

محاضرة جامعية منهجية خلق النكهات





الجامعة
التكنولوجية **tech**

محاضرة جامعية منهجية خلق النكهات

« طريقة التدريس: أونلاين

« مدة الدراسة: 6 أسابيع

« المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التكنولوجية

« مواعيد الدراسة: وفقاً لوتيرتك الخاصة

« الامتحانات: أونلاين

رابط الدخول إلى الموقع الإلكتروني: www.techtitute.com/ae/nutrition/postgraduate-certificate/methodology-creation-flavors

الفهرس

01

المقدمة

صفحة 4

02

الأهداف

صفحة 8

03

هكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية

صفحة 12

04

الهكل والمحتوى

صفحة 16

05

المنهجية

صفحة 20

06

المؤهل العلمي

صفحة 28

المقدمة

يمثل الابتكار في مجال الإحساس بالتذوق تحديًا دائمًا للمهنيين في هذا القطاع. أصبح خلق نكهات وروائح وقوام وأشكال جديدة شرطًا أساسيًا للمنافسة في سوق دائم التطور. يقدم لك برنامج منهجية خلق النكهة، في غضون أسابيع قليلة، طريقة مثيرة للاهتمام لواحد من أكثر الأجزاء تحديًا في هذا المجال.



المعرفة اللازمة لتطوير منهجية صحيحة في خلق
النكهات، في تناول يدك في 4 أسابيع فقط"



تحتوي هذه المحاضرة الجامعية في منهجية خلق النكهات على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالاً وحدائثة في السوق. أبرز خصائصها هي:

- أحدث التقنيات في برامج التدريس عبر الإنترنت
- نظام تعليم مرئي مكثف، مدعوم بمحتوى تصويري وتخطيطي يسهل استيعابها وفهمها
- تطوير الحالات العملية التي يقدمها الخبراء النشطون
- أحدث أنظمة الفيديو التفاعلي
- التدريس مدعوم بالتطبيق عن بعد
- أنظمة التحديث وإعادة التدوير الدائمة
- التعلم الذاتي التنظيم: التوافق التام مع المهن الأخرى
- تمارين التقييم الذاتي العملي والتحقق من التعلم
- مجموعات الدعم والتأزر التربوي: أسئلة للخبير، منتديات المناقشة والمعرفة
- التواصل مع المعلم وعمل التفكير الفردي
- توفر المحتوى من أي جهاز ثابت أو محمول متصل بالإنترنت
- بنوك التوثيق التكميلية متوفرة بشكل دائم، حتى بعد البرنامج العلمي

يتم تقديم المحاضرة الجامعية في منهجية خلق النكهات كعمل تعليمي يدعم الاتصال والتعلم والمشاركة وبناء المعرفة. برنامج لا يهدف فقط إلى تقديم معرفة محددة، ولكن أيضًا لإنشاء مهنيين قادرين ومبتكرين وثوريين في قطاعهم.

سوف تقوم بمسار تدريبي معنا، مع توجه عملي ونشط وتشاركي بشكل بارز. ستعمل بشكل مكثف ولكن بمرونة وستعمل بشمولية ولكن بشكل ملموس.

سيكون لديك متابعة شخصية من قبل موجّه، وسيرافقك طوال البرنامج.

ستكون هذه المرافقة فعالة من خلال مجموعة واسعة من إمكانيات الاتصال، في الوقت الفعلي والمسجل على حد سواء: الرسائل الداخلية ومنتديات المناقشة وخدمة الهاتف والبريد الإلكتروني للاتصال بالأمانة الفنية والدردشة ومؤتمرات الفيديو.

بالإضافة إلى ذلك، ستكون قادرًا على المشاركة مع الطلاب والمهنيين الآخرين في هذا المجال من خلال الأنظمة المختلفة التي ستقدم لك في محاضرة جامعية و networking التي ندمجها في البرنامج.

يحتاج سوق الأغذية الحالي إلى محترفين مؤهلين
في البحث عن نكهات جديدة. لا تتخلف عن الركب"



تؤدي ملاحظة الخبير، أثناء ممارسة المهمة، إلى آليات
دماغية مشابهة لتلك التي يتم تنشيطها من خلال
القيام بنفس النشاط: هذا هو مبدأ الكفاءة العالية لـ
learning from an expert.

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

”
محاضرة جامعية أساسية وضرورية
لإبقائك في طليعة المتطلبات الحالية
لسوق الطعام وفن الطهي“

يتكون طاقم التدريس من محترفين نشطين. بهذه الطريقة، فإنها تقدم هدف التحديث التدريبي المقصود. فريق متعدد التخصصات من الأساتذة الذين تم أشكال وذويهم في بيئات مختلفة، والذين سيطورون المعرفة النظرية بكفاءة، ولكن قبل كل شيء، سيضعون في خدمة البرنامج المعرفة العملية المستمدة من تجربتهم الخاصة: إحدى الصفات التفاضلية لهذه الدراسة.

يكتمل هذا التمكن من الموضوع من خلال فعالية التصميم المنهجي لهذا البرنامج العلمي. تم إعداده من قبل فريق متعدد التخصصات من الخبراء في e-Learning، وهو يدمج أحدث التطورات في تكنولوجيا التعليم. بهذه الطريقة، ستتمكن من الدراسة باستخدام مجموعة من أدوات الوسائط المتعددة المريحة والمتعددة الاستخدامات، والتي ستتمكن من قابلية التشغيل التي تحتاجها في التدريب.

يركز تصميم هذا البرنامج على التعلم القائم على حل المشكلات: وهو نهج يتصور التعلم كعملية عملية بارزة. لتحقيق ذلك عن بُعد، سيتم استخدام التدريب عن بُعد: بمساعدة نظام فيديو تفاعلي جديد، و "التعلم من خبير" learning from an expert. ستتمكن من اكتساب المعرفة كما لو كنت تواجه المحاضرة الجامعية التي تتعلمها في تلك اللحظة. إنه مفهوم يسمح لك بدمج التعلم وإصلاحه بطريقة أكثر واقعية ودائمة.

02

الأهداف

تهدف TECH Global University إلى تدريب المهنيين المؤهلين تأهيلاً عالياً في سوق العمل العالمي. هدف يتكامل أيضاً على الصعيد العالمي مع دافع التنمية البشرية الذي يضع الأسس لمجتمع أفضل. يتشكل هذا الهدف في مساعدة المهنيين للوصول إلى مستوى أعلى بكثير من الكفاءة والتحكم. إنه هدف سيحققه الطالب ببرنامج عالي الكثافة والدقة.



هدفنا هو هدفك ذاته: تزويدك بأفضل برنامج عبر الإنترنت
لمنهجية خلق النكهات في السوق التعليمية. إنها محاضرة
جامعية فريدة من نوعها ستدفعك إلى طليعة مجال عملك"



الأهداف العامة



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

الأهداف المحددة



- ♦ مراجعة وتوحيد المفاهيم المكتسبة لخلق نكهات وروائح عاطفية ناجحة
- ♦ تحديد الاستخدام اللوني لتوليد النكهات
- ♦ الحصول على أدوات جديدة تسمح لك بتعزيز مهاراتك في الإبداع والابتكار

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



هيكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية

ضمن 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 كاملًا متعدد التخصصات. فرصة فريدة للتعلم من الأفضل.

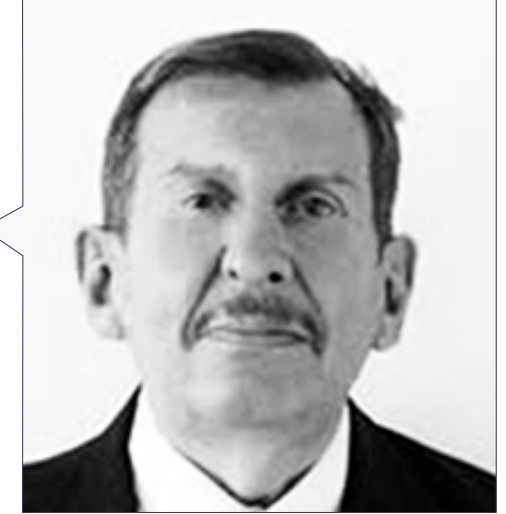
سيكون فريق التدريس المثير للإعجاب، المكون من محترفين من مختلف مجالات الخبرة، أساتذتك أثناء تدريبك: إنها فرصة فريدة لا يمكنك تفويتها"



هيكل الإدارة

أ. Thuemme Canales, Juan José

- ♦ خبير نكهات في ETADAR. مختبر تصميم النكهات التابع لشركة DEIMAN المتعددة الجنسيات
- ♦ 40 عامًا من الخبرة في صناعة الأغذية المكسيكية والهولندية والأمريكية
- ♦ ابتكار وتطوير قطاعات الألبان والمخابز والحلويات والمشروبات والمالحات
- ♦ خبير النكهات منذ عام 1985
- ♦ مهندس الدراسات العليا والتكنولوجية العليا من Monterrey، المكسيك
- ♦ ماجستير في الكيمياء الحيوية والتكنولوجيا والدراسات العليا من Monterrey، المكسيك
- ♦ محاضر في جامعة Durango، في ندوة Frutech Citrus، في مكسيكو سيتي وفي Food Technology Summit & Expo 2015



الأساتذة

أ. García Zepeda, Rafael

- ♦ مهندس الكيمياء الحيوية الصناعية
- ♦ التخصص في التكنولوجيا الحيوية
- ♦ مدير التشريع والمعايير
- ♦ DEIMAN، مدينة مكسيكو

أ. Chávez Barrios, Meida

- ♦ تقنية مختبر
- ♦ مساعدة التطوير
- ♦ ETADAR by DEIMAN، مدينة مكسيكو

أ. Vargas García, Jorge Luis

- ♦ مهندس الكيمياء الصناعية
- ♦ خبير نكهات تحت التطوير ETADAR by DEIMAN، مدينة مكسيكو

أ. Coranguez Reyes, Gabriel

- ♦ مهندس المواد الغذائية
- ♦ خبير نكهات تحت التطوير
- ♦ Lic. Morales Heredia, Ana Gabriela، مدينة مكسيكو، ETADAR by DEIMAN

أ. Morales Heredia, Ana Gabriela

- ♦ كالموربوس كيمياء الأغذية
- ♦ ماجستير في الجودة والإحصاءات التطبيقية
- ♦ تقنية تطبيقات ETADAR by DEIMAN، مدينة مكسيكو

أ. Teutle Chávez, Juan Carlos

- ♦ تقني مختبر
- ♦ مساعد التطوير
- ♦ ETADAR by DEIMAN، مدينة مكسيكو

أ. Solis Montiel, Yoalli Lizbeth

- ♦ مهندسة أغذية
- ♦ تقنية تطبيقات
- ♦ DEIMAN, مكسيكو سيتي أونسو أوسنايا، نورما نيللي
- ♦ مساعدة التطوير
- ♦ ETADAR by DEIMAN, مدينة مكسيكو

أ. Gómez Pérez, Karen

- ♦ بكالوريوس في علوم الاتصال
- ♦ أخصائية في الاتصالات الإعلانية وتحليل المستهلك
- ♦ مديرة تسويق
- ♦ DEIMAN, مدينة مكسيكو

أ. Orozco López, Déborah María

- ♦ بكالوريوس في تصميم الاتصالات الجرافيكية
- ♦ محللة تسويق شعبة الصناعة
- ♦ DEIMAN, مدينة مكسيكو

أ. Carrasco Reyes, Maria Luisa

- ♦ مهندسة صناعية
- ♦ منسقة مشاريع
- ♦ DEIMAN, مدينة مكسيكو

أ. Curiel Monteagudo, José Luis

- ♦ مهندس في كيمياء الأغذية
- ♦ أستاذ علوم وتكنولوجيا الأغذية
- ♦ أستاذ في جامعة Claustro de Sor Clara
- ♦ مدينة مكسيكو

أ. Orozco, Carlos

- ♦ محاضرة جامعية في فن الطهو
- ♦ الجامعة الأيبيرية الأمريكية Leon Gto
- ♦ الطباخ التنفيذي في Meliá Cohiba
- ♦ المكسيك, Quintana Roo

أ. Martínez Sánchez, Berenice

- ♦ بكالوريوس كيمياء الأغذية
- ♦ منسقة المكتبات والتطبيقات
- ♦ ETADAR by DEIMAN, مدينة مكسيكو

أ. Castañeda Olivera, Alondra Magdalena

- ♦ مهندسة المواد الغذائية
- ♦ مشترية المواد الخام
- ♦ باحثة في مشاريع المعهد الوطني للفنون التطبيقية
- ♦ DEIMAN, مدينة مكسيكو

أ. Peña García, Maribel

- ♦ مهندسة كيميائي حيوي
- ♦ ماجستير في طب الذكورة
- ♦ اخصائية اغذية
- ♦ تقنية تطبيقات
- ♦ DEIMAN, مدينة مكسيكو

أ. Oviedo García, Miguel

- ♦ تقني مختبر إكلينيكي
- ♦ منسق التصعيد
- ♦ DEIMAN, مدينة مكسيكو

أ. Miriam, Santiago Nicolás

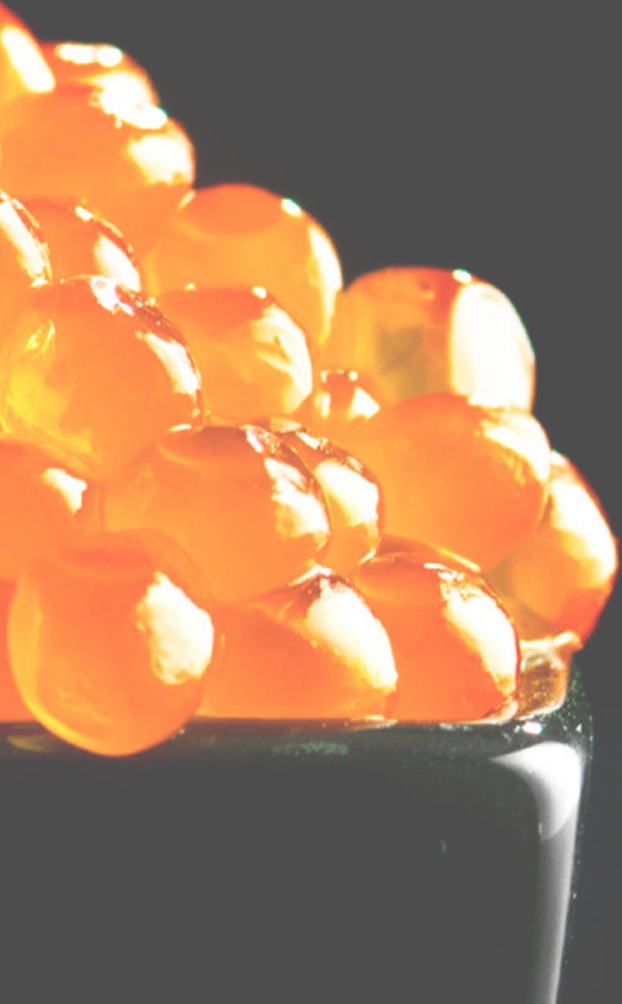
- ♦ خبير نكهات قيد التطوير
- ♦ تقني تطبيقات في الزيوت والنكهات
- ♦ ETADAR by DEIMAN, مدينة مكسيكو

أ. Monsivais Vilchis, María de Guadalupe

- ♦ بكالوريوس كيمياء الأغذية
- ♦ منسقة التقييم الحسي
- ♦ DEIMAN, مدينة مكسيكو

الهيكل والمحتوى

سيخدم هذا البرنامج، الذي يتم تقديمه بتنسيق 100% عبر الإنترنت، الطالب كوسيلة لتحقيق أهدافه، واختيار الوقت والمكان المناسبين لمراجعة المواد القابلة للتنزيل كلما لزم الأمر. سيخضع الطالب لجدول 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.





منهج كامل من شأنه أن يأخذك من خلال
مقترحات التعلم الأكثر تحفيزاً وإبداعاً"

الوحدة 1. الخلق والمنهجية

- 1.1 الشم والتصنيف والتمايز بين الرائحة والذوق
- 2.1 حفظ الشم والذوق
- 3.1 الإبداع والمنهجية الأساسية في تنمية النكهات
- 4.1 التصميم التجريبي في تطوير النكهة
- 5.1 تفسير الاستشراب واستخدامها في خلق النكهات



لإنهاء تدريبك المرتبط بالعالم المهني.
جاهز لبدء مشروعك"



المنهجية

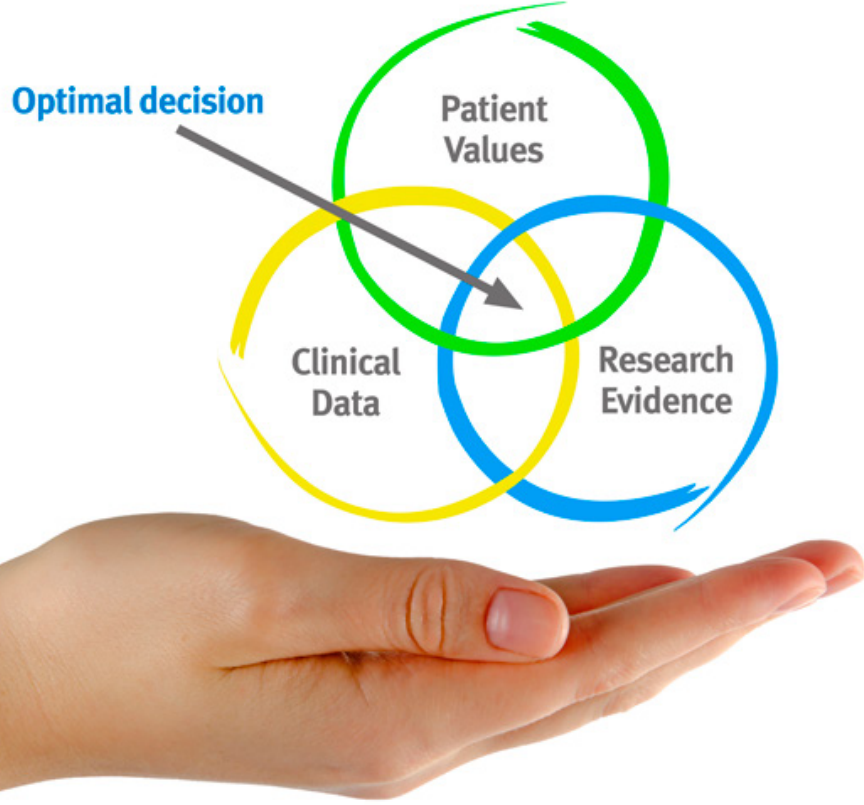
يقدم هذا البرنامج التدريبي طريقة مختلفة للتعلم. فقد تم تطوير منهجيتنا من خلال أسلوب التعليم المرتكز على التكرار: *Relearning* أو ما يعرف بمنهجية إعادة التعلم.

يتم استخدام نظام التدريس هذا، على سبيل المثال، في أكثر كليات الطب شهرة في العالم، وقد تم اعتباره أحد أكثر المناهج فعالية في المنشورات ذات الصلة مثل مجلة نيو إنجلند الطبية (*New England Journal of Medicine*).



اكتشف منهجية *Relearning* (منهجية إعادة التعلم)، وهي نظام يتخلى عن التعلم الخطي التقليدي ليأخذك عبر أنظمة التدريس التعليم المرتكزة على التكرار: إنها طريقة تعلم أثبتت فعاليتها بشكل كبير، لا سيما في المواد الدراسية التي تتطلب الحفظ"





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 وسيتم 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 للمريض، أو مجموعة من المرضى، والتي تصبح «حالة»، أي مثالاً أو نموذجاً يوضح بعض العناصر السريرية المميزة، إما بسبب قوتها التعليمية، أو بسبب تفردتها أو ندرتها. لذا فمن الضروري أن تستند الحالة إلى الحياة المهنية الحالية، في محاولة لإعادة إنشاء عوامل التكيف 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"

تُبرر فعالية المنهج بأربعة إنجازات أساسية:

1. 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.

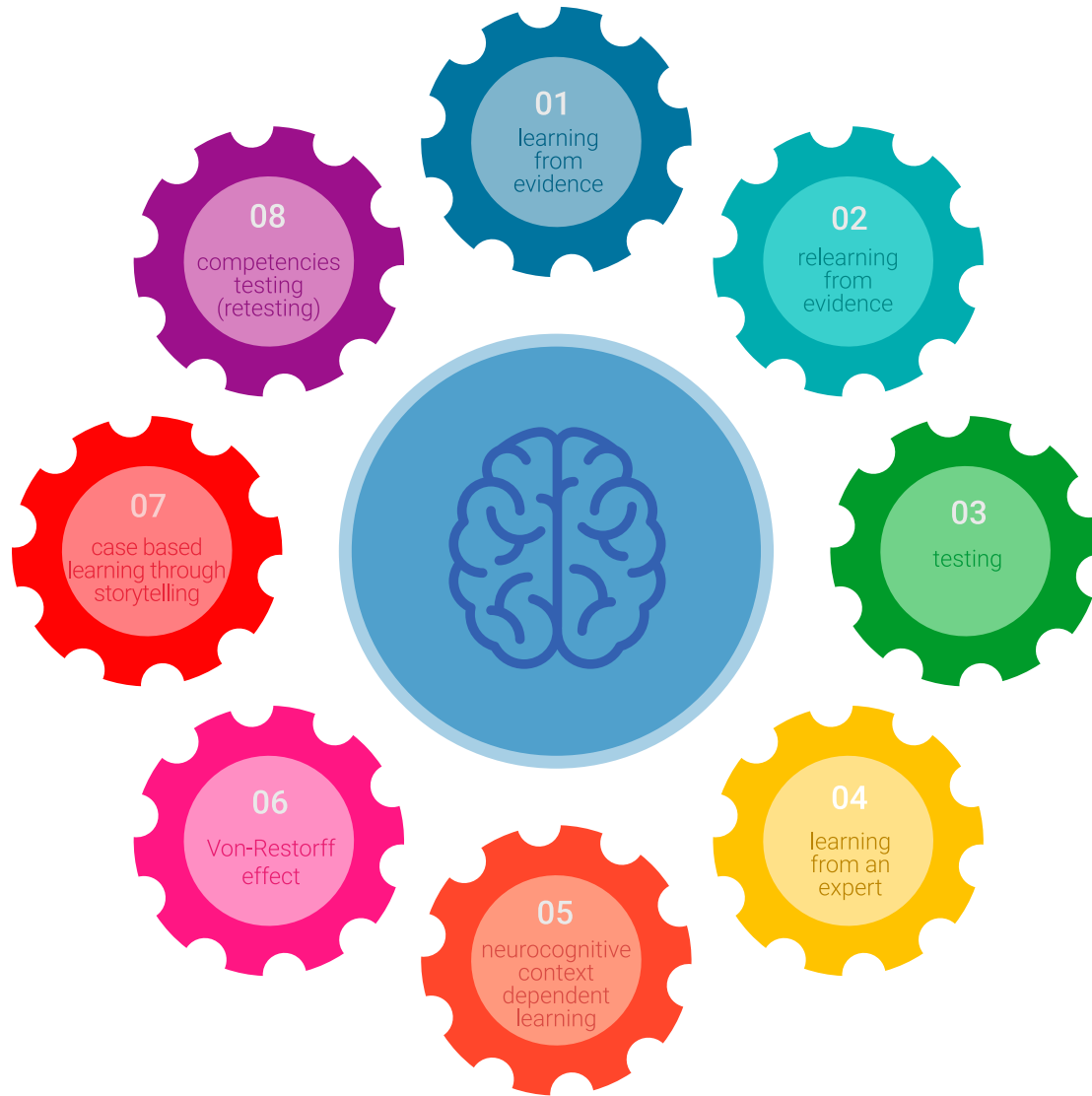
2. يركز منهج التعلم بقوة على المهارات العملية التي تسمح لأخصائيي التغذية بالاندماج بشكل أفضل في الممارسات اليومية.

3. يتم تحقيق استيعاب أبسط وأكثر كفاءة للأفكار والمفاهيم، وذلك بفضل منهج المواقف التي نشأت من الواقع.

4. يصبح الشعور بكفاءة الجهد المستثمر حافزاً مهماً للغاية للطلاب، مما يترجم إلى اهتمام أكبر بالتعلم وزيادة في الوقت المخصص للعمل في المحاضرة الجامعية.

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.

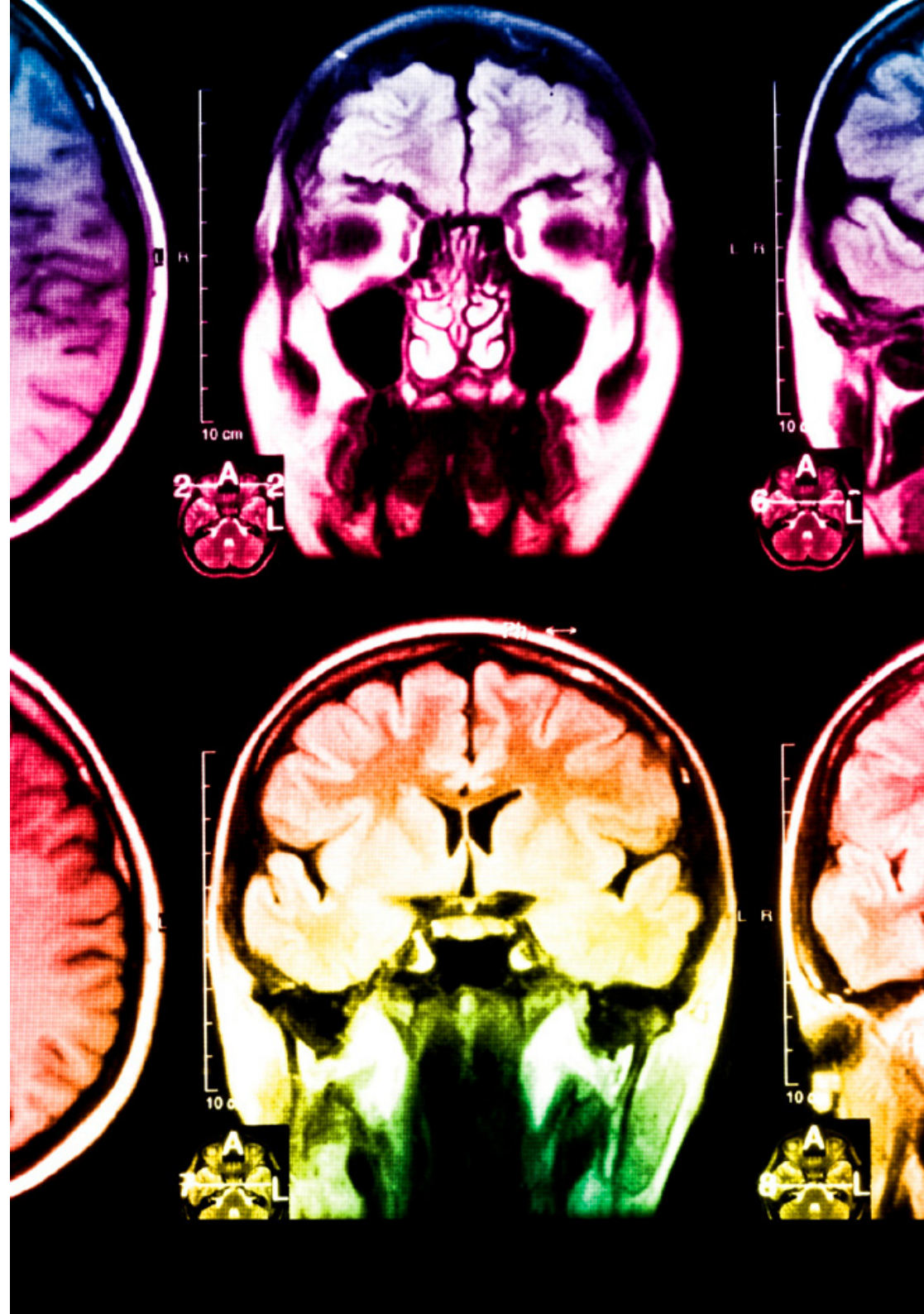
في طليعة المناهج التربوية في العالم، تمكنت منهجية إعادة التعلم من تحسين مستويات الرضا العام للمهنيين، الذين أكملوا دراساتهم، فيما يتعلق بمؤشرات الجودة لأفضل جامعة عبر الإنترنت في البلدان الناطقة بالإسبانية (جامعة كولومبيا).

من خلال هذه المنهجية، قمنا بتدريب أكثر من 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.

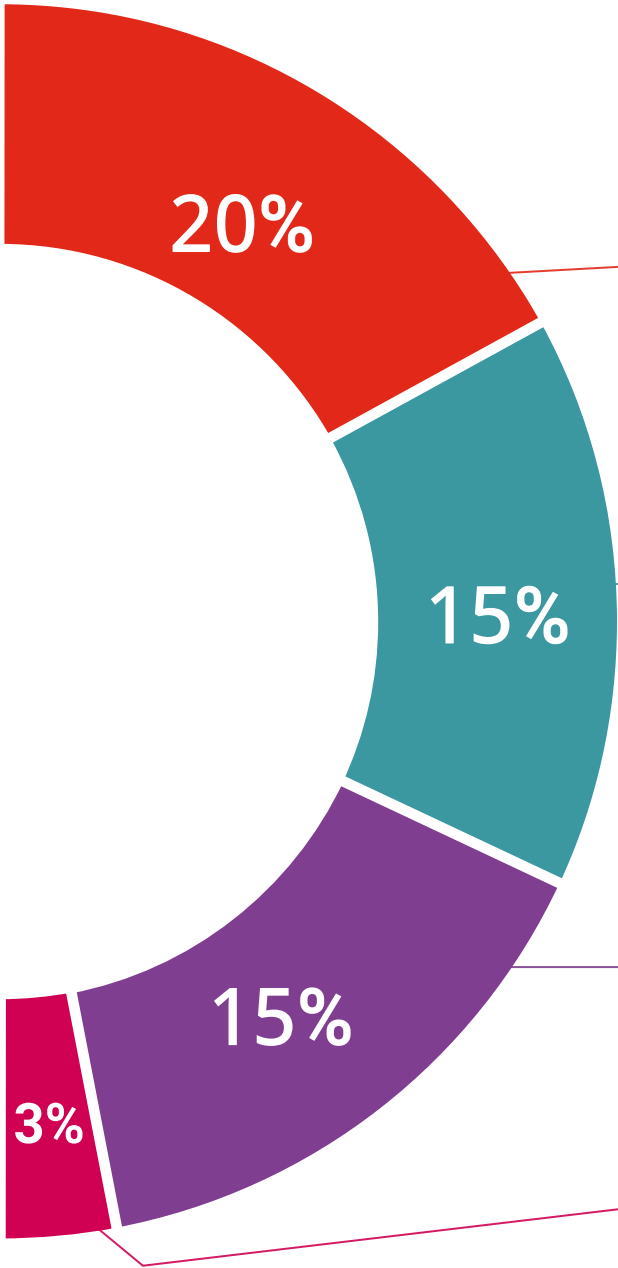
ستتيح لك منهجية إعادة التعلم والمعروفة بـ *Relearning*، التعلم بجهد أقل ومزيد من الأداء، وإشراكك بشكل أكبر في تدريبك، وتنمية الروح النقدية لديك، وكذلك قدرتك على الدفاع عن الحجج والآراء المتباينة: إنها معادلة واضحة للنجاح.

في برنامجنا، التعلم ليس عملية خطية، ولكنه يحدث في شكل لولبي (نتعلم ثم نطرح ماتعلمناه جانباً فننساها 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، وفقاً لأعلى المعايير الدولية.



يقدم هذا البرنامج أفضل المواد التعليمية المُعدَّة بعناية للمهنيين:



المواد الدراسية



يتم إنشاء جميع محتويات التدريس من قبل المتخصصين الذين سيقومون بتدريس البرنامج الجامعي، وتحديدًا من أجله، بحيث يكون التطوير التعليمي محددًا وملموشًا 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 للطلاب.

أحدث تقنيات وإجراءات التغذية المعروضة في الفيديوهات



تقدم TECH للطلاب 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 تفاعلية



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 مايكروسوفت 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.



تحليل الحالات التي تم إعدادها من قبل الخبراء وإرشاد منهم

يجب أن يكون التعلم الفعال بالضرورة سياقياً. لذلك، تقدم TECH تطوير حالات واقعية يقوم فيها الخبير بإرشاد الطالب من خلال تنمية الانتباه وحل المواقف المختلفة: طريقة واضحة ومباشرة لتحقيق أعلى درجة من الفهم.



الاختبار وإعادة الاختبار

يتم بشكل دوري تقييم وإعادة تقييم معرفة الطالب في جميع مراحل البرنامج، من خلال الأنشطة والتدريبات التقييمية وذاتية التقييم: حتى يتمكن من التحقق من كيفية تحقيق أهدافه.



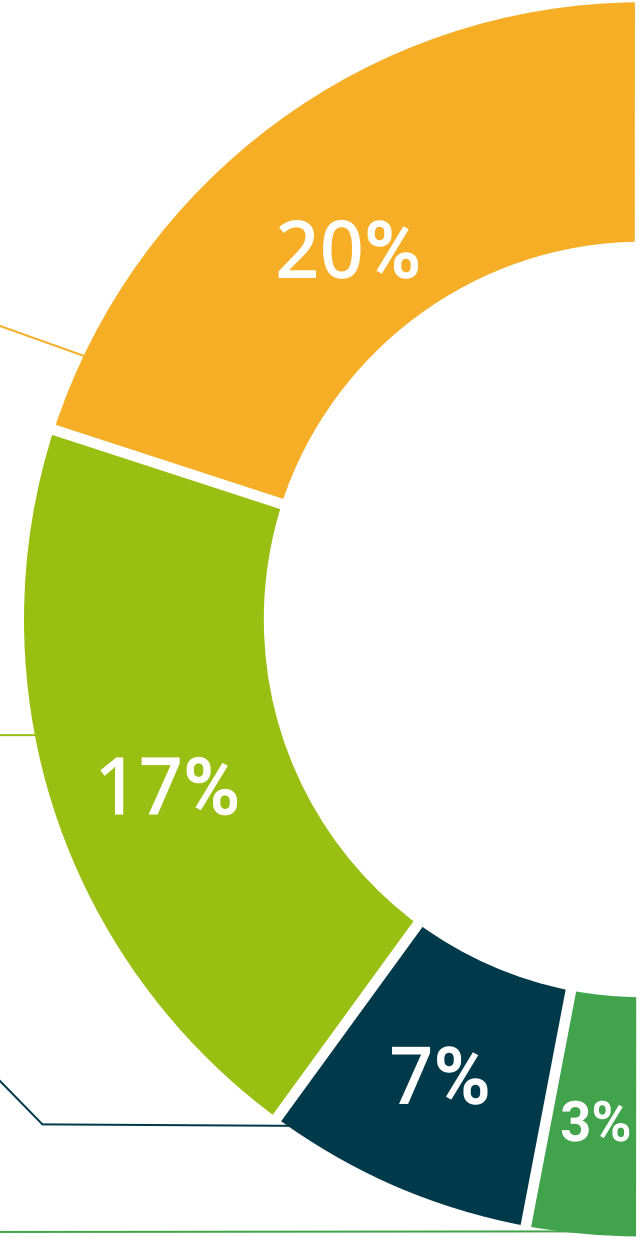
المحاضرات الرئيسية

هناك أدلة علمية على فائدة المراقبة بواسطة الخبراء كطرف ثالث في عملية التعلم. إن مفهوم ما يسمى Learning from an Expert أو التعلم من خبير يقوي المعرفة والذاكرة، ويولد الثقة في القرارات الصعبة في المستقبل.



إرشادات توجيهية سريعة للعمل

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.



المؤهل العلمي

تضمن هذه المحاضرة الجامعية فى منهجية خلق النكهات، بالإضافة إلى التدريب الأكثر صرامة وحدثاً، الحصول على مؤهل المحاضرة الجامعية الصادر عن TECH الجامعة التكنولوجية.



اجتاز هذا البرنامج بنجاح واحصل على مؤهل علمي دون الحاجة إلى السفر أو القيام بأية إجراءات مرهقة"



يحتوي برنامج **محاضرة جامعية في منهجية خلق النكهات** البرنامج التعليمي الأكثر اكتمالاً وحدثاً في السوق. بعد اجتياز التقييم، سيحصل الطالب عن طريق البريد العادي* مصحوب بعلم وصول مؤهل **محاضرة جامعية** الصادر عن **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 الوظيفي والمهني.

المؤهل العلمي: **محاضرة جامعية في منهجية خلق النكهات**

طريقة: **عبر الإنترنت**

مدة: **6 أسابيع**



المستقبل

الأشخاص

الصحة

الثقة

التعليم

المرشدون الأكاديميون المعلومات

الضمان

التدريس

الاعتماد الأكاديمي

المؤسسات

التعلم

المجتمع

الالتزام

التقنية

الابتكار

الجامعة
التيكنولوجية
tech

محاضرة جامعية

منهجية خلق النكهات

« طريقة التدريس: أونلاين

« مدة الدراسة: 6 أسابيع

« المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التكنولوجية

« مواعيد الدراسة: وفقاً لوتيرتك الخاصة

« الامتحانات: أونلاين

المعرفة

الحاضر

الجودة

التدريب الافتراضي

المؤسسات

الفصول الافتراضية

اللغات

محاضرة جامعية منهجية خلق النكهات