

محاضرة جامعية التكنولوجيا والثقافة في صناعة الأغذية



الجامعة
التكنولوجية
tech

محاضرة جامعية التكنولوجيا والثقافة في صناعة الأغذية

« طريقة التدريس: أونلاين

« مدة الدراسة: 6 أسابيع

« المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التكنولوجية

« مواعيد الدراسة: وفقاً لوتيرتك الخاصة

« الامتحانات: أونلاين

رابط الدخول إلى الموقع الإلكتروني: www.techtute.com/ae/nutrition/postgraduate-certificate/technology-culture-food-industry

الفهرس

02

الأهداف

صفحة 8

01

المقدمة

صفحة 4

05

المؤهل العلمي

صفحة 24

04

المنهجية

صفحة 16

03

الهيكل والمحتوى

صفحة 12

المقدمة

تتأثر عادات الأكل لدى الناس بشكل كبير بالجوانب الاجتماعية والاقتصادية والثقافية التي تتخلل حياتهم، حيث أن هذه الجوانب هي التي توجه قرار شراء المنتج. ولذلك، يصبح فهم هذه العناصر أساسيًا للمتخصصين المهتمين بمجال التغذية، الذين يجب أن تكون لديهم رؤية شاملة ومحدثة للعلاقة بين التكنولوجيا والثقافة والغذاء. لذلك، فإن دراسة هذا البرنامج ستسمح للطالب ليس فقط بالتفوق في هذا المجال المهني، ولكن أيضًا لاكتساب معرفة أوسع بالأنماط والعناصر التي تحدد تفضيلات كل شخص. كل هذا من خلال منهجية متاحة 100% عبر الإنترنت تتيح لك المزيد من التحكم في وقتك.



لا تفوّت فرصة الانغماس في عالم التكنولوجيا
والثقافة الرائع في صناعة الأغذية. سجّل الآن"



في الوقت الحاضر، أصبح الغذاء عنصرًا مهمًا جدًا في المجتمع، حيث أنه مسؤول بشكل أساسي عن صحة السكان ورفاهيتهم. لهذا السبب، من المهم أن يكون لدى المتخصصين صورة شاملة للفروق الثقافية الدقيقة المتعلقة بالغذاء، ودمج عناصر التكيف الغذائي في المجتمعات المختلفة.

وبناءً على ذلك، ستوفر هذه المحاضرة الجامعية للطلاب تدريباً معاصراً على خصائص هذا المجال المتطور باستمرار. وبهذه الطريقة، سيتمكن الطلاب من توسيع معارفهم وتعزيز مهاراتهم من أجل التميز في هذه الصناعة، في مجالات مثل البحث وتطوير المنتجات والتسويق والاتصال.

ستدرس خلال المسار الأكاديمي مجموعة واسعة من الموضوعات المتعلقة بالثقافة في مجال صناعة الأغذية، بدءاً من تاريخها في المقام الأول ثم تحليل العوامل الاجتماعية والثقافية التي تؤثر على الاستهلاك. ستحدد أيضاً الاتجاهات الحالية في هذا السوق والدور الذي تلعبه التكنولوجيا فيه.

وكل هذا، من خلال منهجية إعادة التعلم Relearning، المبتكرة، التي تسهل عملية التعليم 100% عبر الإنترنت، وهي ميزة تتيح للطلاب الدراسة من منازلهم وتنظيم جداولهم كما يحلو لهم، حيث سيكون بإمكانهم الوصول إلى موارد الوسائط المتعددة على مدار 24 ساعة في اليوم. وبالإضافة إلى ذلك، ستعزز مهاراتك في حل المشكلات وتحسين كفاءتك في العمل، حيث ستقوم بتحليل الحالات العملية التي ستضعك في محاكاة بيئة حقيقية.

تحتوي **المحاضرة الجامعية في التكنولوجيا والثقافة في صناعة الأغذية** على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالاً وحدثاً في السوق. أبرز خصائصها هي:

- ♦ تطوير دراسات حالة يقدمها خبراء في مجال التكنولوجيا والثقافة 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 الخاص على المنهجيات المبتكرة
- ♦ محاضرات نظرية، وأسئلة للخبير، ومنتديات نقاشية حول القضايا المثيرة للجدل وأعمال التفكير الفردي
- ♦ إمكانية الوصول إلى المحتوى من أي جهاز ثابت أو محمول متصل بالإنترنت



سجّل اليوم في هذه المحاضرة الجامعية واكتشف أفقاً
جديداً من المعرفة التي ستتيح لك التطور المهني "

من راحة منزلك وبالسعة التي تناسبك
ستكون الطريقة المثلى لتوسيع معرفتك.

أثرت التطورات التكنولوجية في مجال التغذية
على المجتمع الاستهلاكي. ابدأ هذا البرنامج
واكتشف كيف يفعلون ذلك.

إن التقاليد الثقافية والدينية لمجتمع ما هما جانبان
يؤثران على تغذية المجتمع وبهذه الشهادة ستتمكن
من التعمق في هذا التمرين"

يضم أعضاء هيئة التدريس في البرنامج متخصصين من القطاع الذين يجلبون خبراتهم في هذا التدريب، بالإضافة إلى متخصصين معترف بهم من الجمعيات الرائدة والجامعات المرموقة.

سيتيح محتوى الوسائط المتعددة، الذي تم تطويره باستخدام أحدث التقنيات التعليمية، للمهني التعلم في الموقع والسياق، أي بيئة محاكاة توفر تدريباً غامراً مبرمجاً للتدريب في مواقف حقيقية.

يركز تصميم هذا البرنامج على التعلّم القائم على حل المشكلات، والذي يجب على المهني من خلاله محاولة حل مختلف مواقف الممارسة المهنية التي تنشأ على مدار المساق الأكاديمي. للقيام بذلك، سيحصل على مساعدة من نظام فيديو تفاعلي مبتكر من قبل خبراء مشهورين.

الأهداف

يتمثل الغرض الرئيسي من هذا البرنامج الأكاديمي في تزويد الطلاب بالأدوات اللازمة حتى يتمكنوا من بناء منظور حقيقي للتطور الثقافي لصناعة الأغذية والعادات الاستهلاكية الأكثر شيوعًا لدى السكان. وبهذه الطريقة، سيتمكن الطلاب من تحديث معارفهم في هذا المجال وتحسين مهاراتهم للتعامل مع الجوانب التي لها تأثير قوي عندما يقرر الناس أي منتج يشترونه.



من خلال دراسة المفاهيم الأكثر تأثيراً على اختيار
الجمهور للطعام، ستتمكن من بناء رؤية واسعة
لعادات المستهلكين"



الأهداف العامة



- ♦ التحكم في الجوانب الرياضية والإحصائية والاقتصادية التي تشترك فيها شركات الأغذية
- ♦ تحليل الاتجاهات في إنتاج الغذاء واستهلاكه
- ♦ تقييم وإدراك الأهمية الصحية والوقائية لبرامج التنظيف، التطهير، القضاء على الحشرات والتخلص من الجراثيم في السلسلة الغذائية
- ♦ تقديم الاستشارات العلمية والفنية حول المنتجات الغذائية وتطويرها

الأهداف المحددة



- ♦ تحليل التطور التاريخي الثقافي لتحول واستهلاك الطعام أو مجموعات غذائية معينة
- ♦ ربط التقدم في المعرفة العلمية والتقنية للأغذية بالتقدم الثقافي والتكنولوجي
- ♦ تحديد العوامل التي تؤثر على اختيار الطعام وتقبله
- ♦ التفريق بين الخصائص الأساسية للطعام وفروع صناعة الأغذية في سياق الطعام الحالي

هل الدراسة بأحدث محتوى أفضل أم منهجية
تدريس؟ يمزج هذا البرنامج بين الاثنين ويوفر لك
تعليماً عالي الجودة. ابدأ الآن"



الهيكل والمحتوى

تم تصميم منهج هذه المحاضرة الجامعية من قبل خبراء في التغذية. وبهذه الطريقة، سيكتسب الطلاب معرفة متخصصة وحديثة حول أهم العوامل التي تتعلق بالطعام في السياقات الثقافية المختلفة، فضلاً عن التطورات التكنولوجية التي تندمج في دراسة خصائصه. وهذا، من خلال استكشاف موارد الوسائط المتعددة وتحليل دراسات الحالة، سيمكن الطلاب من تحسين مهاراتهم المهنية في هذا المجال.



إن إتقان معرفة العوامل الاجتماعية والثقافية التي تحكم
النظم الغذائية للأشخاص هي مهارة ستكتسبها عند
إكمال هذا البرنامج"

الوحدة 1. الغذاء، التكنولوجيا والثقافة

- 1.1 مقدمة لثقافة الطعام
 - 1.1.1 الغذاء والتغذية: الإنسان كحيوان أكل للطعام.
 - 2.1.1 مفهوم الثقافة وسلوك الأكل
 - 3.1.1 تغذية الإنسان في مختلف المجتمعات
 - 4.1.1 مفهوم التكيف الغذائي: أمثلة على التكيف الغذائي
- 2.1 العوامل التي تؤثر على التغذية
 - 1.2.1 المعنى الأيديولوجي للغذاء
 - 2.2.1 النظام الغذائي والجنس
 - 3.2.1 أنماط التكاثر في الثقافات المختلفة: الإنتاج والاستهلاك والسلوك
- 3.1 الدين والطعام
 - 1.3.1 الأطعمة المسموحة والمحظورة
 - 2.3.1 العلاقة بين الطعام والطقوس الدينية
 - 3.3.1 ممارسات وسلوكيات الأكل المتعلقة بالدين
- 4.1 القواعد التاريخية للغذاء
 - 1.4.1 التغييرات الرئيسية في تغذية الإنسان في مراحل مختلفة من التاريخ
 - 2.4.1 عصور ما قبل التاريخ
 - 3.4.1 كبار السن
 - 4.4.1 العصور الوسطى
 - 5.4.1 تأثير اكتشاف أمريكا على الغذاء الأوروبي والعالم الجديد.
 - 6.4.1 العصر الحديث
- 5.1 التقدم العلمي والغذاء
 - 1.5.1 الثورة الصناعية
 - 2.5.1 أثر الاكتشافات العلمية والتطور التكنولوجي في الغذاء
- 6.1 طعام معاصر 1
 - 1.6.1 العوامل الاجتماعية والاقتصادية والديموغرافية التي تحدد النظام الغذائي الحالي
 - 2.6.1 الغذاء والهجرة
 - 3.6.1 الإنسان ووفرة في الدنيا، أساطير وحقائق
- 7.1 طعام معاصر 2
 - 1.7.1 الاتجاهات الجديدة في الغذاء
 - 2.7.1 صعود المطاعم الجماعية والوجبات السريعة
 - 3.7.1 الاهتمام بالنظام الغذائي والصحة



- 8.1 قبول الطعام
 - 1.8.1 التكيف الفسيولوجي والنفسي
 - 2.8.1 مفهوم درجة الغذاء
 - 3.8.1 تقييم قبول الغذاء
- 9.1 تقنيات الاتصال
 - 1.9.1 تسويق المواد الغذائية
 - 2.9.1 عناصر التسويق
 - 3.9.1 موارد الدعاية الغذائية
 - 4.9.1 تأثير الإعلان على سلوك الأكل
- 10.1 العوامل الاجتماعية والثقافية للغذاء
 - 1.10.1 العلاقات الاجتماعية
 - 2.10.1 التعبير عن المشاعر والهبة والقوة
 - 3.10.1 المجموعات الاجتماعية في العصر الحري الحديث والعصر الحري القديم

استمتع بتجربة الدراسة بأفضل منهجية
تعليمية في السوق وكن جزءاً من أكبر
مؤسسة تعليمية أونلاين في العالم"



المنهجية

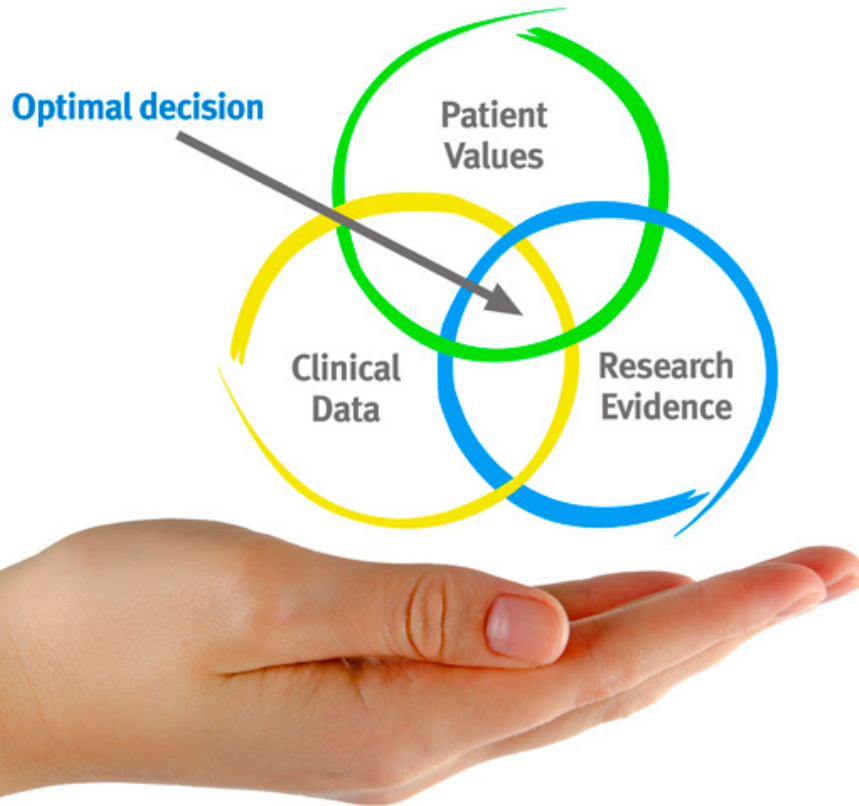
يقدم هذا البرنامج التدريبي طريقة مختلفة للتعلم. فقد تم تطوير منهجيتنا من خلال أسلوب التعليم المرتكز على التكرار: *Relearning* أو ما يعرف بمنهجية إعادة التعلم.

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 يتخلّى 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 المحاكاة 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.

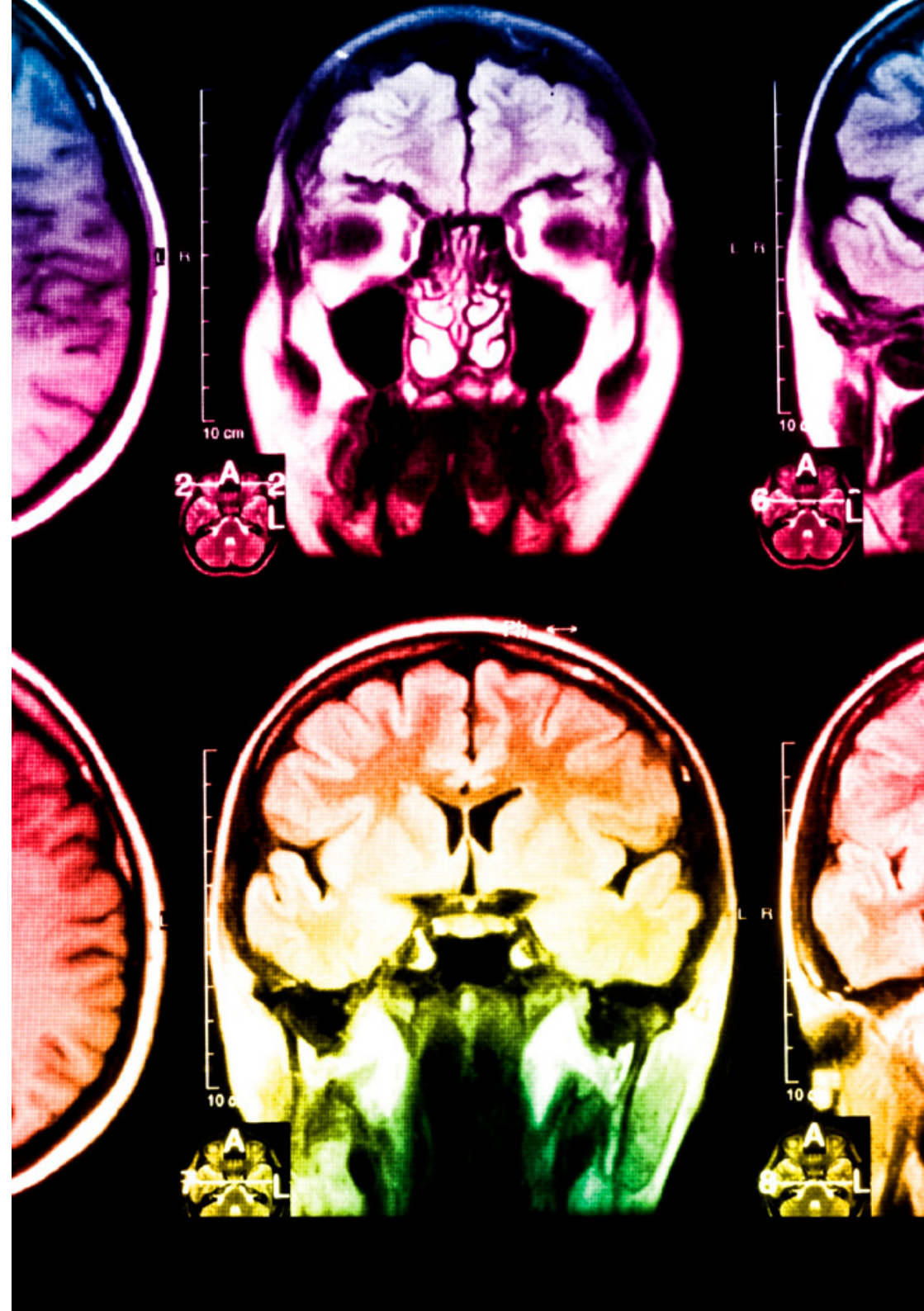
في طليعة المناهج التربوية في العالم، تمكنت منهجية إعادة التعلم من تحسين مستويات الرضا العام للمهنيين، الذين أكملوا دراساتهم، فيما يتعلق بمؤشرات الجودة لأفضل جامعة عبر الإنترنت في البلدان الناطقة بالإسبانية (جامعة كولومبيا).

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



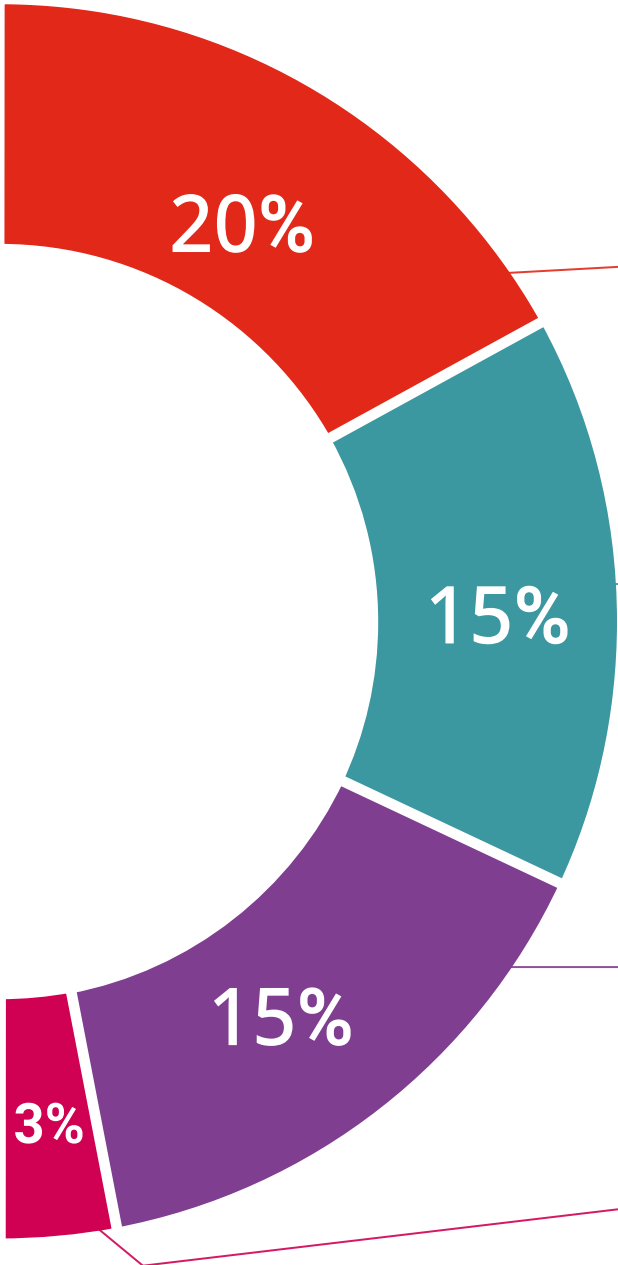
يقدم فريق جامعة TECH المحتويات بطريقة جذابة وديناميكية في أقراص الوسائط المتعددة التي تشمل الملفات الصوتية والفيديوهات والصور والرسوم البيانية والخرائط المفاهيمية من أجل تعزيز المعرفة.

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.



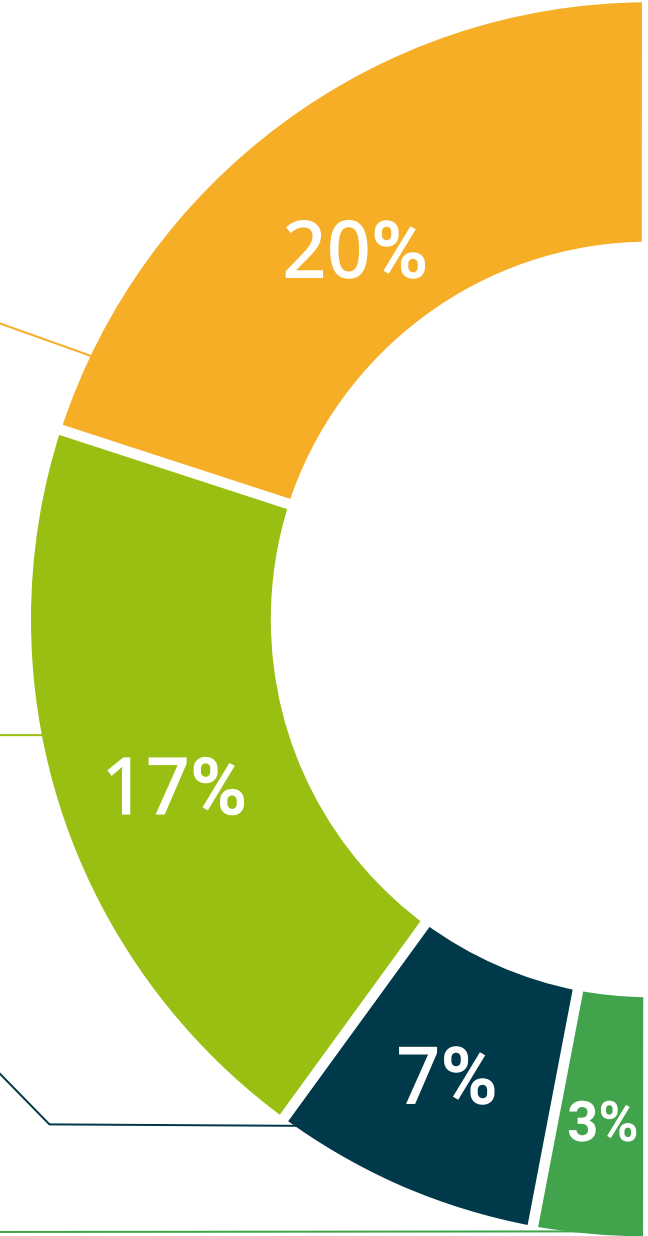
المحاضرات الرئيسية

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 التكنولوجيا والثقافة في صناعة الأغذية، بالإضافة الى 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"



يحتوي برنامج محاضرة جامعة في التكنولوجيا والثقافة في صناعة الأغذية البرنامج التعليمي الأكثر اكتمالاً وحدثاً في السوق.

بعد اجتياز التقييم، سيحصل الطالب عن طريق البريد العادي* مصحوب بعلم وصول مؤهل محاضرة جامعة 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 جامعة في التكنولوجيا والثقافة في صناعة الأغذية

طريقة: عبر الإنترنت

مدة : 6 أسابيع



الجامعة
التكنولوجية
tech

محاضرة جامعية

التكنولوجيا والثقافة في صناعة الأغذية

« طريقة التدريس: أونلاين

« مدة الدراسة: 6 أسابيع

« المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التكنولوجية

« مواعيد الدراسة: وفقاً لوتيرتك الخاصة

« الامتحانات: أونلاين

محاضرة جامعية التكنولوجيا والثقافة في صناعة الأغذية