

شهادة الخبرة الجامعية
علم الأوبئة الغذائية



الجامعة
التكنولوجية
tech

شهادة الخبرة الجامعية علم الأوبئة الغذائية

« طريقة التدريس: أونلاين

« مدة الدراسة: 6 أشهر

« المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التكنولوجية

« مواعيد الدراسة: وفقاً لوتيرتك الخاصة

« الامتحانات: أونلاين

رابط الدخول الى الموقع الإلكتروني: www.techtute.com/ae/nutrition/postgraduate-diploma/postgraduate-diploma-food-epidemiology

الفهرس

02

الأهداف

صفحة 8

01

المقدمة

صفحة 4

05

المؤهل العلمي

صفحة 26

04

المنهجية

صفحة 18

03

الهيكل والمحتوى

صفحة 12

المقدمة

تتسبب ندرة الموارد الطبيعية أو الاحتباس الحراري في حدوث تحول عالمي يؤثر على تغذية الناس وكذلك ظهور الأمراض. هذا هو التركيز الحالي للمجتمع العلمي، الذي يواصل العمل في مجال علم الأوبئة الغذائية لإيجاد آليات انتقال داء الليستريات على سبيل المثال أو كيفية تحسين جودة قطاع الأغذية. التطورات في العلاقة بين النظام الغذائي والصحة، ذات أهمية كبيرة لمحترفي التغذية. وفي ظل هذه الخلفية، تم إنشاء هذا المؤهل العلمي 100% أونلاين، والذي سيتعمق في الوقاية من الأمراض وإدارة سلامة الأغذية وفسولوجيا التغذية البشرية بفضل المواد المبتكرة متعددة الوسائط. كل هذا بالإضافة الى برنامج يمكن الوصول إليه بسهولة في أي وقت من اليوم، من جهاز كمبيوتر متصل بالإنترنت.





مؤهل علمي جامعي سيقربك من أحدث إسهامات علم الأوبئة
الغذائية في الوقاية من الأمراض"



تحتوي شهادة الخبرة الجامعية في علم الأوبئة الغذائية على البرنامج التعليمي الأكثر اكتمالاً وحدائثة في السوق. أبرز خصائصها هي:

- ♦ تطوير حالات عملية مقدمة من قبل خبراء في تكنولوجيا الأغذية
- ♦ توفر المحتويات الجرافيكية والتخطيطية والعملية البارزة في الكتاب معلومات علمية وعملية عن تلك التخصصات الضرورية 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

في العقود الأخيرة، تم الكشف عن زيادة في الأمراض الحيوانية المنشأ نتيجة للتغيرات في البيئة، والتي نجمت إلى حد كبير عن آثار الإجراءات البشرية على النظم الإيكولوجية. هذه مسألة مثيرة للقلق ويتم معالجتها من قبل مختلف التخصصات، بما في ذلك علم الأوبئة الغذائية. ومع ذلك، فإن التقدم في مجال الكشف عن مسببات الأمراض والتقنيات التحليلية ومقاييس الجودة الصارمة في صناعة الأغذية يعطي بصيصاً من الأمل في سيناريو معقد، يتطلب معرفة متقدمة ومهنيين متخصصين على نحو متزايد.

في هذا السيناريو، يجب أن يكون أخصائي التغذية الملم بهذا المجال على دراية بأحدث التطورات والدراسات العلمية الحالية التي تركز على تحسين صحة الإنسان من خلال نظام غذائي مناسب بمعايير الجودة. بانوراما تتطلب بالتالي تحديثاً مستمراً، وهو ما يمكن للمتخصص الحصول عليه من خلال شهادة الخبرة الجامعية في علم الأوبئة الغذائية.

برنامج مدته 6 أشهر سيبحث بعمق في التقدم المحرز في الوقاية من الأمراض الناجمة عن منتجات الألبان واللحوم والمعجنات أو استهلاك الأغذية المعلبة؛ والتقدم المحرز في الدراسات التي تركز على استقلاب كل عنصر غذائي ومغذيات دقيقة أو متطلبات الامتثال لمعايير ISO 22000.

لهذا الغرض، يكون تحت تصرف الطلاب في أي وقت من اليوم ملخصات فيديو لكل موضوع، وفيديوهات مفصلة ومخططات أو قراءات أساسية تزودهم بأحدث المعلومات في هذا المجال. نهج نظري تكمله الرؤية العملية لهذا البرنامج، وذلك بفضل دراسات الحالة التي يقدمها الخبراء الذين يقدمون هذا التدريب.

شهادة الخبرة الجامعية صممتها جامعة TECH لإتاحة الفرصة للمهنيين ليكونوا على اطلاع دائم في هذا المجال من خلال مؤهل علمي 100% أونلاين يمكنهم الوصول إليه بكل أريحية أينما كانوا ومتى أرادوا. فقط تحتاج إلى جهاز إلكتروني (كمبيوتر أو جهاز لوحي أو هاتف محمول) متصل بالإنترنت لعرض المحتوى المستضاف على المنصة الافتراضية. بالإضافة إلى ذلك، سيتيح لك نظام إعادة التعلم Relearning، الذي تستخدمه هذه المؤسسة الأكاديمية، التقدم في منهج هذا البرنامج بطريقة أكثر طبيعية وتدرجية.



خيار أكاديمي مصمم للمهنيين أمثالك الذين يرغبون في دراسة شهادة الخبرة الجامعية دون إهمال المجالات الأخرى من حياتهم الشخصية"

احصل على تحديث لمدة 6 أشهر حول معرفتك
بالعوامل التي تؤثر على التغذية السليمة.

”
سوف تكون قادرًا على مواكبة أحدث التقنيات المستخدمة
في تحليل الأغذية بفضل مكتبة موارد الوسائط المتعددة
المتاحة على مدار 24 ساعة في اليوم“

برنامج جامعي يأخذك إلى الواقع الحالي للطعام
ونظرة المجتمع إليه.

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

سيتيح محتوى الوسائط المتعددة، الذي تم تطويره باستخدام أحدث التقنيات التعليمية، للمهني التعلم في الموقع والسياق، 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 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

أنشأت جامعة TECH شهادة الخبرة الجامعية هذه لتزويد المتخصصين بأحدث الأدلة العلمية في علم الأوبئة البيئية. وهكذا، في نهاية هذه الدرجة، سيكون الطلاب على دراية بالمشاكل الرئيسية المرتبطة باستخدام المضافات الغذائية، والآثار الاجتماعية والاقتصادية المترتبة على الأمراض الحيوانية المنشأ، فضلاً عن التدابير التصحيحية والوقائية المتخذة. كل هذا، بالإضافة إلى ذلك، بفضل المحتوى الذي تم إعداده من قبل متخصصين، حيث ستمكن من حل أي شكوك قد تطرأ حول المنهج الدراسي.



سيتيح لك النهج النظري العملي لشهادة الخبرة
الجامعية هذه أن تكون على اطلاع على ضوابط
الجودة الحالية ومعايير ISO 22000"



الأهداف العامة



- ♦ تقييم وإدراك الأهمية الصحية والوقائية لبرامج التنظيف، التطهير، القضاء على الحشرات والتخلص من الجراثيم في السلسلة الغذائية
- ♦ التعاون في تنفيذ أنظمة الجودة
- ♦ تقييم ومراقبة وإدارة جوانب التتبع في السلسلة الغذائية
- ♦ تخطيط وتطوير برامج تعزيز الصحة والوقاية
- ♦ تطوير ووضع مبادئ توجيهية للتثقيف الغذائي



بفضل طريقة إعادة التعلم Relearning سوف تتقدم بسهولة من خلال محتوى هذا البرنامج وتقلل من ساعات الدراسة الطويلة"

الأهداف المحددة



الوحدة 1. الغذاء والصحة العامة

- تعرف على الحقيقة التفاضلية للتغذية البشرية، والعلاقات المتبادلة بين الطبيعة والثقافة
- اكتساب معرفة واسعة بسلوكيات الأكل الفردية والاجتماعية
- التعرف على المشاكل الصحية المرتبطة باستخدام المضافات الغذائية
- تصنيف الآثار الاجتماعية والاقتصادية الرئيسية للأمراض حيوانية المصدر

الوحدة 2. إدارة الجودة وسلامة الغذاء

- تصميم وتقييم الأدوات التي تسمح بإدارة سلامة الأغذية في جميع أنحاء السلسلة الغذائية بأكملها، من أجل حماية الصحة العامة
- تحديد وتفسير متطلبات معيار إدارة سلامة الأغذية (UNE EN ISO 22000) لتطبيقه وتقييمه اللاحق في مشغلي السلسلة الغذائية
- تطوير وتطبيق وتقييم والحفاظ على ممارسات النظافة المناسبة وسلامة الأغذية وأنظمة التحكم في المخاطر
- المشاركة في تصميم وتنظيم وإدارة الخدمات الغذائية المختلفة

الوحدة 3. أساسيات علم وظائف الأعضاء العام

- تصنيف العناصر الغذائية التي يتكون منها الطعام
- فهم تنوع العوامل التي تحدد النظام الغذائي وتنظمه
- التمييز بين عملية التمثيل الغذائي لكل من المغذيات والمغذيات الدقيقة، والمآخذ الموصى بها
- فهم الجوانب المختلفة المطبقة على المعرفة الفسيولوجية لصحة الإنسان
- تحديد العوامل التي تؤثر على تغذية الإنسان
- تفسير التركيب الأساسي للجهاز العصبي والغدد الصماء، وكذلك آليات عمل الهرمونات المعنية



الهيكل والمحتوى

سيتمكن المهني الذي يحصل على هذا المؤهل العلمي الجامعي من الحصول على خطة دراسية مقسمة إلى ثلاث وحدات دراسية سيتمكن من خلالها من دراسة التطورات في مجال الأغذية والصحة العامة، وإدارة جودة الأغذية وسلامتها وأسس فسيولوجيا التغذية البشرية بشكل متعمق. كل هذا بتنسيق أكاديمي 100% أونلاين، دون جداول دراسية ثابتة مع مكتبة من موارد الوسائط المتعددة، مما يتيح لك تحديث معرفتك بعلم الأوبئة الغذائية بسهولة.



خطة دراسية تسمح لك بالدخول بكل أريحية ومتقدمة
في الكشف عن الأمراض الناتجة عن استهلاك منتجات
الألبان أو اللحوم"



الوحدة 2. إدارة الجودة وسلامة الغذاء

- 6.2 عناصر في إدارة سلامة الغذاء
 - 1.6.2.1. الماء كعنصر أساسي في السلسلة الغذائية
 - 2.6.2. العوامل البيولوجية والكيميائية المرتبطة بالمياه
 - 3.6.2. عناصر قابلة للقياس الكمي في جودة وسلامة واستخدام المياه
 - 4.6.2. موافقة المورد
 - 1.4.6.2. خطة مراقبة المورد
 - 2.4.6.2. اللوائح الحالية المرتبطة
 - 5.6.2. ملصقات الطعام
 - 1.5.6.2. معلومات المستهلك ووسم المواد المسببة للحساسية
 - 2.5.6.2. وسم الكائنات المعدلة وراثيا
 - 7.2. أزمات الغذاء والسياسات المرتبطة بها
 - 1.7.2. مسببات أزمة الغذاء
 - 2.7.2. التواصل والإدارة والاستجابة لأزمة سلامة الأغذية
 - 3.7.2. أنظمة اتصالات التنبيه
 - 4.7.2. سياسات واستراتيجيات تحسين الجودة وسلامة الغذاء
 - 8.2. تصميم مخطط A.P.P.C.C.
 - 1.8.2. المبادئ التوجيهية العامة لمتابعة تنفيذه: المبادئ التي يقوم عليها وبرنامج المتطلبات المسبقة
 - 2.8.2. التزام الإدارة
 - 3.8.2. تكوين معدات APPCC.
 - 4.8.2. وصف المنتج وتحديد الغرض من استخدامه.
 - 5.8.2. مخططات انسيابية
 - 9.2. تطور مخطط A.P.P.C.C.
 - 1.9.2. توصيف نقاط التحكم الحرجة (CCP)
 - 2.9.2. المبادئ الأساسية السبعة لخطة APPCC.
 - 1.2.9.2. تحديد وتحليل المخاطر
 - 2.2.9.2. وضع تدابير الرقابة ضد المخاطر المحددة
 - 3.2.9.2. تحديد نقاط التحكم الحرجة (CCP)
 - 4.2.9.2. توصيف نقاط التحكم الحرجة
 - 5.2.9.2. وضع الحدود الحرجة
 - 6.2.9.2. تحديد الإجراءات التصحيحية
 - 7.2.9.2. فحص نظام

- 1.2. سلامة الغذاء وحماية المستهلك
 - 1.1.2. التعريف والمفاهيم الأساسية
 - 2.1.2. تطور الجودة وسلامة الغذاء
 - 3.1.2. الوضع في البلدان النامية والمتقدمة
 - 4.1.2. الهيئات والسلطات الرئيسية لسلامة الأغذية: الهياكل والوظائف
 - 5.1.2. الاحتيال في الغذاء وخداع الغذاء: دور وسائل الإعلام
- 2.2. المرافق والمباني والمعدات
 - 1.2.2. اختيار الموقع: التصميم والبناء والمواد
 - 2.2.2. خطة الصيانة للمباني والمرافق والمعدات
 - 3.2.2. القوانين السارية
- 3.2. خطة التنظيف والتطهير (L + D)
 - 1.3.2. مكونات الأوساخ
 - 2.3.2. المنظفات والمطهرات: التركيب والوظائف
 - 3.3.2. مراحل التنظيف والتطهير
 - 4.3.2. برنامج التنظيف والتطهير
 - 5.3.2. اللوائح السارية
- 4.2. مكافحة الآفات
 - 1.4.2. الإزالة والتطهير (خطة D + D)
 - 2.4.2. الآفات المرتبطة بالسلسلة الغذائية
 - 3.4.2. الإجراءات الوقائية لمكافحة الآفات
 - 1.3.4.2. الأفخاخ والمصائد للتدبيبات والحشرات الأرضية
 - 2.3.4.2. أفخاخ وشراك للحشرات الطائرة
 - 5.2. خطة التتبع والممارسات الجيدة في التعامل (GMP)
 - 1.5.2. هيكل خطة التتبع
 - 2.5.2. اللوائح الحالية المرتبطة بإمكانية التتبع
 - 3.5.2. GMP المرتبطة بمعالجة الأغذية
 - 1.3.5.2. المتعاملون مع الأغذية
 - 2.3.5.2. المتطلبات التي يجب الوفاء بها
 - 3.3.5.2. خطط التدريب على النظافة

10.2 ISO 22000

1.10.2 مبادئ الأيزو 22000

2.10.2 موضوع ومجال التطبيق

3.10.2 حالة السوق والموقف فيما يتعلق بالمعايير الأخرى المطبقة في السلسلة الغذائية

4.10.2 متطلبات التطبيق الخاص بك

5.10.2 سياسة إدارة سلامة الغذاء

الوحدة 3. أساسيات علم وظائف الأعضاء العام

1.3 فسيولوجيا التغذية البشرية

1.1.3 مقدمة في التغذية والمفاهيم والتعاريف

2.1.3 تكوين الجسم والمغذيات الرئيسية

3.1.3 الجهاز الهضمي والهضم

1.3.1.3 مراحل الجهاز الهضمي

2.3.1.3 منظمات الجهاز الهضمي

4.1.3 التوافر البيولوجي للعناصر الغذائية

2.3 السكريات

1.2.3 الخصائص العامة: الكيمياء الحيوية والتصنيف

2.2.3 هضم وامتصاص السكريات: فائدة فسيولوجية

3.2.3 مصادر الغذاء ومقدار السكريات الموصى به

4.2.3 الأمراض المرتبطة بتناول السكريات

3.3 الألياف الغذائية

1.3.3 الخصائص العامة: الكيمياء الحيوية والتصنيف

2.3.3 هضم وامتصاص الألياف: فائدة فسيولوجية

3.3.3 مصادر الغذاء والمآخذ الموصى بها

4.3.3 الأمراض والآثار الضارة

4.3 الأحماض الأمينية والبروتينات

1.4.3 الخصائص العامة: الأحماض الأمينية والتمثيل الغذائي

1.1.4.3 أحماض أمينية بروتينية

2.1.4.3 أحماض أمينية غير بروتينية

2.4.3 هضم وامتصاص البروتين: فائدة فسيولوجية

3.4.3 مصادر الغذاء ومقدار البروتين الموصى به

4.4.3 الأمراض المرتبطة بعملية التمثيل الغذائي للبروتين

5.3 الدهون

1.5.3 الخصائص العامة: التصنيف والهيكل

1.1.5.3 هيكل وخصائص الكوليسترول

2.1.5.3 هيكل وخصائص البروتينات الدهنية

2.5.3 هضم وامتصاص الدهون: فائدة فسيولوجية

3.5.3 مصادر الغذاء والمآخذ الموصى بها

4.5.3 الأمراض المرتبطة بالدهون. فرط كوليسترول الدم

6.3 المعادن والعناصر النزرة

1.6.3 مقدمة وتصنيف

2.6.3 معظم المعادن: الكالسيوم، والفوسفور، والمغنيسيوم، والكريبت

3.6.3 العناصر النزرة: النحاس، والحديد، والزنك، والمنغنيز

4.6.3 هضم وامتصاص المعادن: التوافر البيولوجي للمعادن

5.6.3 مصادر الغذاء والمآخذ الموصى بها

6.6.3 الأمراض المرتبطة بالمعادن

7.3 الفيتامينات

1.7.3 الخصائص العامة: الهيكل والوظيفة

1.1.7.3 الفيتامينات القابلة للذوبان في الماء

2.1.7.3 الفيتامينات التي تذوب في الدهون

2.7.3 هضم وامتصاص الفيتامينات: فائدة فسيولوجية

3.7.3 مصادر الغذاء والمآخذ الموصى بها

4.7.3 الأمراض المرتبطة بالفيتامينات

1.4.7.3 فيتامينات المجموعة ب:

2.4.7.3 فيتامين C

3.4.7.3 الفيتامينات التي تذوب في الدهون

8.3 الكحول

1.8.3 مقدمة واستهلاك الكحول

2.8.3 استقلاب الكحول

3.8.3 المآخذ اليومية الموصى بها ومقدار السرعات الحرارية في النظام الغذائي

4.8.3 الآثار الضارة لاستهلاك الكحول

- 9.3 استقلاب الطاقة والتفاعلات الغذائية
 - 1.9.3 محتوى الطاقة من الغذاء
 - 1.1.9.3 المبادئ الفورية والمسعرات
 - 2.1.9.3 احتياجات الجسم من الطاقة
 - 2.9.3 التمثيل الغذائي الأساسي والنشاط البدني
 - 1.2.9.3 التمثيل الغذائي أثناء التمرين المكثف: دورة Cori
 - 2.2.9.3 عملية توليد الحرارة البيوكيميائية
 - 3.9.3 حساب احتياجات الطاقة
 - 4.9.3 التفاعلات الغذائية
 - 1.4.9.3 التفاعلات بين المعادن والفيتامينات
 - 2.4.9.3 تفاعلات البروتين والفيتامينات
 - 3.4.9.3 التفاعلات بين الفيتامينات
 - 10.3 الجهاز العصبي وطب الغدد الصماء
 - 1.10.3 إمكانيات الغشاء والعمل. الناقلون النشطون والسليبيون
 - 2.10.3 هيكل الجهاز العصبي والتنظيم الخلوي
 - 1.2.10.3 المشبك العصبي والانتقال العصبي
 - 2.2.10.3 الجهاز العصبي المركزي والمحيطي
 - 3.2.10.3 الجهاز العصبي الذاتي: الجهاز العصبي الودي والجهاز العصبي اللاودي
 - 3.10.3 الغدد الصماء وهرمونها
 - 1.3.10.3 هرمونات الغدة النخامية وتنظيمها تحت المهاد
 - 2.3.10.3 هرمونات الغدة الدرقية والحارات الدرقية
 - 3.3.10.3 الهرمونات الجنسية
 - 4.10.3 الأمراض المرتبطة بنظام الغدد الصماء



المنهجية

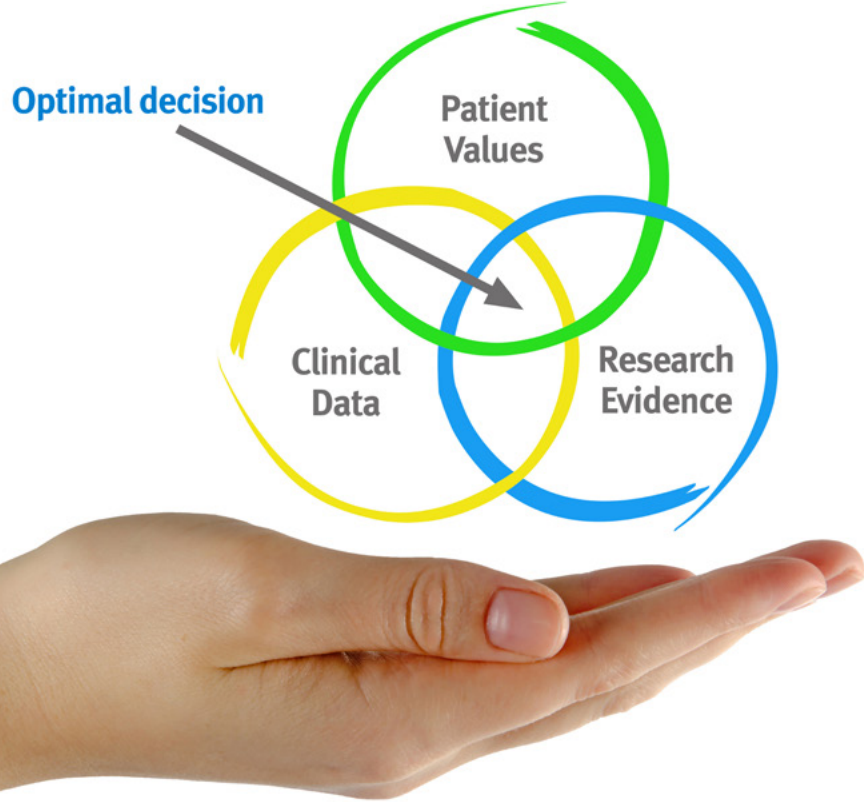
يقدم هذا البرنامج التدريبي طريقة مختلفة للتعلم. فقد تم تطوير منهجيتنا من خلال أسلوب التعليم المرتكز على التكرار: *Relearning* أو ما يعرف بمنهجية إعادة التعلم.

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 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 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



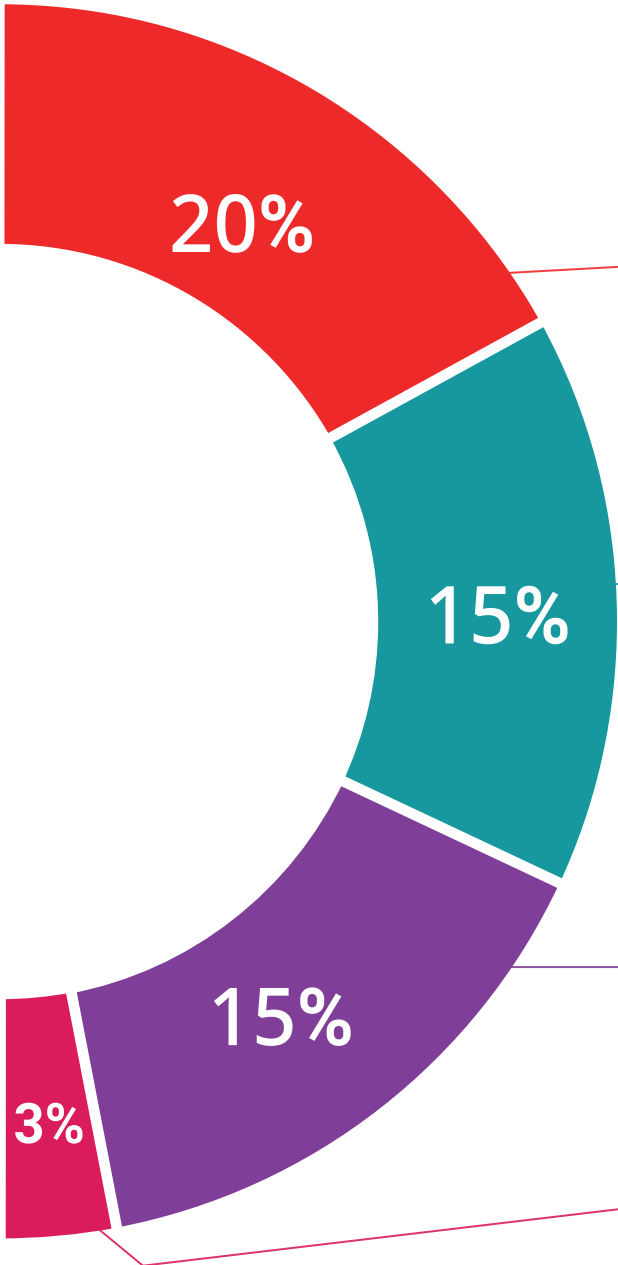
يقدم فريق جامعة TECH المحتويات بطريقة جذابة وديناميكية في أقراص الوسائط المتعددة التي تشمل الملفات الصوتية والفيديوهات والصور والرسوم البيانية والخرائط المفاهيمية من أجل تعزيز المعرفة.

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.



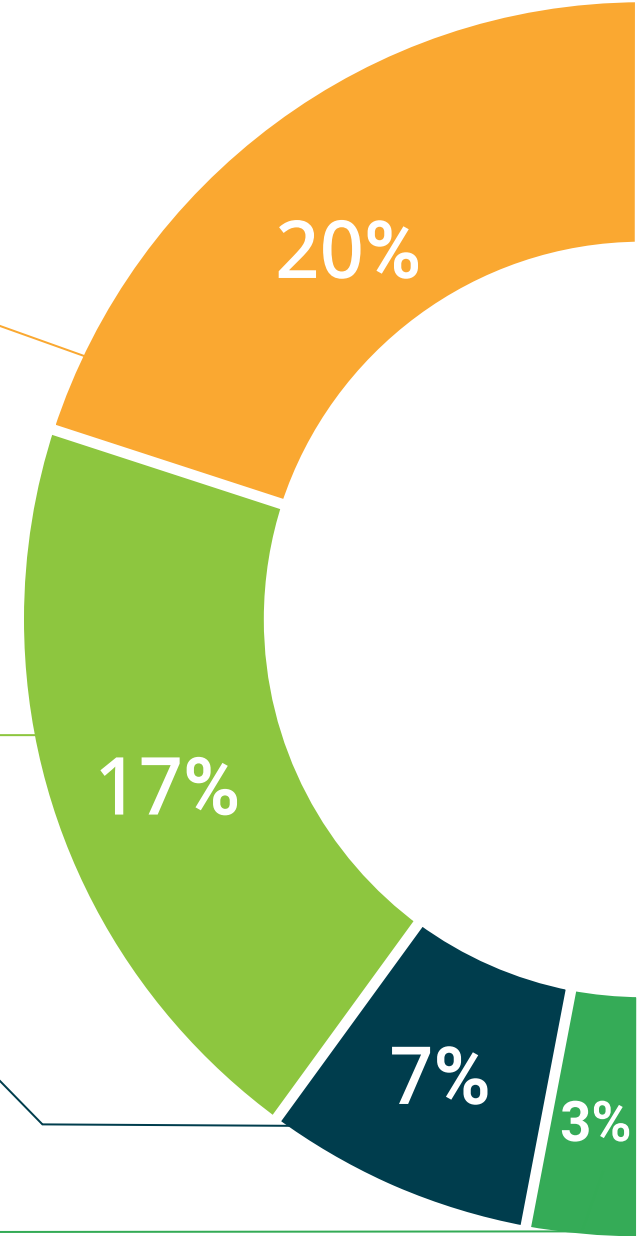
المحاضرات الرئيسية

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 شهادة الخبرة الجامعية في علم الأوبئة الغذائية، بالإضافة إلى التدريب الأكثر دقة وحداثة، الحصول على مؤهل شهادة الخبرة الجامعية الصادر عن TECH الجامعة التكنولوجية.



اجتاز هذا البرنامج بنجاح واحصل على مؤهل علمي دون الحاجة إلى السفر أو القيام بأية إجراءات مرهقة"



يحتوي برنامج شهادة الخبرة الجامعية في علم الأوبئة الغذائية البرنامج التعليمي الأكثر اكتمالاً وحدائثة في السوق.

بعد اجتياز التقييم، سيحصل الطالب عن طريق البريد العادي* مصحوب بعلم وصول مؤهل شهادة الخبرة الجامعية 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: شهادة الخبرة الجامعية في علم الأوبئة الغذائية

طريقة: عبر الإنترنت

مدة: 6 أشهر



المستقبل

الأشخاص

الصحة

الثقة

التعليم

المرشدون الأكاديميون المعلومات

الضمان

التدريس

الاعتماد الأكاديمي

المؤسسات

التعلم

المجتمع

الالتزام

التقنية

الابتكار

tech الجامعة
التكنولوجية

الحاضر

الحاضر

الجودة

شهادة الخبرة الجامعية

علم الأوبئة الغذائية

« طريقة التدريس: أونلاين

« مدة الدراسة: 6 أشهر

« المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التكنولوجية

« مواعيد الدراسة: وفقاً لوتيرتك الخاصة

« الامتحانات: أونلاين

التدريب الافتراضي

المؤسسات

الفصول الافتراضية

اللغات

شهادة الخبرة الجامعية علم الأوبئة الغذائية