

شهادة الخبرة الجامعية
إجراءات وتقنيات في تصميم النكهات



الجامعة
التكنولوجية
tech

شهادة الخبرة الجامعية إجراءات وتقنيات في تصميم النكهات

- « 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

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						

كلمة الترحيب

مع انفجار السوق الذي شهده عالم تذوق الطعام في السنوات الأخيرة، فإن فرص نمو الأعمال هي تقديم تجارب حسية جديدة للمستهلكين من خلال النكهات. وبالتالي، طورت TECH درجة كاملة لمحتفي المطبخ الذين يرغبون في التخصص في إجراءات وتقنيات تصميم النكهة، والتي يمكن من خلالها التفوق في مشاريعهم الشخصية وزيادة ائتمان عملهم. بفضل المواد النظرية، التي أعدها فريق من الخبراء الموهوبين، سيرز الطالب في مجال المطبخ الأكثر طليعية، حتى يتمكن من الوصول إلى مناصب إدارية ذات مكانة أكبر في مجال عملهم.



شهادة الخبرة الجامعية في إجراءات وتقنيات تصميم النكهات.
TECH الجامعة التكنولوجية

مراجعة وتوحيد المفاهيم المستفادة لخلق النكهات والروائح
العاطفية والناجحة، ستيح لك تحقيق مشروع تذوق الطعام بنجاح"



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 ورؤية 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 وحادثة 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 مهاراتك 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 الموردین.

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

الهدف من شهادة الخبرة الجامعية هذه في الإجراءات والتقنيات في تصميم النكهة هو تزويد الطالب بمهارات فريدة في عالم فن الطهو، وبهذه الطريقة، تزويدهم بتحسين مهني ملحوظ على مستوى العمل والمستوى الاقتصادي. بفضل المهارات المكتسبة خلال هذا المؤهل، سيبرز الطالب، من بين أمور أخرى، في دراسة النكهات والكيمياء الحيوية العطرية ومنهجية تذوق الطعام التجريبية.

هدفك هو أن تكون مديرا ذا سمعة طيبة في مجال تذوق الطعام. هدف
TECH هو أن يأخذك إلى هذا الهدف من خلال أفضل منهجية تعليمية
ممكنة "



تحتضن TECH أهداف طلابها.

إنهم يعملون معاً لتحقيقها.

شهادة الخبرة الجامعية في إجراءات وتقنيات تصميم النكهات ستدرب الطالب على:

01

تحديد كيفية تطوير النكهات وتعديلها بناء على صفات الملف الشخصي المهني، باستخدام موهبة ومهارة النكهة لتحقيق تركيبة مقبولة من قبل الجمهور المستهدف

02

تحديد تطور النكهات المتوافقة مع اللوائح الحالية

03

شرح مزيج المواد الكيميائية العطرية في النكهة

04

تحديد سلوك المواد الكيميائية العطرية داخل مصفوفة الغذاء وجميع التفاعلات الناتجة أثناء عمليات تحضيرها

05

تحديد المصادر والموردين الرئيسيين للمواد الكيميائية العطرية

06

تقديم المشاركين لمحة عامة عن كيمياء النكهات وعلاقتها الحسية

الحصول على أدوات جديدة تسمح لك بتعزيز مهاراتك في الإبداع والابتكار

10

تحديد الفروق بين الزيوت العطرية، سواء من الفواكه والخضروات والتوابل، والنباتات العطرية والملاحح الحيوانية

07

تطوير وتطبيق النكهة، وعيش التجربة والتطور الزمني للعملية الإبداعية

11

مراجعة وتوحيد المفاهيم المكتسبة لخلق نكهات وروائح عاطفية ناجحة

08

تقييم الهبوط والتقييم الحسي للمنتج النهائي الذي يلي متطلبات المستهلك اليوم، من خلال الاختبارات والتجارب. القسم: النكهة في فن الطهو

12

تحديد استخدام اللوني لتوليد النكهات

09

الهيكل والمحتوى

التميز والجودة هو ما يضمن النجاح المهني لخريج هذا البرنامج. لذلك، فإن شهادة الخبرة الجامعية هذه في الإجراءات والتقنيات في تصميم النكهات لديها مؤهل 100% عبر الإنترنت يوفر للطلاب أحدث المعارف في هذا المجال. وبالتالي، سيتمكن الطالب من توسيع آفاق عمله مع مواصلة عمله المهني أو الاهتمام بمسؤولياته الشخصية.



ابتكر في مجال النكهة لتصبح محترفا مشهورا في فن الطهو يصل إلى أفضل الوظائف في هذا
القطاع"



خطة الدراسة

الوحدة 1	مقدمة في دراسة النكهات
الوحدة 2	الكيمائيات العطرية والمواد الوسيطة السائلة
الوحدة 3	الكيمياء الحيوية
الوحدة 4	الخلق والمنهجية
الوحدة 5	الأساسيات والتقنيات

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 تطوير شهادة الخبرة الجامعية هذه على مدار 6 شهور وتنقسم إلى 5 وحدات:

يعد الإبداع والاهتمام بالتقنيات والإجراءات الجديدة لفن الطهو الحديث سمة مشتركة بين كبار المهنيين في هذا القطاع. التزام يدفعهم للبقاء دائما في طليعة التدريب. ستسمح شهادة الخبرة الجامعية للطالب باكتساب المهارات اللازمة في هذا الصدد. نهج كامل للغاية، تم تطويره بناء على المهارات 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، سيطور الطالب مهاراته في تحديد النكهات وتصنيفها، مع معرفة كيفية تفاعلها كيميائيا مع بعضها البعض. كما سيتم تخصيص مساحة لفهم الاختلافات بين الزيوت الأساسية للفواكه والخضروات. بعد ذلك، سوف يفسح المجال للإجراءات والأدوات الجديدة التي تساعد في إنشاء نكهات فريدة تلي متطلبات المستهلك اليوم.

أين ومتى وكيف يتم تدريسها؟

تقدم TECH إمكانية إجراء شهادة الخبرة الجامعية هذه في إجراءات وتقنيات تصميم النكهات هذه بالكامل عبر الإنترنت. خلال الـ 6 أشهر التي يستمر فيها التخصص، سيتمكن الطالب من الوصول إلى جميع محتويات هذا البرنامج في أي وقت، مما سيجب لهم إدارة وقت الدراسة بأنفسهم.

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



الوحدة 1. مقدمة في دراسة النكهات

1.1. المبدأ الأساسي لإبداع النكهات	2.1. دور الحواس في تكوين النكهات	3.1. تصنيف النكهات: نكهات صناعية، نكهات طبيعية، نكهات مطابقة للطبيعة، و WONF	4.1. اللوائح والتشريعات الخاصة بالنكهات
5.1. اللوائح والتشريعات الغذائية	6.1. صفات خبير النكهات المتخصص في مجال الحلويات والمالح		

الوحدة 2. الكيماويات العطرية والمواد الوسيطة السائلة

1.2. تصنيف المركبات العطرية والمواد الوسيطة السائلة المستخدمة في صياغة النكهات	2.2. الإسترات والتوليف وأهميتها في تطوير النكهات	3.2. <i>Top Notes</i> , مولدات الإحساس	4.2. استخدام المواد الكيميائية ذات الرائحة المحتملة في صياغة النكهات
5.2. الحفاظ الدماغي للمواد الكيميائية العطرية المسؤولة عن النكهات	6.2. دراسة ردود فعل Maillard في النكهات	7.2. موردو المواد الكيميائية العطرية	

الوحدة 3. الكيمياء الحيوية

1.3. كيمياء النكهات والتراكيب وعلاقتها الحسية	2.3. الكيمياء الحيوية والتفاعلات مع المواد الكيميائية المسؤولة عن النكهة	3.3. زيوت عطرية (فواكه وخضروات وتوابل)	4.3. أهمية النباتات العطرية
5.3. تعقيد السمات الحيوانية			

الوحدة 4. التصنيع والمنهجية

1.4. الشم والتصنيف والتمايز بين الرائحة والذوق	2.4. الشم والتذوق	3.4. الإبداع والمنهجية الأساسية في تنمية النكهات	4.4. تصميم تجريبي في تطوير النكهات
5.4. تفسير التفريق اللوني واستخدامه في صنع النكهات			

الوحدة 5. الأساسيات والتقنيات

1.5. التقنيات الأساسية في التحليل الآلي للنكهات	2.5. الأطياف العطرية في النكهة الأساسية	3.5. التقييم الحسي للتذوق	4.5. منهجية وصف النكهات
5.5. تطبيق النكهات التي تم إنشاؤها في المنتجات النهائية المختلفة	6.5. القبول و / أو تفضيلات المستهلك		



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 يرسى 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 بمنهجية 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.



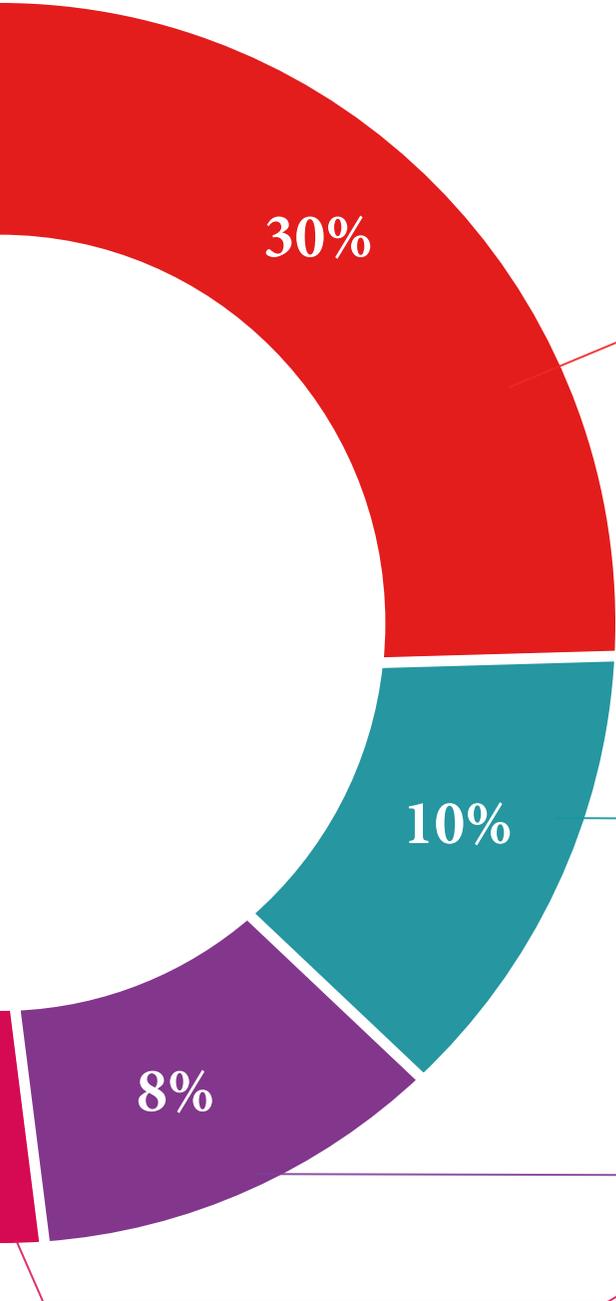
في برنامجنا، التعلم ليس عملية خطية، ولكنه يحدث في شكل لولبي (نتعلم ثم نطرح ماتعلمناه جانبًا فنسأه ثم نعيد تعلمه). لذلك، نقوم بدمج كل عنصر من هذه العناصر بشكل مركزي. باستخدام هذه المنهجية، تم تدريب أكثر من 650000 خريج جامعي بنجاح غير مسبوق في مجالات متنوعة مثل الكيمياء الحيوية، وعلم الوراثة، والجراحة، 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.

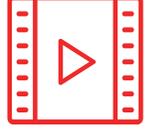
استنادًا إلى أحدث الأدلة العلمية في مجال علم الأعصاب، لا نعرف فقط كيفية تنظيم المعلومات والأفكار والصور والذكريات، ولكننا نعلم أيضًا أن المكان والسياق الذي تعلمنا فيه شيئًا هو ضروريًا لكي نكون قادرين على تذكرها وتخزينها في الحُصين بالمخ، لكي نحتفظ بها في ذاكرتنا طويلة المدى. بهذه الطريقة، وفيما يسمى 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.



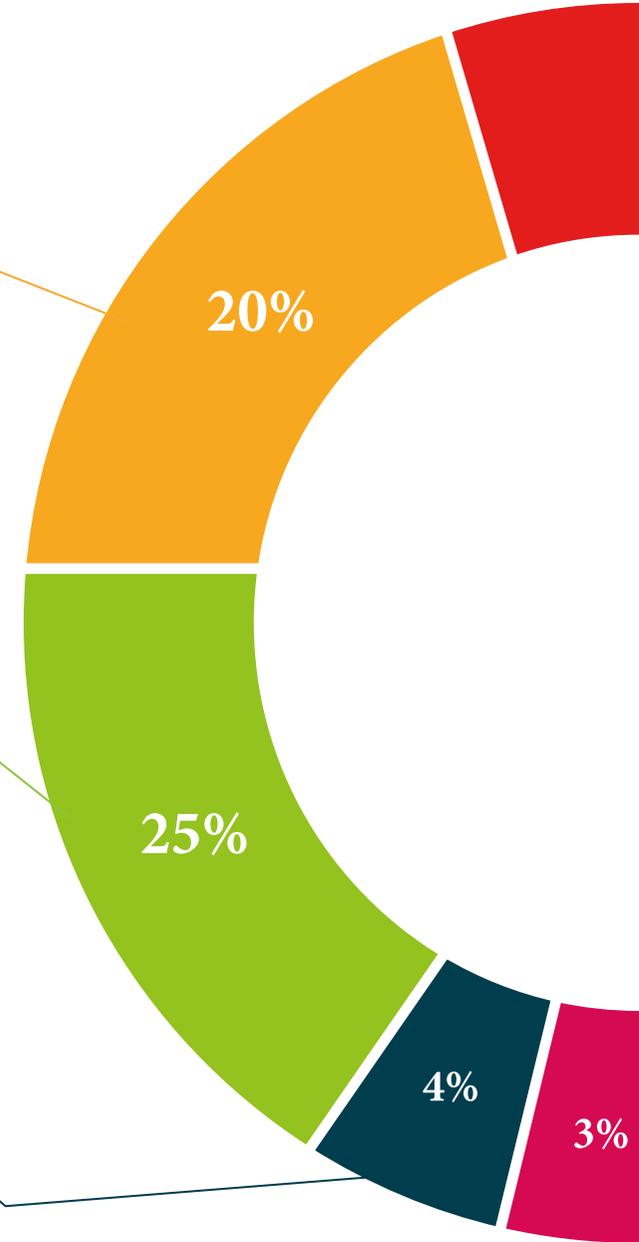
ملخصات تفاعلية

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

يستهدف هذا البرنامج جميع المهنيين في عالم فن الطهو أو الأشخاص المهتمين بالمناصب الإدارية فيه، حيث إنه تعليم متخصص للغاية سيعمل على تمييز الطالب في مجال المعرفة الفريد من نوعه مثل تصميم النكهات.





هذا هو البرنامج الذي تبحث عنه لاتخاذ الخطوة المهنية التالية في حياتك المهنية تذوق الطعام. لا تردد وقم بإضفاء الطابع الرسمي على تسجيلك اليوم لبدء بناء مستقبل عمل أفضل



المؤهل في المجال

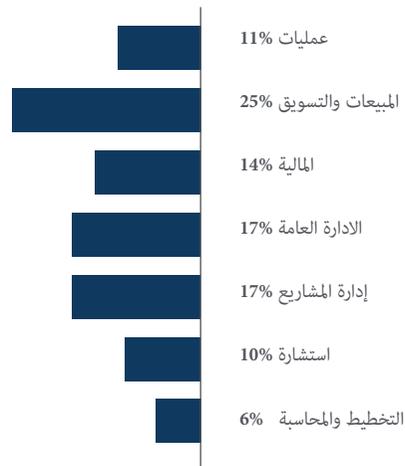
متوسط العمر



بين 35 و 45 سنة

عدد سنوات الخبرة

المؤهل الأكاديمي



+14 سنوات 8%

5 سنوات 7.3%

من 12 إلى 13 سنة 13.5%

بين 6 و 7 سنوات 23.5%

من 10 إلى 11 سنة 20%

من 8 إلى 9 سنة 27.7%



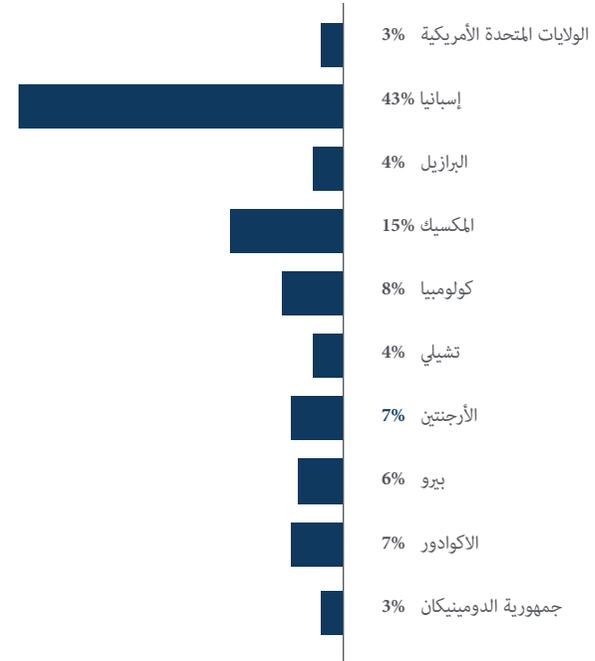


Antonio García

شيف خبير في المأكولات الرائدة

”كان التحسين في عملي أمرًا ضروريًا، لذلك عندما أتيت لي فرصة دراسة شهادة الخبرة الجامعية هذه، لم أتردد. باختصار، لقد فتح ذهني على تقنيات جديدة لإنشاء أطباق جديدة وتحسين طريقة تقديمها“

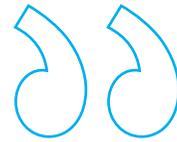
التوزيع الجغرافي



هيكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية

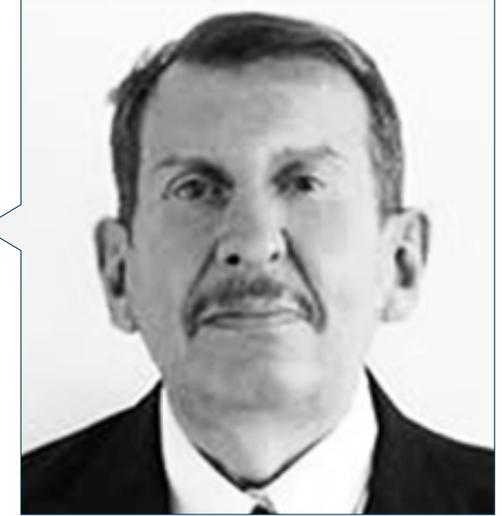
في TECH لديها هيئة تدريس ممتازة، انضموا إلى شهادة الخبرة الجامعية هذه لضمان تأهيل خريجي المستقبل. بفضل خبرته الواسعة، سيكون لدى الطالب أفضل ما في النظرية والتطبيق، حيث سيكون قادرًا على المشاركة في التحول الأكاديمي من أي مكان في العالم. وبالتالي، سيكون لديك اليقين والثقة في تلقي المعرفة الأكثر اكتمالاً وفعالية في السوق، والقدرة على وضعها موضع التنفيذ في بيئتك المهنية.

هيئة تدريس رائعة تتألف من مهنيين من مختلف مجالات الاختصاص"



أ. 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 والمواضع
- ♦ 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



الأستاذة

أ. Castañeda Olivera, Alondra Magdalena

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

أ. Carrasco Reyes, María Luisa

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

أ. Chávez Barrios, Meida

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

أ. Coranquez Reyes, Gabriel

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

أ. Curiel Monteagudo, José Luis

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

أ. García Zepeda, Rafael

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

هيكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية | 39 tech

أ. Orozco, Juan Carlos

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

أ. Oviedo García, Miguel

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

أ. Peña García, Maribel

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

أ. Teutle Chávez, Juan Carlos

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

أ. Vargas García, Jorge Luis

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

أ. Solis Montiel, Yoalli Lizbeth

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

أ. Gómez Pérez, Karen

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

أ. Martínez Sánchez, Berenice

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

أ. Santiago, Miriam

- ♦ متدوقة في تطوير ETADAR من DEIMAN
- ♦ تقني في تطبيقات الزيوت والنكهات ETADAR من DEIMAN، مدينة المكسيك
- ♦ تقني في تطبيقات الزيوت والعبور

أ. Morales Heredia, Ana Gabriela

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

أ. Monsiváis Vilchis, María de Guadalupe

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

أ. Orozco López, Déborah María

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

مدى تأثير هذه الدراسة على حياتك المهنية

تدرك أهمية برامجها للطلاب، لذا فإن المشاركة حتى يحصلوا على أقصى استفادة من الدرجات هي الحد الأقصى. يتمتع أعضاء هيئة التدريس المسؤولون عن إعداد المواد التعليمية بأفضل جودة ممكنة، مما يدل على خبرة واسعة في مجال تصميم النكهة.



تعلم طرقاً جديدة لخلق النكهات التي تجعل الجمهور يقع في الحب
ويفتح أبواب أفضل الوظائف في عالم فن الطهو”



هل أنت مستعد لاتخاذ خطوة إلى الامام؟ فالإزدهار المهني ينتظرك

شهادة الخبرة الجامعية في الإجراءات والتقنيات في تصميم النكهات من TECH هو برنامج مكثف يعد الطالب لأكبر التحديات، ولقيادة فريق تذوق الطعام المسؤول عن تصميم النكهات. مع أحدث تقنيات وإجراءات الكيمياء الحيوية على أعلى مستوى، سيتمكن الطالب من مواجهة مواقف معقدة توفر رؤية غنية لكيفية إعداد أطباق المستقبل.

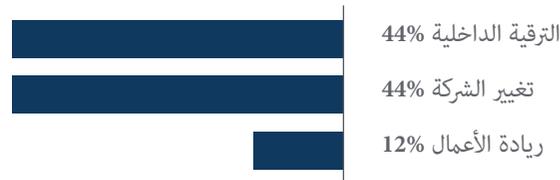
لا تفوت فرصة التدريب معنا وستلاحظ
كيف ستحصل على التحسين الذي كنت
تبحث عنه.

لحظة التغيير



إذا كنت ترغب في تحقيق تغيير إيجابي
في مهنتك، فستساعدك شهادة الخبرة
الجامعية هذه في الإجراءات والتقنيات
في تصميم النكهات للحصول عليه.

نوع التغيير



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



المزايا لشركتك

ترفع شهادة الخبرة الجامعية في الإجراءات والتقنيات في تصميم النكهات مستوى فرق تذوق الطعام من خلال دمج المهنيين بأساليب ومعرفة متميزة لإعطاء منعطف عالي الجودة لجميع الأعمال الحالية. وبالتالي، فإنه يمثل فرصة كبيرة لتحسين ليس فقط المهنية للطلاب، ولكن أيضا أعمال الكيانات التي تقرر دمجها في قوايلها.



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

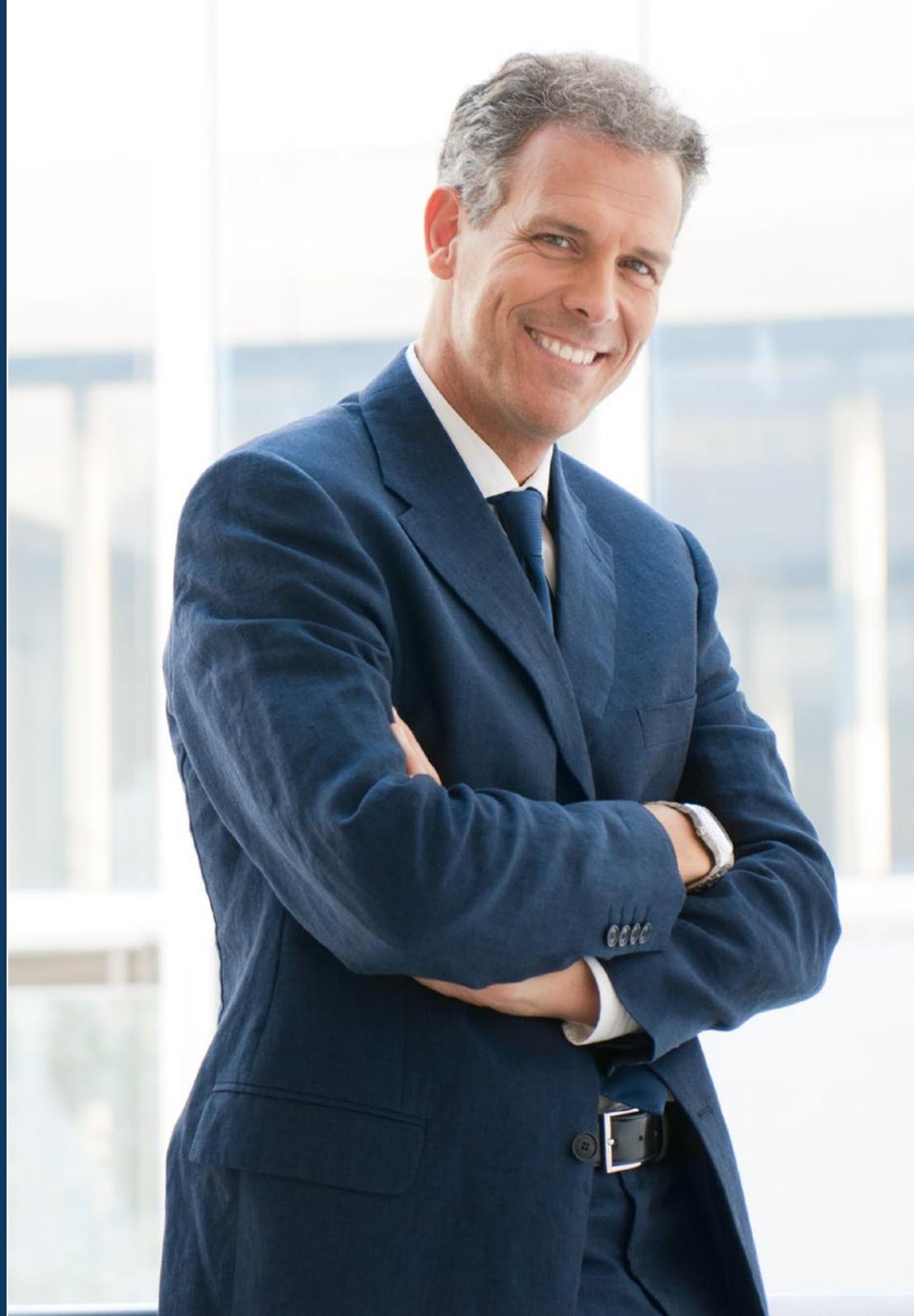
يمكن للمهني العمل في مشروع حقيقي أو تطوير مشاريع جديدة في نطاق البحث والتطوير أو تطوير الأعمال في شركتك.

05

تعزيز القدرة التنافسية

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

06



المؤهل العلمي

شهادة الخبرة الجامعية في إجراءات وتقنيات تصميم النكهات 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 هذه في إجراءات وتقنيات في تصميم النكهات تحتوي على البرنامج الأكثر اكتمالاً و حداثةً في السوق.

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

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

المؤهل العلمي: شهادة الخبرة الجامعية في إجراءات وتقنيات تصميم النكهات

عدد الساعات الدراسية المعتمدة: 650 ساعة





شهادة الخبرة الجامعية إجراءات وتقنيات في تصميم النكهات

« 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
إجراءات وتقنيات في تصميم النكهات