محاضرة جامعية

تنفيذ مشاريع البحث +التطوير +الابتكار في الجودة وسلامة الغذاء

tech الجامعة التيكنولوجية

e-food-development-innovation-

nutrition-ar

tech الجامعة التيكنولوجية

محاضرة جامعية

تنفيذ مشاريع البحث +التطوير +الابتكار في الجودة وسلامة الغذاء

- طريقة التدريس: **أونلاين**
- مدة الدراسة: **12 أسبوع**
- المؤهل الجامعي من: **TECH الجامعة التكنولوجية**
- عدد الساعات المخصصة للدراسة: **16 ساعات أسبوعيًا**
- مواعيد الدراسة: **وفقًا لوتيرتك الخاصّة**
- الامتحانات: **أونلاين**

رابط الدخول إلى الموقع الإلكتروني: **www.techtitute.com/ae/nutrition/postgraduate-certificate/rdi-project-execution-food-quality-safety**

الفِهرِس

01 المقدمة

صفحة 4

02 الأهداف

صفحة 8

03 هيكل إدارة الدورة التدريبية

صفحة 12

04 هيكل ومحتوى الدورة التدريبية

صفحة 18

05 المنهجية

صفحة 24

06 المؤهل العلمي

صفحة 32

01
المقدمة

يشهد التطور والنمو والابتكار في مجال قطاع الأغذية ازدهاراً ، ومن الضروري أن يكون اختصاصيو التغذية على دراية بكل هذه العمليات الجديدة كوسيلة لمواجهة التحديات الجديدة للمهنة بشكل أفضل. في كل مرة توجد منتجات وأطعمة جديدة تساعد على عيش حياة أكثر صحة ، ولكن من الضروري معرفة جميع العمليات جيداً حتى يتم استيفاء جميع الضمانات الصحية للجودة والسلامة. يجب على المحترف اغتنام الفرصة واكتساب معرفة قوية في هذا المجال تسمح لك بأن تصبح محترفاً ناجحاً.

لا تفوت هذه الفرصة الرائعة وكن اختصاصي تغذية قادراً على تنفيذ مشاريع الجودة وسلامة الغذاء مع دبلوم *TECH* "

يعد البرنامج في تنفيذ مشاريع البحث +التطوير +الابتكار في الجودة وسلامة 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.

يعتبر التشريع الغذائي جانباً وثيق الصلة كخطوة قبل تسويق أي منتج مشتق من صناعة الأغذية. لهذا السبب ، يقدم هذا البرنامج للطالب معرفة واسعة حول اللوائح الحالية المتعلقة بجودة الأغذية وسلامتها ، على الصعيدين الوطني والدولي. طوال فترة التدريب ، سيتم تزويد الطالب بالأداة القانونية اللازمة للتشريع في مجال الغذاء ، المطبقة على كل من المنتجات الطبيعية والمنتجات المصنعة.

نتيجة لذلك ، سيعرف الطالب بعمق قانون الغذاء والتوحيد المعمول به في المسائل الغذائية ، بالإضافة إلى الهيكل التشريعي ، والقدرة على التطبيق وتقديم المشورة في مختلف الشركات في القطاع.

يدرس هذا الدبلوم أيضاً تنفيذ وتطوير مشاريع البحث والتطوير في مجال الغذاء. يعرف أنظمة الدعم المالي لتنفيذ المشاريع والشروط القانونية وخاصة منهجية تشغيل المشاريع من حيث تخطيطها وتوافر الموارد والرقابة والمراقبة.

يعد التكيف مع عمل المشروع في البيئة الغذائية ذا أهمية كبيرة لتنفيذ الابتكار ، وتطوير منتجات جديدة أو تحسين ظروف سلامة الأغذية واستخدام المنتجات الغذائية والمكونات المستخدمة.

مدرسو هذا البرنامج هم أساتذة جامعيون ومهنيون من مختلف التخصصات في الإنتاج الأولي، استخدام تقنيات تحليلية لمراقبة الجودة، الوقاية من التلوث العرضي، المقصود والاحتيالي، المخططات التنظيمية لشهادة سلامة الأغذية (سلامة الأغذية / تكامل الأغذية) وإمكانية التتبع (الدفاع الغذائي و الاحتيال الغذائي / أصالة الطعام). إنهم 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.

هذا **الدبلوم في تنفيذ مشاريع البحث +التطوير +الابتكار في الجودة وسلامة الغذاء** يحتوي على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالاً وحداثةً في السوق. ومن أبرز ميزاته:

- 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 المستجدات في تنفيذ مشاريع البحث +التطوير +الابتكار في الجودة وسلامة الغذاء
- التدريبات العملية حيث يتم إجراء عملية التقييم الذاتي لتحسين التعليم
- تركيزها الخاص على المنهجيات المبتكرة في تنفيذ مشاريع البحث +التطوير +الابتكار في الجودة وسلامة الغذاء
- 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

> هذه هي الفرصة المثالية للتقدم في حياتك المهنية وترسيخ نفسك كخبير تغذية مرموق"

هذا الدبلوم هو أفضل استثمار يمكنك القيام به في اختيار برنامج لتحديث معرفتك في تنفيذ مشاريع البحث +التطوير +الابتكار في الجودة وسلامة الغذاء"

يتضمن في أعضاء هيئة التدريس مهنيين ينتمون إلى مجال سلامة الأغذية في مجال التغذية ، الذين يصبون في هذا التدريب خبرة عملهم ، بالإضافة إلى متخصصين معترف بهم من جمعيات مرجعية وجامعات مرموقة.

محتوى الوسائط المتعددة خاصتها، الذي تم تطويره بأحدث التقنيات التعليمية ، سيسمح لمهني التجميل بالتعلم حسب السياق ، بما معناه ، بيئة محاكاة سيوفر تدريبًا غامرًا مبرمجًا 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 تُطرَح. لهذا ، سيحصل المحترف على مساعدة من نظام فيديو تفاعلي مبتكر تم إنشاؤه بواسطة خبراء مشهورين في تنفيذ مشاريع البحث +التطوير +الابتكار في الجودة وسلامة الغذاء ولديهم خبرة كبيرة.

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

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

02
الأهداف

يهدف البرنامج في تنفيذ مشاريع البحث والتطوير في جودة الأغذية وسلامتها إلى تسهيل أداء المحترفين بأحدث التطورات وأكثرها ابتكاراً في هذا القطاع. كل هذا ، بطريقة عملية حصرية ، من خلال المحتويات النظرية والعملية الأكثر اكتمالا في هذا القطاع. وبالمثل ، خلال هذا الدبلوم ، 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.

هذا هو الخيار الأفضل للتعرف على أحدث التطورات في تنفيذ مشاريع البحث +التطوير +الابتكار في الجودة وسلامة الغذاء"

الأهداف العامة

- تحليل مبادئ التشريعات الغذائية وطنياً ودولياً وتطورها حتى الوقت الحاضر
- تحليل الكفاءات في التشريعات الغذائية لتطوير الوظائف المقابلة في مجال صناعة الأغذية
- تقييم إجراءات الصناعة الغذائية وآليات عملها
- تطوير أسس تطبيق التشريع على تطوير منتجات الصناعات الغذائية
- تحديد عمل أنظمة البحث + التطوير + الابتكار في مجال تطوير منتجات وعمليات جديدة في البيئة الغذائية
- تحليل نظام البحث + التطوير + الابتكار واستخدام أدوات التخطيط والإدارة والتقييم وحماية النتائج ونشر البحث + التطوير + الابتكار الغذائية
- تطوير المعرفة التي توفر أساسًا أو فرصة لتطوير و / أو تنفيذ الأفكار ، في سياق البحث والتطوير الذي يسمح بإحضار النتائج إلى القطاع الإنتاجي

أهداف عالية التخصص في برنامج تم إنشاؤه لتدريب أفضل المتخصصين في التغذية"

الأهداف المحددة

- تحديد أسس قانون الغذاء
- وصف وتطوير المنظمات الدولية والأوروبية والوطنية الرئيسية في مجال سلامة الأغذية ، وكذلك تحديد اختصاصاتها
- تحليل سياسة سلامة الغذاء في الإطارين الأوروبي والإسباني
- وصف مبادئ ومتطلبات وتدابير قانون الغذاء
- عرض الإطار التشريعي الأوروبي الذي ينظم صناعة الأغذية
- تحديد وتعريف مسؤولية المشاركين في السلسلة الغذائية
- تصنيف أنواع المسئولية والجرائم في مجال سلامة الغذاء
- تطوير معايير التشريع الأفقي في إسبانيا
- تطوير معايير التشريع العمودي في إسبانيا
- إنشاء أنظمة البحث + التطوير + الابتكار التي تسمح بتطوير أغذية ومكونات جديدة ، خاصة في قضايا سلامة الأغذية ، بحيث يمكنها معالجة البحث والتطوير والابتكار في مجال الأطعمة والمكونات الجديدة
- جمع مصادر التمويل لأنشطة البحث + التطوير + الابتكار في تطوير منتجات غذائية جديدة تجعل من الممكن مواجهة استراتيجيات الابتكار المختلفة في صناعة الأغذية
- تحليل أشكال الوصول إلى مصادر المعلومات العامة والخاصة في المجال العلمي والتقني والاقتصادي والقانوني لتخطيط مشروع البحث + التطوير + الابتكار
- تطوير منهجيات تخطيط وإدارة المشروع ، ومراقبة التقارير ومراقبة النتائج
- تقييم أنظمة نقل التكنولوجيا التي تسمح بنقل نتائج البحث + التطوير + الابتكار إلى البيئة الإنتاجية
- تحليل تنفيذ المشاريع بمجرد الانتهاء من المرحلة الوثائقية

03

هيكل إدارة 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 بهدف تدريب أخصائي التغذية ومنحه الأدوات الأكاديمية اللازمة لممارستها في هذا المجال مع ضمانات أكبر للنجاح. هذا الفريق ، الذي يدرك أهمية التدريب في هذا المجال ، صمم خلاصة المحتويات الأكثر اكتمالاً وحداثة للمحتوى والأنشطة العملية في هذا القطاع بهدف أن يكتسب خبراء التغذية الأدوات اللازمة لتنفيذ ممارساتهم اليومية بنجاح.

سيساعدك فريق التدريس لدينا ، المتخصص في سلامة الأغذية ،
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 والمواصفات 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 أيضًا متحدث منتظم في المؤتمرات والمنتديات العالمية، حيث يناقش منهجيات التحليل الجزيئي الأكثر ابتكارًا للكشف عن مسببات الأمراض وتقنيات تطبيق أنظمة التميز 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، يرعى 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"

هيكل الإدارة

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)

هيئة التدريس

د. Colina Coca, Clara

- دكتوراه في التغذية وعلوم وتكنولوجيا الأغذية
- ماجستير في الجودة وسلامة الغذاء: سيستيما أبكك
- دراسات عليا في التغذية الرياضية
- أستاذ متعاون في UOC. منذ 2018

د. Martínez López, Sara

- دكتوراه في الصيدلة من جامعة كومبلوتنسي بمدريد)
- إجازة في الكيمياء (جامعة مورسيا)
- أستاذ مساعد في التغذية وتكنولوجيا الغذاء في الجامعة الأوروبية بمدريد
- باحثة في مجموعة البحث "ميكروبيوتا ، غذاء وصحة". الجامعة الأوروبية بمدريد

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

04

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.

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

الوحدة النمطية 1. التشريعات الغذائية ولوائح الجودة والسلامة

1.1. مقدمة
1.1.1. منظمة قانونية
2.1.1. مفاهيم أساسية
1.1.2.1. القانون
2.1.2.1. تشريع
3.1.2.1. التشريعات الغذائية
4.1.2.1. قاعدة
5.1.2.1. مرسوم ملكي
6.1.2.1. الشهادات وما إلى ذلك.
2.1. التشريعات الغذائية الدولية. منظمات دولية
1.2.1. منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (الفاو)
2.2.1. منظمة الصحة العالمية
3.2.1. هيئة الدستور الغذائي
4.2.1. منظمة التجارة العالمية
3.1. التشريعات الغذائية الأوروبية
1.3.1. التشريعات الغذائية الأوروبية
2.3.1. المستند التعريفي التمهيدي الخاص بسلامة الغذاء
3.3.1. مبادئ قانون الغذاء
4.3.1. المتطلبات العامة للتشريعات الغذائية
5.3.1. إجراءات
6.3.1. هيئة سلامة الغذاء الأوروبية
4.1. التشريعات الغذائية الاسبانية
1.4.1. الكفاءات
2.4.1. منظمات
5.1. إدارة سلامة الغذاء في الشركة
1.5.1. المسؤوليات
2.5.1. التراخيص
3.5.1. الشهادات

6.1. التشريعات الغذائية الأفقية. الجزء 1
1.6.1. لوائح النظافة العامة
2.6.1. مياه الشرب العامة
3.6.1. الرقابة الرسمية على المنتجات الغذائية
7.1. التشريعات الغذائية الأفقية. الجزء 2
1.7.1. التخزين والحفظ والنقل
2.7.1. مواد في تواصل مع الطعام
3.7.1. المضافات الغذائية والمنكهات
4.7.1. الملوثات في الغذاء
8.1. التشريعات الغذائية العمودية: منتجات من أصل نباتي
1.8.1. الخضار ومشتقاتها
2.8.1. الفاكهة ومشتقاتها
3.8.1. الحبوب
4.8.1. البقوليات
5.8.1. زيوت نباتية صالحة للأكل
6.8.1. الدهون الصالحة للأكل
7.8.1. توابل وبهارات
9.1. التشريعات الغذائية العمودية: منتجات من أصل حيواني
1.9.1. مشتقات اللحوم واللحوم
2.9.1. منتجات الصيد
3.9.1. الحليب ومنتجات الألبان
4.9.1. البيض ومشتقاته
10.1. التشريعات الغذائية العمودية: منتجات أخرى
1.10.1. الأطعمة المنشطة ومشتقاتها
2.10.1. المشروبات
3.10.1. وجبات جاهزة

الوحدة النمطية 2. تطوير وتنسيق وتنفيذ مشاريع البحث + التطوير + الابتكار

1.2. الابتكار والقدرة التنافسية في مجال الغذاء
1.1.2. تحليل قطاع الغذاء
2.1.2. الابتكار في العمليات والمنتجات والإدارة
3.1.2. الشروط التنظيمية لتسويق الأطعمة الجديدة
2.2. نظام البحث والتطوير
1.2.2. التحقيق العام والتحقيق الخاص
2.2.2. الخطط الإقليمية ودعم الشركات المحلية
3.2.2. خطط البحث والتطوير والابتكار الوطنية
4.2.2. البرامج الدولية
5.2.2. منظمات الترويج البحثي
3.2. خطط البحث والتطوير والابتكار
1.3.2. برامج المساعدة في البحث والتطوير والابتكار
2.3.2. أنواع المشاريع
3.3.2. أنواع التمويل
4.3.2. تقييم ومراقبة ومتابعة المشروع
4.2. الإنتاج العلمي والتكنولوجي
1.4.2. نشر وتوزيع نتائج البحوث
2.4.2. البحث الأساسي / البحث التطبيقي
3.4.2. مصادر المعلومات الخاصة
5.2. نقل التكنولوجيا
1.5.2. حماية الملكية الصناعية. براءات الاختراع
2.5.2. الشروط التنظيمية في التحويل في قطاع الغذاء
3.5.2. هيئة سلامة الغذاء الأوروبية (EFSA)
4.5.2. إدارة الغذاء والدواء (FDA)
5.5.2. المنظمات الوطنية. مثال: الوكالة الإسبانية لسلامة الأغذية والتغذية (AESAN)
6.2. تخطيط خطط البحث والتطوير والابتكار
1.6.2. مخطط توزيع العمل
2.6.2. تخصيص الموارد
3.6.2. أولوية المهمة
4.6.2. طريقة مخطط جانت
5.6.2. طرق وأنظمة التخطيط مع الدعم الرقمي

7.2. تطوير وثائقي لخطط البحث والتطوير والابتكار
1.7.2. الدراسات السابقة
2.7.2. تسليم التقارير المرحلية
3.7.2. تطوير ذاكرة المشروع
8.2. تنفيذ المشروع
1.8.2. قائمة تدقيق
2.8.2. التسليمات
3.8.2. مراقبة تطور المشروع
9.2. تسليم المشروع والتحقق من صحته
1.9.2. معايير إيزو في إدارة مشاريع البحث + التطوير + الابتكار
2.9.2. الانتهاء من مرحلة المشروع
3.9.2. تحليل النتائج والجدوى
10.2. تنفيذ مشاريع البحث والتطوير والابتكار المطورة
1.10.2. إدارة المشتريات
2.10.2. التحقق من المورد
3.10.2. المصادقة والتحقق من المشروع

"سيسمح لك هذا التدريب بالتقدم في حياتك المهنية بطريقة مريحة"

05
المنهجية

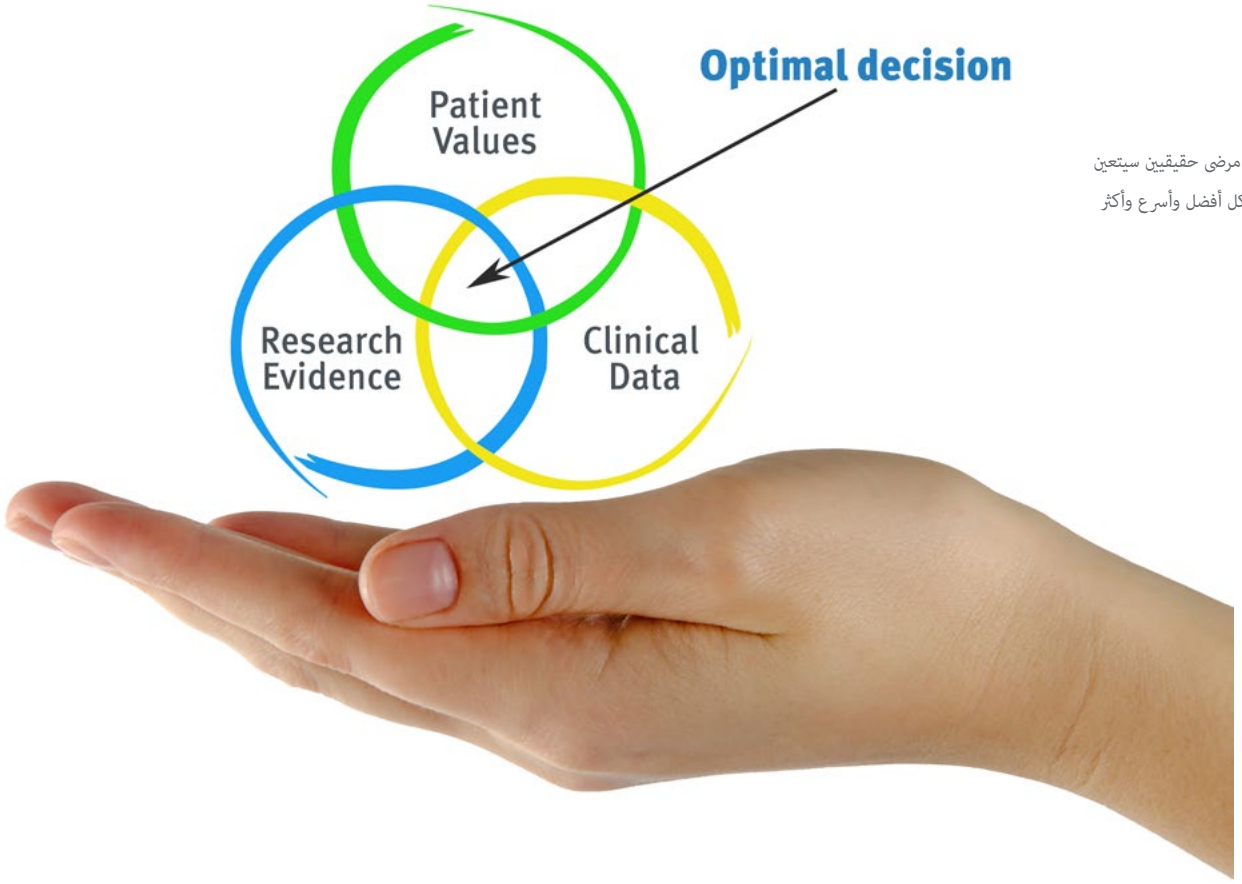
يقدم هذا البرنامج التدريبي طريقة مختلفة للتعلم. تم تطوير منهجيتنا من خلال وضع التعلم الدوري: إعادة التعلم.

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 مثلمجلة 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 .

وفقًا للدكتور جيرفاس ، فإن الحالة السريرية هي العرض المعلق لمريض ، أو مجموعة من المرضى ، والتي تصبح "حالة" ، مثالًا أو نموذجًا 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 التكييف 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 يطورون 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 تيك 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.

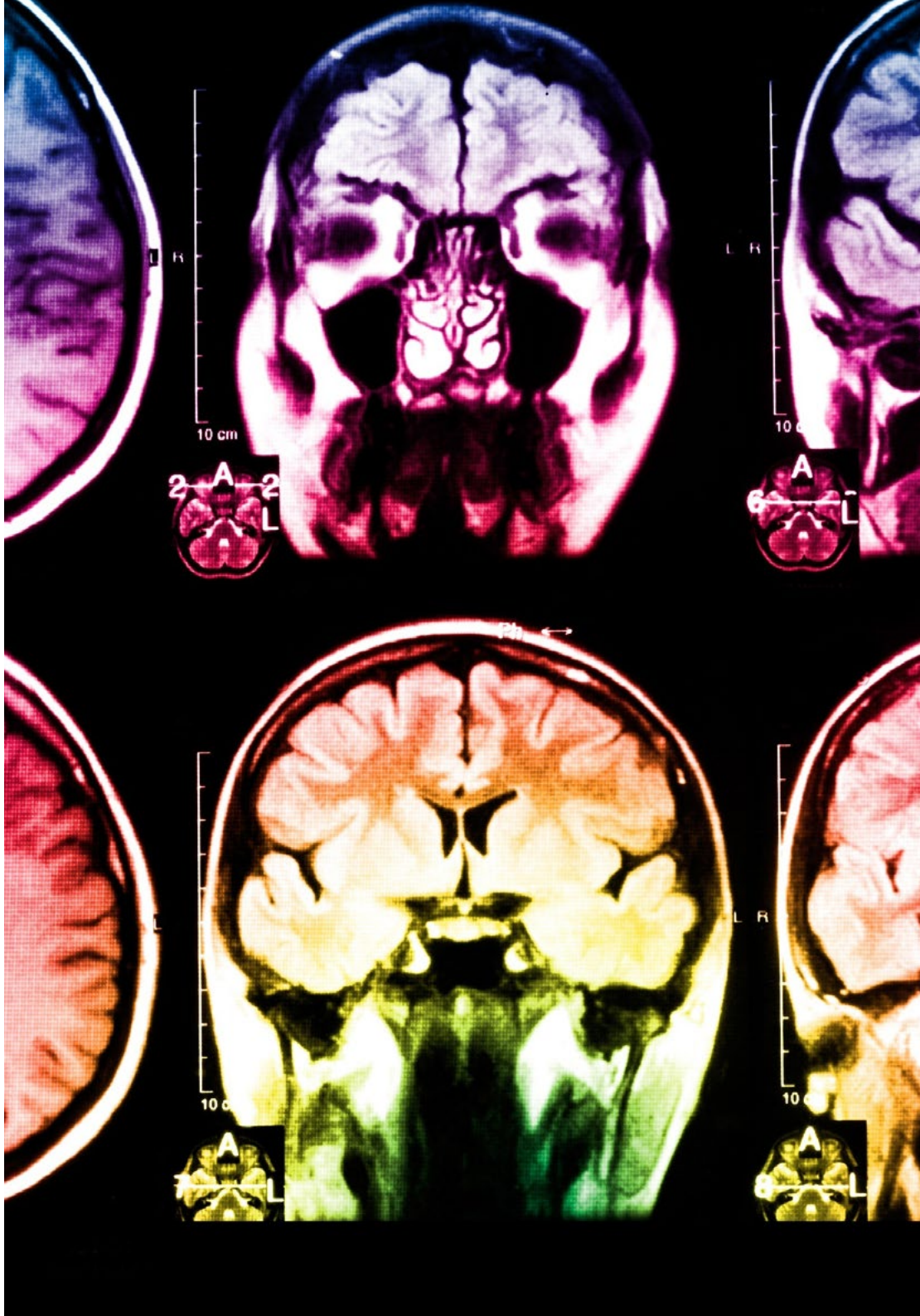
تقع في الطليعة التربوية العالمية ، تمكنت طريقة إعادة التعلم من تحسين مستويات الرضا العالمية للمهنيين الذين أنهوا دراستهم ، فيما يتعلق بمؤشرات الجودة لأفضل جامعة عبر الإنترنت في اللغة الإسبانية الناطقة)جامعة كولومبيا.(

مع هذه المنهجية ، تم تدريب أكثر من 45000 أخصائي تغذية بنجاح غير مسبوق في جميع التخصصات السريرية بغض النظر عن 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.

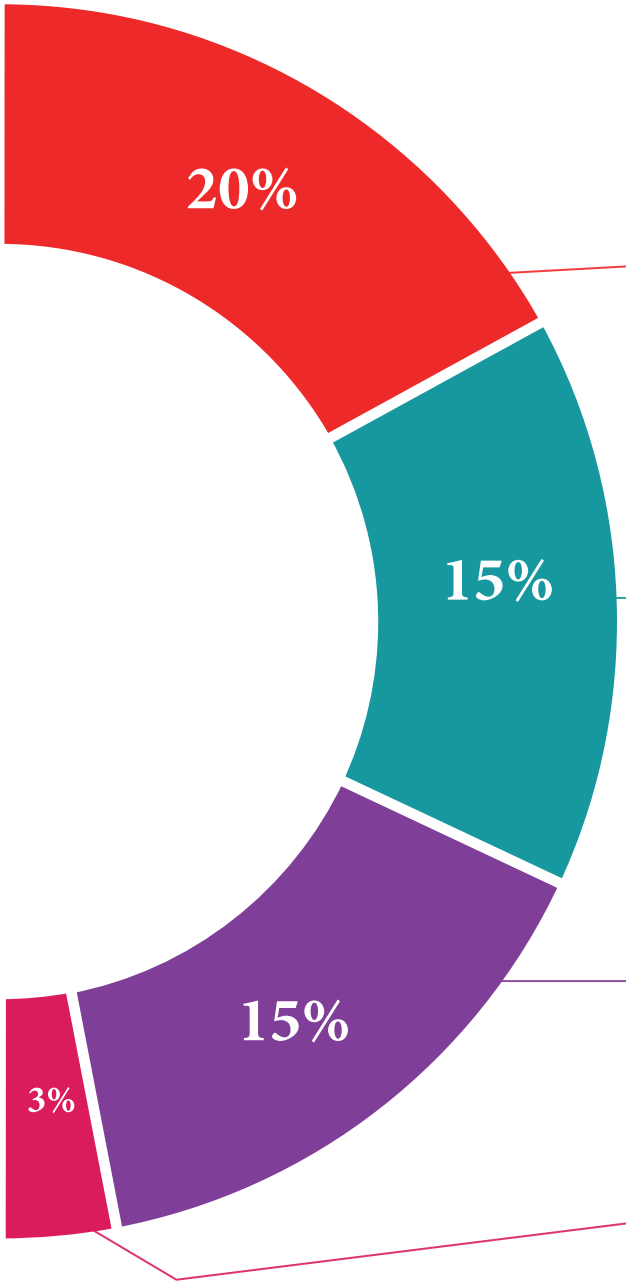
ستسمح لك إعادة التعلم بالتعلم بجهد أقل وأداء أكبر ، والمشاركة بشكل أكبر في تدريبك ، وتنمية الروح النقدية ، والدفاع عن الحجج والآراء المتناقضة: معادلة مباشرة للنجاح.

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 وملموسًا 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 ، موضحاً ومفصلاً 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 سياقيًا. 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 والتقويم الذاتي بحيث يتحقق الطالب بهذه الطريقة من كيفية تحقيقه لأهدافه.

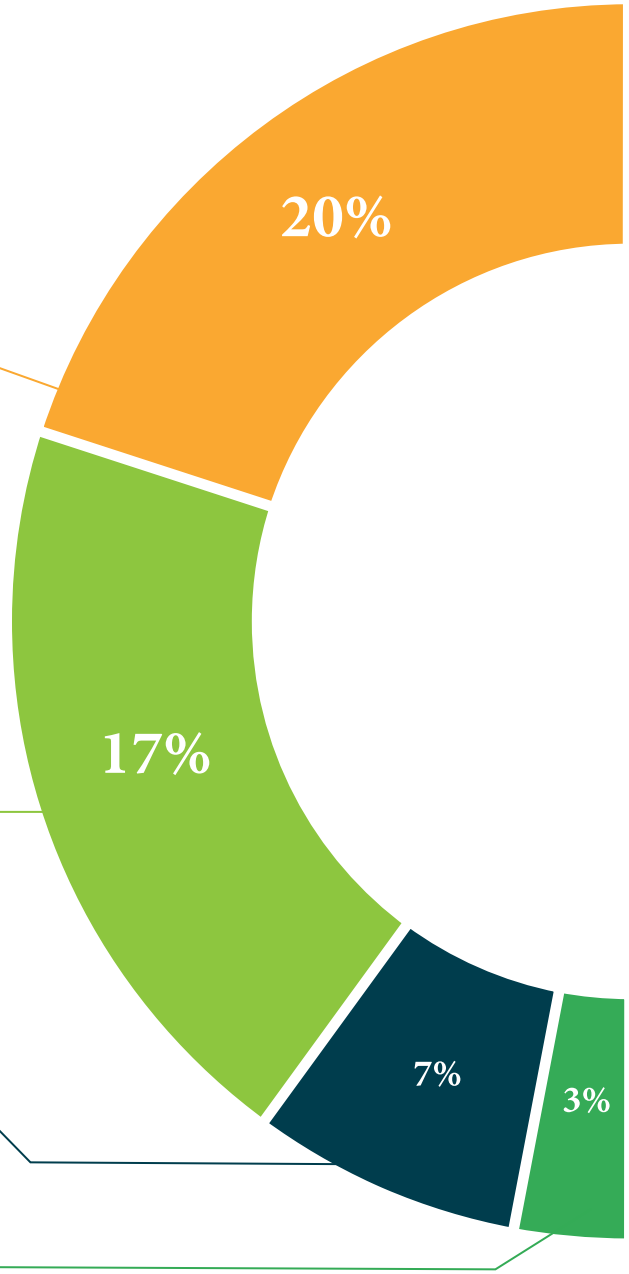
فصول الماجستير

هناك أدلة علمية على فائدة ملاحظة طرف ثالث من الخبراء.

ما يسمى التعلم 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.



06

المؤهل العلمي

يضمن دبلوم تنفيذ مشاريع البحث والتطوير في جودة الأغذية وسلامتها، بالإضافة إلى التدريب الأكثر صرامة وحداثة ، الحصول على شهادة الخبرة الجامعية الصادرة عن جامعة TECH التكنولوجية.

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

تحتوي درجة **المحاضرة الجامعية في تنفيذ مشاريع البحث +التطوير +الابتكار في الجودة وسلامة الغذاء** على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالا وحداثة 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 يفي المتطلبات التي عادة ما تُطلب من قبل مكاتب التوظيف ومسابقات التعيين ولجان التقييم الوظيفي المهني.

المؤهل العلمي: **محاضرة جامعية في تنفيذ مشاريع البحث +التطوير +الابتكار في الجودة وسلامة الغذاء**

عدد الساعات الدراسية المعتمدة: **300 ساعة**

tech الجامعة التكنولوجية

تمنح هذا

الدبلوم

لـ

المواطن/المواطنة ..... مع وثيقة تحقيق شخصية رقم .....
لاجتيازه/لاجتيازها بنجاح والحصول على برنامج

محاضرة جامعية

في

تنفيذ مشاريع البحث +التطوير +الابتكار في الجودة وسلامة الغذاء

وهي شهادة خاصة من هذه الجامعة موافقة لـ 300
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

بروفيسور/ تيري جيفارا نافارّو
رئيس الجامعة

*مصادقة لاهاي. في حالة قيام الطالب بطلب الحصول على درجته العلمية الورقية اولحصول على تصديق لاهاي ، سوف تتخذ TECH EDUCATION الخطوات اللازمة للحصول عليها بتكلفة إضافية

الجامعة التيكنولوجية

محاضرة جامعية

تنفيذ مشاريع البحث +التطوير +الابتكار في الجودة وسلامة الغذاء

- طريقة التدريس: **أونلاين**
- مدة الدراسة: **12 أسبوع**
- المؤهل الجامعي من: **TECH الجامعة التكنولوجية**
- عدد الساعات المخصصة للدراسة: **16 ساعات أسبوعيًا**
- مواعيد الدراسة: **وفقًا لوتيرتك الخاصّة**
- الامتحانات: **أونلاين**

محاضرة جامعية

تنفيذ مشاريع البحث +التطوير +الابتكار في الجودة وسلامة الغذاء

tech الجامعة التيكنولوجية