

محاضرة جامعية
تطوير وابتكار الأغذية



الجامعة
التكنولوجية
tech

محاضرة جامعية

تطوير وابتكار الأغذية

« 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

رابط الدخول إلى الموقع الإلكتروني: www.techtitude.com/ae/nutrition/postgraduate-certificate/food-development-innovation

الفهرس

02

الأهداف

صفحة 8

01

المقدمة

صفحة 4

05

المنهجية

صفحة 22

04

هيكل ومحتوى الدورة التدريبية

صفحة 18

03

هيئة تدريس الدورة التدريبية

صفحة 12

06

المؤهل العلمي

صفحة 30

01 المقدمة

يشهد قطاع التصميم والتطوير والابتكار ازدهاراً ، ومن الضروري تدريب خبراء التغذية على مواجهة تحديات المهنة بنجاح ومواكبة طبيعة القطاع. بهذا المعنى ، فإن تحضير الأطعمة الجديدة يتطور باستمرار ، وذلك بفضل التقدم التكنولوجي ، ولكن من الضروري معرفة جميع العمليات جيداً حتى يتم استيفاء جميع الضمانات الصحية. اغتنم الفرصة واكتسب معرفة قوية في هذا المجال ستسمح لك بأن تصبح محترفاً ناجحاً.

أنت تواجه فرصة عظيمة تسمح لك بالنمو وترسيخ نفسك
كخبير تغذية مرموق "



يقدم هذا البرنامج أنظمة البحث + التطوير + الابتكار في تطوير أغذية جديدة في قطاعات مختلفة من مجال الغذاء والتي تتطلب تقنيات جديدة وعمليات جديدة وأنظمة السلامة الغذائية التي تكون محددة بشكل متزايد ومتكيفة مع خصائص الأطعمة الجديدة.

إنه مجال يحظى باهتمام متزايد في تكنولوجيا الأغذية مثل إنتاج واستخدام مكونات جديدة ، يتم الحصول عليها من مصادر مختلفة.

يحلل هذا التدريب أنظمة البحث والتطوير الحالية في تصميم واستخدام المكونات الجديدة ، مع التركيز بشكل خاص على أهمية الحفاظ على سلامة الأغذية والأطعمة التي يتم استخدامها فيها.

يعد برنامج تطوير وابتكار الغذاء في جامعة TECH التكنولوجية هو الأكثر اكتمالاً بين تدريب الدراسات العليا المقدم في الجامعات في هذا الوقت لأنه يهدف إلى الإدارة الشاملة لسلامة الغذاء.

أساتذة هذا البرنامج هم خبراء في التشريعات واللوائح الغذائية المتعلقة بالجودة والسلامة، والتحقق من صحة المنهجيات والعمليات ، ورقمنة إدارة الجودة ، والبحث والتطوير للأغذية الجديدة ، وأخيراً في تنسيق وتنفيذ مشاريع البحث + التطوير + الابتكار.

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 الدبلوم في تطوير وابتكار الأغذية يحتوي على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالاً وحدائث في السوق. ومن أبرز الميزات:

- ◆ تطوير الحالات العملية التي يقدمها خبراء في سلامة الغذاء في مجال التغذية
- ◆ 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
- ◆ أحدث الأخبار والمستجدات حول تطوير وابتكار الأغذية
- ◆ التدريبات العملية حيث يتم إجراء عملية التقييم الذاتي لتحسين التعليم
- ◆ تركيزها الخاص على المنهجيات المبتكرة في تطوير وابتكار الأغذية
- ◆ 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



تضع **TECH** تحت تصرفك أفضل المناهج الدراسية
والمتخصصين المحترفين في المجال وأحدث التقنيات
التعليمية بهدف واحد: الارتقاء بك نحو النجاح في
ممارستك اليومية "

يحتوي هذا التدريب على أفضل المواد التعليمية ، والتي ستتيح لك دراسة سياقية تسهل التعلم.

هذا الدبلوم هو أفضل استثمار يمكنك القيام به في اختيار برنامج لتحديث معرفتك في مجال تطوير وابتكار الأغذية ”



سيسمح لك هذا البرنامج عبر الإنترنت بنسبة 100% بدمج دراستك مع عملك المهني مع زيادة معرفتك في هذا المجال.

تضم في هيئة التدريس مهنيين ينتمون إلى مجال سلامة الغذاء في مجال التغذية ، والذين يصوبوا في هذا التدريب خبرة عملهم ، بالإضافة إلى متخصصين معترف بهم من جمعيات مرجعية وجامعات مرموقة.

محتوى الوسائط المتعددة ، المُعد بأحدث التقنيات التعليمية ، سيجيب التعلم المهني والسياقي، بما معناه، بيئة محاكاة ستوفر التعلم الغامر والمبرمج 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. لهذا ، سيحصل المحترف على مساعدة من نظام فيديو تفاعلي مبتكر تم إنشاؤه بواسطة خبراء مشهورين في تطوير وابتكار الأغذية ولديهم خبرة كبيرة.



02 الأهداف

يهدف برنامج تطوير الغذاء والابتكار إلى تسهيل الأداء المهني بأحدث التطورات وأكثرها ابتكاراً في هذا القطاع. كل هذا ، بطريقة عملية
حصرية ، من خلال المحتويات النظرية والعملية الأكثر اكتمالاً في هذا القطاع. وبالمثل ، خلال هذا البرنامج ، سيتناول المحترف التدخلات
الرئيسية للمتخصص في مجال السلامة الغذائية. سيسمح لك ذلك بتحسين مهاراتك وزيادتها في هذا الصدد ، مع التأكد من أنك تقوم بتنفيذ
البروتوكولات بأكثر الطرق فعالية وأماناً.



تسعى جميع تخصصات هذه الجامعة إلى هدف واحد، رفع مستوى
المحترف ومساعدته على النمو والارتقاء”



الأهداف العامة



- ◆ 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 بتطبيق تطوراتها

قم بتحديث معلوماتك من خلال برنامج تطوير
وإبتكار الأغذية ”



الأهداف المحددة



- ◆ 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



هيئة تدريس الدورة التدريبية

يتضمن البرنامج في هيئة التدريس خبراء مرجعيين في سلامة الأغذية في مجال التغذية يصبوا في هذا التدريب تجربة عملهم. بالإضافة إلى ذلك ، يشارك متخصصون مشهورون آخرون في تصميمه وإعداده ، واستكمال البرنامج بطريقة متعددة التخصصات. كل هذا ، بطريقة عملية حصرية ، من خلال المحتويات النظرية والعملية الأكثر اكتمالا في هذا القطاع. وبالمثل ، خلال هذا البرنامج ، سيتناول المحترف التدخلات الرئيسية للمتخصص في مجال السلامة الغذائية. سيسمح لك ذلك بتحسين مهاراتك وزيادتها في هذا الصدد ، مع التأكد من أنك تقوم بتنفيذ البروتوكولات بأكثر الطرق فعالية وأماناً.





سيساعدك فريق المعلمين المتخصصين في سلامة الغذاء لدينا على
تحقيق النجاح في مهنتك "

المدير الدولي المُستضاف

hn Donaghy، متخصص في سلامة الأغذية، وهو عالم ميكروبيولوجي رائد يتمتع بخبرة مهنية واسعة تزيد عن 20 عامًا. وقد قادته معرفته الشاملة بمسببات الأمراض المنقولة بالأغذية، وتقييم المخاطر والتشخيص الجزيئي إلى العمل في مؤسسات دولية رائدة مثل Nestlé ووزارة الخدمات العلمية في أيرلندا الشمالية التابعة لوزارة الزراعة في أيرلندا الشمالية.

ومن بين مهامه الرئيسية، كان مسؤولاً عن الجوانب التشغيلية المتعلقة بعلم الأحياء المجهرية لسلامة الأغذية، بما في ذلك تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة. كما قام بتطوير العديد من برامج المتطلبات المسبقة والموصفات البكتريولوجية لضمان بيئات صحية وآمنة لإنتاج الأغذية على النحو الأمثل.

وقد قاده التزامه القوي بتقديم خدمات عالمية المستوى إلى الجمع بين عمله الإداري والبحث العلمي. ومن هذا المنطلق، لديه إنتاج أكاديمي واسع النطاق يضم أكثر من 50 مقالاً شاملاً حول موضوعات مثل تأثير البيانات الضخمة على الإدارة الديناميكية لمخاطر سلامة الأغذية، والجوانب الميكروبيولوجية لمكونات الألبان، والكشف عن إنزيم استريز حمض الفيروليك بواسطة العصيات الرقيقة، واستخلاص البكتين من قشور الحمضيات بواسطة polygalaturonase المنتج في المصل أو إنتاج الإنزيمات المحللة للبروتين بواسطة *Lysobacter gummosus*.

وهو أيضاً متحدث منتظم في المؤتمرات والمنتديات العالمية، حيث يناقش منهجيات التحليل الجزيئي الأكثر ابتكاراً للكشف عن مسببات الأمراض وتقنيات تطبيق أنظمة التمييز في تصنيع المواد الغذائية. وبهذه الطريقة، يساعد المهنيين على البقاء في طليعة هذه المجالات مع دفع عجلة التقدم الكبير في فهم مراقبة الجودة. بالإضافة إلى ذلك، يركز مشاريع البحث والتطوير الداخلية لتحسين السلامة الميكروبيولوجية للأغذية.



د. John, Donaghy

- ♦ رئيس Nestlé العالمية لسلامة الأغذية، لوزان، سويسرا
- ♦ رئيس مشروع في علم الأحياء المجهرية لسلامة الأغذية في معهد العلوم الزراعية والغذائية والبيولوجية، أيرلندا الشمالية
- ♦ مستشار علمي أول في الخدمات العلمية في وزارة الزراعة والخدمات العلمية، أيرلندا الشمالية
- ♦ استشاري في العديد من المبادرات الممولة من هيئة سلامة الأغذية التابعة للحكومة الأيرلندية والاتحاد الأوروبي
- ♦ دكتوراه في العلوم، الكيمياء الحيوية، جامعة Ulster
- ♦ عضو اللجنة الدولية للمواصفات الميكروبيولوجية للأغذية

بفضل TECH، يمكنك التعلم من أفضل
المحترفين في العالم"



هـيكل الإدارـة

د. 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 ميركامدريد (CFM)



هـيئة التدرـيس

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



هيكل ومحتوى الدورة التدريبية

تم تصميم هيكل المحتويات من قبل أفضل المتخصصين في هذا القطاع ، مع خبرة واسعة ومكانة معترف بها في المهنة ، مدعومة بحجم الحالات التي تمت مراجعتها ودراستها وتشخيصها ، مع قيادة واسعة من التقنيات الجديدة المطبقة على السلامة الغذائية. هذا الفريق ، الذي يدرك أهمية التدريب في هذا المجال ، صمم خلاصة المحتويات الأكثر اكتمالاً وحدائقة للمحتوى والأنشطة العملية في هذا القطاع بهدف أن يكتسب خبراء التغذية الأدوات اللازمة لتنفيذ ممارساتهم اليومية بنجاح.



لدينا البرنامج الأكاديمي الأكثر اكتمالا وحدائة في السوق. نسعى
للتميز وأن تحققه أنت أيضاً”



وحدة 1. البحث + التطوير + الابتكار للأطعمة والمكونات الجديدة

- 1.1. الاتجاهات الجديدة في إنتاج المنتجات الغذائية
 - 1.1.1. تصميم أغذية وظيفية تهدف إلى تحسين وظائف فسيولوجية محددة
 - 2.1.1. الابتكار والاتجاهات الجديدة في تصميم الأغذية الوظيفية والمغذيات
- 2.1. تقنيات وأدوات لعزل وإثراء وتنقية المكونات الوظيفية من مواد البدء المختلفة
 - 1.2.1. الخواص الكيميائية
 - 2.2.1. الخصائص الحسية
- 3.1. الإجراءات والمعدات اللازمة لإدماج المكونات الوظيفية في الغذاء الأساسي
 - 1.3.1. صياغة الأطعمة الوظيفية وفقاً لخصائصها الكيميائية والحسية ، وكمية السرعات الحرارية ، إلخ
 - 2.3.1. استقرار المكونات النشطة بيولوجيا من المستحضر
 - 3.3.1. الجرعة
- 4.1. البحث في فن الطهو
 - 1.4.1. القوام
 - 2.4.1. اللزوجة والنكهة. المتخضات المستخدمة في المطبخ الجديد
 - 3.4.1. العوامل التبلورية
 - 4.4.1. المستحلبات
- 5.1. الابتكار والاتجاهات الجديدة في تصميم الأغذية الوظيفية والمغذيات
 - 1.5.1. تصميم أغذية وظيفية تهدف إلى تحسين وظائف فسيولوجية محددة
 - 2.5.1. تطبيقات عملية لتصميم الطعام الوظيفي
- 6.1. صياغة محددة للمركبات النشطة بيولوجيا
 - 1.6.1. تحول الفلافونويد في صياغة الأطعمة الوظيفية
 - 2.6.1. دراسات التوافر البيولوجي للمركبات الفينولية
 - 3.6.1. مضادات الأكسدة في تركيبة الأطعمة الوظيفية
 - 4.6.1. الحفاظ على استقرار مضادات الأكسدة في تصميم الأطعمة الوظيفية



- 7.1. تصميم منتجات قليلة السكر والدهون
 - 1.7.1. تطوير المنتجات منخفضة السكر
 - 2.7.1. منتجات قليلة الدسم
 - 3.7.1. استراتيجيات لتخليق الدهون المركبة
- 8.1. عمليات تطوير مكونات غذائية جديدة
 - 1.8.1. العمليات المتقدمة للحصول على المكونات الغذائية بالتطبيقات الصناعية؛ تقنيات الكبسلة الجزئية والكلية
 - 2.8.1. التقنيات فوق الحرجة والتنظيف
 - 3.8.1. تقنية إنزيمية لإنتاج مكونات غذائية جديدة
 - 4.8.1. إنتاج التكنولوجيا الحيوية لمكونات غذائية جديدة
- 9.1. مكونات غذائية جديدة من أصل نباتي وحيواني
 - 1.9.1. اتجاهات تطوير البحث والتطور والابتكار في المكونات الجديدة
 - 2.9.1. تطبيقات المكونات النباتية
 - 3.9.1. تطبيقات المكونات من أصل حيواني
- 10.1. بحث وتحسين أنظمة الوسم والحفظ
 - 1.10.1. متطلبات وضع العلامات
 - 2.10.1. أنظمة الحفظ الجديدة
 - 3.10.1. التحقق من صحة المطالبات الصحية

سيسمح لك هذا التدريب بالتقدم في حياتك المهنية
بطريقة مريحة "

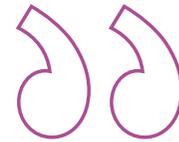


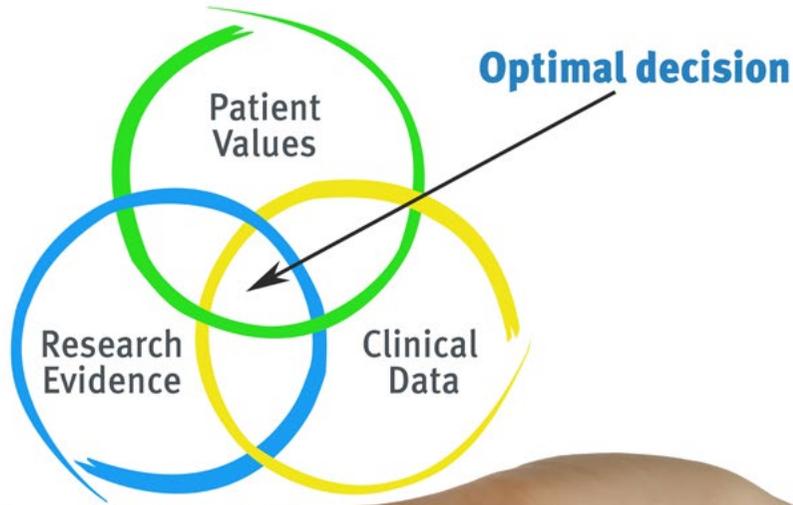
05 المنهجية

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 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 تفردده 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% استنادًا 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.

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 العيب 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.

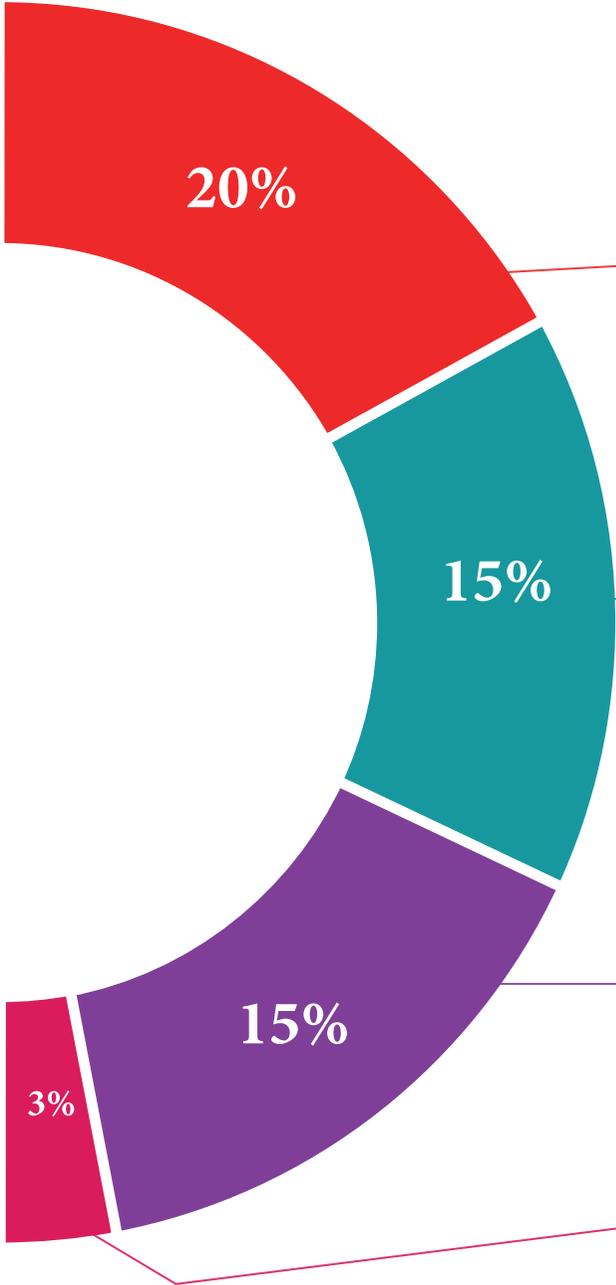
ستسمح لك إعادة التعلم بالتعلم بجهد أقل وأداء أكبر ، والمشاركة بشكل أكبر في تدريبك ، وتنمية الروح النقدية ، والدفاع عن الحجج والآراء المتناقضة: معادلة مباشرة للنجاح.

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.

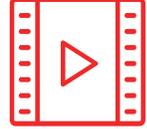
الدرجة العالمية التي حصل عليها نظام تيك التعليمي هي 8.01 ، وفقًا لأعلى المعايير الدولية.



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

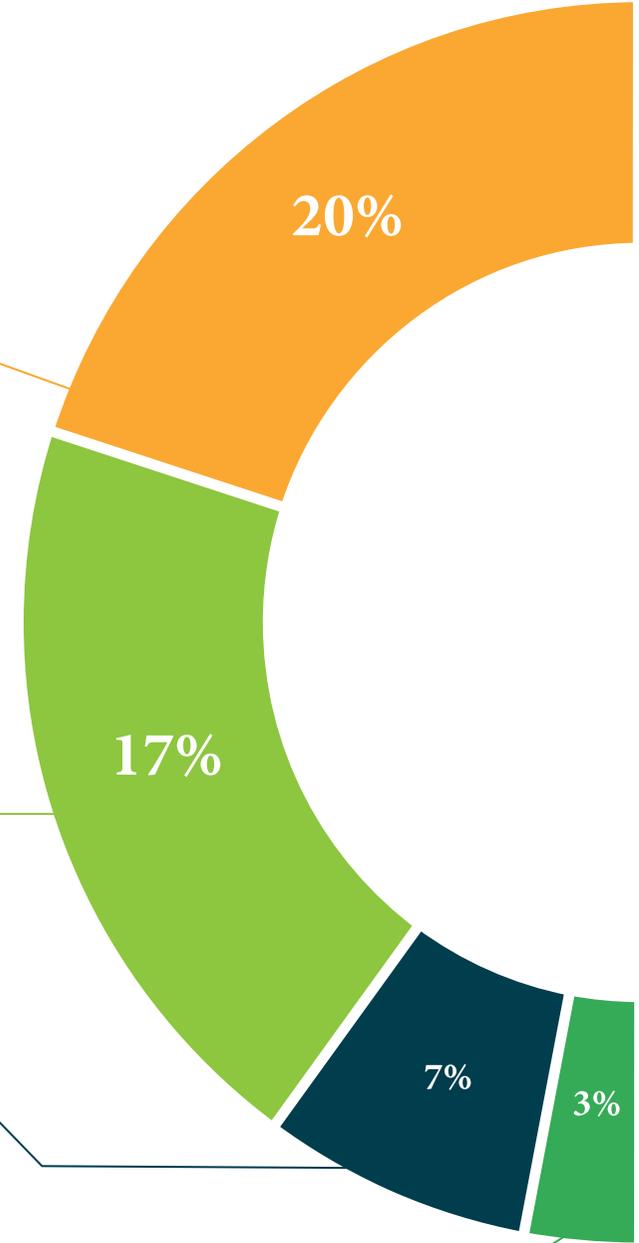
هناك أدلة علمية على فائدة ملاحظة طرف ثالث من الخبراء.

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

يضمن دبلوم تطوير وابتكار الأغذية بالإضافة إلى التدريب الأكثر صرامة وحدائثة ، الحصول على شهادة الدبلوم الصادرة عن جامعة TECH التكنولوجية.



أكمل هذا البرنامج بنجاح واحصل على شهادتك الجامعية دون السفر
أو الأعمال الورقية المرهقة "



تحتوي درجة المحاضرة الجامعية في تطوير وابتكار الأغذية على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالا وحدائثا في السوق.

بعد اجتياز الطالب للتقييمات، سوف يتلقى عن طريق البريد العادي * مع إيصال استلام مؤهل درجة المحاضرة الجامعية الصادرة عن TECH الجامعة التكنولوجية.

المؤهل الصادر عن TECH الجامعة التكنولوجية سوف يشير إلى التقدير الذي تم الحصول عليه في درجة المحاضرة الجامعية، وسوف يفرض المتطلبات التي عادة ما تُطلب من قبل مكاتب التوظيف ومسابقات التعيين ولجان التقييم الوظيفي المهني.

المؤهل العلمي: محاضرة جامعية في تطوير وابتكار الأغذية

عدد الساعات الدراسية المعتمدة: 150 ساعة



المستقبل

الصحة

الثقة

الأشخاص

التعليم

المعلومات

الأوصياء الأكاديميون

الضمان

الاعتماد الأكاديمي

التدريس

المؤسسات

المجتمع

التقنية

الالتزام

التعلم

tech الجامعة
التكنولوجية

الرعاية

الإبتكار

الحاضر

الجودة

محاضرة جامعية

تطوير وابتكار الأغذية

« 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

المعرفة

التدريب الافتراضي

المؤسسات

الفصول الافتراضية

اللغات

محاضرة جامعية
تطوير وابتكار الأغذية