

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 لوتيرتك الخاصة
- « الامتحانات: أونلاين

رابط الدخول إلى الموقع الإلكتروني: www.techtute.com/ac/school-of-business/postgraduate-diploma/postgraduate-diploma-flavor-design-applied-gastronomy

الفهرس

04	الأهداف	03	لماذا برنامجنا هذا تحديدا؟	02	لماذا تدرس في جامعة TECH؟	01	كلمة الترحيب
	صفحة 14		صفحة 10		صفحة 6		صفحة 4
07	الملف الشخصي لطلابنا	06	المنهجية	05	الهيكل والمحتوى		
	صفحة 32		صفحة 24		صفحة 18		
10	المزايا لشركتك	09	مدى تأثير هذه الدراسة على حياتك المهنية	08	هيكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية		
	صفحة 44		صفحة 40		صفحة 36		
11	المؤهل العلمي						
	صفحة 48						

01 كلمة الترحيب

يتطلب سوق تذوق الطعام الحالي ملئاً شخصياً جديداً، محترفاً بارزاً لامتلاكه معرفة كيميائية حيوية ومبتكرة لتصميم مجموعات جديدة تتكيف مع الحاجة الماسة التي أصبحت ذوق عشاق الطهي. لذلك يجب وضع برنامج لمساعدة المهنيين على التخصص في قطاع يحتاج بشكل متزايد إلى أشخاص مؤهلين تأهيلاً عالياً. سيسمح هذا التدريب لجميع المهتمين باتجاه الطهي بالتعمق في جانب تقني ذي أهمية كبيرة، يمكن من خلاله تحقيق التميز في قطاع تذوق الطعام والحصول على وظائف أفضل.



شهادة الخبرة الجامعية في تصميم النكهات المطبق على فن الطهو.
TECH الجامعة التكنولوجية

تعرف على الأساليب المطبقة لتنقية وتحسين المواد الخام الطبيعية
المستخدمة كمكونات للنكهة "

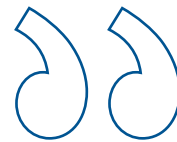


لماذا تدرس في TECH؟

إن جامعة TECH هي أكبر كلية إدارة أعمال في العالم 100% عبر الإنترنت. إنها مدرسة إدارة أعمال النخبة، ذات نموذج الحد الأقصى من المتطلبات الأكاديمية. ومركز دولي عالي الأداء، يتمتع بتدريب مكثف على المهارات الإدارية.



جامعة TECH هي جامعة تكنولوجية رائدة، تضع جميع مصادرها في
متناول الطلاب لمساعدتهم على تحقيق النجاح في إدارة الأعمال"



الابتكار



تقدم لك الجامعة نموذجًا تعليميًا عبر الإنترنت يجمع بين أحدث التقنيات التعليمية وأعلى دقة تربوية. إنه منهج فريد من نوعه يتمتع بأكثر قدر من الاعتراف الدولي والذي سيوفر للطلاب مفاتيح التطور في عالم يتغير باستمرار، حيث يجب أن يكون الابتكار هو الرهان الأساسي لكل رائد أعمال.

“قصة نجاح Microsoft Europe“ وذلك لدمج نظام الفيديو التفاعلي الجديد في البرامج.

أعلى المعايير



معايير القبول جامعة TECH ليست مادية، ليس هناك حاجة إلى القيام باستثمار كبير للدراسة معنا. بالطبع، من أجل الحصول على مؤهل من TECH الجامعة التكنولوجية، سيتم اختبار ذكاء الطالب وقدرته إلى أقصى حدوده. المعايير الأكاديمية للمؤسسة عالية بشكل استثنائي..

من طلاب جامعة TECH يكملون دراساتهم بنجاح.

95%

إقامة شبكة جيدة من العلاقات



يشارك المحترفون من جميع أنحاء العالم في جامعة TECH، بطريقة يمكن للطلاب من خلالها إنشاء شبكة كبيرة من الاتصالات المفيدة لمستقبله.

+200

جنسية مختلفة

+100,000

مدراء تنفيذيون يتم تدريبهم كل سنة

التمكين



سينمو الطالب جنبًا إلى جنب مع أفضل الشركات والمهنيين ذوي المكانة والتأثير الكبير. طورت جامعة TECH تحالفات استراتيجية وشبكة قيمة من الاتصالات مع الممثلين الاقتصاديين الرئيسيين في القارات السبع.

اتفاقية تعاون مع أفضل الشركات

+500

الموهبة



هذا البرنامج هو عرض فريد لإبراز موهبة الطالب في مجال الأعمال. إنها فرصة يمكنه من خلالها التعريف بمخاوفه ورؤيته عمله.

تساعد جامعة TECH الطالب على إظهار موهبته للعالم في نهاية هذا البرنامج.

سياق متعدد الثقافات



عند الدراسة في جامعة TECH، سيتمكن الطالب من الاستمتاع بتجربة فريدة من نوعها. سوف يدرس في سياق متعدد الثقافات. في برنامج ذي رؤية عالمية، سيتمكن بفضل من تعلم كيفية العمل في أنحاء مختلفة من العالم، وتجميع أحدث المعلومات التي تناسب فكرة عمله.

يأتي طلاب جامعة TECH من أكثر من 200 جنسية.

لماذا تدرس في TECH؟ | 09 tech

تسعى جامعة TECH إلى التميز ولهذا لديها سلسلة من الخصائص التي تجعلها جامعة فريدة من نوعها:

التحليلات



في جامعة TECH، يتم استكشاف الجانب النقدي للطلاب وقدرته على طرح الأسئلة ومهارات حل المشكلات ومهارات التعامل مع الآخرين.

التميز الأكاديمي



في جامعة TECH يتم توفير أفضل منهجية تعلم عبر الإنترنت للطلاب. تجمع الجامعة بين طريقة إعادة التعلم *Relearning* (منهجية التعلم للدراسات العليا صاحبة أفضل تصنيف دولي) مع دراسة الحالة. التقاليد والريادة في توازن صعب، وفي سياق مسار الرحلة الأكاديمية الأكثر تطلبًا.

الإقتصاد الكلي



تعد جامعة TECH أكبر جامعة أونلاين في العالم. فتخر حاليًا محفظة تضم أكثر من 10000 برنامج دراسات عليا جامعي. وفي الاقتصاد الجديد، الحجم + التكنولوجيا = سعر مذهل.. بهذه الطريقة، تضمن TECH الجامعة التكنولوجية أن الدراسة ليست باهظة التكلفة للطلاب كما لو كانت في جامعة أخرى.



تعلم مع الأفضل



يشرح فريق تدريس جامعة TECH في الفصل ما أدى إلى النجاح في شركاتهم، والعمل من سياق حقيقي وحيوي وديناميكي. يقدم المعلمون المشاركون بشكل كامل تخصصًا عالي الجودة يسمح بالتقدم في حياته المهنية والتميز في عالم الأعمال.

في جامعة TECH، ستتمكن من الوصول إلى دراسات الحالة الأكثر صرامة وحدائثة في المشهد الأكاديمي"

لماذا تدرس برنامجنا هذا تحديداً؟

تعني دراسة برنامج TECH الجامعة التكنولوجية هذا زيادة فرص تحقيق النجاح المهني في إدارة الأعمال العليا.

إنه تحد يتطلب الجهد والتفاني، لكنه يفتح الباب لمستقبل واعد. سيتعلم الطلاب من أفضل أعضاء هيئة التدريس وباستخدام المنهجية التعليمية الأكثر مرونة وابتكاراً.





نحظى بمدرسين مؤهلين تأهيلاً عالياً ومناهج تعليمية كاملة في السوق، مما
يتيح لنا أن نقدم لك تدريباً على أعلى مستوى أكاديمي"



سيوفر هذا البرنامج للطلاب العديد من المزايا المهنية والشخصية، لا سيما ما يلي:

إعطاء دفعة أكيدة لمسيرة الطالب المهنية

01

من خلال الدراسة في TECH الجامعة التكنولوجية، سيتمكن الطلاب من التحكم في مستقبلهم وتطوير إمكاناتهم الكاملة. من خلال إكمال هذا البرنامج، سيكتسب الطلاب المهارات المطلوبة لإحداث تغيير إيجابي في حياتهم المهنية في فترة زمنية قصيرة.

70% من المشاركين يحققون تطوراً وظيفياً إيجابياً في أقل من عامين.

تطوير رؤية استراتيجية وعالمية للشركات

02

تقدم TECH الجامعة التكنولوجية نظرة عامة متعمقة على الإدارة العامة لفهم كيفية تأثير كل قرار على كل مجال من المجالات الوظيفية المختلفة للشركة.

ستعمل رؤيتنا العالمية للشركات على تحسين رؤيتك الإستراتيجية.

تعزيز مهارات الإدارة العليا للطالب

03

تعني الدراسة في TECH الجامعة التكنولوجية فتح الأبواب أمام مجموعة واسعة من الفرص المهنية للطلاب لوضع أنفسهم كمديرين تنفيذيين كبار، مع رؤية واسعة للبيئة الدولية.

ستعمل على أكثر من 100 قضية إدارية عليا حقيقية.

تحمل مسؤوليات جديدة

04

سيغطي البرنامج أحدث الاتجاهات والتقدم، والاستراتيجيات حتى يتمكن الطلاب من القيام بعملهم المهني في بيئة متغيرة.

45% ممن يتم ترقيتهم من الطلاب في وظائفهم من خلال الترقية الداخلية.

تحسين المهارات الشخصية والمهارات الإدارية

07

تساعد جامعة TECH الطالب على تطبيق وتطوير المعرفة المكتسبة وتحسين مهاراته الشخصية ليصبح قائداً يُحدث فرقاً.

حسّن مهارات الاتصال والقيادة لديك وامنح حياتك المهنية دفعة قوية للأمام.

كن جزءاً من مجتمع حصري

08

سيكون الطالب جزءاً من مجتمع من نخبة المديرين والشركات الكبيرة والمؤسسات المشهورة والأساتذة المؤهلين من أرقى الجامعات في العالم، مجتمع TECH التكنولوجية.

نحن نمنحك الفرصة للتخصص مع فريق من المعلمين المشهورين دولياً.

الوصول إلى شبكة قوية من جهات الاتصال

05

الجامعة التكنولوجية تربط طلابها لتحقيق أقصى قدر من الفرص. الطلاب الذين لديهم نفس الاهتمامات والرغبة في النمو، لذلك، يمكن مشاركة الشركات أو العملاء أو الموردتين.

ستجد شبكة من الاتصالات ستكون مفيدة للتطوير المهني.

تطوير المشاريع التجارية بدقة

06

سيكتسب الطلاب رؤية إستراتيجية عميقة من شأنها مساعدتهم على تطوير مشروعهم الخاص، مع مراعاة المجالات المختلفة في الشركات.

20% من طلابنا يطورون أفكارهم التجارية الخاصة.

04 الأهداف

تضمن TECH تعليمًا جيدًا وتكيف مع متطلبات العمل الحالية. لهذا السبب، تتكيف شهادة الخبرة الجامعية هذه في تصميم النكهات المطبقة على فن الطهي بشكل مثالي مع هذه المطالب. في كل درس، سيتم تعزيز معرفة الطالب بالجوانب الرئيسية مثل السلوك العاطفي للأطعمة المرتبطة بالذاكرة والطريقة التي يخلقون بها ارتباطات عصبية جديدة في الدماغ. ويستكمل ذلك بهدف مساعدة المهنيين على الوصول إلى مستوى أعلى بكثير من الكفاءة والسيطرة. هدف يمكنك، في نهاية البرنامج، اعتباره أمرًا مفروغًا منه، باستخدام برنامج عالي الكثافة والدقة.

يمكن أن تساعد التقنيات المخبرية في إنشاء أطباق ترقى إلى مستوى
المطبخ الجزيئي، مما يساعدك على تعزيز مسار حياتك المهنية "



تحتضن TECH أهداف طلابها.

إنهم يعملون معاً لتحقيقها.

ستقوم شهادة الخبرة الجامعية في تصميم النكهات المطبق على فن الطهو بتدريب الطالب على:

01

تحديد كيفية حدوث السلوك العاطفي وزمنيته في العقل، مرتبطاً بكيميائياً حيوياً
بآلية الخلايا العصبية التي تولد "الذكريات" و"التجارب"

02

فهم كيف ترتبط العمليات العصبية التي تولد تدريب الذكريات بحفزات النكهات

03

تحديد المواد الخام ذات الأصل الطبيعي المستخدمة كمكونات نكهة

04

التعرف على الأساليب المطبقة لتنقية / تحسين المواد الخام الطبيعية المستخدمة كمكونات للنكهة

05

تحديد جرعة المنكهات في المطبخ

06

تحديد المركبات المناسبة للنكهات في المطبخ

تعزيز نكهة النكهة المرغوبة من خلال استخدام المُعدّلات العصبية للتذوق

10

التعرف على مكملات الأحاسيس والنكهات في المطبخ

07

تحديد العمليات العصبية التي تتأثر بالنكهات

11

فهم تطبيق التقنيات المعملية في تحضير الطعام

08

التحكم بالذكريات والأحاسيس الوجدانية من خلال تصميم النكهات

12

تعديل / إزالة الملاحظات غير المرغوب فيها في الطعام من خلال استخدام معدّلات النكهة

09

الهيكل والمحتوى

لضمان التميز والجودة في جميع الأوقات، تتمتع شهادة الخبرة الجامعية هذه في تصميم النكهات المطبق على فن الطهي بمؤهل علمي 100% عبر الإنترنت توفر للطلاب أحدث المعارف في هذا المجال. بهذه الطريقة، سيكون لديك برنامج كامل ومنظم جيداً لتحديد المكون العاطفي للطعام وعلاقته بالروابط المشبكية الجديدة، مع إظهار الطريقة الصحيحة لاختيار المواد الخام عالية الجودة ذات الأصل الطبيعي. لمدة 6 أشهر، سيتمكن الطالب من الحصول على تدريب مهني بطريقة فريدة ومحفزة.



حدد العمليات العصبية التي تتأثر بالنكهات وإنشاء مشروع تذوق
يكسر المعايير المتعارف عليها”



خطة الدراسة

الوحدة 1	الاستكشاف الأساسي للتأثيرات التطورية للغذاء
الوحدة 2	المواد الخام الطبيعية المستخدمة كمنكهات
الوحدة 3	مقدمة لاستخدام المنكهات في الطبخ
الوحدة 4	المطبخ الجزيئي
الوحدة 5	المُعدّلات العصبية في المطبخ كْمُحسّن للنكهة الغذائية
الوحدة 6	النكهات العاطفية

يشمل البرنامج في هيئة التدريس المتخصصين المرجعيين، الذين يسكبون في كل درس تجربة عملهم. بالإضافة إلى ذلك، يشارك الأشخاص ذوو المكانة المرموقة في تصميمه وإعداده، واستكمال البرنامج بطريقة متعددة التخصصات. المعلمون ذوو المهنة التي ستمنحك الدافع اللازم للنمو. تم طوير شهادة الخبرة الجامعية هذه على مدار 6 شهور وتنقسم إلى 6 وحدات:

أصبح الإبداع في المطبخ نقطة اهتمام لرواد المطاعم اليوم. دفع هذا المحترفين إلى تطوير تقنيات جديدة لإنشاء أطباق وقوائم تتجاوز الحدود المعروفة. مع شهادة الخبرة الجامعية هذه، يمكن للطلاب اكتساب المهارات اللازمة في هذا الصدد. نهج كامل للغاية، تم تطويره بناء على المتطلبات التي تتطلبها الممارسة الحقيقية في العمل اليومي، بحيث تقودك كل قضية من القضايا المثارة إلى اكتساب معرفة وخبرات جديدة ذات فائدة واضحة وحقيقية.

خلال كل درس، سيقوم الطالب بتطوير مهاراته عند تحديد المواد الخام ذات الأصل الطبيعي والتي تعزز نكهة المجموعات المختلفة. وبالمثل، سيكون من الضروري معرفة التقنيات المستخدمة لتنقية وتحسين هذه الأطعمة. كلما تقدمت في كل درس، سيكون لديك رؤية أوسع للتقنيات المخترية التي تم تنفيذها عند إعداد أطباق وقوائم جديدة.

أين ومتى وكيف يتم تدريسها؟

تقدم TECH إمكانية إجراء شهادة الخبرة الجامعية هذه في تصميم التجهيزات المطبقة على فن الطهو بالكامل عبر الإنترنت. خلال الـ 6 أشهر التي يستمر فيها التخصص، سيتمكن الطالب من الوصول إلى جميع محتويات هذا البرنامج في أي وقت، مما يتيح لهم إدارة وقت الدراسة بأنفسهم.

تجربة تدريبية فريدة ومهمة وحاسمة
لتعزيز تطويرك المهني واتخاذ القفزة
الحاسمة.



الوحدة 1. الاستكشاف الأساسي للتأثيرات التطورية للغذاء

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

الوحدة 2. الزيوت

1.2	الزيوت الأساسية	2.2	تصحيح الزيوت العطرية المصنعة	3.2	المستخلصات السائلة والأصباغ	4.2	المستخلصات الصلبة
5.2	النضوح	6.2	الكتل المتجمعة	7.2	المطلقة	8.2	عصائر الفاكهة المركزة والمذابة

الوحدة 3. مقدمة لاستخدام المنكهات في الطبخ

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

الوحدة 4. المطبخ الجزائري

1.4	مقدمة إلى الطبخ الجزائري	2.4	التقنيات: التكوير المباشر	3.4	التقنيات: التكوير غير المباشر	4.4	التقنيات: الرغوات
5.4	التقنيات: النيتروجين السائل	6.4	التقنيات: التبلور	7.4	وصفات		

الوحدة 5. المُعدّلات العصبية كَمُحسّن للنكهة الغذائية

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

الوحدة 6. النكهات العاطفية

1.6	أحد أكبر التحديات الحالية: التذكّر هو العودة إلى الحياة	2.6	نكهات الفاكهة وردود الفعل العاطفية عند تناولها	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		

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"



تستخدم كلية إدارة الأعمال TECH منهج دراسة الحالة لوضع جميع محتويات المنهج في سياقها المناسب

يقدم برنامجنا منهج ثوري لتطوير المهارات والمعرفة. هدفنا هو تعزيز المهارات في سياق متغير وتنافسي ومتطلب للغاية.



مع جامعة TECH يمكنك تجربة طريقة تعلم تهز أسس
الجامعات التقليدية في جميع أنحاء العالم”



يعدك هذا البرنامج لمواجهة تحديات جديدة
في بيئات غير مستقرة ولتحقيق النجاح في عملك.

منهج تعلم مبتكرة ومختلفة

إن هذا البرنامج المُقدم من خلال TECH هو برنامج تدريس مكثف، تم خلقه من الصفر، والذي يقدم التحديات والقرارات الأكثر تطلبًا في هذا المجال، سواء على المستوى المحلي أو الدولي. تعزز هذه المنهجية النمو الشخصي والمهني، متخذة بذلك خطوة حاسمة نحو تحقيق النجاح. ومنهج دراسة الحالة، وهو أسلوب يربي الأسس لهذا المحتوى، يكفل اتباع أحدث الحقائق الاقتصادية والاجتماعية والعملية.

ستتعلم، من خلال الأنشطة التعاونية والحالات الحقيقية،
حل المواقف المعقدة في بيئات العمل الحقيقية”



كان منهج دراسة الحالة هو نظام التعلم الأكثر استخدامًا من قبل أفضل كليات إدارة الأعمال في العالم منذ نشأتها. تم تطويره في عام 1912 بحيث لا يتعلم طلاب القانون القوانين بناءً على المحتويات النظرية فحسب، بل اعتمد منهج دراسة الحالة على تقديم مواقف معقدة حقيقية لهم لاتخاذ قرارات مستنيرة وتقدير الأحكام حول كيفية حلها. في عام 1924 تم تحديد هذه المنهجية كمنهج قياسي للتدريس في جامعة هارفارد.

أمام حالة معينة، ما الذي يجب أن يفعله المهني؟ هذا هو السؤال الذي نواجهه في منهج دراسة الحالة، وهو منهج تعلم موجه نحو الإجراءات المتخذة لحل الحالات. طوال البرنامج، سيواجه الطلاب عدة حالات حقيقية. يجب عليهم دمج كل معارفهم والتحقيق والجدال والدفاع عن أفكارهم وقراراتهم.

يعدك برنامجنا هذا لمواجهة تحديات جديدة
في بيئات غير مستقرة ولتحقيق النجاح في حياتك المهنية.

منهجية إعادة التعلم (Relearning)

تجمع جامعة TECH بين منهج دراسة الحالة ونظام التعلم عن بعد، 100% عبر الإنترنت والقائم على التكرار، حيث تجمع بين عناصر مختلفة في كل درس.

نحن نعزز منهج دراسة الحالة بأفضل منهجية تدريس 100% عبر الإنترنت في الوقت الحالي وهي: منهجية إعادة التعلم والمعروفة بـ *Relearning*.

سيسمح لك نظامنا عبر الإنترنت بتنظيم وقتك ووتيرة التعلم،

وتكييفه مع جداولك. يمكنك الوصول إلى المحتويات من أي جهاز

ثابت أو محمول مع اتصال بالإنترنت.

في TECH ستتعلم منهجية رائدة مصممة لتدريب مدراء المستقبل. وهذا المنهج، في طبيعة التعليم العالمي، يسمى *Relearning* أو إعادة التعلم.

كلية إدارة الأعمال الخاصة بنا هي الكلية الوحيدة الناطقة باللغة الإسبانية المصريح لها لاستخدام هذا المنهج الناجح. في عام 2019، تمكنا من تحسين مستويات الرضا العام لطلابنا من حيث (جودة التدريس، جودة المواد، هيكل الدورة، الأهداف..). فيما يتعلق بمؤشرات أفضل جامعة عبر الإنترنت باللغة الإسبانية.



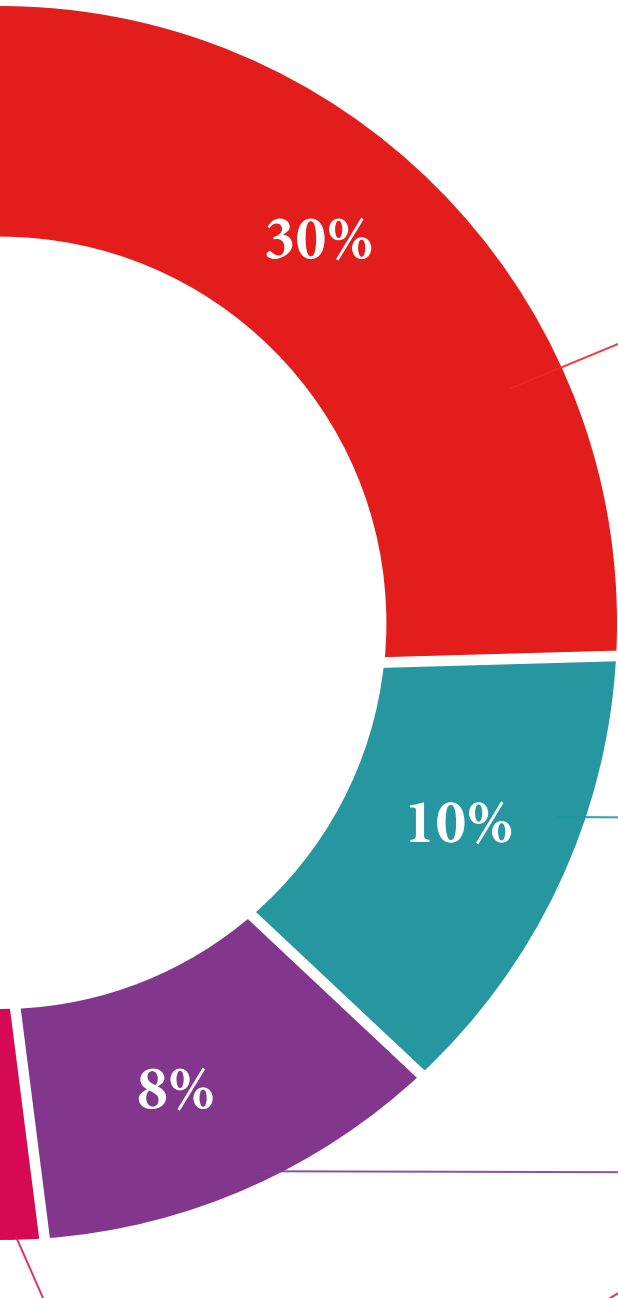
في برنامجنا، التعلم ليس عملية خطية، ولكنه يحدث في شكل لولبي (نتعلم ثم نطرح ماتعلمناه جانبًا فنسأه ثم نعيد تعلمه). لذلك، نقوم بدمج كل عنصر من هذه العناصر بشكل مركزي. باستخدام هذه المنهجية، تم تدريب أكثر من 650000 خريج جامعي بنجاح غير مسبوق في مجالات متنوعة مثل الكيمياء الحيوية، وعلم الوراثة، والجراحة، والقانون الدولي، والمهارات الإدارية، وعلوم الرياضة، والفلسفة، والقانون، والهندسة، والصحافة، والتاريخ، والأسواق والأدوات المالية. كل ذلك 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 تخصصك، وتنمية الروح النقدية لديك، وكذلك قدرتك على الدفاع عن الحجج والآراء المتباينة: إنها معادلة واضحة للنجاح.

استنادًا إلى أحدث الأدلة العلمية في مجال علم الأعصاب، لا نعرف فقط كيفية تنظيم المعلومات والأفكار والصور والذكريات، ولكننا نعلم أيضًا أن المكان والسياق الذي تعلمنا فيه شيئًا هو ضروريًا لكي نكون قادرين على تذكرها وتخزينها في الحُصين بالمخ، لكي نحتفظ بها في ذاكرتنا طويلة المدى. بهذه الطريقة، وفيما يسمى التعلم الإلكتروني المعتمد على السياق العصبي، ترتبط العناصر المختلفة لبرنامجنا بالسياق الذي يطور فيه المشارك ممارسته المهنية.



يقدم هذا البرنامج أفضل المواد التعليمية المُعدَّة بعناية للمهنيين:



المواد الدراسية



يتم إنشاء جميع محتويات التدريس من قبل المتخصصين الذين سيقومون بتدريس البرنامج الجامعي، وتحديداً من أجله، بحيث يكون التطوير التعليمي محدداً وملموساً حقاً.

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.

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.

التدريب العملي على المهارات الإدارية



سيضطعون بأنشطة لتطوير كفاءات إدارية محددة في كل مجال مواضيعي. التدريب العملي والديناميكيات لاكتساب وتطوير المهارات والقدرات التي يحتاجها كبار المديرين لنموهم في إطار العولمة التي نعيشها.

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 تدريبيه.



دراسات الحالة (Case studies)

سيقومون بإكمال مجموعة مختارة من أفضل دراسات الحالة المختارة خصيصاً لهذا المؤهل. حالات معروضة ومحللة ومدروسة من قبل أفضل المتخصصين في الإدارة العليا على الساحة الدولية.



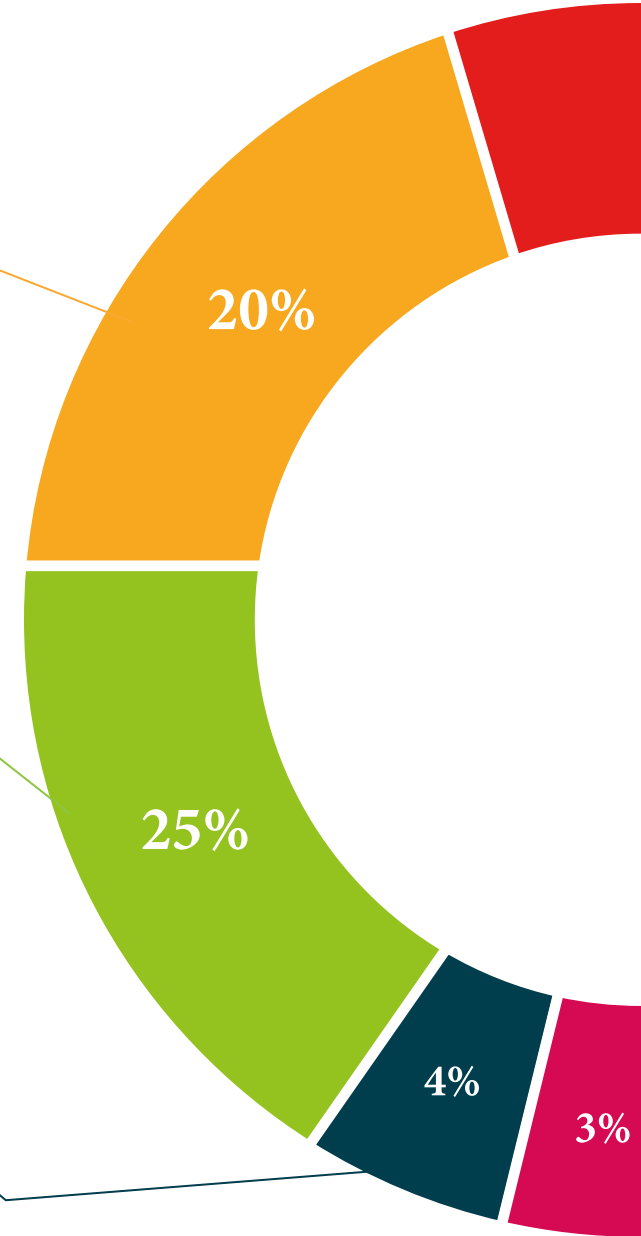
ملخصات تفاعلية

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 النظام التعليمي الفريد لتقديم محتوى الوسائط المتعددة على أنه "قصة نجاح أوروبية".



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.



الملف الشخصي لطلابنا

تستهدف شهادة الخبرة الجامعية هذه الخريجين وحاملي الدبلومات وخريجي الجامعات الذين أكملوا سابقاً أيًا من الدرجات التالية في مجال صناعة الأغذية: متذوقين، هندسة الأغذية، كيمياء الأغذية والهندسة في الكيمياء الحيوية الصناعية.

يشكل تنوع المشاركين الذين لديهم ملفات أكاديمية مختلفة ومن جنسيات متعددة النهج متعدد التخصصات لهذا البرنامج.

يمكن أيضاً للمهنيين امن خريجي الجامعات في أي مجال، ولديهم خبرة عملية لمدة عامين في هذا المجال المهني، المشاركة في البرنامج.



إذا كانت لديك خبرة في تصميم النكهات وتبحث عن تحسين مثير للاهتمام في حياتك المهنية أثناء مواصلة العمل، فهذا هو برنامجك"



المؤهل في المجال

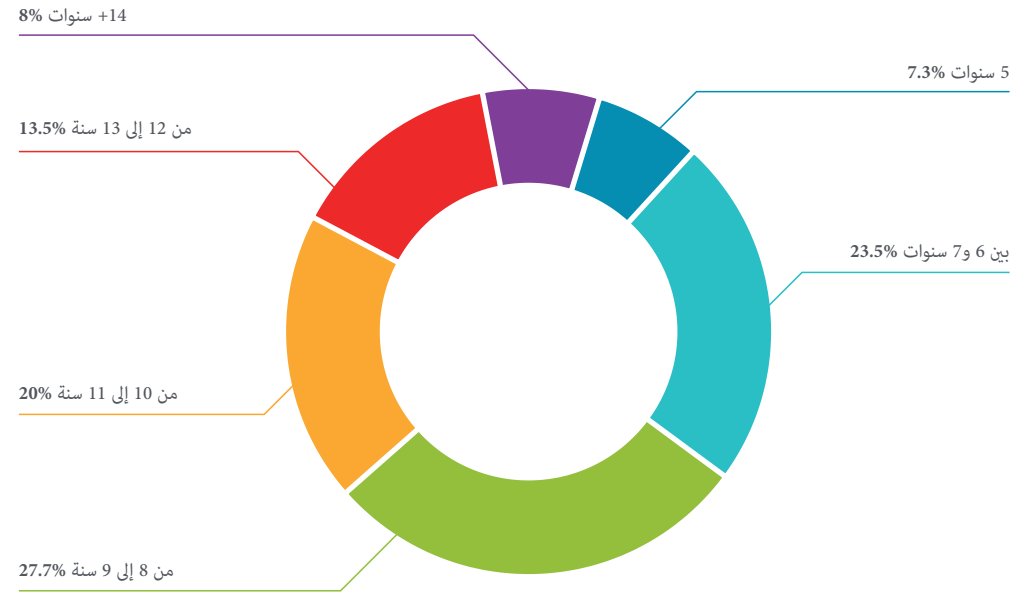
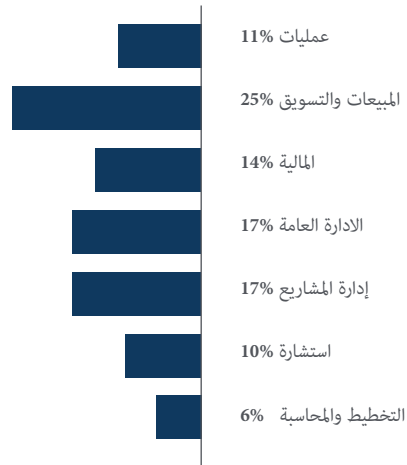


متوسط العمر

بين 35 و 45 سنة

عدد سنوات الخبرة

المؤهل الأكاديمي



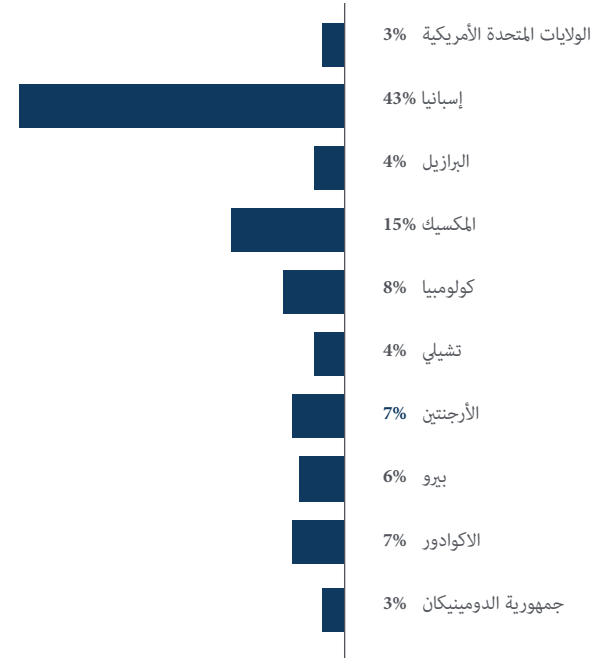


Alejandra Tapia

طباخة خبيرة في المطبخ الجزيئي

”لقد كان بدء قائمتي الخاصة ممكنا بعد الانتهاء من هذا البرنامج. لقد فهمت بشكل أفضل كيف يمكن أن يكون للطعام تأثير عاطفي وعصبي على الناس. بالإضافة إلى كيف يسمح العلم بإنشاء أطباق عظيمة وجديدة ومختلفة. طريقة ممتازة لتحسين ملفي المهني“

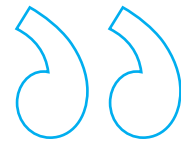
التوزيع الجغرافي



هيكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية

لتعزيز قدرات الطلاب في تصميم النكهات المطبقة على فن الطهي، من الضروري أن يكون لديك هيئة تدريس تضمن تميز المحتوى. بهذه الطريقة، ومن خلال طريقة ديناميكية وعملية، فإن شهادة الخبرة الجامعية هذه لديها مجموعة من خبراء النكهات والكيمياء الحيوية الصناعية والمهندسين الكيميائيين، من بين مجموعة أخرى من المهنيين الذين يضعون كل معارفهم وخبراتهم تحت تصرف الطلاب. وبالتالي، سيكون لديك اليقين والثقة في تلقي المعرفة الأكثر اكتمالا وفعالية في السوق، والقدرة على وضعها موضع التنفيذ في بيئتك المهنية.

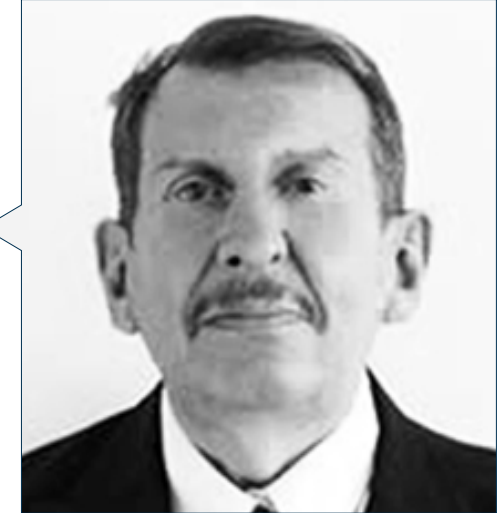
مجموعة من الخبراء تم اختيارهم خصيصاً لضمان جودة المحتويات التي يتم تدريسها بما
يضمن تميز الطالب"



هيكـل الإدارة

د. Thuemme Canales, Juan José

- ♦ مدير فني ETADAR. معمل تصميم النكهات التابع لشركة DEIMAN متعددة الجنسيات
- ♦ يتمتع بخبرة 40 عامًا باعتباره خبير نكهات دولي أول في IFF المكسيك، وكذلك في هولندا والولايات المتحدة
- ♦ خلال مسيرته المهنية، ابتكر وطور النكهات لقطاعات الألبان والمخابز والحلويات والمشروبات والموالمح
- ♦ كبير خبراء النكهات ومهندس أول وماجستير في الكيمياء الحيوية من معهد Monterrey للتكنولوجيا والدراسات العليا. المكسيك
- ♦ خلال حياته المهنية، ألقى العديد من المحاضرات التي تهدف إلى "إنشاء وتطبيق النكهات في صناعة الأغذية" في جامعة دورانجو، "أهم الملاحظات التي تم إنشاؤها في نكهات الحمضيات" في Frutech Citrus Simpuium، أو "ابتكار النكهات" في مكسيكو سيتي أو "النكهات الأصلية" في قمة ومعرض تكنولوجيا الأغذية 2015، من بين أمور أخرى



الأساتذة

د. García Zepeda, Rafael

- ♦ مدير التشريع والمعايير DEIMAN، مدينة المكسيك
- ♦ متخصص في التكنولوجيا الحيوية
- ♦ مهندس الكيمياء الحيوية الصناعية

د. Chávez Barrios, Meida

- ♦ فني معمل كيميائي
- ♦ مساعد تطوير ETADAR من DEIMAN، مدينة المكسيك

د. Vargas García, Jorge Luis

- ♦ مهندس كيمياء صناعية
- ♦ متذوق في تطوير ETADAR من DEIMAN، مدينة المكسيك
- ♦ مساعد إنتاج Ester في DEIMAN

د. Coranguéz Reyes, Gabriel

- ♦ مهندس أغذية
- ♦ متذوق في تطوير ETADAR من DEIMAN، مدينة المكسيك

أ. Morales Heredia, Ana Gabriela

- ♦ بكالوريوس في كيمياء الغذاء
- ♦ ماجستير في الجودة والإحصاء التطبيقي
- ♦ تقنية تطبيقات ETADAR من DEIMAN، مكسيكو سيتي

د. Teutle Chávez, Juan Carlos

- ♦ فني مختبر في TEC de Monterrey
- ♦ مساعد تطوير ETADAR من DEIMAN، مدينة المكسيك

أ. Monsiváis Vilchis, María de Guadalupe

- ♦ بكالوريوس في كيمياء الغذاء
- ♦ منسقة التقييم الصحي DEIMAN، مدينة المكسيك

أ. Solis Montiel, Yoalli Lizbeth

- ♦ مهندسة أغذية
- ♦ فنية تطبيقات DEIMAN، مدينة المكسيك

أ. Gómez Pérez, Karen

- ♦ شهادة في علوم الاتصال
- ♦ متخصصة في الاتصال الإعلاني وتحليل المستهلك
- ♦ منسقة مقياس DEIMAN، مدينة المكسيك
- ♦ دبلوم في الابتكار في تقنيات التسويق

أ. Orozco López, Déborah María

- ♦ بكالوريوس في تصميم الاتصالات الجرافيكية
- ♦ محللة تقنيات التسويق في القسم الصناعي DEIMAN، مكسيكو سيتي

أ. Carrasco Reyes, Maria Luisa

- ♦ مهندسة صناعية
- ♦ منسقة إسقاطات DEIMAN، مدينة المكسيك

د. Curiel Monteagudo, José Luis

- ♦ مهندس كيمياء غذائية
- ♦ ماجستير في علوم وتكنولوجيا الأغذية
- ♦ أستاذ في جامعة Claustro de Sor Clara، مكسيكو سيتي

د. Orozco, Juan Carlos

- ♦ شيف تنفيذي في ميليا كوهيبا
- ♦ دبلوم في فن الطهو، جامعة Iberoamericana Leon Gto. Quintana Roo، المكسيك

أ. Martínez Sánchez, Berenice

- ♦ بكالوريوس في كيمياء الأغذية، كلية الكيمياء UNAM
- ♦ منسقة التطبيقات والمكتبات ETADAR من DEIMAN، مدينة المكسيك
- ♦ دبلوم في الإضافات الغذائية. كلية الكيمياء جامعة UNAM

أ. Castañeda Olivera, Alondra Magdalena

- ♦ مهندسة أغذية
- ♦ مشترى المواد الخام DEIMAN، مدينة المكسيك
- ♦ باحثة في مشاريع المعهد الوطني للفنون التطبيقية

أ. Peña García, Maribel

- ♦ مهندسة الكيمياء الحيوية
- ♦ ماجستير في طب الذكورة
- ♦ اختصاصية تغذية
- ♦ فنية تطبيقات DEIMAN، مدينة المكسيك

د. Oviedo García, Miguel

- ♦ فني المختبرات السريرية
- ♦ منسق مقياس DEIMAN، مدينة المكسيك
- ♦ مفتش مراقبة الجودة في DEIMAN، مدينة المكسيك
- ♦ رئيس مراقبة الجودة DEIMAN، مدينة المكسيك

د. Santiago, Miriam

- ♦ متذوق في تطوير ETADAR من DEIMAN
- ♦ فني في تطبيقات الزيوت والنكهات ETADAR من DEIMAN، مدينة المكسيك
- ♦ فني في تطبيقات الزيوت والطور

مدى تأثير هذه الدراسة على حياتك المهنية

تدرك TECH أن أخذ برنامج بهذه الخصائص ينطوي على استثمار مالي ومهني كبير وشخصي بالطبع.

يجب أن يكون الهدف النهائي للقيام بهذا الجهد الكبير هو النمو مهنيًا.



قم بإحداث تغيير إيجابي في حياتك المهنية وتعلم طرقاً جديدة
لإنشاء النكهات التي تولد المشاعر لدى متذوقي الطعام"



هل أنت مستعد لاتخاذ خطوة للامام؟

تحسين مهني ممتاز ينتظرك

تعد شهادة الخبرة الجامعية في تصميم النكهات المطبقة على فن الطهي في TECH برنامجًا مكثفًا سيعمدك لمواجهة التحديات وقرارات العمل في مجال فن الطهي. هدفها الرئيسي هو تعزيز موك الشخصي والمهني. تساعدك على تحقيق النجاح.

إذا كنت ترغب في التفوق على نفسك، وتحقيق تغيير إيجابي على المستوى المهني والتفاعل مع الأفضل، فهذا هو برنامجك.

لا تفوت فرصة التدريب معنا وستلاحظ كيف ستحصل على التحسين الذي كنت تبحث عنه.

لحظة التغيير



إذا كنت ترغب في تحقيق تغيير إيجابي في مهنتك، فإن شهادة الخبرة الجامعية في تصميم النكهات المطبق على فن الطهي سيساعدك على تحقيقه.

نوع التغيير



تحقيق هذا البرنامج يعني لطلابنا زيادة في الراتب بأكثر من 25.28%.



10 المزايا لشركتك

تساهم شهادة الخبرة الجامعية في تصميم النكهات المطبقة على فن الطهي في رفع مواهب المنظمة إلى أقصى إمكاناتها من خلال تدريب قادة رفيعي المستوى.

تعد المشاركة في هذا البرنامج فرصة فريدة للوصول إلى شبكة قوية من جهات الاتصال التي يمكن من خلالها العثور على شركاء أو عملاء أو موردين محترفين في المستقبل.



يعد تحديد سلوك المواد الكيميائية عند الجمع بين الأطعمة أهم مهارة لأي منكهة. التخصص في تصميم النكهات أحد المتطلبات لزيادة مهاراتك في الطهي"

يعد تطوير المواهب والاحتفاظ بها في الشركات أفضل استثمار طويل الأجل.

رأس المال الفكري وفمو المواهب

سيقدم المسؤول التنفيذي الشركة إلى المفاهيم والاستراتيجيات ووجهات النظر الجديدة التي يمكن أن تحدث تغييرات كبيرة في المنظمة.

01

الاحتفاظ بالمديرين التنفيذيين ذوي الإمكانيات العالية لتجنب استنزاف المواهب

يعزز هذا البرنامج الصلة بين الشركة والمدير ويفتح آفاقاً جديدة للنمو المهني داخل الشركة.

02

وكلاء البناء للتغيير

ستكون قادراً على اتخاذ القرارات في أوقات عدم اليقين، والأزمات مما يساعد المنظمة في التغلب على العقبات.

03

زيادة إمكانيات التوسع الدولي

بفضل هذا البرنامج، ستتواصل الشركة مع الأسواق الرئيسية في الاقتصاد العالمي.

04

تطوير مشاريع شخصية

يمكن للمهني العمل في مشروع حقيقي أو تطوير مشاريع جديدة في نطاق البحث والتطوير أو تطوير الأعمال في شركتك.

05

تعزيز القدرة التنافسية

سيزود هذا البرنامج مهنييه بالمهارات لمواجهة التحديات الجديدة وبالتالي تعزيز المؤسسة.

06



المؤهل العلمي

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



اجتاز هذا البرنامج بنجاح وأحصل على شهادتك الجامعية دون الحاجة إلى
السفر أو القيام بأية إجراءات مرهقة "





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

شهادة الخبرة الجامعية
تصميم النكهات المطبق على فن الطهو

