

# الماجستير التنفيذي تصميم النكهات



الجامعة  
التكنولوجية  
**tech**

## الماجستير التنفيذي تصميم النكهات

« طريقة التدريس: أونلاين

« مدة الدراسة: 12 شهر

« 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.techtitude.com/ae/school-of-business/professional-master-degree/master-flavor-design](http://www.techtitude.com/ae/school-of-business/professional-master-degree/master-flavor-design)

# الفهرس

04	الأهداف	03	لماذا تدرس برنامجنا هذا تحديداً؟	02	لماذا تدرس في جامعة TECH؟	01	كلمة الترحيب
	صفحة 14		صفحة 10		صفحة 6		صفحة 4
07	المنهجية	06	الهيكل والمحتوى	05	الكفاءات		
	صفحة 34		صفحة 26		صفحة 20		
10	مدى تأثير هذه الدراسة على حياتك المهنية	09	هيكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية	08	الملف الشخصي لطلابنا		
	صفحة 52		صفحة 46		صفحة 42		
12	المؤهل العلمي	11	المزايا لشركتك				
	صفحة 60		صفحة 56				

# كلمة الترحيب

حاليًا، يمر فن الطهي بوقت من التغييرات المهمة. يطالب المستهلك بالقيام بعمل لا يتضمن الجودة فحسب، بل يشمل الابتكار في الأطباق. كما تغير شكل مصمم النكهة على مر السنين. إنه الآن أكثر وعيًا بالاتجاهات الجديدة، حيث يتميز بامتلاكه معرفة كيميائية حيوية وتذوق الطعام. وبالتالي، يوفر برنامج تصميم النكهات فرصة حصرية لدمج نظرية وممارسة هذه المهنة بشكل ديناميكي.





أصبح مصمم النكهات عضوا لا غنى عنه في فرق تذوق الطعام. واجه هذا التحدي المهني الجديد وافهم مفاهيم الكيمياء الحيوية التي ستساعدك على تطوير مشاريع جديدة"



# لماذا تدرس في جامعة TECH؟

TECH هي أكبر مدرسة إدارة أعمال 100% عبر الانترنت في العالم. إنها كلية نخبة للأعمال، مع نموذج لأقصى قدر من المتطلبات الأكاديمية. مركز دولي عالي الأداء مع تدريب مكثف على المهارات الإدارية.



TECH هي جامعة تقنية حديثة تضع كل مواردها في متناول الطالب  
لمساعدته على تحقيق النجاح في بيئة 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.

## tech 09 | لماذا تدرس في 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 بمدربين 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:

01

## إعطاء دفعة أكيدة لمسيرة الطالب المهنية

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.

02

## تطوير رؤية استراتيجية وعالمية للشركات

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.

03

## تعزيز مهارات الإدارة العليا للطالب

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.

04

## تحمل مسؤوليات جديدة

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

في TECH، يتم تدريب المهنيين المؤهلين تأهيلاً عالياً للتعامل مع أي موقف في العمل. مع درجة الماجستير التنفيذي في تصميم النكهات، سيتم تحسين مستوى الطالب من خلال فهم أفضل للتركيبات الكيميائية الحيوية للأطعمة التي ستساعد في تحديد سلوك بعض المواد الكيميائية العطرية في الأطعمة. ويستكمل ذلك بهدف مساعدة المهنيين على الوصول إلى مستوى أعلى بكثير من الكفاءة والسيطرة. هدف، في نهاية البرنامج، قادراً على في الحصول عليه بمسار عالي الكثافة والدقة.

احصل على أدوات جديدة تسمح لك بتعزيز مهاراتك الإبداعية والابتكارية للنكهات والأطباق الجديدة التي ترضي الأذواق الأكثر تطلبًا



تحتضن TECH أهداف طلابها.

إنهم يعملون معاً لتحقيقها.

الماجستير التنفيذي في تصميم النكهات سيقوم بتدريب الطالب على:

تحديد المصادر والموردين الرئيسيين للمواد الكيميائية العطرية

04

تحديد وتصنيف النكهات

01

شرح مزيج المواد الكيميائية العطرية في النكهة

02

قدم للمشاركين لمحة عامة عن كيمياء النكهات وعلاقتها الحسية

05

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

03





الحصول على أدوات جديدة تسمح لك بتعزيز مهاراتك في الإبداع والابتكار

08

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

06

تطوير وتطبيق النكهة، وعيش التجربة والتطور الزمني للعملية الإبداعية

09



التحليل الحسي وتقييم المنتج النهائي لتلبية متطلبات المستهلك اليوم من خلال الاختبارات والتجارب

10

تحديد استخدام اللوني لتوليد النكهات

07

تحديد كيفية حدوث السلوك العاطفي وزمنيته في العقل، مرتبطاً بكيمائياً حيويًا بألية الخلايا العصبية التي تولد «الذكريات» و «التجارب»

11

تحديد جرعة المنكهات في المطبخ

14

تحديد المواد الخام ذات الأصل الطبيعي المستخدمة كمكونات نكهة

12

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

13

تحديد المركبات المناسبة للنكهات في المطبخ

15



تعزيز نكهة النكهة المرغوبة من خلال استخدام المعدّلات العصبية للتذوق

18

التعرف على مكملات الأحاسيس والنكهات في المطبخ

16

تحديد العمليات العصبية التي تتأثر بالنكهات

19



التحكم بالذكريات والأحاسيس الوجدانية من خلال تصميم النكهات

20

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

17

# 05 الكفاءات

تطوير الإبداع والاهتمام بالتقنيات والإجراءات الجديدة لفن الطهي أمر ممكن إذا اتبعت برنامجًا يلي جميع متطلبات هذا القطاع بطلب مهني كبير. التزام يدفعهم للبقاء دائمًا في طليعة التدريب. ستسمح درجة الماجستير التنفيذي في تصميم النكهات للمهني باكتساب جميع المهارات والكفاءات اللازمة في هذا الصدد. نهج كامل للغاية، تم تطويره بناءً على الاحتياجات التي تتطلبها الممارسة الحقيقية في العمل اليومي، بحيث تقودك كل قضية من القضايا المثارة إلى اكتساب معرفة وخبرات جديدة ذات فائدة واضحة وحقيقية.



نقدم لك الموارد اللازمة لتطوير المهارات التي ستتيح لك العمل  
بنجاح في هذا القطاع"



تطبيق عمليات صنع النكهات في المطبخ

01

التعرف على كيفية استخدام التقنيات المبتكرة في تكوين النكهات

02

التعامل مع المطبخ الجزيئي وكيمياء النكهات

03

القدرة على تحديد النكهات وتصنيفها

04

تطبيق اللائحة المعيارية في تصميم النكهات

05





التعرف على النكهات بناءً على كيمياءها الحسية

08

استخدام مزيج المواد الكيميائية في المنكه

06

الحصول على النكهات من خلال الاستشراب

09



خلق النكهات

10

اللجوء إلى الموردين الرئيسيين للمواد الكيميائية العطرية

07

استخدام المركبات للنكهات

14

تطبيق النكهات الخاصة باستخدام الفحص

11

استخدام إشارات العواطف في النكهات

12

تنقية المواد الخام لاستخدامها في صنع النكهات

13



صنع أطباق المطبخ الجزيئي

16

الاستفادة من مُعدّلات النكهة العصبية في الطهي

17

خلق ذكريات من خلال النكهات

18

تجربة النكهات بشكل كافٍ في الطهي

15



# الهيكل والمحتوى

مع مؤهل علمي 100% عبر الإنترنت، تتكيف درجة الماجستير في تصميم النكهات مع احتياجات القطاع والطلاب، حتى يتمكنوا من اختيار الوقت والمكان الأنسب لتوافرهم وجدولهم الزمني واهتماماتهم. خلال كل درس، سيكون لدى الطالب برنامج كامل ومنظم بشكل جيد، مما يسمح له بتطبيق معرفته في تقييم الأدوات الجديدة التي ستساعده على تعزيز مهاراته الإبداعية والابتكارية. بهذه الطريقة، يمكنك متابعة 12 شهرًا من التعلم بطريقة فريدة ومحفزة.



حسن مهاراتك لتحديد المواد الخام عالية الجودة لإنشاء نكهات  
فريدة وآسرة"



## خطـط الدراسة

درجة الماجستير التنفيذي في تصميم النكهات هو برنامج مكثف يعد المهنيين لمواجهة التحديات الجديدة واتخاذ قرارات سامية في بيئات عملهم. ولتعزير تنمية المهارات الإبداعية للطلاب، يتناول المنهج الدراسي تعريف وتصنيف النكهات، فضلاً عن اللوائح التي يجب على الطلاب الامتثال لها لتقديمها للجمهور.

خلال كل فصل، سيتم التطرق إلى تلك الموضوعات التي تساعد المهني على شرح مزيج المواد الكيميائية العطرية مع نكهات معينة والسلوك الموجود داخل مصفوفة الطعام. دون أن ننسى، بالطبع، المفاهيم الأساسية لخلق نكهات وروائح عاطفية. وبهذه الطريقة، سيتمكن الطالب من معرفة الأدوات الجديدة التي ستعزز إبداعه وابتكاره.

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. معلمون مهنيون سيعطونك الدافع اللازم للنمو.

يتم تقديم شهادة الماجستير التنفيذي هذه على مدار 12 شهر وتنقسم إلى 11 وحدات:

الوحدة 1	مقدمة في دراسة النكهات
الوحدة 2	الكيمياء العطرية والمواد الوسيطة السائلة
الوحدة 3	الكيمياء الحيوية
الوحدة 4	الخلق والمنهجية
الوحدة 5	الأساسيات والتقنيات
الوحدة 6	الاستكشاف الأساسي للتأثيرات التطورية للغذاء
الوحدة 7	المواد الخام الطبيعية المستخدمة كنكهات
الوحدة 8	مقدمة لاستخدام المنكهات في الطبخ
الوحدة 9	المطبخ الجزيئي
الوحدة 10	المُعدّلات العصبية في المطبخ كُحسُن للنكهة الغذائية
الوحدة 11	النكهات العاطفية



### أين ومتى وكيف يتم تدريسها؟

توفر TECH إمكانية إجراء الماجستير التنفيذي في تصميم النكهات بالكامل عبر الإنترنت. خلال الـ 12 شهرًا التي يستمر فيها التخصص، سيتمكن الطالب من الوصول إلى جميع محتويات هذا البرنامج في أي وقت، مما يتيح لهم إدارة وقت دراستهم بأنفسهم.

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



الوحدة 1، مقدمة في دراسة النكهات

1.1. المبدأ الأساسي لإبداع النكهات 1.2. دور الحواس في تكوين النكهات 1.3. تصنيف النكهات: نكهات صناعية، نكهات طبيعية، نكهات مطابقة للطبيعية، ونكهات WONF 1.4. اللوائح والتشريعات الخاصة بالنكهات

1.5. اللوائح والتشريعات الغذائية

1.6. صفات خبير النكهات المتخصص في مجال الحلويات والموالمح

الوحدة 2، الكيمياء 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. Top Notes, مولدات الإحساس 4.2. استخدام المواد الكيميائية ذات الرائحة المحتملة في صياغة النكهات

5.2. الحفظ الدماغى 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 الملامح الحيوانية

الوحدة 4، الإنشاء 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 الكروماتوغرافيا واستخدامها في صنع النكهات

#### الوحدة 5. الأساسيات والتقنيات

1.5. التقنيات الأساسية في التحليل الآلي للنكهات 2.5. ملاحظات 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

#### الوحدة 6. الاستكشاف الأساسي للتأثيرات التطورية للغذاء

1.6. مقدمة في علم الطحن العصبي 2.6. المعدلات العصبية 3.6. التواصل من الروائح والأنماط العصبية المعرفية 4.6. سمات النكهة: اللون

5.6. تقدير الملمس والنكهة

#### الوحدة 7. الزيوت

1.7. الزيوت الأساسية 2.7. تصحيح الزيوت العطرية المصنعة 3.7. المستخلصات السائلة والأصباغ 4.7. مقتطفات صلبة

5.7. إفرازات 6.7. ماديات 7.7. مطلق 8.7. عصائر الفاكهة المركزة والمذاقة

#### الوحدة 8. مقدمة عن استخدام النكهات في المطبخ

1.8. المنكهات في المطبخ 2.8. تحضير الطعام 3.8. تقنيات وضع النكهات الموضعية في المطبخ 4.8. مصفوفة الغذاء

5.8. البهارات والتوابل

الوحدة 9، المطبخ الجزيئي

1.9	مقدمة إلى الطبخ الجزيئي	2.9	التقنيات: التكوير المباشر	3.9	التقنيات: التكوير غير المباشر	4.9	التقنيات: الرغوات
5.9	التقنيات: النيتروجين السائل	6.9	التقنيات: التبلور	7.9	صفات		

الوحدة 10، المُعدّلات العصبية كمُعزّزات للنكهة الغذائية

1.10	زيادة النكهة وإصلاح الأطعمة ذات السكريات المعدلة	2.10	حاصرات النوات غير المرغوب فيها من المحليات والمواد الحافظة والأدوية	3.10	حاصرات الحمض		
4.10	حاصرات أوميغا	5.10	حاصرات الصويا	6.10	محسّنات النوات الحلوة والمالحة		

الوحدة 11، النكهات العاطفية

1.11	أحد أكبر التحديات الحالية: التذكر هو العودة إلى الحياة	2.11	نكهات الفاكهة وردود فعلها العاطفية	3.11	الكرز والشوكولاته كمولدات للمشاعر والأحاسيس	4.11	الفواكه الغريبة والاستوائية التي تثير المرح والجو الاحتفالي
5.11	روح عيد الميلاد	6.11	فن الطهو المكسيكي، الفخر الوطني	7.11	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 إنجلاند 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.

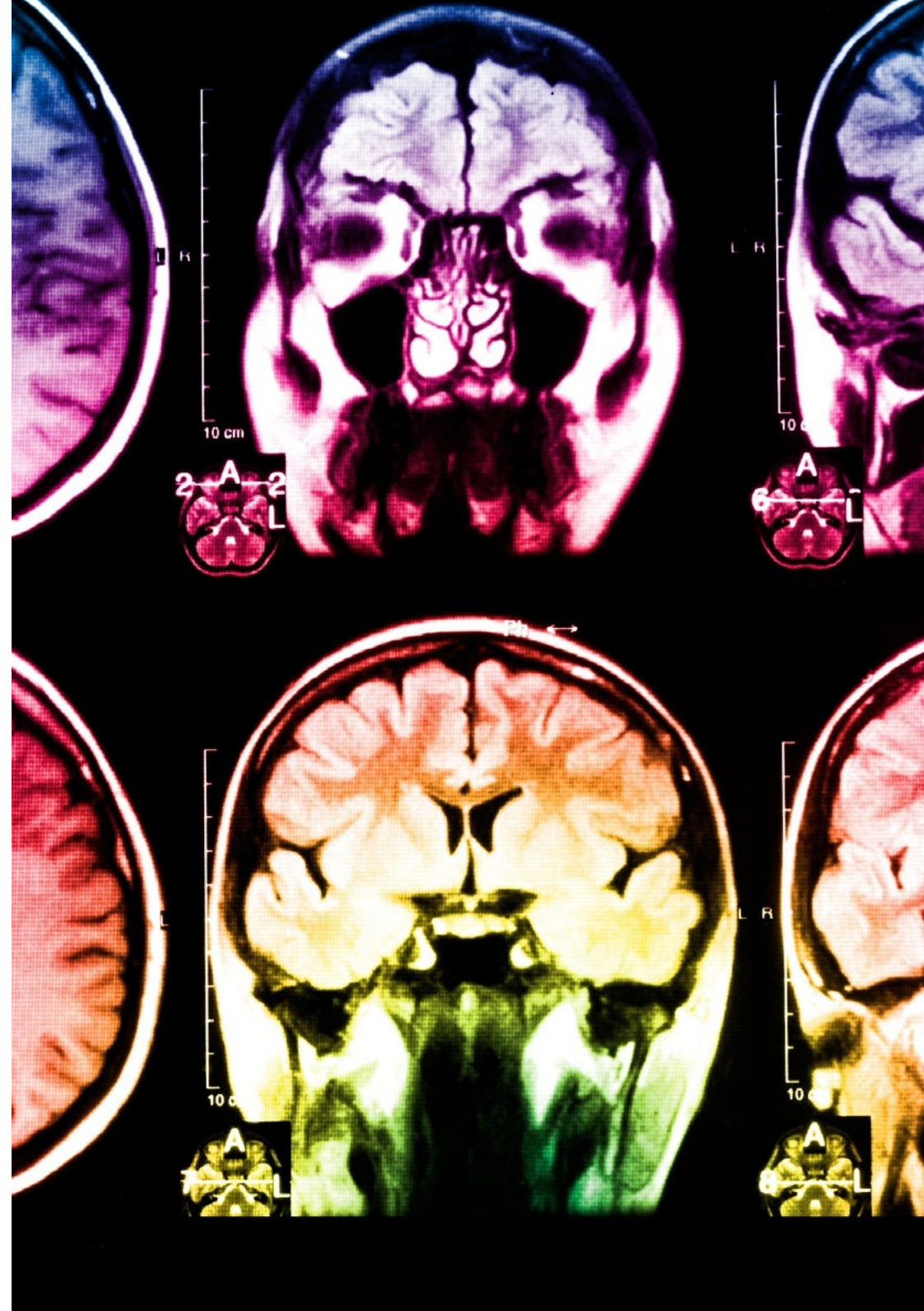
كلية إدارة الأعمال الخاصة بنا هي الكلية الوحيدة الناطقة باللغة الإسبانية المصريح لها لاستخدام هذا المنهج الناجح. في عام 2019، تمكنا من تحسين مستويات الرضا العام لطلابنا من حيث (جودة التدريس، جودة المواد، هيكل الدورة، الأهداف..). فيما يتعلق بمؤشرات أفضل جامعة عبر الإنترنت باللغة الإسبانية.



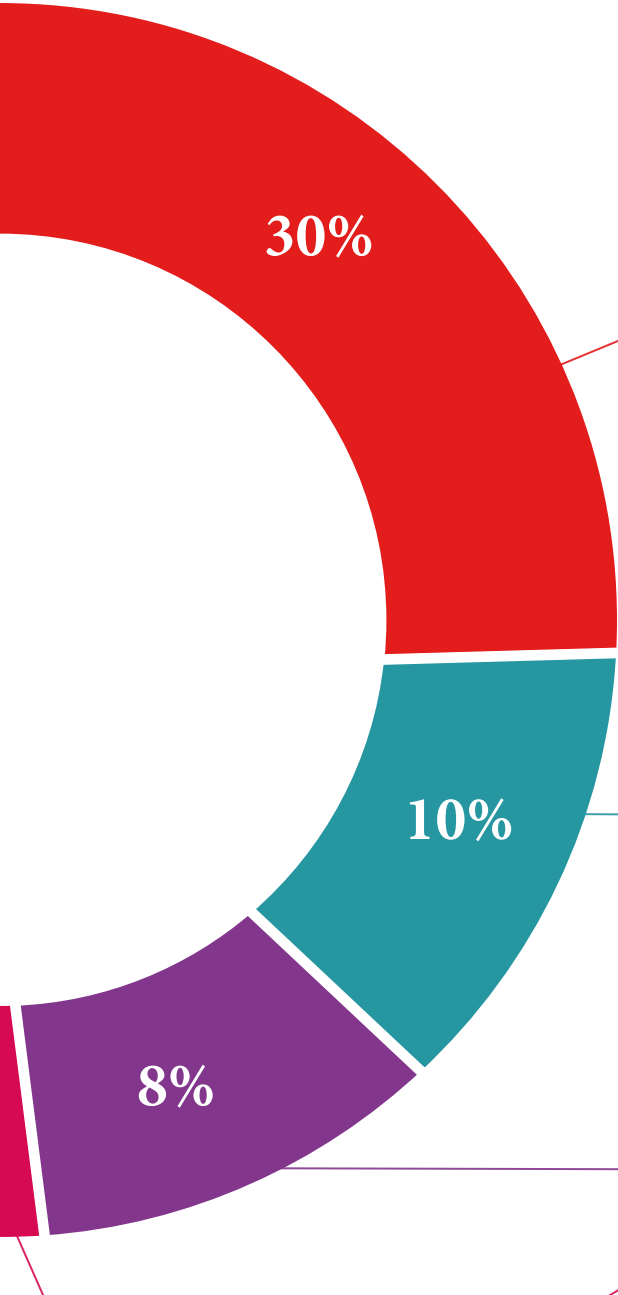
في برنامجنا، التعلم ليس عملية خطية، ولكنه يحدث في شكل لولبي (نتعلّم ثم نطرح ماتعلّمناه جانبًا فننساه ثم نعيد تعلمه). لذلك، نقوم بدمج كل عنصر من هذه العناصر بشكل مركزي. باستخدام هذه المنهجية، تم تدريب أكثر من 650000 خريج جامعي بنجاح غير مسبوق في مجالات متنوعة مثل الكيمياء الحيوية، وعلم الوراثة، والجراحة،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



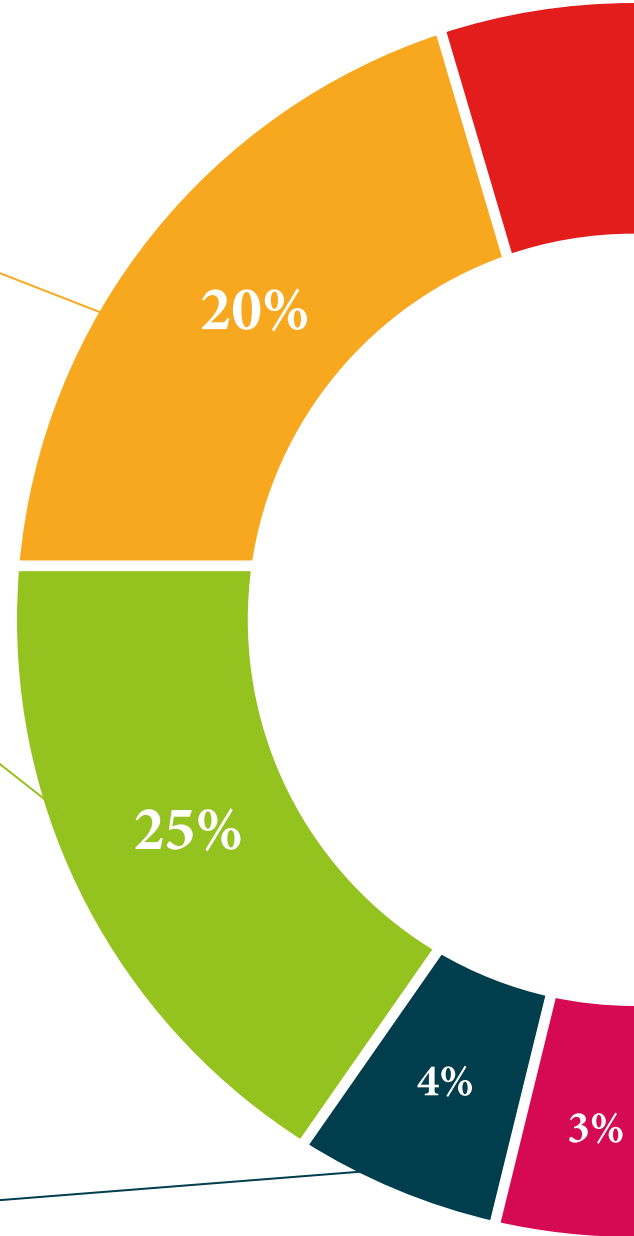
#### ملخصات تفاعلية

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 الماجستير التنفيذي الحاصلين على البكالوريوس والدبلومات وخريجي الجامعات الذين أكملوا سابقاً أيًا من الدرجات العلمية التالية في مجال صناعة الأغذية والنكهات وهندسة الأغذية وكيمياء الأغذية والهندسة في الكيمياء الحيوية الصناعية.

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

يمكن للمهنيين من خريجي الجامعات من أي مجال والذين لديهم عامين من الخبرة في العمل في مجال ذي صلة، الحصول على الماجستير التنفيذي هذا أيضًا.



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

المؤهل في المجال

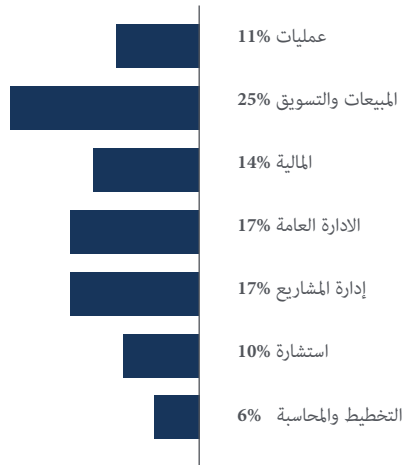


متوسط العمر

بين 35 و 45 سنة

عدد سنوات الخبرة

المؤهل الأكاديمي



+14 سنوات 8%

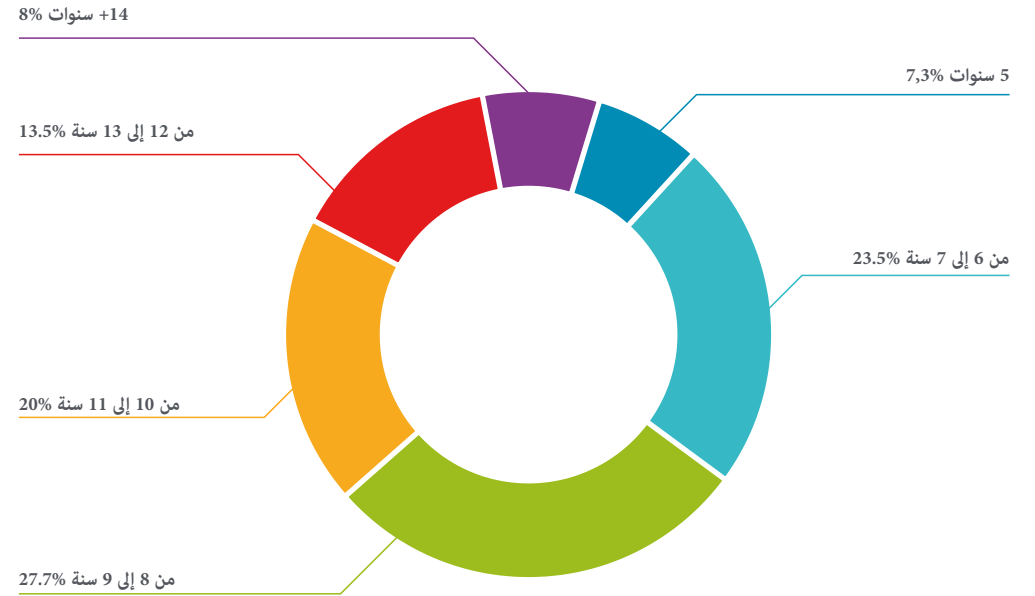
5 سنوات 7,3%

من 12 إلى 13 سنة 13,5%

من 6 إلى 7 سنة 23,5%

من 10 إلى 11 سنة 20%

من 8 إلى 9 سنة 27,7%





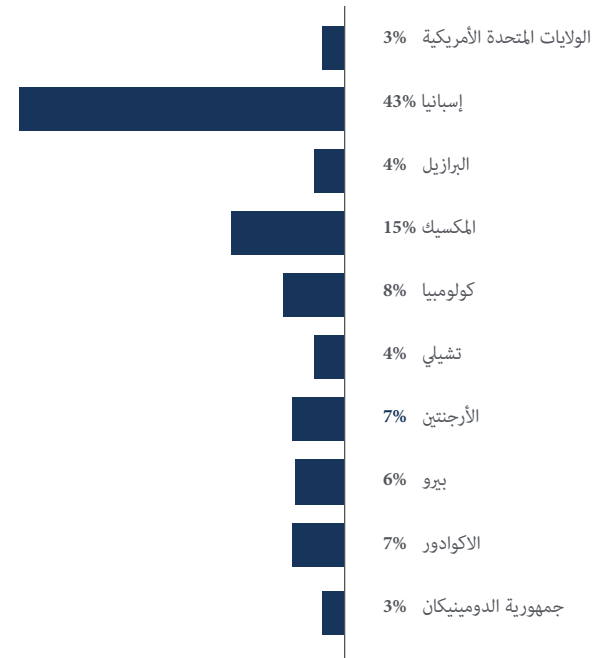


## María Alejandra Castillo

الشياف التنفيذي

”لطالما كان الطهي شغفي وتحسين مهاراتي في كيمياء النكهات، فتح الأبواب أمام عالم رائع من الاحتمالات. يسعدني أن أكملت برنامجا سمح لي بتطبيق المعرفة على الفور، ولكن أفضل شيء هو طريقتة عبر الإنترنت، حيث لم أضطر إلى ترك وظيفتي ومهنتي لمواصلة دراستي. نجاح حقيقي“

### التوزيع الجغرافي



# هيكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية

ضمن مفهوم الجودة الشاملة لدورتنا، لدى TECH هيئة تدريس كبيرة وذات خبرة، انضموا إلى درجة الماجستير التنفيذي هذه لتعزيز الحياة المهنية لطلابها. بفضل خبرته الواسعة، سيكون لدى الطالب أفضل ما في النظرية والتطبيق، حيث سيكون قادرًا على المشاركة في التحول الأكاديمي من أي مكان في العالم. بهذه الطريقة، سيكون لديك اليقين والثقة لتلقي المعرفة الأكثر اكتمالاً وفعالية بالسوق، والقدرة على تنفيذها في بيئتها المهنية.

هيئة تدريس رائعة تتألف من مهنيين من مختلف مجالات  
الاختصاص



د. Thuemme Canales, Juan José

- ♦ مدير مركز إبداع ديمان
- ♦ كبير خبراء النكهات الدولية في IFF المكسيك
- ♦ كبير خبراء نكهات ETADAR
- ♦ باحث تصميم النكهة
- ♦ مؤلف فصل من كتاب العمر الافتراضي للنكهات
- ♦ أستاذ جامعي في الكيمياء الحيوية
- ♦ متحدث منتظم في المؤتمرات وورش العمل والمؤتمرات حول تصميم النكهة
- ♦ إجازة في الهندسة الكيميائية الحيوية من المعهد التقني في مونتيري
- ♦ ماجستير في هندسة الأغذية من المعهد التقني في مونتيري
- ♦ ماجستير في علوم الغذاء من جامعة تكساس إيه أند إم



## الاساتذة

### 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 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
- ♦ اخصائية 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

### أ. Monsivais Vilchis, María de Guadalupe

- ♦ منسق التقييم الحسي
- ♦ بكالوريوس في كيمياء الغذاء
- ♦ مؤلف مشارك لأطروحة البكالوريوس الكشف عن سلوك النعناع (Mentha sativa L.) والبابونج (Matricaria chamomilla) المؤين بجرعات منخفضة وعالية عن طريق إشعاع جاما

### د. Coranguez Reyes, Gabriel

- ♦ مهندس أغذية في Etadar بواسطة Deiman
- ♦ النكهات المهنية
- ♦ فني معمل في ابتكار النكهات الجديدة
- ♦ إجازة هندسة الغذاء. جامعة المكسيك الوطنية المستقلة

### 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 أغذية في ETADAR T
- ♦ فني مختبر للتنمية الغذائية
- ♦ فني مختبر للتنمية الغذائية

### د. García Zepeda, Rafael

- ♦ مدير التشریعات والمعايير. DEIMAN، مكسيكو سيتي
- ♦ مهندس الكيمياء الحيوية الصناعية
- ♦ التخصص في التكنولوجيا الحيوية

### د. Chávez Barrios, Meida

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

### د. Vargas García, Jorge Luis

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

د. Solis Montiel, Yoalli Lizbeth

- ♦ تقني تطبيقات في DEIMAN
- ♦ مساعد تطوير في ETADAR
- ♦ دكتوراه في العلوم الهندسية والفيزيائية والرياضية
- ♦ بكالوريوس هندسة الأغذية

أ. Gómez Pérez, Karen

- ♦ مدير التسويق في شركة ديمان ش.م.م دي C.V.
- ♦ المحرر المسؤول عن مجلة La receta del éxito
- ♦ حاصلة على بكالوريوس في علوم الاتصال

أ. Orozco López, Déborah María

- ♦ مصمم جرافيك في أوزكو ديزاين
- ♦ محلل تسويق في Etadar
- ♦ مصمم جرافيك في المعهد المكسيكي للضمان الاجتماعي
- ♦ مصمم جرافيك في Trista
- ♦ حاصلة على بكالوريوس في تصميم الاتصالات الجرافيكية من جامعة متروبوليتان المستقلة

أ. Carrasco Reyes , Maria Luisa

- ♦ هندسة صناعية
- ♦ منسق مشاريع
- ♦ DEIMAN, مكسيكو سيتي





د. Curiel Monteagudo, José Luis

- ♦ مهندس كيمياء غذائية
- ♦ مدير كلية فن الطهو. المكسيك
- ♦ ماجستير في علوم وتكنولوجيا الأغذية
- ♦ حاصل على دكتوراه في التاريخ من جامعة Iberoamericana، مكسيكو سيتي
- ♦ حاصل على بكالوريوس في الهندسة الكيميائية، الجامعة الأيبيرية الأمريكية، مكسيكو سيتي

د. Orozco, Carlos

- ♦ الشيف التنفيذي في Hyatt Ziva Los Cabos (المكسيك)
- ♦ الشيف التنفيذي في فندق Azul Sensatori By Karisma (المكسيك)
- ♦ شيف تنفيذي في فندق ميليا كوهيبا (كوبا)
- ♦ مساعد طاهٍ في مجموعة فنادق إنتركونتيننتال وويستين بلابا بونيتا (بنما)
- ♦ مساعد الشيف في منتجعات بالاس
- ♦ مساعد تنفيذي للشيف في Royal Resorts
- ♦ دبلوم في فن الطهي من الجامعة الأيبيرية الأمريكية في ليون

أ. Miriam, Santiago Nicolás

- ♦ أخصائي تنمية غذائية في مجموعة Deiman
- ♦ مطور النكهات في جوباري للألوان والنكهات
- ♦ مطور النكهات في الزيوت والجواهر



# مدى تأثير هذه الدراسة على حياتك المهنية

نحن ندرك أن الحصول على برنامج بهذه الخصائص يمثل استثماراً مالياً ومهنياً كبيراً، وبالطبع استثماراً شخصياً.

يجب أن يكون الهدف النهائي لتنفيذ هذا الجهد العظيم هو النمو مهنياً.





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



هل أنت مستعد لاتخاذ خطوة للامام؟

تحسين مهني ممتاز في انتظارك

درجة الماجستير التنفيذي تصميم النكهات من جامعة TECH هو برنامج مكثف يؤهلك لمواجهة التحديات والقرارات التجارية في مجال الطهو. هدفها الرئيسي هو تعزيز النمو الشخصي والمهني. تساعدك على تحقيق النجاح.

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

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 درجة الماجستير التنفيذي في تصميم النكهات على تحقيقها.

نوع التغيير



دراسة هذا البرنامج يعني لطلابنا زيادة في الراتب تزيد عن 25.28%



# المزايا لشركتك

تساهم المحاضرة الجامعية في تصميم النكهات في رفع موهبة المنظمة إلى أقصى إمكاناتها من خلال التدريب القادة رفيعي المستوى. تعد المشاركة في شهادة الماجستير التنفيذي هذه فرصة فريدة للوصول إلى شبكة قوية من جهات الاتصال التي يمكن من خلالها العثور على شركاء أو عملاء أو موردين محترفين في المستقبل.



أدت الأذواق والطلبات الجديدة وتطور السوق بفن الطهو إلى لحظة فريدة في التاريخ.  
تخصص في تصميم النكهات أحد المتطلبات لزيادة مهاراتك في الطهي”

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

### رأس المال الفكري وعمو 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 قادرًا 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

تضمن درجة الماجستير التنفيذي في تصميم النكهات، بالإضافة إلى التدريب الأكثر صرامة وحدائق، الحصول على درجة الماجستير الصادرة عن TECH الجامعة التكنولوجية.





اجتاز هذا التحديت بنجاح واحصل على شهادتك الجامعية دون السفر أو  
الأعمال الورقية المرهقة "



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

المؤهل العلمي: الماجستير التنفيذي في تصميم النكهات

عدد الساعات الدراسية المعتمدة: 1500 ساعة

هذا الماجستير التنفيذي في تصميم النكهات يحتوي على البرنامج الأكثر اكتئاباً و حداثةً في السوق.

بعد اجتياز الطالب للتقييمات، سوف يتلقى عن طريق البريد العادي \* مصحوب بعلم وصول مؤهل الماجستير التنفيذي ذا الصلة الصادرة عن TECH الجامعة التكنولوجية.

**الماجستير التنفيذي في تصميم النكهات**

التوزيع العام للخطة الدراسية			التوزيع العام للخطة الدراسية		
عدد الساعات	الفترة	المادة	عدد الساعات	نوع المادة	
140	إجباري	مقدمة في دراسة النكهات	1500	إجباري (OB)	
140	إجباري	التكنولوجيا الحديثة ولوازم الوسيلة السائلة	0	إختياري (OP)	
140	إجباري	الكيمياء الحيوية	0	المخارسات الخارجية (PR)	
140	إجباري	الإشعاع والمنهجية	0	مشروع تخرج الماجستير (TFM)	
140	إجباري	الأساليب والتقنيات	الإجمالي		
140	إجباري	الإكتشاف الأساسي للتأثيرات التطورية للغذاء			
140	إجباري	الزيوت			
140	إجباري	مقدمة عن استخدام النكهات في المطبخ			
140	إجباري	المطبخ الجزيئي			
140	إجباري	المعادلات الضمنية كتميزت للنكهة الغذائية			
140	إجباري	النكهات العطائية			

**tech** الجامعة التكنولوجية

*Tere Guevara*  
د. د. Tere Guevara Navarro / رئيس الجامعة

**tech** الجامعة التكنولوجية

منح هذا  
الدبلوم

المواطن/المواطنة ..... مع وثيقة تحقيق شخصية رقم .....  
لاجتيازه/لاجتيازها بنجاح والحصول على برنامج  
الماجستير التنفيذي  
في  
تصميم النكهات

وهي شهادة خاصة من هذه الجامعة موافقة لـ 1500 ساعة، مع تاريخ بدء يوم /شهر/ سنة وتاريخ انتهاء يوم /شهر/ سنة

تيك مؤسسة خاصة للتعليم العالي معتمدة من وزارة التعليم العام منذ 28 يونيو 2018  
في تاريخ 17 يونيو 2020

*Tere Guevara*  
د. د. Tere Guevara Navarro / رئيس الجامعة

TECH APW0235 tech@unitec.edu.co



## الماجستير التنفيذي

### تصميم النكهات

« طريقة التدريس: أونلاين

« مدة الدراسة: 12 شهر

« المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التكنولوجية

« عدد الساعات المخصصة للدراسة: 16 ساعات أسبوعيًا

« مواعيد الدراسة: وفقًا لوتيرتك الخاصة

« الامتحانات: أونلاين

# الماجستير التنفيذي تصميم النكهات

