

شهادة الخبرة الجامعية تصميم الأغذية الوظيفية



الجامعة
التكنولوجية
tech

شهادة الخبرة الجامعية تصميم الأغذية الوظيفية

- « طريقة التدريس: أونلاين
- « مدة الدراسة: 6 أشهر
- « المؤهل العلمي: TECH الجامعة التكنولوجية
- « مواعيد الدراسة: وفقاً لوتيرتك الخاصة
- « الامتحانات: أونلاين

رابط الدخول الى الموقع الإلكتروني: www.techitute.com/ae/nutrition/postgraduate-diploma/postgraduate-diploma-functional-food-design

الفهرس

01

المقدمة

صفحة 4

02

الأهداف

صفحة 8

03

الهيكل والمحتوى

صفحة 12

04

المنهجية

صفحة 18

05

المؤهل العلمي

صفحة 26

المقدمة

أدى القلق المتزايد للسكان على سلامتهم البدنية والعقلية إلى قيام صناعة الأغذية بالعمل على تطوير منتجات مفيدة للصحة وتقليل مخاطر الإصابة بالأمراض. وقد أدى التقدم العلمي في هذا المجال، بالإضافة إلى التطورات التكنولوجية إلى تطوير الأغذية الوظيفية التي يدخلها الناس في استهلاكهم اليومي. وهو اتجاه عالمي يجب على أخصائي التغذية أن يكون على دراية به وأن يقوم بتحديث معرفته باستمرار. لهذا السبب، تم إنشاء هذا المؤهل العلمي 100% أونلاين ليقدم للمتخصص أحدث المعلومات ذات الصلة وأحدثها حول التقنيات والأدوات المستخدمة في تصميم الطعام، وآخر التطورات في تخطيط أنظمة غذائية محددة للأشخاص الذين يعانون من أمراض مختلفة أو أحدث التطورات في تقنيات الطهي. كل هذا مصحوباً بمواد تعليمية متعددة الوسائط أنتجها متخصصون في هذا المجال، ويمكنك الوصول إليها على مدار 24 ساعة يومياً.

من خلال شهادة الخبرة الجامعية المرنة والمتاحة
100% أونلاين وستتمكن من مواكبة أحدث
التطورات في تصميم الأغذية الوظيفية"



تحتوي **شهادة الخبرة الجامعية في تصميم الأغذية الوظيفية** على البرنامج التعليمي الأكثر اكتمالاً وحداثة 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

منتجات الألبان المخصبة بالفيتامينات والمعادن والأوميغا 3 أو البروبيوتيك التي تسعى إلى إحداث تأثيرات إيجابية على الجراثيم المعوية هي بعض من الأطعمة الوظيفية التي يمكن العثور عليها حالياً بشكل متكرر في السوق. وقد اكتسبت الأدلة العلمية التي تدعم فوائد هذه المكونات الدعم ليس فقط من صناعة الأغذية، ولكن أيضاً من المستهلكين أنفسهم، الذين يطالبون بشكل متزايد بالمنتجات التي تولد فوائد صحية.

ومن هذا المنطلق، يشجع هذا القطاع، بالتنسيق مع التخصصات الأخرى، على تصميم هذا النوع من الطعام، الذي يعد بالفعل جزءاً من النظام الغذائي اليومي للناس. وهو اتجاه عالمي ينمو منذ ثمانينيات القرن الماضي والذي يشهد اليوم ازدهاراً. لهذا السبب قررت جامعة TECH إنشاء شهادة الخبرة الجامعية في تصميم الأغذية الوظيفية التي تستهدف بشكل أساسي أخصائيي التغذية الذين يتطلعون إلى تحديث معارفهم في هذا المجال.

وبالتالي، تقدم هذه المؤسسة برنامجاً حيث سيتمكن المتخصص خلال 6 أشهر فقط من دراسة الابتكارات التي تم التوصل إليها في مجال تكنولوجيا الأغذية أو التكيف الغذائي للأشخاص الذين يعانون من أمراض القلب أو أمراض الجهاز الهضمي أو الذين يعانون من اضطرابات في استهلاك الطعام. بالإضافة إلى ذلك، ستقربك ملخصات الفيديو لكل موضوع أو مقاطع فيديو مفصلة أو محاكاة لدراسات الحالة من النظام الغذائي الأنسب للحوامل أو الرضع أو المراهقين.

وبهذه الطريقة، توفر هذه المؤسسة الأكاديمية للمهنيين خيار الدراسة للحصول على مؤهل علمي جامعي بشكل مريح، وفي أي وقت وفي أي مكان يرغبون فيه. كل ما تحتاج إليه هو جهاز إلكتروني (كمبيوتر أو جهاز لوحي أو هاتف محمول) متصل بالإنترنت للوصول إلى المحتوى المستضاف على المنصة الافتراضية في أي وقت. بالإضافة إلى ذلك، سيسمح لك نظام إعادة التعلم *Relearning* بتقليل ساعات الدراسة الطويلة الشائعة جداً في المنهجيات الأخرى. كما أنه خيار أكاديمي مثالي لأولئك الذين يرغبون في الجمع بين مسؤولياتهم المهنية والشخصية مع شهادة الخبرة الجامعية.



مؤهل علمي جامعي، سيسمح لك مواد
التعليمية بالتعمق في أحدث تقنيات الطهي"

بفضل شهادة الخبرة الجامعية هذه ستكون على اطلاع دائم بعلوم وتكنولوجيا الأغذية.

خيار أكاديمي يرشدك لمدة 6 أشهر إلى كيفية تصميم الأغذية واستخدامها اليومي للحوامل والرضع والمراهقين.

ستقربك دراسات الحالة في هذا البرنامج من أهمية حسابات المعالجة الحرارية في صناعة التعليب"



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 الأكاديمي. للقيام بذلك، سيحصل على مساعدة من نظام فيديو تفاعلي مبتكر من قبل خبراء مشهورين.



الأهداف

سيتمكن أخصائي التغذية الذي يحصل على هذا المؤهل العلمي الجامعي من التعمق بسهولة من خلال مكتبة مصادر الوسائط المتعددة في تصميم الخطط الغذائية وفقاً لخصائص كل شخص ومن خلال استخدام أحدث المنتجات الوظيفية. سيتمكنك ذلك من مواكبة الاتجاهات الحالية في هذا المجال، بالإضافة إلى أحدث التطورات في التكنولوجيا المستخدمة في صناعة الأغذية.



لديك 450 ساعة تعليمية من المعرفة المبتكرة
والحديثه في مجال تصميم الأغذية الوظيفية"



الأهداف العامة



- ♦ القدرة على معرفة وفهم ومراقبة العمليات في صناعة الأغذية الزراعية. نمذجة وتحسين العمليات الغذائية
- ♦ تطوير تخطيط قوائم الطعام للفئات وتصميم وتفسير استبيانات الطعام
- ♦ إدارة واقتراح خدمات تقديم الطعام الجامعية واقتراح برامج غذائية مناسبة لمختلف الفئات، وضمان جودة وسلامة الأغذية المدارة وتوفير التدريب المناسب للموظفين المعنيين
- ♦ إنشاء علاجات الطهي التي تضمن جودة مناسبة للأطباق المطبوخة
- ♦ تطبيق شروط العمل وتداول الطعام في تحضير الأطباق المطبوخة

مؤهل علمي جامعي يتيح لك التعرف على التقنيات المستخدمة في معالجة الأغذية من جهازك اللوحي أو هاتفك المحمول"



الأهداف المحددة



الوحدة 1. تكنولوجيا الأغذية

- معرفة وفهم واستخدام مبادئ الأساسيات الأساسية والعمليات التكنولوجية المناسبة لإنتاج الأغذية وتعبئتها وحفظها
- تقييم تأثير المعالجة على خواص الغذاء
- تحديد مدى ملاءمة التقدم التكنولوجي للابتكار في عمليات صناعة الأغذية والأغذية
- القدرة على معرفة وفهم واستخدام مرافق صناعة الأغذية الزراعية والمعدات والآلات المساعدة في صناعة الأغذية الزراعية

الوحدة 2. التغذية والحمية

- ابتكار وتصميم عمليات ومنتجات جديدة تلبي احتياجات السوق في جوانب مختلفة مثل تقييم مدى قبول هذه المنتجات وتحديد تكاليف إنتاجها ومخاطرها البيئية
- القدرة على التدخل في أنشطة تعزيز الصحة، على المستوى الفردي والجماعي، والمساهمة في التربية الغذائية للسكان
- دراسة التقارير والملفات الإدارية وتفسيرها فيما يتعلق بمنتج ما، من أجل التمكن من إعطاء إجابة منطقية على السؤال الذي يطرح نفسه
- حساب ووضع إرشادات غذائية صحية لتقييم الحالة الغذائية للأفراد والمجموعات

الوحدة 3. تكنولوجيا الأغذية

- توفير الأساس لدراسة تقنيات إنتاج غذائية محددة
- تحديد تأثير أنظمة المعالجة في تصميم الصناعات التحويلية
- تحليل العوامل التي تؤثر على كفاءة إنتاج الغذاء
- تعرف على أساسيات التقنيات المحددة لمعالجة الأغذية اعتمادًا على المواد الخام الأولية والمنتج الذي تم الحصول عليه



الهيكل والمحتوى

قد أخذ منحج شهادة الخبرة الجامعية هذه في الاعتبار أحدث المعلومات والدراسات العلمية حول تصميم الأغذية الوظيفية. سيتعرف الطلاب على التطورات في عمليات تغيير المنتجات والتعبئة والتغليف وأحدث تقنيات الطهي وتطبيقها في الخطط الغذائية. بالإضافة إلى ذلك، ستترك دراسات الحالة التي يقدمها المتخصصون في هذا البرنامج من واقع هذا القطاع، وستتمكن من إدراج هذه التقنيات في عملك اليومي.



محتوى مبتكر متعدد الوسائط سيقربك من أحدث المعلومات حول استخدام الأغذية الوظيفية في أنظمة غذائية محددة لمرضى القلب"



الوحدة 1. تكنولوجيا الأغذية 1

1.1 مقدمة في علوم وتكنولوجيا الأغذية

1.1.1 التطور التاريخي

2.1.1 مفهوم علوم وتكنولوجيا الأغذية

3.1.1 أهداف تكنولوجيا الغذاء. العلاقات مع العلوم الأخرى

4.1.1 صناعة المواد الغذائية في جميع أنحاء العالم

2.1 عمليات التحضير بالطرق الجافة والرطوبة والتجفيف

1.2.1 استقبال المواد الغذائية في صناعة الأغذية وإعداد المواد الأولية

2.2.1 التنظيف: طرق جافة ورطبة

3.2.1 الاختيار والتصنيف

4.2.1 طرق التجفيف الرئيسية

5.2.1 معدات تجفيف

3.1 تصغير وزيادة الحجم

1.3.1 الأهداف العامة

2.3.1 تقليل حجم الأطعمة الجافة. المعدات والتطبيقات

3.3.1 تقليل حجم الأطعمة اللينة. المعدات والتطبيقات

4.3.1 التأثيرات على الغذاء

5.3.1 تصغير حجم الأطعمة السائلة: التجانس والانحلال

1.5.3.1 المعدات والتطبيقات

6.3.1 تقنيات زيادة الحجم: زيادة في الحجم: كتل أو إنشاء حبيب

4.1 الأسباب والعوامل التي تدخل في تغيير الطعام

1.4.1 طبيعة أسباب فساد الغذاء

2.4.1 العوامل التي تدخل في تغيير الطعام

3.4.1 إجراءات ضد تغيير الأصل الفيزيائي والكيميائي

4.4.1 الإجراءات الممكنة في منع أو تأخير النشاط الجرثومي

5.1 معالجة ابيضاض

1.5.1 لمحة عامة الأهداف

2.5.1 طرق السلق: بالبخار والماء الساخن وطرق أخرى

3.5.1 تقييم السلق في الخضار والفاكهة

4.5.1 المعدات والمرافق

5.5.1 التأثيرات على الخصائص الغذائية والحسية للغذاء

6.1 أساسيات علم الجراثيم الحرارية

1.6.1 قواعد علم الجراثيم الحرارية

2.6.1 حركية التدمير الميكروبي بالحرارة

3.6.1 الرسم البياني للبقاء على قيد الحياة. مفهوم القيمة D الرسوم البيانية للتدمير الحراري

4.6.1 قيمة Z: مفهوم التطهير التجاري

5.6.1 قيم F و Fo. أمثلة عملية لحسابات المعالجة الحرارية في صناعة التعليب

7.1 بسترة

1.7.1 المفهوم والأهداف

2.7.1 أنواع البسترة. التطبيقات في صناعة المواد الغذائية

3.7.1 التأثيرات على الغذاء

1.3.7.1. بسترة الحليب: اختبار لكتوبيروكسيديز

8.1 التعقيم

1.8.1 الأهداف

2.8.1 تعقيم الأطعمة المعلبة

3.8.1 عمليات تعبئة وتفريغ وإغلاق الحاويات

4.8.1 أنواع المعقمات: متقطعة ومستمرة. علاج UHT

5.8.1 التأثيرات على الغذاء

9.1 تسخين الميكروويف

1.9.1 الجوانب العامة للإشعاع الكهرومغناطيسي

2.9.1 ميزات الميكروويف

3.9.1 الخصائص العازلة للمادة

4.9.1 تحويل طاقة الميكروويف إلى حرارة. المعدات. التطبيقات

5.9.1 التأثيرات على الغذاء

10.1 الأشعة تحت الحمراء

1.10.1 الجوانب النظرية

2.10.1 المعدات والمرافق. التطبيقات

3.10.1 إشعاعات أخرى غير مؤينة

الوحدة 2. التغذية والحمية

1.2. تقنيات تحديد الحالة الغذائية

- 1.1.2. التقييم الفردي. التاريخ الطبي والاجتماعي والغذائي
- 2.1.2. طرق تحديد تكوين الجسم (قياس الكثافة، وقياس الأثر بوميترية، والنظائر، والكرياتينين البولوي)
- 3.1.2. فحص المظهر الخارجي للفرد
- 4.1.2. الاختبارات البيوكيميائية
- 2.2. تقييم الحالة الغذائية في التجمعات.
 - 1.2.2. علم الأوبئة الغذائية
 - 1.1.2.2. أنواع استطلاعات التغذية
 - 2.1.2.2. أشكال إدارة الاستطلاع
 - 2.2.2. تقييم الاستهلاك العائلي وتقييم الاستهلاك الفردي
- 3.2. التغذية خلال فترة الحمل
 - 1.3.2. التغيرات الفسيولوجية خلال فترة الحمل
 - 2.3.2. المتطلبات الغذائية (الطاقة، والبروتين، والكربوهيدرات، والدهون، والفيتامينات، والمعادن)
 - 3.3.2. الأساس الفسيولوجي لعملية الإرضاع
 - 4.3.2. الفيزيولوجيا المرضية أثناء الحمل وتوصيات للرضاعة الطبيعية
- 4.2. تغذية الرضع
 - 1.4.2. الفسيولوجيا العامة للرضيع
 - 2.4.2. المتطلبات الغذائية (الطاقة، والبروتينات، والدهون والكربوهيدرات، والفيتامينات، والمعادن)
 - 3.4.2. إرشادات تغذية الرضع والرضاعة الطبيعية
 - 1.3.4.2. تركيبة حليب الأم
 - 2.3.4.2. الرضاعة الصناعية
 - 3.3.4.2. Beikost
- 5.2. تغذية الأطفال
 - 1.5.2. الخصائص العامة
 - 2.5.2. المتطلبات الغذائية
 - 1.2.5.2. العمر في الروضة
 - 2.2.5.2. سن الدراسة
 - 3.2.5.2. العوامل المحددة والمشاكل المرتبطة بها

- 6.2. التغذية في مرحلة المراهقة والشيخوخة
 - 1.6.2. الخصائص التشريحية الفسيولوجية في مرحلة المراهقة
 - 2.6.2. عادات الأكل لدى المراهقين
 - 3.6.2. نمو وتطور
 - 4.6.2. مشاكل التغذية في مرحلة المراهقة
 - 5.6.2. التغيرات الفسيولوجية في الشيخوخة
 - 6.6.2. المدخولات الموصى بها والمصدلة المرتبطة بها
- 7.2. التحكم في الوزن واضطرابات استهلاك الطعام
 - 1.7.2. مكونات وزن الجسم والتوزيع الجزيئي المرتبط بها
 - 2.7.2. نمو الأنسجة الدهنية وتنظيم وزن الجسم
 - 3.7.2. السمنة: انتشارها وتوزيعها وتصنيفها وأسبابها وعلاجها
 - 4.7.2. اضطرابات استهلاك الأغذية
- 8.2. النظام الغذائي في حالات السمنة وفقدان الشهية والشره المرضي
 - 1.8.2. علاج السمنة أو إدارتها وتعديلات النظام الغذائي
 - 2.8.2. نظام غذائي منخفض السعرات الحرارية والمحافظة على النظام الغذائي
 - 3.8.2. التمارين الرياضية والأدوية
 - 4.8.2. أنواع فقدان الشهية وأسبابه
 - 5.8.2. العلاج والتشخيص
 - 6.8.2. علاج الشره المرضي وتشخيصه
- 9.2. التغذية في أمراض القلب والأوعية الدموية وارتفاع ضغط الدم
 - 1.9.2. مقدمة: معدل التفشي والوفيات
 - 1.1.9.2. الفيزيولوجيا المرضية وعوامل الخطر لأمراض القلب والأوعية الدموية
 - 2.1.9.2. علاقة العوامل الغذائية بالدهون في المصل
 - 3.1.9.2. التدابير الوقائية لأمراض القلب والأوعية الدموية
 - 4.1.9.2. العلاج والعلاج الغذائي المرتبط به
 - 2.9.2. مفهوم ارتفاع ضغط الدم والفيزيولوجيا المرضية لارتفاع ضغط الدم
 - 3.9.2. العوامل المتعلقة بالنظام الغذائي والعلاج
 - 4.9.2. الأنظمة الغذائية التي تتحكم في الصوديوم
- 10.2. النظام الغذائي في أمراض الجهاز الهضمي
 - 1.10.2. الارتجاع المعدي
 - 1.2.10.2. المسببات والفيزيولوجيا المرضية
 - 2.2.10.2. العلاج التغذوي
 - 2.10.2. المرض الهضمي الحمضي
 - 1.2.10.2. العلاج التغذوي
 - 3.10.2. الإسهال وأنواعه
 - 1.3.10.2. علاج الإسهال الحاد والإسهال المزمن
 - 4.10.2. علاج الإمساك

الوحدة 3. تكنولوجيا الأغذية 1

- 1.3. تقنية التبريد
 - 1.1.3. أساسيات الحفاظ على التبريد
 - 2.1.3. تأثير التبريد على معدل التفاعلات الكيميائية وعلى نمو الميكروبات
 - 3.1.3. عوامل للتحكم أثناء التخزين المبرد. التأثيرات على الغذاء
- 2.3. تقنية التجميد
 - 1.2.3. مراحل عملية التجميد: نظرية التبلور
 - 2.2.3. منحنيات التجميد. تعديل الأغذية أثناء التجميد
 - 3.2.3. التأثيرات على التفاعلات الكيميائية والبيوكيميائية
 - 4.2.3. التأثيرات على الكائنات الحية الدقيقة. التذويب
- 3.3. أنظمة الإنتاج الباردة
 - 1.3.3. حساب احتياجات التبريد والتجميد
 - 2.3.3. حساب وقت التجميد. أنظمة الإنتاج الباردة
 - 3.3.3. ثلاجات ومخازن مبردة
 - 4.3.3. المجمدات والتخزين المجمد
 - 5.3.3. ضغط البخار وأنظمة التبريد
- 4.3. تكنولوجيا ترح المياه
 - 1.4.3. المفهوم والأهداف والأساسيات
 - 2.4.3. القياسات النفسية وتطبيقات الرسم البياني النفسي
 - 3.4.3. سرعة التجفيف. مراحل ومنحنيات التجفيف
 - 4.4.3. آثار الجفاف على الطعام
 - 5.4.3. المعدات والمرافق والتطبيقات
- 5.3. التجفيد والتجميد بالتركيز
 - 1.5.3. الأسس النظرية. أنظمة التجفيف بالتجميد
 - 2.5.3. التطبيقات. التأثيرات على الغذاء
 - 3.5.3. التركيز بالتجميد: الأسس والأهداف
- 6.3. تقليل النشاط المائي للغذاء عن طريق إضافة المذابات
 - 1.6.3. عوامل تقليل النشاط المائي الرئيسي وطريقة العمل
 - 2.6.3. تقنية التملح: طرق التملح، التأثيرات على الغذاء
 - 3.6.3. إضافة السكريات والعوامل الكيميائية الأخرى كمثبطات للنشاط المائي
 - 4.6.3. التأثيرات على الغذاء

- 7.3 تكنولوجيا التدخين
 - 1.7.3 تعريف الدخان وتكوينه. أنظمة إنتاج الدخان
 - 2.7.3 خصائص المدخن، تقنيات التدخين
 - 3.7.3 التأثيرات على الغذاء
 - 4.7.3 التطبيقات في صناعة المواد الغذائية
- 8.3 تكنولوجيا التعبئة والتغليف
 - 1.8.3 أعراض التعبئة والتغليف
 - 2.8.3 تصميم مواد التعبئة والتغليف لتصنيعها
 - 3.8.3 تحليل التفاعلات بين العبوة والغذاء. أنظمة التعبئة والتغليف والجرعات
 - 4.8.3 إغلاق العبوات وفحوصات مراقبة الإغلاق. التعبئة والتغليف للتوزيع
 - 5.8.3 وضع العلامات على العبوة
- 9.3 أنظمة نقل المواد
 - 1.9.3 أنظمة نقل المواد. وسائل النقل
 - 2.9.3 الأجهزة الهوائية. الرافعات والمركبات
 - 3.9.3 نقل المواد الغذائية في درجة حرارة منظمة
- 10.3 صناعات تصنيع المطابخ الصناعية وإعدادها
 - 1.10.3 مفهوم وأهداف علوم وتكنولوجيا الطهي. مساحة الطهي الاحترافية
 - 2.10.3 تقنيات الطهي

من خلال هذا البرنامج الجامعي ستكون على دراية بأحدث المعدات المستخدمة في صناعة الأغذية لإجراء عملية التجفيف"



المنهجية

يقدم هذا البرنامج التدريبي طريقة مختلفة للتعلم. فقد تم تطوير منهجيتنا من خلال أسلوب التعليم المرتكز على التكرار: *el Relearning* المنهجية 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 المماكية بناءً على مرضى حقيقيين وسيتم 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 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 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 وملموثًا 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

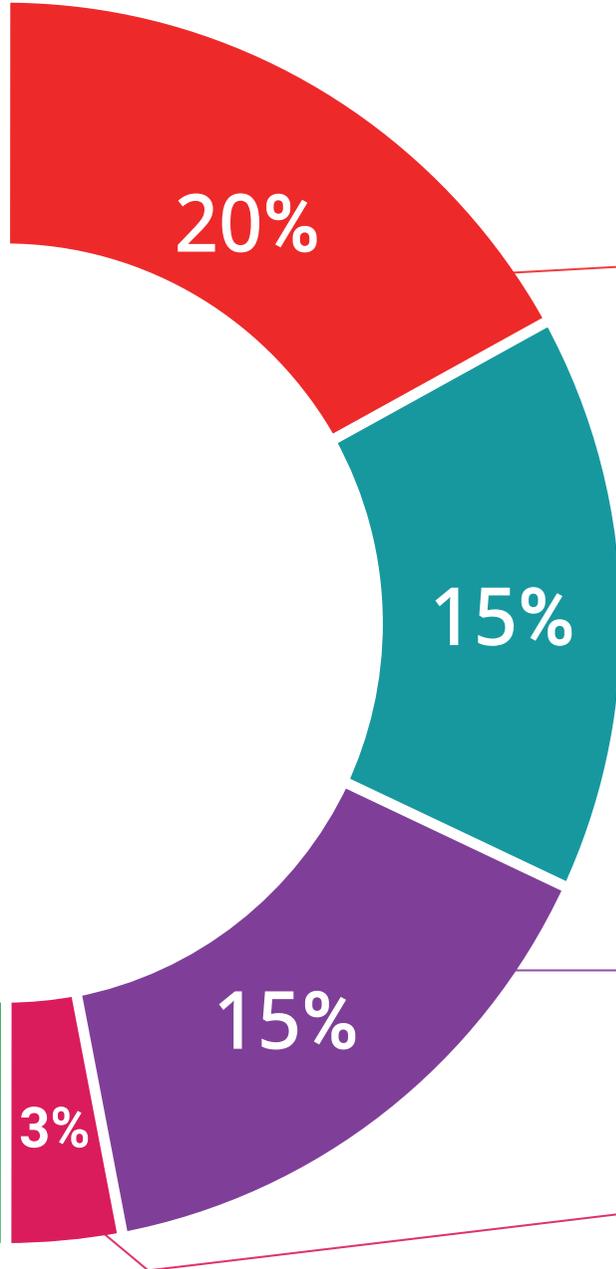


يقدم فريق جامعة TECH المحتويات بطريقة جذابة وديناميكية في أقراص الوسائط المتعددة التي تشمل الملفات الصوتية والفيديوهات والصور والرسوم البيانية والخرائط المفاهيمية من أجل تعزيز المعرفة. اعترفت شركة مايكروسوفت بهذا نظام التأهيل الفريد لتقديم محتوى الوسائط المتعددة على أنه "قصة نجاح أوروبية".

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.



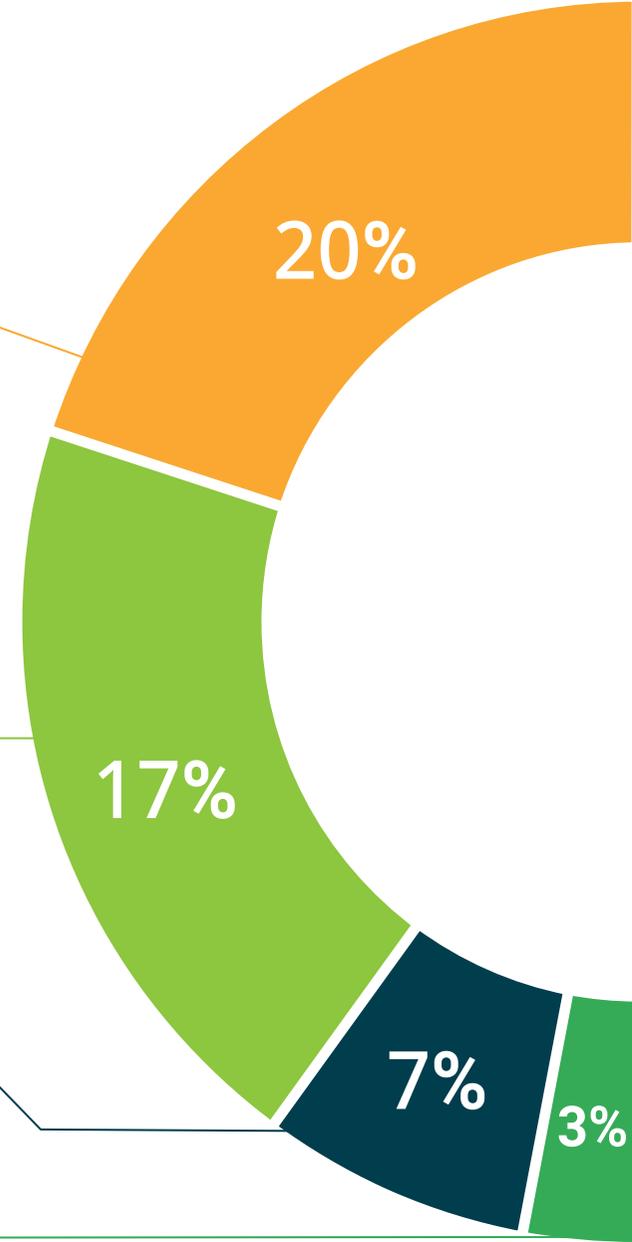
المحاضرات الرئيسية

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 تصميم الأغذية الوظيفية، الأكثر دقة وحداثا بالإضافة إلى 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"



تحتوي ال شهادة الخبرة الجامعية في تصميم الأغذية الوظيفية على البرنامج العلمية الأكثر اكتمالا و حداثة في السوق.

بعد اجتياز التقييم، سيحصل الطالب عن طريق البريد العادي* مصحوب بعلم وصول مؤهل ال 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 تصميم الأغذية الوظيفية

مدة: 6 أشهر



tech الجامعة
التكنولوجية

شهادة الخبرة الجامعية

تصميم الأغذية الوظيفية

« طريقة التدريس: أونلاين

« مدة الدراسة: 6 أشهر

« المؤهل العلمي: TECH الجامعة التكنولوجية

« مواعيد الدراسة: وفقاً لوتيرتك الخاصة

« الامتحانات: أونلاين

شهادة الخبرة الجامعية تصميم الأغذية الوظيفية