





محاضرة جامعية الأمراض الجرثومية المنقولة بالأغذية

- » طريقة التدريس: **أونلاين**
- » مدة الدراسة: **6 أسابيع**
- » المؤهل العلمي: **TECH الجامعة التكنولوجية**
 - » مواعيد الدراسة: **وفقًا لوتيرتك الخاصّة**
 - » الامتحانات: **أونلاين**

رابط الدخول إلى الموقع الإلكتروني: www.techtitute.com/ae/nutrition/postgraduate-certificate/microbial-foodborne-diseases

الفهرس

		02	الأهداف	01	المقدمة
			صفحة 8		صفحة 4
05		04		03	
	المؤهل العلمي		المنهجية		الهيكل والمحتوى
	<u> مفدة</u> 24		صفحة 16		<u> مفحة</u> 12





106 tech المقدمة

يتناول علم الأحياء المجهرية الغذائية دراسة الكائنات الدقيقة التي تسبب تأثيرات صحية في الجسم، ويظل مجال دراسته وثيق الصلة للغاية لضمان حماية الرفاهية العامة. بالإضافة إلى ذلك، نظرًا لأن هذه الأمراض ناتجة عن استهلاك أغذية فاسدة أو عمليات مناولة غير سليمة، يجب تنفيذ البدائل القائمة على المعرفة التي تقدمها الأبحاث في هذا المجال من قبل المتخصصين.

مع وضع ما سبق في الاعتبار، تركز هذه المحاضرة الجامعية على ألا تقتصر على تعميق معرفة الطلاب بخصوصية هذا المجال فحسب، بل أيضًا زيادة كفاءاتهم المهنية التي من شأنها تعزيز رؤيتهم الاستراتيجية. وبهذه الطريقة، سيكتسب الطالب نظرة عامة شاملة على المتطلبات والتحديات الحالية في هذا القطاع.

بالإضافة إلى ذلك، يقدم المنهج الدراسي مجموعة واسعة من المعارف المتعلقة بالأمراض الميكروبية المنقولة بالأغذية، بما في ذلك التقنيات الرئيسية المستخدمة في علم الأحياء المجهرية والتعقيم، ووسائط الاستنبات المختلفة وتحضير العينات للمراقبة المجهرية. كما ستحلل التغيرات الجرثومية التي تحدث في الأغذية، والعوامل التي تؤثر على تغير الكائنات الحية الدقيقة وطرق حفظها والتحكم فيها.

كل هذا، استنادًا إلى منهجية إعادة التعلم Relearningالمبتكرة، والتي تسمح بتدريس هذا البرنامج %100 عبر الإنترنت، وهي ميزة ستتيح للطلاب الدراسة من أي مكان، مع مرونة أكبر في الوقت والوصول إلى موارد الوسائط المتعددة على مدار 24 ساعة في اليوم. بالإضافة إلى ذلك، ستعمل على تعزيز كفاءاتك وتقوية مهاراتك في حل المشكلات، حيث ستقوم بتحليل الحالات العملية التي ستضعك في محاكاة لبيئة حقيقية.

تحتوي **المحاضرة الجامعية في الأمراض الجرثومية المنقولة بالأغذية** على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالاً وحداثة في السوق. أبرز خصائصها هي:

- تطوير دراسات الحالة التي قدمها خبراء في الأمراض الجرثومية المنقولة بالأغذية
- محتوياتها البيانية والتخطيطية والعملية البارزة التي يتم تصورها بها تجمع المعلومات العلمية والرعاية العملي حول تلك التخصصات الأساسية للممارسة المهنية
 - التمارين العملية حيث يمكن إجراء عملية التقييم الذاتي لتحسين التعلم
 - تركيزها الخاص على المنهجيات المبتكرة
 - محاضرات نظرية، وأسئلة للخبير، ومنتديات نقاشية حول القضايا المثيرة للجدل وأعمال التفكير الفردي
 - إمكانية الوصول إلى المحتوى من أي جهاز ثابت أو محمول متصل بالإنترنت



إذا كنت تريد أن تبرز في مجالك المهني، فإن جامعة TECH ستزودك بأفضل المعارف لتكون الأفضل"



هل ترغب في تطوير حياتك المهنية؟ هذه هي أفضل فرصة لتحقيق ذلك وأن تصبح خبيراً في الأمراض المنقولة بالأغذية"

البرنامج يضم في أعضاء هيئة تدريسه محترفين في مجال الطاقات المتجددة يصبون في هذا التدريب خبرة عملهم، بالإضافة إلى متخصصين معترف بهم من الشركات الرائدة والجامعات المرموقة.

وسيتيح محتوى البرنامج المتعدد الوسائط، والذي صيغ بأحدث التقنيات التعليمية، للمهني التعلم السياقي والموقعي، أى في بيئة محاكاة توفر تدريبا غامرا مبرمجا للتدريب في حالات حقيقية.

يركز تصميم هذا البرنامج على التعلم القائم على حل المشكلات، والذي المهني في يجب أن تحاول من خلاله حل المواقف المختلفة للممارسة المهنية التي تنشأ من خلاله. للقيام بذلك، سيحصل على مساعدة من نظام فيديو تفاعلي مبتكر من قبل خبراء مشهورين.

يمكنك توسيع معرفتك بالأمراض التي تنتقل عن طريق الأغذية وأنت مرتاح في منزلك وباستخدام الجهاز التكنولوجي الذي تختاره.

السالمونيلا من الأمراض التي تصيب المرضى







10 **tech** الأهداف



الأهداف العامة

- تحديد وفهم علم الأحياء كعلم تجريبي من خلال تطبيق المنهج العلمي
- شرح المعرفة الأساسية ومعرفة كيفية تطبيقها حول النمو السكاني والاستغلال المستدام للموارد الطبيعية
 - التعرف على إجراءات تقييم السمية وطبقها
 - التعاون في حماية المستهلك في إطار سلامة الغذاء



محاضرة جامعية للمهنيين الذين يرغبون في تعزيز ملفهم المهني وتحقيق التميز"





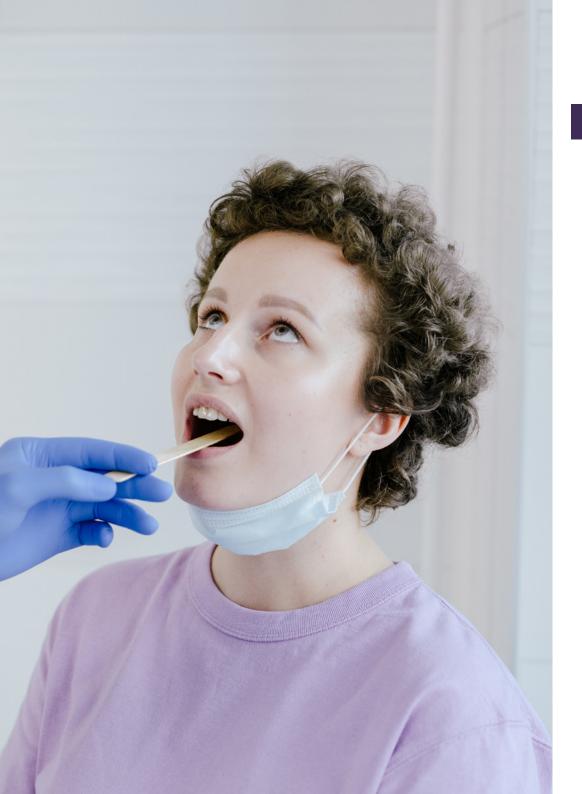


- التعرف على الكائنات الحية الدقيقة المسببة للأمراض والفساد الرئيسية في الغذاء
 - التعرف على أهم عناصر مختبر الأحياء الدقيقة
- لتمييز بين العوامل الفيزيائية والكيميائية التي تؤثر على نمو الميكروبات في الغذاء
 - تقييم الآثار المفيدة للكائنات الدقيقة في الغذاء
 - تطبيق تقنيات الكشف عن الكائنات الحية الدقيقة في الغذاء









14 **tech** الهيكل و المحتوى

الوحدة 1. علم الأحياء الدقيقة والنظافة الصحية للأغذية

- 1.1. مقدمة في علم الأحياء الدقيقة الغذائي
- 1.1.1. تاريخ علم الأحياء الدقيقة الغذائي
- .. 2.1.1. التنوع الميكروبي: العتائق والبكتيريا
- 3.1.1. العلاقات التطورية بين الكائنات الحية
 - 4.1.1. التصنيف والتسميات الجرثومية
- 5.1.1. الكائنات الحية الدقيقة حقيقية النواة: الطحالب والفطريات والأوليات
 - 6.1.1. الفيروسات
 - 2.1. التقنيات الرئيسية في علم الأحياء الدقيقة الغذائي
 - 1.2.1. طرق التعقيم والتطهير
- 2.2.1. وسائط الثقافة: سائلة وصلبة، تركيبية أو محددة، معقدة، تفاضلية وانتقائية
 - 3.2.1. عزل الثقافات النقية
 - 4.2.1. النمو الميكروبي على دفعات ومستمرة
 - 5.2.1. تأثير العوامل البيئية على النمو
 - 6.2.1. المجهر الضوئي
 - 7.2.1. تحضير العينة وتلطيخها
 - 8.2.1. المجهر الفلوري
 - 9.2.1. مجهر الإرسال والمسح الإلكتروني
 - 3.1. التمثيل الغذائي الميكروبي
 - 1.3.1. طرق الحصول على الطاقة
- 2.3.1. الكائنات الحية الدقيقة ذات التغذية الضوئية، والحصرية الكيميائية، والعضوية الكيميائية
 - 3.3.1. تقويض الكربوهيدرات
- 4.3.1. انهيار الجلوكوز إلى البيروفات (تحلل السكر، مسار البنتوز-الفوسفات، ومسار إنتنر-دودوروف)
 - 5.3.1. تقويض الدهون والبروتين
 - 6.3.1. التخمير
 - 7.3.1. أنواع التخمير
 - 8.3.1. التمثيل الغذائي في الجهاز التنفسي: التنفس الهوائي والتنفس اللاهوائي
 - 4.1. التلف الجرثومي للغذاء
 - 1.4.1. علم البيئة الميكروبية للغذاء
 - 2.4.1. مصادر تلوث الأغذية
 - 3.4.1. التلوث البرازي والتلوث المتبادل
 - 4.4.1. العوامل التي تؤثر على التلف الجرثومي
 - 5.4.1. التمثيل الغذائي الميكروبي في الغذاء
 - 6.4.1. التحكم في طرق التغيير والحفظ

الهيكل والمحتوى | 15

- 8.1. التحليل الميكروبيولوجي للغذاء
- 1.8.1. تقنيات المعاينة وأخذ العينات
 - 2.8.1. القيم المرجعية
- 3.8.1. مؤشر الكائنات الحية الدقيقة
 - 4.8.1. التعداد الميكروبيولوجي
- 5.8.1. تحديد الكائنات الدقيقة المسببة للأمراض
- 6.8.1. تقنيات الكشف السريع في ميكروبيولوجيا الغذاء
- 7.8.1. التقنيات الجزيئية: PCR التقليدي و PCR في الوقت الحقيقي
 - 8.8.1. تقنيات المناعة
 - 9.1. الكائنات الحية الدقيقة المفيدة في الغذاء
- 1.9.1. تخمير الغذاء: دور الكائنات الدقيقة في الحصول على الغذاء
 - 2.9.1. الكائنات الدقيقة كمكملات غذائية
 - 3.9.1. مواد حافظة طبيعية
 - 4.9.1. أنظمة حفظ الأغذية البيولوجية
 - 5.9.1. البكتيريا بروبيوتيك
 - 10.1. بيولوجيا الخلايا الميكروبية
 - 1.10.1. الخصائص العامة للخلايا حقيقية النواة وبدائية النواة
- 2.10.1. الخلية بدائية النواة: مكونات خارجية للجدار: طبقة جلايكوكاليكس وطبقة S، جدار الخلية، غشاء البلازما
 - 3.10.1. فلاجيللا، حركية بكتيرية وانتقالية
 - 4.10.1. الهياكل السطحية الأخرى، خمبية وشعيرية

- 5.1. الأمراض الجرثومية التي تنتقل عن طريق الأغذية
- 1.5.1. التهابات الغذاء: الانتقال وعلم الأوبئة
 - 2.5.1. داء السلمونيلات
- 3.5.1. حمى التيفوئيد والحمى نظيرة التيفية
- 4.5.1. التهاب الأمعاء البكتيري المعوى 4.5.1
 - 5.5.1. الزحار العصوى
- 6.5.1. الإسهال الناجم عن سلالات الإشريكية القولونية الخبيثة
 - 7.5.1. اليرسينية
 - 8.5.1. التهابات الضمة
 - 6.1. أمراض االأولياتن والديدان الطفيلية المنقولة بالغذاء
 - 1.6.1. الخصائص العامة للأوليات
 - 2.6.1. الزحار الأميبي
 - 3.6.1. داء الجيارديات
 - 4.6.1. داء المقوسات
 - 5.6.1. داء خفيات الأبواغ
 - 6.6.1. داء البوغيات الخفية
- 7.6.1. الديدان المعوية المنقولة بالغذاء: الديدان المفلطحة والديدان الأسطوانية
 - 7.1. الفيروسات والبريونات وغيرها من الأخطار البيولوجية المنقولة بالغذاء
 - 1.7.1. الخصائص العامة للفيروسات
 - 2.7.1. تكوين وهيكل الفيريون: قفيصة وحمض نووي
 - 3.7.1. نمو وزراعة الفيروسات
- 4.7.1. دورة حياة الفيروس (الدورة اللايتية): مراحل الامتزاز والاختراق والتعبير الجيني والتكرار والإفراج
- 5.7.1. بدائل الدورة اللايتية: اللايسوجين في العاثيات، العدوى الكامنة والمستمرة وتحول الورم في فيروسات الحيوانات
 - 6.7.1. أشباه الفيروسات والفيروسات والبريونات
 - 7.7.1. الإصابة بالفيروسات في الغذاء
 - 8.7.1. خصائص الفيروسات المنقولة بالغذاء
 - 9.7.1. إلتهاب الكبد أ
 - 10.7.1. فيروس روتا
 - 11.7.1. تسمم سكومبرويد







في جامعة TECH نستخدم منهج دراسة الحالة

أمام حالة سريرية معينة، ما الذي يجب أن يفعله المهني؟ خلال البرنامج، سيواجه الطلاب العديد من الحالات السريرية المحاكية بناءً على مرضى حقيقيين وسيتعين عليهم فيها التحقيق ووضع الفرضيات وأخيراً حل الموقف. هناك أدلة علمية وفيرة على فعالية المنهج. حيث يتعلم المتخصصون بشكل أفضل وأسرع وأكثر استدامة مع مرور الوقت.

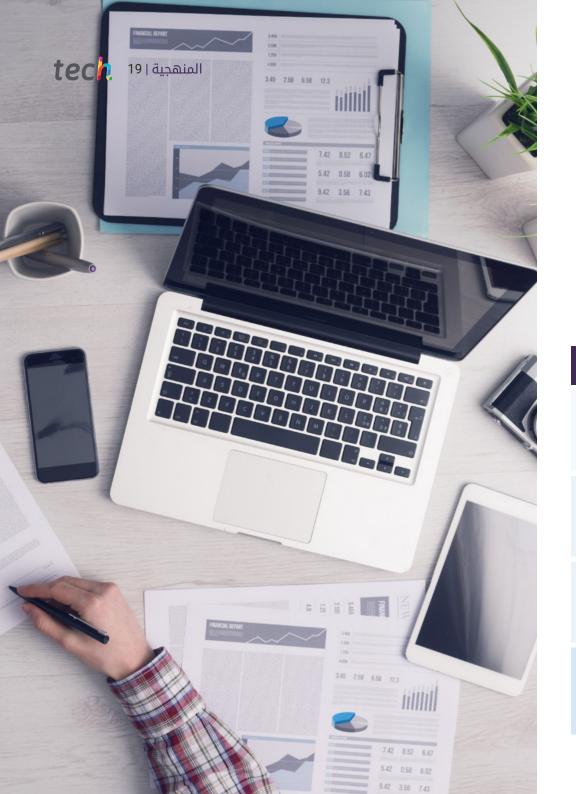
> مع جامعة TECH يمكن لأخصائيي التغذية تجربة طريقة تعلم تهز أسس الجامعات التقليدية في جميع أنحاء العالم.

وفقاً للدكتور Gérvas، فإن الحالة السريرية هي العرض المشروح لمريض، أو مجموعة من المرضى، والتي تصبح «حالة»، أي مثالًا أو نموذجًا يوضح بعض العناصر السريرية المميزة، إما بسبب قوتها التعليمية، أو بسبب تفردها أو ندرتها. لذا فمن الضروري أن تستند الحالة إلى الحياة المهنية الحالية، في محاولة لإعادة إنشاء عوامل التكييف الحقيقية في الممارسة المهنية في مجال التغذية.



هل تعلم أن هذا المنهج تم تطويره عام 1912 في جامعة هارفارد للطلاب دارسي القانون؟ وكان يتمثل منهج دراسة الحالة في تقديم مواقف حقيقية معقدة لهم لكي يقوموا باتخاذ القرارات وتبرير كيفية حلها. وفي عام 1924 تم تأسيسها كمنهج تدريس قياسي في جامعة هارفارد"

- أخصائيو التغذية الذين يتبعون هذا المنهج لا يحققون فقط استيعاب المفاهيم، ولكن أيضاً تنمية قدراتهم العقلية من خلال التمارين التي تقيم المواقف الحقيقية وتقوم بتطبيق المعرفة المكتسبة.
 - يركزمنهج التعلم بقوة على المهارات العملية التي تسمح لأخصائيي التغذيةبالاندماج بشكل أفضل في الممارسات اليومية.
 - 3. يتم تحقيق استيعاب أبسط وأكثر كفاءة للأفكار والمفاهيم، وذلك بفضل منهج المواقف التي نشأت من الواقع.
- 4. يصبح الشعور بكفاءة الجهد المستثمر حافزًا مهمًا للغاية للطلاب، مما يترجم إلى اهتمام أكبر بالتعلم
 وزيادة في الوقت المخصص للعمل في المحاضرة الجامعية.





neurocognitive context dependent learning

منهجية إعادة التعلم (Relearning)

تجمع جامعة TECH بين منهج دراسة الحالة ونظام التعلم عن بعد، ٪100 عبر الانترنت والقائم على التكرار، حيث تجمع بين 8 عناصر مختلفة في كل درس.

نحن نعزز منهج دراسة الحالة بأفضل منهجية تدريس ٪100 عبر الانترنت في الوقت الحالي وهي: منهجية إعادة التعلم والمعروفة بـ Relearning.

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

المنهجية | 21

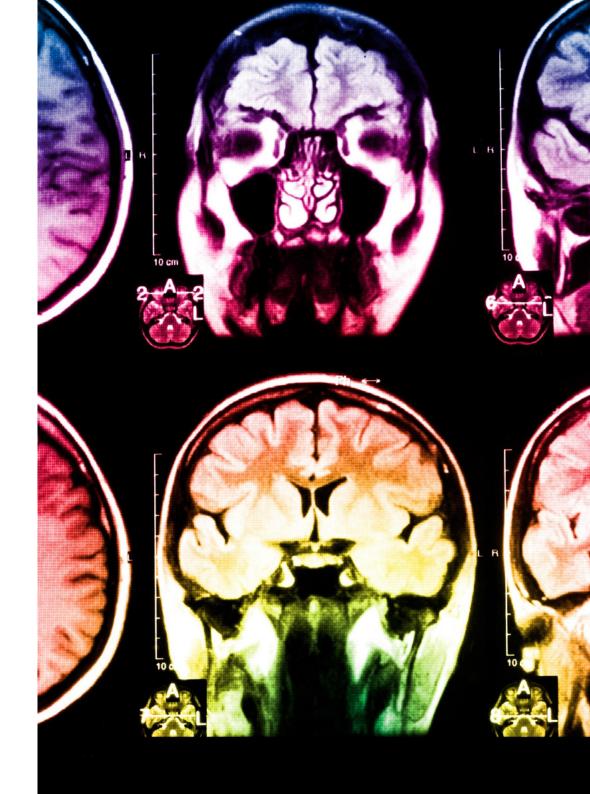
في طليعة المناهج التربوية في العالم، تمكنت منهجية إعادة التعلم من تحسين مستويات الرضا العام للمهنيين، الذين أكملوا دراساتهم، فيما يتعلق بمؤشرات الجودة لأفضل جامعة عبر الإنترنت في البلدان الناطقة بالإسبانية (جامعة كولومبيا).

من خلال هذه المنهجية، قمنا بتدريب أكثر من من 45000 أخصائي تغذية بنجاح غير مسبوق، في جميع التخصصات السريرية بغض النظر عن العبء الجراحي. تم تطوير منهجيتنا التربوية في بيئة شديدة المتطلبات، مع طلاب جامعيين يتمتعون بمظهر اجتماعي واقتصادي مرتفع ومتوسط عمر يبلغ 43.5 عاماً.

ستتيح لك منهجية إعادة التعلم والمعروفة بـ Relearning، التعلم بجهد أقل ومزيد من الأداء، وإشراكك بشكل أكبر في تدريبك، وتنمية الروح النقدية لديك، وكذلك قدرتك على الدفاع عن الحجج والآراء المتباينة: إنها معادلة واضحة للنجاح.

في برنامجنا، التعلم ليس عملية خطية، ولكنه يحدث في شكل لولبي (نتعلّم ثم نطرح ماتعلمناه جانبًا فننساه ثم نعيد تعلمه). لذلك، نقوم بدمج كل عنصر من هذه العناصر بشكل مركزي.

النتيجة الإجمالية التي حصل عليها نظام التعلم في TECH هي 8.01، وفقًا لأعلى المعايير الدولية.



22 المنهجية **tech**





المواد الدراسية

يتم إنشاء جميع محتويات التدريس من قبل المتخصصين الذين سيقومون بتدريس البرنامج الجامعي، وتحديداً من أجله، بحيث يكون التطوير التعليمي محددًا وملموسًا حقًا.

ثم يتم تطبيق هذه المحتويات على التنسيق السمعي البصري الذي سيخلق منهج جامعة TECH في العمل عبر الإنترنت. كل هذا بأحدث التقنيات التي تقدم أجزاء عالية الجودة في كل مادة من المواد التي يتم توفيرها للطالب.



أحدث تقنيات وإجراءات التغذية المعروضة في الفيديوهات

تقدم TECH للطالب أحدث التقنيات وأحدث التطورات التعليمية والتقنيات الرائدة في الوقت الراهن في مجال استشارات التغذية. كل هذا، بصيغة المتحدث، بأقصى درجات الصرامة، موضحاً ومفصلاً للمساهمة في استيعاب وفهم الطالب. وأفضل ما في الأمر أنه يمكن مشاهدتها عدة مرات كما تريد.



ملخصات تفاعلىة

يقدم فريق جامعة TECH المحتويات بطريقة جذابة وديناميكية في أقراص الوسائط المتعددة التي تشمل الملفات الصوتية والفيديوهات والصور والرسوم البيانية والخرائط المفاهيمية من أجل تعزيز المعرفة.

اعترفت شركة مايكروسوف بهذا نظام التأهيل الفريد لتقديم محتوى الوسائط المتعددة على أنه "قصة نجاح أوروبية".



قراءات تكميلية

المقالات الحديثة، ووثائق اعتمدت بتوافق الآراء، والأدلة الدولية..من بين آخرين. في مكتبة جامعة TECH الافتراضية، سيتمكن الطالب من الوصول إلى كل ما يحتاجه لإكمال تدريبه.



15%

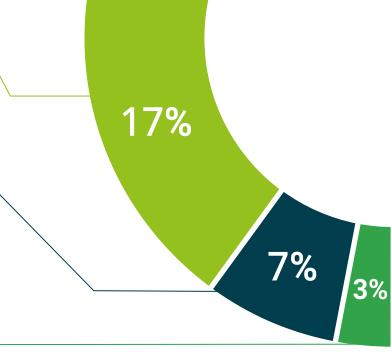
20%

15%



تقدم جامعة TECH المحتويات الأكثر صلة بالمحاضرة الجامعية في شكل أوراق عمل أو إرشادات توجيهية سريعة

للعمل. إنها طريقة موجزة وعملية وفعالة لمساعدة الطلاب على التقدم في تعلمهم.



20%





الجامعة التكنولوجية

شهادة تخرج

هذه الشهادة ممنوحة إلى

J

المواطن/المواطنة مع وثيقة تحقيق شخصية رقم لاجتيازه/لاجتيازها بنجاح والحصول على برنامج

محاضرة جامعية

في

الأمراض الجرثومية المنقولة بالأغذية

وهي شهادة خاصة من هذه الجامعة موافقة لـ 150 ساعة، مع تاريخ بدء يوم/شهر/ سنة وتاريخ انتهاء يوم/شهر/سنة

تيك مؤسسة خاصة للتعليم العالى معتمدة من وزارة التعليم العام منذ 28 يونيو 2018

ىي، تارىخ 17 يەنبە 2020

Tere Guevara Navarro /.s.İ

TECH: AFWOR23S techtitute.com/cer الكود الفريد الخاص بجامعة

26 المؤهل العلمي 26 المؤهل العلمي

تحتوي **محاضرة جامعية في الأمراض الجرثومية المنقولة بالأغذية** على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالا وحداثة فى السوق.

بعد اجتياز التقييم، سيحصل الطالب عن طريق البريد العادي* مصحوب بعلم وصول مؤهل **محاضرة جامعية** الصادرعن **TECH الجامعة التكنولوجية**.

إن المؤهل الصادر عن TECH الجامعة التكنولوجية سوف يشير إلى التقدير الذي تم الحصول عليه في برنامج المحاضرة الجامعية وسوف يفي بالمتطلبات التي عادة ما تُطلب من قبل مكاتب التوظيف ومسابقات التعيين ولجان التقييم الوظيفى والمهنى.

المؤهل العلمى: محاضرة جامعية في الأمراض الجرثومية المنقولة بالأغذية

اطريقة: **عبر الإنترنت**

مدة: **6 أسابيع**

^{*}تصديق الهاية ابوستيل. في حالة قيام الطالب بالتقدم للحصول على درجته العلمية الورقية وبتصديق الهاي أبوستيل. ستتخذ مؤسسة TECH EDUCATION الإجراءات المناسبة لكي يحصل عليها وذلك بتكلفة إضافية.

الأشخاص الثقة الصحة المرشدون الأكاديميون المعلومات التعليم التدريس الاعتماد الاكايمي الضمان التعلم اللتزام التقيية المجتمع الالتزام التقيية المجتمع



محاضرة جامعية الأمراض الجرثومية المنقولة بالأغذية

- » طريقة التدريس: **أونلاين**
- » مدة الدراسة: **6 أسابيع**
- » المؤهل العلمى: **TECH الجامعة التكنولوجية**
 - » مواعيد الدراسة: وفقًا لوتيرتك الخاصّة
 - » الامتحانات: **أونلاين**

