

شهادة الخبرة الجامعية

التقنيات التحليلية في مراقبة الجودة
مشاريع البحث + التطوير + الابتكار

tech الجامعة
التكنولوجية





الجامعة
التكنولوجية **tech**

شهادة الخبرة الجامعية

التقنيات التحليلية في مراقبة الجودة
لمشاريع البحث + التطوير + الابتكار

« طريقة التدريس: أونلاين

« مدة الدراسة: 6 أشهر

« المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التكنولوجية

« عدد الساعات المخصصة للدراسة: 16 ساعات أسبوعياً

« مواعيد الدراسة: وفقاً لوتيرك الخاصة

« الامتحانات: أونلاين

الفهرس

02

الأهداف

صفحة 8

01

المقدمة

صفحة 4

05

المنهجية

صفحة 24

04

الهيكل والمحتوى

صفحة 18

03

هيكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية

صفحة 12

06

المؤهل العلمي

صفحة 32

01 المقدمة

انها. قيسلساً عسما انه في له نيفة متي ريتا تليقتااع ،قينفلا ءميحا خالعا نلمب مهأا رقلعي لمند لسلساً آصنه ءهجا قباله سعة ناكلهتسا نينلهاملا نلج شيعي ، ءهجا قباله قليلعت تليقتا نيفة رله قينغتاه ايرب بيرت مه وءكبا انه نه نغهاا نلج ، ببسسا تلعلقة في ءميدج قينفأا بعلة في لالتباا + بعلةتا + شعبا قملفأا ميقة متي ، نلا نل ءفلسبال .قهلسا تلامس ويمج وه رهسا تلجتته مهال له قينغتاه ايرب نسحيس ، وءكبا انه رلغب .نلهأ قملفأا ءميدج تليمده ءميدج تليقتا رل ولتتة ريتا قينفلا رالجه نه قفلتته وءشوا ءهج قباله في قليلعتا تليقتا بعلة في قينهلها

لا تفوت هذه الفرصة الرائعة وكن خبير تغذية مرموقاً قادراً على أداء تقنيات
تحليلية لمراقبة الجودة بنجاح"



تعد مراقبة جودة العمليات والمنتجات أمراً ضرورياً لضمان سلامة الأغذية وضمان ممارسات التصنيع والتحضير الجيدة في العمليات التي يتم إجراؤها في صناعة الأغذية. لهذا السبب ، تقدر وحدة التقنيات التحليلية والأدوات، الأدوات التي تضمن سلامة الغذاء، والتي تعد إلزامية وتحت مسؤولية المنتجين ، إما من خلال الضوابط المخبرية لصناعة الأغذية أو عن طريق الاستعانة بمصادر خارجية للخدمة في المحترات الغذائية والمرجعية لمراقبة المواد الخام والمنتجات.

بالإضافة إلى ذلك ، يتم تقديم أنظمة البحث + التطوير + الابتكار في تطوير أغذية جديدة في قطاعات مختلفة من مجال الأغذية التي تتطلب تقنيات جديدة وعمليات جديدة وأنظمة سلامة الأغذية التي تكون محددة بشكل متزايد ومتكيفة مع خصائص الأطعمة الجديدة. هذا البرنامج هو الأكثر اكتمالاً من بين التخصصات المختلفة التي تقدمها الجامعات حالياً، لأنه موجه وفقاً لمعايير التميز، من المحتوى إلى أعضاء هيئة التدريس.

هيئة تدريس شهادة الخبرة الجامعية هم أساتذة جامعيون ومهنيون من مختلف التخصصات في الإنتاج الأولي، استخدام تقنيات تحليلية لمراقبة الجودة، الوقاية من التلوث العرضي، المقصود والاحتياطي، المخططات التنظيمية لشهادة سلامة الأغذية (سلامة الأغذية / تكامل الأغذية) وإمكانية التنوع (الدفاع الغذائي والاحتياطي الغذائي / أصالة الطعام). إنهم خبراء في التشريعات واللوائح الغذائية المتعلقة بالجودة والسلامة ، والتحقق من صحة المنهجيات والعمليات ، ورقمنة إدارة الجودة ، والبحث والتطوير للأغذية الجديدة ، وأخيراً في تنسيق وتنفيذ مشاريع البحث + التطوير + الابتكار. تم تصميم هذا المشروع التعليمي مع الالتزام بإعداد محترفين مؤهلين في مجال العمل هذا. برنامج صممه متخصصون في كل موضوع محدد يواجهون تحديات جديدة كل يوم ويقومون بإعداد الطلاب للمستقبل.

هذه شهادة الخبرة الجامعية في التقنيات التحليلية في مراقبة الجودة لمشاريع البحث + التطوير + الابتكار تحتوي على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالاً وحدائثاً في السوق. ومن أبرز ميزاته:

- ♦ تطوير حالات عملية مقدمة من قبل خبراء في سلامة الغذاء على المستوى التغذوي
- ♦ المحتويات البيانية و التخطيطية و العملية بشكل بارز التي يتم تصورها من خلالها ، ، تجمع المعلومات العلمية و العملية حول تلك التخصصات الطبية التي لا غنى عنها في الممارسة المهنية
- ♦ أحدث التطورات في التقنيات التحليلية في مراقبة الجودة لمشاريع البحث + التطوير + الابتكار
- ♦ التدريبات العملية حيث يتم إجراء عملية التقييم الذاتي لتحسين التعليم
- ♦ تركيزها الخاص على المنهجيات المبتكرة في التقنيات التحليلية في مراقبة الجودة لمشاريع البحث + التطوير + الابتكار
- ♦ الدروس النظرية ، أسئلة للخبراء ، منتديات مناقشة حول موضوعات مثيرة للجدل وأعمال التفكير الفردي
- ♦ توفر الوصول إلى المحتوى من أي جهاز ثابت أو محمول متصل إلى الإنترنت

يعد تطبيق ضوابط الجودة في إنتاج أغذية جديدة أمراً
ضرورياً لتسويقها واستهلاكها لاحقاً



ستقوم بتطوير حالات عملية مثل تلك المقدمة من قبل خبراء في سلامة الأغذية على المستوى الغذائي لهذا الخبير.

اكتشف آخر الأخبار المتعلقة بالتقنيات التحليلية في مراقبة الجودة لمشاريع البحث + التطوير + الابتكار وأعد إطلاق حياتك المهنية كخبير تغذية”

درجة علمية يتم الحصول عليها عن بُعد ، 100% عبر الإنترنت ، ومواءمة لك ولتعاليم القرن الحادي والعشرين.

يتضمن هذا البرنامج في أعضاء هيئة التدريس متخصصين ينتمون إلى مجال سلامة الأغذية على المستوى الغذائي ، والذين يصوبوا في هذا التدريب تجربة عملهم ، بالإضافة إلى متخصصين معترف بهم من جمعيات مرجعية وجامعات مرموقة.

محتوى الوسائط المتعددة خاصتها، الذي تم تطويره بأحدث التقنيات التعليمية ، سيسمح لمهني التجميل بالتعلم حسب السياق ، بما معناه ، بيئة محاكاة سيوفر تدريبًا غامرًا مبرمجًا للتدريب في مواقف حقيقية.

يركز تصميم هذا البرنامج على التعلم القائم على المشكلات ، والذي يجب على المتخصص من خلاله محاولة حل الحالات المختلفة للممارسة المهنية التي تُطرح. للقيام بذلك ، المهني سوف يحصل على مساعدة من نظام فيديو تفاعلي مبتكر تم إنشاؤه بواسطة خبراء مشهورين في التقنيات التحليلية في مراقبة الجودة لمشاريع البحث + التطوير + الابتكار من ذوي الخبرة الكبيرة .



02 الأهداف

تهدف شهادة الخبرة الجامعية في التقنيات التحليلية في مراقبة الجودة لمشاريع البحث + التطوير + الابتكار إلى تسهيل أداء أخصائي التغذية بأحدث التطورات وأكثرها ابتكاراً في هذا القطاع ومع أفضل دعم تعليمي. كل هذا، بطريقة عملية حصرية، من خلال محتويات نظرية وعملية. وبالمثل، خلال مدة شهادة الخبرة هذه، سيتناول المختص التدخلات الرئيسية للمهنيين في مجال سلامة الأغذية ومراقبتها وإدارتها. سيسمح لك ذلك بإتقان ورفع مهاراتك إلى أعلى مستوى، مع ضمان تنفيذ البروتوكولات بأكثر الطرق فعالية وأماناً، وفقاً للوائح الحالية.



هذا هو أفضل خيار للتعرف على أحدث التطورات في
التقنيات التحليلية في مراقبة الجودة لمشاريع البحث
+ التطوير + الابتكار "



الأهداف العامة



- ♦ فحص لوائح ومعايير المعامل الغذائية وتحديد دورها فيما يتعلق بسلامة الغذاء
- ♦ تحليل لوائح ومعايير سلامة الأغذية المطبقة على المواد الخام والمنتجات في مختبرات الأغذية
- ♦ تحديد المتطلبات التي يجب أن تفي بها مختبرات تحليل الأغذية (معايير ISO IEC 17025 ، المطبق على اعتماد وشهادة أنظمة الجودة في المختبرات)
- ♦ الاعتراف بحق المستهلك في شراء أغذية آمنة وصحية وغير ضارة من سلسلة الأغذية الزراعية ، على الصعيدين الوطني والدولي
- ♦ إنشاء أنظمة البحث + التطوير + الابتكار التي تسمح بتطوير أغذية ومكونات جديدة ، خاصة في قضايا سلامة الأغذية ، بحيث يمكنها معالجة البحث والتطوير والابتكار في هذا المجال
- ♦ تطوير المعرفة التي توفر أساساً أو فرصة لتطوير و / أو تطبيق الأفكار ، في سياق البحث ، مما في ذلك التفكير في المسؤوليات المرتبطة بتطبيق تطوراتها
- ♦ تحديد عمل أنظمة البحث + التطوير + الابتكار في مجال تطوير منتجات وعمليات جديدة في البيئة الغذائية
- ♦ تحليل نظام البحث + التطوير + الابتكار واستخدام أدوات التخطيط والإدارة والتقييم وحماية النتائج ونشر البحث + التطوير + الابتكار الغذائية
- ♦ تطوير المعرفة التي توفر أساساً أو فرصة لتطوير و / أو تنفيذ الأفكار ، في سياق البحث والتطوير الذي يسمح بإحضار النتائج إلى القطاع الإنتاجي



وحدة 1. التقنيات التحليلية والفعالة في مراقبة جودة العمليات والمنتجات

- ♦ تحديد خصائص الجودة التي يجب أن تلبىها المواد الخام والمنتجات الوسيطة والمنتجة وفقاً لمنشأها ، قبل تحليلها المعملية
- ♦ تطوير المنهجية ذات الصلة لمطابقة المنتج ، مع مراعاة المتطلبات المعمول بها ، والتي تراعيها اللوائح والمعايير.
- ♦ تحديد المنهجية الأنسب التي تسمح بتقييم جودة الغذاء: تحليل النقاة وتوصيفها ، وحتى الكشف عن الملوثات الغذائية الحيوية أو اللاأحيائية ، والتي قد تشكل خطراً على صحة المستهلكين
- ♦ وصف أخذ عينات من الغذاء بناءً على منشأه واستخدامه وخصائصه أو مواصفاته
- ♦ تحديد التقنيات التحليلية المستخدمة في الغذاء والتعرف عليها وإدارة مراقبة الجودة المناسبة
- ♦ وصف الملوثات الغذائية الزراعية الرئيسية والتعرف على تطبيق التقنيات التحليلية من خلال مراقبة القطاع الذي ينتمون
- ♦ اقتراح عملية تحديد وضمان سلامة المواد الخام والأغذية المصنعة وصلاحية المياه في الحصول على منتجات آمنة لتغذية الإنسان والحيوان

وحدة 2. البحث + التطوير + الابتكار للأطعمة والمكونات الجديدة

- ♦ إنشاء اتجاهات جديدة في تقنيات الأغذية التي تؤدي إلى تطوير خط من البحث وتنفيذ منتجات جديدة في السوق.
- ♦ وضع أسس التقنيات الأكثر ابتكاراً التي تتطلب أعمال البحث والتطوير لمعرفة إمكانيات استخدامها في إنتاج أغذية ومكونات جديدة
- ♦ تصميم بروتوكولات البحث والتطوير لإدماج المكونات الوظيفية في الغذاء الأساسي ، مع مراعاة خصائصها الفنية والوظيفية ، فضلاً عن العملية التكنولوجية التي ينطوي عليها تحضيرها
- ♦ تجميع الاتجاهات الجديدة في تقنيات الأغذية التي تؤدي إلى تطوير خط بحث وتنفيذ منتجات جديدة في السوق
- ♦ تطبيق منهجيات البحث والتطوير لتقييم الوظائف والتوافر البيولوجي وإمكانية الوصول البيولوجي للأطعمة والمكونات الجديدة

وحدة 3. تطوير وتنسيق وتنفيذ مشاريع البحث + التطوير + الابتكار

- ♦ إنشاء أنظمة البحث + التطوير + الابتكار التي تسمح بتطوير أغذية ومكونات جديدة ، خاصة في قضايا سلامة الأغذية ، بحيث يمكنها معالجة البحث والتطوير والابتكار في مجال الأطعمة والمكونات الجديدة
- ♦ جمع مصادر التمويل لأنشطة البحث + التطوير + الابتكار في تطوير منتجات غذائية جديدة تجعل من الممكن مواجهة استراتيجيات الابتكار المختلفة في صناعة الأغذية
- ♦ تحليل أشكال الوصول إلى مصادر المعلومات العامة والخاصة في المجال العلمي والتقني والاقتصادي والقانوني لتخطيط مشروع البحث + التطوير + الابتكار
- ♦ تطوير منهجيات تخطيط وإدارة المشروع ، ومراقبة التقارير ومراقبة النتائج
- ♦ تقييم أنظمة نقل التكنولوجيا التي تسمح بنقل نتائج البحث + التطوير + الابتكار إلى البيئة الإنتاجية
- ♦ تحليل تنفيذ المشاريع بمجرد الانتهاء من المرحلة الوثائقية

هيكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية

يتضمن البرنامج في أعضاء هيئة التدريس خبراء مرجعيين في سلامة الأغذية على المستوى الغذائي وخبراء في ضوابط الجودة الذين يصون في هذا التدريب تجربة عملهم والقضايا المتعلقة بتلك التي يواجهونها على شكل يومي. بالإضافة إلى ذلك ، يشارك خبراء مشهورون آخرون في تصميمه وإعداده ، واستكمال البرنامج بطريقة متعددة التخصصات. كل هذا بهدف تدريب أخصائي التغذية ومنحه الأدوات اللازمة لممارسة هذا المجال مع ضمانات أكبر للنجاح والصرامة الأكاديمية.



يمنحك الخبراء الحقيقيون ذوو الخبرة المهنية الواسعة الأدوات التي، بصفتك
خبير تغذية، تحتاجها لكي تصبح خبيراً في التقنيات التحليلية في مراقبة الجودة في
مشاريع البحث + التطوير + الابتكار”



المدير الدولي المُستضاف

hn Donaghy، متخصص في سلامة الأغذية، وهو عالم ميكروبيولوجي رائد يتمتع بخبرة مهنية واسعة تزيد عن 20 عامًا. وقد قادته معرفته الشاملة بمسببات الأمراض المنقولة بالأغذية، وتقييم المخاطر والتشخيص الجزيئي إلى العمل في مؤسسات دولية رائدة مثل Nestlé ووزارة الخدمات العلمية في أيرلندا الشمالية التابعة لوزارة الزراعة في أيرلندا الشمالية.

ومن بين مهامه الرئيسية، كان مسؤولاً عن الجوانب التشغيلية المتعلقة بعلم الأحياء المجهرية لسلامة الأغذية، بما في ذلك تحليل المخاطر ونقاط المراقبة الحرجة. كما قام بتطوير العديد من برامج المتطلبات المسبقة والموصفات البكتريولوجية لضمان بيئات صحية وآمنة لإنتاج الأغذية على النحو الأمثل.

وقد قاده التزامه القوي بتقديم خدمات عالمية المستوى إلى الجمع بين عمله الإداري والبحث العلمي. ومن هذا المنطلق، لديه إنتاج أكاديمي واسع النطاق يضم أكثر من 50 مقالاً شاملاً حول موضوعات مثل تأثير البيانات الضخمة على الإدارة الديناميكية لمخاطر سلامة الأغذية، والجوانب الميكروبيولوجية لمكونات الألبان، والكشف عن إنزيم استريز حمض الفيروليك بواسطة العصيات الرقيقة، واستخلاص البكتين من قشور الحمضيات بواسطة polygalaturonase المنتج في المصل أو إنتاج الإنزيمات المحللة للبروتين بواسطة *Lysobacter gummosus*.

وهو أيضاً متحدث منتظم في المؤتمرات والمنتديات العالمية، حيث يناقش منهجيات التحليل الجزيئي الأكثر ابتكاراً للكشف عن مسببات الأمراض وتقنيات تطبيق أنظمة التمييز في تصنيع المواد الغذائية. وبهذه الطريقة، يساعد المهنيين على البقاء في طليعة هذه المجالات مع دفع عجلة التقدم الكبير في فهم مراقبة الجودة. بالإضافة إلى ذلك، يرفع مشاريع البحث والتطوير الداخلية لتحسين السلامة الميكروبيولوجية للأغذية.



د. John, Donaghy

- ♦ رئيس Nestlé العالمية لسلامة الأغذية، لوزان، سويسرا
- ♦ رئيس مشروع في علم الأحياء المجهرية لسلامة الأغذية في معهد العلوم الزراعية والغذائية والبيولوجية، أيرلندا الشمالية
- ♦ مستشار علمي أول في الخدمات العلمية في وزارة الزراعة والخدمات العلمية، أيرلندا الشمالية
- ♦ استشاري في العديد من المبادرات الممولة من هيئة سلامة الأغذية التابعة للحكومة الأيرلندية والاتحاد الأوروبي
- ♦ دكتوراه في العلوم، الكيمياء الحيوية، جامعة Ulster
- ♦ عضو اللجنة الدولية للمواصفات الميكروبيولوجية للأغذية

بفضل TECH، يمكنك التعلم من أفضل
المحترفين في العالم"



هيكل الإدارة

د. Limón Garduza, Rocío Ivonne

- ♦ دكتوراه في الكيمياء الزراعية وعلم البرومات (جامعة مدريد المستقلة)
- ♦ ماجستير في التكنولوجيا الحيوية الغذائية (MBTA) (جامعة أوفييدو)
- ♦ مهندس أغذية ، بكالوريوس في علوم وتكنولوجيا الأغذية (CYTA)
- ♦ خبير إدارة جودة الغذاء ISO 22000
- ♦ مدرس متخصص في جودة الغذاء وسلامته ، مركز تدريب ميركامدرين (CFM)



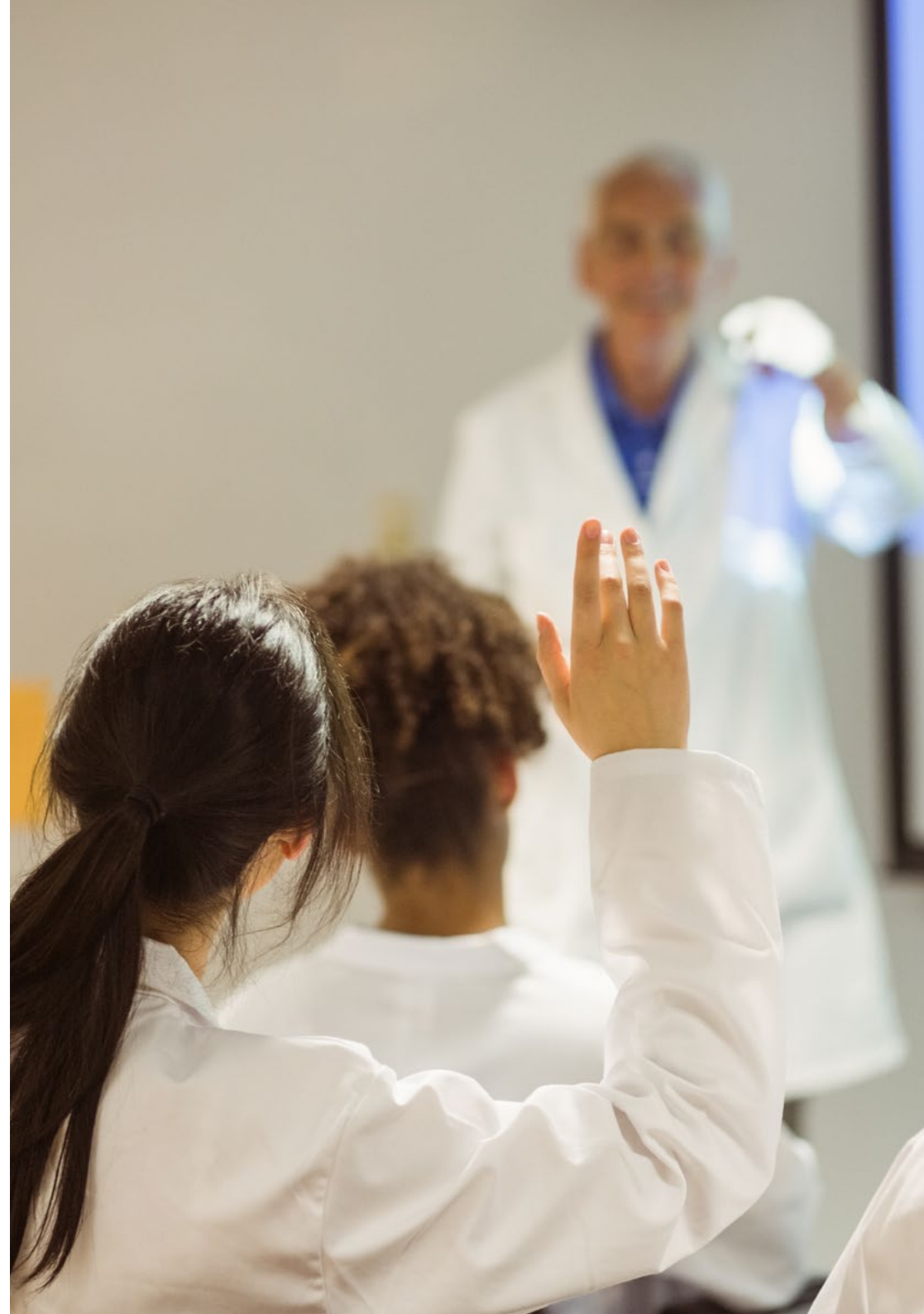
هيئة التدريس

د. Aranda Rodrigo, Eloisa

- ♦ بكالوريوس في علوم وتكنولوجيا الأغذية
- ♦ تطور نشاطها في بيئة إنتاج الغذاء ، مع التحليل المخبري للماء والغذاء
- ♦ التدريب في أنظمة إدارة الجودة ، IFS ، BRC ، سلامة الغذاء ISO 22000
- ♦ خبرة في عمليات التدقيق بموجب بروتوكولات ISO 9001 و ISO 17025

د. Rendueles de la Vega, Manuel

- ♦ محقق رئيسي في ثلاثة مشاريع من الخطة الوطنية للبحث والتطوير. منذ عام 2004
- ♦ دكتوراه في الهندسة الكيميائية ، أستاذ الهندسة الكيميائية (جامعة أوفييدو)
- ♦ منسق الماجستير في التكنولوجيا الحيوية الغذائية في جامعة أوفييدو منذ 2013



الهيكل والمحتوى

يدرك الخبراء الذين صمموا هيكله محتوى هذا البرنامج أهمية هذا المجال اليوم وقد صمموا الخلاصة الأكثر اكتمالاً وتحديثاً للمحتوى والأنشطة العملية في القطاع بهدف أن يكتسب خبير التغذية جميع الأدوات و القدرات اللازمة لتنفيذ ممارساته اليومية بصرامة مطلقة. لهذا السبب ، تم إنشاء ثلاث مجموعات محتوى تعطي منظوراً كاملاً للمعرفة التي يحتاجها الطالب لإتقانها. تتعامل الوحدة الأولى مع التقنيات التحليلية والأدوات في مراقبة جودة العمليات والمنتجات ، بينما تركز الودعتان التاليتان على مشاريع البحث + التطوير + الابتكار حول الأطعمة والمكونات الجديدة ، فضلاً عن تطويرها وتنسيقها وتنفيذها. كل هذا يشكل خطة ذات دراسة جودة ومُحسنة لوضع خبير التغذية في رحلته نحو التميز.

برنامج يوجهك نحو تطوير وتنسيق وتنفيذ مشاريع البحث
+التطوير +الابتكار في قطاع الأغذية "



وحدة 1. التقنيات التحليلية والفعالة في مراقبة جودة العمليات والمنتجات

- 1.1. أنواع المختبرات والأنظمة والوائح
 - 1.1.1. مختبرات مرجعية
 - 1.1.1.1. المختبر المرجعي الأوروبي
 - 2.1.1.1. مختبرات وطنية مرجعية
 - 2.1.1. مخبر الأغذية
 - 3.1.1. اللوائح والمعايير المطبقة على المختبرات (معياري OSI / CEI / 52071)
 - 1.3.1.1. المتطلبات العامة لاختصاص المختبرات
 - 2.3.1.1. اختبار المعدات ومعايرتها
 - 3.3.1.1. تنفيذ والتحقق من صحة الأساليب التحليلية
- 2.1. الرقابة الرسمية على السلسلة الغذائية الزراعية
 - 1.2.1. APCNP لسلسلة الأغذية الزراعية
 - 2.2.1. السلطات المختصة
 - 3.2.1. الدعم القانوني للرقابة الرسمية
- 3.1. الطرق الرسمية لتحليل الغذاء
 - 1.3.1. طرق تحليل الأعلاف الحيوانية
 - 2.3.1. طرق تحليل المياه
 - 1.2.3.1. المتطلبات التحليلية حسب DR 3002/041
 - 2.2.3.1. ترددات أخذ العينات حسب نوع الصناعة
 - 3.3.1. طرق تحليل الحبوب
 - 4.3.1. طرق تحليل الأسمدة ومخلفات منتجات الصحة النباتية والبيطرية
 - 5.3.1. طرق تحليل المنتجات الغذائية
 - 6.3.1. طرق تحليل المنتجات الغذائية
 - 7.3.1. طرق تحليل الدهون
 - 8.3.1. طرق تحليل منتجات الألبان
 - 9.3.1. طرق تحليل الخمور والعصائر والمستلزمات
 - 10.3.1. طرق تحليل المنتجات السمكية

- 4.1 تقنيات التحليل في الموقع في استقبال الأغذية الطازجة والمعالجة والمنتج النهائي
 - 1.4.1 في التعامل مع الطعام
 - 1.1.4.1 تحليل البينات والأسطح
 - 2.1.4.1 تحليل المسيطر
 - 3.1.4.1 تحليل الفرق
 - 2.4.1 تحليل المواد الغذائية الطازجة والمنتج النهائي
 - 1.2.4.1 أوراق بيانات المنتج
 - 2.2.4.1 الفحص العيني
 - 3.2.4.1 جداول ملونة
 - 4.2.4.1 التقييم الحسي حسب نوع الطعام
 - 3.4.1 التحليل الفيزيائي والكيميائي الأساسي
 - 1.3.4.1 تحديد مؤشر النضج في الثمار
 - 2.3.4.1 الحزم
 - 3.3.4.1 درجات بريكس
- 5.1 تقنيات التحليل الغذائي
 - 1.5.1 تحديد البروتين
 - 2.5.1 تحديد الكربوهيدرات
 - 3.5.1 تحديد الدهون
 - 4.5.1 تحديد الرماد
- 6.1 تقنيات التحليل الميكروبيولوجي والفيزيائي والكيميائي للغذاء
 - 1.6.1 تقنيات التحضير: الأساسيات والأدوات والتطبيق في الغذاء.
 - 2.6.1 التحليل الميكروبيولوجي
 - 1.2.6.1 تداول ومعالجة العينات للتحليل الميكروبيولوجي
 - 3.6.1 التحليل الفيزيائي والكيميائي
 - 1.3.6.1 تداول ومعالجة العينات للتحليل الفيزيائي والكيميائي



وحدة 2. البحث + التطوير + الابتكار للأطعمة والمكونات الجديدة

- 1.2. الاتجاهات الجديدة في إنتاج المنتجات الغذائية
 - 1.1.2. تصميم أغذية وظيفية تهدف إلى تحسين وظائف فسيولوجية محددة
 - 2.1.2. الابتكار والاتجاهات الجديدة في تصميم الأغذية الوظيفية والمغذيات
- 2.2. تقنيات وأدوات لعزل وإثراء وتنقية المكونات الوظيفية من مواد البدء المختلفة
 - 1.2.2. الخواص الكيميائية
 - 2.2.2. الخصائص الحسية
- 3.2. الإجراءات والمعدات اللازمة لإدماج المكونات الوظيفية في الغذاء الأساسي
 - 1.3.2. صياغة الأطعمة الوظيفية وفقاً لخصائصها الكيميائية والحسية ، وكمية السرعات الحرارية ، إلخ.
 - 2.3.2. استقرار المكونات النشطة بيولوجياً من المستحضر
 - 3.3.2. الجرعة
- 4.2. البحث في فن الطهو
 - 1.4.2. القوام
 - 2.4.2. اللزوجة والنكهة. المثخنات المستخدمة في المطبخ الجديد
 - 3.4.2. العوامل التبلورية
 - 4.4.2. المستحلبات
- 5.2. الابتكار والاتجاهات الجديدة في تصميم الأغذية الوظيفية والمغذيات.
 - 1.5.2. تصميم أغذية وظيفية تهدف إلى تحسين وظائف فسيولوجية محددة
 - 2.5.2. تطبيقات عملية لتصميم الطعام الوظيفي
- 6.2. صياغة محددة للمركبات النشطة بيولوجياً
 - 1.6.2. تحول الفلافونويد في صياغة الأطعمة الوظيفية
 - 2.6.2. دراسات التوافر البيولوجي للمركبات الفينولية
 - 3.6.2. مضادات الأكسدة في تركيبة الأطعمة الوظيفية
 - 4.6.2. الحفاظ على استقرار مضادات الأكسدة في تصميم الأطعمة الوظيفية
- 7.2. تصميم منتجات قليلة السكر والدهون
 - 1.7.2. تطوير المنتجات منخفضة السكر
 - 2.7.2. منتجات قليلة الدسم
 - 3.7.2. استراتيجيات لتخليق الدهون المركبة
- 8.2. عمليات تطوير مكونات غذائية جديدة
 - 1.8.2. العمليات المتقدمة للحصول على المكونات الغذائية بالتطبيقات الصناعية: تقنيات الكبسلة الجزئية والكلية
 - 2.8.2. التقنيات فوق الحرجة والتنظفة
 - 3.8.2. تقنية إزيمية لإنتاج مكونات غذائية جديدة
 - 4.8.2. إنتاج التكنولوجيا الحيوية لمكونات غذائية جديدة

- 7.1. تقنيات مفيدة في تحليل الغذاء
 - 1.7.1. التوصيف ومؤشرات الجودة ومطابقة المنتج
 - 1.1.7.1. سلامة الغذاء / تكامل الغذاء
 - 2.7.1. تحليل بقايا المواد المحظورة في الغذاء
 - 1.2.7.1. النفايات العضوية وغير العضوية
 - 2.2.7.1. معادن ثقيلة
 - 3.2.7.1. الإضافات
 - 3.7.1. تحليل المواد المخشوشة في الطعام
 - 1.3.7.1. الحليب
 - 2.3.7.1. النبيذ
 - 3.3.7.1. العسل
- 8.1. التقنيات التحليلية المستخدمة في الكائنات المعدلة وراثياً والأطعمة الجديدة
 - 1.8.1. المفهوم
 - 2.8.1. تقنيات الكشف
- 9.1. تقنيات تحليلية مستجدة لمنع الغش في الغذاء
 - 1.9.1. الاحتيال الغذائي
 - 2.9.2. أصالة الطعام
- 10.1. إصدار شهادات التحليل
 - 1.10.1. في صناعة المواد الغذائية
 - 1.1.10.1. تقرير داخلي
 - 2.1.10.1. إبلاغ العملاء والموردين
 - 3.1.10.1. الخبرة في علوم الغذاء
 - 2.10.1. في المختبرات المرجعية
 - 3.10.1. في مختبرات الأغذية
 - 4.10.1. في مختبرات الخبرة

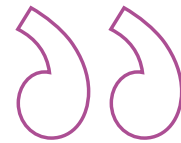
| | | | |
|--------|---|--|---|
| 5.3 | نقل التكنولوجيا | 9.2 | مكونات غذائية جديدة من أصل نباتي وحيواني |
| 1.5.3 | حماية الملكية الصناعية. براءات الاختراع | 1.9.2 | اتجاهات تطوير البحث والتطور والابتكار في المكونات الجديدة |
| 2.5.3 | الشروط التنظيمية في التحويل في قطاع الغذاء. | 2.9.2 | تطبيقات المكونات النباتية |
| 3.5.3 | هيئة سلامة الغذاء الأوروبية (ASFE) | 3.9.2 | تطبيقات المكونات من أصل حيواني |
| 4.5.3 | إدارة الغذاء والدواء (ADF) | 10.2 | بحث وتحسين أنظمة الوسم والحفظ |
| 5.5.3 | المنظمات الوطنية. مثال: الوكالة الإسبانية لسلامة الأغذية والتغذية (NASEA) | 1.10.2 | متطلبات وضع العلامات |
| 6.3 | تخطيط خطط البحث والتطوير والابتكار | 2.10.2 | أنظمة الحفظ الجديدة |
| 1.6.3 | مخطط توزيع العمل | 3.10.2 | التحقق من صحة المطالبات الصحية |
| 2.6.3 | تخصيص الموارد | وحدة 3. تطوير وتنسيق وتنفيذ مشاريع البحث + التطوير + الابتكار | |
| 3.6.3 | أولوية المهمة | 1.3 | الابتكار والقدرة التنافسية في مجال الغذاء |
| 4.6.3 | طريقة مخطط جانت | 1.1.3 | تحليل قطاع الغذاء |
| 5.6.3 | طرق وأنظمة التخطيط مع الدعم الرقمي | 2.1.3 | الابتكار في العمليات والمنتجات والإدارة |
| 7.3 | تطوير وثائقي لخطط البحث والتطوير والابتكار | 3.1.3 | الشروط التنظيمية لتسويق الأطعمة الجديدة |
| 1.7.3 | الدراسات السابقة | 2.3 | نظام البحث والتطوير |
| 2.7.3 | تسليم التقارير المرحلية | 1.2.3 | التحقيق العام والتحقق الخاص |
| 3.7.3 | تطوير ذاكرة المشروع | 2.2.3 | الخطط الإقليمية ودعم الشركات المحلية |
| 8.3 | تنفيذ المشروع | 3.2.3 | خطط البحث والتطوير والابتكار الوطنية |
| 1.8.3 | قائمة تدقيق | 4.2.3 | البرامج الدولية |
| 2.8.3 | التسليمات | 5.2.3 | منظمات الترويج البحثي |
| 3.8.3 | مراقبة تطور المشروع | 3.3 | خطط البحث والتطوير والابتكار |
| 9.3 | تسليم المشروع والتحقق من صحته | 1.3.3 | برامج المساعدة في البحث والتطوير والابتكار |
| 1.9.3 | معايير إيزو في إدارة مشاريع البحث + التطوير + الابتكار | 2.3.3 | أنواع المشاريع |
| 2.9.3 | الانتهاء من مرحلة المشروع | 3.3.3 | أنواع التمويل |
| 3.9.3 | تحليل النتائج والجدوى | 4.3.3 | تقييم ومراقبة ومتابعة المشروع |
| 10.3 | تنفيذ مشاريع البحث والتطوير والابتكار المطورة | 4.3 | الإنتاج العلمي والتكنولوجي |
| 1.10.3 | إدارة المشتريات | 1.4.3 | نشر وتوزيع نتائج البحث |
| 2.10.3 | التحقق من المورد | 2.4.3 | البحث الأساسي / البحث التطبيقي |
| 3.10.3 | المصادقة والتحقق من المشروع | 3.4.3 | مصادر المعلومات الخاصة |

05 المنهجية

يقدم هذا البرنامج التدريبي طريقة مختلفة للتعلم. تم تطوير منهجيتنا من خلال وضع التعلم الدوري: إعادة التعلم. يُستخدم نظام التدريس هذا، على سبيل المثال، في أرقى كليات الطب في العالم، وقد تم اعتباره من أكثر الكليات فعالية من خلال المنشورات ذات الأهمية الكبيرة مثل مجلة نيو إنجلاند الطبية.



اكتشف منهجية إعادة التعلم، وهو نظام يتخلى عن التعلم الخطي التقليدي ليأخذك عبر أنظمة التدريس الدورية: طريقة تعلم أثبتت فعاليتها للغاية، لا سيما في الموضوعات التي تتطلب الحفظ"



في تيك نستخدم طريقة الحالة

في موقف سريري معين، ماذا يجب أن يفعل المحترف؟ خلال البرنامج، ستواجه العديد من الحالات السريرية المحاكية، بناءً على مرضى حقيقيين سيتعين عليك فيها التحقيق، ووضع الفرضيات، وأخيراً حل الموقف. هناك أدلة علمية وفيرة على فعالية الطريقة. يتعلم المتخصصون بشكل أفضل وأسرع وأكثر استدامة بمرور الوقت.



مع تيك يمكنك تجربة طريقة للتعلم تعمل على تحريك أسس الجامعات التقليدية في جميع أنحاء العالم.

وفقاً للدكتور جيرفاس، فإن الحالة السريرية هي العرض المعلق لمريض، أو مجموعة من المرضى، والتي تصبح "حالة"، مثلاً أو نموذجاً يوضح بعض المكونات السريرية المميزة، إما بسبب قوتها التعليمية، أو بسبب تفرده أو ندرته. من الضروري أن تستند الحالة إلى الحياة المهنية الحالية، في محاولة لإعادة إنشاء عوامل التكيف الحقيقية في ممارسة التغذية المهنية.



هل تعلم أن هذه الطريقة تم تطويرها عام 1912 في جامعة هارفارد لطلاب القانون؟ تتكون طريقة الحالة من تقديم مواقف حقيقية معقدة حتى يتمكنوا من اتخاذ القرارات وتبرير كيفية حلها. في عام 1924 تم تأسيسها كطريقة معيارية للتدريس في جامعة هارفارد”

تبرر فعالية هذه الطريقة بأربعة إنجازات أساسية:

1.أخصائي التغذية الذين يتبعون هذه الطريقة لا يحققون فقط استيعاب المفاهيم ، بل يتطورون أيضًا قدرتهم العقلية ، من خلال تمارين لتقييم المواقف الحقيقية وتطبيق المعرفة.

2.يتم التعلم بطريقة قوية في القدرات العملية التي تسمح لأخصائي التغذية بدمج المعرفة بشكل أفضل في الممارسة السريرية.

3.يتم تحقيق استيعاب أبسط وأكثر كفاءة للأفكار والمفاهيم ، وذلك بفضل نهج المواقف التي نشأت من الواقع.

4.يصبح الشعور بكفاءة الجهد المستمر حافزًا مهمًا للغاية للطلبة ، مما يترجم إلى اهتمام أكبر بالتعلم وزيادة الوقت المخصص للعمل في الدورة.

منهجية إعادة التعلم

تجمع نيك بفعالية بين منهجية دراسة الحالة ونظام تعلم عبر الإنترنت بنسبة 100% استناداً إلى التكرار ، والذي يجمع بين 8 عناصر تعليمية مختلفة في كل درس.

نحن نشجع دراسة الحالة بأفضل طريقة تدريس بنسبة 100% عبر الإنترنت إعادة التعلم.



سيتعلم أخصائي التغذية من خلال الحالات الحقيقية وحل المواقف المعقدة في بيئات التعلم المحاكاة. تم تطوير هذه التدريبات من أحدث البرامج التي تسهل التعلم الغامر.

tech 29 | المنهجية

تقع في الطليعة التربوية العالمية ، تمكنت طريقة إعادة التعلم من تحسين مستويات الرضا العالمية للمهنيين الذين أنهوا دراستهم ، فيما يتعلق بمؤشرات الجودة لأفضل جامعة عبر الإنترنت في اللغة الإسبانية الناطقة (جامعة كولومبيا).

مع هذه المنهجية ، تم تدريب أكثر من 45000 أخصائي تغذية بنجاح غير مسبوق في جميع التخصصات السريرية بغض النظر عن العباء في الجراحة. تم تطوير منهجيتنا التربوية في بيئة ذات متطلبات عالية ، مع طلاب جامعيين يتمتعون بملف اجتماعي واقتصادي مرتفع ومتوسط عمر يبلغ 43.5 عامًا.

ستسمح لك إعادة التعلم بالتعلم بجهد أقل وأداء أكبر ، والمشاركة بشكل أكبر في تدريبك ، وتنمية الروح النقدية ، والدفاع عن الحجج والآراء المتناقضة: معادلة مباشرة للنجاح.

في برنامجنا ، التعلم ليس عملية خطية ، ولكنه يحدث في دوامة (تعلم ، وإلغاء التعلم ، والنسيان ، وإعادة التعلم). لذلك ، يتم دمج كل عنصر من هذه العناصر بشكل مركز.

الدرجة العالمية التي حصل عليها نظام تيك التعليمي هي 8.01 ، وفقًا لأعلى المعايير الدولية.



يقدم هذا البرنامج أفضل المواد التعليمية المعدة بعناية للمحترفين:

المواد الدراسية



تم إنشاء جميع المحتويات التعليمية من قبل المتخصصين الذين سيقومون بتدريس الدورة ، خاصةً له ، بحيث يكون التطوير التعليمي محددًا وملموماً حقًا.

يتم تطبيق هذه المحتويات بعد ذلك على التنسيق السمعي البصري ، لإنشاء طريقة عمل تيك عبر الإنترنت. كل هذا ، مع أكثر التقنيات ابتكارًا التي تقدم قطعًا عالية الجودة في كل مادة من المواد التي يتم توفيرها للطالب.

تقنيات وإجراءات التغذية بالفيديو



تقرب تيك الطالب من التقنيات الأكثر ابتكارًا وأحدث التطورات التعليمية وإلى طليعة التقنيات وإجراءات التغذية الحالية. كل هذا ، في أول شخص ، بأقصى درجات الصرامة ، موضحاً ومفصلاً للمساهمة في استيعاب الطالب وفهمه. وأفضل ما في الأمر هو أن تكون قادرًا على رؤيته عدة مرات كما تريد.

ملخصات تفاعلية



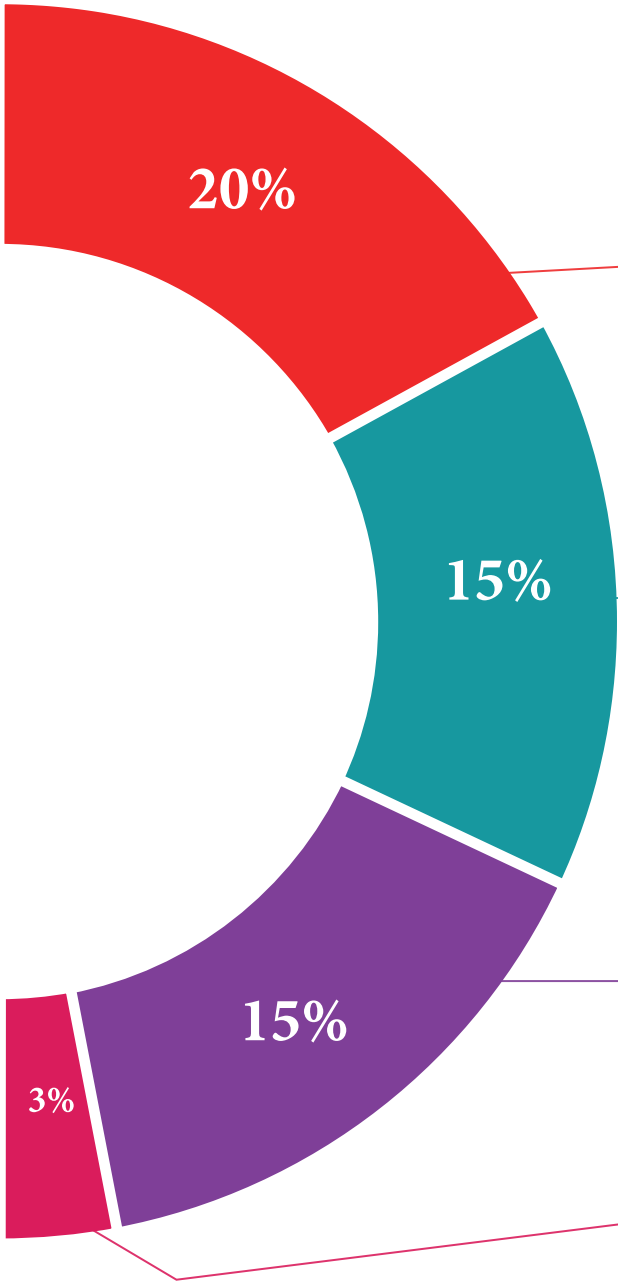
يقدم فريق تيك المحتوى بطريقة جذابة وديناميكية في أقراص المحتوى بطريقة جذابة وديناميكية في أقراص الوسائط المتعددة التي تشمل الصوت والفيديو والصور والرسوم البيانية والخرائط المفاهيمية من أجل تعزيز المعرفة.

تم منح هذا النظام التعليمي الحصري الخاص بتقديم محتوى الوسائط المتعددة من قبل شركة Microsoft كـ "حالة نجاح في أوروبا".

قراءات تكميلية



مقالات حديثة ووثائق إجماع وإرشادات دولية ، من بين أمور أخرى. في مكتبة تيك الافتراضية ، سيتمكن الطالب من الوصول إلى كل ما يحتاجه لإكمال تدريبه.





تحليل الحالات التي تم إعدادها وتوجيهها من قبل خبراء

التعلم الفعال يجب أن يكون بالضرورة سياقياً. لهذا السبب ، تقدم تيك تطوير حالات حقيقية يقوم فيها الخبير بتوجيه الطالب من خلال تنمية الانتباه وحل المواقف المختلفة: طريقة واضحة ومباشرة لتحقيق أعلى درجة من الفهم.



الاختبار وإعادة الاختبار

يتم تقييم معرفة الطالب بشكل دوري وإعادة تقييمها في جميع أنحاء البرنامج ، من خلال أنشطة وتمارين التقييم الذاتي والتقييم الذاتي بحيث يتحقق الطالب بهذه الطريقة من كيفية تحقيقه لأهدافه.



فصول الماجستير

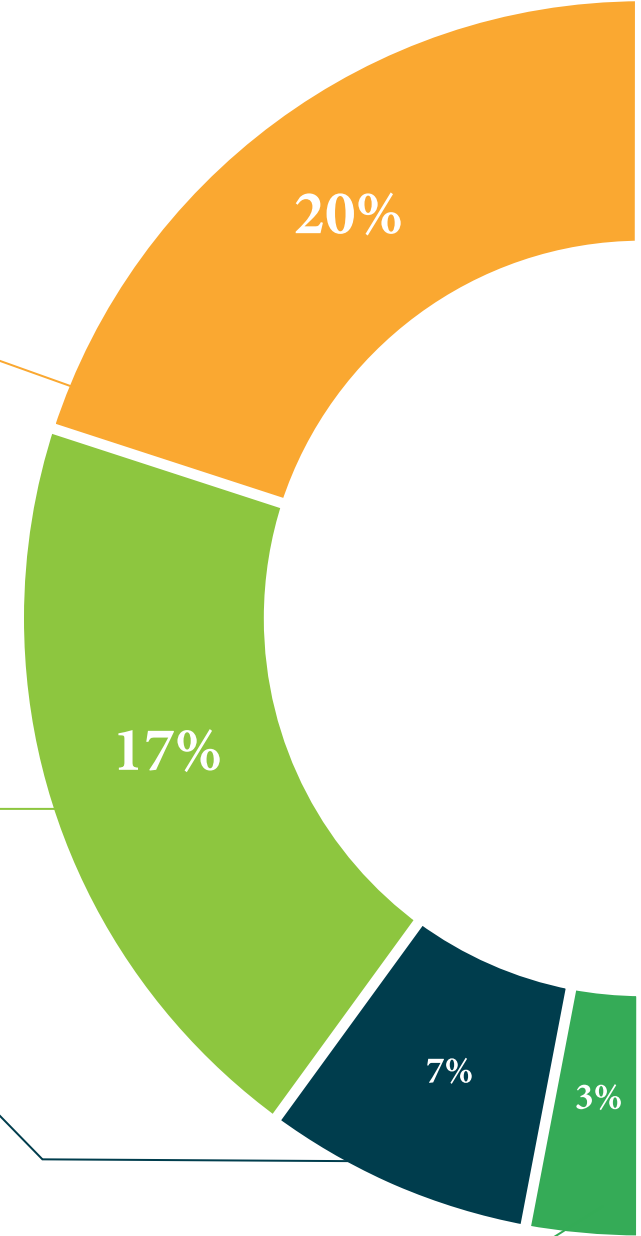
هناك أدلة علمية على فائدة ملاحظة طرف ثالث من الخبراء.

ما يسمى بالتعلم من خبير يقوي المعرفة والذاكرة ، ويولد الأمان في القرارات الصعبة في المستقبل.



مبادئ توجيهية سريعة للعمل

تقدم تيك محتوى الدورة الأكثر صلة في شكل صحائف وقائع أو أدلة عمل سريعة. طريقة تركيبية وعملية وفعالة لمساعدة الطالب على التقدم في تعلمهم.



المؤهل العلمي

شهادة الخبرة الجامعية في التقنيات التحليلية في مراقبة الجودة لمشاريع البحث + التطوير + الابتكار تضمن، بالإضافة إلى التدريب الأكثر صرامة وحدائثه ، الحصول على شهادة الخبرة الجامعية الصادرة عن جامعة TECH التكنولوجية.



أكمل هذا البرنامج بنجاح واحصل على شهادتك الجامعية دون السفر أو الأعمال الورقية المرهقة "



تحتوي درجة الخبرة الجامعية في التقنيات التحليلية في مراقبة الجودة لمشاريع البحث + التطوير + الابتكار على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالا وحدائة في السوق.

بعد اجتياز الطالب للتقييمات، سوف يتلقى عن طريق البريد العادي* مع إيصال استلام مؤهل درجة الخبرة الجامعية الصادرة عن TECH الجامعة التكنولوجية.

المؤهل الصادر عن TECH الجامعة التكنولوجية سوف يشير إلى التقدير الذي تم الحصول عليه في درجة الخبرة الجامعية، وسوف يفي المتطلبات التي عادة ما تُطلب من قبل مكاتب التوظيف ومسابقات التعيين ولجان التقييم الوظيفي المهني.

المؤهل العلمي: الخبرة الجامعية في التقنيات التحليلية في مراقبة الجودة لمشاريع البحث + التطوير + الابتكار

عدد الساعات الدراسية المعتمدة: 450 ساعة



المستقبل

الصحة

الثقة

الأشخاص

التعليم

المعلومات

الأوصياء الأكاديميون

الضمان

الاعتماد الأكاديمي

التدريس

المؤسسات

المجتمع

التقنية

الالتزام

التعلم

tech الجامعة
التكنولوجية

الرعاية

الإبتكار

الإبتكار

شهادة الخبرة الجامعية

التقنيات التحليلية في مراقبة الجودة

لمشاريع البحث + التطوير + الابتكار

« طريقة التدريس: أونلاين

« مدة الدراسة: 6 أشهر

« المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التكنولوجية

« عدد الساعات المخصصة للدراسة: 16 ساعات أسبوعيًا

« مواعيد الدراسة: وفقًا لوتيرتك الخاصة

« الامتحانات: أونلاين

الحاضر

الجودة

المعرفة

التدريب الافتراضي

المؤسسات

الفصول الافتراضية

اللغات

شهادة الخبرة الجامعية

التقنيات التحليلية في مراقبة الجودة
لمشاريع البحث + التطوير + الابتكار