

Университетский курс

Введение в использование ароматизаторов в кулинарии



Университетский курс

Введение в использование ароматизаторов в кулинарии

- » Формат: онлайн
- » Продолжительность: 4 недели
- » Учебное заведение: TECH Технологический университет
- » Расписание: по своему усмотрению
- » Экзамены: онлайн

Веб-доступ: www.techtute.com/ru/nutrition/postgraduate-certificate/introduction-use-flavorings-cooking

Оглавление

01

Презентация

стр. 4

02

Цели

стр. 8

03

Руководство курса

стр. 12

04

Структура и содержание

стр. 18

05

Методология

стр. 20

06

Квалификация

стр. 28

01

Презентация

В поисках новых впечатлений кухня превратилась в лабораторию вкусов, в которой ароматизаторы играют ключевую роль. Программа в области введения в использование ароматизаторов в кулинарии даст вам необходимые знания для их эффективного использования и придаст вашей кухне новое вкусовое измерение.





“

Ароматизаторы являются в авангардной кухне одним из основных ключей к тому, чтобы удивлять и соблазнять своими творениями. Получите в рамках этого Университетского курса все необходимые навыки для его использования”

Университетский курс в области введения в использование ароматизаторов в кулинарии представлен в качестве образовательного мероприятия, способствующего установлению связей, обучению, участию и конструированию знаний. Программа, цель которой — не только дать вам конкретные знания, но и сформировать способных, изобретательных и решительных профессионалов в своей сфере.

Вместе с нами вы пройдете образовательный цикл с исключительно практической, динамичной и вовлекающей направленностью. Вы будете работать интенсивно, но с гибким графиком, комплексно, но с решением конкретных задач.

За вами будет лично наблюдать наставник и сопровождать вас на протяжении всей учебной 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, вы сможете общаться с другими студентами и профессионалами в этой области с помощью различных систем, предусмотренных в Университетском курсе, и нетворкинга, которые включены в программу.



Чтобы вы могли завершить обучение, связанное с профессиональной деятельностью. Будьте готовы приступить к реализации проекта”

Данный **Университетский курс в области введения в использование ароматизаторов в кулинарии** содержит самую полную и современную научную программу на рынке. Основными особенностями обучения являются:

- Новейшие технологии в области программного обеспечения для электронного обучения
- Абсолютно наглядная система обучения, подкрепленная графическим и схематическим содержанием, которое легко усвоить и понять
- 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
- Постоянный доступ к дополнительным материалам во время и после окончания программы

“

Университетский курс, созданный для того, чтобы дать вам возможность сразу же научиться применять ароматизаторы на своей кухне, чтобы они стали катализатором ваших творческих способностей”

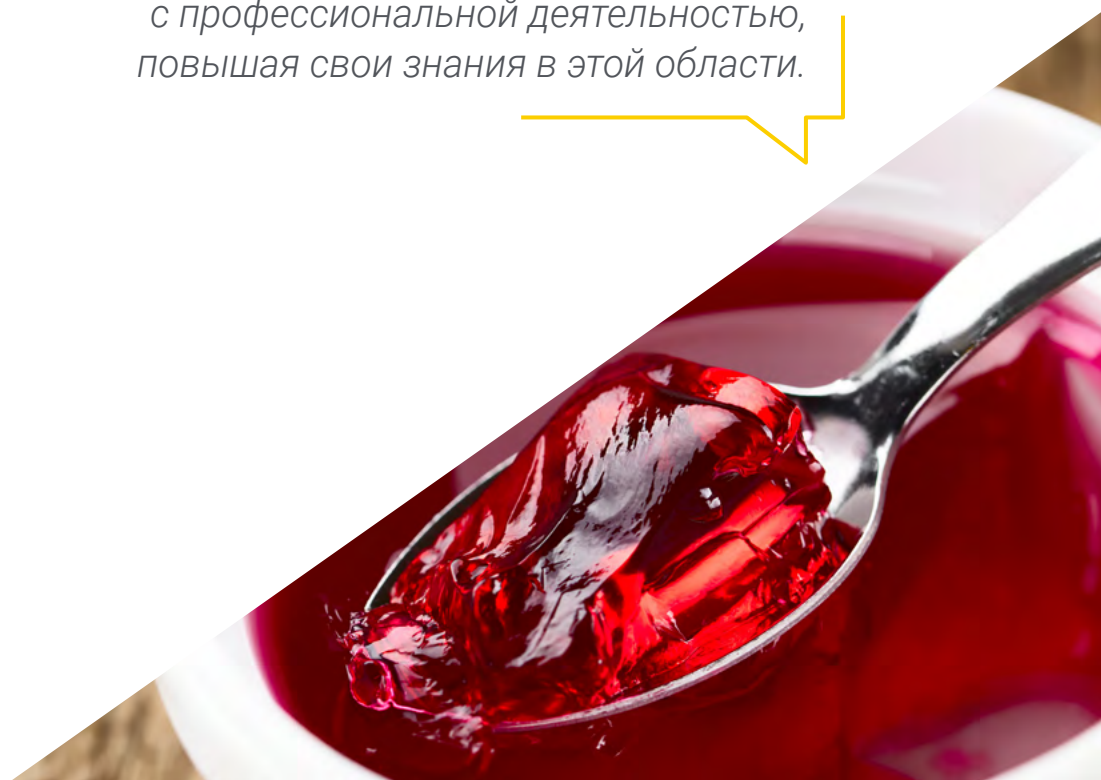
Наш преподавательский состав состоит из практикующих специалистов. Таким образом, мы гарантируем, что обеспечим вам повышение квалификации, к которому вы стремитесь. Многопрофильная команда квалифицированных и опытных преподавателей, работающих в различных сферах, которые эффективно развивают теоретические знания, но, прежде всего, ставят на службу студенту практические знания, полученные из собственного опыта: одно из отличительных качеств этой программы.

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

Самым выдающимся преимуществом нашего образовательного метода является возможность практического обучения, даже при дистанционной модальности: мы решили эту проблему, чтобы обеспечить нашим студентам наилучшие результаты.

Данная программа на 100% в онлайн-режиме позволит вам совмещать учебу с профессиональной деятельностью, повышая свои знания в этой области.



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 благодаря тому, что специалисты получают доступ к гораздо более высокому уровню знаний и контроля. Цель, которую студент будет достигать с помощью программы высокой интенсивности и точности.



“

Наша цель — предоставить вам лучшую онлайн-программу в области введения в использование ароматизаторов в кулинарии на рынке образовательных услуг. Единственный в своем роде Университетский 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

- ♦ Определять дозировку ароматизаторов в кулинарии
- ♦ Выявлять правильную дозировку ароматизаторов в кулинарии
- ♦ Знать о взаимодополнении ощущений и вкусов в кулинарии

“

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



03

Руководство курса

В рамках концепции полного качества нашего Университетского курса мы с гордостью предлагаем вам преподавательский состав самого высокого уровня, отобранный благодаря их проверенному опыту 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, состоящий из компетентных профессионалов в разных областях знаний, передаст вам свои знания во время обучения — уникальная возможность, которую нельзя упустить”

Руководство



Г-н Туэмме Каналес, Хуан Хосе

- ♦ Старший флейворист в ETADAR. Лаборатория кулинарного дизайна транснациональной компании DEIMAN
- ♦ Имеет 40-летний опыт работы в мексиканской, голландской и американской пищевой промышленности
- ♦ Создание и развитие сегментов для молочной, хлебобулочной, кондитерской продукции, напитков и соленых блюд
- ♦ Старший флейворист с 1985 года
- ♦ Инженер-технолог, Высшая техническая школа, Монтеррей, Мексика
- ♦ Степень магистра в области биохимии, Высшая техническая школа Монтеррея, Мексика
- ♦ Выступал в Университете Дуранго, на Цитрусовом симпозиуме Frutech Citrus Symposium в Мехико, на Саммите и выставке пищевых технологий 2015 года

Преподаватели

Г-н Габриэль Корангес Рейес

- ♦ 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

Г-жа Мартинес Санчес, Беренис

- ♦ Специалист 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 Солис Монтель, Джоайи Лизбет

- ♦ Инженер в области пищевой промышленности
- ♦ Прикладной технолог
- ♦ DEIMAN, Мехико Норма Нелли Алонсо Осная
- ♦ 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 Карлос, Ороско

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

04

Структура и содержание

Эта программа, предлагаемая на 100% в онлайн-формате, послужит студенту путем к достижению поставленных целей, позволяя выбирать удобное время и место для изучения загружаемых материалов по мере необходимости. Студент проходит высокоструктурированную программу, которая позволит ему узнать о каждом из существенных аспектов для сферы деятельности флейвориста, что позволит ему вырасти как профессионалу в мире ароматов и вкусов.



“

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

Модуль 1. Введение в использование ароматизаторов в кулинарии

- 1.1. Ароматизаторы на кухне
- 1.2. Приготовление пищи
- 1.3. Актуальные приемы применения ароматизаторов в кулинарии
- 1.4. Пищевая матрица
- 1.5. Приправы и вкусовые добавки





“

*Обновите свои знания в рамках программы
в области введения в использование
ароматизаторов в кулинарии”*

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 TECH 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 TECH 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

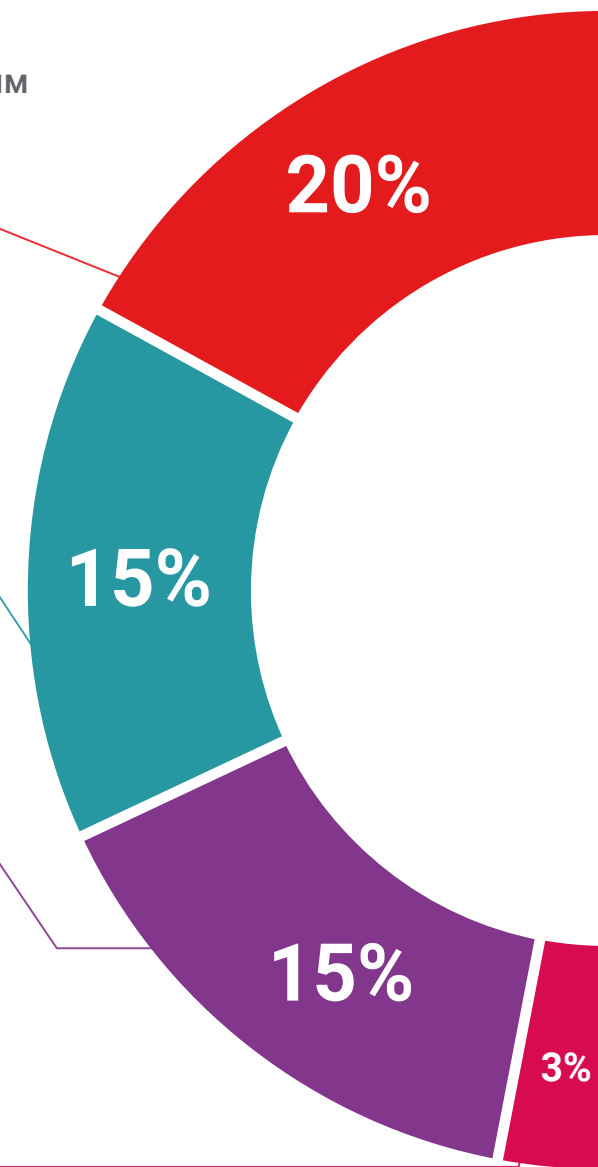
Мы представляем содержание в привлекательной и динамичной мультимедийной форме, которая включает аудио, видео, изображения, диаграммы и концептуальные карты для закрепления знаний.

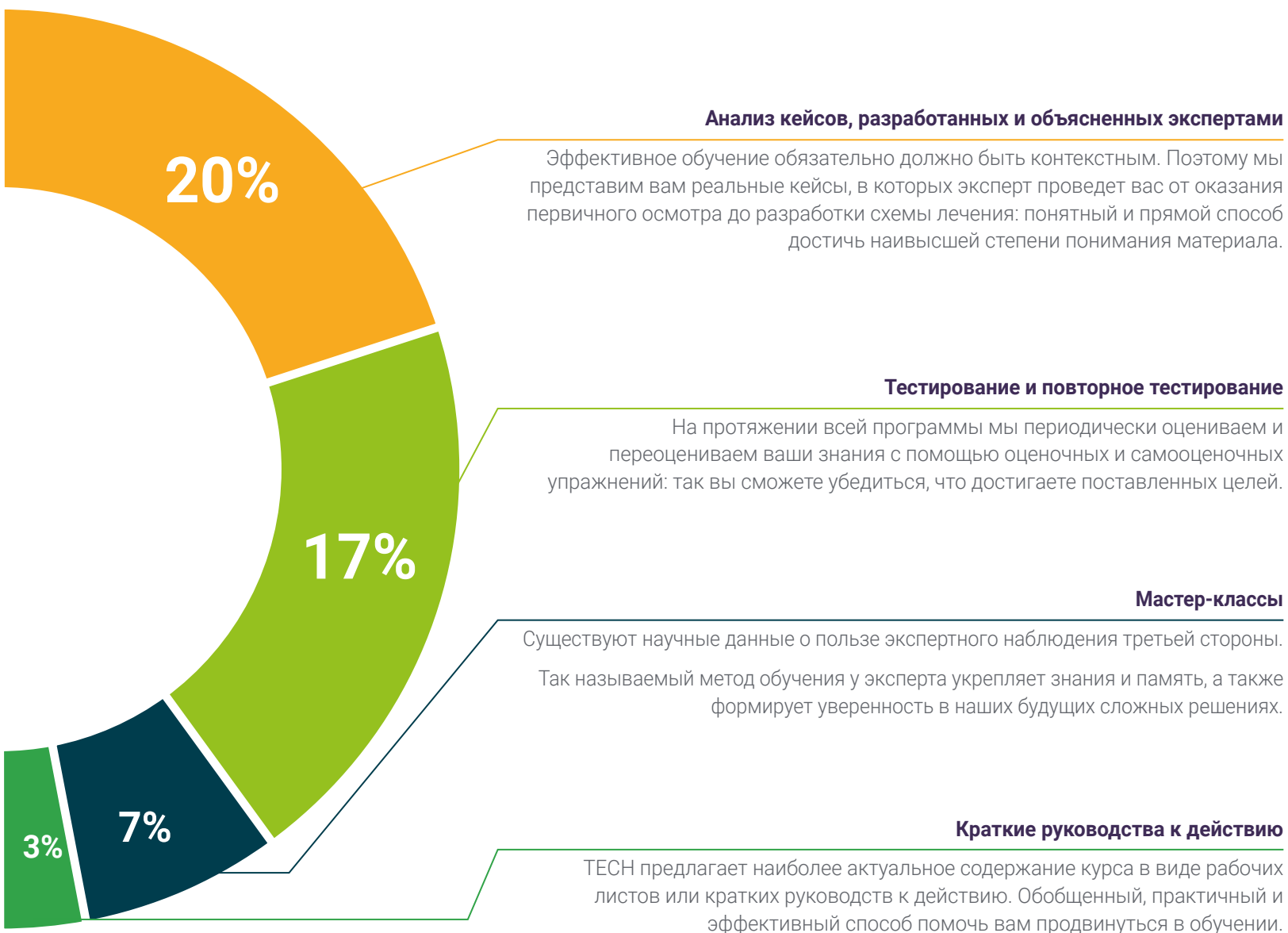
Эта уникальная обучающая система для представления мультимедийного содержания была отмечена компанией Майкрософт как "Европейская история успеха".



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.





06

Квалификация

Университетский курс в области введения в использование ароматизаторов в кулинарии гарантирует, помимо самого строгого и современного обучения, получение диплома о прохождении Университетского курса, выдаваемого ТЕСН Технологическим университетом.



“

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

Данный **Университетский курс в области введения в использование ароматизаторов в кулинарии** 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 введения в использование ароматизаторов в кулинарии**

Формат: **онлайн**

Продолжительность: **4 недели**



Будущее
Здоровье Доверие Люди
Образование Информация Тьюторы
Гарантия Аккредитация Преподавание
Институты Технология Обучение
Сообщество Обязательство



Университетский курс

Введение в использование
ароматизаторов в кулинарии

- » Формат: онлайн
- » Продолжительность: 4 недели
- » Учебное заведение: TCH Технологический университет
- » Расписание: по своему усмотрению
- » Экзамены: онлайн

Университетский курс

Введение в использование ароматизаторов в кулинарии