

شهادة الخبرة الجامعية
تصميم النكهات المطبق على فن الطهو



الجامعة
التكنولوجية **tech**

شهادة الخبرة الجامعية تصميم النكهات المطبق على فن الطهو

- « طريقة التدريس: أونلاين
- « مدة الدراسة: 6 أشهر
- « المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التكنولوجية
- « عدد الساعات المخصصة للدراسة: 16 ساعات أسبوعياً
- « مواعيد الدراسة: وفقاً لوتيرك الخاصة
- « الامتحانات: أونلاين

رابط الدخول إلى الموقع الإلكتروني: www.techtute.com/ae/nutrition/postgraduate-diploma/postgraduate-diploma-flavor-design-applied-gastronomy

الفهرس

02

الأهداف

صفحة 8

01

المقدمة

صفحة 4

05

المنهجية

صفحة 20

04

هيكل ومحتوى الدورة التدريبية

صفحة 16

03

هيكل إدارة الدورة التدريبية

صفحة 12

06

المؤهل العلمي

صفحة 28

01 المقدمة

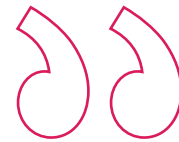
دخل فن الطهو إلى مستوى جديد. يطلب المستهلك ، أكثر فأكثر ، وظيفة لا تدمج الجودة فقط ، بل الابتكار ، في الأطباق. نكهات وقوام جديد ونكهات جديدة. أطباق مدهشة وجديدة. في هذا السياق ، تقدم لك دورة شهادة الخبرة الجامعية في تصميم النكهات ، لأول مرة ، الفرصة لدمج التطورات النظرية والعملية اللازمة للوصول إلى نخبة المبدعين ، في عالم فن الطهو الرائد.

ملف تعريف جديد ، يتماشى بشكل أكبر مع الاتجاهات الجديدة ، والذي يتميز بوجود معرفة كيميائية حيوية واتجاهات السوق ، وممارسة الاستماع النشط مع زملائهم في العمل والنقد الذاتي مع نتيجة كل مشروع.





لم يعد المطبخ الفاخر راضياً عن المهارات التقليدية للمحترفين. فهي تتطلب أشخاصاً مدربين تدريباً عالياً في مجالات محددة مثل الكيمياء الحيوية للنكهة أو المطبخ الجزيئي "



يتم تقديم شهادة الخبرة الجامعية في تصميم النكهة المطبق على فن الطهو كعمل تعليمي يفضل 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 ، 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 ، والردود والتداول بالفيديو.

بالإضافة إلى ذلك ، ستكون قادرًا على المشاركة مع الطلاب والمهنيين الآخرين في هذا المجال من خلال الأنظمة المختلفة التي نقدمها لك في شهادة الخبرة الجامعية و الشبكات التي ندمجها في البرنامج.

هذه شهادة الخبرة الجامعية في تصميم النكهات المطبق على فن الطهو تحتوي على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالا وحدائقة في السوق. ومن أبرز الميزات:

- ♦ 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 القابل للتنظيم: توافق تام مع المهن الأخرى
- ♦ تمارين التقييم الذاتي العملي والتحقق من التعلم
- ♦ مجموعات الدعم والتأزر التربوي: أسئلة للخبير 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

يحتاج فن الطهو اليوم إلى محترفين مؤهلين في أبحاث الطهي في مجال النكهات الجديدة. كن جزءًا من مستقبل فن الطهو عالي المستوى ”



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.

تجربة تدريبية فريدة ومهمة وحاسمة لتعزيز تطور المهني.

اكتشف طريقة جديدة لتركيز الإبداع في فن الطهو ، والتعمق في النكهة وعلاقتها بمشاعر المستهلك. ميزة إضافية على قائمة أي مطعم ”

يشتمل البرنامج على متخصصين مرجعيين في هيئة التدريس ، الذين يصبون في هذا التدريب تجربة عملهم. 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 والمبرمج للتدريب في مواقف حقيقية.

التعلم الذي يجب دمجها في العمل الجماعي ، وتعلم التحقيق والمناقشة والدفاع عن الأفكار والقرارات. بهذه الطريقة ، نعمل معكم في تطوير باقي المهارات الشخصية والمهنية الضرورية للنجاح الشخصي والمهني.



02 الأهداف

تهدف TECH إلى تدريب المهنيين المؤهلين تأهيلاً عالياً على الخبرة العملية. 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 التحديثات والتخصصات عبر الإنترنت في تصميم النكهات المطبق على فن الطهو في السوق التعليمية. برنامج 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

أدخل واحدة من أكثر المجالات إبداعًا وإثارة في عالم فن الطهو
بخلفية مهنية كاملة ، مؤهلة لتحقيق النجاح في أي مشروع ”





وحدة 1. الاستكشاف الأساسي للتأثيرات التطورية للغذاء

- ♦ 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 تكوين الذكريات بمحفزات النكهات

وحدة 2. الزيوت

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

وحدة 3. مقدمة لاستخدام المنكهات في الطبخ

- ♦ تحديد جرعة المنكهات في المطبخ
- ♦ تحديد المركبات المناسبة للنكهات في المطبخ
- ♦ تعرف على مكملات الأحاسيس والنكهات في المطبخ

وحدة 4. المطبخ الجزيئي

- ♦ فهم تطبيق التقنيات المعملية في تحضير الطعام
- ♦ تحضير المقبلات والأطباق والحلويات والمشروبات باستخدام تقنيات ومواد الطبخ الجزيئي المبتكرة

وحدة 5. المُعدّلات العصبية في المطبخ كُحسّن للنكهة الغذائية

- ♦ تعديل / إزالة الملاحظات غير المرغوب فيها في الطعام من خلال استخدام معدّلات النكهة
- ♦ عزز نكهة النكهة المرغوبة من خلال استخدام المُعدّلات العصبية للتذوق

وحدة 6. النكهات العاطفية

- ♦ التحكم بالذكريات والأحاسيس الوجدانية من خلال تصميم النكهات



هيكل إدارة الدورة التدريبية

في إطار مفهوم الجودة الشاملة لدورتنا ، 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.

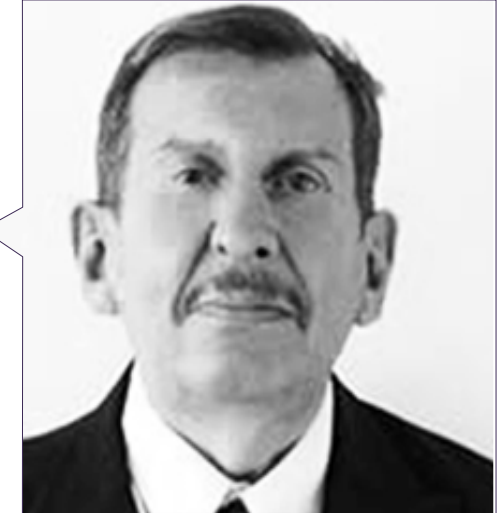


فريق تدريس مثير للإعجاب ، مكون من محترفين من مجالات مختلفة من الخبرة ، سيكونون معلميك أثناء التدريب: فرصة فريدة لا يمكنك تفويتها "



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 والمخابز والحلويات والمشروبات والمالحات
- ♦ خبير نكهات منذ عام 1985
- ♦ مهندس عالي ، تعليم تكنولوجي وعالي من مونتريري ، المكسيك
- ♦ ماجستير في الكيمياء الحيوية والتكنولوجيا والتعليم العالي من مونتريري ، المكسيك
- ♦ متحدث في جامعة دورانجو ، في ندوة Frutech Citrus ، في مكسيكو سيتي وفي قمة ومعرض تكنولوجيا الأغذية 2015



هيئة التدريس

Coranguez Reyes Gabriel

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

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

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

السيدة. Yoalli Lizbeth, Solis Montiel

- ♦ مهندس أغذية
- ♦ تقني تطبيقات
- ♦ DEIMAN, مكسيكو سيتي, Norma Nelly, Alonso Osnaya
- ♦ 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 الجغرافية
- ♦ 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
- ♦ مشرتي 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

هيكل ومحتوى الدورة التدريبية

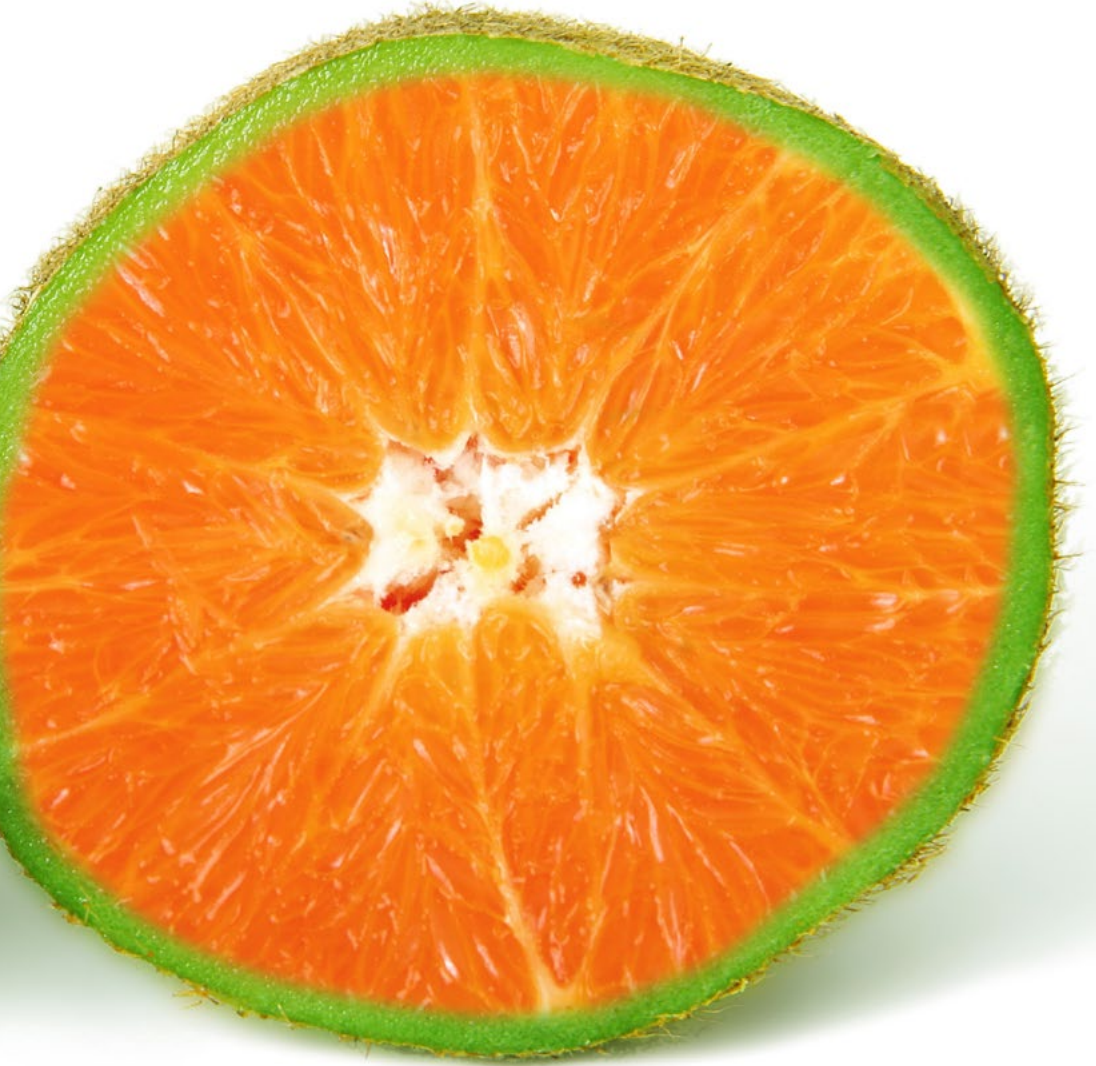
سيخدم هذا البرنامج ، الذي يتم تقديمه بتنسيق عبر الإنترنت بنسبة 100 ٪ ، الطالب كوسيلة لتحقيق أهدافه ، واختيار الوقت والمكان المناسبين لمراجعة المواد القابلة للتنزيل متى وأينما كان ذلك مطلوبًا. سيخوض الطالب جدول أعمال منظم للغاية يسمح له بمعرفة كل جانب من الجوانب الأساسية في مجال عمل خبراء النكهات ، مما 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
- 4.1 التواصل من الروائح والأعماط العصبية المعرفية
- 5.1 سمات النكهة: اللون
- 6.1 تقدير الملمس والنكهة

وحدة 2، الزيوت

- 1.2 الزيوت الأساسية
- 2.2 تصحيح الزيوت العطرية المصنعة
- 3.2 المستخلصات السائلة والأصباغ
- 4.2 مقتطفات صلبة
- 5.2 إفرازات
- 6.2 ماديات
- 7.2 مطلق
- 8.2 عصائر الفاكهة المركزة والمذاوية

وحدة 3، مقدمة لاستخدام المنكهات في الطبخ

- 1.3 المنكهات في المطبخ
- 2.3 تحضير الطعام
- 3.3 تقنيات وضع النكهات الموضعية في المطبخ
- 4.3 مصفوفة الغذاء
- 5.3 البهارات والتوابل

وحدة 4. المطبخ الجزيئي

- 1.4 مقدمة إلى الطبخ الجزيئي
- 2.4 التقنيات: التكوير المباشر
- 3.4 التقنيات: التكوير الغير مباشر
- 4.4 التقنيات: رغوة
- 5.4 التقنيات: نيتروجين سائل
- 6.4 التقنيات: العوامل التبلورية
- 7.4 وصفات

وحدة 5. المُعدّلات العصبية كَمُحسّن للنكهة الغذائية

- 1.5 زيادة النكهة وإصلاح الأطعمة ذات السكريات المعدلة
- 2.5 حاصرات النوات غير المرغوب فيها من المحليات والمواد الحافظة والأدوية
- 3.5 حاصرات الحمض
- 4.5 حاصرات أوميغا
- 5.5 حاصرات الصويا
- 6.5 محسنات النوات الحلوة والمالحة

وحدة 6. النكهات العاطفية

- 1.6 من أكبر التحديات الحالية: التذکر هو أن تعود للعيش مرة أخرى
- 2.6 نكهات الفاكهة وردود فعلها العاطفية
- 3.6 الكرز والشوكولاته كمولدات للمشاعر والأحاسيس
- 4.6 الفواكه الغريبة والاستوائية التي تثير المرح والجو الاحتفالي
- 5.6 روح عيد الميلاد
- 6.6 فن الطهو المكسيكي، الفخر الوطني
- 7.6 أهمية التسبب في استحضار أحداث أو فعاليات أو معلومات مخزنة في الماضي



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 المستثمر 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

شهادة الخبرة الجامعية في تصميم النكهات المطبق على فن الطهو تضمن، بالإضافة إلى التدريب الأكثر صرامة وحدائثه، الحصول على شهادة الخبرة الجامعية الصادرة عن جامعة TECH التكنولوجية.



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



تحتوي درجة الخبرة الجامعية في تصميم النكهات المطبق على فن الطهو على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالا وحدائة في السوق.

بعد اجتياز الطالب للتقييمات، سوف يتلقى عن طريق البريد العادي * مع إيصال استلام مؤهل درجة الخبرة الجامعية الصادرة عن TECH الجامعة التكنولوجية.

المؤهل الصادر عن TECH الجامعة التكنولوجية سوف يشير إلى التقدير الذي تم الحصول عليه في درجة الخبرة الجامعية، وسوف يفي المتطلبات التي عادة ما تُطلب من قبل مكاتب التوظيف ومسابقات التعيين ولجان التقييم الوظيفي المهني.

المؤهل: الخبرة الجامعية في تصميم النكهات المطبق على فن الطهو

عدد الساعات الدراسة المعتمدة: 600 ساعة.



المستقبل

الصحة

الثقة

الأشخاص

التعليم

المعلومات

الأوصياء الأكاديميون

الضمان

الاعتماد الأكاديمي

التدريس

المؤسسات

المجتمع

التقنية

الالتزام

التعلم

tech الجامعة
التيكنولوجية

الرعاية

الحاضر

الجودة

الإبتكار

شهادة الخبرة الجامعية

تصميم النكهات المطبق على فن الطهو

« طريقة التدريس: أونلاين

« مدة الدراسة: 6 أشهر

« 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

شهادة الخبرة الجامعية
تصميم النكهات المطبق على فن الطهو

