

محاضرة جامعية  
الاستكشاف الأساسي للتأثيرات التطورية للغذاء



الجامعة  
التكنولوجية **tech**

## محاضرة جامعية

### الاستكشاف الأساسي للتأثيرات التطورية للغذاء

« طريقة التدريس: أونلاين

« مدة الدراسة: 6 أسابيع

« المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التكنولوجية

« عدد الساعات المخصصة للدراسة: 8 ساعات أسبوعياً

« مواعيد الدراسة: وفقاً لوتيرك الخاصة

« الامتحانات: أونلاين

رابط الدخول إلى الموقع الإلكتروني: [www.techtute.com/ae/nutrition/postgraduate-certificate/basic-exploration-evolutionary-implications-foods](http://www.techtute.com/ae/nutrition/postgraduate-certificate/basic-exploration-evolutionary-implications-foods)

# الفهرس

02

الأهداف

صفحة 8

01

المقدمة

صفحة 4

05

المنهجية

صفحة 20

04

الهيكل والمحتوى

صفحة 16

03

هيكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية

صفحة 12

06

المؤهل العلمي

صفحة 28

# 01 المقدمة

الطعم والرائحة واللون ... يتحدد إدراكنا من خلال علم الأعصاب. إن معرفة أساسياته الأساسية أمر ضروري لدخول عالم إنشاء النكهات ، وهو قطاع مزدهر يتطلب بشكل متزايد مهنين مدربين تدريباً جيداً.

سيوفر لك هذا الاستكشاف الأساسي للآثار التطورية لبرنامج الغذاء الخبرة اللازمة للبدء في تعريف نفسك بهذا المجال المثير للاهتمام من الخبرة.





ادخل إلى عالم ابتكار النكهات المثير في أربعة أسابيع فقط ، وتعلم الأساسيات  
في هذا المجال من النمو الذي لا يمكن إيقافه "



يتم تقديم دبلوم الاستكشاف الأساسي للتأثيرات التطورية للذكاء كإجراء تعليمي يدعم الاتصال والتعلم والمشاركة وبناء المعرفة. برنامج لا يهدف فقط إلى تقديم معرفة محددة ، ولكن إلى إنشاء مهنيين قادرين ومبتكرين وثوريين في قطاعهم.

سوف تقوم برحلة معنا ، بتوجه عملي ونشط وتشاركي بارز. ستعمل بشكل مكثف ولكن مرن ، كامل ولكن ملموس.

سيكون لديك مراقبة شخصية من قبل موجه ، الذي سيرافقك طوال البرنامج.

ستصبح هذه المرافقة فعالة من خلال مجموعة واسعة من إمكانيات الاتصال ، في الوقت الفعلي والمؤجلة على حد سواء: الرسائل الداخلية ، ومنتديات المناقشة ، والخدمة الهاتفية ، والاتصال بالبريد الإلكتروني مع السكرتارية الفنية ، والردشة والتداول بالفيديو.

بالإضافة إلى ذلك ، ستكون قادراً على المشاركة مع الطلاب والمهنيين الآخرين في هذا المجال من خلال الأنظمة المختلفة التي يتم توفيرها في الدبلوم و الشبكات المدمجة في البرنامج..

هذا محاضرة جامعية في الاستكشاف الأساسي للتأثيرات التطورية للذكاء يحتوي على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالا وحادثة في السوق. ومن أبرز ميزات:

- أحدث التقنيات في برامج التدريس عبر الإنترنت أون لاين
- نظام تعليم مرئي مكثف ، مدعوم بمحتوى رسومي وتخطيطي يسهل استيعابها وفهمها
- تطوير الحالات العملية المقدمة من قبل الخبراء النشطين
- أحدث أنظمة الفيديو التفاعلي
- تدريس مدعوم بالتطبيق عن بعد
- أنظمة تحديث وإعادة تدوير دائمة
- التعلم الذاتي القابل للتنظيم: توافق تام مع المهين الأخرى
- تمارين التقييم الذاتي العملي والتحقق من التعلم
- مجموعات الدعم والتأزر التربوي: أسئلة للخبر ومنتديات المناقشة والمعرفة
- التواصل مع المعلم وأعمال التفكير الفردي
- توفر المحتوى من أي جهاز ثابت أو محمول متصل بالإنترنت
- بنوك التوثيق التكميلية متوفرة بشكل دائم ، حتى بعد البرنامج

حتى تنهي تدريبك المرتبط بالعالم الاحترافي. جاهز لبدء مشروعك "



يتمثل الجانب الأكثر تميزًا في صيغتنا التعليمية في إمكانية التعلم بطريقة عملية ، حتى في التعلم عن بُعد: وهو التحدي الذي حققناه والذي يوفر لطلابنا أفضل النتائج.

سيسمح لك هذا الماجستير عبر الإنترنت بنسبة 100% بدمج دراستك مع عملك المهني مع زيادة معرفتك في هذا المجال.

دبلوم أساسي ، ضروري للبقاء في طليعة المطالب الحالية لسوق الطعام وفن الطهي "



يتكون طاقم التدريس من محترفين نشطين. بهذه الطريقة ، يتم التأكد من تقديم هدف التحديث التعليمي. فريق متعدد التخصصات من الأساتذة ومدرب وذوي الخبرة في بيئات مختلفة ، الذين سيطورون المعرفة النظرية بكفاءة ولكن قبل كل شيء ، سيضعون في خدمة هذا البرنامج المعرفة العملية المستمدة من تجاربهم الخاصة: إحدى الصفات التفاضلية لهذا البرنامج.

ويكتمل هذا التمكن من الموضوع من خلال فعالية التصميم المنهجي لشهادة الدبلوم هذه. تم إعداده من قبل فريق متعدد التخصصات من الخبراء في التعلم الإلكتروني، وهي تدمج أحدث التطورات في تكنولوجيا التعليم. بهذه الطريقة ، ستتمكن من الدراسة باستخدام مجموعة من أدوات الوسائط المتعددة المريحة والمتعددة الاستخدامات والتي ستمنحك قابلية التشغيل التي تحتاجها في تخصصك.

يركز تصميم هذا البرنامج على التعلم القائم على حل المشكلات: وهو نهج يتصور التعلم باعتباره عملية عملية بارزة. لتحقيق ذلك عن بُعد ، سيتم استخدام الممارسة عن بعد: بمساعدة نظام فيديو تفاعلي مبتكر ، و التعلم من خبير ستكون قادرًا على اكتساب المعرفة كما لو كنت تواجه الافتراض بأنك تتعلم في تلك اللحظة. مفهوم يسمح لك بدمج التعلم وإصلاحه بطريقة أكثر واقعية وديمومة.



# 02 الأهداف

تهدف جامعة TECH التكنولوجية إلى تدريب المهنيين المؤهلين تأهيلا عاليا في عالم العمل. هدف يتكامل أيضاً ، بطريقة شاملة، مع دافع التنمية البشرية الذي يضع الأسس لمجتمع أفضل. يتجسد هذا الهدف في مساعدة المهنيين للوصول إلى أعلى مستوى من الكفاءة والتحكم. هدف سيحققه الطالب ببرنامج عالي الكثافة والدقة.





هدفنا هو هدفك: أن نوفر لك أفضل برنامج عبر الإنترنت للاستكشاف الأساسي  
للتأثيرات التطورية للغذاء على السوق التعليمي. دبلوم فريد من نوعه سيدفعك إلى  
الصدارة في قطاعك "



الأهداف العامة



- ♦ تحديد وتصنيف النكهات
- ♦ قدم للمشاركين لمحة عامة عن كيمياء النكهات وعلاقتها الحسية
- ♦ حدد العمليات العصبية التي تتأثر بالنكهات
- ♦ تطبيق كيمياء النكهات على العمليات
- ♦ تحديد المصادر والموردين الرئيسيين للمواد الكيميائية العطرية
- ♦ نفذ عملية تصميم النكهات في بيئات مختلفة
- ♦ تطبيق تقنيات الابتكار القصوى في تصميم النكهات
- ♦ إحداث ثورة في فن الطهو من خلال الكيمياء والتقنيات الأخرى
- ♦ فهم كيفية تنفيذ التقنيات المختلفة في تصميم النكهات

الأهداف المحددة



- ♦ تحديد كيفية حدوث السلوك العاطفي ووقته في العقل المرتبط كيميائيًا حيويًا بالآلية العصبية التي تولد "ذكريات" و "تجارب"
- ♦ فهم كيف ترتبط العمليات العصبية التي تولد تدريب الذكريات بمحفزات النكهات

ادخل واحدة من أكثر المجالات إبداعًا وإثارة في عالم فن الطهو  
والطعام "



# هيكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية

في إطار مفهوم الجودة الشاملة لبرنامجنا، نحن فخورون بأن نضع تحت تصرفكم طاقم تدريس على أعلى مستوى، تم اختيارهم لخبرتهم المثبتة في المجال التعليمي. محترفون من مجالات ومهارات مختلفة يشكلون طاقمًا كاملاً متعدد التخصصات. فرصة فريدة للتعلم من الأفضل.

فريق تدريس مثير للإعجاب ، مكوّن من محترفين من مجالات مختلفة من الخبرة ، سيكونون معلميك أثناء التدريب: فرصة فريدة لا يمكنك تفويتها"



السيد / Juan José Thuemme Canales

- ♦ خبير نكهات ETADAR. معمل تصميم النكهة التابع لشركة DEIMAN متعددة الجنسيات
- ♦ 40 عامًا من الخبرة في صناعة الأغذية المكسيكية والهولندية والأمريكية
- ♦ ابتكار وتطوير قطاعات الألبان والمخابز والحلويات والمشروبات والمالحات
- ♦ خبير نكهات منذ عام 1985
- ♦ مهندس عالي ، تعليم تكنولوجي وعالي من مونتيري ، المكسيك
- ♦ ماجستير في الكيمياء الحيوية والتكنولوجيا والتعليم العالي من مونتيري ، المكسيك
- ♦ متحدث في جامعة دورانجو ، في ندوة Frutech Citrus ، في مكسيكو سيتي وفي قمة ومعرض تكنولوجيا الأغذية 2015



#### هيئة التدريس

السيد / Oviedo García, Miguel

- ♦ فني مختبر إكلينيكي
- ♦ منسق التصعيد
- ♦ DEIMAN, مكسيكو سيتي

السيدة / Santiago, Miriam

- ♦ خبير نكهات قيد التطوير
- ♦ تقني في تطبيقات الزيوت والنكهات
- ♦ ETADAR by DEIMAN, مكسيكو سيتي

السيدة / Morales Heredia, Ana Gabriela

- ♦ بكالوريوس كيمياء غذائية
- ♦ ماجستير في الجودة والإحصاء التطبيقي
- ♦ تقني تطبيق ETADAR من DEIMAN ، مكسيكو سيتي

السيدة / Peña García, Maribel

- ♦ مهندس الكيمياء الحيوية
- ♦ ماجستير في طب الذكورة
- ♦ اخصائي أغذية
- ♦ تقني تطبيقات
- ♦ DEIMAN, مكسيكو سيتي



# الهيكل والمحتوى

سيخدم هذا البرنامج ، الذي يتم تقديمه بتنسيق عبر الإنترنت بنسبة 100 ٪ ، الطالب كوسيلة لتحقيق أهدافه ، واختيار الوقت والمكان المناسبين لمراجعة المواد القابلة للتنزيل متى وأينما كان ذلك مطلوبًا. سيخوض الطالب جدول أعمال منظم للغاية يسمح له بمعرفة كل جانب من الجوانب الأساسية في مجال عمل خبراء النكهات ، مما يسمح له بالنمو كمحترف في عالم الروائح والنكهات.





جدول أعمال كامل يأخذك عبر مقترحات التعلم الأكثر تحفيزاً وإبداعاً "



وحدة 1. الاستكشاف الأساسي للتأثيرات التطورية للغذاء

- 1.1 مقدمة في علم الطحن العصبي
- 2.1 المعدلات العصبية
- 3.1 التواصل من الروائح والأصناف العصبية المعرفية
- 4.1 سمات النكهة: اللون
- 5.1 تقدير الملمس والنكهة



نحن أول مدرسة للعلوم الإنسانية ، 100% عبر الإنترنت ، معتمدة لاستخدام  
منهجية إعادة التعلم في العالم: طريقة مبتكرة وفعالة ستفاجئك بنتائجها "

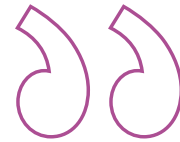


# المنهجية

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.

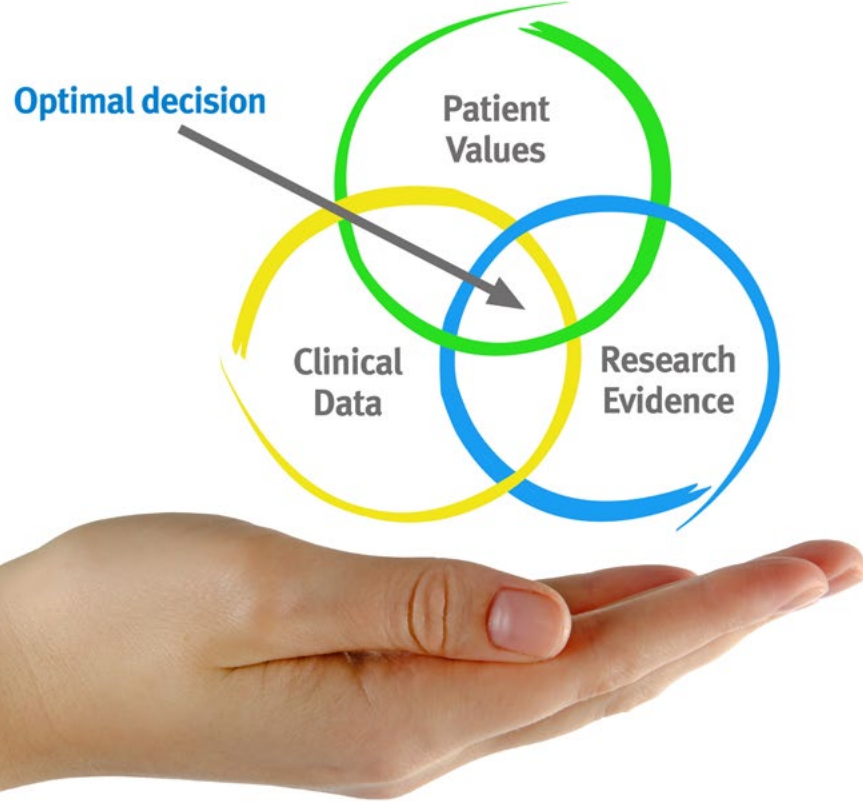


اكتشف منهجية إعادة التعلم، وهو نظام يتخلى عن التعلم الخطي التقليدي ليأخذك عبر أنظمة  
التدريس الدورية: طريقة تعلم أثبتت فعاليتها للغاية، لا سيما في الموضوعات التي تتطلب الحفظ"



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.



## المنهجية | 25 tech

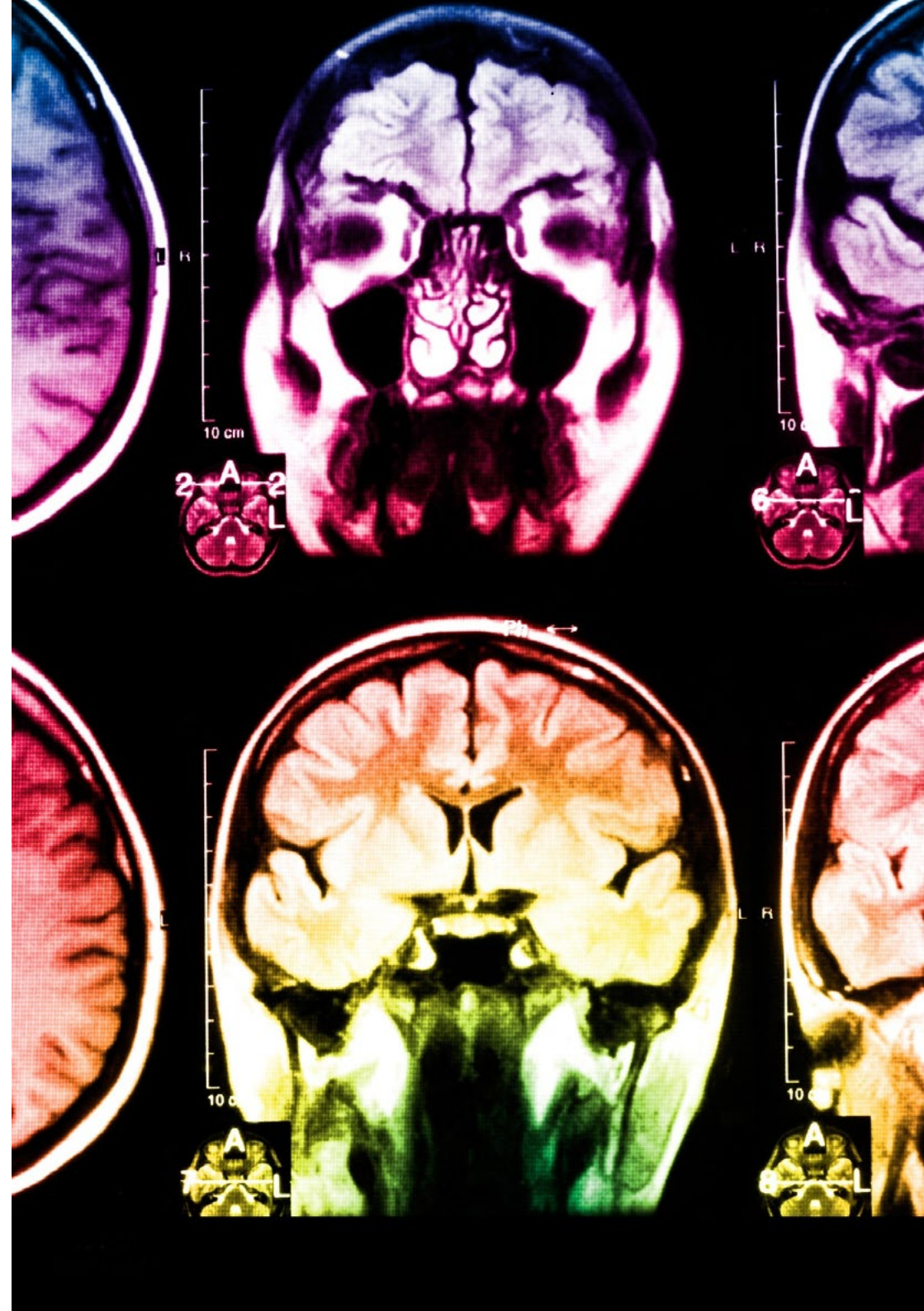
تقع في الطليعة التربوية العالمية ، تمكنت طريقة إعادة التعلم من تحسين مستويات الرضا العالمية للمهنيين الذين أنهوا دراستهم ، فيما يتعلق بمؤشرات الجودة لأفضل جامعة عبر الإنترنت في اللغة الإسبانية الناطقة (جامعة كولومبيا).

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.

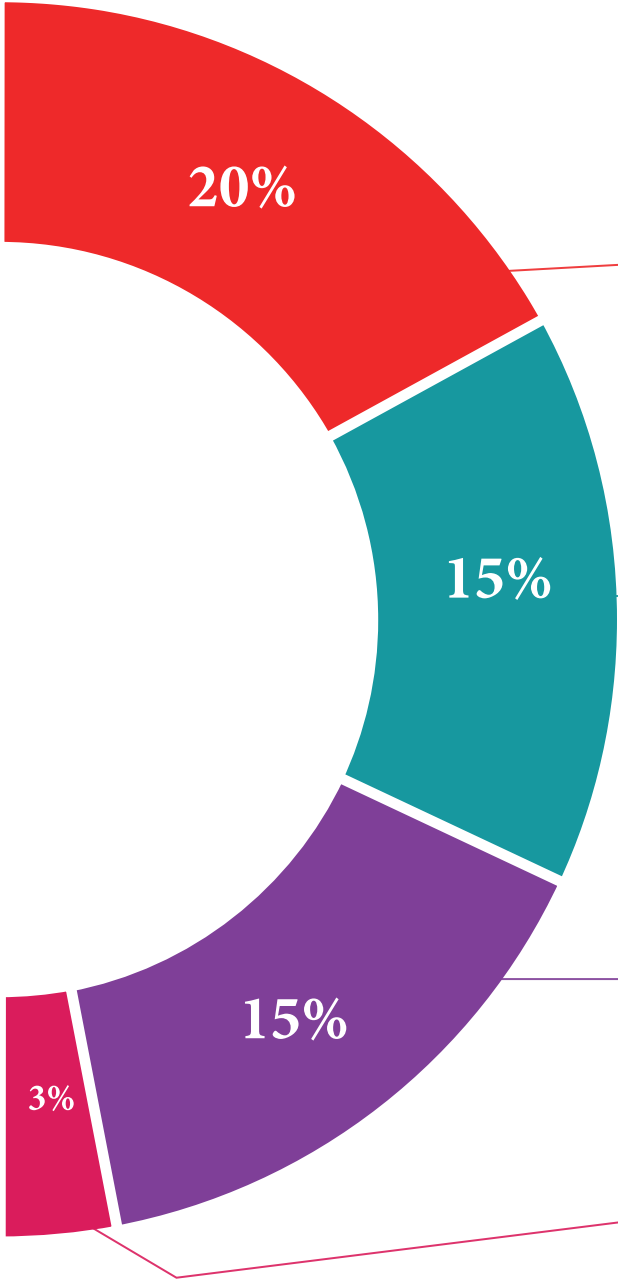
ستسمح لك إعادة التعلم بالتعلم بجهد أقل وأداء أكبر ، والمشاركة بشكل أكبر في تدريبك ، وتنمية الروح النقدية ، والدفاع عن الحجج والآراء المتناقضة: معادلة مباشرة للنجاح.

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.

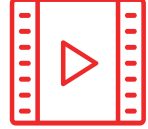
الدرجة العالمية التي حصل عليها نظام تيك التعليمي هي 8.01 ، وفقًا لأعلى المعايير الدولية.



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.



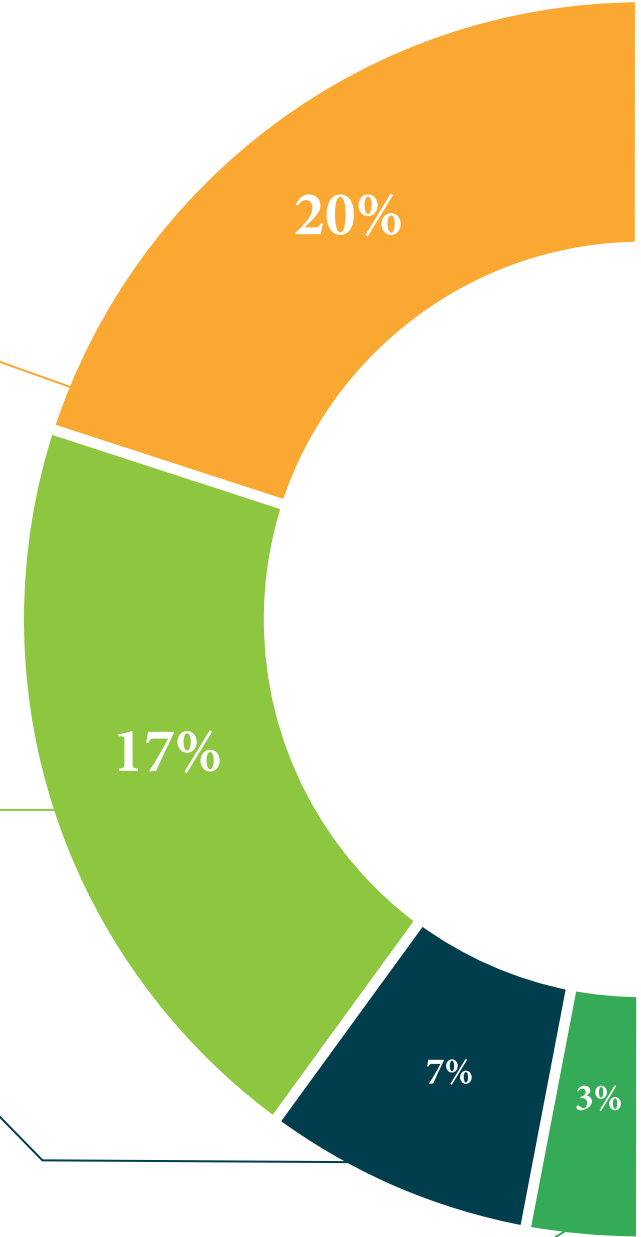
#### فصول الماجستير

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

الدبلوم في الاستكشاف الأساسي للتأثيرات التطورية للغذاء يضمن ، بالإضافة إلى التدريب الأكثر صرامة وحدائقة ، الحصول على شهادة دبلوم صادرة عن جامعة TECH التكنولوجية.



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



تحتوي درجة المحاضرة الجامعية في الاستكشاف الأساسي للتأثيرات التطورية للغذاء على البرنامج العلمي الأكثر اكتساباً وحدائثاً 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 يفرض المتطلبات التي عادة ما تُطلب من قبل مكاتب التوظيف ومسابقات التعيين ولجان التقييم الوظيفي المهني.

المؤهل: محاضرة جامعية في الاستكشاف الأساسي للتأثيرات التطورية للغذاء  
عدد الساعات الدراسة المعتمدة: 150 ساعة.



الجامعة  
التكنولوجية  
**tech**

## محاضرة جامعية

الاستكشاف الأساسي للتأثيرات التطورية للغذاء

- « طريقة التدريس: أونلاين
- « مدة الدراسة: 6 أسابيع
- « المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التكنولوجية
- « عدد الساعات المخصصة للدراسة: 8 ساعات أسبوعيًا
- « مواعيد الدراسة: وفقًا لوتيرتك الخاصة
- « الامتحانات: أونلاين



محاضرة جامعية  
الاستكشاف الأساسي للتأثيرات التطورية للغذاء