محاضرة جامعية
علم الطفيليات في صناعة الأغذية

tech الجامعة التيكنولوجية

الجامعة التيكنولوجية

محاضرة جامعية

علم الطفيليات في صناعة الأغذية

- طريقة التدريس: **أونلاين**
- مدة الدراسة: **6 أسابيع**
- المؤهل الجامعي من: **TECH الجامعة التكنولوجية**
- مواعيد الدراسة: **وفقًا لوتيرتك الخاصّة**
- الامتحانات: **أونلاين**

رابط الدخول إلى الموقع الإلكتروني: **www.techtitute.com/ae/nutrition/postgraduate-certificate/parasitology-food-industry**

الفهرس

01
المقدمة
صفحة 4

02
الأهداف
صفحة 8

03
الهيكل والمحتوى
صفحة 12

04
المنهجية
صفحة 16

05
المؤهل العلمى
صفحة 24

01
المقدمة

في الوقت الحاضر، أصبح القلق المتزايد بشأن المخاطر المرتبطة بالطفيليات التي تنقلها الأغذية ذا أهمية متزايدة في صناعة الأغذية، ولهذا السبب قررت صناعة الأغذية دمج المزايا التي يقدمها علم الطفيليات لتحديد هذه الكائنات الحية التي تؤثر على سلامة الأغذية والوقاية منها ومكافحتها. ولهذا السبب يتزايد الطلب على المهنيين ذوي الخبرة في تطبيق هذا العلم في سوق الأغذية، ومع هذا البرنامج، سيصبح الطلاب الأفضل. ويرجع الفضل في ذلك إلى المنهج الدراسي الكامل الذي يقدم مواد شاملة للغاية في هذا المجال والذي يمكن الوصول إليه من خلال منهجية 100% عبر الإنترنت، وهي ميزة ستتيح لك تحكمًا أكبر في وقتك.

هذه أفضل محاضرة جامعية للمهنيين الذين يرغبون في التطور والتخصص المهني في مجال علم الطفيليات. لا تفوّت هذه الفرصة وسجل الآن"

تقدم هذه المحاضرة الجامعية للطلاب المهتمين بالتطور المهني تركيزاً خاصاً على علم الطفيليات وتطبيقاته في إنتاج الغذاء، وتتناول موضوعات مثل الآثار التي تنتجها هذه الكائنات في الغذاء وتأثيرها على صحة الإنسان. بالإضافة إلى ذلك، سيتمكن الطالب من استيعاب جميع هذه المفاهيم وتنفيذ استراتيجيات التخفيف من حدة هذا النوع من المخاطر.

وسيتضمن منهج دراسي أيضاً مواضيع تتعلق بتحديد وإدارة الطفيليات في صناعة الأغذية، والتي ستوفر تقنيات للكشف عنها والوقاية منها ومكافحتها. وبالإضافة إلى ذلك، سيتم تطوير تطبيق ممارسات النظافة الصحية الجيدة للأغذية وممارسات المناولة من أجل ضمان سلامة وجودة هذه المنتجات.

وبهذا، سيتمكن الطلاب من توسيع معارفهم واكتساب إعداد شامل في هذا المجال، بحيث يكونون مؤهلين تمامًا لمواجهة التحديات الموجودة حاليًا في صناعة الأغذية من حيث سلامة الأغذية وجودتها.

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.

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

- تطوير دراسات الحالة التي يقدمها خبراء في علم الطفيليات في صناعة 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 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

هل ترغب في تحقيق التميز في مجال علم الطفيليات؟ ابدأ الآن واكتشف مع هذا المؤهل كيفية تحقيق ذلك"

أتقن تقنيات تشخيص الطفيليات في الطعام واكتساب مهارات متقدمة في تفسير النتائج بفضل النهج العملي لهذا البرنامج"

بالسرعة التي تناسبك وبطريقة افتراضية ستتمكن من زيادة مفاهيمك في هذا المجال.

تعمّق في المصطلحات الأساسية لعلم الطفيليات وارتقِ بحياتك المهنية إلى المستوى التالي.

البرنامج يضم في أعضاء هيئة تدريسه محترفين في هذا المجال يصبون في هذا التدريب خبرة عملهم، بالإضافة إلى متخصصين معترف بهم من الشركات الرائدة والجامعات المرموقة.

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. للقيام بذلك، سيحصل على مساعدة من نظام فيديو تفاعلي مبتكر من قبل خبراء مشهورين.

02
الأهداف

الهدف الرئيسي من هذا البرنامج التعليمي هو تزويد الطلاب بآخر المستجدات في الجوانب العلمية المتعلقة بدراسة الطفيليات وكيفية الوقاية منها في إنتاج الغذاء. وسيتم ذلك من خلال تقديم تعريفات واضحة وذات صلة لها تأثير مباشر على هذا المجال، مما يمكّن الطلاب من الحصول على الأدوات اللازمة لتطبيق ما تعلموه في بيئة العمل.

بفضل المعرفة التي ستحصل عليها بالمخاطر الطفيلية التي يمكن أن تحدث في سلسلة الإنتاج، ستتمكن من تنفيذ استراتيجيات للتخفيف من هذه المخاطر"

الأهداف العامة

- تحديد وفهم علم الأحياء كعلم تجريبي من خلال تطبيق المنهج العلمي
- شرح المعرفة الأساسية ومعرفة كيفية تطبيقها على النمو السكاني والاستغلال المستدام للموارد الطبيعية
- التعرف على إجراءات تقييم السمية وطبقها
- التعاون في حماية المستهلك في إطار الأمن الغذائي

> افتح الباب أمام عروض عمل جديدة وكن جزءًا من محترفي المستقبل في صناعة الأغذية"

الأهداف المحددة

- التعرف على مفاهيم وإجراءات علم الأحياء الدقيقة والطفيليات في مجال صناعة الأغذية
- تحديد وتحليل وتقييم المخاطر الطفيلية في جميع مراحل السلسلة الغذائية، بدءاً من جمع المواد الخام وحتى توزيع المنتج المعالج على المستهلك النهائي
- تحليل وفهم التدابير الوقائية الرئيسية المتعلقة بالتلوث الجرثومي والطفيلي للأغذية في أي مرحلة من مراحل السلسلة الغذائية
- معرفة وتحديد الطفيليات الرئيسية المسببة للأمراض التي تنتقل عن طريق الغذاء للإنسان
- تحديد وتطبيق التقنيات الرئيسية لأخذ العينات وتوصيف الطفيليات في الغذاء
- تقدير وفهم الأهمية الحالية للطفيليات وعلاقتها بالغذاء/التغذية وفهمها

03
الهيكل والمحتوى

تم تصميم منهج هذه المحاضرة الجامعية من قبل خبراء معترف بهم في صناعة الأغذية، بهدف تقديم تعليم من الدرجة الأولى للطلاب. وبهذه الطريقة، سيكتسب المشاركون المعرفة العلمية حول المفاهيم التقنية لعلم الطفيليات والآثار التي يمكن أن تسببها في سلسلة الإنتاج الغذائي إذا لم يتم التعامل معها بشكل مناسب. سيتم تنفيذ هذا التعلم من خلال دراسة موارد الوسائط المتعددة وتحليل دراسات الحالة، مما سيمكن الطلاب من تحسين مهاراتهم المهنية في هذا المجال.

ستتعرف من خلال هذه المحاضرة الجامعية في علم الطفيليات على الأنواع المختلفة من الطفيليات التي يمكن أن تؤثر على الطعام وكيفية الوقاية من كل منها"

الوحدة 1. الطفيليات الغذائية

1.1. مقدمة في علم الطفيليات الغذائية
1.1.1. المفاهيم الأساسية لعلم الطفيليات
2.1.1. آثار الطفيليات في الغذاء وانعكاساتها على صحة الإنسان
3.1.1. الانعكاسات الاجتماعية والاقتصادية للطفيليات في الغذاء
4.1.1. الخصائص العامة لمجموعات الطفيليات الكبيرة
1.4.1.1. الدورات الحياتية للمجموعات الرئيسية للطفيليات
2.1. الخصائص العامة للطفيليات في الغذاء
1.2.1. الأميبات في الجهاز الهضمي
1.1.2.1. المتحولة الحالة للنسج: علم التشكل والوظيفة وآليات النقل ودورة الحياة
2.1.2.1. الأميبا الأخرى المثيرة للقلق الغذائي: متحولة هارتمانية ومتحولة قولونية
2.2.1. الأميبات في الجهاز الهضمي
1.2.2.1. عدوى الچيارديَّة اللَّمبِلِيَة: التشكل والوظيفة وآليات النقل ودورة الحياة
2.2.2.1. سوطات أخرى في الطعام
3.2.1. تجمعات الجهاز الهضمي
1.3.2.1. الدورة البيولوجية العامة
2.3.2.1. خفية الأبواغ: التشكيل والوظيفة وآليات الانتقال ودورة الحياة
3.3.2.1. سايكلوسبورا كايتانينسيس: التشكل والوظيفة وآليات الانتقال ودورة الحياة
4.3.2.1. Isospora belli: التشكيل، والوظيفة، وآليات الانتقال، ودورة الحياة
4.2.1. تسرب الجهاز الهضمي
1.4.2.1. بلانتوم كولي
3.1. الخصائص العامة للطفيليات في الغذاء
1.3.1. الخصائص العامة للديدان الطفيلية
2.3.1. الخصائص العامة للديدان المثقوبة
1.2.3.1. مثقوبات الكبد: متورقة كبدية، Dicrocoelium dendtricum، متفرع الخصية
2.2.3.1. قشريات الرئة: جانبية المناسل الفسترمانية
3.2.3.1. الديدان المعوية: متوارقة بوسكية
4.2.3.1. التدابير الوقائية والعلاج من أمراض الديدان الخيطية
3.3.1. الخصائص العامة للديدان الخيطية
1.3.3.1. الديدان الخيطية الهاضمة: عوساء لاتوم
2.3.3.1. الديدان الشريطية: شريطية وحيدة وشريطية البقر
4.3.1. التدابير الوقائية وعلاج الديدان الخيطية
4.1. الطفيليات المرتبطة بمنتجات الصيد
1.4.1. الأوليات في منتجات الصيد
1.1.4.1. الخصائص العامة: دورة الحياة، انتقال العدوى، المستودعات والتشكيل
2.1.4.1. أهم الأنواع
3.1.4.1. الإجراءات الوقائية والعلاجية
2.4.1. الديدان الطفيلية في منتجات الصيد
1.2.4.1. الخصائص العامة: دورة الحياة، انتقال العدوى، المستودعات والتشكيل
2.2.4.1. أهم الأنواع
3.2.4.1. الإجراءات الوقائية والعلاجية
3.4.1. التدابير العامة لتحديد الهوية
4.4.1. الديدان الخيطية في منتجات الصيد: الدورة الحياة، النقل، الخزانات والتشكل
1.4.4.1. أهم الأنواع
2.4.4.1. الإجراءات الوقائية والعلاجية
5.1. الطفيليات المرتبطة باللحوم المشتقة من لحم البقر ولحم الخنزير
1.5.1. الأوليات المرتبطة باللحوم المذبوحة ومشتقاتها
1.1.5.1. الخصائص العامة: دورة الحياة، انتقال العدوى، المستودعات والتشكيل
2.1.5.1. أهم الأنواع
3.1.5.1. الإجراءات الوقائية والعلاجية
2.5.1. الديدان الطفيلية المرتبطة باللحوم المذبوحة ومنتجات اللحوم المذبوحة
1.2.5.1. الخصائص العامة: دورة الحياة، انتقال العدوى، المستودعات والتشكيل
2.2.5.1. أهم الأنواع
3.2.5.1. الإجراءات الوقائية والعلاجية
3.5.1. الديدان الخيطية المرتبطة باللحوم المشتقة من اللحوم ولحم الخنزير
1.3.5.1. الخصائص العامة: دورة الحياة، انتقال العدوى، المستودعات والتشكيل
2.3.5.1. أهم الأنواع
3.3.5.1. الإجراءات الوقائية والعلاجية
4.5.1. طرق التعرف على الطفيليات المصاحبة للحوم من المستلزمات ومشتقاتها
6.1. الطفيليات المرتبطة بالمياه
1.6.1. الأوليات المرتبطة بالمياه
1.1.6.1. الخصائص العامة: دورة الحياة، انتقال العدوى، المستودعات والتشكيل
2.1.6.1. دراسة أهم الأنواع
3.1.6.1. تدابير المكافحة والوقاية

2.6.1. الديدان الطفيلية المرتبطة بالماء

1.2.6.1. الخصائص العامة: دورة الحياة، انتقال العدوى، المستودعات والتشكيل

2.2.6.1. دراسة أهم الأنواع

3.2.6.1. تدابير المكافحة والوقاية

3.6.1. الديدان الخيطية المرتبطة باستهلاك المياه

1.3.6.1. الخصائص العامة: دورة الحياة، انتقال العدوى، المستودعات والتشكيل

2.3.6.1. دراسة أهم الأنواع

3.3.6.1. تدابير المكافحة والوقاية

4.6.1. طرق التعريف العامة للطفيليات المرتبطة باستهلاك المياه

7.1. الطفيليات المصاحبة للفواكه والخضروات

1.7.1. الأوليات المرتبطة باستهلاك الفواكه والخضروات

1.1.7.1. الخصائص العامة: التشكل والأحياء وآليات الانتقال

2.1.7.1. أهم الأنواع

3.1.7.1. تدابير الوقاية والعلاج

2.7.1. الديدان الطفيلية المرتبطة باستهلاك الفاكهة والخضروات

1.2.7.1. الخصائص العامة: التشكل والأحياء وآليات الانتقال

2.2.7.1. أهم الأنواع

3.2.7.1. تدابير الوقاية والعلاج

3.7.1. الديدان الخيطية المرتبطة باستهلاك الفاكهة والخضروات

1.3.7.1. الخصائص العامة: التشكل والأحياء وآليات الانتقال

2.3.7.1. أهم الأنواع

3.3.7.1. تدابير الوقاية والعلاج

4.7.1. طرق التحديد والتوصيف

8.1. الحشرات المسببة للأمراض وفساد الغذاء

1.8.1. دراسة أهم الحشرات

1.1.8.1. الخصائص العامة: دورة الحياة وآليات انتقال العدوى والتشكل

2.1.8.1. الوقاية والعلاج من الحشرات

3.1.8.1. علم الأوبئة وتوزيع المفصليات

2.8.1. دراسة أهم أنواع العث

1.2.8.1. الخصائص العامة: دورة الحياة وآليات انتقال العدوى والتشكل

2.2.8.1. الوقاية والعلاج من الحشرات

3.2.8.1. علم الأوبئة وتوزيع المفصليات

3.8.1. طرق التحديد والتوصيف

9.1. التحليل الوبائي للطفيليات الناتجة عن الغذاء

1.9.1. الاهتمام بمعرفة الأصل الجغرافي للغذاء والدورة البيولوجية الطفيلية في انتقال الغذاء

2.9.1. دراسة العيادة المصاحبة للطفيليات: فترة ما قبل ظهور الأعراض وظهور الأعراض ووجود حاملين للطفيليات بدون أعراض في دراسة تفشي الأمراض المنقولة بالأغذية

3.9.1. تحليل حالات انتشار الغذاء الحقيقية في مناطق مختلفة: السكان، والمستشفيات، والمساكن، والمدارس، والمطاعم، والتجمعات الاجتماعية والعائلية

10.1. طفيليات تلف الطعام

1.10.1. اهمية طفيليات تلف الطعام

1.1.10.1. تراجع إنتاج وجودة المواد الخام الغذائية والنباتية والحيوانية

2.10.1. تعديل طفيليات المنتجات النباتية ومشتقاتها

1.2.10.1. الأوليات والديدان الطفيلية والمفصليات

2.2.10.1. الفائدة من طفيليات النبات

3.10.1. تعديل طفيليات منتجات اللحوم ومشتقاتها

1.3.10.1. الأوليات والديدان الطفيلية والمفصليات

2.3.10.1. الأهمية الاجتماعية والاقتصادية لطفيليات الماشية والدواجن وحيوانات المزرعة المنزلية

4.10.1. طفيليات تلف الأسماك ومنتجاتها

1.4.10.1. الأوليات والديدان الطفيلية والمفصليات

2.4.10.1. الفائدة الاجتماعية والاقتصادية لطفيليات الأسماك

"سيمكنك أسلوب التدريس التفاعلي والتشاركي لمنهجية إعادة التعلم Relearning من تطوير مهارات متقدمة في حل المشكلات واتخاذ القرارات"

04
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 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 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 لمريض، أو مجموعة من المرضى، والتي تصبح «حالة»، أي مثالًا أو نموذجًا يوضح بعض العناصر السريرية المميزة، إما بسبب قوتها التعليمية، أو بسبب تفردها أو ندرتها. لذا فمن الضروري أن تستند الحالة إلى الحياة المهنية الحالية، في محاولة لإعادة إنشاء عوامل التكييف 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. يركزمنهج التعلم بقوة على المهارات العملية التي تسمح لأخصائيي التغذيةبالاندماج 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 حافزًا مهمًا 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.

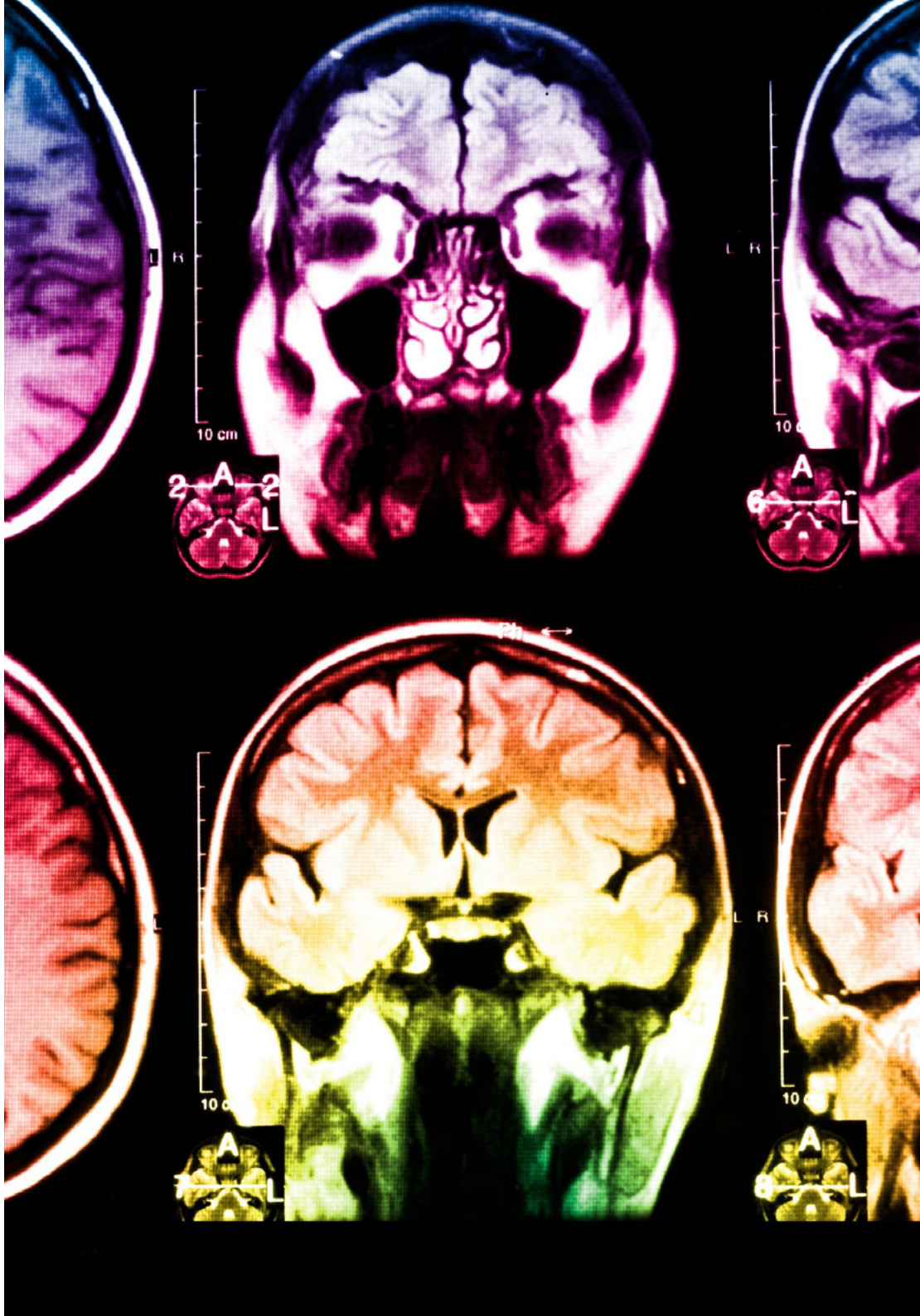
في طليعة المناهج التربوية في العالم، تمكنت منهجية إعادة التعلم من تحسين مستويات الرضا العام للمهنيين، الذين أكملوا دراساتهم، فيما يتعلق بمؤشرات الجودة لأفضل جامعة عبر الإنترنت في البلدان الناطقة بالإسبانية (جامعة كولومبيا).

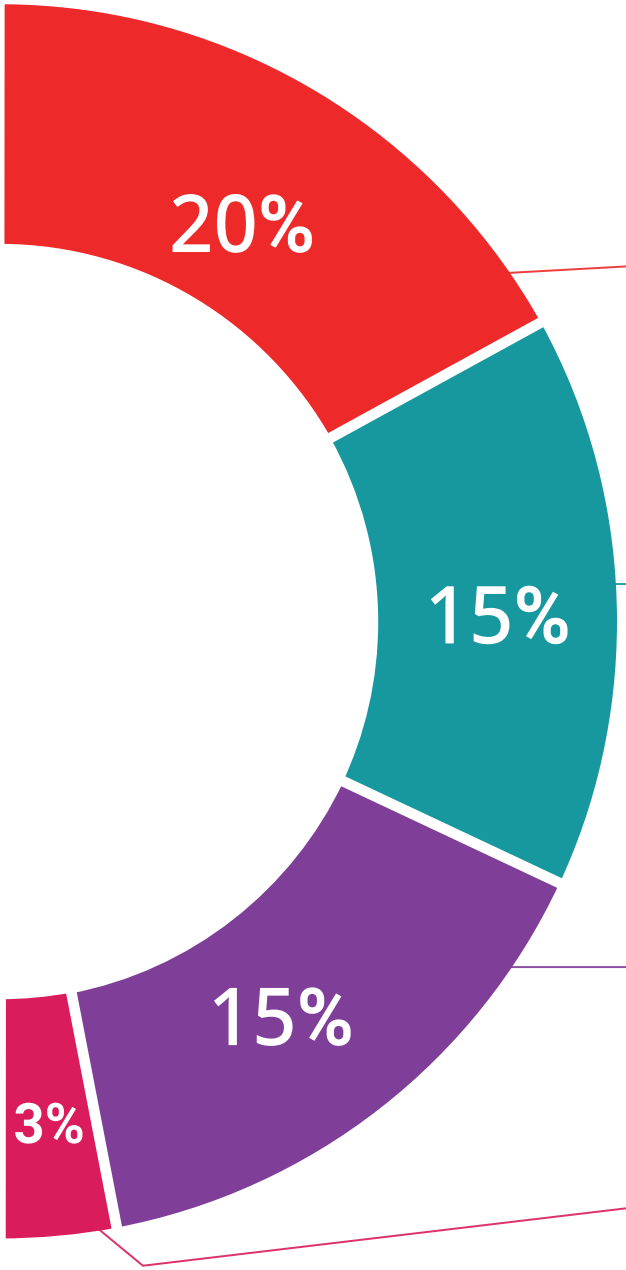
من خلال هذه المنهجية، قمنا بتدريب أكثر من من 45000 أخصائي تغذية بنجاح غير مسبوق، في جميع التخصصات السريرية بغض النظر عن العبء الجراحي. تم تطوير منهجيتنا التربوية في بيئة شديدة المتطلبات، مع طلاب جامعيين يتمتعون بمظهر اجتماعي واقتصادي مرتفع ومتوسط عمر يبلغ 43.5 عاماً.

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 (نتعلّم ثم نطرح ماتعلمناه جانبًا فننساه 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، وفقًا لأعلى المعايير الدولية.





يقدم هذا البرنامج أفضل المواد التعليمية المُعَدَّة بعناية للمهنيين:

المواد الدراسية

يتم إنشاء جميع محتويات التدريس من قبل المتخصصين الذين سيقومون بتدريس البرنامج الجامعي، وتحديداً من أجله، بحيث يكون التطوير التعليمي محددًا وملموسًا 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 مايكروسوف 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 وبإرشاد منهم

يجب أن يكون التعلم الفعال بالضرورة سياقيًا. 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.

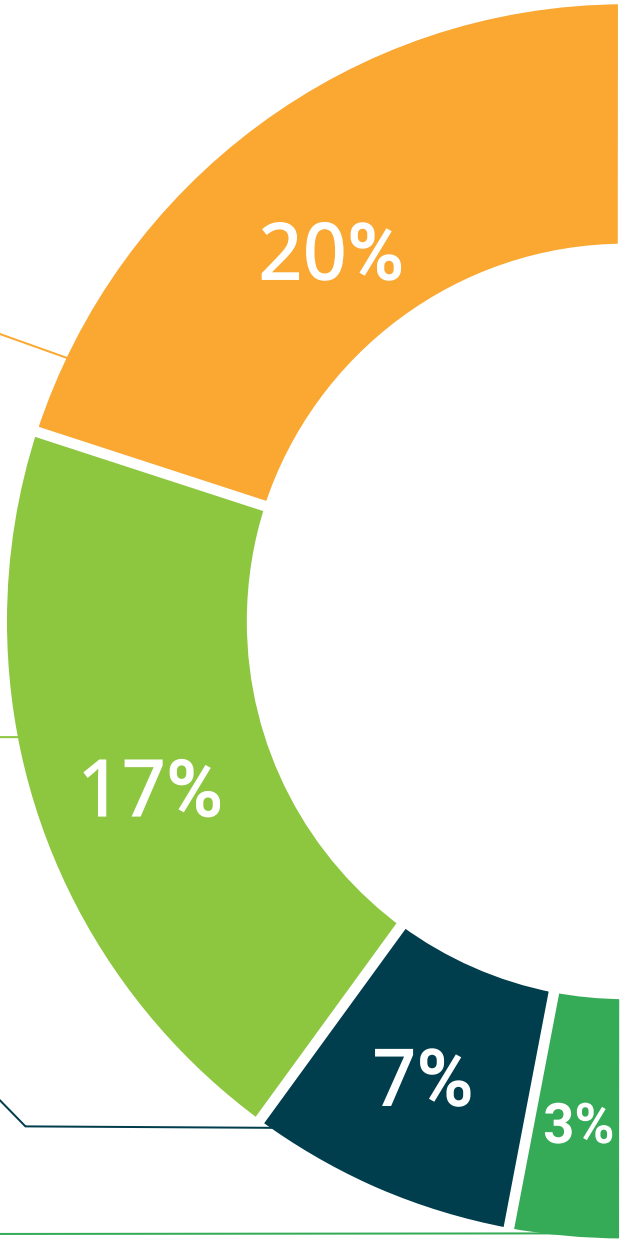
المحاضرات الرئيسية

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.



05

المؤهل العلمي

تضمن المحاضرة الجامعية في علم الطفيليات في صناعة الأغذية، بالإضافة إلى التدريب الأكثر دقة وحداثة، الحصول على شهادة اجتياز المحاضرة الجامعية الصادرة عن TECH الجامعة التكنولوجية.

اجتاز هذا البرنامج بنجاح واحصل على المؤهل العلمى
الجامعى دون الحاجة إلى السفرأوالقيام بأية إجراءات مرهقة"

تحتوي ال **محاضرة جامعية في علم الطفيليات في صناعة الأغذية** 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 علم الطفيليات في صناعة الأغذية**

طريقة: **عبر الإنترنت**

مدة : **6 أسابيع**

tech الجامعة التكنولوجية

شهادة تخرج

هذه الشهادة ممنوحة إلى

لـ

المواطن/المواطنة ..... مع وثيقة تحقيق شخصية رقم .....

لاجتيازه/لاجتيازها بنجاح والحصول على برنامج

محاضرة جامعية

في

علم الطفيليات في صناعة الأغذية

وهي شهادة خاصة من هذه الجامعة موافقة لـ 150 ساعة، مع تاريخ بدء يوم/شهر/ سنة وتاريخ انتهاء يوم/شهر/سنة

تيك مؤسسة خاصة للتعليم العالي معتمدة من وزارة التعليم العام منذ 28 يونيو 2018

في تاريخ 17 يونيو 2020

أ. د./ Tere Guevara Navarro

رئيس الجامعة

الكود الفريد الخاص بجامعة TECH: AFWOR23S techtitute.com/certificates

يجب أن يكون هذا المؤهل الخاص مصحوبًا دائمًا بالمؤهل الجامعي التمكيني الصادر عن السلطات المختصة بالإعتماد لممارسة المهنية في كل بلد.

*تصديق لاهاي أبوستيل. في حالة قيام الطالب بالتقدم للحصول على درجته العلمية الورقية وبتصديق لاهاي أبوستيل، ستتخذ مؤسسة TECH EDUCATION الإجراءات المناسبة لكي يحصل عليها وذلك بتكلفة إضافية.

الجامعة التيكنولوجية

محاضرة جامعية

علم الطفيليات في صناعة الأغذية

- طريقة التدريس: **أونلاين**
- مدة الدراسة: **6 أسابيع**
- المؤهل الجامعي من: **TECH الجامعة التكنولوجية**
- مواعيد الدراسة: **وفقًا لوتيرتك الخاصّة**
- الامتحانات: **أونلاين**

محاضرة جامعية
علم الطفيليات في صناعة الأغذية

tech الجامعة التيكنولوجية