

محاضرة جامعية هيكل وأداء الصناعات الغذائية



الجامعة
التكنولوجية
tech

محاضرة جامعية هيكل وأداء الصناعات الغذائية

- « طريقة التدريس: عبر الإنترنت
- « مدة الدراسة: 6 أسابيع
- « المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التكنولوجية
- « مواعيد الدراسة: وفقاً لوتيرتك الخاصة
- « الامتحانات: عبر الإنترنت

رابط الدخول إلى الموقع الإلكتروني: www.techitute.com/ae/nutrition/postgraduate-certificate/structure-operation-food-industries

الفهرس

02	الأهداف	01	المقدمة
	صفحة 8		صفحة 4
05	المؤهل العلمى	03	الهيكل والمحتوى
	صفحة 28		صفحة 12
04	المنهجية		
	صفحة 20		

المقدمة

أدت التطورات الجديدة في صناعة الأغذية إلى تنفيذ عمليات أتمتة أكثر كفاءة وبالتالي زيادة الإنتاج. بالإضافة إلى ذلك، فقد تغيرت عادات المستهلكين أيضاً، ومن أجل التكيف مع هذه التغييرات، من الضروري أن يكون هناك مهنيون متخصصون في الهياكل الجديدة التي يتم تكييفها في هذا القطاع، بالإضافة إلى الوظائف التي يؤديها داخل السوق. سيكون كل ذلك ممكناً من خلال هذا البرنامج الأكاديمي الذي يركز على تزويد المشاركين برؤية واسعة للعلاقة الوثيقة بين الغذاء والصحة العامة، وذلك بطريقة 100% عبر الإنترنت، وهي ميزة ستتيح للطلاب مزيداً من التحكم في وقتهم.





إن فهم هيكل الصناعات الغذائية ووظائفها عنصر ذو قيمة عالية، ولكن أن تكون الأفضل فيها هو أفضل فرصة للارتقاء بحياتك المهنية ومع هذا المؤهل العلمي سيكون ذلك ممكناً

تركز هذه المحاضرة الجامعية على تزويد المشاركين فيها بأحدث المعارف حول كيفية تشكيل الشركات في قطاع الأغذية وطرق عملها. وبهذه الطريقة، سيكتسب الطلاب نظرة عامة واسعة على تحديات هذا المجال وديناميكياته.

سيتمكن الطالب خلال فترة البرنامج من تحليل العناصر الأكثر صلة بتأثير العادات الغذائية على الصحة العامة، وكذلك الأمراض التي يمكن أن تنتشر عن طريق سوء تناول الطعام. وبهذه الطريقة، ستكون قادراً على تطوير التفكير المتخصص الذي سيمكنك من وضع استراتيجيات للوقاية من عوامل الخطر والسيطرة عليها في صناعة الأغذية.

بالإضافة إلى ذلك، سوف تتعلم بعمق عن المنتجات التي يتكون منها سوق المواد الغذائية، وتطل بعمق فوائدها وعناصرها الغذائية ومكوناتها، بهدف إتقان تقنيات التعامل المناسبة لكل منها. وبهذا، سيتمكن الطالب من إتقان مهاراته واستخدام أدوات فعالة تتيح له فهماً عميقاً لعمل الشركات في هذا القطاع الذي ينمو باستمرار.

يتم تقديم هذا البرنامج من خلال منهجية إعادة التعلم المبتكرة Relearning، والتي تسمح بالتعلم 100% عبر الإنترنت، مما يمنح الطلاب المرونة في التعلم من أي مكان وفي الوقت الذي يناسبهم. كما سيتمكنون من الوصول إلى موارد الوسائط المتعددة على مدار 24 ساعة في اليوم، مما يسمح لهم باستيعاب المحتوى بالسرعة التي تناسبهم. بالإضافة إلى ذلك، من خلال تحليل دراسات الحالة، سيطور المشاركون مهارات حل المشكلات عند مواجهة محاكاة بيئة واقعية.

تحتوي **المحاضرة الجامعية في هيكل وأداء الصناعات الغذائية** على البرنامج التعليمي الأكثر اكتمالاً وحدائثه في السوق. أبرز خصائصها هي:

- ♦ تطوير دراسات الحالة التي يقدمها خبراء في هيكل صناعة الأغذية وتشغيلها
- ♦ 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
- ♦ كل هذا سيتم استكماله بدروس نظرية وأسئلة للخبراء ومنتديات مناقشة حول القضايا المثيرة للجدل وأعمال التفكير الفريدة
- ♦ توفير المحتوى من أي جهاز ثابت أو محمول متصل بالإنترنت



مع جامعة TECH، ستتمكن من اكتساب مهارات شاملة والتميز في قطاع الصناعات الغذائية"

نظرًا لأن محتويات المنهج في طبيعة السوق، ستكون قادرًا على تركيز كفاءاتك على سياق السوق الحالي.

يمكنك الوصول إلى موارد الوسائط المتعددة بطريقة 100% عبر الإنترنت التي تم إعدادها خصيصاً لك.

سيمنحك هذا المؤهل معرفة واسعة بخصائص الحبوب واللحوم والألبان والخضروات، بهدف فهم وظائفها في الصناعة"

البرنامج يضم في أعضاء هيئة تدريسه محترفين في هذا المجال يصونون 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.



الأهداف

الهدف الرئيسي من هذا البرنامج التعليمي هو تزويد الطلاب بأحدث التطورات في صناعة الأغذية، وتزويدهم بمعرفة متعمقة بالجوانب الأساسية لعمل وهيكل صناعة الأغذية. وبهذه الطريقة، سيكون الطلاب مستعدين لمواجهة تحديات هذا السوق واكتساب معرفة متعمقة بكيفية عمله. وسيتم تحقيق كل ذلك من خلال دراسة محتوى الوسائط المتعددة التي من شأنها تعزيز مهارات المشاركين.



محاضرة جامعية ستسمح لك بإتقان مهاراتك وتوسيع
نظرتك إلى الشؤون الحالية في الصناعات الغذائية"



الأهداف العامة



- ♦ اكتساب المعرفة الأساسية بعلم الأوبئة والوقاية منها
- ♦ معرفة وتمييز البارامترات الفيزيائية الكيميائية التي تؤثر على نمو الميكروبات في الغذاء
- ♦ التعرف على الطبيعة التفاضلية للكائنات الحية اللاخوية (الفيروسات والفيروسات الشكلية والبريونات) من حيث تركيبها وطريقة تكاثرها، فيما يتعلق بنماذج الخلايا حقيقية النواة وبدائيات النوى



سيكون العزيج الذي يجمع بين أفضل محتوى
الوسائط المتعددة والمنهجية الأكثر ابتكاراً
في السوق هو الكوكتيل المثالي الذي
سيجعلك في حالة من التسمم بالمعرفة"

الأهداف المحددة



- ♦ التعرف على الحقيقة التفاضلية للتغذية البشرية، والعلاقات المتبادلة بين الطبيعة والثقافة
- ♦ اكتساب معرفة واسعة بسلوكيات الأكل الفردية والاجتماعية
- ♦ معرفة الأساسيات والأنظمة العامة للوقاية من الأمراض وتعزيز الصحة وحمايتها، بالإضافة إلى المسببات والعوامل الوبائية التي تؤثر على الأمراض المنقولة بالغذاء
- ♦ التعرف على المشاكل الصحية المرتبطة باستخدام المضافات الغذائية
- ♦ تقييم وإدراك الأهمية الصحية والوقائية لبرامج التنظيف، التطهير، القضاء على الحشرات والتخلص من الجراثيم في السلسلة الغذائية
- ♦ تصنيف الآثار الاجتماعية والاقتصادية الرئيسية للأمراض حيوانية المصدر
- ♦ التعرف على الحقيقة التفاضلية للتغذية البشرية، والعلاقات المتبادلة بين الطبيعة والثقافة
- ♦ اكتساب معرفة واسعة بسلوكيات الأكل الفردية والاجتماعية
- ♦ معرفة الأساسيات والأنظمة العامة للوقاية من الأمراض وتعزيز الصحة وحمايتها، بالإضافة إلى المسببات والعوامل الوبائية التي تؤثر على الأمراض المنقولة بالغذاء
- ♦ التعرف على المشاكل الصحية المرتبطة باستخدام المضافات الغذائية
- ♦ تقييم وإدراك الأهمية الصحية والوقائية لبرامج التنظيف، التطهير، القضاء على الحشرات والتخلص من الجراثيم في السلسلة الغذائية
- ♦ تصنيف الآثار الاجتماعية والاقتصادية الرئيسية للأمراض حيوانية المصدر



الهيكل والمحتوى

تم وضع منهج هذه المحاضرة الجامعية من قبل خبراء معترف بهم في صناعة الأغذية من أجل تزويد الطلاب بتعليم عالي الجودة. وبهذه الطريقة، ستتاح الفرصة للمشاركين لاكتساب فهم متعمق لكيفية عمل الشركات في هذا القطاع والهيكلية التي تنفذها. وسيحقق ذلك من خلال استخدام موارد الوسائط المتعددة وتحليل دراسات الحالة، مما يمكّن طلابنا من تطوير مهارات مهنية متميزة في هذا المجال.



ادمج جميع المعارف التي ستكتسبها من المنهج
الدراسي واصقل مهاراتك إلى مستوى عالٍ"



الوحدة 1. الغذاء والصحة العامة

- 1.1. غذاء الإنسان والتطور التاريخي
 - 1.1.1. الحقيقة الطبيعية والحقيقة الثقافية. التطور البيولوجي والتعامل مع الأدوات وتصنيعها
 - 2.1.1. استخدام ملامح النار والمياد والتجميع. جزار أو نباتي
 - 3.1.1. التقنيات البيولوجية والوراثية والكيميائية والميكانيكية المستخدمة في تحويل الأغذية وحفظها
 - 4.1.1. الطعام في العصر الروماني
 - 5.1.1. تأثير اكتشاف أمريكا
 - 6.1.1. الغذاء في الدول المتقدمة
 - 1.6.1.1. سلاسل وشبكات توزيع المواد الغذائية
 - 2.6.1.1. "شبكة" التجارة العالمية والتجارة الصغيرة
- 2.1. المعنى الاجتماعي والثقافي للغذاء
 - 1.2.1. الغذاء والتواصل الاجتماعي. العلاقات الاجتماعية والعلاقات الفردية
 - 2.2.1. التعبيرات العاطفية عن الطعام. الحفلات والاحتفالات
 - 3.2.1. العلاقات بين النظم الغذائية والمبادئ الدينية. الطعام والمسيحية، الهندوسية، البوذية، اليهودية، الإسلام
 - 4.2.1. الأطعمة الطبيعية والأغذية العضوية والأغذية العضوية
 - 5.2.1. نوع الحميات: النظام الغذائي العادي، وأنظمة التخسيس، والأنظمة الغذائية العلاجية، والوجبات السحرية والأنظمة الغذائية السخيفة
 - 6.2.1. واقع الغذاء وتصور الغذاء. بروتوكول الوجبات العائلية والمؤسسية
- 3.1. التواصل وسلوك الأكل
 - 1.3.1. الإعلام المكتوب: المجلات المتخصصة، المجلات الشعبية والمجلات المهنية
 - 2.3.1. وسائل الإعلام المرئية والمسموعة: الراديو والتلفزيون والإنترنت. الحاويات. الدعاية
 - 3.3.1. سلوك الأكل. الدافع والاستيعاب
 - 4.3.1. وسم واستهلاك المواد الغذائية. تطوير الإعجاب والكره
 - 5.3.1. مصادر الاختلاف في التفضيلات والسلوكيات الغذائية
- 4.1. مفهوم الصحة والمرض وعلم الأوبئة
 - 1.4.1. تعزيز الصحة والوقاية من الأمراض
 - 2.4.1. مستويات الوقاية. قانون الصحة العامة
 - 3.4.1. خصائص الغذاء. الغذاء كوسيلة لنقل المرض
 - 4.4.1. الطرق الوبائية: وصفي، تحليلي، تجريبي، تنبؤي
- 5.1. الأهمية الصحية والاجتماعية والاقتصادية للأمراض حيوانية المصدر
 - 1.5.1. تصنيف الأمراض الحيوانية المنشأ
 - 2.5.1. العوامل
 - 3.5.1. معايير التقييم
 - 4.5.1. خطط القتال

- 6.1 علم الأوبئة والوقاية من الأمراض التي تنتقل عن طريق اللحوم ومشتقاتها والأسماك ومشتقاتها
 - 1.6.1 مقدمة العوامل الوبائية للأمراض التي تنقلها اللحوم
 - 2.6.1 الأمراض عن طريق الاستهلاك
 - 3.6.1 الإجراءات الوقائية من الأمراض التي تنتقل عن طريق منتجات اللحوم
 - 4.6.1 مقدمة العوامل الوبائية للأمراض التي تنقلها الأسماك
 - 5.6.1 الأمراض عن طريق الاستهلاك
 - 6.6.1 الوقاية
- 7.1 علم الأوبئة والوقاية من الأمراض التي تنتقل عن طريق الحليب ومشتقاته
 - 1.7.1 مقدمة العوامل الوبائية للأمراض التي تنقلها اللحوم
 - 2.7.1 الأمراض عن طريق الاستهلاك
 - 3.7.1 الإجراءات الوقائية من الأمراض التي تنتقل عن طريق منتجات الألبان
- 8.1 علم الأوبئة والوقاية من الأمراض التي تنتقل عن طريق المخازن والمعجنات والحلويات ومنتجات المعجنات
 - 1.8.1 مقدمة العوامل الوبائية
 - 2.8.1 الأمراض عن طريق الاستهلاك
 - 3.8.1 الوقاية
- 9.1 علم الأوبئة والوقاية من الأمراض المنقولة عن طريق الأطعمة المعلبة وشبه المحفوظة والخضروات، الخضار والفطر الصالحة للأكل
 - 1.9.1 مقدمة العوامل الوبائية للمعلبات وشبه المحميات
 - 2.9.1 الأمراض التي يسببها استهلاك المعلبات وشبه المعلبات
 - 3.9.1 الوقاية الصحية من الأمراض التي تنتقل عن طريق المحميات وشبه المحميات
 - 4.9.1 مقدمة العوامل الوبائية للخضروات والفطر
 - 5.9.1 الأمراض الناتجة عن تناول الخضار والفطر
 - 6.9.1 الوقاية الصحية من الأمراض التي تنتقل عن طريق الخضار والخضروات والفطر
- 10.1 المشاكل الصحية الناجمة عن استخدام المواد المضافة، أصل التسمم الغذائي
 - 1.10.1 السموم التي تحدث بشكل طبيعي في الغذاء
 - 2.10.1 سام بسبب المعالجة غير الصحيحة
 - 3.10.1 استخدام المضافات الغذائية



الوحدة 2. الصناعات الغذائية

- 1.2 الحبوب والمنتجات المشتقة 1
 - 1.1.2 الحبوب: الإنتاج والاستهلاك
 - 1.1.1.2 تصنيف الحبوب
 - 2.1.1.2 الوضع الحالي للبحث والوضع الصناعي
 - 2.1.2 المفاهيم الأساسية للحبوب
 - 1.2.1.2 المفاهيم الأساسية لطرق ومعدات توصيف الدقيق وعجائن الخبز من الحبوب
 - 2.2.1.2 الخصائص الريولوجية أثناء العجن والتخمير والخبز
 - 3.1.2 المنتجات المشتقة من الحبوب: المكونات والمواد المضافة والمواد المساعدة. التصنيف والتأثيرات
- 2.2 الحبوب والمنتجات المشتقة 2
 - 1.2.2 عملية الخبز: المراحل والتغيرات المنتجة والمعدات المستخدمة
 - 2.2.2 التوصيف الآلي والحسي والغذائي للمنتجات المشتقة من الحبوب
 - 3.2.2 تطبيق بارد في المخبوزات. الخبز المطبوخ المجمد. جودة العملية والمنتج
 - 4.2.2 منتجات خالية من الغلوتين مشتقة من الحبوب. خصائص الصياغة والعملية والجودة
 - 5.2.2 العجائن الغذائية. المكونات والعملية. أنواع العجائن
 - 6.2.2 ابتكار منتجات المخابز. الاتجاهات في تصميم المنتجات
- 3.2 الحليب ومنتجات الألبان. البيض ومنتجاته 1
 - 1.3.2 الجودة الصحية للحليب
 - 1.1.3.2 أصل ومستويات التلوث. الجراثيم الأولية والملوثة
 - 2.1.3.2 وجود الملوثات الكيميائية: المخلفات والملوثات
 - 3.1.3.2 تأثير النظافة في سلسلة إنتاج وتسويق الحليب
 - 2.3.2 إنتاج الألبان. تخليق الحليب
 - 1.2.3.2 العوامل التي تؤثر على تكوين الحليب: خارجية وداخلية
 - 2.2.3.2 الحلب: ممارسات عملية جيدة
 - 3.3.2 المعالجات السابقة للحليب في المزرعة: الترشيح والتبريد وطرق الحفظ البديلة
 - 4.3.2 المعالجات في صناعة الألبان: التنقية والتضخم البكتيري، القشط، التوحيد، التجانس، نزع الهواء. البسترة. تعريف. إجراءات العلاج ودرجات الحرارة والعوامل المحددة
 - 1.4.3.2 أنواع البسترة. المعبنة. التحكم بالجودة. التعقيم. التعريف
 - 2.4.3.2 الطرق: التقليدية، UHT، والأنظمة الأخرى. المعبنة. ضبط الجودة عيوب التصنيع
 - 3.4.3.2 أنواع الحليب المبستر والمعقم. اختيار الحليب. كوكتيلات وحليب منكه. عملية الخلط. حليب مدعم. عملية التخفيف
 - 4.4.3.2 حليب مبخر. حليب مكثف
 - 5.3.2 أنظمة الحفظ والتعبئة والتغليف
 - 6.3.2 مراقبة جودة الحليب المجفف
 - 7.3.2 أنظمة تعبئة الحليب ومراقبة الجودة

- 4.2 الحليب ومنتجات الألبان. البيض ومنتجاته 1
 - 1.4.2 منتجات الألبان. الكريما والزبدة
 - 2.4.2 عملية الصنع. طرق التصنيع المستمر. التعبئة والتغليف والحفظ. عيوب التصنيع والتعديلات
 - 3.4.2 الحليب المخمر: لبن. معالجات تحضير الحليب. عمليات وأنظمة الإنتاج
 - 1.3.4.2 أنواع اللبن. مشاكل في الصنع. مراقبة الجودة
 - 2.3.4 منتجات BIO وغيرها من أنواع الألبان الحمضية
 - 4.4.2 تكنولوجيا صناعة الجبن: المعالجة التحضيرية للحليب
 - 1.4.4.2 الحصول على الخثارة: التآزر. المضغوط. ملح
 - 2.4.4.2 النشاط المائي في الجبن. مراقبة المياه المالحة والحفاظ عليها.
 - 3.4.4.2 إنتاج الجبن: العوامل المعنية. العوامل التي تحدد النضج - آثار تلوث الكائنات الحية
 - 4.4.4.2 مشاكل سموم الجبن
 - 5.4.2 المضافات والعلاجات المضادة للفطريات
 - 6.4.2 الآيس كريم. الخصائص أنواع الآيس كريم. عمليات الانتاج
 - 7.4.2 البيض ومنتجاته
 - 1.7.4.2 البيض الطازج: معالجة البيض الطازج كمادة خام لإنتاج المشتقات
 - 2.7.4.2 منتجات البيض: سائلة ومجمدة ومجففة
- 5.2 منتجات الخضروات 1
 - 1.5.2 علم وظائف الأعضاء وتكنولوجيا ما بعد القطف. المقدمة
 - 2.5.2 إنتاج الفاكهة والخضروات، والحاجة إلى حفظ ما بعد القطف
 - 3.5.2 التنفس: التمثيل الغذائي في الجهاز التنفسي وتأثيره على حفظ الخضروات بعد الحصاد وتدهورها
 - 4.5.2 الإيثيلين: التوليف والتمثيل الغذائي. إشراك الإيثيلين في تنظيم نضج الثمار
 - 5.5.2 نضج الثمار: عملية النضج والعموميات ومراقبتها
 - 1.5.5.2 النضج المناخي وغير الذروي
 - 2.5.5.2 التغيرات التركيبية: التغيرات الفسيولوجية والكيميائية الحيوية أثناء نضج الفاكهة والخضروات وحفظها
- 6.2 منتجات الخضروات 2
 - 1.6.2 مبدأ الحفاظ على الفاكهة والخضروات عن طريق التحكم في الغازات البيئية. طريقة العمل وتطبيقاتها في حفظ الفاكهة والخضروات
 - 2.6.2 الحفظ المبرد. التحكم في درجة الحرارة في حفظ الفواكه والخضروات
 - 1.2.6.2 الأساليب والتطبيقات التكنولوجية.
 - 2.2.6.2 أضرار البرد والسيطرة عليها



- 3.6.2. النتج: السيطرة على الفاقد من الماء في حفظ الفواكه والخضروات
- 1.3.6.2. المبادئ الفيزيائية. أنظمة التحكم
- 4.6.2. أمراض ما بعد القطف: التدهور الرئيسي والتعفن أثناء حفظ الفواكه والخضروات. أنظمة وطرق التحكم
- 5.6.2. منتجات المجموعة الرابعة
- 1.5.6.2. فسيولوجيا المنتجات النباتية: تقنيات المعالجة والحفظ
- 7.2. منتجات الخضروات 3
 - 1.7.2. تحضير الخضار المعلبة: وصف عام لخط نباتي معلب مميز
 - 1.1.7.2. أمثلة على الأنواع الرئيسية للخضروات والبقوليات المعلبة
 - 2.1.7.2. منتجات جديدة من أصل نباتي: الحساء البارد
 - 4.1.7.2. وصف عام لخط تعبئة وتغليف مميز للفاكهة
 - 2.7.2. إعداد العصائر والنتكاترات: استخراج العصير وعلاج العصير
 - 1.2.7.2. أنظمة المعالجة والتخزين والتغليف المعقمة
 - 2.2.7.2. أمثلة لخطوط الإنتاج الخاصة بأنواع العصائر الرئيسية
 - 3.2.7.2. الحصول على المنتجات شبه المصنعة وحفظها: هريس الفاكهة
 - 3.7.2. إنتاج المرملاد والمربب والهلام: عملية الإنتاج والتعبئة والتغليف.
 - 1.3.7.2. أمثلة لخطوط المعالجة المميزة
 - 2.3.7.2. الإضافات المستخدمة في صناعة المرببات والمربى
- 8.2. المشروبات الكحولية والزيوت
 - 1.8.2. مشروبات كحولية: نبذة. عملية التفصيل
 - 1.1.8.2. البيرة: عملية التخمير. الأنواع
 - 2.1.8.2. المشروبات الروحية والخمور: عمليات الإنتاج وأنواعه
 - 2.8.2. الزيوت والدهون: المقدمة
 - 1.2.8.2. زيت الزيتون: نظام استخلاص زيت الزيتون
 - 2.2.8.2. زيوت البذور الزيتية. القلع
 - 3.8.2. الدهون من أصل حيواني: تكرير الدهون والزيوت
- 9.2. اللحوم ومنتجاتها
 - 1.9.2. صناعة اللحوم: الإنتاج والاستهلاك
 - 2.9.2. التصنيف والخصائص الوظيفية لبروتينات العضلات: البروتينات العضلية الليفية والساركوبلازمية والسدوية
 - 1.2.9.2. تحويل العضلات إلى لحم: متلازمة إجهاد الخنازير
 - 3.9.2. نضوج اللحم. العوامل التي تؤثر على جودة اللحوم للاستهلاك المباشر والتصنيع
 - 4.9.2. كيمياء المعالجة: المكونات والمواد المضافة ومعينات المعالجة
 - 1.4.9.2. عمليات المعالجة الصناعية: الطرق الجافة والرطبة
 - 2.4.9.2. بدائل النتريت



- 5.9.2. منتجات اللحوم النيئة والنيئة المتبلة: أساسيات ومشاكل حفظها. خصائص المواد الخام
 - 1.5.9.2. أنواع المنتجات. عمليات التصنيع
 - 2.5.9.2. التعديلات والعيوب
- 6.9.2. النقانق ولحم الخنزير المطبوخ: المبادئ الأساسية لتحضير مستحلبات اللحوم. خصائص واختيار المواد الخام
 - 1.6.9.2. عمليات التصنيع التكنولوجية. أنظمة صناعية
 - 2.6.9.2. التعديلات والعيوب
- 10.2. الأسماك وفواكه البحر
 - 1.10.2. الأسماك وفواكه البحر. خصائص الاهتمام التكنولوجي
 - 2.10.2. معدات الصيد وصيد القواقع الصناعية الرئيسية
 - 1.2.10.2. عمليات وحدة تكنولوجيا الأسماك
 - 2.2.10.2. مخزن تبريد الأسماك
 - 3.10.2. التملح والتخليل والتجفيف والتدخين: الجوانب التكنولوجية للتصنيع
 - 1.3.10.2. خصائص المنتج النهائي. الأداء.
 - 4.10.2. التسويق

سيكون تحقيق أهدافك ممكناً بفضل محتويات
هذا البرنامج. لا تفكر مرتين وابدأ الآن"



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 الدعايات بناءً على مرضى حقيقيين وسيتم عليهم فيها التحقيق ووضع الفرضيات وأخيراً حل الموقفة ففيرة 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 مثالاً أو نموذجاً يوضح بعض العناصر السريرية المميزة، إما بسبب قوتها التعليمية، أو بسبب تفردا 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 لأخصائيو 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.

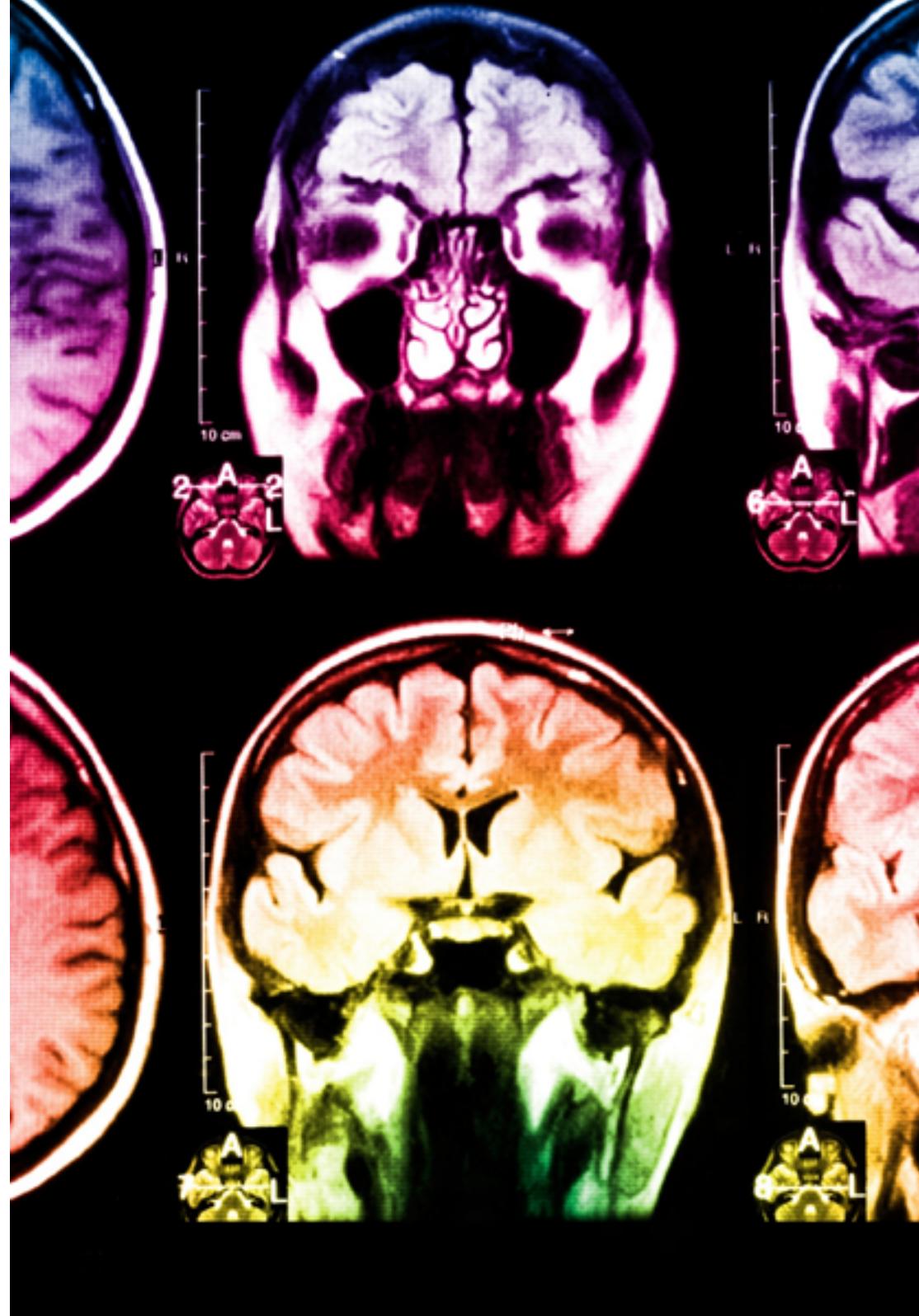
في طليعة المناهج التربوية في العالم، تمكنت منهجية إعادة التعلم من تحسين مستويات الرضا العام للمهنيين، الذين أكملوا دراساتهم، فيما يتعلق بمؤشرات الجودة لأفضل جامعة عبر الإنترنت في البلدان الناطقة بالإسبانية (جامعة كولومبيا).

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.

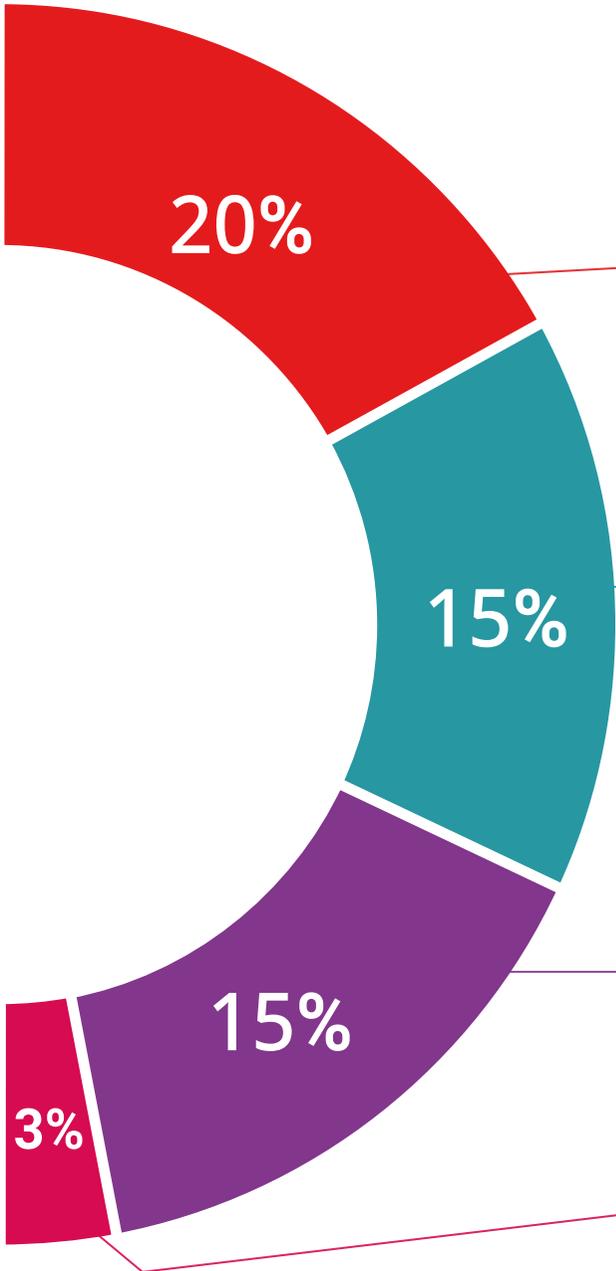
ستتيح لك منهجية إعادة التعلم والمعروفة بـ *Relearning*، التعلم بجهد أقل ومزيد من الأداء، وإشراكك بشكل أكبر في تدريبك، وتنمية الروح النقدية لديك، وكذلك قدرتك على الدفاع عن الحجج والآراء المتباينة: إنها معادلة واضحة للنجاح.

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 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.



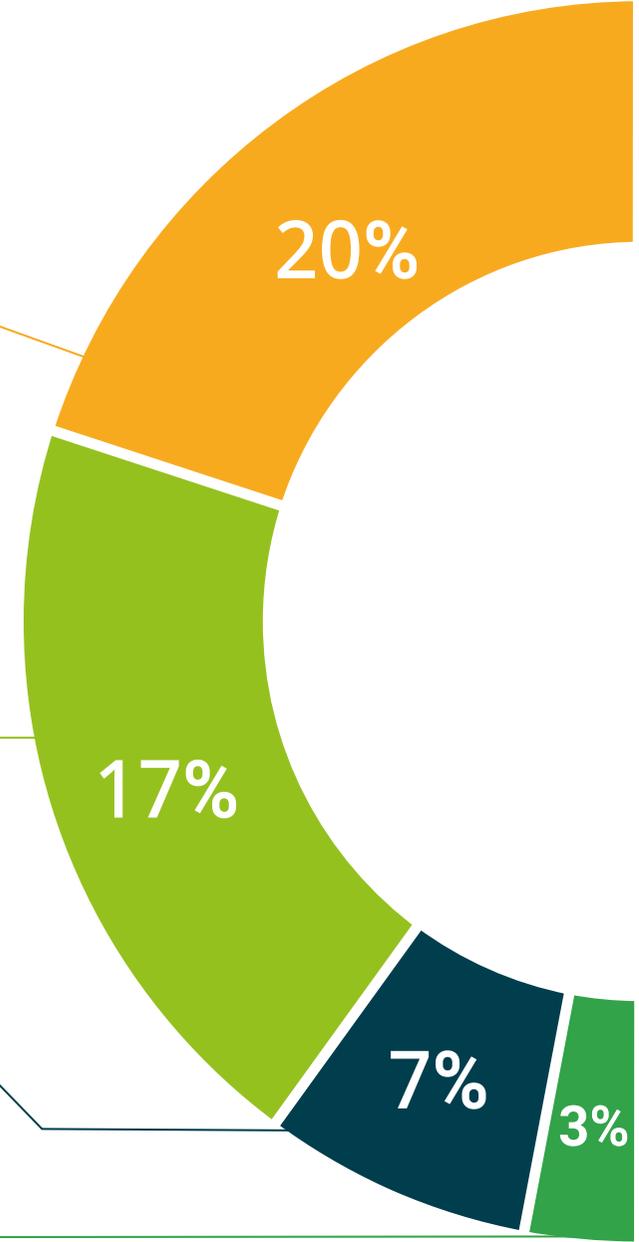
المحاضرات الرئيسية

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



اجتاز هذا البرنامج العلمي بنجاح واحصل على المؤهل الجامعي
دون الحاجة إلى سفر أو القيام بأية إجراءات مرهقة



هذه محاضرة جامعية في هيكل وأداء الصناعات الغذائية على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالا وحدائثة 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 جامعية في هيكل وأداء الصناعات الغذائية

اطريقة: عبر الإنترنت

مدة: 6 أسابيع



tech الجامعة
التكنولوجية

محاضرة جامعية

هيكل وأداء الصناعات الغذائية

- « طريقة التدريس: عبر الإنترنت
- « مدة الدراسة: 6 أسابيع
- « المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التكنولوجية
- « مواعيد الدراسة: وفقاً لوتيرتك الخاصة
- « الامتحانات: عبر الإنترنت

محاضرة جامعية هيكل وأداء الصناعات الغذائية