخيص لتلبية هذا الطلب المتزايد بكفاءة واستدامة. من خلال هذا التخصص عالي المستوى، سيتخصص تصنيع أغذية متوازنة، العمليات، مراقبة الجودة والنقاط الحرجة.





انضم إلى النخبة، مع هذا التخصص التعليمي الفعال للغاية وافتح مسارات جديدة
لتقدمك المهني



تحدد هذه المحاضرة الجامعية العملية الكاملة التي يجب اتباعها في تصنيع الأغذية المتوازنة لتصميم، إعداد وتقييم تصنيعها للحيوانات، من تصميم الصيغة (النظام الغذائي) إلى النقاط المختلفة التي سيتم تقييمها لتحديد الجودة، سلامة وأداء غذاء الحيوان.

أثناء تطويره، يتم تناول المعرفة النظرية والعملية المتخصصة في تحقيق منتج يتوافق مع ما تمت صياغته على الورق ويتمتع بكل الجودة والأمان اللذين يتيحان تحقيق الفائدة المرجوة في الحيوانات التي تستهلكه.

إنها محاضرة جامعية ذات قيمة عالية مصممة للمهنيين من أجل تحديث معارفهم التقنية والعملية وإتقانها في هذا القطاع. محاضرة جامعية متكاملة وفعالة من شأنها أن تدفعك إلى أعلى مستوى من المنافسة.

إنه مقترح طموح وواسع ومنظم ومتشابه، يغطي من المبادئ الأساسية وذات الصلة بالتغذية إلى تصنيع الغذاء. كل هذا بخصائص محاضرة جامعية دراسية رفيعة المستوى علمياً، تعليمياً وتكنولوجياً.

تحتوي شهادة الخبرة الجامعية هذه في تصنيع أغذية متوازنة: العمليات ومراقبة الجودة والنقاط الحرجة يحتوي على البرنامج الأكثر اكتمالاً وحدائثة في السوق. ومن أبرز ميزاتة:

- ♦ أحدث التقنيات في برامج التدريس عبر الإنترنت أونلاين
- ♦ نظام تعليم مرئي مكثف، مدعوم بمحتوى رسومي وتخطيطي يسهل استيعابها وفهمها
- ♦ تطوير الحالات العملية المقدمة من قبل الخبراء النشطين
- ♦ أحدث أنظمة الفيديو التفاعلي
- ♦ تدريس مدعوم بالتطبيق عن بعد
- ♦ أنظمة تحديث وإعادة تدوير دائمة
- ♦ التعلم الذاتي القابل للتنظيم: توافق تام مع المهن الأخرى
- ♦ تمارين التقييم الذاتي العملي والتحقق من التعلم
- ♦ مجموعات الدعم والتأزر التربوي: أسئلة للخبر ومنتديات المناقشة والمعرفة
- ♦ التواصل مع المعلم وأعمال التفكير الفردي
- ♦ توفر المحتوى من أي جهاز ثابت أو محمول متصل إلى الإنترنت
- ♦ بنوك التوثيق التكميلية متوفرة بشكل دائم، حتى بعد الدروس

دورة من شأنها أن تدريك على العمل في غذاء الحيوان وتغذيته بملاءة
محترف رفيع المستوى”



ستتمكن من تنزيل كل المحتوى على أي جهاز إلكتروني من الحرم الافتراضي والرجوع إليه متى احتجت حتى بدون اتصال بالإنترنت.

كن واحداً من أكثر المهنيين طلباً في الوقت الحالي: مع محاضراتنا الجامعية في تصنيع أغذية متوازنة: العمليات ومراقبة الجودة والنقاط الحرجة "

احصل الآن على مكتبة مليئة بمحتوى الوسائط المتعددة عالي الجودة.

يتكون أعضاء هيئة التدريس في TECH من محترفين من مختلف المجالات المتعلقة بهذا التخصص. وبهذه الطريقة، سيتم التأكد من تقديم الهدف المنشود من هذه الدورة التدريبية. فريق متعدد التخصصات من المهنيين مدربين وذوي الخبرة في بيئات مختلفة، الذين سيطورون المعرفة النظرية بكفاءة ولكن قبل كل شيء، سيضعون في خدمة هذا مجرى المعرفة العملية المستمدة من تجاربهم الخاصة: إحدى الصفات التفاضلية لهذا التخصص.

ويكتمل هذا التمكن من الموضوع من خلال فعالية التصميم المنهجي لشهادة المحاضرة الجامعية هذه. تم إعدادها من قبل فريق متعدد التخصصات من الخبراء في التعلم الإلكتروني وهي تدمج أحدث التطورات في تكنولوجيا التعليم. بهذه الطريقة، ستتمكن من الدراسة باستخدام مجموعة من أدوات الوسائط المتعددة المريحة والمتعددة الاستخدامات والتي ستمنحك الوظائف التي تحتاجها في تخصصك.

يركز تصميم هذا البرنامج على التعلم القائم على حل المشكلات: وهو نهج يتصور التعلم باعتباره عملية عملية بارزة. لتحقيق ذلك عن بُعد، سيتم استخدام الممارسة عن بعد: بمساعدة نظام فيديو تفاعلي مبتكر، و التعلم من خبير ستكون قادراً على اكتساب المعرفة كما لو كنت تواجه الافتراض بأنك تتعلم في تلك اللحظة. مفهوم يسمح لهم بدمج التعلم وإصلاحه بطريقة أكثر واقعية ودمومة.



02 الأهداف

الهدف هو تدريب المهنيين المؤهلين تأهيلا عاليا للحصول على الخبرة العملية. هدف يتكامل أيضاً، بطريقة شاملة، مع دافع التنمية البشرية الذي يضع الأسس لمجتمع أفضل. يتجسد هذا الهدف في القدرة على مساعدة المهنيين الطبيين للوصول إلى مستوى أعلى بكثير من الكفاءة والتحكم. هدف ستحققه بسهولة باستخدام محاضرة جامعية عالية الكثافة والدقة.





إذا كان هدفك هو إعادة توجيه قدرتك نحو مسارات جديدة للنجاح والتطوير، فهذه هي محاضرتك الجامعية: تدريب يطمح إلى التميز"



الأهداف العامة



- ♦ تحديد الخصائص والاستخدام والتحويلات الأيضية للمغذيات فيما يتعلق بالاحتياجات الغذائية للحيوان
- ♦ توفير أدوات واضحة وعملية حتى يتمكن المهني من تحديد وتصنيف الأطعمة المختلفة المتوفرة في المنطقة والحصول على مزيد من الأدلة لاتخاذ القرار الأنسب من حيث التكاليف التفاضلية، وما إلى ذلك
- ♦ اقتراح سلسلة من الحجج التقنية التي تسمح بتحسين جودة الأنظمة الغذائية، وبالتالي الاستجابة الإنتاجية (اللحوم أو الحليب)
- ♦ تحليل المكونات المختلفة للمادة الخام ذات التأثيرات الإيجابية والسلبية على التغذية البيطرية وكيف تستخدمها الحيوانات لإنتاج البروتين من أصل حيواني
- ♦ تحديد ومعرفة مستويات هضم المكونات الغذائية المختلفة حسب مصدرها
- ♦ تحليل الجوانب الرئيسية لتصميم وإعداد وجبات (طعام) تهدف إلى الحصول على أقصى استفادة من العناصر الغذائية من قبل الحيوانات المخصصة لإنتاج البروتين ذو المنشأ الحيواني
- ♦ توفير تدريب متخصص على المتطلبات الغذائية لتوعين رئيسيين من الخنازير المخصصة لإنتاج البروتين ذو المنشأ الحيواني
- ♦ تطوير المعرفة المتخصصة حول المتطلبات الغذائية لأنواع الخنازير واستراتيجيات التغذية المختلفة اللازمة لضمان وصولها إلى معايير الرفاهية والإنتاج المتوقعة وفقاً لمرحلة إنتاجها
- ♦ توفير المعرفة النظرية والعملية المتخصصة في فسيولوجيا الجهاز الهضمي للمجترات
- ♦ تحليل الجهاز الهضمي للحيوانات المجترة وطريقتها الخاصة في امتصاص العناصر الغذائية من الأطعمة الغنية بالألياف
- ♦ تحليل المجموعات الرئيسية للإضافات المستخدمة في صناعة الأغذية، مع التركيز على ضمان جودة وأداء الأطعمة المختلفة
- ♦ تحليل واضح لكيفية تنفيذ عملية تصنيع الأعلاف الحيوانية بالكامل: المراحل والعمليات التي يخضع لها الغذاء لضمان تركيبته الغذائية، جودته وسلامته

الأهداف المحددة



- ♦ تحديد العمليات التي تدخل في إنتاج المواد الغذائية للحيوان
- ♦ إرساء التعامل السليم مع المواد الخام
- ♦ تحليل العروض التقديمية المختلفة للأغذية وعمليات تصنيعها
- ♦ التعرف على المعدات المختلفة المستخدمة في تصنيع المواد الغذائية
- ♦ تنفيذ برامج التتبع والتحكم في النقاط الحرجة ضمن عملية تصنيع الأغذية
- ♦ ترسيخ أخذ العينات وأهميته في عملية مراقبة الجودة

مسار للتدريب والنمو المهني الذي سيدفعك
نحو زيادة القدرة التنافسية في سوق العمل”



هيكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية

في إطار مفهوم الجودة الشاملة للبرنامج، تفخر TECH بأن تضع تحت تصرفك طاقم تدريس على أعلى مستوى، تم اختيارهم لخبرتهم المشيئة. محترفون من مجالات ومهارات مختلفة يشكلون طاقمًا كاملاً متعدد التخصصات. فرصة فريدة للتعلم من الأفضل.



اتخذ الخطوة لمتابعة آخر المستجدات في مجال تصنيع الأغذية المتوازنة:
العمليات ومراقبة الجودة والنقاط الحرجة "



د. Cuello Ocampo, Carlos Julio

- ♦ المدير الفني لشركة Huvepharma في أمريكا اللاتينية
- ♦ بكالوريوس في الطب البيطري من جامعة Nacional de Colombia
- ♦ ماجستير في الإنتاج الحيواني مع التركيز في التغذية أحادية المعدة من جامعة Nacional de Colombia
- ♦ دبلوم في صناعة وجبات غذائية لأنواع حيوانات الإنتاج من جامعة العلوم التطبيقية والبيئة UDCA



الأساتذة

د. Fernández Mayer, Anibal Enrique

- ♦ باحث أكاديمي في INTA
- ♦ متخصص ومستشار خاص في إنتاج الألبان
- ♦ فني متخصص في الإنتاج الحيواني في محطة Bordenave للتجارب الزراعية (EEA)
- ♦ مهندس زراعي من جامعة Nacional de la Plata
- ♦ دكتوراه في الطب البيطري من جامعة Agraria de La Habana

د. Páez Bernal, Luis Ernesto

- ♦ المدير التجاري في Bialtec، وهي شركة مكرسة لتغذية الحيوانات الفعالة والمستدامة
- ♦ طبيب في التغذية وقطاع إنتاج أحادي المعدة من الجامعة الفيدرالية في Viçosa
- ♦ بكالوريوس في البيطرة من جامعة Nacional de Colombia
- ♦ ماجستير في تقنية تربية الحيوانات من الجامعة الفيدرالية في Viçosa
- ♦ محاضر

د. Sarmiento García, Ainhoa

- ♦ باحثة متعاونة في كلية العلوم الزراعية والبيئية وكلية الفنون التطبيقية العليا في زامورا
- ♦ مديرة الأبحاث في Entogreen
- ♦ مراجعة للمقالات العلمية في Iranian Journal of Applied Science
- ♦ طبيبة بيطرية مسؤولة عن قسم التغذية في Ganaderia Casaseca
- ♦ العيادة البيطرية السريرية El Parque في Zamora
- ♦ أستاذة مشاركة بكلية العلوم الزراعية بجامعة Salamanca
- ♦ بكالوريوس في الطب البيطري في جامعة León
- ♦ دكتوراه في العلوم والتقنيات الكيميائية من جامعة Salamanca
- ♦ درجة الماجستير في الابتكار في العلوم الطبية الحيوية والصحية من جامعة León

د. Ordoñez Gómez, Ciro Alberto

- ♦ باحث متخصص في تغذية الحيوان
- ♦ مؤلف كتاب الجلوسين والمنتجات الثانوية للديزل الحيوي: الطاقة البديلة لتغذية الدواجن والخنازير
- ♦ أستاذ في مجال تغذية وغذاء الحيوان في جامعة Francisco de Paula Santander
- ♦ ماجستير في الإنتاج الحيواني من جامعة Francisco de Paula Santander
- ♦ بكالوريوس في علوم تربية الحيوانات من جامعة Francisco de Paula Santander

د. Portillo Hoyos, Diana Paola

- ♦ اختصاصية تربية الحيوانات في العيادة البيطرية Dog Home
- ♦ اختصاصية تربية الحيوانات في منتجات ألبان San Andrés
- ♦ باحثة خبيرة في الإنتاج الحيواني
- ♦ شاركت في تأليف عدة كتب عن الطب البيطري
- ♦ اختصاصية تربية الحيوانات من جامعة Nacional de Colombia

د. Rodríguez Patiño, Leonardo

- ♦ المدير الفني في Avicola Fernández
- ♦ أخصائي تغذية في Grupo Casa Grande
- ♦ أخصائي تغذية في Unicol
- ♦ مستشار فني تجاري في PREMEX
- ♦ أخصائي التغذية في شركة Fernández de Broilers y cerdos
- ♦ ماجستير في تغذية الحيوان
- ♦ اختصاصي تربية الحيوانات من جامعة Nacional de Colombia

الهيكل والمحتوى

تم تطوير محتويات هذا التدريب من قبل خبراء مختلفين في هذه المحاضرة الجامعية، بهدف واضح: ضمان حصول الطلاب على كل واحدة من المهارات اللازمة ليصبحوا خبراء حقيقيين في هذا المجال.

برنامج كامل للغاية ومنظم جيداً يأخذك إلى أعلى معايير الجودة والنجاح.





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



الوحدة 1. تصنيع أغذية متوازنة، : عمليات مراقبة الجودة والنقاط الحرجة

- 1.1 من الصيغة إلى معالجة الأغذية، جوانب يجب مراعاتها
 - 1.1.1 ما هي صيغة الأغذية المتوازنة وما هي المعلومات التي يجب أن تحتوي عليها؟
 - 2.1.1 كيف تقرأ وتحلل صيغة أغذية متوازنة؟
 - 3.1.1 تحضير المواد الخام والمواد المضافة
 - 4.1.1 تحضير المعدات
 - 5.1.1 التحليل الأساسي للتكاليف في تصنيع الغذاء المتوازن
- 2.1 مخزن الحبوب
 - 1.2.1 عملية استلام المواد الخام
 - 2.2.1 أخذ عينات المواد الخام
 - 3.2.1 التحليلات الأساسية عند الاستقبال
 - 4.2.1 أنواع وخصائص التخزين
- 3.1 تخزين السوائل والمنتجات الثانوية من أصل حيواني
 - 1.3.1 المنتجات السائلة وخصائص الإدارة والتخزين
 - 2.3.1 جرعة المنتجات السائلة
 - 3.3.1 معايير تخزين ومراقبة المنتجات الثانوية من أصل حيواني
- 4.1 خطوات عملية صنع غذاء متوازن
 - 1.4.1 التوزيع
 - 2.4.1 الطحن
 - 3.4.1 الخلط
 - 4.4.1 مواد مضافة سائلة
 - 5.4.1 مكيف
 - 6.4.1 مكور
 - 7.4.1 مبردة
 - 8.4.1 التعبئة والتغليف
 - 9.4.1 عمليات أخرى
- 5.1 الطحن والعواقب الغذائية
 - 1.5.1 الغرض من الطحن
 - 2.5.1 أنواع المطاحن
 - 3.5.1 كفاءة الطحن
 - 4.5.1 أهمية حجم الجسيمات
 - 5.5.1 تأثير حجم الجسيمات على أداء تربية الدواجن والخنازير



- 6.1. الخلط، التوحيد والعواقب الغذائية
 - 1.6.1. أنواع الخلاطات وخصائصها
 - 2.6.1. مراحل عملية الخلط
 - 3.6.1. أهمية عملية الخلط
 - 4.6.1. مُعامل اختلاف الخلط والمنهجية
 - 5.6.1. آثار الخلط السيئ على أداء الحيوان
- 7.1. التكوير، الجودة والعواقب الغذائية
 - 1.7.1. الغرض من التكوير
 - 2.7.1. مراحل عملية التكوير
 - 3.7.1. أنواع المكورات
 - 4.7.1. العوامل التي تؤثر وتفضل أداء العملية
 - 5.7.1. جودة المكورات وتأثيراتها على أداء تربية الحيوانات
- 8.1. الآلات والمعدات الأخرى المستخدمة في صناعة الأغذية المتوازنة
 - 1.8.1. مسابير أخذ العينات
 - 2.8.1. المقرمشات
 - 3.8.1. أجهزة قياس الرطوبة
 - 4.8.1. مُنخل أو مزال الغبار
 - 5.8.1. جداول الكثافة
 - 6.8.1. مقياس النطاط
 - 7.8.1. مخصص جرعات المطحنة
 - 8.8.1. تطبيقات ما بعد التكوير
 - 9.8.1. أنظمة المراقبة
- 9.1. أشكال وأنواع الإغذية التي تقدمها النباتات المتوازنة
 - 1.9.1. الغذاء في الدقيق
 - 2.9.1. الغذاء في التكوير
 - 3.9.1. الأغذية الميثوقة
 - 4.9.1. أغذية رطبة
- 10.1. برامج مراقبة الجودة ونقاط المراقبة الحرجة
 - 1.10.1. إدارة الجودة في المصنع
 - 2.10.1. ممارسات تصنيع الأغذية الجيدة
 - 3.10.1. مراقبة جودة المواد الخام
 - 4.10.1. عملية الإنتاج والمنتج النهائي
 - 5.10.1. تحليل المخاطر ونقاط التحكم الحرجة (HACCP)

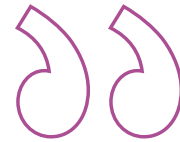


05 المنهجية

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 موقف سريري معين، ماذا يجب أن يفعل 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 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 المعلق لمريض، أو مجموعة من المرضى، والتي تصبح "حالة"، مثلاً أو نموذجاً 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 ممارسة التغذية 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.أخصائي التغذية الذين يتبعون هذه الطريقة لا يحققون فقط استيعاب المفاهيم ، بل يتطورون أيضًا قدرتهم العقلية ، من خلال تمارين لتقييم المواقف الحقيقية وتطبيق المعرفة.

2.يتم التعلم بطريقة قوية في القدرات العملية التي تسمح لأخصائي التغذية بدمج المعرفة بشكل أفضل في الممارسة السريرية.

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

4.يصبح الشعور بكفاءة الجهد المستثمر حافزًا مهمًا للغاية للطلبة ، 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 أخصائي التغذية من خلال الحالات الحقيقية وحل المواقف المعقدة في بيئات التعلم المحاكاة. تم تطوير هذه التدريبات من أحدث البرامج التي تسهل التعلم الغامر.

المنهجية | 25 tech

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 45000 أخصائي تغذية 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.

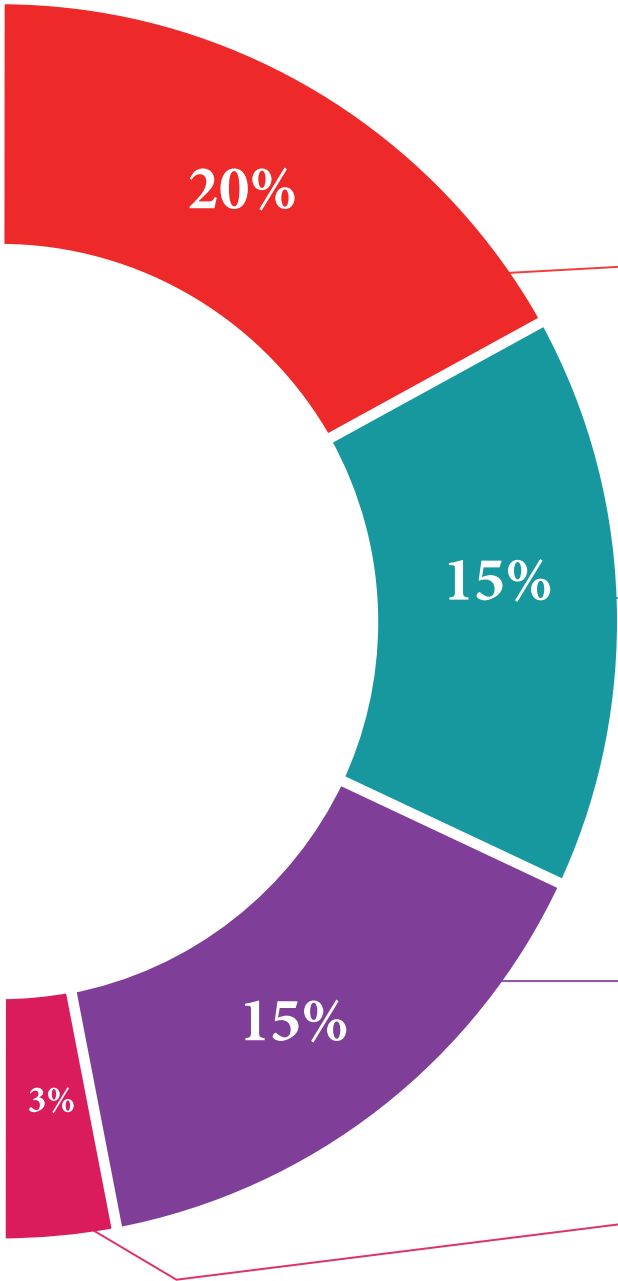
ستسمح لك إعادة التعلم بالتعلم بجهد أقل وأداء أكبر ، والمشاركة بشكل أكبر في تدريبك ، وتنمية الروح النقدية ، والدفاع عن الحجج والآراء المتناقضة: معادلة مباشرة للنجاح.

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 مركز.

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 وملموحًا 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 للطالب.



تقنيات وإجراءات التغذية بالفيديو

تقرب تيك الطالب من التقنيات الأكثر ابتكارًا وأحدث التطورات التعليمية وإلى طليعة التقنيات وإجراءات التغذية 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 إجماع وإرشادات دولية ، من بين أمور أخرى. في مكتبة تيك الافتراضية ، سيتمكن الطالب من الوصول إلى كل ما يحتاجه لإكمال تدريبه.





تحليل الحالات التي تم إعدادها وتوجيهها من قبل خبراء

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.



مبادئ توجيهية سريعة للعمل

تقدم تيك محتوى الدورة الأكثر صلة في شكل صحائف وقائع أو أدلة عمل سريعة. طريقة تركيبية وعملية وفعالة لمساعدة الطالب على التقدم في تعلمهم.



المؤهل العلمي

تضمن شهادة المحاضرة الجامعية هذه في تصنيع أغذية متوازنة: عمليات مراقبة الجودة والنقاط الحرجة، بالإضافة إلى التدريب الأكثر صرامة وحدائث، الحصول على شهادة المحاضرة الجامعية الصادرة عن TECH الجامعة التكنولوجية.





اجتاز هذا البرنامج بنجاح وأحصل على شهادتك الجامعية دون الحاجة إلى
السفر أو القيام بأية إجراءات مرهقة "

تحتوي شهادة الخبرة الجامعية هذه في تصنيع أغذية متوازنة: العمليات ومراقبة الجودة والنقاط الحرجة يحتوي على البرنامج الأكثر اكتمالا وحدثة في السوق.

بعد اجتياز الطالب للتقييمات، سوف يتلقى عن طريق البريد العادي* مصحوب بعلم وصول مؤهل شهادة الخبرة الجامعية ذا الصلة الصادرة عن TECH الجامعة التكنولوجية.

الشهادة الصادرة عن TECH الجامعة التكنولوجية سوف تعبر عن المؤهلات التي تم الحصول عليها في المحاضرة الجامعية، وسوف تفي بالمتطلبات التي يطلبها عادة سوق الوظائف، وامتحانات التوظيف ولجان تقييم الوظائف المهنية.

المؤهل العلمي: محاضرة جامعية في تصنيع أغذية متوازنة: العمليات ومراقبة الجودة والنقاط الحرجة

عدد الساعات الدراسية المعتمدة: 150 ساعة



الجامعة
التيكولوجية
tech

محاضرة جامعية

تصنيع أغذية متوازنة: العمليات ومراقبة الجودة

والنقاط الحرجة

- « طريقة التدريس: أونلاين
- « مدة الدراسة: 6 أسابيع
- « المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التكنولوجية
- « عدد الساعات المخصصة للدراسة: 16 ساعات أسبوعيًا
- « مواعيد الدراسة: وفقًا لوتريتك الخاصة
- « الامتحانات: أونلاين

محاضرة جامعية

تصنيع أغذية متوازنة: العمليات ومراقبة الجودة

والنقاط الحرجة