

محاضرة جامعية
الكيمياء الحيوية للنكهات



الجامعة
التكنولوجية **tech**

محاضرة جامعية

الكيمياء الحيوية للنكهات

« طريقة التدريس: أونلاين

« مدة الدراسة: 4 أسابيع

« المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التكنولوجية

« عدد الساعات المخصصة للدراسة: 16 ساعات أسبوعياً

« مواعيد الدراسة: وفقاً لوتيرتك الخاصة

« الامتحانات: أونلاين

رابط الدخول إلى الموقع الإلكتروني: www.techitute.com/ae/nutrition/postgraduate-certificate/biochemistry-flavors

الفهرس

01	المقدمة	صفحة 4
02	الأهداف	صفحة 8
03	هيكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية	صفحة 12
04	الهيكل والمحتوى	صفحة 16
05	المنهجية	صفحة 20
06	المؤهل العلمي	صفحة 28

01 المقدمة

تتطلب المتطلبات الجديدة لسوق المواد الغذائية تدريباً مستمراً وعالي الجودة من المتخصصين. يقدم دبلوم الكيمياء الحيوية للنكهات منهجاً مثيراً للاهتمام لواحد من أكثر الأجزاء تحدياً في هذا المجال. مع برنامج الكيمياء الحيوية للنكهات ، ستكتسب المهارات اللازمة للتنافس مع ضمانات النجاح في سوق العمل.



ادرج في تدرييك المعرفة الأساسية لمعرفة الكيمياء الحيوية للنكهات ،
في 4 أسابيع فقط "



يتم تقديم دبلوم الكيمياء الحيوية للنكهات كعمل 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 بمسار تعليمي معنا ، مع توجه 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 قادرًا على المشاركة مع الطلاب والمهنيين الآخرين في هذا المجال من خلال الأنظمة المختلفة التي يتم توفيرها في التدريب والشبكات التي ندمجها في الدبلوم.

يشتمل البرنامج على مهنيين بارزين في هيئة التدريس ، الذين يصبون خبراتهم العملية في هذا التدريب. بالإضافة إلى ذلك ، يشارك الأشخاص ذوو المكانة المرموقة في تصميمه وإعداده ، وإكمال البرنامج بطريقة متعددة التخصصات. معلمون مهنيون سيعطونك الدافع اللازم للنمو.

بفضل محتوى الوسائط المتعددة المصنوع بأحدث التقنيات التعليمية ، سوف تنغمس في التعلم الموضوعي والسياقي. أي بيئة محاكاة ستوفر التعلم الغامر والمرمج للتدريب في مواقف حقيقية.

هذا الدبلوم في الكيمياء الحيوية للنكهات يحتوي على البرنامج التعليمي الأكثر اكتمالا وحدائثة في السوق. ومن أبرز ميزاته:

- ♦ أحدث التقنيات في برامج التدريس عبر الإنترنت أون لاين
- ♦ نظام تعليم مرئي مكثف ، مدعوم بمحتوى رسومي وتخطيطي يسهل استيعابها وفهماها
- ♦ تطوير الحالات العملية المقدمة من قبل الخبراء النشطين
- ♦ أحدث أنظمة الفيديو التفاعلي
- ♦ تدريس مدعوم بالتطبيق عن بعد
- ♦ أنظمة تحديث وإعادة تدوير دائمة
- ♦ التعلم الذاتي التنظيم: توافق تام مع المهن 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 الدبلوم



يحتاج سوق المواد الغذائية الحالي إلى محترفين مؤهلين
في التحقيق في النكهات الجديدة. لا تبقى خارجا "

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

برنامج 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 الدبلوم 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 ودمجها.

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. يتم تحقيق هذا الهدف من خلال مساعدة المهنيين على الوصول إلى مستوى أعلى بكثير من الكفاءة والتحكم. هدف ستمتكن في غضون أربعة أسابيع فقط من قبوله كأمر مسلم به ، مع دبلوم عالي الكثافة والدقة.



هدفنا هو هدفك: أن نقدم لك أفضل دبلوم عبر الإنترنت في الكيمياء الحيوية للنكهات في سوق التدريس. برنامج فريد من نوعه سيدفعك إلى الصدارة في قطاعك "



الأهداف العامة



- ♦ تطبيق كيمياء النكهات على العمليات
- ♦ تحديد المصادر والموردين الرئيسيين للمواد الكيميائية العطرية

الأهداف المحددة



- ♦ قدم للمشاركين لمحة عامة عن كيمياء النكهات وعلاقتها الحسية
- ♦ تحديد الفروق بين الزيوت العطرية ، سواء من الفواكه، الخضروات، التوابل، النباتات العطرية والحيوانية

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



هيكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية

في إطار مفهوم الجودة الشاملة لدبلومنا، 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.

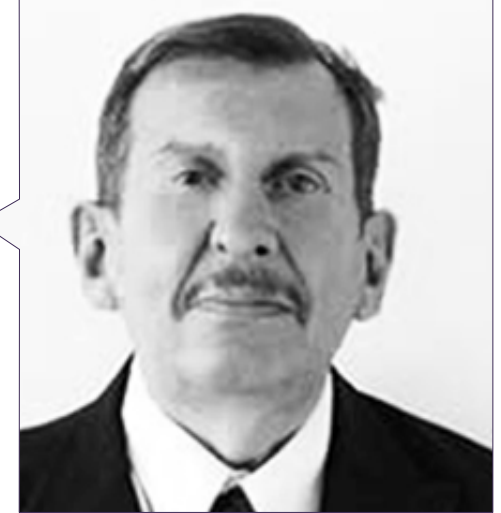


فريق تدريس مثير للإعجاب ، مكوّن من محترفين من مجالات مختلفة من الخبرة ، سيكونون معلميك أثناء التدريب: فرصة فريدة لا يمكنك تفويتها"



Thuemme Canales, Juan José

- ♦ مدير مركز ابداع ديمان
- ♦ كبير خبراء النكهات الدولية في IFF المكسيك
- ♦ كبير خبراء نكهات ETADAR
- ♦ باحث تصميم النكهة
- ♦ مؤلف فصل من كتاب العمر الافتراضي للنكهات
- ♦ أستاذ جامعي في الكيمياء الحيوية
- ♦ متحدث منتظم في المؤتمرات وورش العمل والمؤتمرات حول تصميم النكهة
- ♦ إجازة في الهندسة الكيميائية الحيوية من المعهد التقني في مونتيري
- ♦ ماجستير في هندسة الأغذية من المعهد التقني في مونتيري
- ♦ ماجستير في علوم الغذاء من جامعة تكساس إيه آند إم



الأساتذة

García Zepeda, Rafael

- ♦ مهندس الكيمياء الحيوية الصناعية
- ♦ التخصص في التكنولوجيا الحيوية
- ♦ مدير التشريعات والمعايير
- ♦ DEIMAN, مكسيكو سيتي

Chávez Barrios, Meida

- ♦ فني مختبر
- ♦ مساعد تطوير
- ♦ ETADAR by DEIMAN, مكسيكو سيتي

Vargas García, Jorge Luis

- ♦ مهندس الكيمياء الصناعية
- ♦ خبير نكهات وتذوق في ETADAR من DEIMAN, مكسيكو سيتي

Coranguez Reyes Gabriel

- ♦ مهندس أغذية
- ♦ خبير نكهات قيد التطوير
- ♦ ETADAR by DEIMAN, مكسيكو سيتي. Morales Heredia, Ana Gabriela

السيدة. Morales Heredia, Ana Gabriela

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

Teutle Chávez, Juan Carlos

- ♦ فني مختبر
- ♦ مساعد تطوير
- ♦ ETADAR by DEIMAN, مكسيكو سيتي

هيكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية | 15 tech

السيدة. Yoalli Lizbeth, Solis Montiel

- ♦ مهندس أغذية
- ♦ تقني تطبيقات
- ♦ Alonso Osnaya, Norma Nelly سيتي مكسيكو سيتي DEIMAN
- ♦ مساعد تطوير
- ♦ ETADAR by DEIMAN, مكسيكو سيتي

السيدة. Gómez Pérez, Karen

- ♦ شهادة في علوم الاتصال
- ♦ متخصص في الاتصال الإعلاني وتحليل المستهلك
- ♦ مدير تسويق
- ♦ DEIMAN, مكسيكو سيتي

السيدة. Orozco López, Déborah María

- ♦ شهادة في تصميم الاتصالات الجرافيكية
- ♦ محلل تسويق شعبة الصناعة
- ♦ DEIMAN, مكسيكو سيتي

السيدة. Carrasco Reyes Maria Luisa

- ♦ هندسة صناعية
- ♦ منسق مشاريع
- ♦ DEIMAN, مكسيكو سيتي

Curriel Monteagudo, José Luis

- ♦ مهندس كيمياء غذائية
- ♦ ماجستير في علوم وتكنولوجيا الأغذية
- ♦ أستاذ في جامعة دير سور كلارا
- ♦ مكسيكو سيتي

Chef Orozco, Carlos

- ♦ دبلوم في فن الطهو
- ♦ الجامعة الأيبيرية الأمريكية ليون، غواناخواتو
- ♦ شيف تنفيذي في ميليا كوهيبا
- ♦ كينتانارو ، المكسيك

السيدة. Martínez Sánchez, Berenice

- ♦ بكالوريوس كيمياء غذائية
- ♦ منسق التطبيقات والمكتبات
- ♦ ETADAR by DEIMAN, مكسيكو سيتي

السيدة. Castañeda Olivera, Alondra Magdalena

- ♦ مهندس المواد الغذائية
- ♦ مشطري المواد الخام
- ♦ باحث في مشاريع المعهد الوطني للفنون التطبيقية
- ♦ DEIMAN, مكسيكو سيتي

السيدة. Peña García, Maribel

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

Oviedo García, Miguel

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

Miriam Santiago Nicolás

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

السيدة. Monsivais Vilchis, María de Guadalupe

- ♦ بكالوريوس كيمياء غذائية
- ♦ منسق التقييم الحسي
- ♦ DEIMAN, مكسيكو سيتي

الهيكل والمحتوى

برنامج مصمم خصيصاً يتم تدريسه بتنسيق عبر الإنترنت بنسبة 100% ، بحيث يمكنك اختيار الوقت والمكان الذي يناسب توافرك وجداولك الزمنية واهتماماتك.

على مدار أربعة أسابيع ، ستخضع لجدول أعمال كامل ومنظم جيداً سيسمح لك بمعرفة كل جانب من الجوانب الأساسية لوظيفة خبير النكهات. تجربة مبهجة من شأنها أن ترسي الأساس للنجاح كمصمم للروائح والنكهات.



جدول أعمال كامل يأخذك عبر مقترحات التعلم الأكثر تحفيزاً وإبداعاً"



الوحدة 1. الكيمياء الحيوية

- 1.1 كيمياء النكهات والتراكيب وعلاقتها الحسية
- 2.1 الكيمياء الحيوية والتفاعلات مع المواد الكيميائية المسؤولة عن النكهة
- 3.1 زيوت عطرية (فواكه وخضروات وتوابل)
- 4.1 أهمية النباتات العطرية
- 5.1 تعقيد ملامح الحيوانات



حتى تنهي تدرييك المرتبط بالعالم الاحترافي. جاهز لبدء مشروعك "



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.

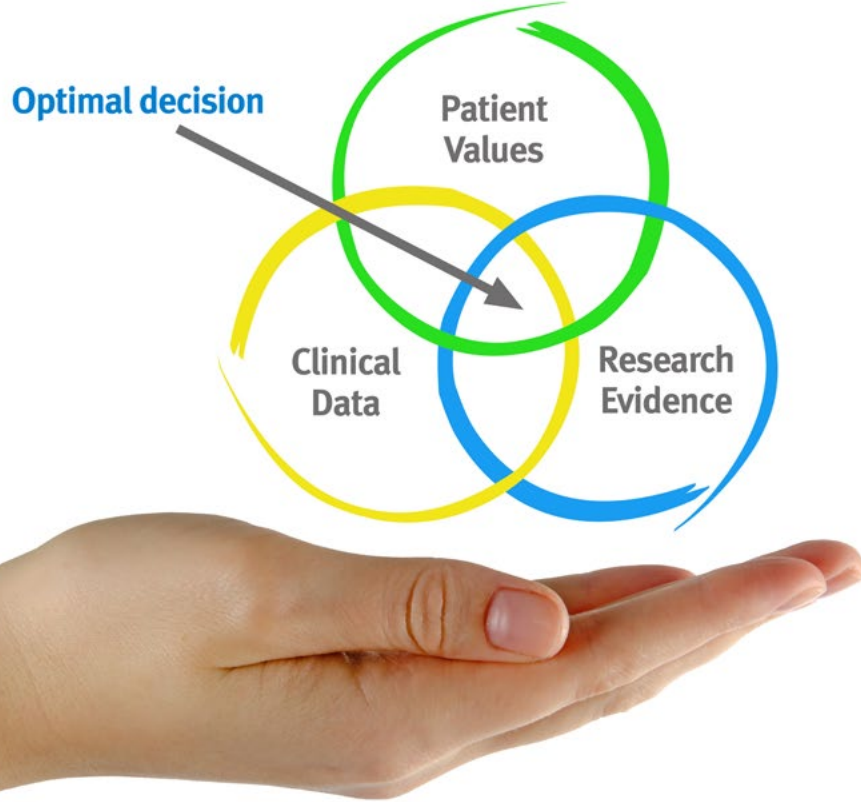


اكتشف منهجية إعادة التعلم، وهو نظام يتخلى عن التعلم الخطي التقليدي ليأخذك عبر أنظمة التدريس الدورية: طريقة تعلم أثبتت فعاليتها للغاية، لا سيما في الموضوعات التي تتطلب الحفظ"



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 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.

tech 25 | 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 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.

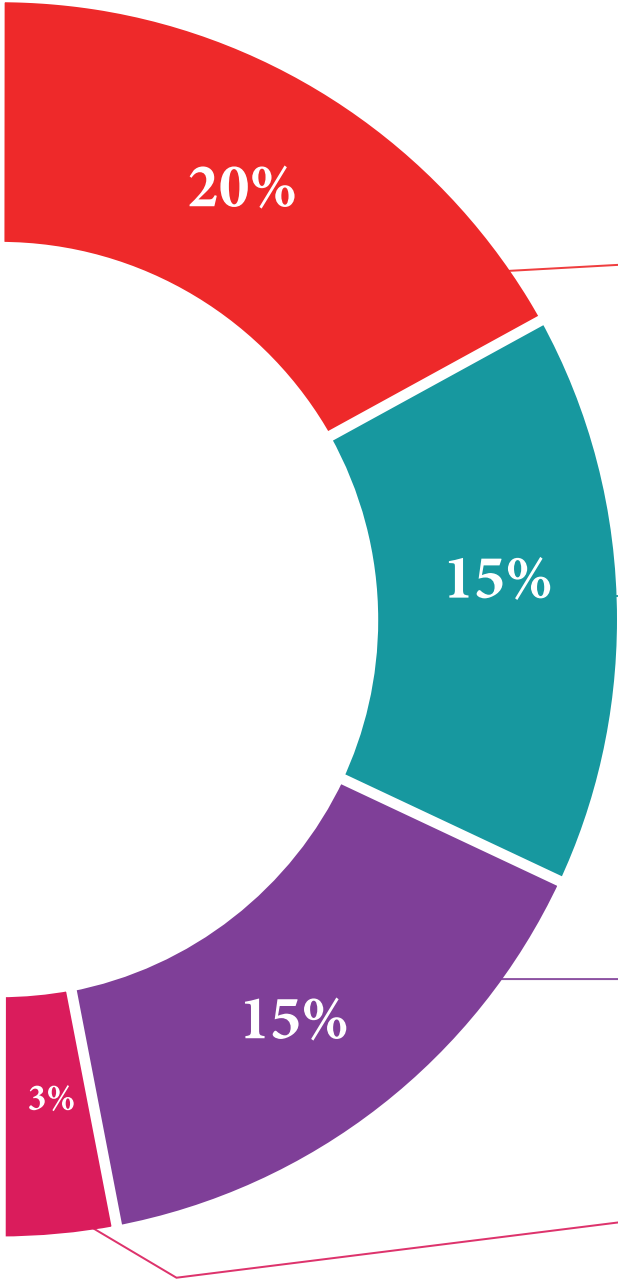
ستسمح لك إعادة التعلم بالتعلم بجهد أقل وأداء أكبر ، والمشاركة بشكل أكبر في تدريبك ، وتنمية الروح النقدية ، والدفاع عن الحجج والآراء المتناقضة: معادلة مباشرة للنجاح.

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 وملموحًا 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

يضمن دبلوم الكيمياء الحيوية للنكحات ، بالإضافة إلى التدريب الأكثر صرامة وحدائة ، الحصول على لقب دبلوم صادر عن جامعة TECH التكنولوجية.



أكمل هذا البرنامج بنجاح واحصل على شهادة جامعية بدون سفر
أو أوراق مرهقة "



تحتوي درجة المحاضرة الجامعية في الكيمياء الحيوية للنكهات على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالا وحدثا في السوق.

بعد اجتياز الطالب للتقييمات، سوف يتلقى عن طريق البريد العادي* مصحوب بعلم وصول مؤهل المحاضرة الجامعية ذا الصلة الصادرة عن TECH الجامعة التكنولوجية.

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

المؤهل: محاضرة جامعية في الكيمياء الحيوية للنكهات

عدد الساعات الدراسة المعتمدة: 100 ساعة.



المستقبل

الصحة

الثقة

الأشخاص

التعليم

المعلومات

الأوصياء الأكاديميون

الضمان

الاعتماد الأكاديمي

التدريس

المؤسسات

المجتمع

التقنية

الالتزام

التعلم

tech الجامعة
التكنولوجية

الرعاية

الإبتكار

المعرفة

الحاضر

الجودة

محاضرة جامعية

الكيمياء الحيوية للنكهات

« طريقة التدريس: أونلاين

« مدة الدراسة: 4 أسابيع

« المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التكنولوجية

« عدد الساعات المخصصة للدراسة: 16 ساعات أسبوعياً

« مواعيد الدراسة: وفقاً لوتيرك الخاصة

« الامتحانات: أونلاين

التدريب الافتراضي

المؤسسات

الفصول الافتراضية

محاضرة جامعية
الكيمياء الحيوية للنكهات