

محاضرة جامعية
علم وتكنولوجيا الحليب
والمنتجات المشتقة منه



الجامعة
التكنولوجية
tech

محاضرة جامعية علم وتكنولوجيا الحليب والمنتجات المشتقة منه

« طريقة التدريس: أونلاين

« مدة الدراسة: 6 أسابيع

« المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التكنولوجية

« مواعيد الدراسة: وفقاً لوتيرتك الخاصة

« الامتحانات: أونلاين

رابط الدخول الى الموقع الإلكتروني: www.techtitude.com/ae/nutrition/postgraduate-certificate/science-technology-milk-derivative-products

الفهرس

02

الأهداف

صفحة 8

01

المقدمة

صفحة 4

05

المؤهل العلمي

صفحة 26

04

المنهجية

صفحة 18

03

الهيكل والمحتوى

صفحة 12

المقدمة

تبحث صناعة الألبان باستمرار عن عمليات أكثر كفاءة لإنتاج منتجاتها. ويشمل ذلك تطوير تقنيات إنتاج أكثر استدامة، وتطبيق تقنيات متطورة في معالجة الحليب وابتكار منتجات ألبان مغذية جديدة. لهذا السبب، من المهم أن يكون هناك متخصصون في هذا المجال، وبفضل المعرفة التي سيقدمها هذا البرنامج لطلابه، سيتمكنون من أن يكونوا جزءاً من أفضل المتخصصين في هذا الأمر، حيث سيكون لديهم خط سير أكاديمي تم وضعه من قبل خبراء في هذا المجال. وذلك، من خلال منهجية متمثلة بالإنترنت 100% تتيح لهم المزيد من التحكم في وقتهم.





سيكون أفضل محتوى متعدد الوسائط ومنهج
دراسي يتكيف تمامًا مع احتياجات السوق هو
المفتاح لنموك في صناعة الألبان"

مع التقدم التكنولوجي والعلمي وتغير متطلبات المستهلكين، ازدادت التحديات التي تواجه سلامة الأغذية ويجب أن تكون الاستجابة لها عملية احترافية. لهذا السبب، تقدم جامعة TECH هذه المحاضرة الجامعية التي تركز على تزويد طلابها بأهم المفاهيم حول تقنيات مناولة الألبان والأغذية وتكامل المصطلحات العلمية في هذه العملية.

وبهذه الطريقة، لن يقوم الطالب بتعميق معرفته في هذا المجال فحسب، بل سيزيد من مهاراته من أجل تطبيق ما تعلمه بطريقة متقدمة. سيتم ذلك من خلال منهج تم تصميمه على أساس متطلبات سوق إنتاج الحليب، والذي يتضمن الصيغ الكيميائية لتركيبة هذه المادة الغذائية والتفاعلات التي تخضع لها عند تعرضها لمساحات معينة.

بالإضافة إلى ذلك، سيتعرف الطالب بتعمق على التقنيات التي تسمح بالتعامل المناسب مع المنتجات المشتقة من الحليب، بهدف تطبيقها في بيئة مهنية وبالتالي ضمان جودتها. وبهذا، سيكون الطالب مؤهلاً تماماً ليكون جزءاً من هذه الصناعة ويقدم معرفته لتحسين عمليات المعالجة.

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 محاضرة **جامعية في علم وتكنولوجيا الحليب والمنتجات المشتقة منه** على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالاً وحدثاً في السوق. أبرز خصائصها هي:

- ♦ تطوير دراسات الحالة التي يقدمها خبراء في علم وتكنولوجيا الحليب والمنتجات المشتقة منه
- ♦ توفر المحتويات البيانية والتخطيطية والعملية البارزة التي تم تصميمها بها معلومات علمية وعملية عن تلك التخصصات الضرورية للممارسة المهنية
- ♦ التمارين العملية حيث يمكن إجراء عملية التقييم الذاتي لتحسين التعلم
- ♦ تركيزها على المنهجيات المبتكرة
- ♦ كل هذا سيتم استكماله بدروس نظرية وأسئلة للخبراء ومنتديات مناقشة حول القضايا المثيرة للجدل وأعمال التفكير الفردية
- ♦ توفر الوصول إلى المحتوى من أي جهاز ثابت أو محمول متصل إلى الإنترنت



محاضرة جامعية تمنحك الأدوات اللازمة للوصول
إلى أفضل عروض العمل في هذا القطاع"

استفد من موارد الوسائط المتعددة التي توفرها لك جامعة TECH لتحقيق التعلم التفاعلي والمُحفِّز.

يمكنك الوصول إلى أحدث المواد عالية الجودة للارتقاء بحياتك المهنية إلى المستوى التالي.

إن التعلم بالسرعة التي تناسبك والتحكم الكامل في وقت دراستك هما فائدتان لهذا البرنامج"



يشمل البرنامج مهنيين من القطاع الذين يصون خبراتهم العملية في هذا التدريب، بالإضافة إلى متخصصين مشهورين من المجتمعات الرائدة والجامعات المرموقة. سيسمح محتوى الوسائط المتعددة المُعد بأحدث التقنيات التعليمية بالتعلم المهني والسياقي، أي بيئة محاكاة توفر تدريباً غامراً مبرمجاً 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.

الأهداف

الهدف الرئيسي من هذا البرنامج التعليمي هو تعريف الطلاب بأحدث التطورات في صناعة الأغذية، وتزويدهم بفهم متعمق لكيفية مساهمة العلم في حفظ منتجات الألبان وتطبيق تقنيات معالجتها. وبهذه الطريقة، سيتم إعداد الطلاب لتطوير استراتيجيات فعالة للحد من مخاطر التلوث أثناء إنتاج هذه الأطعمة. وسيتم تحقيق كل ذلك من خلال دراسة محتوى الوسائط المتعددة الذي سيعزز مهارات الطلاب في هذا المجال.

وسّع فرصك المهنية من خلال اكتساب
الخبرة في مجال معالجة الألبان"



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
- ♦ التعرف على تأثير علم البروماتولوجيا والجوانب المتعلقة به على التركيب النوعي والكمي للأغذية
- ♦ تحليل التقنيات الجديدة ومساهمتها في عملية إنتاج الغذاء

استعد لتكون جزءًا من مستقبل واعد في صناعة
الألبان مع هذه المحاضرة الجامعية"



الأهداف المحددة



- ♦ وصف أطوار ومكونات الحليب من الناحية الفيزيائية والكيميائية، واستنتاج علاقتها بالاستعدادات التكنولوجية، بالإضافة إلى أهم عوامل اختلاف تركيب الحليب
- ♦ تحديد ووصف عمليات الحصول على الحليب وجمعه ونقله، وشرح كيفية تأثير طريقة تنفيذها على جودة المادة الخام التي تصل إلى الصناعة
- ♦ معرفة وفهم عمل المعدات والتركيبات المستخدمة في صناعة الألبان للمعالجة التكنولوجية وتعبئة الحليب، والحصول منتجات الألبان المختلفة
- ♦ تصميم وتخطيط أخذ عينات من الحليب ومنتجات الألبان، وإجراء التحاليل التركيبية والفيزيائية الكيميائية والميكروبيولوجية الأساسية



الهيكل والمحتوى

تم وضع منهج هذه المحاضرة الجامعية من قبل خبراء معترف بهم في مجال صناعة الأغذية، بهدف تقديم تعليم عالي الجودة للطلاب. وبهذه الطريقة، سيتمكن الطلاب من اكتساب المعرفة المتخصصة في تطبيق العلوم في مجال حفظ الحليب ومشتقاته، وكذلك تطبيق التقنيات في عملية المناولة. وسيتم تحقيق ذلك من خلال دراسة مصادر الوسائط المتعددة وتحليل دراسات الحالة، مما يمكّن الطلاب من تطوير مهارات مهنية ممتازة في هذا المجال.



منهج تم تطويره من قبل أفضل الخبراء في هذا
المجال والذي سيتيح لك توسيع نطاق معرفتك"



الوحدة 1. علم وتقنية الحليب والمنتجات المشتقة منه

- 1.1 مقدمة في قطاع الألبان
 - 1.1.1 الحليب ومنتجات الحليب: المفاهيم والتعاريف. علوم وتكنولوجيا الحليب: المفهوم والعلاقات مع العلوم والتخصصات الأخرى
 - 2.1.1 وضع قطاع الألبان على المستوى العالمي
 - 2.1 التركيب الكيميائي للحليب 1
 - 1.2.1 التركيبة العامة للحليب. عوامل التباين في التركيب
 - 2.2.1 المعادن الموجودة في الحليب العوامل المؤثرة على التركيب المعدني للحليب
 - 1.2.2.1 التوازنات الفيزيائية الكيميائية بين المعادن في الحليب
 - 2.2.2.1 العناصر النزرة
 - 3.2.1 الكربوهيدرات من الحليب
 - 1.3.2.1 خصائص اللاكتوز ذات الصلة من الناحية التكنولوجية: قابلية الذوبان والتبلور والتحلل المائي وتفاعل ميلارد
 - 2.3.2.1 المشاكل التكنولوجية للاكتوز
 - 3.3.2.1 آثار المعالجات الصناعية الأخرى على اللاكتوز
 - 4.2.1 المكونات الدهنية للحليب. مستحلب الدهون في الحليب
 - 1.4.2.1 الكريات الدهنية: الحجم والتركيب والطبيعة الدهنية
 - 2.4.2.1 آثار المعالجات الصناعية على مستحلب الدهون: التقلب والتجانس والمعالجات الأخرى
 - 3.1 التركيب الكيميائي للحليب 2
 - 1.3.1 تزئج دهون الحليب
 - 1.1.3.1 الإنزيمات المحللة للدهون في الحليب: التنشيط والتثبيط
 - 2.3.1 الأكسدة التلقائية لدهون الحليب
 - 1.2.3.1 حساسية الحليب للأكسدة الذاتية للدهون
 - 2.2.3.1 العوامل الذاتية والخارجية التي تؤثر على الأكسدة الذاتية لدهون الحليب
 - 3.3.1 اضطرابات دهون الحليب الأخرى
 - 4.3.1 المكونات النيتروجينية للحليب
 - 1.4.3.1 جزء الكازين في الحليب وتركيبته
 - 2.4.3.1 بنية وثبات الميسيلار

- 4.1. التركيب الكيميائي للحليب 3
 - 1.4.1.1. زعجة استقرار المذيلات: عمل الإنزيمات المحللة للبروتينات والتحميض وإضافة الأملاح
 - 2.4.1. بروتين مص للين
 - 1.2.4.1. آثار المعالجة الصناعية على المواد النيتروجينية في الحليب
 - 3.4.1. الإنزيمات ذات الأهمية في الحليب
 - 1.3.4.1. التصنيف: الليبازات والإستريزات والفوسفاتازات والبروتيازات
 - 2.3.4.1. الإنزيمات ذات الأهمية الخاصة: أوكسيديز الزانثين وديسموتاز الفائق الأوكسدة والكاتالاز واللاكوتوبروكسيديز.
 - 4.4.1. فيتامينات الحليب
 - 1.4.4.1. الفيتامينات التي تذوب في الدهون
 - 2.4.4.1. الفيتامينات القابلة للذوبان في الماء
- 5.1. الخصائص الفيزيائية والكيميائية والجرثومية للحليب
 - 1.5.1. مقدمة في البارامترات الفيزيائية الكيميائية الأساسية
 - 1.1.5.1. الأس الهيدروجيني والحموضة القابلة للمعايرة
 - 2.1.5.1. نقطة التبريد
 - 2.5.1. التوتر السطحي واللزوجة. التوصيل الكهربائي
 - 3.5.1. المفهوم والأهمية الجرثومية للحليب
 - 1.3.5.1. أصل الكائنات الدقيقة في الحليب
 - 2.3.5.1. المجموعات الجرثومية ذات الأهمية التكنولوجية
 - 3.3.5.1. الكائنات الدقيقة ذات الأهمية التكنولوجية
 - 4.5.1. آثار المعالجات الصناعية: التبريد، والمعالجات الحرارية، والتجانس
 - 6.1. العمليات العامة في الألبان المعبأة
 - 1.6.1. شروط جمع الحليب ونقله في الصناعة
 - 1.1.6.1. استقبال ومراقبة الحليب في الصناعة: مراقبة الدخول والتخزين والتنقية المادية
 - 2.1.6.1. الأساليب الآلية لاختبار الحليب
 - 2.6.1. بسترة الحليب: بسترة عالية ومنخفضة البسترة
 - 1.2.6.1. المشاكل التكنولوجية المرتبطة بالبسترة
 - 2.2.6.1. تشغيل مصنع البسترة
 - 3.6.1. مراقبة الحليب المبستر
 - 4.6.1. تغليف الحليب المعقم
 - 5.6.1. الحليب المعقم والحليب المعقم بالحرارة الفائقة (UHT): التعريفات
 - 1.5.6.1. مشاكل إنتاج الحليب المعقم والحليب المعقم والمعالج بالحرارة الفائقة (UHT)
 - 2.5.6.1. أنظمة المعالجة غير المباشرة والمباشرة بالحرارة الفائقة
 - 3.5.6.1. الضوابط على الحليب المعالج بالحرارة الفائقة



- 7.1 تقنيات الحليب المجفف جزئياً
 - 1.7.1 الحليب المبخر: أنواعه وتكنولوجيا تصنيعه
 - 2.7.1 الحليب المكثف: الأنواع وتكنولوجيا التصنيع
 - 3.7.1 المعالجات والإضافة المصاحبة للمواد الأولية
 - 4.7.1 الحليب المجفف: أنواعه وتكنولوجيا التصنيع
 - 1.4.7.1 تصنيع الحليب المجفف سريع التحضير
 - 2.4.7.1 المعالجات والإضافات والمواد الأولية المصاحبة بها
- 8.1 القشدة والزبدة
 - 1.8.1 التعريف والأنواع التجارية للقشدة
 - 1.1.8.1 تصنيع القشدة: القشط وإزالة الحموضة والتجانس وإزالة الروائح الكريهة والتعبئة والتغليف والتخزين
 - 2.1.8.1 المعالجات والإضافات والمواد الأولية المصاحبة بها
 - 2.8.1 الضوابط في مصنع التصنيع
 - 3.8.1 تعريف الزبدة وأنواعها
 - 1.3.8.1 إنتاج الزبدة المستمر
 - 2.3.8.1 إنتاج الزبدة بالطرق المتقطعة
 - 3.3.8.1 المعالجات والإضافات والمواد الأولية المصاحبة بها
 - 4.8.1 الضوابط في مصنع التصنيع
- 9.1 تكنولوجيا مشتقات الألبان
 - 1.9.1 تعريف وتصنيف الألبان
 - 2.9.1 التكنولوجيا العامة لصناعة الجبن
 - 1.2.9.1 العمليات الأولية: اختيار الحليب، والبسترة، والتخثر
 - 2.2.9.1 العمليات الثانوية: التصريف، والقولبة والكبس والتعليق
 - 3.9.1 إنضاج الجبن: عوامل التكييف والكيمياء الحيوية
 - 4.9.1 تقنيات محددة لصناعة الجبن
 - 1.4.9.1 طرق نزع المياه المستمر والطررد المركزي
 - 2.4.9.1 الإضافات المصاحبة بها والمواد الأولية المصاحبة بها
 - 5.9.1 المعايير الجرثومية لمشتقات الحليب
 - 10.1 تكنولوجيا مشتقات الألبان
 - 1.10.1 التعريف والتصنيف
 - 2.10.1 الألبان الخاضعة للتخمير الحمضي: الزبادي
 - 3.10.1 الألبان الخاضعة للتخمير الحمضي الكحولي
 - 4.10.1 الإضافات والمواد الأولية المصاحبة بها
 - 5.10.1 المعايير الجرثومية المطبقة

إذا كان هدفك هو تحقيق التميز المهني، فسوف
تساعدك جامعة TECH على تحقيق هذا الهدف من
خلال تزويدك بالأدوات التي تحتاجها لتحقيقه"

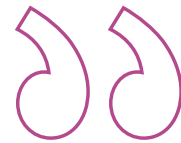


المنهجية

يقدم هذا البرنامج التدريبي طريقة مختلفة للتعلم. فقد تم تطوير منهجيتنا من خلال أسلوب التعليم المرتكز على التكرار: **Relearning** منهجية 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 *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 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 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 طبيعة 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



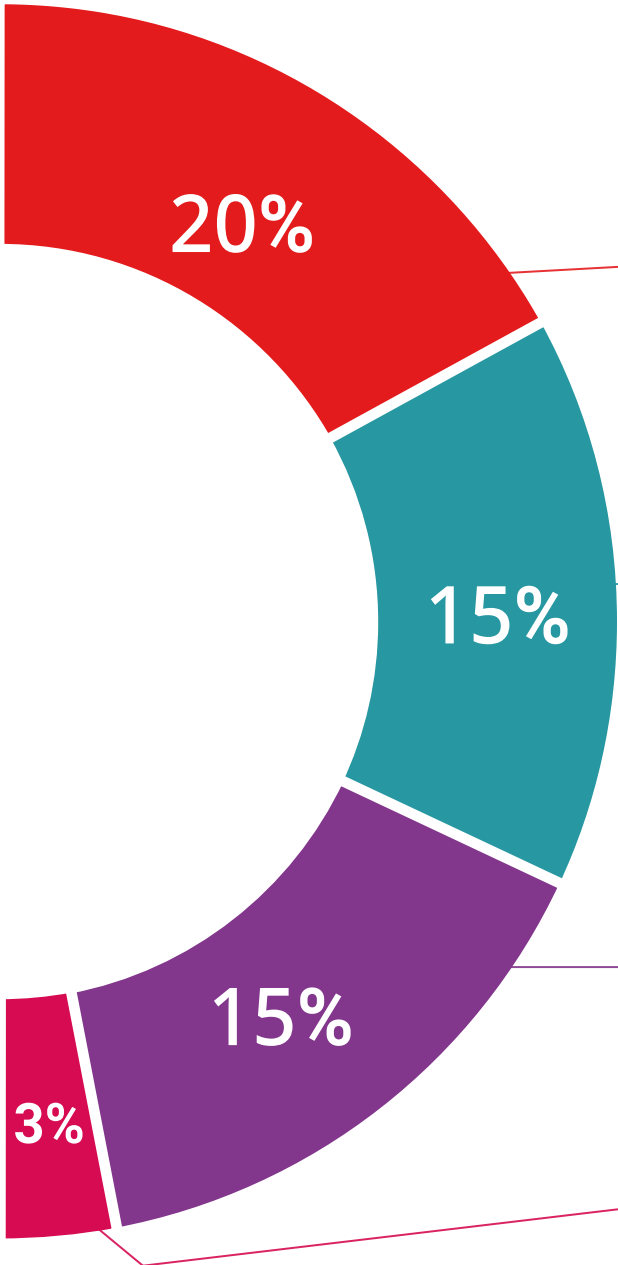
يقدم فريق جامعة TECH المحتويات بطريقة جذابة وديناميكية في أقراص الوسائط المتعددة التي تشمل الملفات الصوتية والفيديوهات والصور والرسوم البيانية والخرائط المفاهيمية من أجل تعزيز المعرفة.

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.



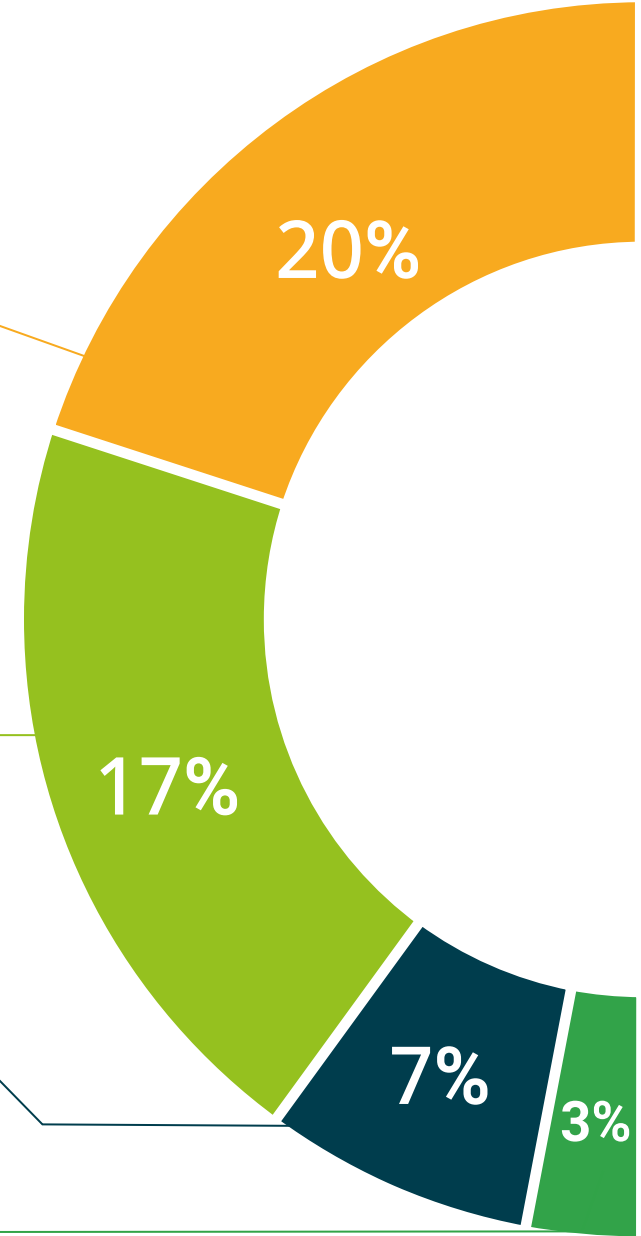
المحاضرات الرئيسية

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 وتكنولوجيا الحليب والمنتجات المشتقة منه، 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"



تحتوي ال محاضرة جامعية في علم وتكنولوجيا الحليب والمنتجات المشتقة منه على 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 وتكنولوجيا الحليب والمنتجات المشتقة منه

طريقة: عبر الإنترنت

مدة: 6 أسابيع



المستقبل

الأشخاص

الصحة

الثقة

التعليم

المرشدون الأكاديميون المعلومات

الضمان

التدريس

الاعتماد الأكاديمي

المؤسسات

التعلم

المجتمع

الالتزام

التقنية

tech الجامعة
التيكنولوجية

الحاضر

الابتكار

الحاضر

الجودة

محاضرة جامعية

علم وتكنولوجيا الحليب

والمنتجات المشتقة منه

« طريقة التدريس: أونلاين

« مدة الدراسة: 6 أسابيع

« المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التكنولوجية

« مواعيد الدراسة: وفقاً لوتيرتك الخاصة

« الامتحانات: أونلاين

التدريب الافتراضي

المؤسسات

الفصول الافتراضية

اللغات

محاضرة جامعية

علم وتكنولوجيا الحليب
والمنتجات المشتقة منه