

محاضرة جامعية

تنفيذ مشاريع البحث + التطوير + الابتكار في الجودة وسلامة

الغذاء





الجامعة
التكنولوجية
tech

محاضرة جامعية

تنفيذ مشاريع البحث + التطوير + الابتكار في الجودة وسلامة
الغذاء

« طريقة التدريس: أونلاين

« مدة الدراسة: 12 أسبوع

« المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التكنولوجية

« عدد الساعات المخصصة للدراسة: 16 ساعات أسبوعيًا

« مواعيد الدراسة: وفقًا لوتيرك الخاصة

« الامتحانات: أونلاين

رابط الدخول إلى الموقع الإلكتروني: www.techitute.com/ae/veterinary-medicine/postgraduate-certificate/implementation-rdi-projects-food-quality-safety

الفهرس

01

المقدمة

صفحة 4

02

الأهداف

صفحة 8

03

هيئة تدريس الدورة التدريبية

صفحة 12

04

هيكل ومحتوى الدورة التدريبية

صفحة 18

05

المنهجية

صفحة 22

06

المؤهل العلمي

صفحة 30

01 المقدمة

يزدهر الابتكار في مجال قطاع الأغذية. في كل مرة لدينا منتجات وأطعمة جديدة تساعدنا على عيش حياة أكثر صحة، ولكن يجب أن نعرف جميع العمليات جيداً حتى يتم استيفاء جميع الضمانات الصحية للجودة والسلامة. يمكن للطلاب الاستفادة من الفرصة واكتساب معرفة قوية في هذا المجال تسمح له بأن يصبح محترفاً ناجحاً.



تخصص في تنفيذ مشاريع البحث + التطوير + الابتكار في الجودة وسلامة الغذاء
للمساعدة في حماية جودة وسلامة الأغذية التي نستهلكها



يعد الدبلوم في تنفيذ مشاريع البحث +التطوير +الابتكار في الجودة وسلامة الغذاء في TECH الجامعة التكنولوجية الأكثر اكتمالاً بين تدريبات الدراسات العليا المقدم في الجامعات في هذا الوقت لأنه يهدف إلى الإدارة الشاملة لسلامة الغذاء.

يعتبر التشريع الغذائي جانباً وثيق الصلة كخطوة قبل تسويق أي منتج مشتق من صناعة الأغذية. لهذا السبب ، يقدم هذا الدبلوم للطالب معرفة واسعة حول اللوائح الحالية المتعلقة بجودة الأغذية وسلامتها ، على الصعيدين الوطني والدولي. طوال فترة التدريب ، سيتم تزويد الطالب بالأداة القانونية اللازمة للتشريع في مجال الغذاء ، المطبقة على كل من المنتجات الطبيعية والمنتجات المصنعة.

نتيجة لذلك ، سيعرف الطالب بعمق قانون الغذاء والتوحيد المعمول به في المسائل الغذائية ، بالإضافة إلى الهيكل التشريعي ، والقدرة على التطبيق وتقديم المشورة في مختلف الشركات في القطاع.

يدرس هذا الدبلوم أيضاً تنفيذ وتطوير مشاريع البحث والتطوير في مجال الغذاء. يعرف أنظمة الدعم المالي لتنفيذ المشاريع والشروط القانونية وخاصة منهجية تشغيل المشاريع من حيث تخطيطها وتوافر الموارد والرقابة والمراقبة.

يعد التكيف مع عمل المشروع في البيئة الغذائية ذا أهمية كبيرة لتنفيذ الابتكار ، وتطوير منتجات جديدة أو تحسين ظروف سلامة الأغذية واستخدام المنتجات الغذائية والمكونات المستخدمة.

مدرسو هذا الدبلوم هم أساتذة جامعيون ومهنيون من مختلف التخصصات في الإنتاج الأولي، استخدام تقنيات تحليلية لمراقبة الجودة، الوقاية من التلوث العرضي، المقصود والاحتمالي، المخططات التنظيمية لشهادة سلامة الأغذية (food safety/food integrity) وإمكانية تتبع (food defence | food fraud) food authenticity). 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.

إنه مشروع تعليمي ملتزم بتدريب مهنيين ذوي جودة عالية. برنامج مصمم من قبل محترفين متخصصين في كل موضوع محدد يواجهون تحديات جديدة كل يوم.

هذا الدبلوم في تنفيذ مشاريع البحث +التطوير +الابتكار في الجودة وسلامة الغذاء يحتوي على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالاً وحداثةً في السوق. ومن أبرز الميزات في هذا التدريب:

- ♦ تطوير حالات عملية مقدمة من قبل خبراء في سلامة الأغذية البيطرية
- ♦ 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 المستجدات في تنفيذ مشاريع البحث +التطوير +الابتكار في الجودة وسلامة الغذاء.
- ♦ التدريبات العملية حيث يتم إجراء عملية التقييم الذاتي لتحسين التعليم
- ♦ تركيزها الخاص على المنهجيات المبتكرة في تنفيذ مشاريع البحث +التطوير +الابتكار في الجودة وسلامة الغذاء
- ♦ 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



لا تفوت فرصة تنفيذ هذا الدبلوم معنا في تنفيذ مشاريع البحث +التطوير +الابتكار في الجودة وسلامة الغذاء. إنها فرصة مثالية للتقدم في حياتك المهنية”

يحتوي هذا التدريب على أفضل المواد التعليمية ، والتي ستتيح لك دراسة سياقية تسهل التعلم.

هذا الدبلوم هو أفضل استثمار يمكنك القيام به في اختيار برنامج لتحديث معرفتك في تنفيذ مشاريع البحث + التطوير + الابتكار في الجودة وسلامة الغذاء”

ستسمح لك شهادة الدبلوم عبر الإنترنت بنسبة 100% بدمج دراستك مع عملك المهني مع زيادة معرفتك في هذا المجال.

وهي تضم في هيئة التدريس متخصصين ينتمون إلى مجال السلامة الغذائية البيطرية، الذين يصون في هذا التدريب خبرة 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. لهذا ، سيحصل المحترف على مساعدة من نظام فيديو تفاعلي مبتكر تم إنشاؤه بواسطة خبراء مشهورين في تنفيذ مشاريع البحث + التطوير + الابتكار في الجودة وسلامة الغذاء ولديهم خبرة كبيرة.





02

الأهداف

يهدف الدبلوم في تنفيذ مشاريع البحث +التطوير +الابتكار في الجودة وسلامة الغذاء إلى تسهيل أداء المحترفين بأحدث التطورات وأكثرها ابتكاراً في هذا القطاع.



هذا هو الخيار الأفضل للتعرف على أحدث التطورات في تنفيذ مشاريع البحث + التطوير
+ الابتكار في الجودة وسلامة الغذاء"

الأهداف العامة



- ♦ تحليل مبادئ التشريعات الغذائية على الصعيد الدولي وتطورها حتى الوقت الحاضر
- ♦ تحليل الكفاءات في التشريعات الغذائية لتطوير الوظائف المقابلة في مجال صناعة الأغذية
- ♦ تقييم إجراءات الصناعة الغذائية وآليات عملها
- ♦ تطوير أسس تطبيق التشريع على تطوير منتجات الصناعات الغذائية
- ♦ 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

إنها تجربة تدريبية فريدة ومهمة وحاسمة لتعزيز تطور المهني



الأهداف المحددة



- ◆ تحديد أسس قانون الغذاء
- ◆ وصف وتطوير المنظمات الدولية والأوروبية الرئيسية في مجال سلامة الأغذية ، وكذلك تحديد اختصاصاتها
- ◆ تحليل سياسة سلامة الغذاء في الإطار الأوروبي
- ◆ وصف مبادئ ومتطلبات وتدبير قانون الغذاء
- ◆ عرض الإطار التشريعي الأوروبي الذي ينظم صناعة الأغذية
- ◆ تحديد وتعريف مسؤولية المشاركين في السلسلة الغذائية
- ◆ تصنيف أنواع المسؤولية والجرائم في مجال سلامة الغذاء
- ◆ 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



هيئة تدريس الدورة التدريبية

يتضمن البرنامج في هيئة التدريس خبراء مرجعيين في سلامة الأغذية البيطرية الذين يصبون في هذا التدريب تجربة عملهم. بالإضافة إلى ذلك ، يشارك متخصصون مشهورون آخرون في تصميمه وإعداده ، واستكمال البرنامج بطريقة متعددة التخصصات.





سيساعدك فريق المعلمين المتخصصين في سلامة الغذاء لدينا على تحقيق النجاح في
مهنتك "



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"



د. Rocío Ivonne Garduza Limón

- ♦ 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 ميركامدريد (CFM)



هيئة التدريس

د. Colina Coca, Clara

- ♦ دكتوراه في التغذية وعلوم وتكنولوجيا الأغذية
- ♦ ماجستير في الجودة وسلامة الغذاء: سيسيتيما أبكك
- ♦ دراسات عليا في التغذية الرياضية
- ♦ أستاذ متعاون في UOC. منذ 2018

د. Martínez López, Sara

- ♦ دكتوراه في الصيدلة من جامعة كومبلوتنسي بمدريد
- ♦ إجازة في الكيمياء (جامعة مورسيا)
- ♦ أستاذ مساعد في التغذية وتكنولوجيا الغذاء في الجامعة الأوروبية بمدريد
- ♦ باحثة في مجموعة البحث "ميكروبيوتا ، غذاء وصحة". الجامعة الأوروبية بمدريد

د. Rendueles de la Vega, Manuel

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



هيكل ومحتوى الدورة التدريبية

تم تصميم هيكل المحتويات من قبل أفضل المتخصصين في هذا القطاع ، مع خبرة واسعة ومكانة معترف بها في المهنة ، مدعومة بحجم الحالات التي تمت مراجعتها ودراستها وتشخيصها ، مع قيادة واسعة من التقنيات الجديدة المطبقة على السلامة الغذائية.





لدينا البرنامج الأكاديمي الأكثر اكتمالا وحدائة في السوق. نسعى للتميز وأن نحققه أنت أيضاً



وحدة 1. التشريعات الغذائية ولوائح الجودة والسلامة

- 1.1 مقدمة
 - 1.1.1 منظمة قانونية
 - 2.1.1 مفاهيم أساسية
 - 1.2.1.1 القانون
 - 2.2.1.1 تشريع
 - 3.2.1.1 التشريعات الغذائية
 - 4.2.1.1 قاعدة
 - 5.2.1.1 الشهادات وما إلى ذلك.
- 2.1 التشريعات الغذائية الدولية. منظمات دولية
 - 1.2.1 منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (الفاو)
 - 2.2.1 منظمة الصحة العالمية
 - 3.2.1 هيئة الدستور الغذائي
 - 4.2.1 منظمة التجارة العالمية
- 3.1 التشريعات الغذائية الأوروبية
 - 1.3.1 التشريعات الغذائية الأوروبية
 - 2.3.1 المستند التعريفي التمهيدي الخاص بسلامة الغذاء
 - 3.3.1 مبادئ قانون الغذاء
 - 4.3.1 المتطلبات العامة للتشريعات الغذائية
 - 5.3.1 إجراءات
 - 6.3.1 هيئة سلامة الغذاء الأوروبية
- 5.1 إدارة سلامة الغذاء في الشركة
 - 1.5.1 المسؤوليات
 - 2.5.1 التراخيص
 - 3.5.1 الشهادات
- 6.1 التشريعات الغذائية الأفقية. الجزء I
 - 1.6.1 لوائح النظافة العامة
 - 2.6.1 مياه الشرب العامة
 - 3.6.1 الرقابة الرسمية على المنتجات الغذائية
- 7.1 التشريعات الغذائية الأفقية. الجزء II
 - 1.7.1 التخزين والحفظ والنقل
 - 2.7.1 مواد في تواصل مع الطعام
 - 3.7.1 الإضافات الغذائية والمنكهات
 - 4.7.1 الملوثات في الغذاء

- 8.1 التشريعات الغذائية العمودية: منتجات من أصل نباتي
 - 1.8.1 الخضار ومشتقاتها
 - 2.8.1 الفاكهة ومشتقاتها
 - 3.8.1 الحبوب
 - 4.8.1 البقوليات
 - 5.8.1 زيوت نباتية صالحة للأكل
 - 6.8.1 الدهون الصالحة للأكل
 - 7.8.1 توابل وبهارات
- 9.1 التشريعات الغذائية العمودية: منتجات من أصل حيواني
 - 1.9.1 مشتقات اللحوم واللحوم
 - 2.9.1 منتجات الصيد
 - 3.9.1 الحليب ومنتجات الألبان
 - 4.9.1 البيض ومشتقاته
- 10.1 التشريعات الغذائية العمودية: منتجات أخرى
 - 1.10.1 الأطعمة المنشطة ومشتقاتها
 - 2.10.1 المشروبات
 - 3.10.1 وجبات جاهزة

وحدة 2. تطوير وتنسيق وتنفيذ مشاريع البحث + التطوير + الابتكار

- 1.2 الابتكار والقدرة التنافسية في مجال الغذاء
 - 1.1.2 تحليل قطاع الغذاء
 - 2.1.2 الابتكار في العمليات والمنتجات والإدارة
 - 3.1.2 الشروط التنظيمية لتسويق الأطعمة الجديدة
- 2.2 نظام البحث والتطوير
 - 1.2.2 البرامج الدولية
 - 2.2.2 منظمات الترويج البحثي
- 3.2 خطط البحث والتطوير والابتكار
 - 1.3.2 برامج المساعدة في البحث والتطوير والابتكار
 - 2.3.2 أنواع المشاريع
 - 3.3.2 أنواع التمويل
 - 4.3.2 تقييم ومراقبة ومتابعة المشروع

- 4.2 الإنتاج العلمي والتكنولوجي
 - 1.4.2 نشر وتوزيع نتائج البحوث
 - 2.4.2 البحث الأساسي / البحث التطبيقي
 - 3.4.2 مصادر المعلومات الخاصة
- 5.2 نقل التكنولوجيا
 - 1.5.2 حماية الملكية الصناعية. براءات الاختراع
 - 2.5.2 الشروط التنظيمية في التحويل في قطاع الغذاء
 - 3.5.2 European Food Safety Authority (EFSA)
 - 4.5.2 Food and Drug Administration (ADF)
- 6.2 تخطيط خطط البحث والتطوير والابتكار
 - 1.6.2 مخطط توزيع العمل
 - 2.6.2 تخصيص الموارد
 - 3.6.2 أولوية المهمة
 - 4.6.2 طريقة مخطط جانث
 - 5.6.2 طرق وأنظمة التخطيط مع الدعم الرقمي
- 7.2 تطوير وثائقي لخطط البحث والتطوير والابتكار
 - 1.7.2 الدراسات السابقة
 - 2.7.2 تسليم التقارير المرحلية
 - 3.7.2 تطوير ذاكرة المشروع
- 8.2 تنفيذ المشروع
 - 1.8.2 Checklist
 - 2.8.2 التسليمات
 - 3.8.2 مراقبة تطور المشروع
- 9.2 تسليم المشروع والتحقق من صحته
 - 1.9.2 معايير إيزو في إدارة مشاريع البحث + التطوير + الابتكار
 - 2.9.2 الانتهاء من مرحلة المشروع
 - 3.9.2 تحليل النتائج والجدوى
- 10.2 تنفيذ مشاريع البحث والتطوير والابتكار المطورة
 - 1.10.2 إدارة المشتريات
 - 2.10.2 التحقق من المورد
 - 3.10.2 المصادقة والتحقق من المشروع

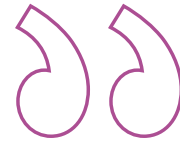


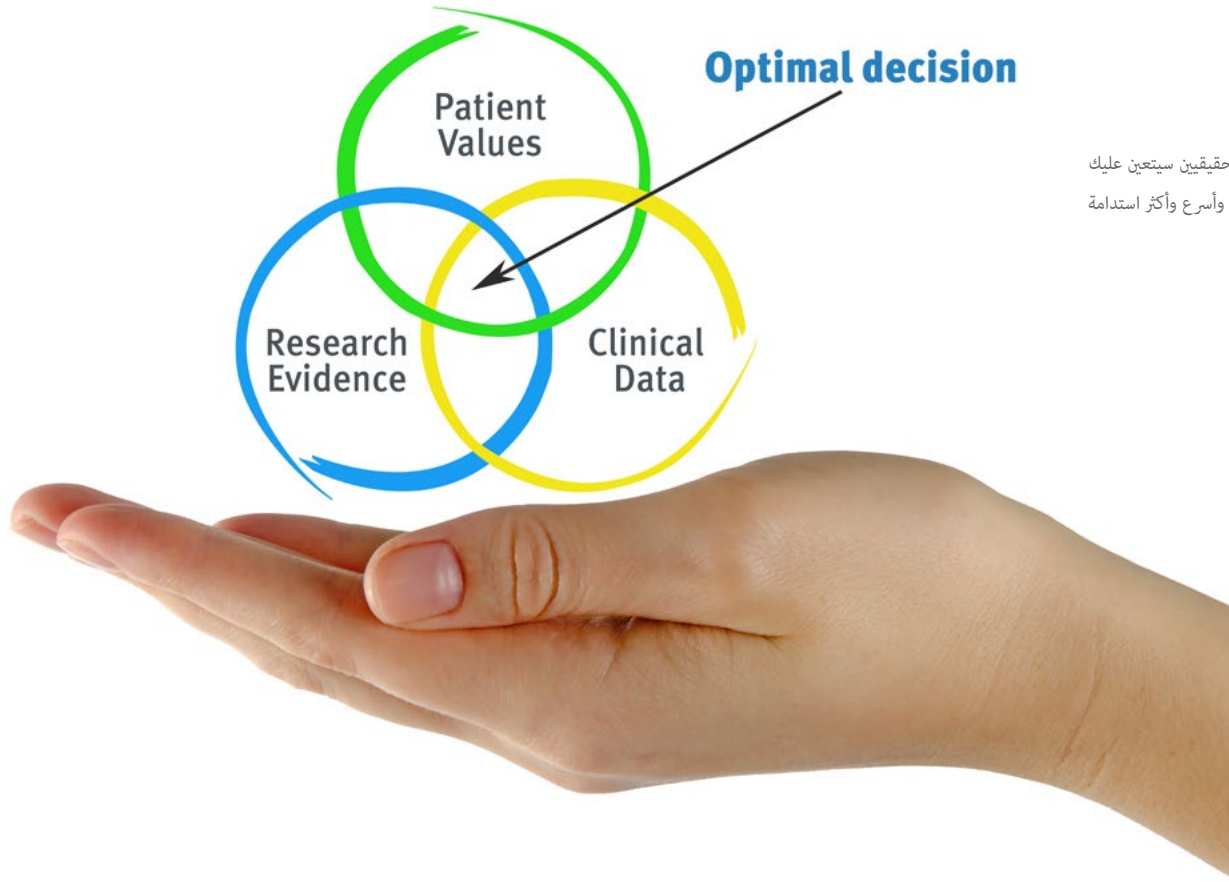
المنهجية

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 حالة معينة ، ما الذي يجب أن يفعله المحترف؟ خلال البرنامج ، ستواجه العديد من الحالات السريرية المحاكاة ، 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 للتعليم 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 ندرته أو ندرته. من الضروري أن تستند الحالة إلى الحياة المهنية الحالية ، في محاولة لإعادة إنشاء عوامل التكيف الحقيقية في الممارسة البيطرية 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. الأطباء البيطريون الذين يتبعون هذه الطريقة لا يحققون فقط استيعاب المفاهيم ، بل يطورون أيضًا قدرتهم العقلية ، من خلال تمارين لتقييم المواقف الحقيقية وتطبيق المعرفة.

2. يتجسد التعلم بطريقة صلبة في القدرات العملية التي تتيح للطلاب اندماجًا أفضل في العالم الحقيقي.

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 للطبيب البيطري ، 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 الطبيب البيطري من خلال الحالات الحقيقية وحل المواقف المعقدة في بيئات التعلم المحاكاة. تم تطوير هذه التدريبات من أحدث البرامج التي تسهل التعلم الغامر.

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 65000 طبيب بيطري بنجاح غير مسبوق في جميع التخصصات السريرية بغض النظر عن العبء 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.

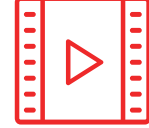
في برنامجنا ، التعلم ليس عملية خطية ، ولكنه يحدث في دوامة (تعلم ، وإلغاء التعلم ، والنسيان ، وإعادة التعلم). لذلك ، يتم دمج كل عنصر من هذه العناصر بشكل مركزي.

الدرجة العالمية التي حصل عليها نظام نيك 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 وملموًا 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 للطلاب.

تقنيات وإجراءات العلاج الطبيعي بالفيديو



تقرب تيك الطالب من التقنيات الأكثر ابتكارًا وأحدث التطورات التعليمية وإلى طليعة التقنيات وإجراءات العلاج الطبيعي / علم الحركة 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



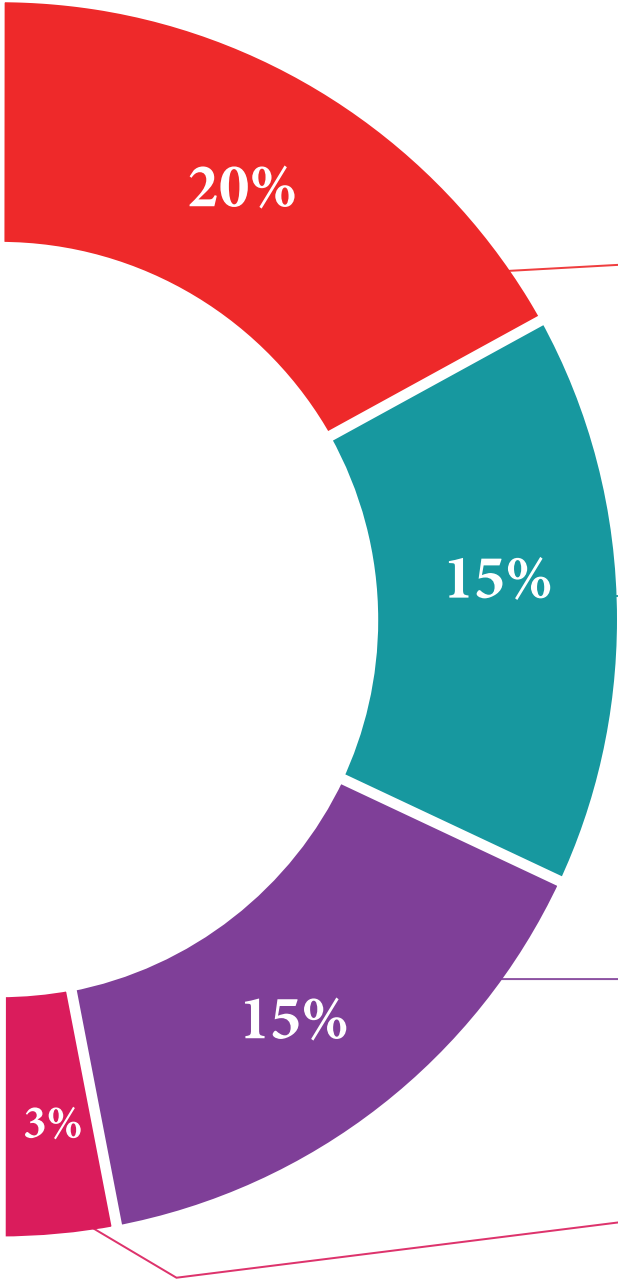
يقدم فريق تيك المحتوى بطريقة جذابة وديناميكية في أقراص المحتوى بطريقة جذابة وديناميكية في أقراص الوسائط المتعددة التي تشمل الصوت والفيديو والصور والرسوم البيانية والخرائط المفاهيمية من أجل تعزيز المعرفة.

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





تحليل الحالات التي وضعها الخبراء واسترشدوا بها

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.



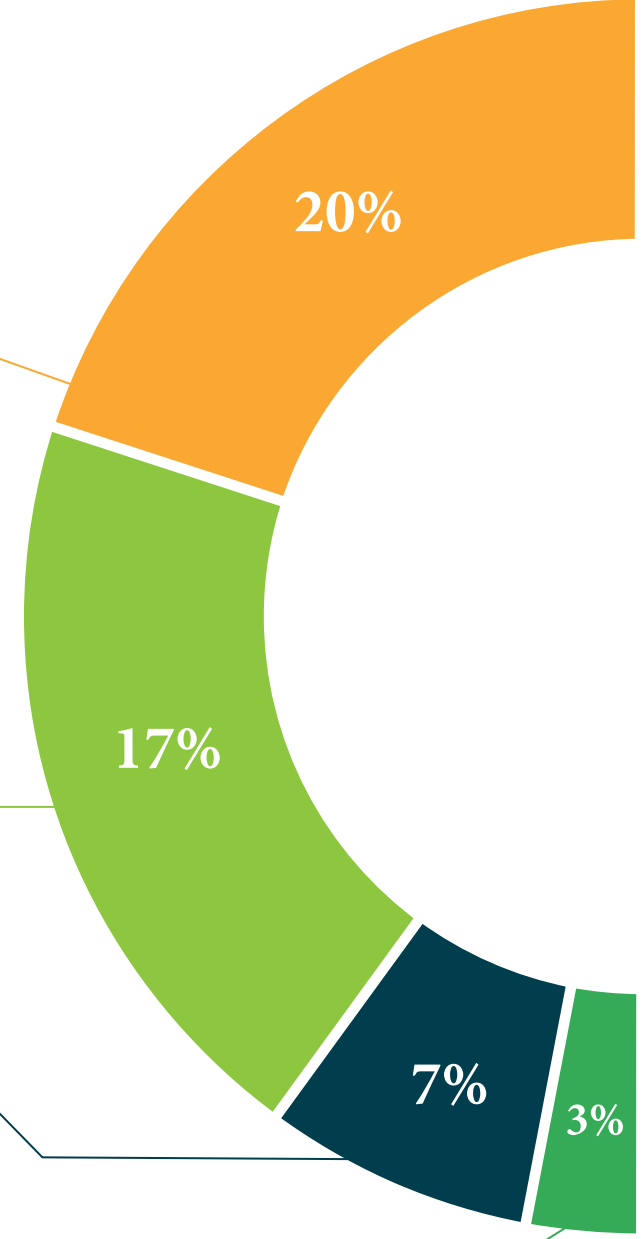
فصول الماجستير

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.



أدلة العمل السريع

تقدم تيك المحتوى الأكثر صلة بالدورة التدريبية في شكل بطاقات أو أدلة إجراءات سريعة. طريقة تركيبية وعملية وفعالة لمساعدة الطالب على التقدم في تعلمهم.



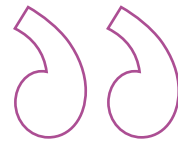
المؤهل العلمي

يضمن دبلوم تنفيذ مشاريع البحث + التطوير + الابتكار في الجودة وسلامة الغذاء، بالإضافة إلى التدريب الأكثر صرامة وحدائثه، الحصول على شهادة الدبلوم الصادرة عن TECH الجامعة التكنولوجية.





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



تحتوي درجة المحاضرة الجامعية في تنفيذ مشاريع البحث +التطوير +الابتكار في الجودة وسلامة الغذاء على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالا وحدائة في السوق.

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

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

المؤهل العلمي: محاضرة جامعية في تنفيذ مشاريع البحث +التطوير +الابتكار في الجودة وسلامة الغذاء
عدد الساعات الدراسية المعتمدة: 300 ساعة



الجامعة
التقنية
tech

محاضرة جامعية

تنفيذ مشاريع البحث + التطوير + الابتكار في الجودة وسلامة

الغذاء

« طريقة التدريس: أونلاين

« مدة الدراسة: 12 أسبوع

« المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التكنولوجية

« عدد الساعات المخصصة للدراسة: 16 ساعات أسبوعيًا

« مواعيد الدراسة: وفقًا لوتيرتك الخاصة

« الامتحانات: أونلاين

محاضرة جامعية

تنفيذ مشاريع البحث + التطوير + الابتكار في الجودة وسلامة

الغذاء

tech الجامعة
التكنولوجية

