

# محاضرة جامعية علم الأغذية



tech الجامعة  
التكنولوجية



الجامعة  
التكنولوجية  
**tech**

## محاضرة جامعية علم الأغذية

- « طريقة التدريس: أونلاين
- « مدة الدراسة: 6 أسابيع
- « المؤهل العلمي: TECH الجامعة التكنولوجية
- « مواعيد الدراسة: وفقاً لوتيرتك الخاصة
- « الامتحانات: أونلاين

رابط الدخول إلى الموقع الإلكتروني: [www.techtute.com/ae/nutrition/postgraduate-certificate/food-bromatology](http://www.techtute.com/ae/nutrition/postgraduate-certificate/food-bromatology)

# الفهرس

02	الأهداف	01	المقدمة
	صفحة 8		صفحة 4
05	المؤهل العلمي	03	الهيكل والمحتوى
	صفحة 26		صفحة 12
04	المنهجية		
	صفحة 18		

# المقدمة

ارتبط علم الأعدية ارتباطًا وثيقًا بالمعايير واللوائح الغذائية الدولية، حيث يضمن أن المنتجات صالحة للاستهلاك وتفي بمعايير الجودة. بالإضافة إلى ذلك، ومع الاهتمام المتزايد بجعل عادات الأكل الصحية لدى الناس أكثر صحة، فإن هذا المجال من الدراسة يبحث باستمرار عن متخصصين في مجال كيمياء الأعدية. لهذا السبب، طوّرت جامعة TECH برنامجاً يركز على تزويد الطلاب بتدريب كامل على أهم المفاهيم التقنية في هذا المجال المعرفي. يعتمد كل ذلك على منهجية 100% عبر الإنترنت، مما سيبيح لك تحكّمًا أكبر في وقتك.



هذه هي أفضل محاضرة جامعية في علم  
الأغذية والوحيدة التي ستساعدك على تعزيز  
مسيرتك المهنية لتحقيق أهدافك"



تحتوي **المحاضرة الجامعية في علم الأغذية** على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالاً وحدائثه في السوق. أبرز خصائصها هي:

- ♦ تطوير دراسات الحالة التي يقدمها خبراء في علم 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

في الوقت الحاضر، أصبحت دراسة الأغذية وتركيبها الكيميائي علماً مهماً لأنه يتيح لنا معرفة القيمة الغذائية وتأثير معالجة الأغذية على خصائصها. بالإضافة إلى ذلك، يتولى هذا المجال أيضاً معالجة القضايا المتعلقة بالاستدامة البيئية أثناء عملية إنتاج الأغذية وتطبيق التقنيات الجديدة في معالجة منتجات الصناعات الغذائية.

المنهج الدراسي للمحاضرة الجامعية في علم الأغذية واسع النطاق ويشمل جوانب مهمة مثل الاحتياجات الغذائية للكائن الحي والأطعمة التي يمكن أن توفرها. بالإضافة إلى ذلك، سيحقق الطالب معرفة متقدمة بالطريقة الصحيحة لإجراء تقييم للعناصر البريوماتولوجية، من خلال إتقان عناصر القيمة الغذائية.

وبالإضافة إلى ذلك، سيتعرف المشاركون في هذه المؤهل على المفاهيم التي تحدد تركيبة المنتجات ذات الأصل الحيواني والنباتي، وخاصة الألبان واللحوم والخضروات والفاكهة. وبهذه الطريقة، سيتمكن الطالب من بناء أنشطة تعزيز الصحة التي تدمج فوائدها كل طعام حسب نوعه.

وكل هذا بفضل منهجية إعادة التعلم المبتكرة Relearning، والتي تتيح للطلاب التعلم 100% عبر الإنترنت، مما يجعل جداولهم الزمنية أكثر مرونة ويتيح لهم الوصول إلى موارد الوسائط المتعددة المتاحة على مدار 24 ساعة في اليوم من أي جهاز متصل بالإنترنت. بالإضافة إلى ذلك، ستتعزز مهاراتك في حل المشكلات، حيث ستقوم بتحليل حالات عملية ستضعك في محاكاة لسيناريوهات حقيقية.



بفضل هذا البرنامج، ستصبح الأفضل في مجال عملك وسترتقي بحياتك المهنية إلى المستوى التالي"

عقّق فهمك لتحليل العناصر الغذائية وخصائص  
الطعام وأنت مرتاح في منزلك.

اكتسب فهم للقيمة الغذائية للأطعمة مثل الحليب  
واللحوم، من أجل تحديد أفضل الحصص من هذه  
الأطعمة ضمن النظام الغذائي

تتيح لك جامعة TECH التعلم بالسرعة التي  
تناسبك ودون الحاجة إلى الخضوع لجداول  
دراسية محددة"

البرنامج يضم في أعضاء هيئة تدريسه محترفين في مجال الطاقات المتجددة يصون في هذا التدريب خبرة عملهم،  
بالإضافة إلى متخصصين معترف بهم من الشركات الرائدة والجامعات المرموقة.  
وسيتيح محتوى البرنامج المتعدد الوسائط، والذي صيغ بأحدث التقنيات التعليمية، للمهني التعلم السياقي والموقعي،  
أي في بيئة محاكاة توفر تدريباً غامراً مبرمجاً للتدريب في حالات حقيقية.  
يركز تصميم هذا البرنامج على التعلم القائم على حل المشكلات، والذي المهني في يجب أن تحاول من خلاله حل  
المواقف المختلفة للممارسة المهنية التي تنشأ من خلاله. للقيام بذلك، سيحصل على مساعدة من نظام فيديو تفاعلي  
مبتكر من قبل خبراء مشهورين.



# الأهداف

الهدف الأساسي من هذا البرنامج الأكاديمي هو تزويد الطلاب بمعرفة واسعة بالتركيب الكيميائي للغذاء من خلال دراسة عناصره الغذائية. وبهذه الطريقة، سيتمكنون من مواكبة أحدث التطورات في علم الأغذية وتحسين مهاراتهم للمشاركة في تصميم المنتجات الغذائية التي تلبى احتياجات السوق، بناءً على دراسة محتويات الوسائط المتعددة لهذا المؤهل العلمي.



ستطور مهارات متقدمة في تحليل التركيب الكيميائي  
للمواد بفضل هذه الدرجة العلمية"



## الأهداف العامة



- ♦ معرفة تأثير الهندسة الكيميائية في السنوات الأخيرة على إنتاج المواد الغذائية وابتكارها
- ♦ تحديد عمليات الجودة الرئيسية التي تخضع لها المنتجات الغذائية
- ♦ تطبيق المعرفة بكيماويات الأغذية في الحماية والتغذية
- ♦ إدراك تأثير علم الغذاء والجوانب المتعلقة به على التركيب النوعي والكمي للأغذية
- ♦ تحليل التقنيات الجديدة ومساهمتها في عملية إنتاج الغذاء

مع هذه الشهادة، سيكون تحقيق أهدافك مهمة ممكنة، لأنك ستتمكن من توسيع معرفتك في وقت قصير"





## الأهداف المحددة

- ♦ وضع إجراءات وأدلة مراقبة الجودة، بالإضافة إلى تنفيذ وإدارة أنظمة الجودة
- ♦ تحليل التركيب الكيميائي للأغذية والمواد الخام والمكونات والمواد المضافة وإصدار التقارير المقابلة لتقييم وتحسين جودة الطرق التحليلية المطبقة في مراقبة الأغذية
- ♦ تصميم وتطوير عمليات ومنتجات جديدة لتلبية احتياجات السوق في مختلف الجوانب المعنية وتقييم درجة قبول هذه المنتجات في السوق، فضلاً عن مخاطرها البيئية
- ♦ تحديد وتصنيف المشاكل المرتبطة بالأغذية المختلفة ومعالجتها، بما في ذلك المعرفة المتعمقة بالمواد الخام والتفاعلات بين المكونات والعمليات التكنولوجية المختلفة
- ♦ وضع وتنفيذ أنشطة تعزيز الصحة، على المستويين الفردي والجماعي، والمساهمة في التثقيف الغذائي للسكان من خلال الترويج للاستهلاك الغذائي الرشيد وفقاً للأنماط الصحية والدراسات الوبائية
- ♦ تقديم المشورة بشأن مهام الدعاية والتسويق، وكذلك بشأن وضع العلامات على المنتجات الغذائية وعرضها، من خلال معرفة أحدث الجوانب التقنية لكل منتج مثل التركيب أو الوظيفة أو المعالجة
- ♦ دراسة وتفسير التقارير والملفات الإدارية المتعلقة بمنتج ما وتفسيرها، من أجل التمكن من تقديم إجابة منطقية على السؤال الذي يطرح نفسه من خلال معرفة التشريعات السارية والدفاع عنها أمام الإدارة الصحية المناظرة



# الهيكل والمحتوى

تم إعداد المحتويات التي تشكل جزءاً من منهج هذه المحاضرة الجامعية من قبل خبراء بارزين في مجال التغذية. وبهذه الطريقة، سيتمكن الطلاب من اكتساب المفاهيم التقنية التي تشمل دراسة علم الأغذية، مما يسمح لهم ببناء رؤية أوسع لهذا المجال. وهذا، من خلال الموارد الوسائط المتعددة ودراسات الحالة، سيمكن الطلاب من تحسين مهاراتهم المهنية في هذا المجال.



محاضرة جامعية تسمح لك بمعرفة مكونات  
وخصائص كل نوع من أنواع الطعام بعمق"



## الوحدة 1. علم الأغذية

- 1.1 مقدمة في علم الأغذية
  - 1.1.1 مجالات العمل في علم الأغذية. تقييم علم الأغذية ومصادر المعلومات
  - 2.1.1 الخلفية التاريخية
    - 1.2.1.1 مفهوم الغذاء والمغذيات والمواد المضادة للتغذية
    - 2.2.1.1 الغذاء والتغذية
    - 3.1.1 المغذيات والغذاء. أنواع المغذيات
    - 1.3.1.1 الاحتياجات الغذائية للكائن البشري
    - 2.3.1.1 تصنيف المواد الغذائية
    - 4.3.1.1 الأطعمة الفعالة
- 2.1 مشتقات اللحوم واللحوم
  - 1.2.1 مفهوم اللحم، التركيب الكيميائي وخصائص الجودة
    - 1.1.2.1 القيمة الغذائية للحوم
    - 2.1.2.1 العيوب والتغيرات في اللحم، لحوم الطرائد
  - 2.2.1 الذبائح وقطع اللحوم والمنتجات الثانوية ومخلفاتها
    - 1.2.2.1 القناة: خصائص الجودة، التصنيف
    - 2.2.2.1 أجزاء اللحم: الخصائص والقيمة التجارية، الغش
    - 3.2.2.1 الأحشاء والمنتجات الثانوية
  - 3.2.1 اللحوم المحفوظة الباردة اللحوم المبردة واللحوم المجمدة
    - 1.3.2.1 اللحم المفروم العروض التجارية
    - 2.3.2.1 تأثير طريقة الحفظ على خصائص اللحوم المحفوظة على البارد
  - 4.2.1 منتجات اللحوم: منتجات اللحوم الطازجة النيئة الطازجة والمنتبلة النيئة
    - 1.4.2.1 التصنيف والمكونات
  - 5.2.1 اللحوم والنقانق النيئة والمقعدة والنقانق المعالجة
    - 1.5.2.1 التركيب الكيميائي والقيمة الغذائية. التعديلات والعيوب
  - 6.2.1 منتجات اللحوم المعالجة حرارياً ومشتقات اللحوم الأخرى
    - 1.6.2.1 اللحوم والنقانق النيئة والمقعدة والنقانق المعالجة التعديلات والعيوب

- 3.1 الأسماك ومشتقاتها
  - 1.3.1 تصنيف الأسماك وتعريفها
    - 1.1.3.1 هيكل عضلة السمك، التركيب الكيميائي والقيمة الغذائية
    - 2.1.3.1 التغييرات والعيوب: تقدير درجة النضارة
    - 3.1.3.1 غش الأسماك والاحتياـل
  - 2.3.1 تصنيف وتعريف القشريات والرخويات
    - 1.2.3.1 التركيب الكيميائي والقيمة الغذائية
    - 2.2.3.1 تقدير الطزاجة
    - 3.2.3.1 التعديلات والغش في المحاربات الصدفية
  - 3.3.1 المنتجات المصنعة من الأسماك، والقشريات والرخويات
    - 1.3.3.1 التبريد والتجميد، التجفيف، التمليح والنضج
    - 2.3.3.1 مدخن، متبل ومخلل ومنقوع
    - 3.3.3.1 منتجات مصائد الأسماك المعلبة، معجون السمك، صلصة السمك
  - 4.3.1 تأثير المعالجة على تركيب المنتجات المشتقة وخصائصها
- 4.1 الحليب ومشتقاته
  - 1.4.1 مفهوم الحليب وتصنيفه
    - 1.1.4.1 الخصائص الفيزيائية الكيميائية، دراسة مقارنة لتركيب حليب الشرب المختلفة
    - 2.1.4.1 القيمة الغذائية، التعديلات والغش
  - 2.4.1 تصنيف حليب الشرب
    - 1.2.4.1 الحليب المبستر والمعقم، والمعالجة بدرجة حرارة عالية والحليب المركز
    - 2.2.4.1 تأثير المعالجة على تكوينها وخصائصها
    - 3.2.4.1 التعديلات والعيوب، الحليب المعدل
  - 3.4.1 التعريف والتصنيف
    - 1.3.4.1 أنواع الألبان المخمرة: الألبان المخمرة بالخمائر، بالبكتيريا اللبنية والعفن، بالبكتيريا اللبنية المحبة للحرارة
    - 2.3.4.1 منتجات الألبان معينات حيوية التركيب الكيميائي والقيمة الغذائية
    - 3.3.4.1 التعديلات والعيوب
    - 4.4.1 الأجبان، التركيب الكيميائي والقيمة الغذائية
      - 1.4.4.1 الجبن القريش وبدائل الجبن
      - 2.4.4.1 التعديلات والعيوب



- 5.4.1. القشدة والزبدة
  - 1.5.4.1. القشدة: التعريف والتصنيف والتركيـب الكيمياءى والقيمة الغذائية
  - 2.5.4.1. الزبدة: تعريفها وتصنيفها وتركيبها الكيمياءى وقيمتها الغذائية
  - 3.5.4.1. التعديلات والعيوب
  - 1.4.6. الأيس كريم وحلويات الألبان
    - 1.4.6.1. الأيس كريم: التعريف، والتصنيف، والإنتاج، والتركيـب الكيمياءى، والقيمة الغذائية، والأيس كريم
    - 1.4.6.2. حلويات الألبان
- 1.5. البيض ومنتجات البيض والدهون ذات الأصل الحيوانى
  - 1.5.1. البيض ومنتجاته
    - 1.5.1.1. التعريف والتصنيف البنية. التركيـب الكيمياءى
    - 1.5.1.2. القيمة الغذائية. معايير الجودة
  - 1.5.2. دهون وزيوت الطعم
    - 1.5.2.1. التعريف والتصنيف: الأصل الحيوانى والنباتى
    - 1.5.2.2. طرق الإنتاج والاستخراج
    - 1.5.2.3. اللحوم والنفاىق النيئة والمقعدة والنفاىق المعالجة مراقبة الجودة
- 1.6. الحبوب و مشتقاتها
  - 1.6.1. تصنيف الحبوب وتعريفها
    - 1.6.1.1. الخصائص الشكلية والهيكلية
  - 1.6.2. منتجات الحبوب: الدقيق، والسميد والسميد الناعم
    - 1.6.2.1. القيمة الغذائية للدقيق
  - 1.6.3. الحبوب المصنعة والخبز
    - 1.6.3.1. الخبز: تعريف الخبز وأنواعه وملاءمة دقيق الخبز
    - 1.6.3.2. التركيـب والقيمة الغذائية
    - 1.6.3.3. التعديلات والعيوب
  - 1.6.4. المعكرونة، المفهوم والتصنيف
    - 1.6.4.1. الخصائص العامة للمعكرونة: التركيـب الكيمياءى والقيمة الغذائية للمعكرونة
    - 1.6.4.2. التعديلات والعيوب
  - 1.6.5. منتجات القمح الشائعة
    - 1.6.5.1. المفهوم والتصنيف
    - 1.6.5.2. التركيـب الكيمياءى والقيمة الغذائية
- 1.7. البقول والخضروات
  - 1.7.1. البقول والمنتجات الثانوية. تعريف. التصنيف. السمات الهيكلية
    - 1.7.1.1. التركيـب الكيمياءى والقيمة الغذائية
      - 2.1.7.1. التحديدات التحليلية
    - 2.7.1. الخضروات: تعريفها وتصنيفها. السمات الهيكلية
      - 1.2.7.1. التركيـب الكيمياءى والقيمة الغذائية
    - 3.7.1. الدرناى ومنتجات الدرناى: التعريف والتصنيف. الخصائص الهيكلية
      - 1.3.7.1. التركيـب الكيمياءى والقيمة الغذائية
  - 4.7.1. منتجات الخضروات الثانوية: المنتجات المجمدة والمجففة والمركزة والمطحونة والمعقمة
    - 1.4.7.1. التركيـب والقيمة الغذائية
  - 5.7.1. تعريف الفطر وتصنيفه
    - 1.5.7.1. التركيـب الكيمياءى والقيمة الغذائية
    - 2.5.7.1. التعديلات والعيوب
- 8.1. الفاكهة ومشتقاتها
  - 1.8.1. الفواكه وتعريفها. السمات الهيكلية
    - 1.1.8.1. التصنيف والتبويب. التركيـب الكيمياءى والقيمة الغذائية
    - 2.1.8.1. تغيرات الفاكهة
  - 2.8.1. مشتقات الفاكهة: الفاكهة المركزة والمجمدة والمجففة والعصائر والمزبلد والمُرَبب والكومبوت والسكاكر
    - 1.2.8.1. التركيـب والقيمة الغذائية
    - 3.2.8.1. التحديدات التحليلية للفواكه ومنتجات الفاكهة
  - 3.8.1. الفواكه المجففة ومشتقاتها: المفهوم والتصنيف
    - 1.3.8.1. التركيـب والقيمة الغذائية
    - 2.3.8.1. التعديلات والعيوب

- 9.1 المياه والمشروبات
  - 1.9.1 الماء والتلج: المفهوم; التصنيف; مياه الشرب المعبأة في زجاجات. الثلج
    - 1.1.9.1 الخصائص الفيزيائية والكيميائية والحسية لمياه الشرب
  - 2.9.1 المشروبات الغازية: المفاهيم والأنواع. الخصائص والتكوين
    - 1.2.9.1 تقنية المعالجة
    - 2.2.9.1 المشروبات الرياضية والمشروبات المدعمة والمغذية
  - 3.9.1 المشروبات المخمرة
    - 1.3.9.1 البيرة: التعريف، والأنواع، والمواد الخام، والتركيب الكيميائي، والقيمة الغذائية
    - 2.3.9.1 العيوب والتعديلات
    - 3.3.9.1 النبيذ وعصير التفاح والمشروبات المخمرة الأخرى - التعريف والأنواع
    - 4.3.9.1 التركيب الكيميائي والقيمة الغذائية
    - 5.3.9.1 العيوب والتعديلات
  - 4.9.1 مشروبات روحية. مفهوم وأنواع المشروبات المقطرة المواد الخام
    - 1.4.9.1 تركيبة المشروبات المقطرة
- 10.1 الأطعمة الجديدة
  - 1.10.1 المقدمة والخصائص العامة
  - 2.10.1 تقنيات المعالجة
  - 3.10.1 أمثلة: الأغذية الوظيفية والأغذية المعدلة وراثيًا والأغذية فائقة التجهيز والأغذية الجديدة novel food

تخصص في علم الأغذية واحصل على أفضل  
عروض العمل في هذا القطاع. ابدأ الآن"



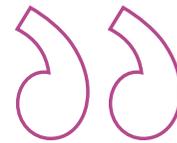
# المنهجية

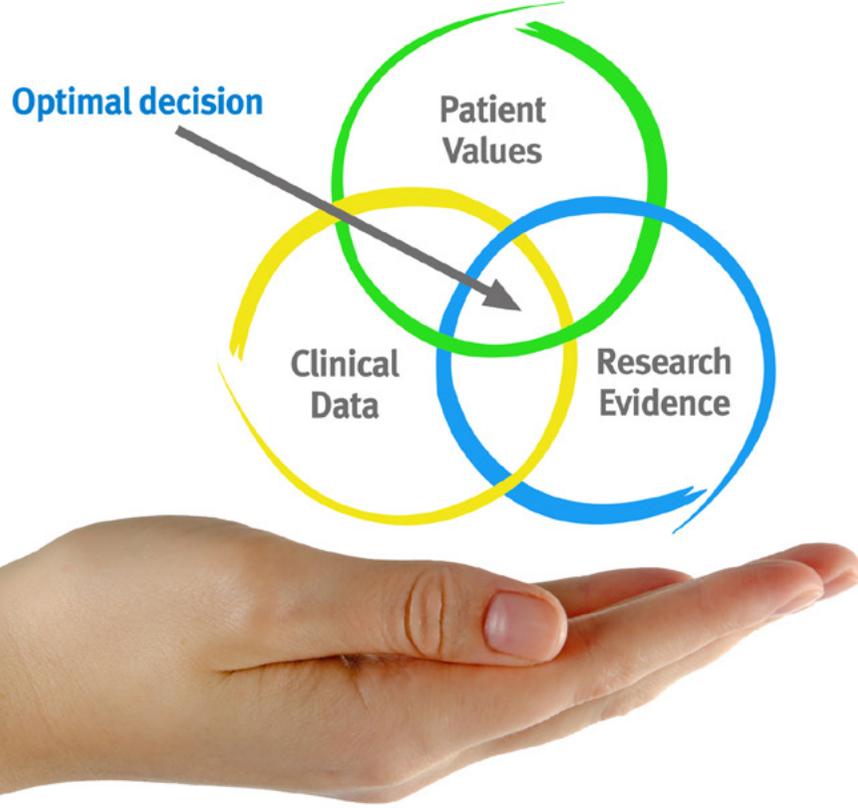
يقدم هذا البرنامج التدريبي طريقة مختلفة للتعلم. فقد تم تطوير منهجيتنا من خلال أسلوب التعليم المرتكز على التكرار: *Relearning* أو ما يعرف بمنهجية إعادة التعلم.

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 المحاكاة بناءً على مرضى حقيقيين وسيتم 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 تفردا 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"

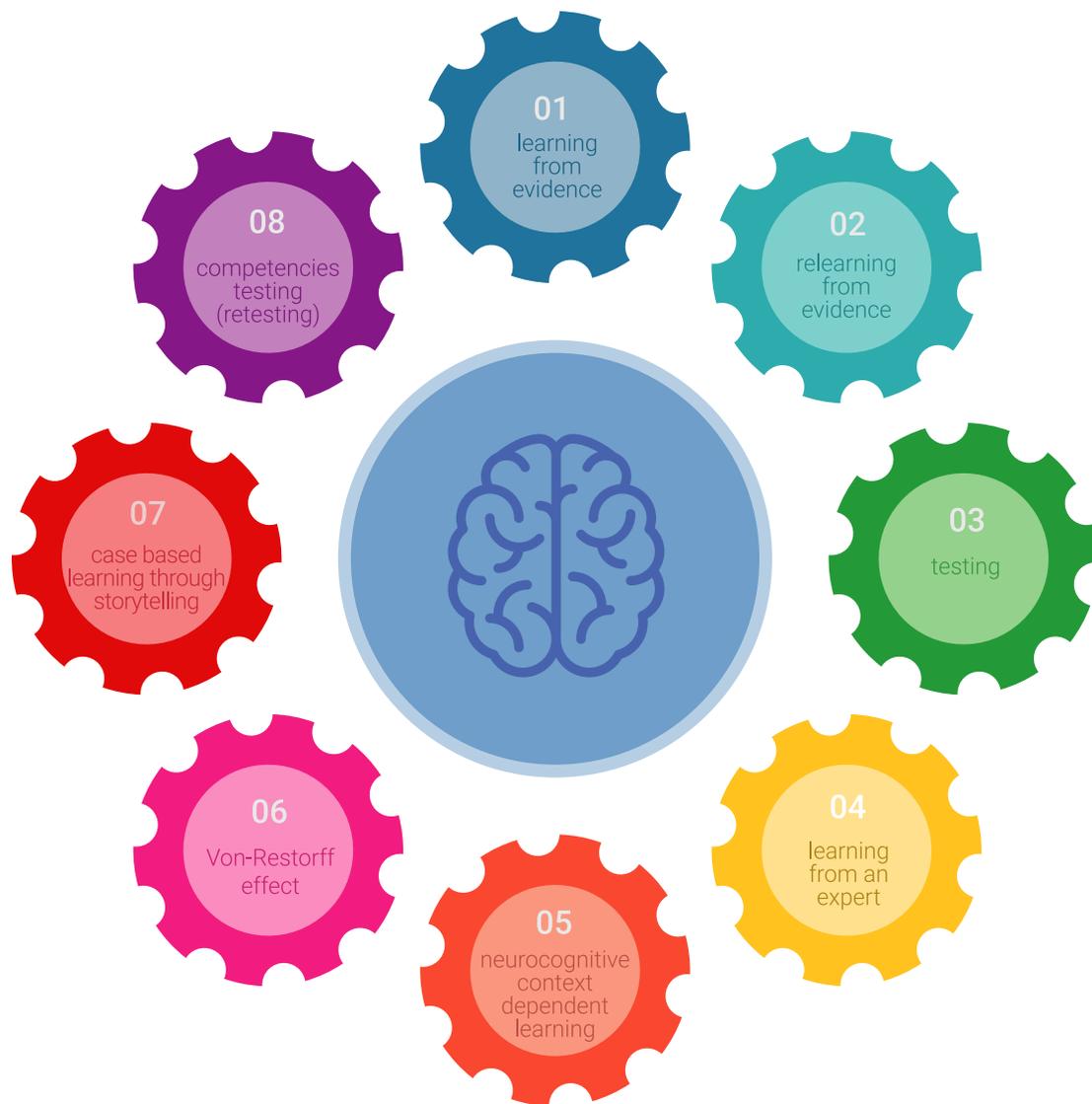
#### تُبرر فعالية المنهج بأربعة إنجازات أساسية:

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 منهج التعلم بقوة على المهارات العملية التي تسمح لأخصائيي 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 طليعة 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.

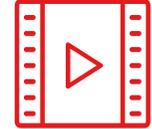
في برنامجنا، التعلم ليس عملية خطية، ولكنه يحدث في شكل لولبي (نتعلم ثم نطرح ماتعلمناه جانباً فننساها ثم نعيد تعلمه). لذلك، نقوم بدمج كل عنصر من هذه العناصر بشكل مركزي.

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

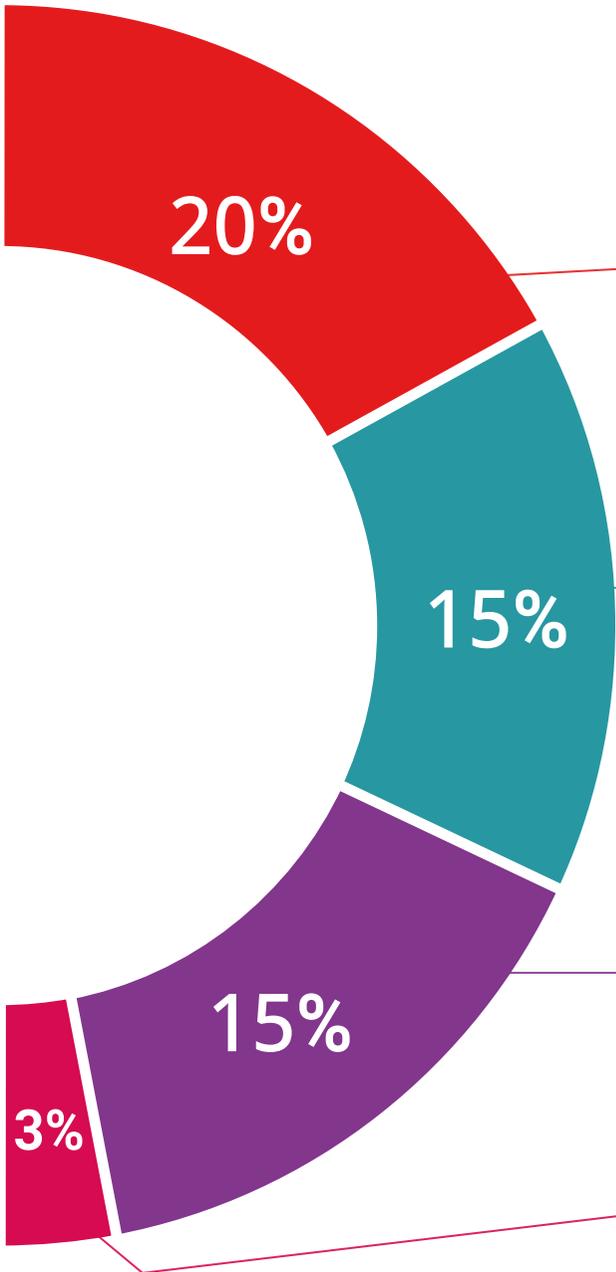


يقدم فريق جامعة TECH المحتويات بطريقة جذابة وديناميكية في أقراص الوسائط المتعددة التي تشمل الملفات الصوتية والفيديوهات والصور والرسوم البيانية والخرائط المفاهيمية من أجل تعزيز المعرفة. اعترفت شركة مايكروسوفت بهذا نظام التأهيل الفريد لتقديم محتوى الوسائط المتعددة على أنه "قصة نجاح أوروبية".

#### 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.



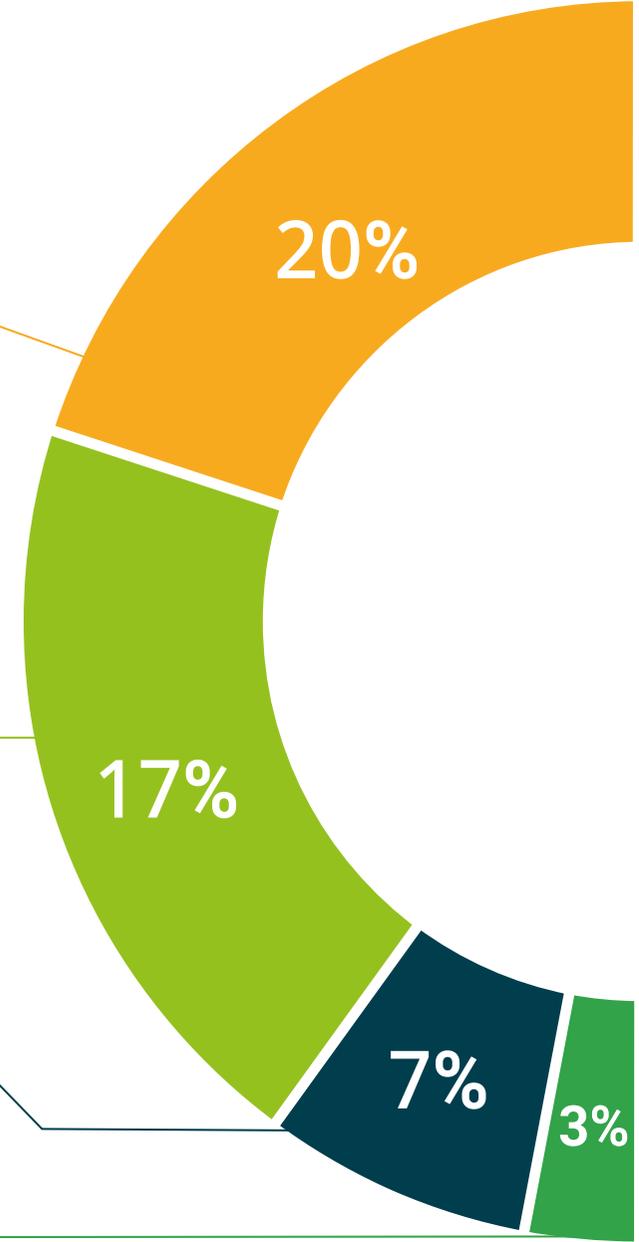
### المحاضرات الرئيسية

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 علم الأغذية بالإضافة إلى التدريب الأكثر دقة وحداثة، الحصول على مؤهل المحاضرة الجامعية الصادر عن TECH الجامعة التكنولوجية.



اجتاز هذا البرنامج بنجاح واحصل على مؤهل علمي دون الحاجة إلى السفر أو القيام بأية إجراءات مرهقة"



هذه محاضرة جامعية في علم الأغذية على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالا وحدائثة في السوق.

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

إن المؤهل الصادر عن 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 علم الأغذية

اطريقة: عبر الإنترنت

مدة: 6 أسابيع



المستقبل

الأشخاص

الصحة

الثقة

التعليم

المرشدون الأكاديميون المعلومات

الضمان

التدريس

الاعتماد الأكاديمي

المؤسسات

التعلم

المجتمع

الالتزام

التقنية

الحاضر المعرفة

الابتكار

**tech** الجامعة  
التيكنولوجية

الحاضر

الجودة

المعرفة

محاضرة جامعية

علم الأغذية

« طريقة التدريس: أونلاين

« مدة الدراسة: 6 أسابيع

« المؤهل العلمي: TECH الجامعة التكنولوجية

« مواعيد الدراسة: وفقاً لوتيرتك الخاصة

« الامتحانات: أونلاين

التدريب الافتراضي

المؤسسات

الفصول الافتراضية

اللغات

# محاضرة جامعية علم الأغذية

tech الجامعة  
التكنولوجية

