

Университетский курс

Основы и методы создания вкусов





Университетский курс

Основы и методы
создания вкусов

- » Формат: онлайн
- » Продолжительность: **6 недель**
- » Учебное заведение: TECH Технологический университет
- » Режим обучения: 16ч./неделя
- » Расписание: по своему усмотрению
- » Экзамены: онлайн

Веб-доступ: www.techtitute.com/ru/school-of-business/postgraduate-certificate/fundamentals-techniques-flavor-creation



Оглавление

01

Добро пожаловать

стр. 4

02

Почему стоит учиться в
ТЕСН?

стр. 6

03

Почему именно наша
программа?

стр. 10

04

Цели

стр. 14

05

Структура и содержание

стр. 18

06

Методология

стр. 24

07

Профиль наших учащихся

стр. 32

08

Руководство курса

стр. 36

09

Влияние на карьеру

стр. 40

10

Преимущества для
вашей компании

стр. 44

11

Квалификация

стр. 48

01

Добро пожаловать

В обществе, где почти все уже опробовано и испытано, очень важно иметь новые вкусы, которые бы гарантировали успех создаваемого блюда или продукта. Поэтому, если нужно извлечь весь вкус и аромат сырья, важно знать соответствующие методы и основы, чтобы достичь нужного уровня и баланса для оптимальной дегустации. Для достижения этой цели существует множество методов, которые будут представлены в рамках программы в области основ и методов создания вкусов. Программа разработана для того, чтобы оправдать ожидания пользователей и предложить новые вкусы, которые обеспечат профессиональный успех студентов.



Университетский курс в области основ и методов создания вкусов,
ТЕСН Технологический университет

66

Создавайте вкусы, специализируясь в рамках программы, которая покажет вам самые передовые и базовые методы в постоянно развивающейся области разработки вкусов"

02

Почему стоит учиться в TECH?

TECH – это крупнейшая бизнес-школа 100% онлайн-формата в мире. Мы являемся элитной бизнес-школой с образовательной моделью с самыми высокими академическими стандартами. Международный высокопроизводительный центр интенсивного обучения управленческим навыкам.



“

TECH – это передовой технологический университет, который предоставляет все свои ресурсы в распоряжение студентов, чтобы помочь им достичь успеха в бизнесе”

В TECH Технологическом университете



Инновации

Мы предлагаем вам модель онлайн-обучения, сочетающую в себе новейшие образовательные технологии и максимальную педагогическую строгость. Уникальный метод с высочайшим международным признанием, который дает вам возможность развиваться в мире постоянных перемен, где инновации играют ключевую роль в деятельности каждого предпринимателя.

"История успеха Microsoft Europe" за включение в программы инновационной интерактивной мультивидеосистемы.



Высокие требования

Чтобы поступить в TECH, не потребуется большие затраты. Чтобы учиться у нас, вам не нужно делать большие инвестиции. Однако для того, чтобы получить диплом в TECH, необходимо проверить уровень знаний и возможностей студента. Наши академические стандарты очень высоки...

95%

студентов TECH успешно завершают обучение



Нетворкинг

Профессионалы со всего мира принимают участие в TECH, чтобы вы смогли создать большую сеть контактов, полезных для вашего будущего.

100 000+

менеджеров, прошедших ежегодную подготовку

200+

разных национальностей



Расширение прав и возможностей

Развивайтесь наряду с лучшими компаниями и профессионалами, обладающими большим авторитетом и влиянием. Мы создали стратегические альянсы и ценную сеть контактов с основными экономическими субъектами на 7 континентах.

+500+

соглашений о сотрудничестве с лучшими компаниями



Талант

Наша программа - это уникальное предложение для раскрытия вашего таланта в мире бизнеса. Возможность, с помощью которой вы сможете заявить о своих интересах и видении своего бизнеса.

TECH помогает студентам показать миру свой талант при прохождении этой программы.



Мультикультурный контекст

Обучаясь в TECH, студенты могут получить уникальный опыт. Вы будете учиться в многокультурном контексте. В данной программе мы применяем глобальный подход, благодаря которому вы сможете узнать о том, как работают в разных частях света, собрать самую свежую информацию, которая наилучшим образом соответствует вашей бизнес-идее.

Наши студенты представляют более 200 национальностей.



Учитесь у лучших

Наши преподаватели объясняют в аудиториях, что привело их к успеху в их компаниях, работая в реальном, живом и динамичном контексте. Преподаватели, которые полностью посвящают себя тому, чтобы предложить вам качественную специализацию, которая позволит вам продвинуться по карьерной лестнице и выделиться в мире бизнеса.

Преподаватели представляют 20 различных национальностей.

“В TECH у вас будет доступ к самому строгому и современному методу кейсов в академической среде”

Почему стоит учиться в TECH? | 09

TECH стремится к совершенству и для этого обладает рядом характеристик, которые делают его уникальным университетом:



Анализ

TECH исследует критическую сторону студента, его способность задавать вопросы, навыки решения проблем и навыки межличностного общения.



Академическое превосходство

ТЕСН предлагает студентам лучшую методику онлайн-обучения. Университет сочетает метод *Relearning* (наиболее признанная во всем мире методология последипломного обучения) с «методом кейсов» Гарвардской школы бизнеса. Традиции и современность в сложном балансе и в контексте самого требовательного академического маршрута.



Экономия за счет масштаба

TECH – крупнейший в мире онлайн-университет. В его портфолио насчитывается более 10 000 университетских последипломных программ. А в новой экономике **объем + технология = разорительная цена**. Таким образом, мы заботимся о том, чтобы учеба для вас была не такой дорогой, как в другом университете.

03

Почему именно наша программа?

Прохождение программы ТЕСН увеличит ваши шансы достичь профессиональный успех в области высшего менеджмента.

Это задача, которая требует усилий и самоотдачи, но которая открывает дверь в многообещающее будущее. Вы будете учиться у лучших преподавателей и по самой гибкой и инновационной образовательной методологии.

66

У нас самый престижный преподавательский состав и самый полный учебный план на рынке, что позволяет нам предложить вам обучение на самом высоком академическом уровне"

Эта программа обеспечит вам множество преимуществ в трудоустройстве и вопросах личностного развития, включая следующие:

01

Дать решающий толчок карьере студента

Мы даем вам возможность взять под контроль свое будущее и полностью раскрыть свой потенциал. Пройдя нашу программу, вы приобретете необходимые навыки, чтобы за короткий срок добиться положительных изменений в своей карьере.

70% студентов этой специализации добиваются успешных изменений в своей карьере менее чем за 2 года.

02

Разрабатывать стратегическое и глобальное видение компании

Мы предлагаем вам глубокое понимание общего менеджмента, чтобы вы узнали, как каждое решение влияет на различные функциональные области компании.

Наше глобальное видение компании улучшит ваше стратегическое мышление.

03

Закрепиться в высшем руководстве предприятия

Обучение в TECH открывает двери в профессиональную среду, в которой студенты смогут позиционировать себя в качестве руководителей высокого уровня, обладающих широким видением международной среды.

Вы будете работать над более чем 100 реальными кейсами из области высшего менеджмента.

04

Брать на себя новые обязанности

Мы покажем вам последние тенденции, разработки и стратегии для осуществления вашей профессиональной деятельности в меняющихся условиях.

45% наших студентов получают повышение внутри компаний.

05

Получить доступ к мощной сети контактов

TECH формирует своих студентов, чтобы максимально расширить их возможности. Студенты с теми же интересами и желанием развиваться. Таким образом, можно будет обмениваться контактами партнеров, клиентов или поставщиков.

Вы найдете сеть контактов, необходимых для вашего профессионального развития.

06

Разрабатывать свой бизнес-проект в строгой последовательности

Вы получите глубокое стратегическое видение, которое поможет вам разработать собственный проект, принимая во внимание различные направления деятельности компании.

20% наших студентов разрабатывают собственную бизнес-идею.

07

Совершенствовать свои **софт-скиллы** и управленческие умения

Мы помогаем вам применять и развивать полученные знания и совершенствовать навыки межличностного общения, чтобы стать лидером, который меняет мир к лучшему.

Улучшите свои коммуникативные и лидерские навыки и продвигайтесь по карьерной лестнице.

08

Стать частью эксклюзивного сообщества

Мы предлагаем вам возможность стать частью сообщества элитных менеджеров, крупных компаний, известных институтов и квалифицированных преподавателей из самых престижных университетов мира: сообщества TECH Технологического университета.

Мы даем вам возможность специализироваться с командой признанных преподавателей на международной сцене.

04

Цели

В TECH мы готовим высококвалифицированных специалистов, способных справиться с любой рабочей ситуацией. По этой причине программа данного Университетского курса в области основ и методов создания вкусов разработана таким образом, чтобы будущие выпускники отвечали всем требованиям отрасли. Следовательно, студент сможет разработать или использовать вкус, понимая опыт и хронологию креативного процесса. Это дополняется целью помочь профессионалам выйти на гораздо более высокий уровень компетентности и контроля. Цель, которую в конце курса вы можете считать достигнутой с помощью высококонтенсивной, высокоточной программы.

“

Поймите креативный процесс создания нового вкуса и позиционируйте себя как эксперта, способного решать новые профессиональные задачи”

TECH делает цели своих студентов своими собственными.

Мы работаем вместе для достижения этих целей.

Университетский курс в области основ и методов создания вкусов позволит студенту:

01

Развивать и применять вкусовые качества, фиксируя опыт и хронологическое развитие креативного процесса

02

Проводить сенсорную оценку готового продукта, отвечающего требованиям современного потребителя с помощью проб и экспериментов

03

Определять и классифицировать вкусы





04

Определить использование
хроматографии для создания вкусов

05

Объяснить смесь ароматических химических
веществ во вкусовой добавке

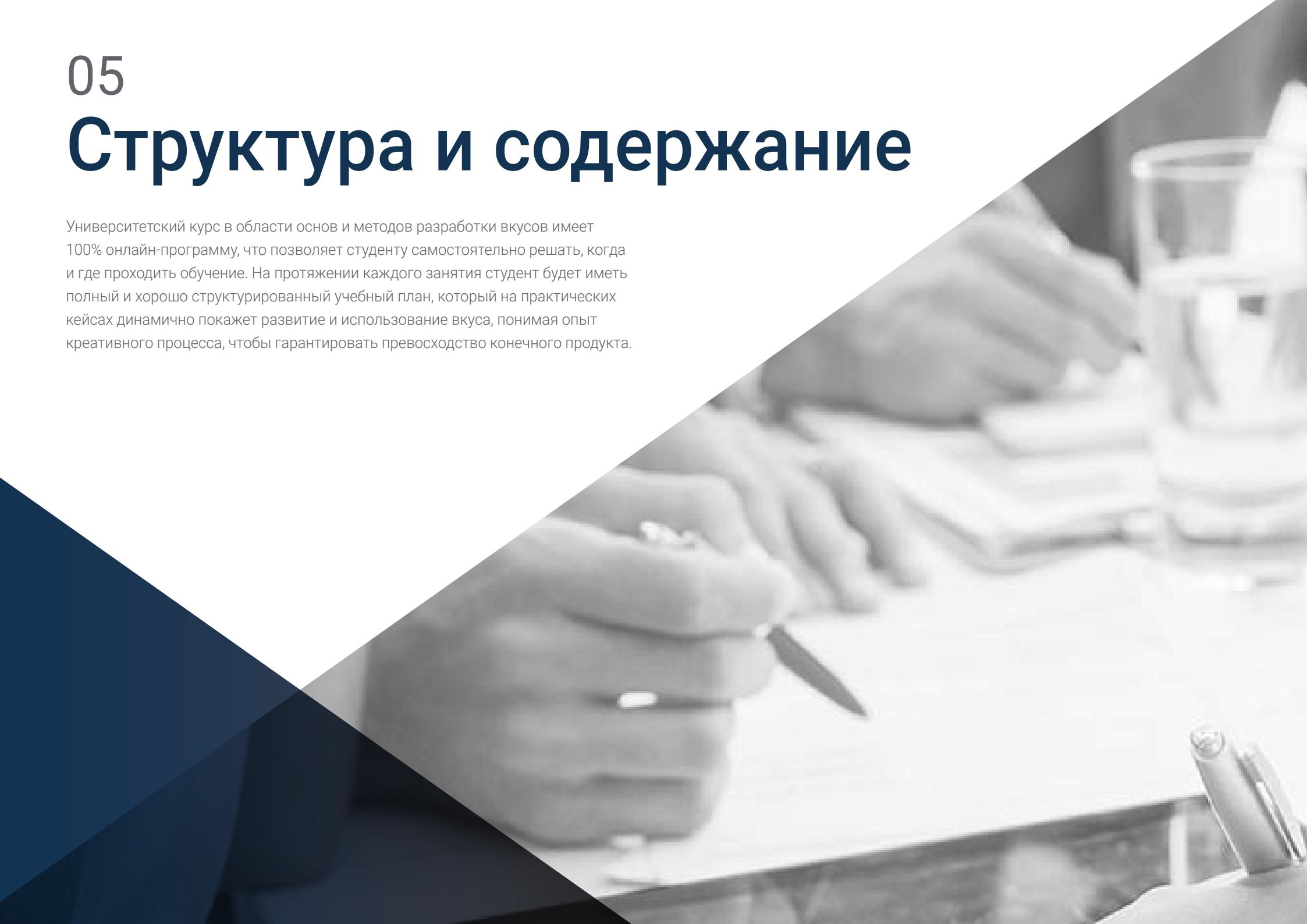
06

Выделять желаемые вкусовые ноты с помощью
вкусовых нейромодуляторов

05

Структура и содержание

Университетский курс в области основ и методов разработки вкусов имеет 100% онлайн-программу, что позволяет студенту самостоятельно решать, когда и где проходить обучение. На протяжении каждого занятия студент будет иметь полный и хорошо структурированный учебный план, который на практических кейсах динамично покажет развитие и использование вкуса, понимая опыт креативного процесса, чтобы гарантировать превосходство конечного продукта.



66

Благодаря стимулирующим и креативным
учебным предложениям вы узнаете о
современных требованиях потребителей к
разработке новых вкусов"

Учебный план

Когда дело доходит до создания вкусов, многие люди осторожничают. Правда в том, что кулинарное искусство развивалось на протяжении веков благодаря бесконечному количеству смесей ингредиентов, которые привносили различные вкусовые оттенки в конечный продукт. Этот процесс был основан на методологии "проб и ошибок" в интересах сегодняшнего баланса и является секретом многих известных сегодня блюд. По этой причине овладение искусством сочетания вкусов необходимо всем тем профессионалам, которые любят экспериментировать в кулинарии или стремятся стать экспертами-флейвористами.

На основании вышеизложенного был разработан Университетский курс, который позволит студентам изучить основы и методы создания вкусов.

На протяжении каждого занятия будут углубленно изучаться темы, помогающие профессиональному в разработке нового вкуса, с учетом хронологического развития креативного процесса. Таким образом, студент сможет узнать о новых инструментах, которые повысят его/ее креативность и инновационность.

В преподавательский состав программы входят ведущие профессионалы, которые привносят опыт своей работы в обучение.

Кроме того, в разработке и создании программы участвуют люди с признанным авторитетом, которые дополняют программу междисциплинарным подходом.

Талантливые преподаватели, которые дадут вам необходимый импульс для карьерного роста.

Данный Университетский курс рассчитан на 6 недель:

Модуль 1

Основы и методы



Где, когда и как учиться?

TECH предлагает возможность пройти данный Университетский курс в области основ и методов создания вкусов полностью в режиме онлайн. В течение 6 недель обучения вы сможете в любое время получить доступ ко всему содержанию данной программы, что позволит вам самостоятельно управлять учебным временем.

Уникальный, ключевой и решающий опыт обучения для повышения вашего профессионального роста и совершения решающего шага.

Модуль 1. Основы и методы

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		

“

Получите лучшее понимание основных методов анализа вкусов и позиционируете себя как эксперта в секторе с большим международным ростом”



06

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.



66

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"

Бизнес-школа TECH использует метод кейсов для контекстуализации всего содержания

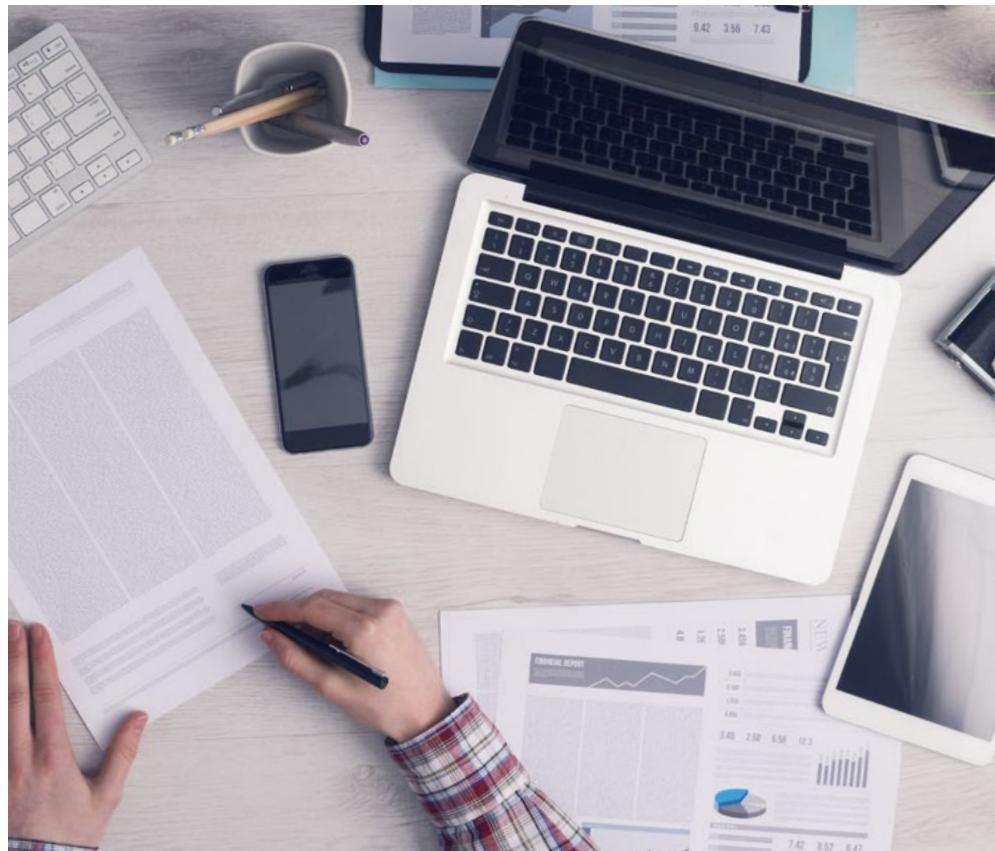
Наша программа предлагает революционный метод развития навыков и знаний. Наша цель - укрепить компетенции в условиях меняющейся среды, конкуренции и высоких требований.

“

С TECH вы сможете познакомиться со способом обучения, который опровергает основы традиционных методов образования в университетах по всему миру”



Эта программа подготовит вас к решению бизнес-задач в условиях неопределенности и достижению успеха в бизнесе.



Наша программа подготовит вас к решению новых задач в условиях неопределенности и достижению успеха в карьере.

Инновационный и отличный от других метод обучения

Эта программа TECH - интенсивная программа обучения, созданная с нуля для того, чтобы предложить менеджерам задачи и бизнес-решения на самом высоком уровне, на международной арене. Благодаря этой методологии ускоряется личностный и профессиональный рост, делая решающий шаг на пути к успеху. Метод кейсов, составляющий основу данного содержания, обеспечивает следование самим современным экономическим, социальным и деловым реалиям.

“

В ходе совместной деятельности и рассмотрения реальных кейсов студент научится разрешать сложные ситуации в реальной бизнес-среде”

Метод кейсов является наиболее широко используемой системой обучения в лучших бизнес-школах мира на протяжении всего времени их существования. Разработанный в 1912 году для того, чтобы студенты-юристы могли изучать право не только на основе теоретического содержания, метод кейсов заключается в том, что им представляются реальные сложные ситуации для принятия обоснованных решений и ценностных суждений о том, как их разрешить. В 1924 году он был установлен в качестве стандартного метода обучения в Гарвардском университете.

Что должен делать профессионал в определенной ситуации? Именно с этим вопросом мы сталкиваемся при использовании метода кейсов - метода обучения, ориентированного на действие. На протяжении всей программы студенты будут сталкиваться с многочисленными реальными случаями из жизни. Им придется интегрировать все свои знания, исследовать, аргументировать и защищать свои идеи и решения.

Методология *Relearning*

TECH эффективно объединяет метод кейсов с системой 100% онлайн-обучения, основанной на повторении, которая сочетает различные дидактические элементы в каждом уроке.

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

Наша онлайн-система позволит вам организовать свое время и темп обучения, адаптируя его к вашему графику. Вы сможете получить доступ к содержанию с любого стационарного или мобильного устройства с выходом в интернет.

В TECH вы будете учиться по передовой методике, разработанной для подготовки руководителей будущего. Этот метод, играющий ведущую роль в мировой педагогике, называется *Relearning*.

Наша Бизнес-школа - единственный вуз, имеющий лицензию на использование этого успешного метода. В 2019 году нам удалось повысить общий уровень удовлетворенности наших студентов (качество преподавания, качество материалов, структура курса, цели...) по отношению к показателям лучшего онлайн-университета.





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. Благодаря этой методике более 650 000 выпускников университетов добились беспрецедентного успеха в таких разных областях, как биохимия, генетика, хирургия, международное право, управленческие навыки, спортивная наука, философия, право, инженерное дело, журналистика, история, финансовые рынки и инструменты. 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.

Согласно последним научным данным в области нейронауки, мы не только знаем, как организовать информацию, идеи, образы и воспоминания, но и знаем, что место и контекст, в котором мы что-то узнали, имеют фундаментальное значение для нашей способности запомнить это и сохранить в гиппокампе, чтобы удержать в долгосрочной памяти.

Таким образом, в рамках так называемого нейрокогнитивного контекстно-зависимого электронного обучения, различные элементы нашей программы связаны с контекстом, в котором участник развивает свою профессиональную практику.

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.



Мастер-классы

Существуют научные данные о пользе экспериментального наблюдения третьей стороны.

Так называемый метод обучения у эксперта укрепляет знания и память, а также формирует уверенность в наших будущих сложных решениях.



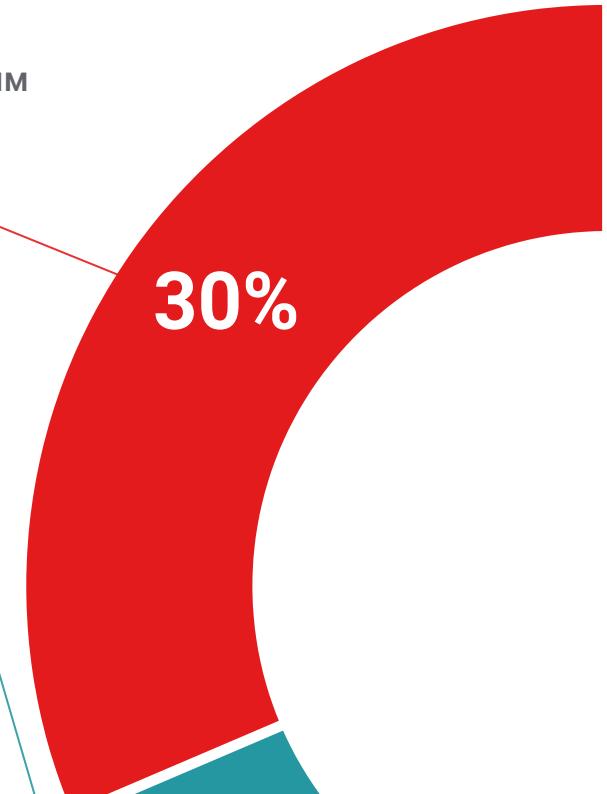
Практика управленческих навыков

Студенты будут осуществлять деятельность по развитию конкретных управленческих компетенций в каждой предметной области. Практика и динамика приобретения и развития навыков и способностей, необходимых топ-менеджеру в условиях глобализации, в которой мы живем.



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.



30%



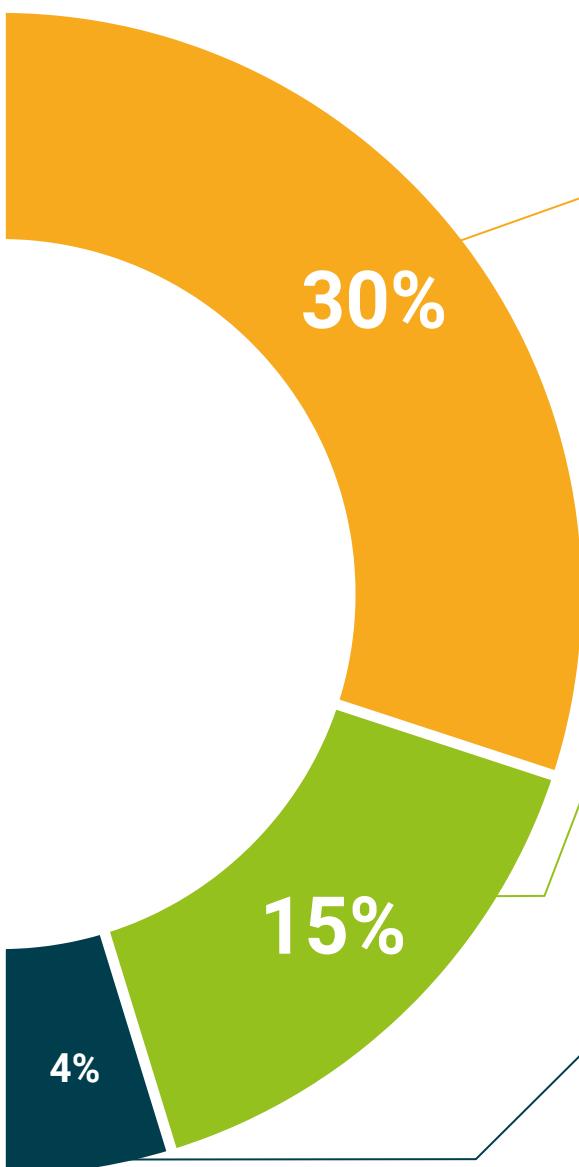
10%



8%



3%



Метод кейсов

Метод дополнится подборкой лучших кейсов, выбранных специально для этой квалификации. Кейсы представляются, анализируются и преподаются лучшими специалистами в области высшего менеджмента на международной арене.



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 Microsoft как "Европейская история успеха".



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.



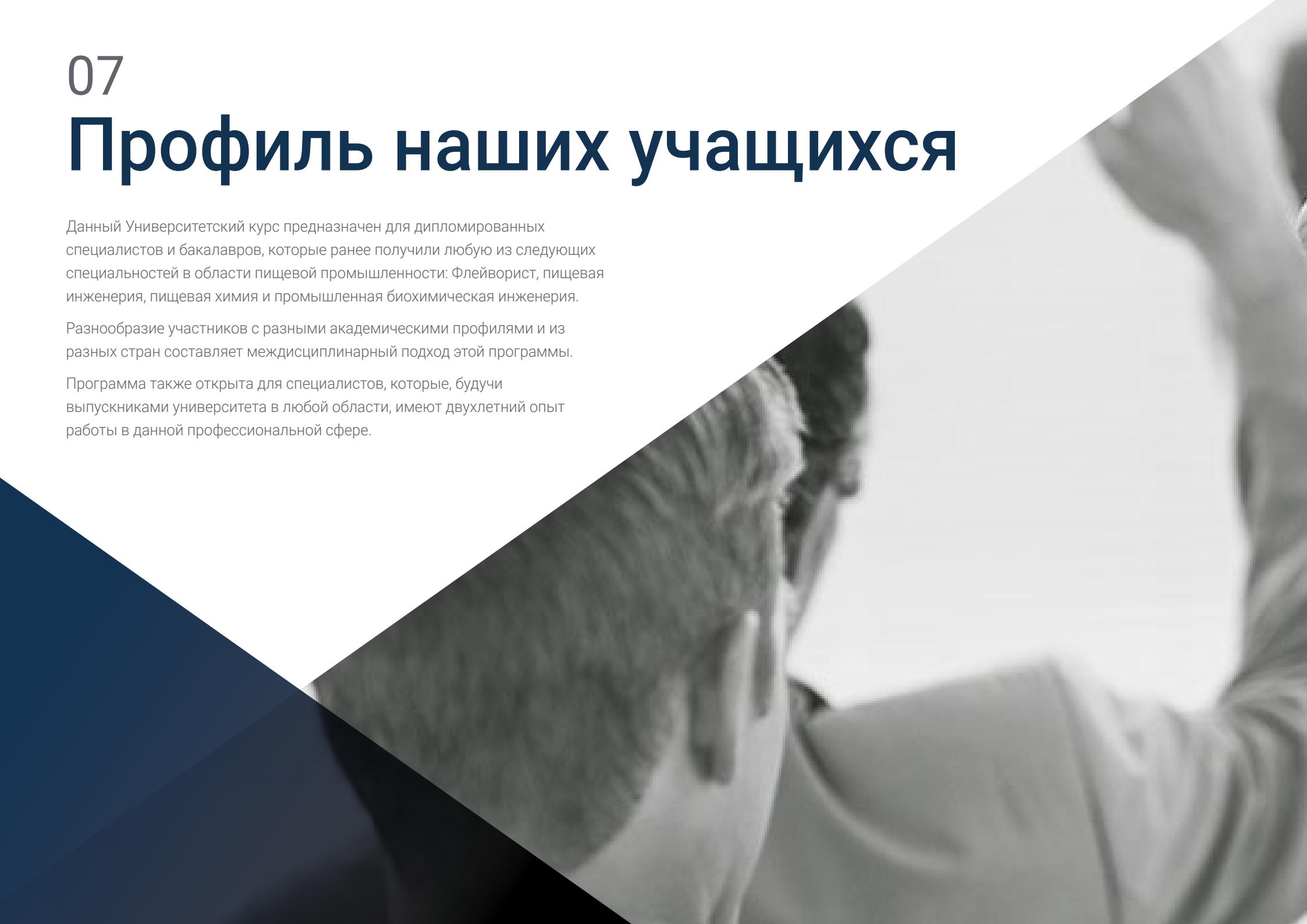
07

Профиль наших учащихся

Данный Университетский курс предназначен для дипломированных специалистов и бакалавров, которые ранее получили любую из следующих специальностей в области пищевой промышленности: Флейворист, пищевая инженерия, пищевая химия и промышленная биохимическая инженерия.

Разнообразие участников с разными академическими профилями и из разных стран составляет междисциплинарный подход этой программы.

Программа также открыта для специалистов, которые, будучи выпускниками университета в любой области, имеют двухлетний опыт работы в данной профессиональной сфере.



66

Если у вас есть опыт работы в области разработки вкусов, и вы ищете возможность интересного совершенствования своей карьеры, продолжая работать, то эта программа для вас"

Средний возраст

В возрасте от **35** до **45** лет

Годы практики

более 14 лет 8%

12-13 лет 13,5%

10-11 лет 20%

8-9 лет 27,7%

5 лет 7,3%

6-7 лет 23,5%

Образование

Бизнес 50%

Экономика 14%

Инженерное дело 29%

Общественные науки 7%

Академический профиль

Операции 11%

Продажи и маркетинг 25%

Финансы 14%

Генеральное управление 17%

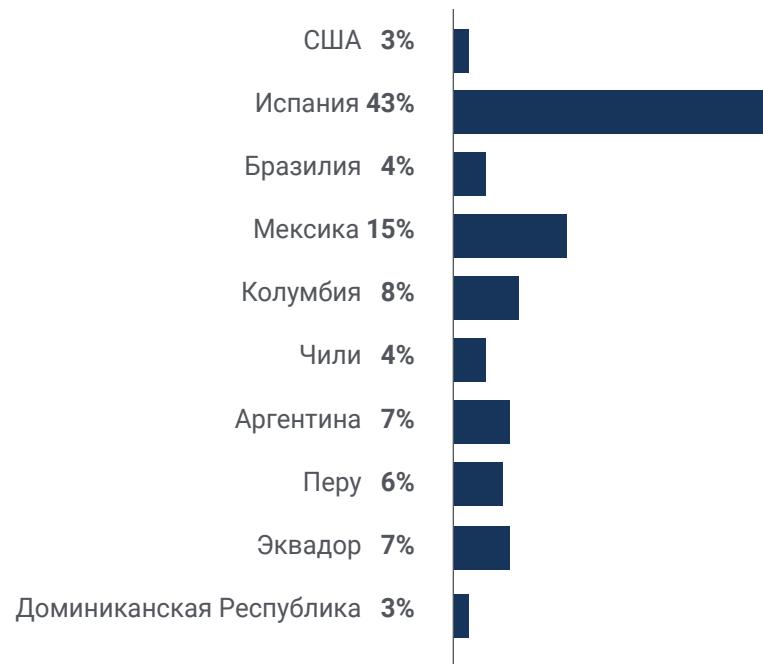
Управление проектами 17%

Консультирование 10%

Планирование и учет 6%



Географическое распределение



Мария Эухения Салазар

Исследователь в области пищевой химии

"Эта программа ТЕСН стала "до" и "после" в моей профессиональной карьере. Я смогла лучше оценить те продукты питания, которые могут быть преобразованы и улучшены для создания нового продукта, отвечающего потребностям современного рынка"

08

Руководство курса

В рамках общего критерия качества мы должны иметь группу профессионалов, способных обеспечить наилучшее образование для студентов. Соответственно, в TECH работает группа экспертов с большим авторитетом в этом секторе, специально подобранных для развития профессиональной карьеры студента. Благодаря их богатому опыту студент получит лучшее из теории и практики, имея возможность участвовать в академической трансформации из любой точки мира. Таким образом, вы можете быть уверены в том, что получите наиболее полные и эффективные знания на рынке и сможете применить их на практике в своей профессиональной среде.



66

Получите специализацию у лучших.
Полагайтесь на опыт отличного
преподавательского состава, чтобы лучше
понять основы и методы создания вкусов"

Руководство



Г-н Туэмме Каналес, Хуан Хосе

- ♦ Технический руководитель в компании ETADAR. Лаборатория кулинарного дизайна транснациональной компании DEIMAN
- ♦ Имеет 40-летний опыт работы в качестве старшего международного флейвориста в IFF в Мексике, а также в Нидерландах и США
- ♦ За свою карьеру он создавал и разрабатывал ароматы для молочной, хлебобулочной, кондитерской продукции, напитков и соленых блюд.
- ♦ Старший флейворист, степень магистра в области инженерии и в области биохимии в Монтеррейском институте технологий и высшего образования. Мексика
- ♦ За свою карьеру он прочитал множество лекций на темы "Создание и применение вкусовых добавок в пищевой промышленности" в Университете Дурango, "Создание верхних нот в цитрусовых ароматах" на цитрусовом симпозиуме Frutech, "Создание вкусов" в Мехико или "Натуральные ароматы" на Пищевом технологическом саммите и выставке 2015, среди прочих

Преподаватели

Г-н Теутль Чавес, Хуан Карлос

- ♦ Лаборант Монтерейского технологического института
- ♦ Помощник в отделе развития в компании ETADAR by DEIMAN, город Мехико

Г-жа Мартинес Санчес, Беренис

- ♦ Степень бакалавра в области пищевой химии, химический факультет UNAM
- ♦ Координатор приложений и библиотек в компании ETADAR by DEIMAN, город Мехико
- ♦ Диплом в области пищевых добавок. Химический факультет, UNAM

Г-жа Монсибаис Вильчис, Мария де Гваделупе

- ♦ Степень бакалавра в области пищевой химии
- ♦ Координатор в области сенсорной оценки в компании DEIMAN, город Мехико

Г-жа Ороско Лопес, Дебора Мария

- ♦ Степень бакалавра в области дизайна графических коммуникаций
- ♦ Аналитик в области маркетинга в промышленном подразделении компании DEIMAN, город Мехико



09

Влияние на карьеру

TECH осознает, что обучение по программе такого рода является крупной финансовой, профессиональной и, конечно же, личной инвестицией.

Главной целью осуществления этой большой работы должно быть достижение профессионального роста.





66

Добейтесь положительных изменений
в своей профессиональной карьере
и узнайте новые способы создания
вкусов, вызывающих эмоции
посетителей ресторана"

Если вы хотите добиться положительных изменений в своей профессии, Университетский курс в области основ и методов создания вкусов поможет вам в этом.

Готовы ли вы решиться на перемены? Вас ждет отличный профессиональный рост

Университетский курс в области основ и методов создания вкусов TECH – это интенсивная программа, которая готовит студентов к решению задач и принятию бизнес-решений в области гастрономии. Главная цель – способствовать вашему личностному и профессиональному росту. Мы помогаем вам добиться успеха.

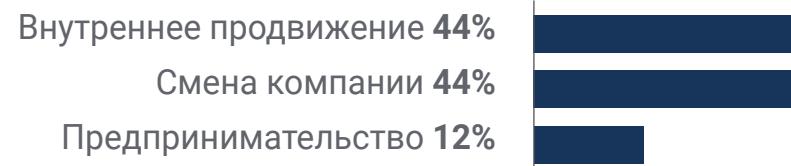
Если вы хотите усовершенствоваться, добиться положительных изменений на профессиональном уровне и пообщаться с лучшими, это место для вас.

Не упустите возможность пройти обучение у нас, и вы заметите, как достигнете того улучшения, к которому стремились.

Время перемен



Что изменится



Повышение заработной платы

Прохождение этой программы означает для наших студентов повышение заработной платы более чем на **25,28%**.



10

Преимущества для вашей компании

Университетский курс в области основ и методов создания вкусов вносит свой вклад в повышение потенциала талантов организации путем подготовки лидеров высокого уровня.

Участие в этой программе – это уникальная возможность получить доступ к мощной сети контактов, в которой можно найти будущих профессиональных партнеров, клиентов или поставщиков.



“

Новые вкусы и требования, а также эволюция рынка привели гастрономию к уникальному моменту в истории. Получение специализации в области разработки вкусов является обязательным условием для повышения вашего кулинарного мастерства”

Развитие и удержание талантов в компаниях – лучшая долгосрочная инвестиция.

01

Рост талантов и интеллектуального капитала

Профессионал привносит в компанию новые концепции, стратегии и перспективы, которые могут привести к соответствующим изменениям в организации.

02

Удержание руководителей с высоким потенциалом и избежание "утечки мозгов"

Эта программа укрепляет связь между компанией и специалистом и открывает новые возможности для профессионального роста внутри компании.

03

Создание агентов изменений

Вы сможете принимать решения в периоды неопределенности и кризиса, помогая организации преодолеть их.

04

Расширение возможностей для международной экспансии

Эта программа позволит компании установить контакт с основными рынками мировой экономики.



05

Разработка собственных проектов

Профессионал может работать над реальным проектом или разрабатывать новые проекты в области НИОКР или развития бизнеса своей компании.

06

Повышение конкурентоспособности

Данная программа предоставит специалистам необходимые навыки, чтобы они могли решать новые задачи и тем самым двигать организацию вперед.

11

Квалификация

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



66

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

Данный Университетский курс в области Основы и методы создания вкусов содержит самую полную и современную 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 курсе, и соответствует требованиям, обычно предъявляемым биржами труда, конкурсными экзаменами и комитетами по оценке карьеры.

Диплом: Университетский курс в области Основы и методы создания вкусов

Количество учебных часов: 150 часов



*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.



Университетский курс Основы и методы создания вкусов

- » Формат: онлайн
- » Продолжительность: **6 недель**
- » Учебное заведение: TECH Технологический университет
- » Режим обучения: **16ч./неделя**
- » Расписание: по своему усмотрению
- » Экзамены: онлайн

Университетский курс

Основы и методы создания вкусов

