

شهادة الخبرة الجامعية
تطوير وتنفيذ مشاريع البحث والتطوير
والابتكار (I+D+i) في قطاع الأغذية



الجامعة
التكنولوجية
tech

شهادة الخبرة الجامعية

تطوير وتنفيذ مشاريع البحث والتطوير
والابتكار (I+D+i) في قطاع الأغذية

« 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

رابط الدخول إلى الموقع الإلكتروني: www.techitute.com/ae/veterinary-medicine/postgraduate-diploma/postgraduate-diploma-development-execution-r-d-i-projects-food-sector

الفهرس

02

الأهداف

صفحة 8

01

المقدمة

صفحة 4

05

المنهجية

صفحة 22

04

الهيكل والمحتوى

صفحة 16

03

هيكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية

صفحة 12

06

المؤهل العلمي

صفحة 30

المقدمة

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



تطوير وتنفيذ مشاريع البحث والتطوير والابتكار (*I+D+i*) في قطاع الأغذية واحدة من المجالات الرئيسية للبحث. لا تفوت فرصة التخصص في هذا المجال"



تقدم شهادة الخبرة الجامعية هذه أنظمة البحث والتطوير والابتكار (I+D+i) في تطوير أغذية ومكونات جديدة في قطاعات مختلفة من مجال الغذاء والتي تتطلب تقنيات جديدة وعمليات جديدة وأنظمة السلامة الغذائية التي تكون محددة بشكل متزايد ومتكيفة مع خصائص الأطعمة الجديدة. بالإضافة إلى ذلك، تم الكشف أيضاً عن أنظمة البحث والتطوير الحالية في تصميم واستخدام المكونات الجديدة، مع التركيز بشكل خاص على أهمية الحفاظ على سلامة الأغذية والأغذية التي يتم استخدامها فيها.

من جهة أخرى، يتم تحديد 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. لهذا السبب فإن هذا التدريب به قسم خاص لدراسته.

شهادة الخبرة الجامعية هذه في تطوير وتنفيذ مشاريع البحث والتطوير والابتكار (I+D+i) في قطاع الأغذية من جامعة TECH التكنولوجية هو الأكثر اكتمالاً من بين دورات الدراسات العليا المقدمة في الجامعات في هذا الوقت لأنها تهدف إلى الإدارة الشاملة لسلامة الأغذية.

مدرس شهادة الخبرة الجامعية هذه 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 التتبع (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 والتطوير والابتكار (I+D+i).

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

هذه شهادة الخبرة الجامعية في تطوير وتنفيذ مشاريع البحث والتطوير والابتكار (I+D+i) في قطاع الأغذية تحتوي على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالاً وحدائثاً 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
- ◆ آخر المستجدات حول تطوير وتنفيذ مشاريع البحث والتطوير والابتكار (I+D+i) في قطاع الأغذية
- ◆ التدريبات العملية حيث يتم إجراء عملية التقييم الذاتي لتحسين التعليم
- ◆ تركيزها الخاص على المنهجيات المبتكرة في تطوير وتنفيذ مشاريع البحث والتطوير والابتكار (I+D+i) في قطاع الأغذية
- ◆ 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 الفرصة للقيام بدراسة شهادة الخبرة الجامعية معنا في تطوير وتنفيذ مشاريع البحث والتطوير والابتكار (I+D+i) في قطاع الأغذية. إنها فرصة مثالية للتقدم في حياتك المهنية "

لدينا أفضل المواد التعليمية وأحدث منهجيات التدريس، التي ستتيح لك دراسة سياقية تسهل التعلم.

ستسمح لك شهادة الخبرة الجامعية هذه 100% أونلاين بدمج دراستك مع عملك المهني. يمكنك الدراسة وقتما تشاء من أي جهاز متصل بالإنترنت.

شهادة الخبرة الجامعية هذه هي أفضل استثمار يمكنك القيام به في اختيار برنامج تحديث لتطوير معرفتك في تطوير وتنفيذ مشاريع البحث والتطوير والابتكار (I+D+i) في قطاع الأغذية "

وهي تضم في هيئة التدريس متخصصين ينتمون إلى مجال السلامة الغذائية البيطرية، الذين يصبون 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 للمهني بالتعلم حسب السياق، بما معناه، بيئة محاكاة ستوفر تدريباً غامراً مبرمجاً 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 تطوير وتنفيذ مشاريع البحث والتطوير والابتكار (I+D+i) في قطاع الأغذية ولديهم خبرة كبيرة.



02 الأهداف

تهدف شهادة الخبرة الجامعية في تطوير وتنفيذ مشاريع البحث والتطوير والابتكار (I+D+i) في قطاع الأغذية إلى تسهيل الأداء المهني بأحدث التطورات وأكثرها ابتكاراً في القطاع.

هذا هو الخيار الأفضل للتعرف على أحدث التطورات في تطوير وتنفيذ مشاريع
البحث والتطوير والابتكار (*I+D+i*) في قطاع الأغذية "



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
- ♦ إنشاء أنظمة البحث والتطوير والابتكار (I+D+i) 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، بما في ذلك التفكير في المسؤوليات المرتبطة بتطبيقاتها
- ♦ تحديد عمل أنظمة البحث والتطوير والابتكار (I+D+i) في مجال تطوير منتجات وعمليات جديدة في البيئة الغذائية
- ♦ تحليل نظام البحث والتطوير والابتكار (I+D+i) واستخدام أدوات التخطيط والإدارة والتقييم وحماية النتائج ونشر البحث والتطوير والابتكار (I+D+i) 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



الوحدة 1. التشريعات الغذائية ولوائح الجودة والسلامة

- ♦ 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 وتدابير 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

الوحدة 2. البحث والتطوير والابتكار (I+D+i) 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

الوحدة 3. شهادات السلامة للصناعة الغذائية

- ♦ إنشاء أنظمة البحث والتطوير والابتكار (I+D+i) 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 والتطوير والابتكار (I+D+i) 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 والتطوير والابتكار (I+D+i)
- ♦ تطوير منهجيات تخطيط وإدارة المشروع، ومراقبة التقارير ومراقبة النتائج
- ♦ تقييم أنظمة نقل التكنولوجيا التي تسمح بنقل نتائج البحث والتطوير والابتكار (I+D+i) إلى البيئة الإنتاجية
- ♦ تحليل تنفيذ المشاريع بمجرد الانتهاء من المرحلة الوثائقية



هيكل الإدارة وأعضاء 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 خبراء مشهورون آخرون في تصميمه وإعداده، واستكمال البرنامج بطريقة متعددة التخصصات.



اجتمع المحترفون الرائدون في هذا المجال ليعلموك الابتكارات
الرئيسية في مجال تطوير وتنفيذ مشاريع البحث والتطوير
والابتكار (*I+D+i*) في قطاع الأغذية "



المدير الدولي المُستضاف



John 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 والمواصفات البكتريولوجية لضمان بيئات صحية وآمنة لإنتاج الأغذية على النحو الأمثل.

وقد قادته 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 polygalacturonase المنتج في المصل أو إنتاج الإنزيمات المحللة للبروتين بواسطة *Lysobacter gummosus*.

وهو أيضًا متحدث منتظم في المؤتمرات والمنتديات العالمية، حيث يناقش منهجيات التحليل الجزيئي الأكثر ابتكارًا 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، يركز على 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

بفضل TECH، يمكنك التعلم من أفضل
المحترفين في العالم"



هيكـل 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 ميركامدريد (CFM)



الأستاذة

د. Colina Coca, Clara

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

د. Martínez López, Sara

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

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



الهيكل والمحتوى

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 اكتمالاً وحدائثة في السوق. نسعى للتميز وأن
تحققه أنت أيضاً”



الوحدة 1. التشريعات الغذائية ولوائح الجودة والسلامة

- 1.1 مقدمة
 - 1.1.1 منظمة قانونية
 - 2.1.1 مفاهيم أساسية
 - 1.1.2.1 القانون
 - 2.2.1.1 تشريع
 - 3.2.1.1 التشريعات الغذائية
 - 4.2.1.1 قاعدة
 - 5.2.1.1 الشهادات، إلخ
 - 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
 - 4.1 إدارة سلامة الغذاء في الشركة
 - 1.4.1 المسؤوليات
 - 2.4.1 التراخيص
 - 3.4.1 الشهادات
- 5.1 التشريعات الغذائية الأفقية، الجزء 1:
 - 1.5.1 لوائح النظافة العامة
 - 2.5.1 مياه الشرب العامة
 - 3.5.1 الرقابة الرسمية على المنتجات الغذائية
 - 6.1 التشريعات الغذائية الأفقية، الجزء 2:
 - 1.6.1 التخزين والحفظ والنقل
 - 2.6.1 مواد في تواصل مع الطعام
 - 3.6.1 الإضافات الغذائية والمنكهات
 - 4.6.1 الملوثات في الغذاء
 - 7.1 التشريعات الغذائية العمودية: منتجات من أصل نباتي
 - 1.7.1 الخضار ومشتقاتها
 - 2.7.1 الفاكهة ومشتقاتها
 - 3.7.1 الحبوب
 - 4.7.1 البقوليات
 - 5.7.1 زيوت نباتية صالحة للأكل
 - 6.7.1 الدهون الصالحة للأكل
 - 7.7.1 توابل وبهارات
 - 8.1 التشريعات الغذائية العمودية: منتجات من أصل حيواني
 - 1.8.1 مشتقات اللحوم واللحوم
 - 2.8.1 منتجات الصيد
 - 3.8.1 الحليب ومنتجات الألبان
 - 4.8.1 البيض ومشتقاته
 - 9.1 التشريعات الغذائية العمودية: منتجات أخرى
 - 1.9.1 الأطعمة المنشطة ومشتقاتها
 - 2.9.1 المشروبات
 - 3.9.1 وجبات جاهزة

الوحدة 2. البحث والتطوير والابتكار (I+D+i) 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. المخنثات 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 والتنظيف
 - 3.8.2 تقنية إزيمية لإنتاج مكونات غذائية جديدة
 - 4.8.2 إنتاج التكنولوجيا الحيوية لمكونات غذائية جديدة
- 9.2 مكونات غذائية جديدة من أصل نباتي وحيواني
 - 1.9.2 اتجاهات تطوير البحث والتطوير والابتكار في المكونات الجديدة
 - 2.9.2 تطبيقات المكونات النباتية
 - 3.9.2 تطبيقات المكونات من أصل حيواني
- 10.2 بحث وتحسين أنظمة الوسم والحفظ
 - 1.10.2 متطلبات وضع العلامات
 - 2.10.2 أنظمة الحفظ الجديدة
 - 3.10.2 التحقق من صحة المطالبات الصحية

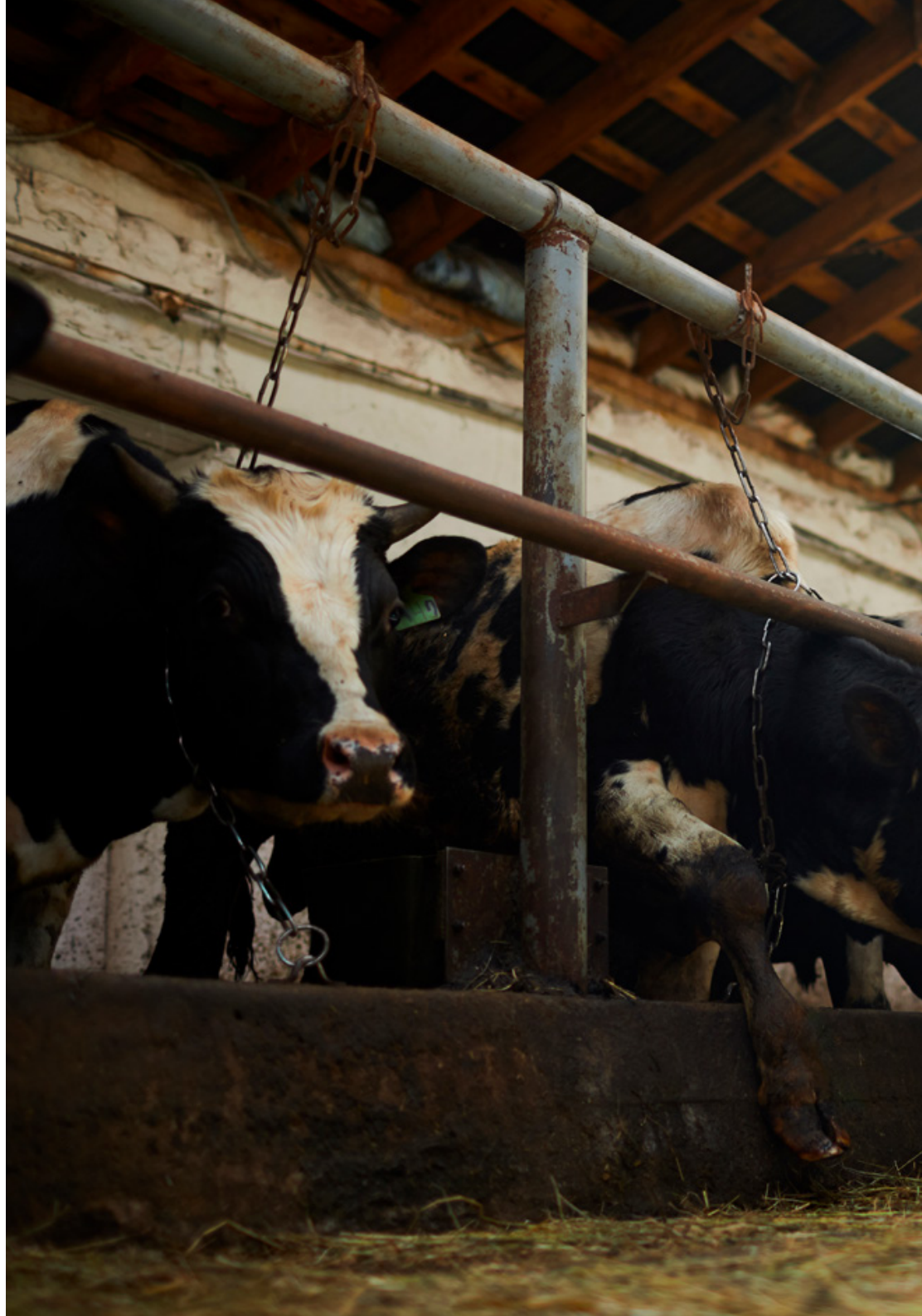
الوحدة 3. شهادات السلامة للصناعة الغذائية

- 1.3 الابتكار والقدرة التنافسية في مجال الغذاء
 - 1.1.3 تحليل قطاع الغذاء
 - 2.1.3 الابتكار في العمليات والمنتجات والإدارة
 - 3.1.3 الشروط التنظيمية لتسويق الأطعمة الجديدة
- 2.3 نظام البحث والتطوير
 - 1.2.3 البرامج الدولية
 - 2.2.3 منظمات الترويج البحثي
- 3.3 مشاريع البحث والتطوير والابتكار (I+D+i)
 - 1.3.3 برامج المساعدة في البحث والتطوير والابتكار
 - 2.3.3 أنواع المشاريع
 - 3.3.3 أنواع التمويل
 - 4.3.3 تقييم ومراقبة ومتابعة المشروع



- 4.3 الإنتاج العلمي والتكنولوجي
 - 1.4.3. نشر وتوزيع نتائج البحث
 - 2.4.3. البحث الأساسي / البحث التطبيقي
 - 3.4.3. مصادر المعلومات الخاصة
- 5.3 نقل التكنولوجيا
 - 1.5.3. حماية الملكية الصناعية، براءات الاختراع
 - 2.5.3. الشروط التنظيمية في التحويل في قطاع الغذاء
 - 3.5.3. هيئة سلامة الغذاء الأوروبية (EFSA)
 - 4.5.3. إدارة الغذاء والدواء (FDA)
- 6.3 تخطيط خطط البحث والتطوير والابتكار
 - 1.6.3. مخطط توزيع العمل
 - 2.6.3. تخصيص الموارد
 - 3.6.3. أولوية المهمة
 - 4.6.3. طريقة مخطط جانث
 - 5.6.3. طرق وأنظمة التخطيط مع الدعم الرقمي
- 7.3 تطوير وثائقي لخطط البحث والتطوير والابتكار
 - 1.7.3. الدراسات السابقة
 - 2.7.3. تسليم التقارير المرحلية
 - 3.7.3. تطوير ذاكرة المشروع
- 8.3 تنفيذ المشروع
 - 1.8.3. قائمة تدقيق
 - 2.8.3. التسليمات
 - 3.8.3. مراقبة تطور المشروع
- 9.3 تسليم المشروع والتحقق من صحته
 - 1.9.3. معايير إيزو في إدارة مشاريع البحث والتطوير والابتكار (I+D+i)
 - 2.9.3. الانتهاء من مرحلة المشروع
 - 3.9.3. تحليل النتائج والجدوى
- 10.3 تنفيذ مشاريع البحث والتطوير والابتكار المطورة
 - 1.10.3. إدارة المشتريات
 - 2.10.3. التحقق من المورد
 - 3.10.3. المصادقة والتحقق من المشروع

سيسمح لك هذا التدريب بالتقدم في حياتك المهنية
بطريقة مريحة ”

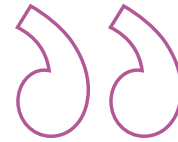


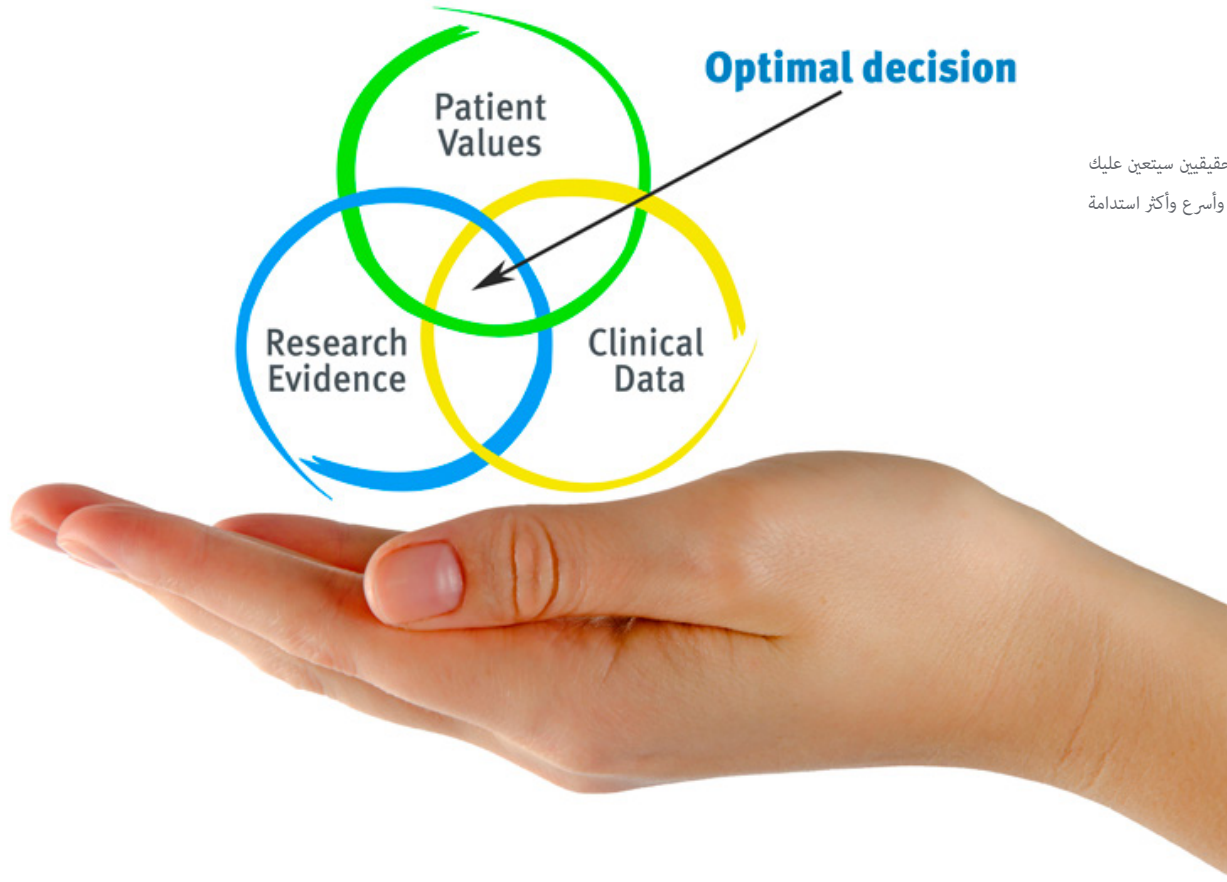
المنهجية

يقدم هذا البرنامج التدريبي طريقة مختلفة للتعليم. 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 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 مرور 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.

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 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.

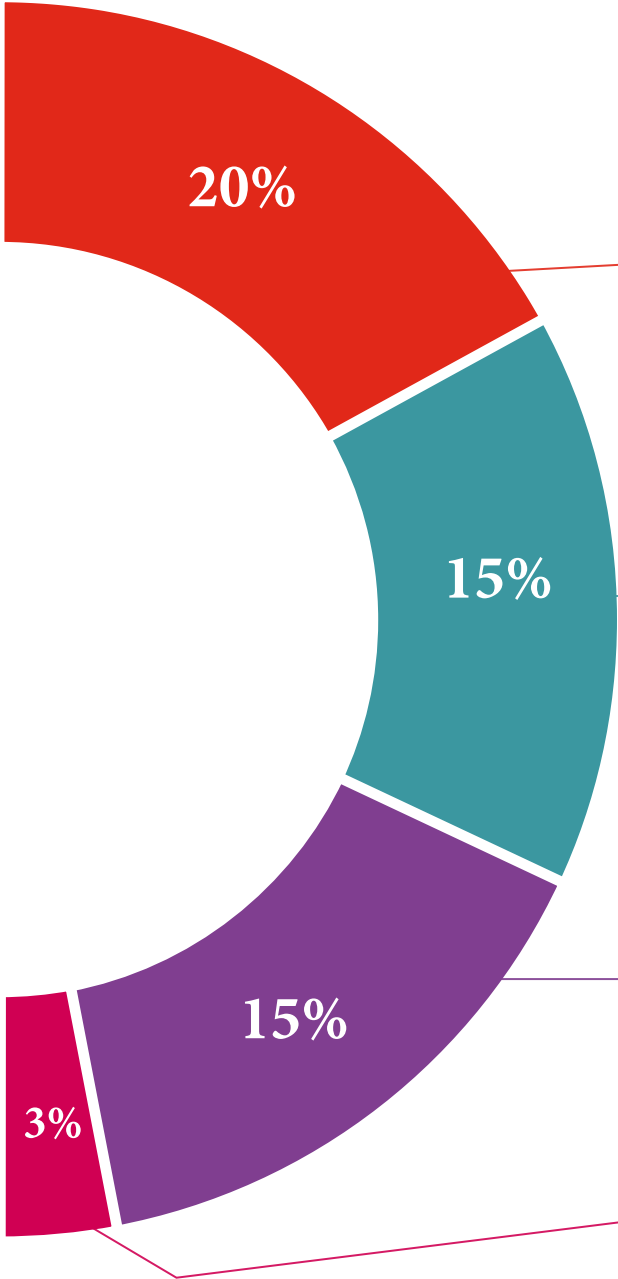
ستسمح لك إعادة التعلم بالتعلم بجهد أقل وأداء أكبر ، والمشاركة بشكل أكبر في تدريبك ، وتنمية الروح النقدية ، والدفاع عن الحجج والآراء المتناقضة: معادلة مباشرة للنجاح.

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 تيك التعليمي هي 8.01 ، وفقًا لأعلى المعايير الدولية.



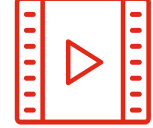
يقدم هذا البرنامج أفضل المواد التعليمية المعدة بعناية للمحترفين:



المواد الدراسية

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



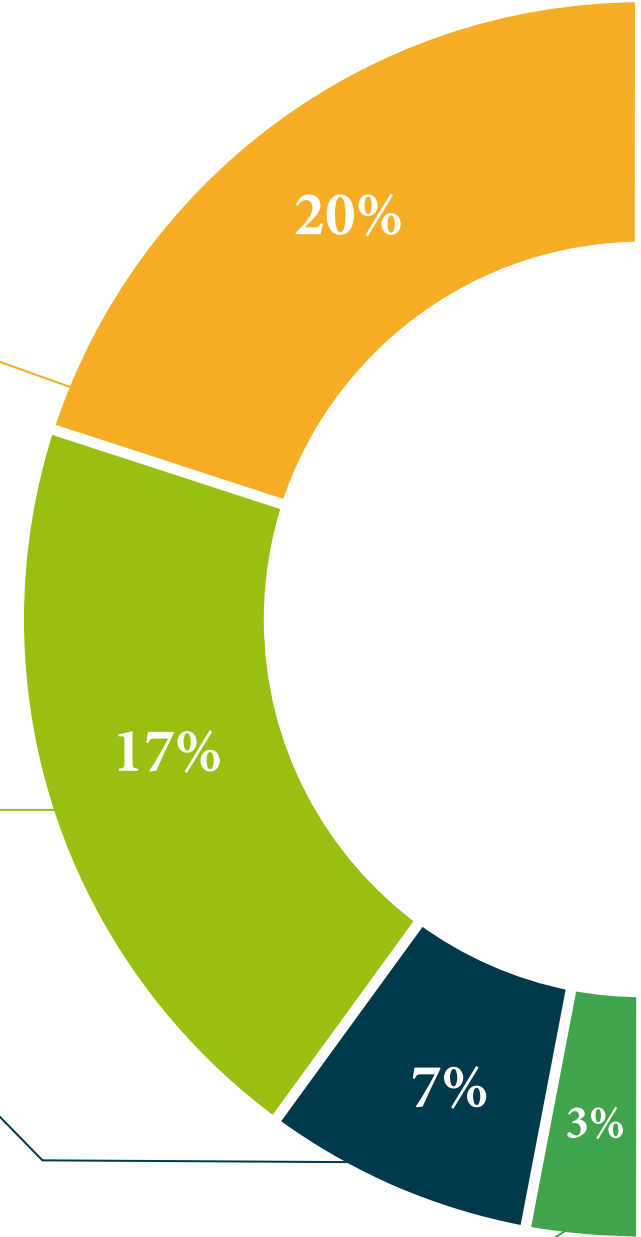
فصول الماجستير

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

شهادة الخبرة الجامعية في تطوير وتنفيذ مشاريع البحث والتطوير والابتكار (I+D+i) في قطاع الأغذية تضمن، بالإضافة إلى التدريب الأكثر صرامة وحدائة، الحصول على شهادة الخبرة الجامعية الصادرة عن TECH الجامعة التكنولوجية.



اجتز هذا التدريب بنجاح واحصل على شهادتك الجامعية دون السفر أو
الأعمال الورقية المرهقة "



المستقبل

الصحة

الثقة

الأشخاص

التعليم

المعلومات

الأوصياء الأكاديميون

الضمان

الاعتماد الأكاديمي

التدريس

المؤسسات

المجتمع

التقنية

الالتزام

التعلم

tech الجامعة
التكنولوجية

الرعاية

الحاضر

الجودة

الابتكار

شهادة الخبرة الجامعية

تطوير وتنفيذ مشاريع البحث والتطوير

والابتكار (I+D+i) في قطاع الأغذية

« 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

شهادة الخبرة الجامعية
تطوير وتنفيذ مشاريع البحث والتطوير
والابتكار (I+D+i) في قطاع الأغذية