



شهادة الخبرة الجامعية
تطوير وتنفيذ مشاريع البحث + التطوير
+ الابتكار في قطاع الأغذية



الجامعة
التكنولوجية **tech**

شهادة الخبرة الجامعية
تطوير وتنفيذ مشاريع البحث + التطوير
+ الابتكار في قطاع الأغذية

« طريقة التدريس: أونلاين

« مدة الدراسة: 6 أشهر

« المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التكنولوجية

« عدد الساعات المخصصة للدراسة: 16 ساعات أسبوعياً

« مواعيد الدراسة: وفقاً لوتيرتك 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

يتناول هذا البرنامج أنظمة البحث +التطوير +الابتكار في تطوير أغذية ومكونات جديدة لأخصائيي التغذية ، حيث 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. وبنفس الطريقة يتم تحديد أنظمة الدعم المالي لتنفيذ المشاريع والشروط القانونية وخاصة منهجية تشغيل المشاريع من حيث تخطيطها وتوافر الموارد والرقابة والمراقبة. إنها درجة علمية مبتكرة ومتكاملة من شأنها أن تعزز الحياة المهنية لأخصائي التغذية.



أحدث المعلومات حول تطوير وتنفيذ المشاريع الغذائية المكثفة في شهادة
الخبرة الجامعية هذه المتكاملة للغاية من جامعة *Tech*



هذه شهادة الخبرة الجامعية في تطوير وتنفيذ مشاريع البحث +التطوير +الابتكار في قطاع الأغذية تحتوي على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالاً وحدائقةً في السوق. ومن أبرز ميزاتة:

- ♦ 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
- ♦ آخر المستجدات في تطوير وتنفيذ مشاريع البحث +التطوير +الابتكار في قطاع الأغذية
- ♦ التدريبات العملية حيث يتم إجراء عملية التقييم الذاتي لتحسين التعليم
- ♦ تركيزها الخاص على المنهجيات المبتكرة في تطوير وتنفيذ مشاريع البحث +التطوير +الابتكار 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

تقدم شهادة الخبرة الجامعية هذه أنظمة البحث + التطوير + الابتكار 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 +التطوير +الابتكار 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.

مدرسو هذا البرنامج هم أساتذة جامعيون ومهنيون من مختلف التخصصات في الإنتاج الغذائي، استخدام تقنيات تحليلية لمراقبة الجودة، الوقاية من التلوث العرضي، المقصود والاحتياطي، المخططات التنظيمية لشهادة سلامة الأغذية (سلامة الأغذية / تكامل الأغذية) وإمكانية تتبع (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. متخصصون مهنيون في كل موضوع محدد طوروا هذا البرنامج من أجل تدريب خبير التغذية المستقبلي بنجاح في هذا القطاع.

تقدم لك **Tech** خطة دراسية مبتكرة تحتوي على المحتوى النظري العملي الأكثر اكتمالاً وتحديثاً في السوق الحالية "



من الممكن تصميم منتجات ذات نكهات قليلة السكر وقليلة الدسم مع شهادة الخبرة الجامعية هذه.

استثمر في مستقبلك مع شهادة الخبرة الجامعية في تطوير وتنفيذ مشاريع البحث + التطوير + الابتكار في قطاع الأغذية”



تعرف على أحدث الاتجاهات في تطورات البحث والتطور والابتكار في المكونات الغذائية الجديدة من أصل نباتي وحيواني.

تضم في هيئة التدريس متخصصين ينتمون إلى مجال قطاع الأغذية الموجهين إلى مشاريع البحث والتطوير والابتكار، الذين يصبون في هذا البرنامج خبرة عملهم، بالإضافة إلى متخصصين معترف بهم من جمعيات مرجعية وجامعات مرموقة تقدم رؤية التغذية الشاملة والمشاركة. محتوى الوسائط المتعددة خاصتها، الذي تم تطويره بأحدث التقنيات التعليمية، سيسمح لمهني التجميل بالتعلم حسب السياق، بما معناه، بيئة محاكاة سيوفر تدريباً غامراً مبرمجاً للتدريب في مواقف حقيقية.

يركز تصميم هذا البرنامج على التعلم القائم على المشكلات، والذي يجب على المهني من خلاله محاولة حل الحالات المختلفة للممارسة المهنية التي تُطرح على مدار هذا البرنامج. للقيام بذلك، سيحصل المحترف على مساعدة من نظام فيديو تفاعلي مبتكر تم إنشاؤه بواسطة خبراء مشهورين في التغذية الرياضية ولديهم خبرة كبيرة.



02 الأهداف

تهدف شهادة الخبرة الجامعية في تطوير وتنفيذ مشاريع البحث +التطوير +الابتكار في قطاع الأغذية إلى تسهيل الأداء المهني بأحدث التطورات وأكثرها ابتكارًا في القطاع وجميع المعلومات اللازمة لذلك. من خلال المحتوى النظري والعملي المصمم من قبل محترفين في هذا المجال من الدراسة ، سيعمل أخصائي التغذية على تعميق معرفتهم بالموضوع وسيكتسبون الأدوات التي يحتاجونها لتوجيه حياتهم المهنية نحو هذا المجال المحدد. وبالمثل ، خلال دراسة شهادة الخبرة الجامعية ، سيتناول المحترف التدخلات الرئيسية للمتخصص في مجال سلامة الغذاء ، مما سيسمح له بإتقان ورفع مهاراته مع التأكد من تنفيذ البروتوكولات المعمول بها.



ركز على مستقبلك المهني ودرب نفسك على النجاح مع Tech "



الأهداف العامة



- ◆ تحليل مبادئ التشريعات الغذائية وطنياً ودولياً وتطويرها 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 + 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 ، بما 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. التشريعات الغذائية ولوائح الجودة والسلامة

- تحديد أسس قانون الغذاء
- وصف وتطوير المنظمات الدولية والأوروبية والوطنية الرئيسية في مجال سلامة الأغذية ، وكذلك تحديد اختصاصاتها
- تحليل سياسة سلامة الغذاء في الإطارين الأوروبي والإسباني
- 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
- تطوير معايير التشريع الأفقي في إسبانيا
- تطوير معايير التشريع العمودي في إسبانيا

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. شهادات السلامة للصناعة الغذائية

- 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



إنها تجربة تدريبية فريدة ومهمة وحاسمة
لتعزيز تطور المهني

هيكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية

يتضمن هذا البرنامج في هيئة التدريس خبراء مرجعيين في قطاع الأغذية المطبقة على تطوير وتنفيذ مشاريع البحث والتطوير والابتكار على المستوى التغذوي ، والذين سيزودونك بمعرفتهم وخبراتهم حتى تتمكن من تعميق عملك اليومي. بنفس الطريقة ، يشارك خبراء آخرون من ذوي المكانة المرموقة في تصميم وإعداد خطة الدراسة وإكمال البرنامج بطريقة متعددة التخصصات. كل هذا ، وفقاً لمعايير TECH للتميز ، والتي تهدف إلى تدريب خبراء التغذية وتزويدهم بالأدوات الأكاديمية اللازمة حتى يتمكنوا من الممارسة في هذا المجال مع ضمانات أكبر للنجاح الوظيفي.

سيرشدك الخبراء الحقيقيون في هذا المجال نحو التطوير الصحيح لمشاريع البحث
والتطوير والابتكار حتى تتمكن من إحداث ثورة في عالم التغذية "





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 إدارة الدورة التدريبية

د. Limón Garduza, Rocío Ivonne

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



الأساتذة

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 أوفيبدو)
- ♦ منسق الماجستير في التكنولوجيا الحيوية الغذائية في جامعة أوفيبدو منذ 2013

د. Colina Coca, Clara

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

د. Martínez López, Sara

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



الهيكل والمحتوى

في شهادة الخبرة الجامعية هذه، تم تنظيم المحتوى بطريقة يكتسب فيها أخصائي التغذية فهماً كاملاً للوضع الحالي لقطاع الأغذية في مجال تطوير وتنفيذ مشاريع البحث والتطوير والابتكار. تم إعداد الخطة الدراسية من قبل متخصصين في القطاع يقومون بهذه الوظائف على أساس يومي، حيث يزودون الطالب بالحالات الحقيقية وأحدث التطورات من حيث التكنولوجيا المطبقة في مجال دراستهم. وبالتالي، يتم تنظيم الهيكل في ثلاث كتل تشرح كل مفهوم بالتفصيل. الوحدة الأولى تغطي التشريعات الغذائية ولوائح الجودة والسلامة. تتعامل الوحدة الثانية مع البحث + التطوير + الابتكار للأطعمة والمكونات الجديدة. أخيراً، تركز الوحدة الثالثة على تطوير وتنسيق وتنفيذ مشاريع البحث والتطوير والابتكار. مع كل هذا يكتسب الطالب القدرات الكاملة لممارسته اليومية.



سوف تتعلم تصميم الأطعمة الوظيفية التي تهدف إلى
تحسين وظائف فسيولوجية محددة"



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. مرسوم ملكي
 - 6.2.1.1. الشهادات وما إلى ذلك
 - 2.1. التشريعات الغذائية الدولية. منظمات دولية
 - 1.2.1. منظمة الأغذية والزراعة للأمم المتحدة (الفاو)
 - 3.2.1. منظمة الصحة العالمية
 - 4.2.1. هيئة الدستور الغذائي
 - 5.2.1. 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. التشريعات الغذائية الإسبانية
 - 1.4.1. الكفاءات
 - 2.4.1. منظمات
- 5.1. إدارة سلامة الغذاء في الشركة
 - 1.5.1. المسؤوليات
 - 2.5.1. التراخيص
 - 3.5.1. الشهادات
 - 6.1. التشريعات الغذائية الأفريقية. الجزء 1
 - 1.6.1. لوائح النظافة العامة
 - 2.6.1. مياه الشرب العامة
 - 3.6.1. الرقابة الرسمية على المنتجات الغذائية
 - 7.1. التشريعات الغذائية الأفريقية. الجزء 2
 - 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

- 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 الجزيئية والكلية
 - 2.8.2 التقنيات فوق الحرجة والتنظيف
 - 3.8.2 تقنية إنزيمية 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

وحدة 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 التحقيق العام والتحقق الخاص
 - 2.2.3 الخطط الإقليمية ودعم الشركات المحلية
 - 3.2.3 خطط البحث والتطوير والابتكار الوطنية
 - 4.2.3 البرامج الدولية
 - 5.2.3 منظمات الترويج البحثي

10.1 التشريعات الغذائية العمودية: منتجات أخرى

1.10.1. الأطعمة المنشطة ومشتقاتها

2.10.1. المشروبات

3.10.1. وجبات جاهزة

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. المتخانات 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 تركيبات الأطعمة الوظيفية
 - 4.6.2 الحفاظ على استقرار مضادات الأكسدة في تصميم الأطعمة الوظيفية



- 3.3. خطط البحث والتطوير والابتكار
 - 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 البحوث
 - 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)
 - 5.5.3. المنظمات الوطنية. مثال: الوكالة الإسبانية لسلامة الأغذية والتغذية (AESAN)
- 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 جانت
 - 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 + التطوير + الابتكار
 - 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”

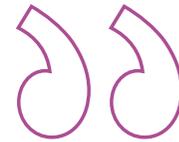


05 المنهجية

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.

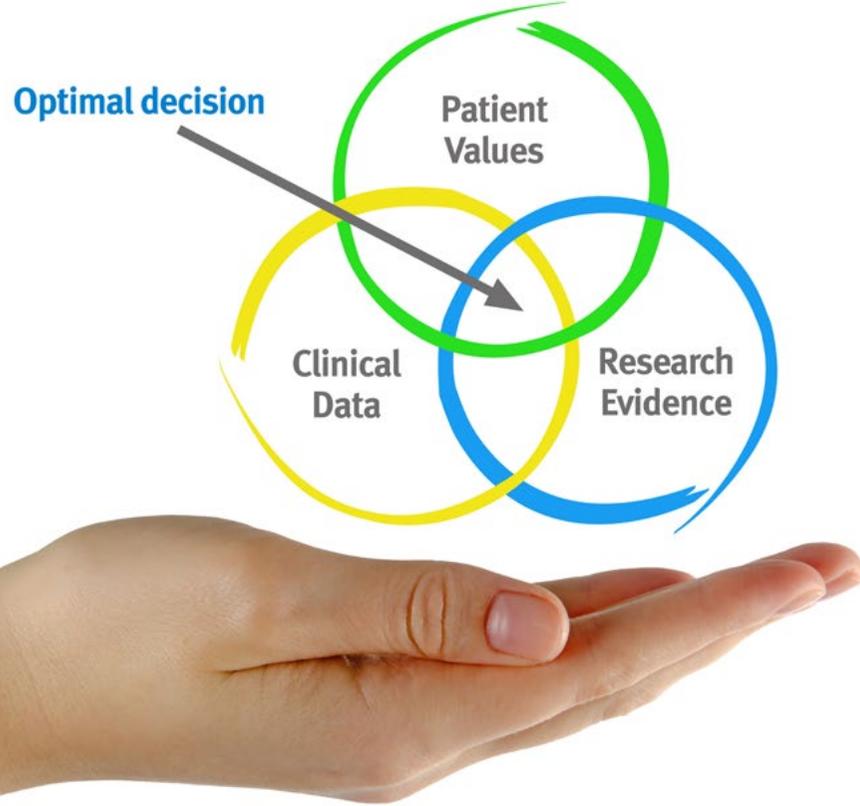


اكتشف منهجية إعادة التعلم، وهو نظام يتخلى عن التعلم الخطي التقليدي ليأخذك عبر أنظمة
التدريس الدورية: طريقة تعلم أثبتت فعاليتها للغاية، لا سيما في الموضوعات التي تتطلب الحفظ"



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 تفردده 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 المستثمر 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% استنادًا 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.

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 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.

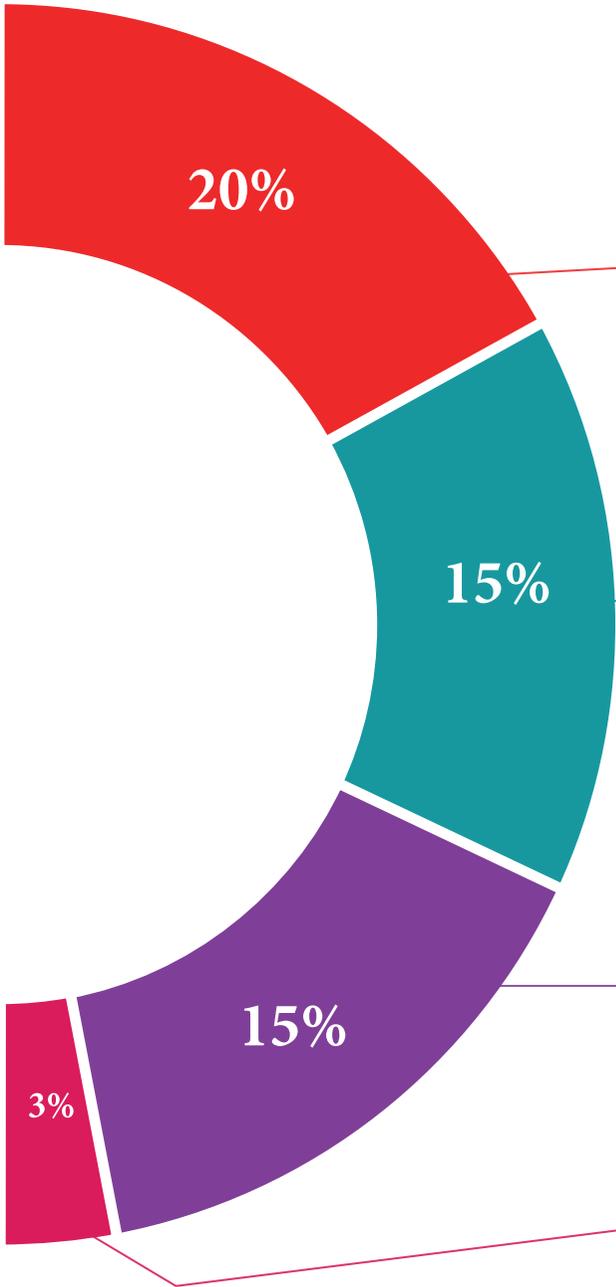
ستسمح لك إعادة التعلم بالتعلم بجهد أقل وأداء أكبر ، والمشاركة بشكل أكبر في تدريبك ، وتنمية الروح النقدية ، والدفاع عن الحجج والآراء المتناقضة: معادلة مباشرة للنجاح.

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 مركز.

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

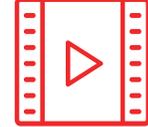


يقدم هذا البرنامج أفضل المواد التعليمية المعدة بعناية للمحترفين:



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 الحضري 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.



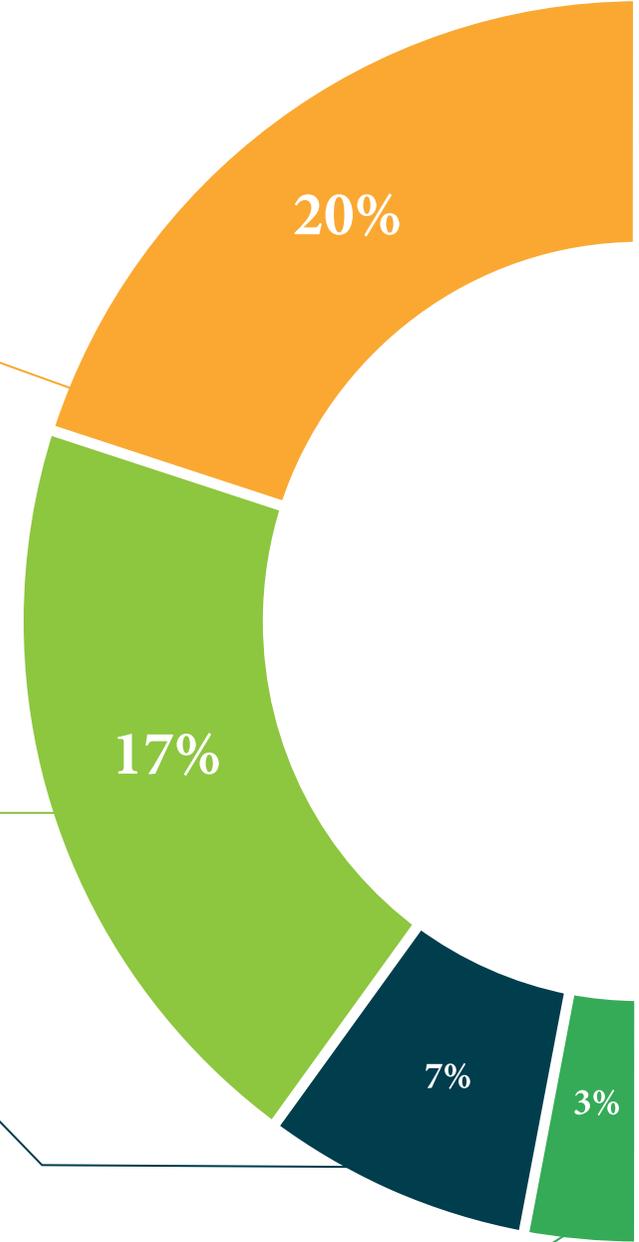
فصول الماجستير

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 تطوير وتنفيذ مشاريع البحث +التطوير +الابتكار في قطاع الأغذية تضمن، بالإضافة إلى التدريب الأكثر صرامة وحدافة ، 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 تطوير وتنفيذ مشاريع البحث +التطوير +الابتكار في قطاع الأغذية على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالا وحدائثا 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 بالمتطلبات التي عادة ما تُطلب من قبل مكاتب التوظيف ومسابقات التعيين ولجان التقييم الوظيفي المهني.

المؤهل العلمي: الخبرة الجامعية في تطوير وتنفيذ مشاريع البحث +التطوير +الابتكار في قطاع الأغذية

عدد الساعات الدراسية المعتمدة: 450 ساعة



الجامعة
التكنولوجية
tech

شهادة الخبرة الجامعية

تطوير وتنفيذ مشاريع البحث + التطوير
+ الابتكار 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 + التطوير
+ الابتكار في قطاع الأغذية