

ماجستير خاص
تصميم النكهات



الجامعة
التكنولوجية
tech

ماجستير خاص 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

رابط الدخول إلى الموقع الإلكتروني: www.techtitute.com/ae/nutrition/professional-master-degree/master-flavor-design

الفهرس

01	المقدمة	صفحة 4
02	الأهداف	صفحة 8
03	الكفاءات	صفحة 14
04	هيكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية	صفحة 18
05	الهيكل والمحتوى	صفحة 22
06	المنهجية	صفحة 26
07	المؤهل العلمي	صفحة 34

01 المقدمة

أدت الأذواق والطلبات الجديدة وتطور السوق بفن الطهو إلى لحظة فريدة في التاريخ. يطلب المستهلك، أكثر فأكثر، وظيفة لا تدمج الجودة فقط، بل الابتكار، في الأطباق. في هذا السياق، يقدم برنامج تصميم النكهات، لأول مرة، الفرصة لدمج التطورات النظرية والعملية اللازمة للوصول إلى نخبة المبدعين، في عالم فن الطهو الرائد.

يتطور مصمم النكهة باستمرار. لقد ظهر ملف تعريف جديد، يتماشى كثيرًا مع الاتجاهات الجديدة وبرز لامتلاكه معرفة بالكيمياء الحيوية والاتجاهات، وممارسة الاستماع النشط مع زملائهم في العمل والنقد الذاتي لنتائج كل مشروع."

أصبحت شخصية مصمم النكهات شخصية لا غنى عنها في فرق العمل في المجالات المتعلقة
بفن الطهي. التحدي الذي يتطلب المهنية، ترسانة من المعرفة التي تشمل المعرفة البيوكيميائية،
والاتجاهات الاجتماعية وتطوير المشاريع”



يتم تقديم برنامج تصميم النكهات كإجراء تعليمي يفضل الاتصال والتعلم والمشاركة وبناء المعرفة. برنامج لا يهدف فقط إلى تقديم معرفة محددة، ولكن إلى إنشاء مهنيين قادرين ومبتكرين وثورين 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، الذي سيرافقك 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 المتوفرة في الدورة التدريبية و الشبكات التي يدمجونها في الدراسة.

هذا الماجستير الخاص في تصميم النكهات يحتوي على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالاً و حداثةً في السوق. ومن أبرز ميزاته:

- ♦ أحدث التقنيات في برامج التدريس عبر الإنترنت أونلاين
- ♦ نظام تعليم مرئي مكثف، مدعوم بمحتوى رسومي وتخطيطي يسهل استيعابها وفهمها
- ♦ تطوير الحالات العملية المقدمة من قبل الخبراء النشطين
- ♦ أحدث أنظمة الفيديو التفاعلي
- ♦ تدريس مدعوم بالتطبيق عن بعد
- ♦ أنظمة تحديث وإعادة تدوير دائمة
- ♦ التعلم الذاتي التنظيم: توافق تام مع المهين الأخرى
- ♦ تمارين التقييم الذاتي العملي والتحقق من التعلم
- ♦ مجموعات الدعم والتأزر التربوي: أسئلة للخبر ومنتديات المناقشة والمعرفة
- ♦ التواصل مع المعلم وأعمال التفكير الفردي
- ♦ توفر المحتوى من أي جهاز ثابت أو محمول متصل بالإنترنت
- ♦ بنوك التوثيق التكميلية متوفرة بشكل دائم، حتى بعد الدروس



” مع درجة الماجستير الخاص المتكاملة هذه، ستحصل على التدريب
اللازم لتصبح محترفًا في تصميم النكهات وتعطي سيرتك الذاتية قيمة
مضافة كبيرة ”

تنشط مراقبة الخبير، أثناء تنفيذ المهمة، آليات الدماغ المشابهة لتلك التي يتم تنشيطها من خلال القيام بنفس النشاط: هذا هو مبدأ الكفاءة العالية لـ "التعلم من خبير".

يسمح لك برنامج الماجستير شهادة خاصة بالتدرب في بيئات محاكاة، والتي توفر تعليمًا غامرًا مبرمجًا للتدريب في مواقف حقيقية.

” لم يتم تصميم درجة الماجستير هذه لتزويدك بأحدث محتوى في تصميم النكهات فحسب، بل تم إنشاؤها أيضًا لإنشاء بيئة تعليمية إبداعية ومحفزة ”

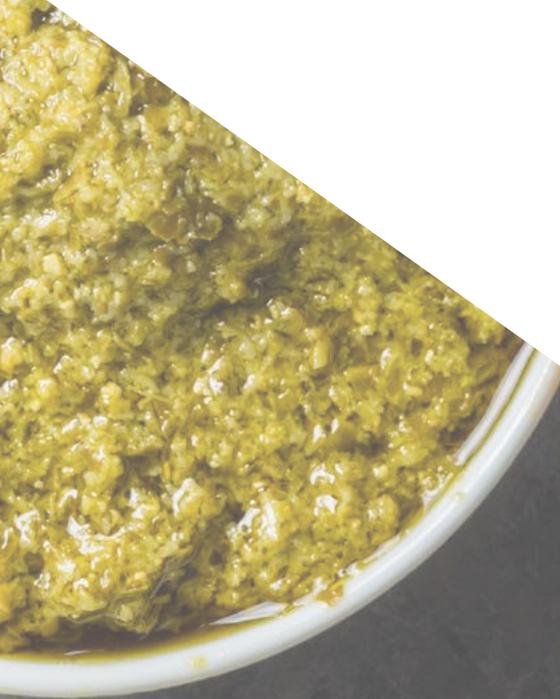
يشتمل البرنامج على متخصصين مرجعيين في هيئة التدريس، الذين يصبون في هذا التدريب تجربة عملهم. بالإضافة إلى ذلك، يشارك الأشخاص ذوو المكانة المرموقة في تصميمه وإعداده، وإكمال البرنامج بطريقة متعددة التخصصات. معلمون مهنيون سيعطونك الدافع اللازم للنمو.

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 على تطوير مهارات شخصية ومهنية أخرى ضرورية للنجاح الشخصي والمهني.

02 الأهداف

تهدف جامعة TECH إلى تدريب المهنيين المؤهلين تأهيلاً عالياً على الخبرة العملية. هدف يتكامل أيضاً، بطريقة شاملة، مع دافع التنمية البشرية الذي يضع الأسس لمجتمع أفضل. يتم تحقيق هذا الهدف من خلال مساعدة المهنيين على الوصول إلى مستوى أعلى بكثير من الكفاءة والتحكم. هدف يمكنك، في غضون اثني عشر شهراً فقط، שתكون قد اكتسبت هذا الماجستير، مع مسار عالي الكثافة والدقة.



هدفنا هو نفسه هدفك وهو أن نقدم لك أفضل التحديثات والتخصصات عبر الإنترنت حول تصميم النكهات في سوق التدريس. برنامج فريد من نوعه سيدفعك إلى الصدارة في قطاعك"



الأهداف العامة



- ♦ تحديد وتصنيف النكهات
- ♦ تقديم للمشاركين لمحة عامة عن كيمياء النكهات وعلاقتها الحسية
- ♦ تحديد العمليات العصبية التي تتأثر بالنكهات
- ♦ تطبيق كيمياء النكهات على العمليات
- ♦ تحديد المصادر والموردين الرئيسيين للمواد الكيميائية العطرية
- ♦ تنفيذ 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

الأهداف المحددة



الوحدة 1. مقدمة في دراسة النكهات

- ♦ تحديد تطور النكهات التي تحدد الأنواع المختلفة

الوحدة 2. الكيمائيات العطرية والمركبات

- ♦ شرح مزيج المواد الكيميائية العطرية في المنكه
- ♦ تحديد سلوك المواد الكيميائية العطرية داخل مصفوفة الغذاء وجميع التفاعلات الناتجة أثناء عمليات تحضيرها

الوحدة 3. الكيمياء الحيوية

- ♦ تحديد الفروق بين الزيوت العطرية، سواء من الفواكه، الخضروات، التوابل، النباتات العطرية والحيوانية

الوحدة 4. الخلق والمنهجية

- ♦ مراجعة وتوحيد المفاهيم المكتسبة لخلق نكهات وروائح عاطفية ناجحة
- ♦ تحديد استخدام اللوني لتوليد النكهات.
- ♦ الحصول على أدوات جديدة تسمح لك بتعزيز مهاراتك في الإبداع والابتكار

الوحدة 5. الأساسيات والتقنيات

- ♦ تطوير وتطبيق النكهة، وعيش التجربة والتطور الزمني للعملية الإبداعية
- ♦ التركيز والتقييم الحسي للمنتج النهائي الذي يلبي متطلبات المستهلك اليوم، من خلال الاختبارات والتمارين. قسم: النكهة في فن الطهو

الوحدة 6. 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



الوحدة 7. الزيوت

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

الوحدة 8. مقدمة لاستخدام المنكهات في الطبخ

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

الوحدة 9. المطبخ الجزيئي

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

الوحدة 10. المُعدّلات العصبية في المطبخ كَمُحسّن للنكهة الغذائية

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

الوحدة 11. النكهات العاطفية

- ♦ التحكم بالذكريات والأحاسيس الوجدانية من خلال تصميم النكهات



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



03 الكفاءات

يعد الإبداع والاهتمام بالتقنيات والإجراءات الجديدة لفن الطهو الحديث سمة مشتركة بين كبار المهنيين في هذا القطاع. التزام يدفعهم للبقاء دائماً في طليعة التدريب. ستسمح درجة الماجستير الخاص هذه باكتساب المهارات اللازمة في هذا الصدد. نهج كامل للغاية، تم تطويره بناءً على المهارات التي تتطلبها الممارسة الحقيقية في العمل اليومي، بحيث يؤدي كل من القضايا المثارة إلى اكتساب معرفة وخبرات جديدة للاستخدام الواضح والحقيقي.



تم تصميم درجة الماجستير الخاص هذه لتزويدك، بطريقة محددة ومخصصة، بالمهارات الحقيقية التي تتطلبها ممارسة تصميم النكهات"



الكفاءات العامة



- ♦ تطبيق عمليات صنع النكهات في المطبخ
- ♦ التعرف على كيفية استخدام التقنيات المبتكرة في تكوين النكهات
- ♦ التعامل مع المطبخ الجزيئي وكيمياء النكهات

اغتنم الفرصة واتخذ الخطوة للتعرف على آخر التطورات في تصميم
النكهات"



الكفاءات المحددة



- ♦ القدرة على تحديد النكهات وتصنيفها.
- ♦ استخدام مزيج المواد الكيميائية في المنكه
- ♦ اللجوء إلى الموردین الرئيسيين للمواد الكيميائية العطرية
- ♦ التعرف على النكهات بناءً على كيمياءها الحسية
- ♦ الحصول على النكهات من خلال الاستشراب
- ♦ خلق النكهات
- ♦ تطبيق النكهات الخاصة باستخدام البروفة
- ♦ استخدام إيثراك العواطف في النكهات
- ♦ تنقية المواد الخام لاستخدامها في صنع النكهات
- ♦ استخدام المركبات للنكهات
- ♦ تجربة النكهات بشكل كافٍ في الطهي
- ♦ صنع أطباق المطبخ الجزيئي
- ♦ الاستفادة من مُعدّلات النكهة العصبية في الطهي
- ♦ خلق ذكريات من خلال النكهات



هيكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس 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 كاملًا متعدد التخصصات. فرصة فريدة للتعلم من الأفضل.



إن فريق التدريس المثير للإعجاب والمدرب من محترفي مجالات الاختصاص المختلفة، سيكونوا معلميك خلال هذا التدريب: إنها فرصة فريدة لا يمكنك تفويتها'



أ. 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 مونتييري، المكسيك
- ♦ ماجستير في الكيمياء الحيوية والتكنولوجيا والتعليم العالي من مونتييري، المكسيك
- ♦ متحدث في جامعة دورانجو، في ندوة Frutech Citrus، في مكسيكو سيتي وفي قمة ومعرض تكنولوجيا الأغذية 2015



الأستاذة

أ. Coranguez Reyes Gabriel

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

أ. Morales Heredia, Ana Gabriela

- ♦ بكالوريوس كيمياء غذائية
- ♦ ماجستير في الجودة والإحصاء التطبيقي
- ♦ تقني تطبيق ETADAR من DEIMAN، مكسيكو سيتي

أ. Teutle Chávez, Juan Carlos

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

أ. García Zepeda, Rafael

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

أ. Chávez Barrios, Meida

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

أ. Vargas García, Jorge Luis

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

هيكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية | 21 tech

أ. Yoalli Lizbeth, Solis Montiel

- ♦ مهندس أغذية
- ♦ تقني تطبيقات
- ♦ DEIMAN, مكسيكو سيتي, Norma Nelly Alonso Osnaya
- ♦ مساعد تطوير

- ♦ ETADAR by DEIMAN, مكسيكو سيتي

أ. Gómez Pérez, Karen

- ♦ شهادة في علوم الاتصال
- ♦ متخصص في الاتصال الإعلاني وتحليل المستهلك
- ♦ مدير تسويق
- ♦ DEIMAN, مكسيكو سيتي

أ. Orozco López, Déborah María

- ♦ شهادة في تصميم الاتصالات الجغرافية
- ♦ محلل تسويق شعبة الصناعة
- ♦ DEIMAN, مكسيكو سيتي

أ. Carrasco Reyes Maria Luisa

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

أ. Curriel Monteagudo, José Luis

- ♦ مهندس كيمياء غذائية
- ♦ ماجستير في علوم وتكنولوجيا الأغذية
- ♦ أستاذ في جامعة دير سور كلارا
- ♦ مكسيكو سيتي

أ. Chef Orozco, Carlos

- ♦ دبلوم في فن الطهو
- ♦ الجامعة الأيبيرية الأمريكية ليون، غواناخواتو
- ♦ شيف تنفيذي في ميليا كوهيبا
- ♦ كينتانارو، المكسيك

أ. Martínez Sánchez, Berenice

- ♦ بكالوريوس كيمياء غذائية
- ♦ منسق التطبيقات والمكتبات
- ♦ ETADAR by DEIMAN, مكسيكو سيتي

أ. Castañeda Olivera, Alondra Magdalena

- ♦ مهندس المواد الغذائية
- ♦ مشترى المواد الخام
- ♦ باحث في مشاريع المعهد الوطني للفنون التطبيقية
- ♦ DEIMAN, مكسيكو سيتي

أ. Peña García, Maribel

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

أ. Oviedo García, Miguel

- ♦ فني مختبر إكلينيكي
- ♦ منسق التصعيد
- ♦ DEIMAN, مكسيكو سيتي

أ. Miriam Santiago Nicolás

- ♦ خبير نكهات قيد التطوير
- ♦ تقني في تطبيقات الزيوت والنكهات
- ♦ ETADAR by DEIMAN, مكسيكو سيتي

أ. Monsivais Vilchis, María de Guadalupe

- ♦ بكالوريوس كيمياء غذائية
- ♦ منسق التقييم الحسي
- ♦ DEIMAN, مكسيكو سيتي

الهيكل والمحتوى

درجة الماجستير الخاص في تصميم النكهات عبارة عن برنامج مصمم خصيصًا يتم تدريسه 100% عبر الإنترنت، بحيث يمكنك اختيار الوقت والمكان الذي يناسب توافرك وجداولك الزمنية واهتماماتك.

على مدار 12 شهرًا، ستخضع لجدول أعمال كامل ومنظم جيدًا سيسمح لك بمعرفة كل جانب من الجوانب الأساسية لعمل خبير النكهات. تجربة محفزة ترسي الأساس لتجاحك كمصمم للعطور والنكهات.



جدول أعمال كامل يأخذك عبر مقترحات التعلم الأكثر تحفيزًا
وإبداعًا



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، ونكهات WONF
- 4.1. صفات اختصاصي النكهات المتخصص في مجال الحلاوة والملوحة

الوحدة 2. الكيماويات العطرية والمركبات

- 1.2. تصنيف المركبات العطرية والكيماويات المستخدمة في صياغة النكهات
- 2.2. التوتر والتوليف وأهميتها في تطوير النكهات
- 3.2. مقدمة العطر، مولدات الأحاسيس
- 4.2. استخدام المواد الكيماوية ذات الرائحة الممكنة لتكوين النكهات
- 5.2. الحفاظ الدماغي للمواد الكيماوية العطرية المسؤولة عن النكهات
- 6.2. دراسة تفاعلات ميلارد في النكهات
- 7.2. رائحة الموردين الكيماوية

الوحدة 3. الكيمياء الحيوية

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

الوحدة 4. الخلق والمهجيـة

- 1.4. الشم والتصنيف والتمايز بين الرائحة والذوق
- 2.4. الشم والتذوق
- 3.4. الإبداع والمهجيـة 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 والأهباط 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. ماديـات
- 7.7. مطلق
- 8.7. عصائر الفاكهة المركزة والمذابة

الوحدة 8. مقدمة لاستخدام المنكهات في الطبخ

- 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 وصفات

الوحدة 10. المُعدّلات العصبية كْمُحسّن 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 محسنات النوات الحلوة والمالحة

الوحدة 11. النكهات العاطفية

- 1.11 من أكبر التحديات الحالية: التذكر هو أن تعود للعيش مرة أخرى
- 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 أهمية التسبب في استحضار أحداث أو فعاليات أو معلومات مخزنة في الماضي

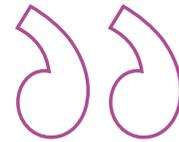


المنهجية

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.

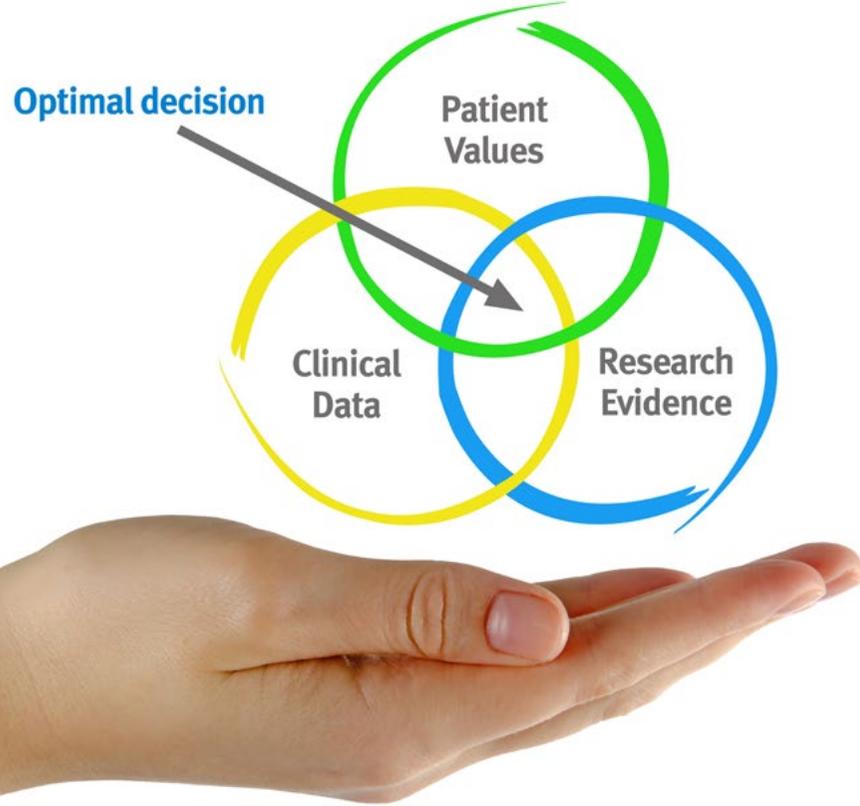


اكتشف منهجية إعادة التعلم، وهو نظام يتخلى عن التعلم الخطي التقليدي ليأخذك عبر أنظمة التدريس الدورية: طريقة تعلم أثبتت فعاليتها للغاية، لا سيما في الموضوعات التي تتطلب الحفظ"



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.

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.

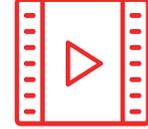
في برنامجنا ، التعلم ليس عملية خطية ، ولكنه يحدث في دوامة (تعلم ، وإلغاء التعلم ، والنسيان ، وإعادة التعلم). لذلك ، يتم دمج كل عنصر من هذه العناصر بشكل مركز.

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 وملموحًا 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



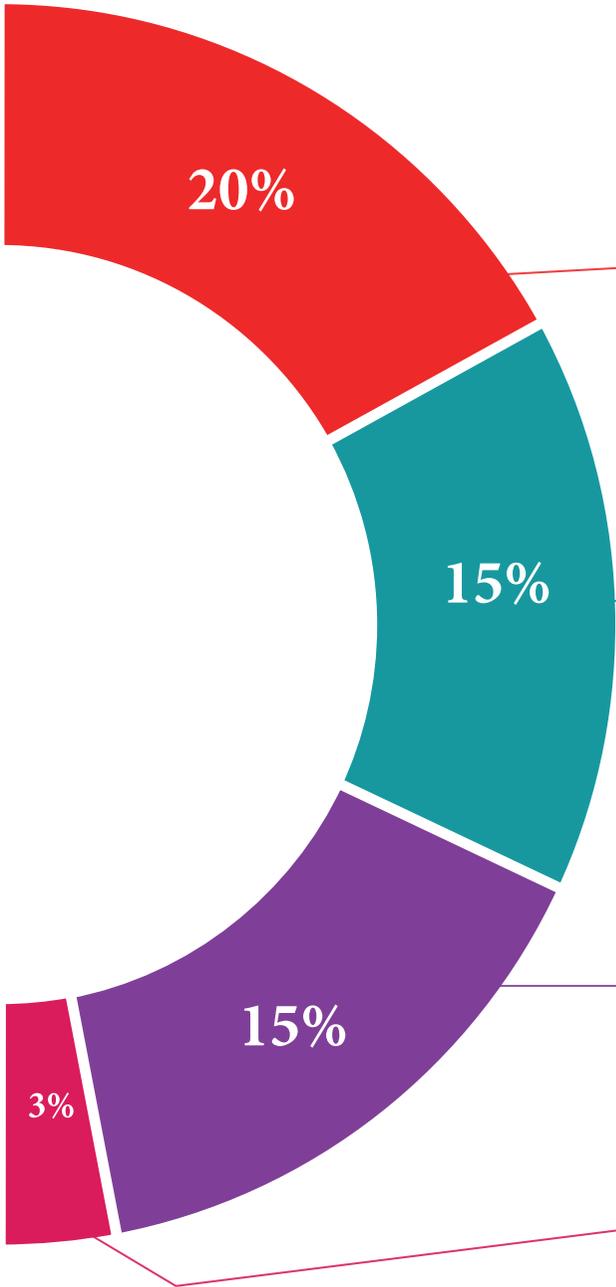
يقدم فريق تيك المحتوى بطريقة جذابة وديناميكية في أقراص المحتوى بطريقة جذابة وديناميكية في أقراص الوسائط المتعددة التي تشمل الصوت والفيديو والصور والرسوم البيانية والخرائط المفاهيمية من أجل تعزيز المعرفة.

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

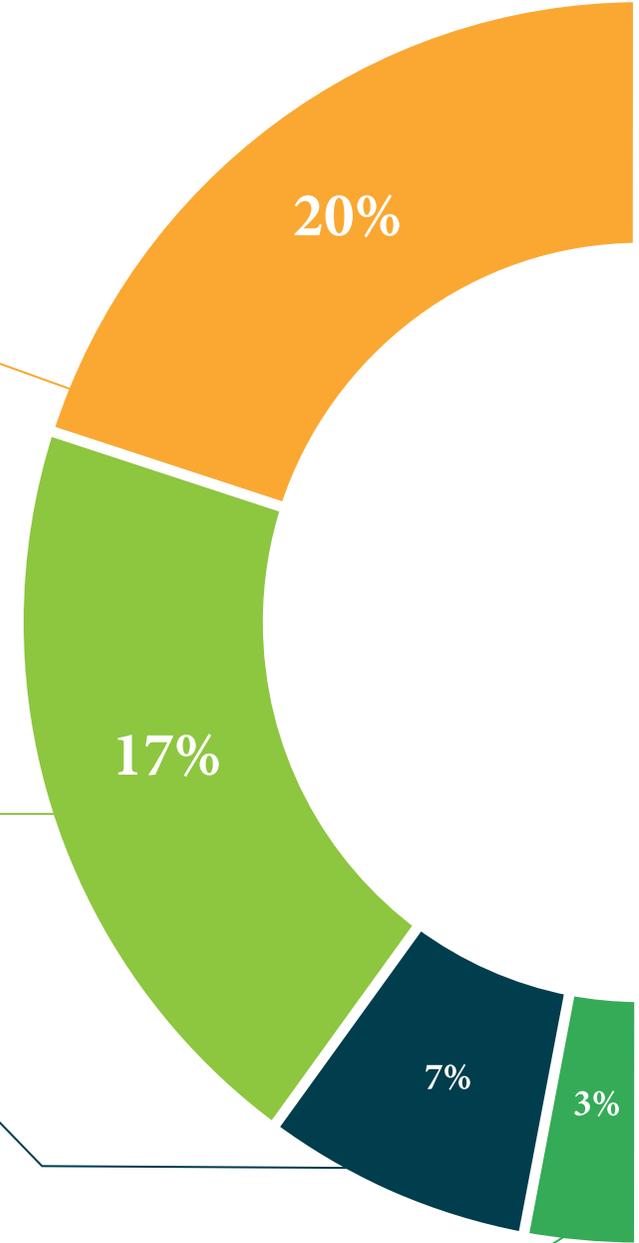
هناك أدلة علمية على فائدة ملاحظة طرف ثالث من الخبراء.

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

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



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



هذا الماجستير الخاص في تصميم النكهات يحتوي على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالاً و حداثةً في السوق.

بعد اجتياز الطالب للتقييمات، سوف يتلقى عن طريق البريد العادي * مع إيصال إقرار باستلام مؤهل الماجستير الخاص ذي الصلة الصادرة عن TECH الجامعة التكنولوجية.

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

المؤهل العلمي: ماجستير خاص في تصميم النكهات

عدد الساعات الرسمية: 1.500 ساعة.

التوزيع العام للخطة الدراسية		التوزيع العام للخطة الدراسية	
الطريقة	عدد الساعات	نوع المادة	عدد الساعات
إجمالي	150	مقدمة في دراسة النكهات	10
إجمالي	150	الكيمياء العظمية والمركبات	10
إجمالي	150	الكيمياء الحيوية	10
إجمالي	150	العقاقير والفهمية	10
إجمالي	150	الأساليب والتقنيات	10
إجمالي	150	الاستكشاف الأساسي للتأثيرات التطورية للذئب	10
إجمالي	150	الزيوت	10
إجمالي	150	مقدمة لاستخدام المنتجات في الطبخ	10
إجمالي	100	المطبخ الحزين	10
إجمالي	100	المعادلات الحسابية في المطبخ كتحسن للنكهة الغذائية	10
إجمالي	100	النكهات العطائية	10

tech الجامعة التكنولوجية

منح هذا
الدبلوم

المواطن/المواطنة مع وثيقة تحقيق شخصية رقم
لاجتيازه/اجتيازها بنجاح والحصول على برنامج

ماجستير خاص
في
تصميم النكهات

وهي شهادة خاصة من هذه الجامعة موافقة لـ 1.500 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 Navarro أ.د./ د.
رئيس الجامعة

TECH AFWORD316 techinfo.com/cedificatio

tech الجامعة التكنولوجية


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

المستقبل

الصحة

الثقة

الأشخاص

التعليم

المعلومات

الأوصياء الأكاديميون

الضمان

الاعتماد الأكاديمي

التدريس

المؤسسات

المجتمع

التقنية

الالتزام

التعلم

tech الجامعة
التكنولوجية

الرعاية

الحاضر

الجودة

الابتكار

ماجستير خاص

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 لوتيرك الخاصة

« الامتحانات: أونلاين

المعرفة

التدريب الافتراضي

المؤسسات

الفصول الافتراضية

ماجستير خاص
تصميم النكهات