

Университетский курс

Основы и методы
создания вкусов





tech технологический
университет

Университетский курс Основы и методы создания вкусов

- » Формат: онлайн
- » Продолжительность: 6 недель
- » Учебное заведение: TESH Технологический университет
- » Расписание: по своему усмотрению
- » Экзамены: онлайн

Веб-доступ: www.techitute.com/ru/nutrition/postgraduate-certificate/fundamentals-techniques-flavor-creation

Оглавление

01

Презентация

стр. 4

02

Цели

стр. 8

03

Руководство курса

стр. 12

04

Структура и содержание

стр. 16

05

Методология

стр. 20

06

Квалификация

стр. 28

01

Презентация

На рынке, полном ожиданий, предложение новых вкусов — это шаг к успеху. В рамках этой программы всего за несколько недель вы получите необходимую подготовку для начала работы в этой интересной профессиональной области.





““

Всего за 4 недели вы войдете в увлекательный мир создания вкусов и освоите основы этой быстро развивающейся области”

Университетский курс в области основ и методов создания вкусов представлен как педагогическая концепция, способствующая установлению связей, обучению, участию и накоплению знаний. Программа, цель которой — не только дать вам конкретные знания, но и сформировать способных, изобретательных и решительных профессионалов в своей сфере.

В TESH студент отправляется в образовательный маршрут, имеющий исключительно практическую, активную и вовлеченную направленность. Вы будете работать интенсивно, но гибко, комплексно и конкретно. За студентом будет лично наблюдать наставник, который будет сопровождать его в процессе обучения на протяжении всей программы.

Эта поддержка будет оказываться с помощью широкого спектра коммуникационных возможностей, как в режиме реального времени, так и отложенной связи: внутренний обмен сообщениями, дискуссионные форумы, телефонная связь, контакт по электронной почте с техническим секретариатом, чат и видеоконференции.

Кроме того, студенты смогут общаться с другими студентами и профессионалами в этой области с помощью различных систем, предусмотренных в Университетском курсе, и *нетворкинга*, которые включены в программу.



Современный рынок продуктов питания нуждается в квалифицированных специалистах в области исследования новых вкусов. Не оставайтесь в стороне”

Данный **Университетский курс в области основ и методов создания вкусов** содержит самую полную и современную научную программу на рынке.

Основными особенностями обучения являются:

- Новейшие технологии в области программного обеспечения для электронного обучения
- Визуальная система обучения, поддерживаемая графическим и схематическим содержанием, которое легко усваивается и понимается
- Разбор практических кейсов, представленных практикующими экспертами
- Современные интерактивные видеосистемы
- Преподавание с помощью телепрактики
- Системы постоянного обновления и переработки знаний
- Саморегулируемое обучение: абсолютная совместимость с другими обязанностями
- Практические упражнения для самооценки и проверки знаний
- Группы поддержки и образовательная совместная деятельность: вопросы эксперту, дискуссии и форумы знаний
- Общение с преподавателем и индивидуальная работа по рефлексии
- Доступ к учебным материалам возможен с любого стационарного или мобильного устройства, имеющего подключение к интернету
- Банки дополнительной документации в постоянном доступе, в том числе и после окончания курса

“

Университетский курс начального уровня, необходимая для того, чтобы быть в курсе современных требований рынка продуктов питания и гастрономии”

Наш преподавательский состав состоит из практикующих специалистов. Таким образом, мы гарантируем, что обеспечим вам повышение квалификации к которому вы стремитесь. Многопрофильная команда квалифицированных и опытных преподавателей, работающих в различных сферах, которые будут эффективно развивать теоретические знания, но, прежде всего, они поставят на службу программе практические знания, полученные из собственного опыта — одно из отличительных качеств этого Университетского курса.

Такое владение предметом дополняется эффективностью методической разработки данного курса. Разработанный многопрофильной командой специалистов в области *электронного обучения*, курс объединяет в себе последние достижения в сфере образовательных технологий. Таким образом, вы сможете учиться с помощью ряда простых и универсальных мультимедийных пособий, которые обеспечат вам работоспособность, необходимую в процессе вашего обучения.

В основе этой программы лежит проблемно-ориентированное обучение — подход, который рассматривает обучение как исключительно практический процесс. Для достижения этой цели в дистанционном режиме будет использоваться телепрактика: с помощью инновационной интерактивной видеосистемы *обучения у эксперта* студенты смогут получать знания так, как если бы они в этот момент столкнулись с реальным случаем. Практическая концепция, получения и закрепления знаний.

Чтобы вы могли завершить свое обучение, связанное с профессиональным миром. Будьте готовы приступить к реализации проекта.

*Гипербарическая оксигенация
возвращается в медицину,
совершенствуя здравоохранение.*



02

Цели

Целью ТЕСН Технологического университета является подготовка высококвалифицированных специалистов для мира труда. Более того, в глобальном масштабе, эта цель дополняется содействием развитию человеческого потенциала, который закладывает основы лучшего общества. Эта цель реализуется в том, чтобы помочь профессионалам выйти на гораздо более высокий уровень компетентности и контроля — цель, которую студент сможет достичь с помощью этой на 100% онлайн-программы.





“

Наша цель — это ваша цель: предоставить вам лучший на образовательном рынке онлайн-курс в области основ и методов создания вкусов. Единственный в своем роде курс, который выведет вас на передовые позиции в своей отрасли”



Общие цели

- Определять и классифицировать вкусовые качества
- Предоставлять участникам обзор химии вкусовых оттенков и их сенсорной взаимосвязи
- Определять нейронные процессы, на которые влияют вкусы
- Применять химию вкуса в технологических процессах
- Определять основные источники и поставщиков ароматических химикатов
- Осуществлять процесс разработки аромата в различных условиях
- Применять методы максимальной инновации в разработке вкуса
- Совершенствоваться в гастрономии с помощью химии и других методов
- Уметь выполнять различные техники в кулинарном дизайне





Конкретные цели

- ♦ Развивать и применять вкусовые качества, фиксируя опыт и хронологическое развитие творческого процесса
- ♦ Разрабатывать и оценивать сенсорным способом готовый продукт, отвечающего требованиям современного потребителя, с помощью проб и экспериментов. Тема: вкусовые ощущения в гастрономии

“

Входите в одну из самых творческих и захватывающих областей в мире гастрономии и питания”

03

Руководство курса

В рамках концепции комплексного качества нашего Университетского курса мы с гордостью предлагаем вам преподавательский состав высочайшего уровня, отобранный с учетом их проверенного опыта в области образования. В состав многопрофильной команды входят специалисты из разных областей, обладающие различными профессиональными навыками. Это уникальная возможность учиться у лучших.



““

Впечатляющий преподавательский состав, подготовленный профессионалами из разных областей знаний, станет вашими учителями во время обучения – уникальная возможность, которую нельзя упустить”

Руководство



Г-н Туэмме Каналес, Хуан Хосе

- ♦ Технический менеджер (старший специалист по созданию вкусов) компании ЭТАДАР. Лаборатория кулинарного дизайна транснациональной компании DEIMAN
- ♦ Имеет 40-летний опыт работы в мексиканской, голландской и американской пищевой промышленности. За свою карьеру он создавал и разрабатывал вкусы для молочного, хлебобулочного, кондитерского сегментов, сегмента напитков и соленых блюд
- ♦ Признан старшим специалистом по работе со вкусом с 1985 года. Получил степень магистра в области инженерии и степень магистра в области биохимии в Институте технического и технологического развития
- ♦ Высшее образование Монтеррея. Мексика
- ♦ За свою карьеру он прочитал множество лекций на темы "Создание и применение вкусовых добавок в пищевой промышленности" в Университете Дуранго, "Создание верхних нот в цитрусовых ароматах" на симпозиуме Frutech Citrus Symposium, "Создание вкуса" в Мехико или "Натуральные ароматы" на саммите и выставке Food Technology Summit & Expo 2015, среди прочих
- ♦ В настоящее время он возглавляет эту учебную программу, направленную на повышение уровня знаний старших специалистов в области вкуса, подготовку начинающих специалистов в области вкуса, чтобы предоставить предпринимателям и шеф-поварам в гостиничной и ресторанной индустрии возможность сломать привычную модель и еще больше изменить представление о кухне и вкусе, каким мы его знаем

Преподаватели

Г-н Корангес Рейес, Габриэль

- ♦ Инженер в области пищевой промышленности
- ♦ Начинаящий специалист в области вкусов
- ♦ ETADAR by DEIMAN, Мехико Моралес Эредиа, Ана Габриэла

Г-жа Моралес Эредиа, Ана Габриэла

- ♦ Специалист в области пищевой химии
- ♦ Степень магистра в области качества и прикладной статистики
- ♦ Технолог по применению Etadar by Deiman, Мехико

Г-н Теутль Чавес, Хуан Карлос

- ♦ Лаборант
- ♦ Ассистент по вопросам развития
- ♦ ETADAR by DEIMAN, Мехико

Г-н Гарсия Сепеда, Рафаэль

- ♦ Инженер в области промышленной биохимии
- ♦ Специализация в области биотехнологии
- ♦ Руководитель законодательного обеспечения и стандартов
- ♦ DEIMAN, Мехико

Г-н Чавес Барриос, Меида

- ♦ Лаборант
- ♦ Ассистент по вопросам развития
- ♦ ETADAR by DEIMAN, Мехико

Г-н Варгас Гарсия, Хорхе Луис

- ♦ Инженер в области промышленной химии
- ♦ Флейворист в отделе разработки в ETADAR by DEIMAN, Мехико
- ♦ Руководство курса | 21

Г-жа Мартинес Санчес, Беренис

- ♦ Степень бакалавра в области пищевой химии
- ♦ Координатор приложений и библиотечных ресурсов
- ♦ ETADAR by DEIMAN, Мехико

Г-жа Кастаньеда Оливера, Алондра Магдалена

- ♦ Инженер в области пищевой промышленности
- ♦ Закупщик сырья
- ♦ Научный сотрудник по проектам в Национальном политехническом институте
- ♦ DEIMAN, Мехико

Г-жа Пенья Гарсия, Марибель

- ♦ Инженер-биохимик
- ♦ Степень магистра в области андрологии
- ♦ Специалист в области пищевых продуктов
- ♦ Прикладной технолог
- ♦ DEIMAN, Мехико

Г-н Овьедо Гарсия, Мигель

- ♦ Техник клинической лаборатории
- ♦ Координатор по увеличению масштаба производства
- ♦ DEIMAN, Мехико

Г-н Мириам Сантьяго Николас

- ♦ Начинаящий специалист в области вкусов
- ♦ Технолог в области применения масел и ароматизаторов
- ♦ ETADAR by DEIMAN, Мехико

Г-жа Монсиваис Вильчис, Мария де Гваделупе

- ♦ Специалист в области пищевой химии
- ♦ Координатор сенсорной оценки
- ♦ DEIMAN, Мехико

Г-жа Йоалли Лизбет, Солис Монтиэль

- ♦ Инженер в области пищевой промышленности
- ♦ Прикладной технолог
- ♦ DEIMAN, Мехико Алонсо Оснаия, Норма Нелли
- ♦ Ассистент по вопросам развития
- ♦ ETADAR by DEIMAN, Мехико

Г-жа Гомес Перес, Карен

- ♦ Специалист в области коммуникационных технологий
- ♦ Специалист в области рекламной коммуникации и анализа потребительского спроса
- ♦ Руководитель отдела маркетинга
- ♦ DEIMAN, Мехико

Г-жа Ороско Лопес, Дебора Мария

- ♦ Степень бакалавра дизайна графических коммуникаций
- ♦ Маркетинговый аналитик промышленного направления
- ♦ DEIMAN, Мехико

Г-жа Карраско Рейес, Мария Луиза

- ♦ Инженер-технолог
- ♦ Координатор проектов
- ♦ DEIMAN, Мехико

Г-н Куриэль Монтеагудо, Хосе Луис

- ♦ Инженер в области пищевой химии
- ♦ Степень магистра в области пищевых наук и технологий
- ♦ Профессор университета Клаустро-де-Сор Клара
- ♦ Мехико

Г-н Чеф Ороско, Карлос

- ♦ Диплом в области гастрономии
- ♦ Иberoамериканский университет Leon Gto
- ♦ Старший шеф-повар в сети отелей Meliá Cohiba
- ♦ Кинтана-Роо, Мексика

04

Структура и содержание

Индивидуальная программа, реализуемая на 100% в *онлайн*-формате, что позволяет выбрать время и место, наиболее полно отвечающие вашим возможностям, расписанию и интересам.

В течение 2 месяцев вы пройдете полный и хорошо структурированный учебный план, который позволит изучить все и каждый из необходимых аспектов профессии флейвориста. Вдохновляющий опыт, который заложит основу для вашего будущего развития в качестве дизайнера вкусов и ароматов.



“

Полный курс, который проведет вас через самые вдохновляющие и творческие образовательные программы”

Модуль 1. Основные положения и методики

- 1.1. Основные методы инструментального анализа вкусов
- 1.2. Основные вкусовые ноты
- 1.3. Сенсорная оценка вкуса
- 1.4. Методология описания вкусов
- 1.5. Применение созданных вкусов в различных готовых продуктах
- 1.6. Приемлемость для потребителей и/или их предпочтения





“

Данный Университетский курс на 100% в онлайн-формате позволит вам совмещать учебу с профессиональной деятельностью, повышая свои знания в данной сфере”

05

Методология

Данная учебная программа предлагает особый способ обучения. Наша методология разработана в режиме циклического обучения: **Relearning**.

Данная система обучения используется, например, в самых престижных медицинских школах мира и признана одной из самых эффективных ведущими изданиями, такими как **Журнал медицины Новой Англии**.



“

Откройте для себя методику *Relearning*, которая отвергает традиционное линейное обучение, чтобы показать вам циклические системы обучения: способ, который доказал свою огромную эффективность, особенно в предметах, требующих запоминания”

В ТЕСН мы используем метод запоминания кейсов

Что должен делать профессионал в определенной ситуации? На протяжении всей программы вы будете сталкиваться с множеством смоделированных клинических случаев, основанных на историях болезни реальных пациентов, когда вам придется проводить исследование, выдвигать гипотезы и в конечном итоге решать ситуацию. Существует множество научных доказательств эффективности этого метода. Будущие специалисты учатся лучше, быстрее и показывают стабильные результаты с течением времени.

В ТЕСН вы сможете познакомиться со способом обучения, который опровергает основы традиционных методов образования в университетах по всему миру.



По словам доктора Жерваса, клинический случай - это описание диагноза пациента или группы пациентов, которые становятся "случаем", примером или моделью, иллюстрирующей какой-то особый клинический компонент, либо в силу обучающего эффекта, либо в силу своей редкости или необычности. Важно, чтобы кейс был основан на текущей трудовой деятельности, пытаюсь воссоздать реальные условия в профессиональной практике питания.

“

Знаете ли вы, что этот метод был разработан в 1912 году, в Гарвардском университете, для студентов-юристов? Метод кейсов заключался в представлении реальных сложных ситуаций, чтобы они принимали решения и обосновывали способы их решения. В 1924 году он был установлен в качестве стандартного метода обучения в Гарвардском университете”

Эффективность метода обосновывается четырьмя ключевыми достижениями:

1. Диетологи, которые следуют этому методу, не только добиваются усвоения знаний, но и развивают свои умственные способности с помощью упражнений по оценке реальных ситуаций и применению своих знаний.
2. Обучение прочно опирается на практические навыки, которые позволяет диетологу лучше интегрировать полученные знания на практике.
3. Усвоение идей и концепций становится проще и эффективнее благодаря использованию ситуаций, возникших в реальности.
4. Ощущение эффективности затраченных усилий становится очень важным стимулом для студентов, что приводит к повышению интереса к учебе и увеличению времени, посвященному на работу над курсом.



Методология *Relearning*

TECH эффективно объединяет метод кейсов с системой 100% онлайн-обучения, основанной на повторении, которая сочетает 8 различных дидактических элементов в каждом уроке.

Мы улучшаем метод кейсов с помощью лучшего метода 100% онлайн-обучения: *Relearning*.



Диетолог будет учиться на основе реальных случаев и разрешения сложных ситуаций в смоделированных учебных условиях. Эти симуляции разработаны с использованием самого современного программного обеспечения для полного погружения в процесс обучения.

Находясь в авангарде мировой педагогики, метод *Relearning* сумел повысить общий уровень удовлетворенности специалистов, завершивших обучение, по отношению к показателям качества лучшего онлайн-университета в мире.

С помощью этой методики мы с беспрецедентным успехом обучили более 45000 диетологов по всем клиническим специальностям, независимо от хирургической нагрузки. Наша методология преподавания разработана в среде с высокими требованиями к уровню подготовки, с университетским контингентом студентов с высоким социально-экономическим уровнем и средним возрастом 43,5 года.

Методика Relearning позволит вам учиться с меньшими усилиями и большей эффективностью, все больше вовлекая вас в процесс обучения, развивая критическое мышление, отстаивая аргументы и противопоставляя мнения, что непосредственно приведет к успеху.

В нашей программе обучение не является линейным процессом, а происходит по спирали (мы учимся, разучиваемся, забываем и заново учимся). Поэтому мы дополняем каждый из этих элементов по концентрическому принципу.

Общий балл квалификации по нашей системе обучения составляет 8.01, что соответствует самым высоким международным стандартам.



В рамках этой программы вы получаете доступ к лучшим учебным материалам, подготовленным специально для вас:



Учебный материал

Все дидактические материалы создаются преподавателями специально для студентов этого курса, чтобы они были действительно четко сформулированными и полезными.

Затем вся информация переводится в аудиовизуальный формат, создавая дистанционный рабочий метод TECH. Все это осуществляется с применением новейших технологий, обеспечивающих высокое качество каждого из представленных материалов.



Техники и практики питания на видео

TECH предоставляет в распоряжение студентов доступ к новейшим методикам и достижениям в области образования, а также к передовым технологиям и процедурам консультирования по вопросам питания. Все с максимальной тщательностью, объяснено и подробно описано самими преподавателями для усовершенствования усвоения и понимания материалов. И самое главное, вы можете смотреть их столько раз, сколько захотите.



Интерактивные конспекты

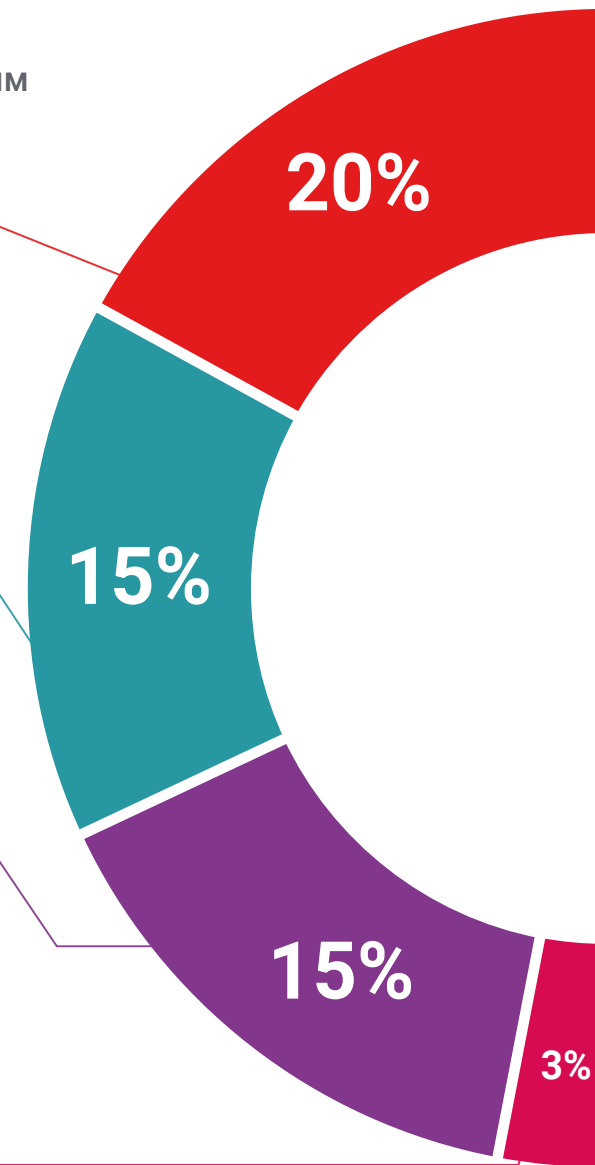
Мы представляем содержание в привлекательной и динамичной мультимедийной форме, которая включает аудио, видео, изображения, диаграммы и концептуальные карты для закрепления знаний.

Эта уникальная обучающая система для представления мультимедийного содержания была отмечена компанией Майкрософт как "Европейская история успеха".



Дополнительная литература

Новейшие статьи, консенсусные документы и международные руководства включены в список литературы курса. В виртуальной библиотеке TECH студент будет иметь доступ ко всем материалам, необходимым для завершения обучения.





Анализ кейсов, разработанных и объясненных экспертами

Эффективное обучение обязательно должно быть контекстным. Поэтому мы представим вам реальные кейсы, в которых эксперт проведет вас от оказания первичного осмотра до разработки схемы лечения: понятный и прямой способ достичь наивысшей степени понимания материала.



Тестирование и повторное тестирование

На протяжении всей программы мы периодически оцениваем и переоцениваем ваши знания с помощью оценочных и самооценочных упражнений: так вы сможете убедиться, что достигаете поставленных целей.



Мастер-классы

Существуют научные данные о пользе экспертного наблюдения третьей стороны. Так называемый метод обучения у эксперта укрепляет знания и память, а также формирует уверенность в наших будущих сложных решениях.



Краткие руководства к действию

TECH предлагает наиболее актуальное содержание курса в виде рабочих листов или кратких руководств к действию. Обобщенный, практичный и эффективный способ помочь вам продвинуться в обучении.



06

Квалификация

Университетский курс в области основ и методов создания вкусов гарантирует, помимо самого строгого и современного обучения, получение диплома о прохождении Университетского курса, выдаваемого TESH Технологическим университетом.



“

Успешно пройдите эту программу и получите университетский диплом без хлопот, связанных с поездками и оформлением документов”

Данный **Университетский курс в области основ и методов создания вкусов** содержит самую полную и современную научную программу на рынке.

После прохождения аттестации студент получит по почте* с подтверждением получения соответствующий диплом о прохождении **Университетского курса**, выданный **TECH Технологическим университетом**.

Диплом, выданный **TECH Технологическим университетом**, подтверждает квалификацию, полученную на Университетском курсе, и соответствует требованиям, обычно предъявляемым биржами труда, конкурсными экзаменами и комитетами по оценке карьеры.

Диплом: **Университетский курс в области основ и методов создания вкусов**

Формат: **онлайн**

Продолжительность: **6 недель**



*Гаагский апостиль. В случае, если студент потребует, чтобы на его диплом в бумажном формате был проставлен Гаагский апостиль, TECH EDUCATION предпримет необходимые шаги для его получения за дополнительную плату.

Будущее

Здоровье Доверие Люди

Образование Информация Тьюторы

Гарантия Аккредитация Преподавание

Институты Технология Обучение

Сообщество Обязательство

Персональное внимание Институты

Знания Настоящее Качество

Веб обучение

Институты

Виртуальный класс Языки

tech технологический
университет

Университетский курс

Основы и методы
создания вкусов

- » Формат: онлайн
- » Продолжительность: 6 недель
- » Учебное заведение: ТЕСН Технологический университет
- » Расписание: по своему усмотрению
- » Экзамены: онлайн

Университетский курс

Основы и методы
создания вкусов

