

# محاضرة جامعية الصناعات الغذائية



الجامعة  
التكنولوجية  
**tech**

## محاضرة جامعية الصناعات الغذائية

- « 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.techitute.com/ae/nutrition/postgraduate-certificate/food-industries](http://www.techitute.com/ae/nutrition/postgraduate-certificate/food-industries)

# الفهرس

02

الأهداف

صفحة 8

01

المقدمة

صفحة 4

05

المؤهل العلمي

صفحة 26

04

المنهجية

صفحة 18

03

الهيكل والمحتوى

صفحة 12

# المقدمة

تلعب الصناعات الغذائية دورًا أساسيًا في الديناميكيات التجارية والعادات الاستهلاكية للسكان، فضلاً عن كونها مسؤولة عن توفير الحاجة الأساسية الرئيسية للإنسان: الغذاء. ولهذا السبب، من المهم أن يوجد داخلها مهنيون متخصصون في أنواع المنتجات المعروضة والطريقة الصحيحة لتنفيذ عمليات الجودة والرقابة. ومن هذا المنطلق، صممت جامعة TECH برنامجاً يوفر للطالب تدريباً كاملاً للغاية على الجوانب الأكثر صلة بهذا السوق والآليات المثلى للإنتاج. كل هذا من خلال منهجية 100% عبر الإنترنت، مما سيتيح للمشاركين التحكم بشكل أكبر في وقتهم.





هذا هو أفضل برنامج للتخصص في الصناعات الغذائية  
والبرنامج الوحيد الذي سيتيح لك زيادة توقعاتك المهنية"



تحتوي **المحاضرة الجامعية في الصناعات الغذائية** على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالاً وحدائثة في السوق. أبرز خصائصها هي:

- ♦ تطوير دراسات الحالة المقدمة من خبراء في الصناعات الغذائية
- ♦ محتوياتها البيانية والتخطيطية والعملية البارزة التي يتم تمورها بها تجمع المعلومات العلمية والرعاية العملي حول تلك التخصصات الأساسية للممارسة المهنية
- ♦ التمارين العملية حيث يمكن إجراء عملية التقييم الذاتي لتحسين التعلم
- ♦ تركيزها على المنهجيات المبتكرة
- ♦ دروس نظرية، أسئلة للخبير، منتديات نقاش حول مواضيع مثيرة للجدل وأعمال التفكير الفردي
- ♦ توفر المحتوى من أي جهاز ثابت أو محمول متصل بالإنترنت

يعد إنتاج وتجهيز الأغذية للاستهلاك الأدمي جزءاً من صناعة الأغذية، وهو عامل رئيسي في السوق. لهذا السبب، تهدف هذه المحاضرة الجامعية إلى تدريب المهنيين المستقبليين الذين سيتولون مسؤولية الأنشطة في هذا المجال، من خلال دراسة العناصر المتعلقة بالحبوب والبروتينات والخضروات والفواكه والإجراءات التي يجب القيام بها مع كل نوع للاستفادة من حفظ عناصرها الغذائية.

سيكون ذلك ممكناً بفضل المنهج الأكاديمي الرائع للمؤهل العلمي، حيث يتناول تحليلاً شاملاً لتصنيف كل منتج من أصل طبيعي أو حيواني والطريقة الصحيحة لتجنب التلوث أثناء عملية المناولة. كما سيوفر أيضاً معرفة متخصصة بالآليات التي تعمل على تحسين الإجراءات التي يجب أن يمر بها الغذاء قبل دمجها في السوق.

وبهذه الطريقة، سيتمكن الطلاب من تعزيز مهاراتهم المهنية وإتقان المفاهيم الخاصة بهذه الصناعة، مما يمكنهم من تحسين أساليب عملهم وتطبيق ما تعلموه على الفور في بيئة العمل. وبهذه الطريقة، سيتمكن الطلاب من تلبية جميع المتطلبات الحالية لهذا القطاع ويصبحوا جزءاً نشطاً منه.

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.

كن الأفضل في المجال المهني للصناعات الغذائية  
وحقق أهدافك مع هذه المحاضرة الجامعية"



مع تطبيق طريقة إعادة التعلّم المبتكرة Relearning في هذه المحاضرة الجامعية، ستعمل على تحسين قدرتك على الاحتفاظ بالمعرفة وتطبيقها.

معرفة السياق الحالي للصناعات الغذائية ووضع استراتيجيات لتحسين أوقات الإنتاج داخلها.

من دون الحاجة إلى الخضوع لجدول زمنية محددة ومن راحة منزلك، ستتمكن من توسيع معرفتك بالصناعات الغذائية"

يشمل البرنامج في هيئة التدريس المهنيين في القطاع الذين يسكبون في هذا التدريب خبرة عملهم، بالإضافة إلى المتخصصين المعترف بهم سيسمح محتوى الوسائط المتعددة المُعد بأحدث التقنيات التعليمية بالتعلم المهني والسياقي، أي بيئة محاكاة توفر تدريبًا غامرًا مبرمجًا للتدريب في مواقف حقيقية.

يركز تصميم هذا البرنامج على التعلم القائم على حل المشكلات، والذي يجب على المهني من خلاله محاولة حل مواقف الممارسة المهنية المختلفة التي تنشأ طوال العام الدراسي. سيكون مدعوماً بنظام فيديو تفاعلي مبتكر طوّره خبراء مشهورون.

# الأهداف

الهدف الرئيسي من هذا البرنامج الأكاديمي هو تعريف الطلاب بأحدث التطورات في الصناعات الغذائية، وتزويدهم بأهم الفروق الدقيقة التي تشملها والعمليات الأكثر استخداماً لتبسيط إنتاجها. وبهذه الطريقة، سيتمكن الطلاب من تطوير منتجات جديدة وضمن جودتها. يعتمد كل ذلك على دراسة محتوى الوسائط المتعددة الذي يساعد على تقوية مهارات الطلاب.







لا تفوّت الفرصة لتكون جزءاً من محترفي المستقبل  
وتكتسب معرفة متخصصة في سوق الأغذية"



## 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 بكيمياء الأغذية في الحماية والتغذية
- ♦ إدراك تأتي علم الغذاء والجوانب المتعلقة به على التركيب النوعي والكمي للأغذية
- ♦ تحليل التقنيات الجديدة ومساهمتها في عملية إنتاج الغذاء

تعرف على أنواع المنتجات التي تتكون منها صناعة الأغذية وتخصص في عمليات الجودة الخاصة بكل منها"



## الأهداف المحددة



- ♦ التحكم في العمليات والمنتجات في صناعة الأغذية وتحسينها: التصنيع وحفظ الأغذية
- ♦ تطوير عمليات ومنتجات جديدة
- ♦ معرفة العمليات الصناعية لتحويل الأغذية وحفظها، وكذلك تقنيات التعبئة والتغليف والتخزين
- ♦ تحليل أنظمة التحكم في العمليات والمنتجات وتحسينها المطبقة على الأنواع الرئيسية للصناعات الغذائية
- ♦ تطبيق المعرفة بعمليات التحويل والحفظ على تطوير عمليات ومنتجات جديدة



# الهيكل والمحتوى

تم وضع المنهج الدراسي لهذه المحاضرة الجامعية من قبل خبراء معترف بهم في مجال صناعة الأغذية، وذلك لضمان مستوى عالٍ من التعليم للطلاب. وبهذه الطريقة، سيكتسب الطلاب نظرة عامة واسعة على الوضع الحالي لسوق المواد الغذائية ومعرفة متعمقة حول نوع المنتجات الأكثر طلباً من قبل المستهلكين. كل هذا، من خلال دراسة مصادر الوسائط المتعددة وتحليل دراسات الحالة، سيزود الطلاب بأفضل المهارات المهنية في هذا المجال.



اكتشف أساسيات حبوب الحبوب وكيفية تمييز الدقيق، وذلك  
بفضل محتوى الوسائط المتعددة حول هذا الموضوع"



## الوحدة 1. الصناعات الغذائية

- 1.1. الحبوب والمنتجات المشتقة 1
    - 1.1.1. الحبوب: الإنتاج والاستهلاك
      - 1.1.1.1. تصنيف الحبوب
        - 2.1.1.1. الوضع الحالي للبحث والوضع الصناعي
        - 2.1.1.2. المفاهيم الأساسية للحبوب
          - 1.1.2.1.1. المفاهيم الأساسية لطرق ومعدات توصيف الدقيق وعجائن الخبز من الحبوب
          - 2.2.1.1. الخصائص الريولوجية أثناء العجن والتخمير والخبز
      - 3.1.1. المنتجات المشتقة من الحبوب: المكونات والمواد المضافة والمواد المساعدة وتصنيفها وتأثيراتها
- 2.1. الحبوب والمنتجات المشتقة 2
  - 1.2.1. عملية الخبز: المراحل والتغيرات الناتجة والمعدات المستخدمة
  - 2.2.1. التوصيف الآلي والحسي والغذائي للمنتجات المشتقة من الحبوب
  - 3.2.1. تطبيق بارد في المخبوزات. الخبز المطبوخ المجمد. جودة العملية والمنتج
  - 4.2.1. منتجات خالية من الغلوتين مشتقة من الحبوب. خصائص الصياغة والعملية والجودة
  - 5.2.1. العجائن الغذائية. المكونات والعملية. أنواع العجائن
  - 6.2.1. ابتكار منتجات المخابز. الاتجاهات في تصميم المنتجات
- 3.1. الحليب ومنتجات الألبان. البيض ومنتجاته 1
  - 1.3.1. الجودة الصحية للحليب
    - 1.1.3.1.1. أصل ومستويات التلوث. الجراثيم الأولية والملوثة
    - 2.1.3.1. وجود الملوثات الكيميائية: المخلفات والملوثات
    - 3.1.3.1. تأثير النظافة في سلسلة إنتاج الحليب وتسويقه
  - 2.3.1. إنتاج الألبان. تخليق الحليب
    - 1.2.3.1. العوامل التي تؤثر على تكوين الحليب: خارجية وداخلية
    - 2.2.3.1. الحلب: ممارسات عملية جيدة
  - 3.3.1. المعالجات السابقة للحليب في المزرعة: الترشيح والتبريد وطرق الحفظ البديلة
- 4.3.1. المعالجات في صناعة الألبان: التصفية والتبخير البكتيري، القشط، التوحيد، التجانس، نزع الهواء، البسترة، التعريف، الإجراءات، درجات حرارة المعالجة والعوامل المحددة
  - 1.4.3.1. أنواع البسترة، المعبئة، التحكم بالجودة. التعقيم. التعريف
  - 2.4.3.1. الطرق: التقليدية، UHT، والأنظمة الأخرى. المعبئة. ضبط الجودة عيوب التصنيع
  - 3.4.3.1. أنواع الحليب المبستر والمعقم. اختبار الحليب. العصائر والحليب المنكه. عملية الخلط. حليب مدعم. عملية الإثراء
  - 4.4.3.1. حليب مبخر. حليب مكثف
- 5.3.1. أنظمة الحفظ والتعبئة والتغليظ
- 6.3.1. مراقبة جودة الحليب المجفف
- 7.3.1. أنظمة تعبئة الحليب ومراقبة الجودة

- 4.1. الحليب ومنتجات الألبان. البيض ومنتجاته 1
  - 1.4.1. منتجات الألبان. الكريما والزبدة
  - 2.4.1. عملية الصنع. طرق التصنيع المستمر. التعبئة والتغليف والحفظ. عيوب التصنيع والتعدلات
  - 3.4.1. الحليب المخمر: لبن. معالجات تحضير الحليب. العمليات وأنظمة الإنتاج
    - 1.3.4.1. أنواع اللبن. مشاكل في الصنع. مراقبة الجودة
    - 2.3.4.1. منتجات BIO وغيرها من أنواع الألبان الحمضية
    - 4.4.1. تكنولوجيا صناعة الجبن: المعالجة التحضيرية للحليب
      - 1.4.4.1. الحصول على الخثارة: التأزر. المضغوط. مالح
      - 2.4.4.1. النشاط المائي في الجبن. مراقبة المياه المالحة والحفاظ عليها
      - 3.4.4.1. إنضاج الجبن: العوامل المعنية. العوامل التي تحدد النضج. آثار تلوث الكائنات الحية
        - 4.4.4.1. مشاكل سموم الجبن
      - 5.4.1. المضافات والعلاجات المضادة للفطريات
      - 6.4.1. الأيس كريم. الخصائص أنواع الأيس كريم. عمليات الانتاج
      - 7.4.1. البيض ومنتجاته
        - 1.7.4.1. البيض الطازج: معالجة البيض الطازج كمادة خام لإنتاج مشتقات البيض
        - 2.7.4.1. منتجات البيض: سائلة ومجمدة ومجففة
- 5.1. منتجات الخضروات 1
  - 1.5.1. علم وظائف الأعضاء وتكنولوجيا ما بعد القطف. المقدمة
  - 2.5.1. إنتاج الفاكهة والخضروات، والحاجة إلى حفظ ما بعد القطف
  - 3.5.1. التنفس: التمثيل الغذائي في الجهاز التنفسي وتأثيره على حفظ الخضروات بعد الحصاد وتدهورها
  - 4.5.1. الإيثيلين: التوليف والتمثيل الغذائي. مشاركة الإيثيلين في تنظيم نضج الثمار
  - 5.5.1. نضج الثمار: عملية النضج والعموميات ومراقبتها
    - 1.5.5.1. النضج المناخي وغير الذروي
    - 2.5.5.1. التغيرات التركيبية: التغيرات الفسيولوجية والكيميائية الحيوية أثناء نضج وتخزين الفواكه والخضروات
- 6.1. منتجات الخضروات 2
  - 1.6.1. مبدأ الحفاظ على الفاكهة والخضروات عن طريق التحكم في الغازات البيئية. طريقة العمل وتطبيقاتها في حفظ الفاكهة والخضروات
  - 2.6.1. الحفظ المبرد. التحكم في درجة الحرارة في حفظ الفاكهة والخضروات
    - 1.2.6.1. الأساليب والتطبيقات التكنولوجية
    - 2.2.6.1. أضرار البرد والسيطرة عليها
    - 3.6.1. التثج: السيطرة على الفاقد من الماء في حفظ الفواكه والخضروات
      - 1.3.6.1. المبادئ الفيزيائية. أنظمة التحكم
    - 4.6.1. أمراض ما بعد القطف: التدهور الرئيسي والتعفن أثناء حفظ الفواكه والخضروات. أنظمة وطرق التحكم
    - 5.6.1. منتجات المجموعة الرابعة
      - 1.5.6.1. فسيولوجيا المنتجات النباتية: تقنيات المناولة والحفظ





## 7.1 منتجات الخضروات 3

- 1.7.1.1.1.1. أمثلة على الأنواع الرئيسية للخضروات والبقوليات المعلبة
- 2.1.7.1.1. منتجات جديدة من أصل نباتي: الحساء البارد
- 3.1.7.1.1. منتجات جديدة من أصل نباتي: الحساء البارد
- 2.7.1. إعداد العصائر والنكتارات: استخراج العصير وعلاج العصير
- 1.2.7.1. أنظمة المعالجة والتخزين والتغليف المعقدة
- 2.2.7.1. أمثلة لخطوط الإنتاج الخاصة بأنواع العصائر الرئيسية
- 3.2.7.1. الحصول على المنتجات شبه المصنعة وحفظها: محارق الجثث
- 3.7.1. إعداد المرببات والمعلبات والهلام: عملية التجهيز والتعبئة
- 1.3.7.1. أمثلة لخطوط المعالجة المميزة
- 2.3.7.1. الإضافات المستخدمة في صناعة المرببات والمربى

## 8.1 المشروبات الكحولية والزيتون

- 1.8.1. مشروبات كحولية: نبيذ. عملية التفصيل
- 1.1.8.1. البيرة: عملية التخمير. الأنواع
- 2.1.8.1. المشروبات الروحية والخمور: عمليات الإنتاج وأنواعه
- 2.8.1. الزيوت والدهون: المقدمة
- 1.2.8.1. زيت الزيتون: نظام استخلاص زيت الزيتون
- 2.2.8.1. زيوت البذور الزيتية. القلع
- 3.8.1. الدهون من أصل حيواني: تكرير الدهون والزيوت

## 9.1 اللحوم ومنتجاتها

- 1.9.1. صناعة اللحوم: الإنتاج والاستهلاك
- 2.9.1. التصنيف والخصائص الوظيفية لبروتينات العضلات: البروتينات الليفية العضلية، والساركوبلازمية واللحمية
- 1.2.9.1. تحويل العضلات إلى لحم: متلازمة إجهاد الخنازير
- 3.9.1. نضوج اللحم. العوامل التي تؤثر على جودة اللحوم للاستهلاك المباشر والتصنيع
- 4.9.1. كيمياء المعالجة: المكونات والمواد المضافة ومعينات المعالجة
- 1.4.9.1. عمليات المعالجة الصناعية: الطرق الجافة والرطبة
- 2.4.9.1. بدائل النترت
- 5.9.1. منتجات اللحوم النيئة والمتبلة النيئة: أساسيات ومشاكل الحفظ خصائص المواد الخام
- 1.5.9.1. أنواع المنتجات. عمليات التصنيع
- 2.5.9.1. التعديلات والعيوب
- 6.9.1. النقايق ولحم الخنزير المطبوخ: المبادئ الأساسية لتحضير مستحلبات اللحوم. خصائص واختيار المواد الخام
- 1.6.9.1. عمليات التصنيع التكنولوجية. أنظمة صناعية
- 2.6.9.1. التعديلات والعيوب



- 10.1. الأسماك وفواكه البحر
  - 1.10.1. الأسماك وفواكه البحر. خصائص الاهتمام التكنولوجي
  - 2.10.1. معدات الصيد وصيد القواقع الصناعية
    - 1.2.10.1. عمليات وحدة تكنولوجيا الأسماك
    - 2.2.10.1. مخزن تبريد الأسماك
  - 3.10.1. التمليح والتخليل والتجفيف والتدخين: الجوانب التكنولوجية للتصنيع
    - 1.3.10.1. خصائص المنتج النهائي. الأداء
  - 4.10.1. التسويق

محاضرة جامعية ستأخذك على طريق تحقيق  
التميز والنمو في حياتك المهنية"



# المنهجية

يقدم هذا البرنامج التدريبي طريقة مختلفة للتعلم. فقد تم تطوير منهجيتنا من خلال أسلوب التعليم المرتكز على التكرار: *Relearning* المنهجية 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 إنجلاند الطبية *New England Journal of Medicine*.



اكتشف منهجية *Relearning* (منهجية إعادة التعلم)، وهي نظام يتخلى 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 المماكية 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 تفردتها 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 لأخصائبي 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.

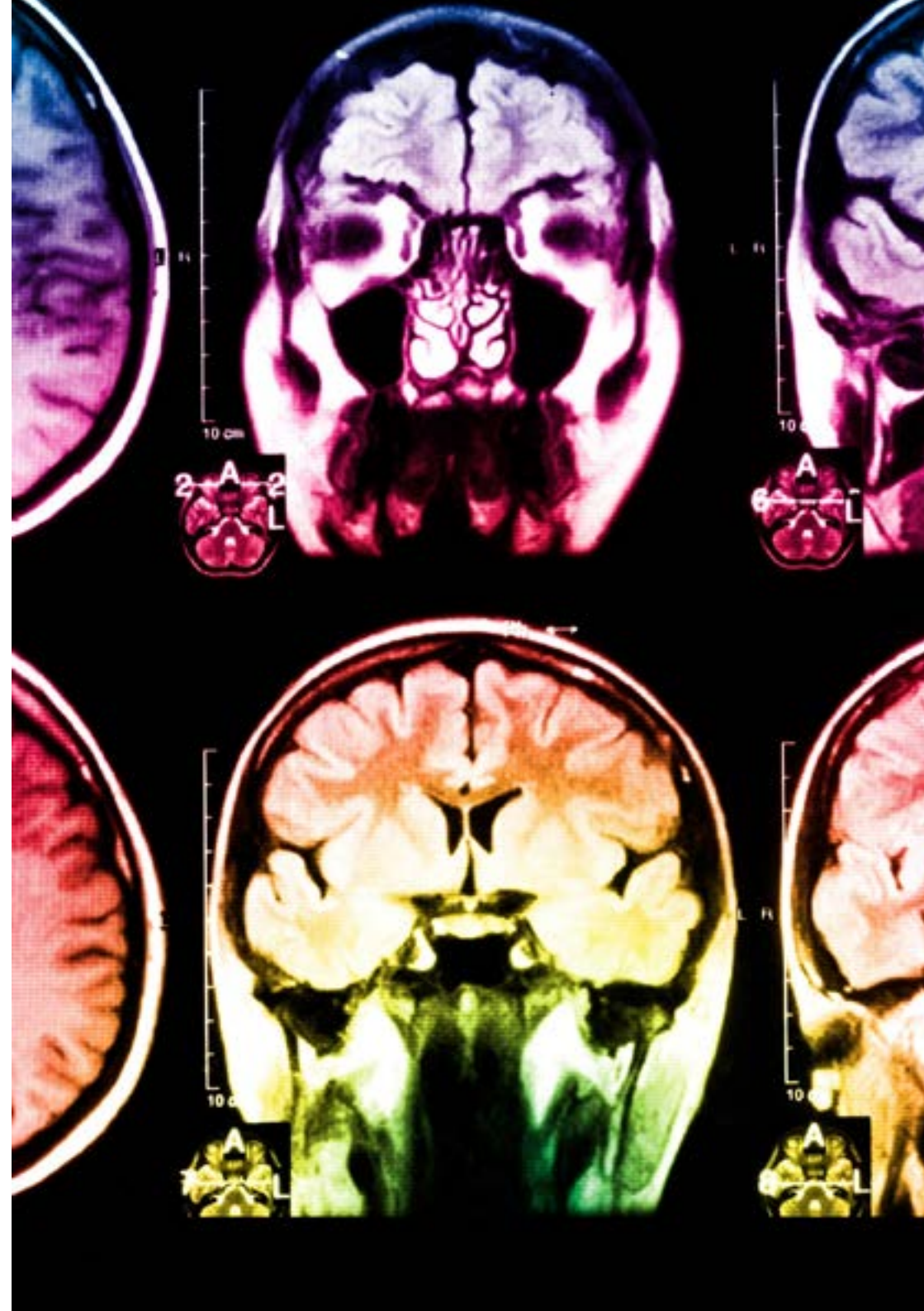
في طليعة المناهج التربوية في العالم، تمكنت منهجية إعادة التعلم من تحسين مستويات الرضا العام للمهنيين، الذين أكملوا دراساتهم، فيما يتعلق بمؤشرات الجودة لأفضل جامعة عبر الإنترنت في البلدان الناطقة بالإسبانية (جامعة كولومبيا).

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.

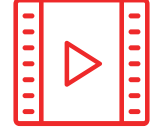
في برنامجنا، التعلم ليس عملية خطية، ولكنه يحدث في شكل لولبي (نتعلم ثم نطرح ماتعلمناه جانباً فننساها ثم نعيد تعلمه). لذلك، نقوم بدمج كل عنصر من هذه العناصر بشكل مركزي.

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 وملموثًا 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 للطالب.

### أحدث تقنيات وإجراءات التغذية المعروضة في الفيديوهات



تقدم TECH للطالب 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



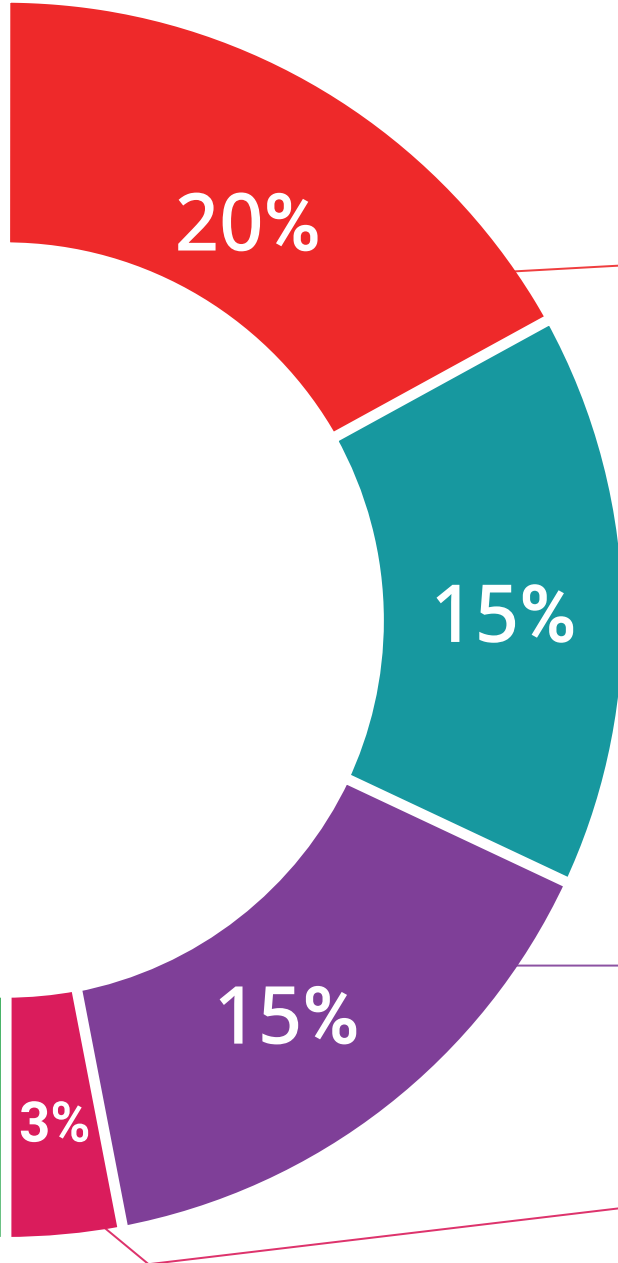
يقدم فريق جامعة TECH المحتويات بطريقة جذابة وديناميكية في أقراص الوسائط المتعددة التي تشمل الملفات الصوتية والفيديوهات والصور والرسوم البيانية والخرائط المفاهيمية من أجل تعزيز المعرفة.

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.



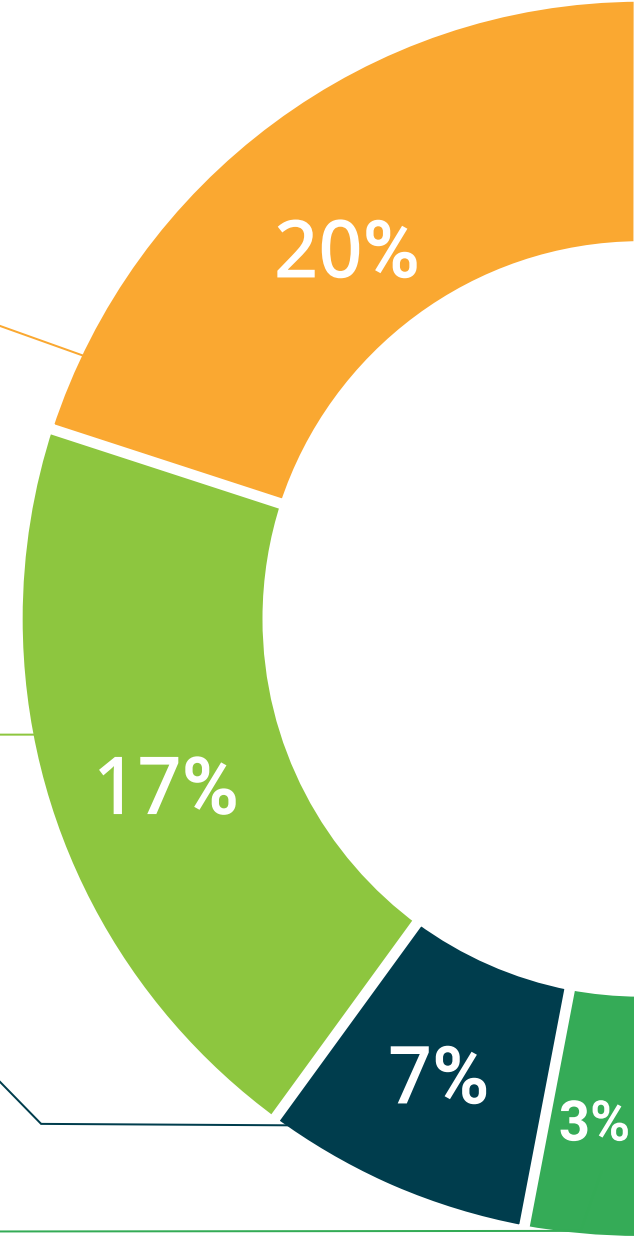
### المحاضرات الرئيسية

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 الصناعات الغذائية، بالإضافة إلى التدريب الأكثر دقة وحداثة، الحصول على شهادة اجتياز المحاضرة الجامعية الصادرة عن TECH الجامعة التكنولوجية.



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



هذه محاضرة الجامعة في الصناعات الغذائية على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالا وحدائثا 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 الجامعة في الصناعات الغذائية

اطريقة: عبر الإنترنت

مدة: 6 أسابيع



tech الجامعة  
التيكولوجية

محاضرة جامعية

الصناعات الغذائية

« طريقة التدريس: أونلاين

« مدة الدراسة: 6 أسابيع

« المؤهل العلمي: TECH الجامعة التكنولوجية

« مواعيد الدراسة: وفقاً لوتيرتك الخاصة

« الامتحانات: أونلاين

# محاضرة جامعية الصناعات الغذائية

