شهادة الخبرة الجامعية
علم الطفيليات الغذائية

tech الجامعة التيكنولوجية

الجامعة التيكنولوجية

شهادة الخبرة الجامعية

علم الطفيليات الغذائية

- طريقة التدريس: **أونلاين**
- مدة الدراسة: **6 أشهر**
- المؤهل العلمي: **TECH الجامعة التكنولوجية**
- مواعيد الدراسة:**وفقًا لوتيرتك الخاصّة**
- الامتحانات: **أونلاين**

رابط الدخول إلى للموقع الالكتروني: **www.techtitute.com/ae/nutrition/postgraduate-diploma/postgraduate-diploma-food-parasitology**

الفهرس

01 المقدمة — صفحة 4

02 الأهداف — صفحة 8

03 الهيكل والمحتوى — صفحة 12

04 المنهجية — صفحة 20

05 المؤهل العلمي — صفحة 28

01

المقدمة

لا تزال الوقاية من الأمراض الناجمة عن وجود الطفيليات في المأكولات البحرية أو الخضراوات أو اللحوم أو منتجات الألبان تحقق تقدماً مهماً، مما يساهم في اكتشاف أسباب بعض أمراض الجهاز الهضمي. وقد أدت هذه التطورات إلى تحسن في الأدوات التكنولوجية المستخدمة في تحليل الأغذية، فضلاً عن تعزيز أنظمة مراقبة المخاطر. هذه التطورات ذات أهمية كبيرة لمحترفي التغذية ويمكن تطبيقها مباشرة في ممارساتهم اليومية. لهذا السبب، تم إنشاء هذا المؤهل العلمي 100٪ أونلاين، والذي سيتيح لك مواكبة أحدث التطورات في علم الأحياء المجهرية، والتقدم في الكشف عن الطفيليات في المنتجات الغذائية أو متطلبات الجودة المطلوبة في هذه الصناعة. كل هذا من خلال محتوى الوسائط المتعددة الذي يمكنك الوصول إليه بسهولة وقتما تشاء، من أي جهاز متصل بالإنترنت.

في غضون 6 أشهر فقط ستكون على اطلاع على أحدث النتائج العلمية في مجال علم الطفيليات الغذائية وتدابير المراقبة"

في السنوات الأخيرة، أصبح المجتمع أكثر وعيًا بالمخاطر التي تهدد صحته من سوء النظافة في تجهيز الطعام أو استهلاكه دون اتخاذ تدابير السلامة المناسبة وقد أدت الحالات الصارخة مثل متشاخسة والعواقب الناتجة عن ذلك على الحالة البدنية للأشخاص إلى زيادة الوعي في هذا المجال. ومع ذلك، فإن السلطات في جميع أنحاء العالم تطبق الآن ضوابط صحية صارمة من المزرعة إلى مائدة المستهلك نفسه.

وبالإضافة إلى هذا الواقع، يعمل المجتمع العلمي باستمرار على الكشف عن الطفيليات مثل دودة شعرية وداء المقوسات وجيارديا، الموجودة في اللحوم، والدواجن والمياه. إن التقدم الذي تم إحرازه في هذا المجال وأهميته يجعل من الضروري أن يكون أخصائيو التغذية على دراية به. لهذا السبب، أنشأت جامعة TECH شهادة الخبرة الجامعية في علم الطفيليات الغذائية، والتي ستأخذ المتخصص من خلال أحدث الأدلة العلمية في عالم علم الأحياء الدقيقة وأنظمة التحكم في المخاطر والتدابير الوقائية الرئيسية المعتمدة حاليًا فيما يتعلق بالتلوث الجرثومي والطفيلي للأغذية على مدار 6 أشهر.

برنامج يحتوي على أحدث المعلومات التي يتم تقديمها من خلال منهج شامل ومكمل بمحتوى مبتكر متعدد الوسائط يعتمد على ملخصات فيديو أو مقاطع فيديو متعمقة أو قراءات أساسية. سيتيح ذلك للطلاب الخوض بسهولة أكبر في أحدث تقنيات التحليل المستخدمة في الكشف عن الطفيليات، والأمراض الرئيسية بسبب وجودها في الأغذية أو المعايير الدولية المعمول بها والمطبقة في صناعة الأغذية.

وبالتالي، فإن هذا المؤهل يعد فرصة ممتازة لمحترف التغذية لدراسة شهادة الخبرة الجامعية، بشكل مريح في أي وقت من اليوم ومن أي جهاز إلكتروني متصل بالإنترنت. بالإضافة إلى ذلك، ستتمتع بحرية توزيع العبء التدريسي وفقاً لاحتياجاتك، مما سيتيح لك التوفيق بسهولة أكبر بين التعليم الجامعي والعمل و/أو المسؤوليات الشخصية.

تحتوي **شهادة الخبرة الجامعية في علم الطفيليات الغذائية** على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالاً وحداثة في السوق. أبرز خصائصها هي:

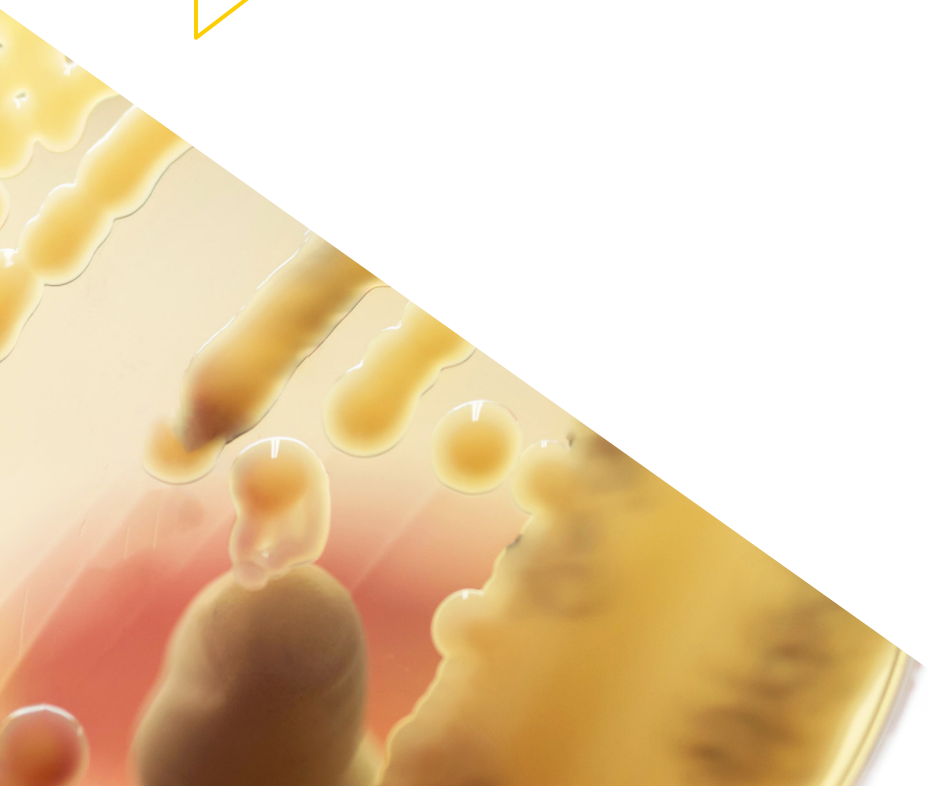
- تطوير دراسات الحالة التي يقدمها خبراء في تكنولوجيا الأغذية
- المحتويات التصويرية والتخطيطية والعملية البارزة التي يتم تصورها بها، تجمع المعلومات العلمية والعملية حول تلك التخصصات التي تعتبر ضرورية للممارسة المهنية
- التمارين العملية حيث يمكن إجراء عملية التقييم الذاتي لتحسين التعلم
- تركيزها الخاص على المنهجيات المبتكرة
- محاضرات نظرية، وأسئلة للخبير، ومنتديات نقاشية حول القضايا المثيرة للجدل وأعمال التفكير الفردي
- توفر المحتوى من أي جهاز ثابت أو محمول متصل بالإنترنت

"صُمم هذا البرنامج لتمكينك من الجمع بين عملك كأخصائي تغذية ومؤهل علمي جامعي في طليعة الأوساط الأكاديمية"

سيزودك هذا البرنامج الذي يستغرق 450 ساعة بأحدث التطورات في التقنيات المستخدمة لتحليل الأغذية والكشف عن إمكانية التتبع في السلسلة الغذائية"

برنامج جامعي يتيح لك تحديث معلوماتك حول أهمية الطفيليات التي تنقلها الأغذية.

سيزودك المتخصصون الذين يشكلون جزءاً من هذا المؤهل العلمي الجامعي بدراسات حالة ستتمكن من دمج معارفهم في ممارستك اليومية.



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

02

الأهداف

بفضل هذا المؤهل الذي تم تطويره من قبل متخصصين تم اختيارهم بدقة من قبل جامعة TECH، سيتمكن أخصائي التغذية من أن يكون على اطلاع دائم بعلم الطفيليات الغذائية. سيكون من الأسهل تحقيق هذه الأهداف بفضل محتوى الوسائط المتعددة الذي سيجعلهم أقرب إلى التقدم في الكشف عن الطفيليات المسببة للأمراض التي تنقلها الأغذية أو أحدث الأدوات المستخدمة لتحسين إدارة سلامة المنتجات.

ادخل إلى مكتبة الموارد وتعمّق في أحدث المعلومات حول تقييم مخاطر الطفيليات في جميع مراحل السلسلة الغذائية"

الأهداف العامة

- إدراك الأهمية الصحية والوقائية لبرامج التنظيف، والتطهير، والنعقيم من الحشرات ومكافحة الفئران في السلسلة الغذائية
- التعاون في تنفيذ أنظمة الجودة
- تحديد وتطبيق التقنيات الرئيسية لأخذ العينات وتوصيف الطفيليات في الغذاء
- تقدير وفهم الأهمية الحالية للطفيليات وعلاقتها بالغذاء/التغذية وفهمها

الأهداف المحددة

الوحدة 1. علم الأحياء الدقيقة ونظافة الغذاء

- معرفة أهم الكائنات الدقيقة المفسدة والمسببة للأمراض والمفيدة في الغذاء
- إثبات الآثار المفيدة للكائنات الدقيقة في مجال الغذاء
- تحديد وفهم أهم عناصر مختبر علم الأحياء الدقيقة
- تطبيق تقنيات الكشف عن الكائنات الحية الدقيقة في الغذاء

الوحدة 2. الطفيليات الغذائية

- معرفة مفاهيم وإجراءات علم الأحياء الدقيقة والطفيليات في مجال صناعة الأغذية
- تحديد وتحليل وتقييم مخاطر الطفيليات في جميع أنحاء السلسلة الغذائية، من جمع المواد الخام إلى توزيع المنتج المعالج إلى المستهلك النهائي
- تحليل وفهم التدابير الوقائية الرئيسية المتعلقة بالتلوث الجرثومي والطفيلي للأغذية في أي مرحلة من مراحل السلسلة الغذائية
- معرفة وتحديد الطفيليات الرئيسية التي تنقلها الأغذية والتي تسبب الأمراض للإنسان

الوحدة 3. إدارة الجودة وسلامة الغذاء

- تصميم وتقييم أدوات لتمكين إدارة سلامة الأغذية في جميع مراحل السلسلة الغذائية من أجل حماية الصحة العامة
- تحديد وتفسير متطلبات معيار إدارة سلامة الأغذية (UNE EN ISO 22000) لتطبيقه وتقييمه لاحقًا في مشغلي السلسلة الغذائية
- تطوير وتطبيق وتقييم والحفاظ على ممارسات النظافة المناسبة وسلامة الأغذية وأنظمة التحكم في المخاطر
- تقييم، ومراقبة وإدارة جوانب التتبع في السلسلة الغذائية

> سيسمح لك هذا المؤهل الجامعي بالتعمق في متطلبات الجودة والنظافة المطلوبة في صناعة الأغذية، بالإضافة إلى الخطوات التي ينطوي عليها اعتماد الموردين"

03

الهيكل والمحتوى

سيسمح النهج النظري والعملي لشهادة الخبرة الجامعية هذه للمختصين باكتساب معارف أوسع بكثير في علم الطفيليات الغذائية. تحقيقا لهذه الغاية، يحتوي على منهج مقسم إلى ثلاث كتل معيارية مستقلة، على الرغم من ارتباطها ببعضها البعض. بفضل المحتوى المتقدم لهذا المنهج، ستتمكن من مواكبة التطورات في علم الأحياء الدقيقة أو التقدم في صحة الأغذية أو تحليلات تفشي الأغذية الحقيقية في مناطق مختلفة. كل هذا بتنسيق أكاديمي 100% أونلاين يمكنك الوصول إليه في أي وقت من اليوم من جهاز كمبيوتر متصل بالإنترنت.

توفر لك جامعة TECH الأدوات التربوية وطريقة إعادة التعلم Relearning التي ستتمكن من خلالها من الانسياب براحة أكبر من خلال منهج شهادة الخبرة الجامعية هذه"

الوحدة 1. علم الأحياء الدقيقة ونظافة الغذاء

1.1. مقدمة في علم الأحياء الدقيقة الغذائي
1.1.1. تاريخ علم الأحياء الدقيقة الغذائي
2.1.1. التنوع الميكروبي: العتائق والبكتيريا
3.1.1. العلاقات التطورية بين الكائنات الحية
4.1.1. التصنيف والتسميات الجرثومية
5.1.1. الكائنات الحية الدقيقة حقيقية النواة: الطحالب والفطريات والأوليات
6.1.1. الفيروسات
2.1. التقنيات الرئيسية في علم الأحياء الدقيقة الغذائي
1.2.1. طرق التعقيم والتطهير
2.2.1. وسائط الثقافة: سائلة وصلبة، تركيبية أو محددة، معقدة، تفاضلية وانتقائية
3.2.1. عزل الثقافات النقية
4.2.1. النمو الميكروبي على دفعات ومستمرة
5.2.1. تأثير العوامل البيئية على النمو
6.2.1. المجهر الضوئي
7.2.1. تحضير العينة وتلطيخها
8.2.1. المجهر الفلوري
9.2.1. مجهر الإرسال والمسح الإلكتروني
3.1. التمثيل الغذائي الميكروبي
1.3.1. طرق الحصول على الطاقة
2.3.1. الكائنات الحية الدقيقة ذات التغذية الضوئية، والحصرية الكيميائية، والعضوية الكيميائية
3.3.1. تقويض الكربوهيدرات
4.3.1. تحلل الجلوكوز إلى البيروفات (تحلل الجلوكوز والفوسفات الخماسي ومسبيل إنتنر-دودوروف)
5.3.1. تقويض الدهون والبروتين
6.3.1. التخمير
7.3.1. أنواع التخمير
8.3.1. التمثيل الغذائي في الجهاز التنفسي: التنفس الهوائي والتنفس اللاهوائي
4.1. التلف الجرثومي للغذاء
1.4.1. علم البيئة الميكروبية للغذاء
2.4.1. مصادر تلوث الأغذية
3.4.1. التلوث البرازي والتلوث المتبادل
4.4.1. العوامل التي تؤثر على التلف الجرثومي
5.4.1. التمثيل الغذائي الميكروبي في الغذاء
6.4.1. التحكم في طرق التغيير والحفظ
5.1. الأمراض الجرثومية التي تنتقل عن طريق الأغذية
1.5.1. التهابات الغذاء: الانتقال وعلم الأوبئة
2.5.1. داء السلمونيلات
3.5.1. حمى التيفوئيد والحمى نظيرة التيفية
4.5.1. التهاب الأمعاء البكتيري المعوي Campylobacter
5.5.1. الزحار العصوي
6.5.1. الإسهال الناجم عن سلالات الإشريكية القولونية E. coli الخبيثة
7.5.1. اليرسينية
8.5.1. التهابات الضمة
6.1. أمراض االأولياتن والديدان الطفيلية المنقولة بالغذاء
1.6.1. الخصائص العامة للأوليات
2.6.1. الزحار الأميبي
3.6.1. داء الجيارديات
4.6.1. داء المقوسات
5.6.1. كريبتوسبوريديوسيس
6.6.1. ميكروسبوريديوسيس
7.6.1. الديدان المعوية المنقولة بالغذاء: الديدان المفلطحة والديدان الأسطوانية

7.1. الفيروسات والبريونات وغيرها من الأخطار البيولوجية المنقولة بالغذاء
1.7.1. الخصائص العامة للفيروسات
2.7.1. تكوين وهيكل الفيريون: قفيصة وحمض نووي
3.7.1. نمو وزراعة الفيروسات
4.7.1. دورة حياة الفيروس (الدورة اللايتية): مراحل الامتزاز والاختراق والتعبير الجيني والتكرار والإفراج
5.7.1. بدائل الدورة اللايتية: اللايسوجين في العائيات، العدوى الكامنة والمستمرة وتحول الورم في فيروسات الحيوانات
6.7.1. أشباه الفيروسات والفيروسات والبريونات
7.7.1. الإصابة بالفيروسات في الغذاء
8.7.1. خصائص الفيروسات المنقولة بالغذاء
9.7.1. إلتهاب الكبد A
10.7.1. فيروس روتا
11.7.1. تسمم سكومبرويد
8.1. التحليل الميكروبيولوجي للغذاء
1.8.1. تقنيات المعاينة وأخذ العينات
2.8.1. القيم المرجعية
3.8.1. مؤشر الكائنات الحية الدقيقة
4.8.1. التعداد الميكروبيولوجي
5.8.1. تحديد الكائنات الدقيقة المسببة للأمراض
6.8.1. تقنيات الكشف السريع في ميكروبيولوجيا الغذاء
7.8.1. التقنيات الجزيئية: PCR التقليدي و PCR في الوقت الحقيقي
8.8.1. تقنيات المناعة
9.1. الكائنات الحية الدقيقة المفيدة في الغذاء
1.9.1. تخمير الغذاء: دور الكائنات الدقيقة في الحصول على الغذاء
2.9.1. الكائنات الدقيقة كمكملات غذائية
3.9.1. مواد حافظة طبيعية
4.9.1. أنظمة حفظ الأغذية البيولوجية
5.9.1. البكتيريا بروبيوتيك

10.1. بيولوجيا الخلايا الميكروبية
1.10.1. الخصائص العامة للخلايا حقيقية النواة وبدائية النواة
2.10.1. الخلية بدائية النواة: مكونات خارجية للجدار: طبقة جلايكوكاليكس وطبقة S، جدار الخلية، غشاء البلازما
3.10.1. فلاجيللا، حركية بكتيرية وانتقالية
4.10.1. الهياكل السطحية الأخرى، خمبية وشعيرية

الوحدة 2. الطفيليات الغذائية

1.2. مقدمة في علم الطفيليات الغذائية
1.1.2. المفاهيم الأساسية لعلم الطفيليات
2.1.2. آثار الطفيليات في الغذاء وانعكاساتها على صحة الإنسان
3.1.2. الانعكاسات الاجتماعية والاقتصادية للطفيليات في الغذاء
4.1.2. الخصائص العامة لمجموعات الطفيليات الكبيرة
1.4.1.2 الدورات البيولوجية للمجموعات الكبيرة من الطفيليات
2.2. الخصائص العامة للطفيليات في الغذاء
1.2.2. الأميبات في الجهاز الهضمي
1.1.2.2. متحولة حالة للنسج: التشكيل وآليات الانتقال ودورة الحياة
2.1.2.2. المتحولة الحالة الأخرى ذات الاهتمام بالطعام: المتحولة hartmanii والمتحولة قولونية
2.2.2. الأميبات في الجهاز الهضمي
1.2.2.2. جياردية معوية: التشكيل، والوظيفة، وآليات الانتقال، ودورة الحياة
2.2.2.2. سوطات أخرى في الطعام
3.2.2. تجمعات الجهاز الهضمي
1.3.2.2. الدورة البيولوجية العامة
2.3.2.2. خفية الأبواغ: التشكيل والوظيفة وآليات الانتقال ودورة الحياة
3.3.2.2.2 السيكلوسبورا cayetanensis: التشكيل، والوظيفة، وآليات الانتقال، ودورة الحياة
4.3.2.2. Isospora belli: التشكيل، والوظيفة، وآليات الانتقال، ودورة الحياة
4.2.2. تسرب الجهاز الهضمي
1.4.2.2. بلانتوم كولي

3.2. الخصائص العامة للطفيليات في الغذاء
1.3.2. الخصائص العامة للديدان الطفيلية
2.3.2. الخصائص العامة للديدان المثقوبة
1.2.3.2. مثقوبات الكبد: متورقة كبدية، Dicrocoelium dendtricum، متفرع الخصية الصيني
2.2.3.2. المثقوبة الرئوية: باراغونيموس ويسترماني
3.2.3.2. الديدان الخيطية المعوية: متورقة بوسكي
4.2.3.2. التدابير الوقائية والعلاج من أمراض الديدان الخيطية
3.3.2. الخصائص العامة للديدان الخيطية
1.3.3.2. الديدان الهضمية: ديفيلوبوتريوم واسع
2.3.3.2. شريطية: شريطية باطنية وشريط حشو ية
4.3.2. التدابير الوقائية وعلاج الديدان الخيطية
4.2. الطفيليات المرتبطة بمنتجات الصيد
1.4.2. االأوليات في منتجات الصيد
1.1.4.2. الخصائص العامة: دورة الحياة، انتقال العدوى، المستودعات والتشكيل
2.1.4.2. أهم الأنواع
3.1.4.2. الإجراءات الوقائية والعلاجية
2.4.2. االديدان الطفيلية في منتجات الصيد
1.2.4.2. الخصائص العامة: دورة الحياة، انتقال العدوى، المستودعات والتشكيل
2.2.4.2. أهم الأنواع
3.2.4.2. الإجراءات الوقائية والعلاجية
3.4.2. التدابير العامة لتحديد الهوية
4.4.2. الديدان الخيطية في المنتجات السمكية: دورة الحياة والانتقال والخزانات وعلم الأورفولوجيا
1.4.4.2. أهم الأنواع
2.4.4.2. الإجراءات الوقائية والعلاجية

5.2. الطفيليات المرتبطة باللحوم المشتقة من لحم البقر ولحم الخنزير
1.5.2. الأوليات المرتبطة باللحوم المذبوحة ومشتقاتها
1.1.5.2. الخصائص العامة: دورة الحياة، انتقال العدوى، المستودعات والتشكيل
2.1.5.2. أهم الأنواع
3.1.5.2. الإجراءات الوقائية والعلاجية
2.5.2. الديدان الطفيلية المرتبطة باللحوم المشتقة من اللحوم ولحم الخنزير
1.2.5.2. الخصائص العامة: دورة الحياة، انتقال العدوى، المستودعات والتشكيل
2.2.5.2. أهم الأنواع
3.2.5.2. الإجراءات الوقائية والعلاجية
3.5.2. الديدان الخيطية المرتبطة باللحوم المشتقة من اللحوم ولحم الخنزير
1.3.5.2. الخصائص العامة: دورة الحياة، انتقال العدوى، المستودعات والتشكيل
2.3.5.2. أهم الأنواع
3.3.5.2. الإجراءات الوقائية والعلاجية
4.5.2. طرق التعرف على الطفيليات المرتبطة باللحوم المذبوحة ومشتقاتها
6.2. الطفيليات المرتبطة بالمياه
1.6.2. الأوليات المرتبطة بالمياه
1.1.6.2. الخصائص العامة: دورة الحياة، انتقال العدوى، المستودعات والتشكيل
2.1.6.2. دراسة أهم الأنواع
3.1.6.2. تدابير المكافحة والوقاية
2.6.2. الديدان الطفيلية المرتبطة بالماء
1.2.6.2 الخصائص العامة: دورة الحياة، الإرسال، الخزانات والتشكل
2.2.6.2. دراسة أهم الأنواع
3.2.6.2. تدابير المكافحة والوقاية
3.6.2. الديدان الخيطية المرتبطة باستهلاك المياه
1.3.6.2. الخصائص العامة: دورة الحياة، انتقال العدوى، المستودعات والتشكيل
2.3.6.2. دراسة أهم الأنواع
3.3.6.2. تدابير المكافحة والوقاية
4.6.2. طرق التعرف العام على الطفيليات المرتبطة باستهلاك المياه

7.2. الطفيليات المصاحبة للفواكه والخضروات
1.7.2. الأوليات المرتبطة باستهلاك الفواكه والخضروات
1.1.7.2. الخصائص العامة: التشكل والأحياء وآليات الانتقال
2.1.7.2. أهم الأنواع
3.1.7.2. تدابير الوقاية والعلاج
2.7.2. الديدان الطفيلية المرتبطة باستهلاك الفاكهة والخضروات
1.2.7.2. الخصائص العامة: التشكل والأحياء وآليات الانتقال
2.2.7.2. أهم الأنواع
3.2.7.2. تدابير الوقاية والعلاج
3.7.2. الديدان الخيطية المرتبطة باستهلاك الفاكهة والخضروات
1.3.7.2. الخصائص العامة: التشكل والأحياء وآليات الانتقال
2.3.7.2. أهم الأنواع
3.3.7.2. تدابير الوقاية والعلاج
4.7.2. طرق التحديد والتوصيف
8.2. الحشرات المسببة للأمراض وفساد الغذاء
1.8.2. دراسة أهم الحشرات
1.1.8.2. الخصائص العامة: دورة الحياة وآليات انتقال العدوى والتشكل
2.1.8.2. الوقاية والعلاج من الحشرات
3.1.8.2. علم الأوبئة وتوزيع المفصليات
2.8.2. دراسة أهم أنواع العث
1.2.8.2. الخصائص العامة: دورة الحياة وآليات انتقال العدوى والتشكل
2.2.8.2. الوقاية والعلاج من الحشرات
3.2.8.2. علم الأوبئة وتوزيع المفصليات
3.8.2. طرق التحديد والتوصيف

9.2. التحليل الوبائي للطفيليات الناتجة عن الغذاء

1.9.2. الاهتمام بمعرفة الأصل الجغرافي للأغذية ودورة حياة الطفيليات في انتقال الأغذية

2.9.2. دراسة العيادة المصاحبة للطفيليات: فترة ما قبل ظهور الأعراض وظهور الأعراض ووجود حاملين للطفيليات بدون أعراض في دراسة تفشي الأمراض المنقولة بالأغذية

3.9.2. تحليل حالات تفشي الأغذية الحقيقية في أماكن مختلفة: السكان والمستشفيات والمساكن والمدارس والمطاعم والتجمعات الاجتماعية والعائلية

10.2. طفيليات تلف الطعام

1.10.2. اهمية طفيليات تلف الطعام

1.1.10.2. انخفاض في إنتاج وجودة المواد الغذائية النباتية والحيوانية والمواد الأولية النباتية والحيوانية

2.10.2. تعديل طفيليات المنتجات النباتية ومشتقاتها

1.2.10.2. االأوليات والديدان الطفيلية والمفصليات

2.2.10.2. الفائدة من طفيليات النبات

3.10.2. تعديل طفيليات منتجات اللحوم ومشتقاتها

1.3.10.2. االأوليات والديدان الطفيلية والمفصليات

2.3.10.2. الأهمية الاجتماعية والاقتصادية لطفيليات الماشية والدواجن وحيوانات المزرعة المنزلية

4.10.2. طفيليات تلف الأسماك ومنتجاتها

1.4.10.2. االأوليات والديدان الطفيلية والمفصليات

2.4.10.2. الفائدة الاجتماعية والاقتصادية لطفيليات الأسماك

الوحدة 3. إدارة الجودة وسلامة الغذاء

1.3. سلامة الغذاء وحماية المستهلك

1.1.3. التعريف والمفاهيم الأساسية

2.1.3. تطور الجودة وسلامة الغذاء

3.1.3. الوضع في البلدان النامية والمتقدمة

4.1.3. المنظمات والسلطات الرئيسية لسلامة الأغذية: الهياكل والوظائف

5.1.3. الاحتيال في الغذاء وخداع الغذاء: دور وسائل الإعلام

2.3. المرافق والمباني والمعدات

1.2.3. اختيار الموقع: التصميم والبناء والمواد

2.2.3. خطة الصيانة للمباني والمرافق والمعدات

3.2.3. القوانين السارية

3.3. خطة التنظيف والتطهير (L + D)

1.3.3. مكونات الأوساخ

2.3.3. المنظفات والمطهرات: التركيب والوظائف

3.3.3. مراحل التنظيف والتطهير

4.3.3. برنامج التنظيف والتطهير

5.3.3. اللوائح السارية

4.3. مكافحة الآفات

1.4.3. الإزالة والتطهير (خطة D + D)

2.4.3. الآفات المرتبطة بالسلسلة الغذائية

3.4.3. الإجراءات الوقائية لمكافحة الآفات

1.3.4.3. الأفخاخ والمصائد للثدييات والحشرات الأرضية

2.3.4.3. أفخاخ وشراك للحشرات الطائرة

5.3. خطة التتبع والممارسات الجيدة في التعامل (GMP)

1.5.3. هيكل خطة التتبع

2.5.3. اللوائح الحالية المرتبطة بإمكانية التتبع

3.5.3. GMP المرتبطة بمعالجة الأغذية

1.3.5.3. المتعاملون مع الاغذية

2.3.5.3. المتطلبات التي يجب الوفاء بها

3.3.5.3. خطط التدريب على النظافة

6.3. عناصر في إدارة سلامة الغذاء
1.6.3. الماء كعنصر أساسي في السلسلة الغذائية
2.6.3. العوامل البيولوجية والكيميائية المرتبطة بالمياه
3.6.3. عناصر قابلة للقياس الكمي في جودة وسلامة واستخدام المياه
4.6.3. موافقة المورد
1.4.6.3. خطة مراقبة المورد
2.4.6.3. اللوائح الحالية المرتبطة
5.6.3. ملصقات الطعام
1.5.6.3. معلومات المستهلك ووسم المواد المسببة للحساسية
2.5.6.3. وسم الكائنات المعدلة وراثيا
7.3. أزمات الغذاء والسياسات المرتبطة بها
1.7.3. مسببات أزمة الغذاء
2.7.3. التواصل والإدارة والاستجابة لأزمة سلامة الأغذية
3.7.3. أنظمة اتصالات التنبيه
4.7.3. سياسات واستراتيجيات تحسين الجودة وسلامة الغذاء
8.3. تصميم مخطط A.P.P.C.C
1.8.3. المبادئ التوجيهية العامة لمتابعة تنفيذه: المبادئ التي يقوم عليها وبرنامج المتطلبات الأساسية
2.8.3. التزام الإدارة
3.8.3. تكوين معدات APPCC
4.8.3. وصف المنتج وتحديد الغرض من استخدامه
5.8.3. مخططات انسيابية
9.3. تطور مخطط A.P.P.C.C
1.9.3. توصيف نقاط التحكم الحرجة (CCP)
2.9.3. المبادئ الأساسية السبعة لخطة APPCC
1.2.9.3. تحديد وتحليل المخاطر
2.2.9.3. وضع تدابير الرقابة ضد المخاطر المحددة
3.2.9.3. تحديد نقاط التحكم الحرجة (CCP)
4.2.9.3. توصيف نقاط التحكم الحرجة
5.2.9.3. وضع الحدود الحرجة
6.2.9.3. تحديد الإجراءات التصحيحية
7.2.9.3. فحص نظام A.P.P.C.C
10.3. ISO 22000
1.10.3. مبادئ الأيزو 22000
2.10.3. موضوع ومجال التطبيق
3.10.3. وضع السوق وموقعه بالنسبة للمعايير الأخرى المعمول بها في السلسلة الغذائية
4.10.3. متطلبات تطبيقه
5.10.3. سياسة إدارة سلامة الغذاء

"سيتيح لك هذا البرنامج 100٪ أونلاين متى أردت الخوض في دورة حياة الطفيليات في انتقال الغذاء"

04
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.

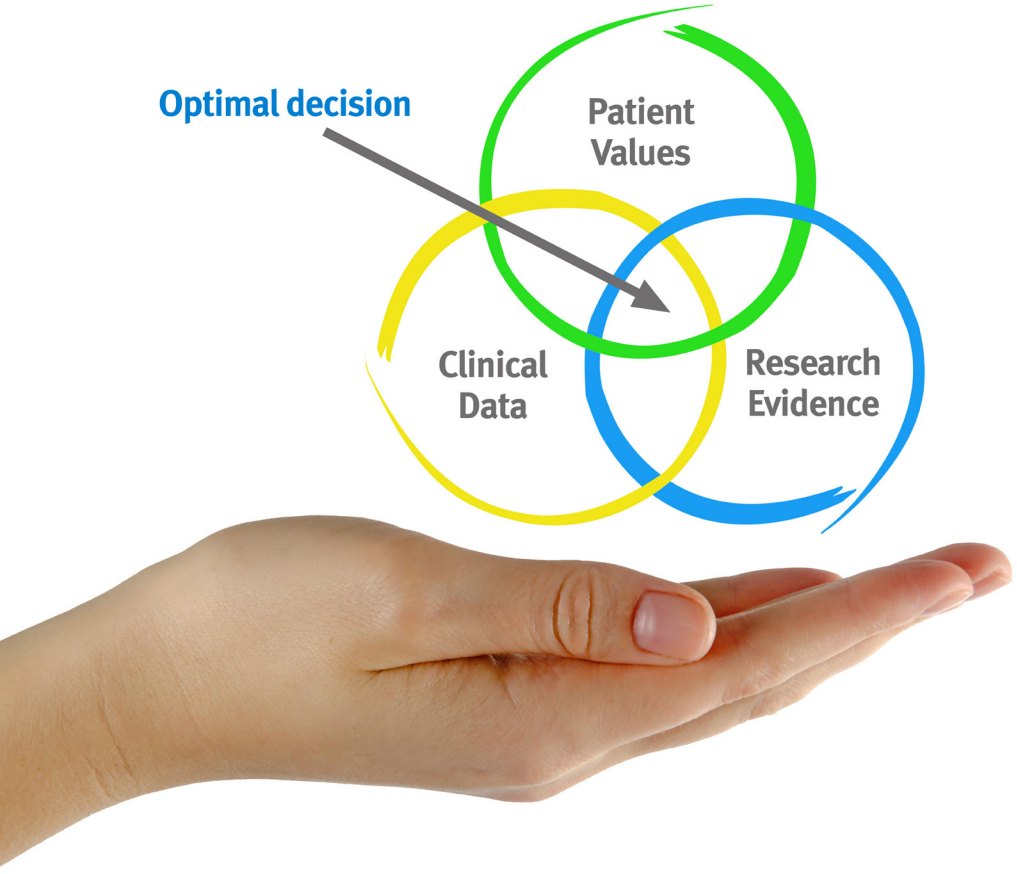
يتم استخدام نظام التدريس هذا، على سبيل المثال، في أكثر كليات الطب شهرة في العالم، وقد تم اعتباره أحد أكثر المناهج فعالية في المنشورات ذات الصلة مثل مجلة نيو إنجلند الطبية ***(New England Journal of Medicine)***.

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 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 لمريض، أو مجموعة من المرضى، والتي تصبح «حالة»، أي مثالًا أو نموذجًا يوضح بعض العناصر السريرية المميزة، إما بسبب قوتها التعليمية، أو بسبب تفردها أو ندرتها. لذا فمن الضروري أن تستند الحالة إلى الحياة المهنية الحالية، في محاولة لإعادة إنشاء عوامل التكييف 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. يركزمنهج التعلم بقوة على المهارات العملية التي تسمح لأخصائيي التغذيةبالاندماج 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 حافزًا مهمًا 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.

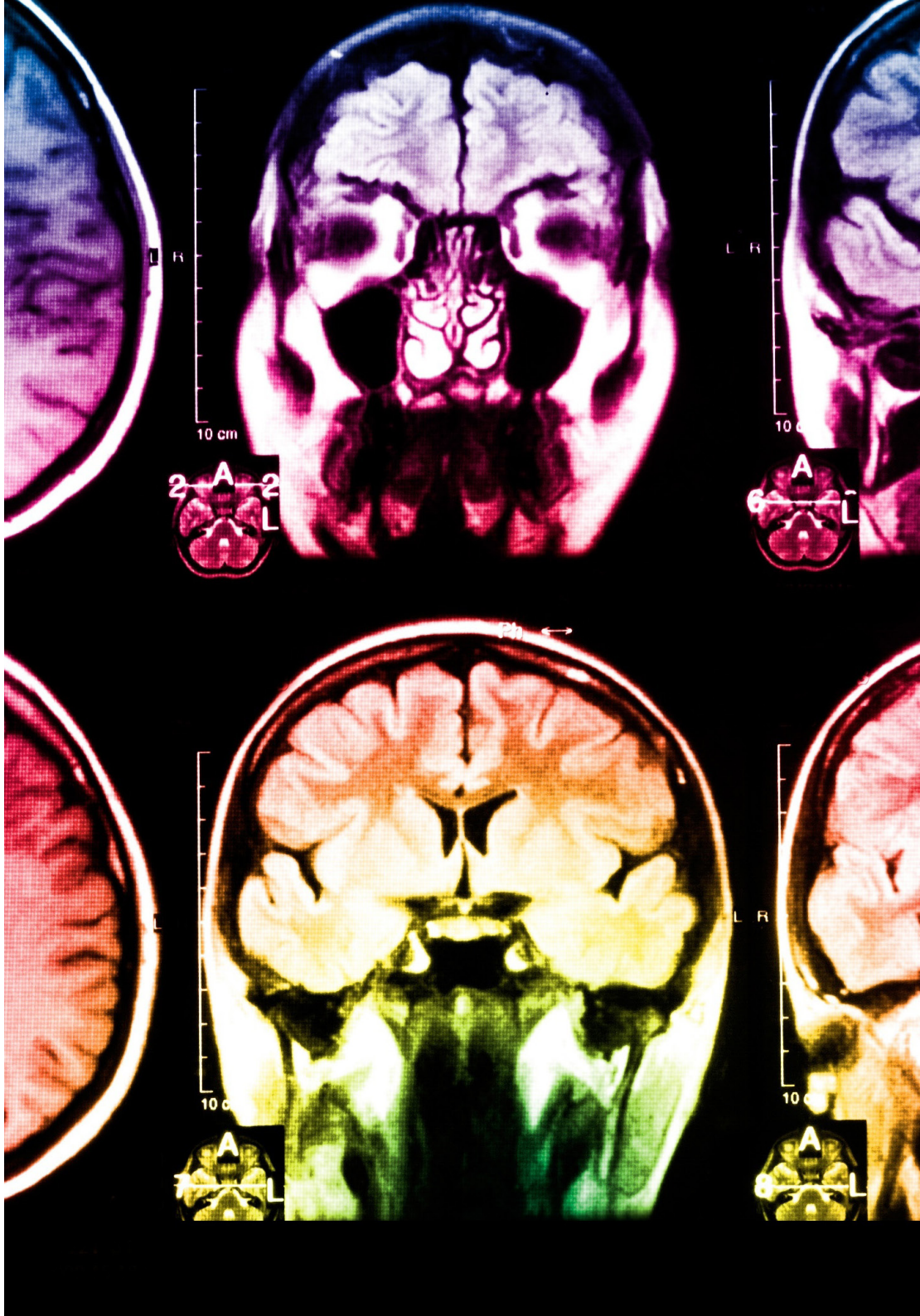
في طليعة المناهج التربوية في العالم، تمكنت منهجية إعادة التعلم من تحسين مستويات الرضا العام للمهنيين، الذين أكملوا دراساتهم، فيما يتعلق بمؤشرات الجودة لأفضل جامعة عبر الإنترنت في البلدان الناطقة بالإسبانية (جامعة كولومبيا).

من خلال هذه المنهجية، قمنا بتدريب أكثر من 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.

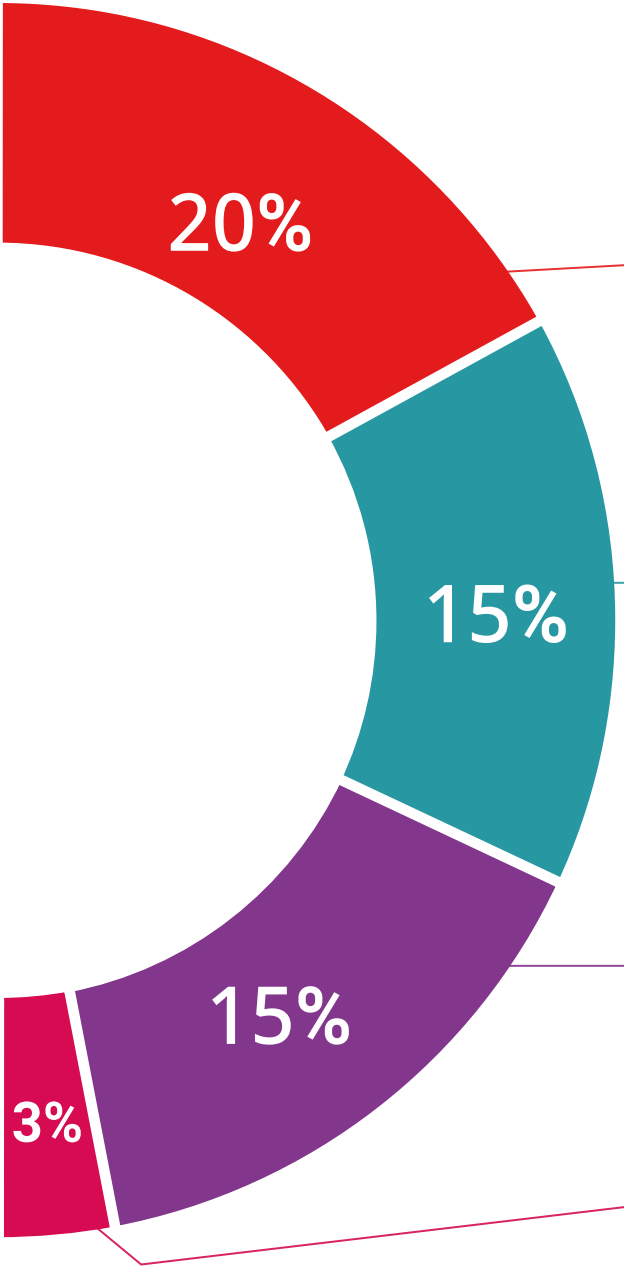
ستتيح لك منهجية إعادة التعلم والمعروفة بـ *Relearning*، التعلم بجهد أقل ومزيد من الأداء، وإشراكك بشكل أكبر في تدريبك، وتنمية الروح النقدية لديك، وكذلك قدرتك على الدفاع عن الحجج والآراء المتباينة: إنها معادلة واضحة للنجاح.

في برنامجنا، التعلم ليس عملية خطية، ولكنه يحدث في شكل لولبي (نتعلّم ثم نطرح ماتعلمناه جانبًا فننساه 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، وفقًا لأعلى المعايير الدولية.



يقدم هذا البرنامج أفضل المواد التعليمية المُعَدَّة بعناية للمهنيين:



المواد الدراسية

يتم إنشاء جميع محتويات التدريس من قبل المتخصصين الذين سيقومون بتدريس البرنامج الجامعي، وتحديداً من أجله، بحيث يكون التطوير التعليمي محددًا وملموسًا 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 للطالب.

أحدث تقنيات وإجراءات التغذية المعروضة في الفيديوهات

تقدم TECH للطالب 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 مايكروسوف 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 وبإرشاد منهم

يجب أن يكون التعلم الفعال بالضرورة سياقيًا. 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.

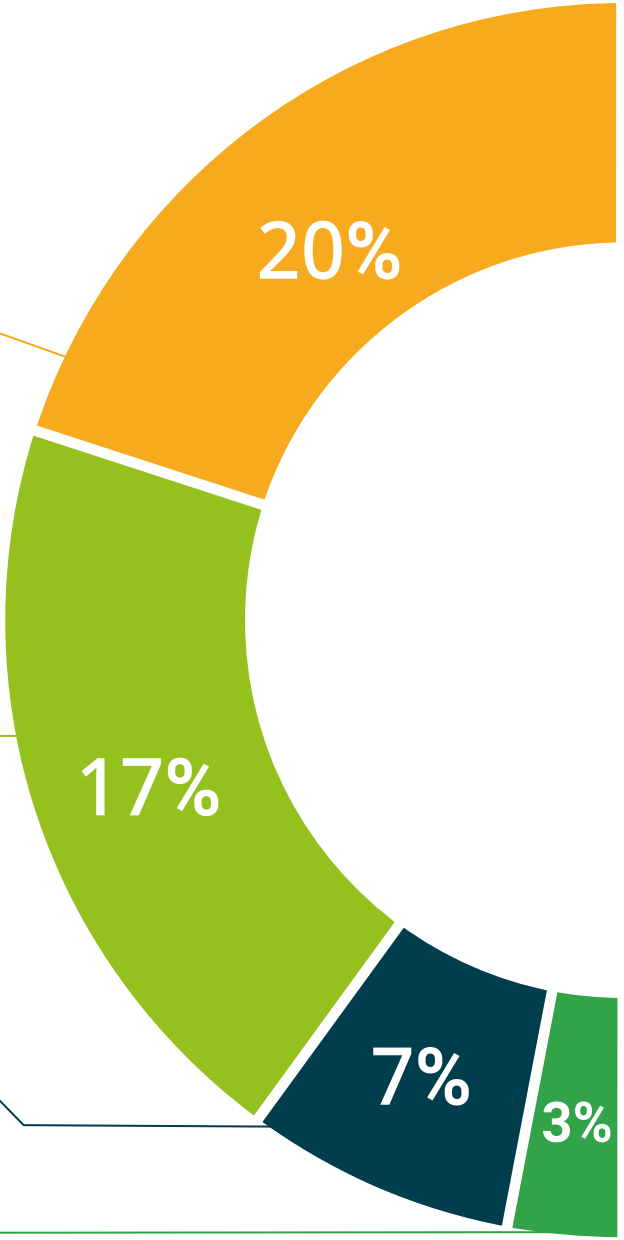
المحاضرات الرئيسية

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.



05

المؤهل العلمي

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

اجتاز هذا البرنامج بنجاح واحصل على شهادتك الجامعية
دون الحاجة إلى سفر أو القيام بأية إجراءات مرهقة"

هذه **شهادة الخبرة الجامعية في علم الطفيليات الغذائية** على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالا وحداثة في السوق.

بعد اجتياز التقييم، سيحصل الطالب عن طريق البريد العادي* مصحوب بعلم وصول مؤهل **شهادة الخبرة الجامعية** الصادرعن **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 الطفيليات الغذائية**

اطريقة: **عبر الإنترنت**

مدة: **6 أشهر**

tech الجامعة التكنولوجية

شهادة تخرج

هذه الشهادة ممنوحة إلى

لـ

المواطن/المواطنة ..... مع وثيقة تحقيق شخصية رقم .....

لاجتيازه/لاجتيازها بنجاح والحصول على برنامج

محاضرة جامعية

في

علم الطفيليات الغذائية

وهي شهادة خاصة من هذه الجامعة موافقة لـ 450
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

أ. د./ Tere Guevara Navarro
رئيس الجامعة

يجب أن يكون هذا المؤهل الخاص مصحوبًا دائمًا بالمؤهل الجامعي التمكيني الصادر عن السلطات المختصة بالاعتماد للممارسة المهنية في كل بلد.

الكود الفريد الخاص بجامعة TECH: AFWOR23S techtitute.com/certificates

*تصديق الهاية ابوستيل. في حالة قيام الطالب بالتقدم للحصول على درجته العلمية الورقية وبتصديق لاهاي أبوستيل، ستتخذ مؤسسة TECH EDUCATION الإجراءات المناسبة لكي يحصل عليها وذلك بتكلفة إضافية.

الجامعة التيكنولوجية

شهادة الخبرة الجامعية
علم الطفيليات الغذائية

- طريقة التدريس: **أونلاين**
- مدة الدراسة: **6 أشهر**
- المؤهل العلمي: **TECH الجامعة التكنولوجية**
- مواعيد الدراسة:**وفقًا لوتيرتك الخاصّة**
- الامتحانات: **أونلاين**

شهادة الخبرة الجامعية
علم الطفيليات الغذائية

tech الجامعة التيكنولوجية