

محاضرة جامعية الزيوت في تصميم النكهات



الجامعة
التكنولوجية **tech**

محاضرة جامعية الزيوت في تصميم النكهات

- « طريقة التدريس: أونلاين
- « مدة الدراسة: 6 أسابيع
- « المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التكنولوجية
- « عدد الساعات المخصصة للدراسة: 16 ساعات أسبوعيًا
- « مواعيد الدراسة: وفقًا لوتيرتك الخاصة
- « الامتحانات: أونلاين

رابط الدخول إلى الموقع الإلكتروني: www.techtitude.com/ae/nutrition/postgraduate-certificate/oils-flavor-design

الفهرس

01

المقدمة

صفحة 4

02

الأهداف

صفحة 8

03

هيكل إدارة الدورة التدريبية

صفحة 12

04

هيكل ومحتوى الدورة التدريبية

صفحة 16

05

المنهجية

صفحة 20

06

المؤهل العلمي

صفحة 28

المقدمة

الزيوت العطرية هي أبطال العديد من عمليات الابتكار في مجال الغذاء ، سواء على المستوى الصناعي أو على مستوى تذوق الطعام. إن معرفتهم ، لتكون قادرًا على تطبيقها والاستفادة من جميع إمكانياتهم هو تحدٍ لا يمكن أن تتجاهله عملية القطاع. سيوفر لك برنامج الزيوت في تصميم النكهات التدريب اللازم للبدء في تقديم نفسك في هذا المجال المثير للاهتمام من الخبرة.





الزيوت الأساسية ، قطعة أساسية في تصميم وتطوير النكهات الجديدة ، في دبلومة عالية
الكثافة والكفاءة"



هذا الدبلوم في الزيوت في تصميم النكهات يحتوي على البرنامج العلمي الأكثر اكتساباً و حداثةً في السوق. ومن أبرز ميزاته:

- ◆ 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 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 إلى الإنترنت
- ◆ بنوك التوثيق التكميلية متوفرة بشكل دائم ، حتى بعد الدروس

يتم تقديم دبلوم الزيوت في تصميم النكهات كعمل يدعم الاتصال والتعلم والمشاركة وبناء المعرفة. برنامج لا يهدف فقط إلى تقديم معرفة محددة ، ولكن إلى إنشاء مهنيين قادرين ومبتكرين وثورين في قطاعهم.

سوف تقوم برحلة مع TECH ، مع توجيه عملي ونشط وتشاركي بشكل بارز. ستعمل بشكل مكثف ولكن مرن ، كامل ولكن ملموس. سيكون لديك مراقبة شخصية من قبل موجه ، والذي سيرافقك في تدريبك 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 ، والدردشة والتداول بالفيديو. بالإضافة إلى ذلك ، ستكون قادراً على المشاركة مع الطلاب والمهنيين الآخرين في هذا المجال من خلال الأنظمة المختلفة التي نقدمها لك في الدبلوم و Networking التي ندمجها في البرنامج.

بفضل محتوى الوسائط المتعددة المصنوع بأحدث التقنيات التعليمية ، سوف تنغمس في التعلم الموضوعي والسياقي. أي بيئة محاكاة ستوفر التعلم الغامر والمبرمج للتدريب في مواقف حقيقية. التعلم الذي يجب دمجه في العمل الجماعي ، وتعلم التحقيق والمناقشة والدفاع عن الأفكار والقرارات. بهذه الطريقة ، نعمل معكم في تطوير باقي المهارات الشخصية والمهنية الضرورية للنجاح الشخصي والمهني.



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

يحتاج سوق المواد الغذائية الحالي إلى محترفين مؤهلين في التحقيق في النكهات الجديدة. لا تبقَ خارجاً.

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

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

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، وهو يدمج 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 تدريبك.

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 قادراً على اكتساب المعرفة كما لو كنت تواجه الافتراض بأنك تتعلم في تلك اللحظة. مفهوم يسمح لك بدمج التعلم وإصلاحه بطريقة أكثر واقعية ودمجاً.

02 الأهداف

هدفنا هو 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 يمكنك ، في غضون ستة أشهر فقط ، اعتباره أمراً مفروغاً منه ، باستخدام برنامج عالي الكثافة والدقة.



هدفنا هو هدفك: أن نقدم لك أفضل برنامج على الإنترنت عن الزيوت في تصميم النكهات في سوق التدريس. دبلوم فريد من نوعه سيدفعك إلى الصدارة في قطاعك"





الأهداف العامة



♦ تطبيق تقنيات الابتكار القصى في تصميم النكهات

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



الأهداف المحددة



- ♦ تحديد المواد الخام ذات الأصل الطبيعي المستخدمة كمكونات نكهة
- ♦ تعرف على الأساليب المطبقة لتنقية / تحسين المواد الخام الطبيعية المستخدمة كمكونات للنكهة



هيكل إدارة 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.

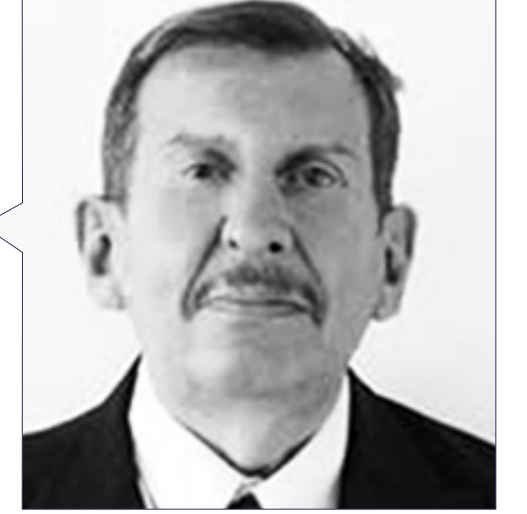


سيكون فريق التدريس المثير للإعجاب، المكون من محترفين من مختلف مجالات الاختصاص، مدرسين لك أثناء التدريب: فرصة فريدة لا يمكنك تفويتها"



السيد / Thuemme Canales, Juan José

- ♦ 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 والمخازن 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

السيدة / Peña García, Maribel

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

السيد / Teutle Chávez, Juan Carlos

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

السيدة / Chávez Barrios, Meida

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

السيد / Vargas García, Jorge Luis

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



هيكل ومحتوى الدورة التدريبية

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

على مدار اثني عشر شهراً ، ستخضع لجدول أعمال كامل ومنظم جيداً سيسمح لك بمعرفة كل جانب من الجوانب الأساسية لعمل خبير النكهات. تجربة محفزة ترسي الأساس لنجاحك كمصمم للعطور والنكهات.





جدول أعمال كامل يأخذك عبر مقترحات التعلم الأكثر تحفيزًا وإبداعًا"

وحدة 1. الزيوت

- 1.1 الزيوت الأساسية
- 2.1 تصحيح الزيوت العطرية المصنعة
- 3.1 المستخلصات السائلة والأصباغ
- 4.1 مقتطفات صلبة
- 5.1 إفرازات
- 6.1 ماديات
- 7.1 مطلق
- 8.1 عصائر الفاكهة المركزة والمذابة



هذا الدبلوم يحتوي على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالاً و
حدائثاً في السوق”

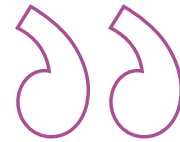


05 المنهجية

يقدم هذا البرنامج التدريبي طريقة مختلفة للتعليم. 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.

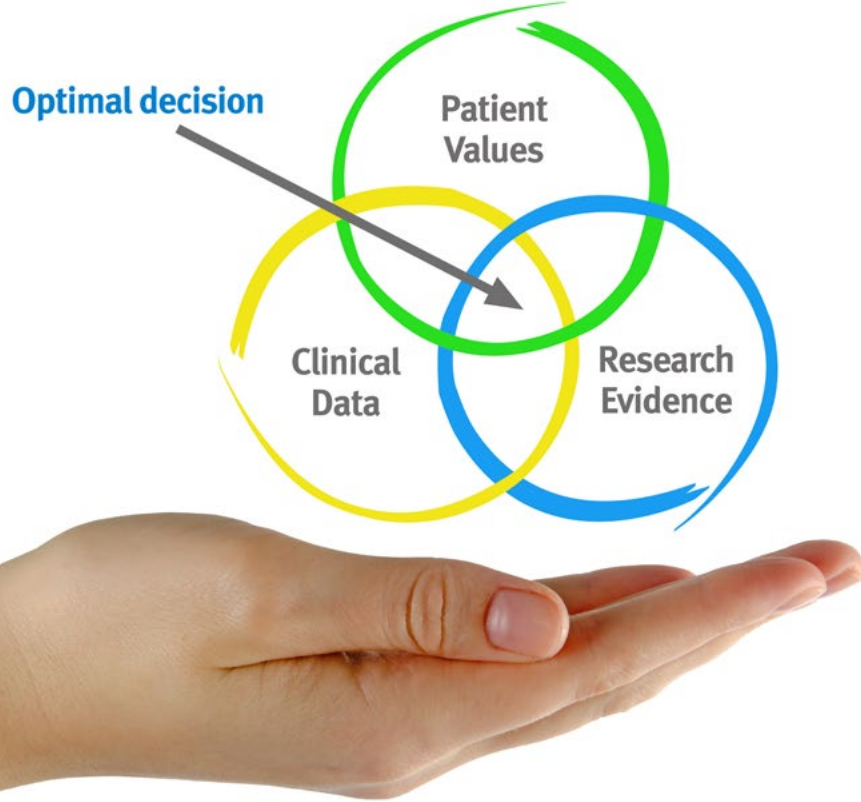


اكتشف منهجية إعادة التعلم، وهو نظام يتخلى عن التعلم الخطي التقليدي ليأخذك عبر أنظمة التدريس الدورية: طريقة تعلم أثبتت فعاليتها للغاية، لا سيما في الموضوعات التي تتطلب الحفظ"



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 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

يضمن دبلوم الزيوت في تصميم النكهات، بالإضافة إلى التدريب الأكثر صرامة وحدائثة، الحصول على لقب دبلوم صادر عن جامعة التكنولوجيا التكنولوجية.



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



تحتوي درجة المحاضرة الجامعية في الزيوت في تصميم النكهات على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالا وحدائة 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 يفي المتطلبات التي عادة ما تُطلب من قبل مكاتب التوظيف ومسابقات التعيين ولجان التقييم الوظيفي المهني.

المؤهل: محاضرة جامعية في الزيوت في تصميم النكهات

عدد الساعات الدراسة المعتمدة: 150 ساعة



المستقبل

الصحة

الثقة

الأشخاص

التعليم

المعلومات

الأوصياء الأكاديميون

الضمان

الاعتماد الأكاديمي

التدريس

المؤسسات

المجتمع

التقنية

الالتزام

التعلم

tech الجامعة
التكنولوجية

الرعاية

الحاضر

الجودة

الابتكار

محاضرة جامعية

الزيوت في تصميم النكهات

« طريقة التدريس: أونلاين

« مدة الدراسة: 6 أسابيع

« المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التكنولوجية

« عدد الساعات المخصصة للدراسة: 16 ساعات أسبوعيًا

« مواعيد الدراسة: وفقًا لوتيرتك الخاصة

« الامتحانات: أونلاين

المعرفة

التدريب الافتراضي

المؤسسات

الفصول الافتراضية

اللغات

محاضرة جامعية
الزيوت في تصميم النكهات