

# Курс профессиональной подготовки

## Разработка вкусов в применении к гастрономии





## Курс профессиональной подготовки Разработка вкусов в применении к гастрономии

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

Веб-доступ: [www.techitute.com/ru/school-of-business/postgraduate-diploma/postgraduate-diploma-flavor-design-applied-gastronomy](http://www.techitute.com/ru/school-of-business/postgraduate-diploma/postgraduate-diploma-flavor-design-applied-gastronomy)

# Оглавление

01	02	03	04
Добро пожаловать	Почему стоит учиться в TESH?	Почему именно наша программа?	Цели
<hr/>	<hr/>	<hr/>	<hr/>
стр. 4	стр. 6	стр. 10	стр. 14
	05	06	07
	Компетенции	Структура и содержание	Методология
	<hr/>	<hr/>	<hr/>
	стр. 18	стр. 24	стр. 32
	08	09	10
	Профиль наших учащихся	Влияние на карьеру	Преимущества для вашей компании
	<hr/>	<hr/>	<hr/>
	стр. 36	стр. 40	стр. 44
			11
			Квалификация
			<hr/>
			стр. 48

01

# Добро пожаловать

Современный гастрономический рынок требует нового профиля, профессионала, выделяющегося своими биохимическими и инновационными знаниями для разработки новых сочетаний, отвечающих взыскательному вкусу любителей еды. Следовательно, необходимо разработать программу, помогающую профессионалам специализироваться в секторе, который все больше требует высококвалифицированных специалистов. Данное обучение позволит всем, кто интересуется управлением кухней, получить глубокие знания в техническом аспекте, представляющем большой интерес, с помощью которых вы сможете выделиться в гастрономическом секторе и получить доступ к лучшей работе.



Курс профессиональной подготовки в области разработки вкусов в применении к гастрономии.  
TECH Технологический университет



“

*Ознакомьтесь с прикладными методами очистки и улучшения натурального сырья, используемого в качестве вкусовых компонентов”*

02

# Почему стоит учиться в ТЕСН?

ТЕСН — 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.



“

*ТЕСН — 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 даст 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 мультимедиа-системы.



### Высокие требования

Чтобы поступить в TECH, не потребуются 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"*

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

TECH предлагает студентам лучшую методику онлайн-обучения. Университет сочетает метод *Relearning* (наиболее признанная во всем мире методология последиplomного 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 последиplomных 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 програм?

Прохождение программы TECH 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.



“

*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 личного 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 компании.*

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

TECH гарантирует качественное образование, адаптированное к современным профессиональным требованиям. По этой причине, Курс профессиональной подготовки в области разработки вкусов в применении к гастрономии идеально отвечает этим требованиям. На каждой лекции студент расширит свои знания по таким ключевым аспектам, как эмоциональное поведение продуктов питания, связанных с памятью, и то, как они создают новые нейронные ассоциации в мозге. Это дополняется целью помочь профессионалам выйти на гораздо более высокий уровень компетентности и контроля. Цель, которую в конце программы вы можете считать достигнутой с помощью высокоинтенсивной, высокоточной программы.



“

*Лабораторные методы помогут вам создавать блюда, находящиеся на пике молекулярной кухни, что поможет вам продвинуться по карьерной лестнице”*

TECH делает цели своих студентов своими собственными.

Работайте вместе для их достижения.

Курс профессиональной подготовки в области разработки вкусов в применении к гастрономии позволит студенту:

01

Определить, как эмоциональное поведение и его временные характеристики возникают в сознании, биохимически связанные с нейронным механизмом, генерирующим "воспоминания" и "переживания"

04

Знать прикладные методы очистки/улучшения натурального сырья, используемого в качестве вкусовых компонентов

02

Понять, как нейронные процессы, порождающие формирование воспоминаний, связаны со вкусовыми стимулами

05

Определять дозировку вкусовых добавок в кулинарии

03

Идентифицировать сырье природного происхождения, используемое в качестве вкусовых компонентов

06

Выявить правильные вспомогательные вещества вкусов в кулинарии

07

Знать о взаимодополнении ощущений и вкусов в кулинарии

10

Выделять желаемые вкусовые ноты с помощью вкусовых нейромодуляторов

08

Понимать применение лабораторных методов в приготовлении продуктов питания

11

Определять нейронные процессы, на которые влияют вкусы

09

Изменять/устранять нежелательные ноты в продуктах питания с помощью модуляторов вкуса

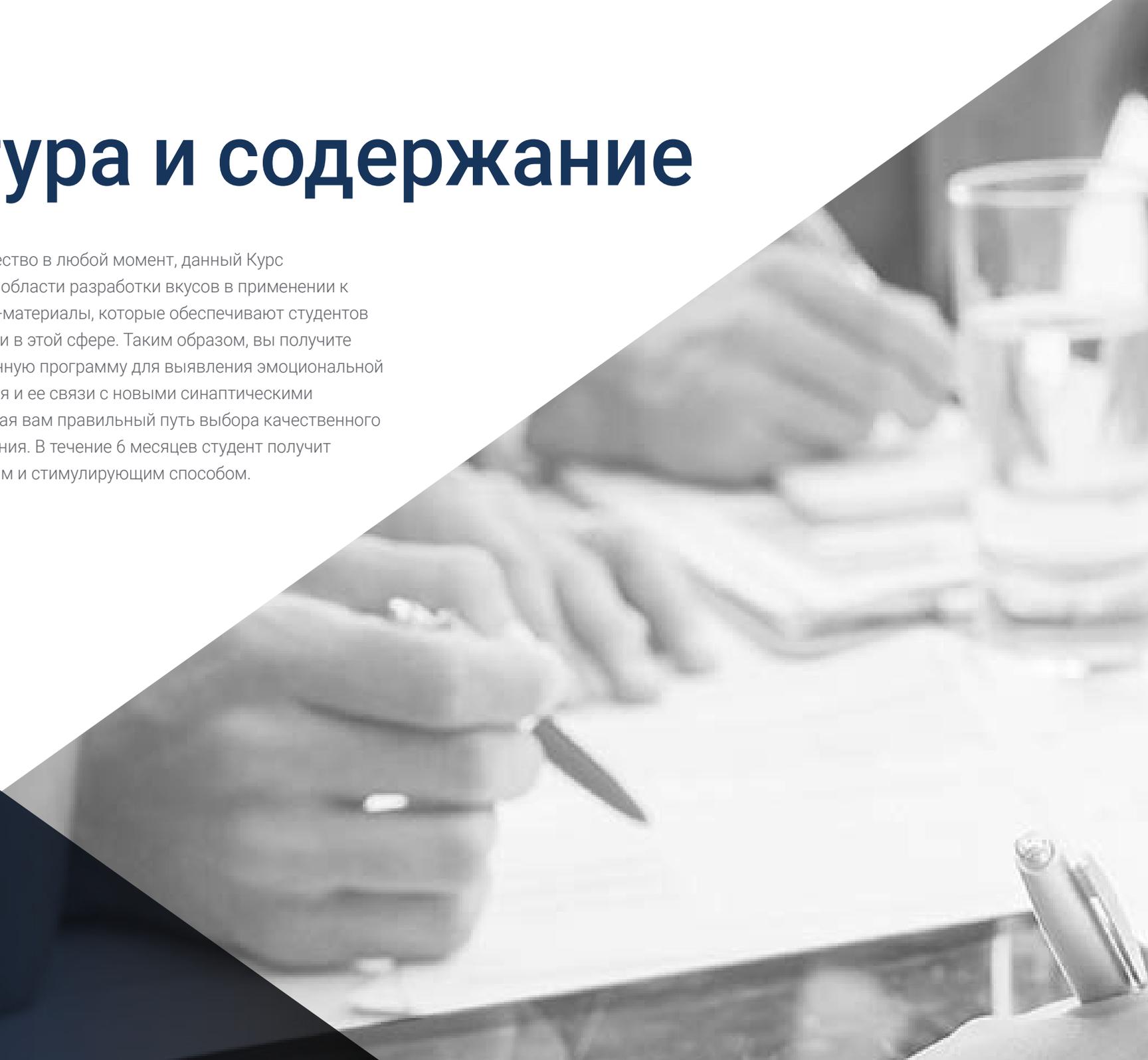
12

Управлять воспоминаниями и аффективными ощущениями с помощью кулинарного дизайна

05

# Структура и содержание

Гарантируя превосходство и качество в любой момент, данный Курс профессиональной подготовки в области разработки вкусов в применении к гастрономии имеет 100% онлайн-материалы, которые обеспечивают студентов самыми современными знаниями в этой сфере. Таким образом, вы получите полную и хорошо структурированную программу для выявления эмоциональной составляющей продуктов питания и ее связи с новыми синаптическими связями, одновременно показывая вам правильный путь выбора качественного сырья натурального происхождения. В течение 6 месяцев студент получит возможность учиться уникальным и стимулирующим способом.



“

*Определите нейронные процессы, на которые влияют вкусовые ощущения, и создайте гастрономический проект, который нарушит установленные стандарты”*

## Учебный план

Креативная кухня стала предметом интереса для современных ресторанов. Это подтолкнуло профессионалов к разработке новых методов для создания блюд и меню, выходящих за известные рамки. Благодаря данному Курсу профессиональной подготовки студенты смогут получить необходимые навыки в этом направлении. Комплексный подход, разработанный на основе требований реальной практики в повседневной работе, так что каждая из рассматриваемых тем приведет вас к получению новых знаний и опыта четкого и реального применения.

На протяжении каждой лекции студенты будут развивать свои навыки в определении сырья натурального происхождения, которое усиливает вкус различных сочетаний. Также необходимо знать методы, используемые для очистки

и улучшения этих продуктов. По мере прохождения каждого занятия вы будете получать более широкое представление о лабораторных методах, которые применяются при приготовлении новых блюд и меню.

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 Курс профессиональной подготовки рассчитан на 6 месяцев и состоит из 6 модулей:

<b>Модуль 1</b>	Базовое исследование результатов эволюционного развития продуктов питания
<b>Модуль 2</b>	Натуральное сырье, используемое в качестве вкусовых добавок
<b>Модуль 3</b>	Введение в использование вкусовых добавок в кулинарии
<b>Модуль 4</b>	Молекулярная кухня
<b>Модуль 5</b>	Нейромодуляторы в кулинарии в качестве усилителей вкуса продуктов питания
<b>Модуль 6</b>	Вкусы, вызывающие привыкание



### Где, когда и как учиться?

ТЕСН предлагает возможность обучения по программе Курса профессиональной подготовки в области разработки вкусов в применении к гастрономии полностью в режиме онлайн. В течение 6 месяцев 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.*

**Модуль 1.** Базовое исследование результатов эволюционного развития продуктов питания

- |                                  |                      |   |                           |
|----------------------------------|----------------------|---|---------------------------|
| 1.1. Введение в нейрогастрономию | 1.2. Нейромодуляторы | 1.3. Связь запахов и нейрокогнитивных моделей | 1.4. Атрибуты вкуса: цвет |
| 1.5. Текстура и оценка вкуса     |                      |   |                           |

**Модуль 2.** Масла

- |                             |  |                                   |  |
|-----------------------------|--|-----------------------------------|--|
| 2.1. Эфирные масла          | 2.2. Ректификация переработанных эфирных масел | 2.3. Жидкие экстракты и красители | 2.4. Твердые экстракты                               |
| 2.5. Растительные экстракты | 2.6. Специфические экстракты                   | 2.7. Абсолютные экстракты         | 2.8. Концентрированные и растворенные фруктовые соки |

**Модуль 3.** Введение в использование вкусовых добавок в кулинарии

- |                                   |                                      |  |                      |
|-----------------------------------|--------------------------------------|--|----------------------|
| 3.1. Вкусовые добавки в кулинарии | 3.2. Приготовление продуктов питания | 3.3. Актуальные приемы применения вкусовых добавок в кулинарии | 3.4. Пищевая матрица |
| 3.5. Приправы и добавки           |                                      |  |                      |

**Модуль 4.** Молекулярная кухня

4.1. Введение в молекулярную кухню	4.2. Методы: прямая сферификация	4.3. Методы: косвенная сферификация	4.4. Методы: пены
4.5. Методы: жидкий азот	4.6. Методы: желирование	4.7. Рецепты	

**Модуль 5.** Нейромодуляторы как усилители вкуса продуктов питания

5.1. Усиление вкуса и фиксация вкуса продуктов с помощью модулирующих сахаров	5.2. Блокаторы нежелательных нот подсластителей, консервантов и лекарственных препаратов	5.3. Блокаторы кислотности	5.4. Блокаторы омега соединений
5.5. Блокаторы сои	5.6. Усилители сладких и соленых нот		

**Модуль 6.** Вкусы, вызывающие привыкание

6.1. Одна из самых больших сложностей сегодня: вспомнить - значит заново жить	6.2. Фруктовые вкусы и их ассоциативные реакции	6.3. Вишня и шоколад как генераторы эмоций и пристрастий	6.4. Экзотические и тропические фрукты, вызывающие чувство веселья и атмосферу праздника
6.5. Рождественское настроение	6.6. Мексиканская гастрономия. Национальная гордость	6.7. Важность вызывания воспоминаний о событиях, происшествиях или информации из прошлого	

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*.





“

*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 ТЕСН 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 ТЕСН 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 ТЕСН - 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 самым 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 ТЕСН. Все это осуществляется с применением новейших технологий, обеспечивающих высокое качество каждого из представленных материалов.



#### 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.



#### 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 ТЕСН студент будет иметь доступ ко всем материалам, необходимым для завершения обучения.





#### 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.



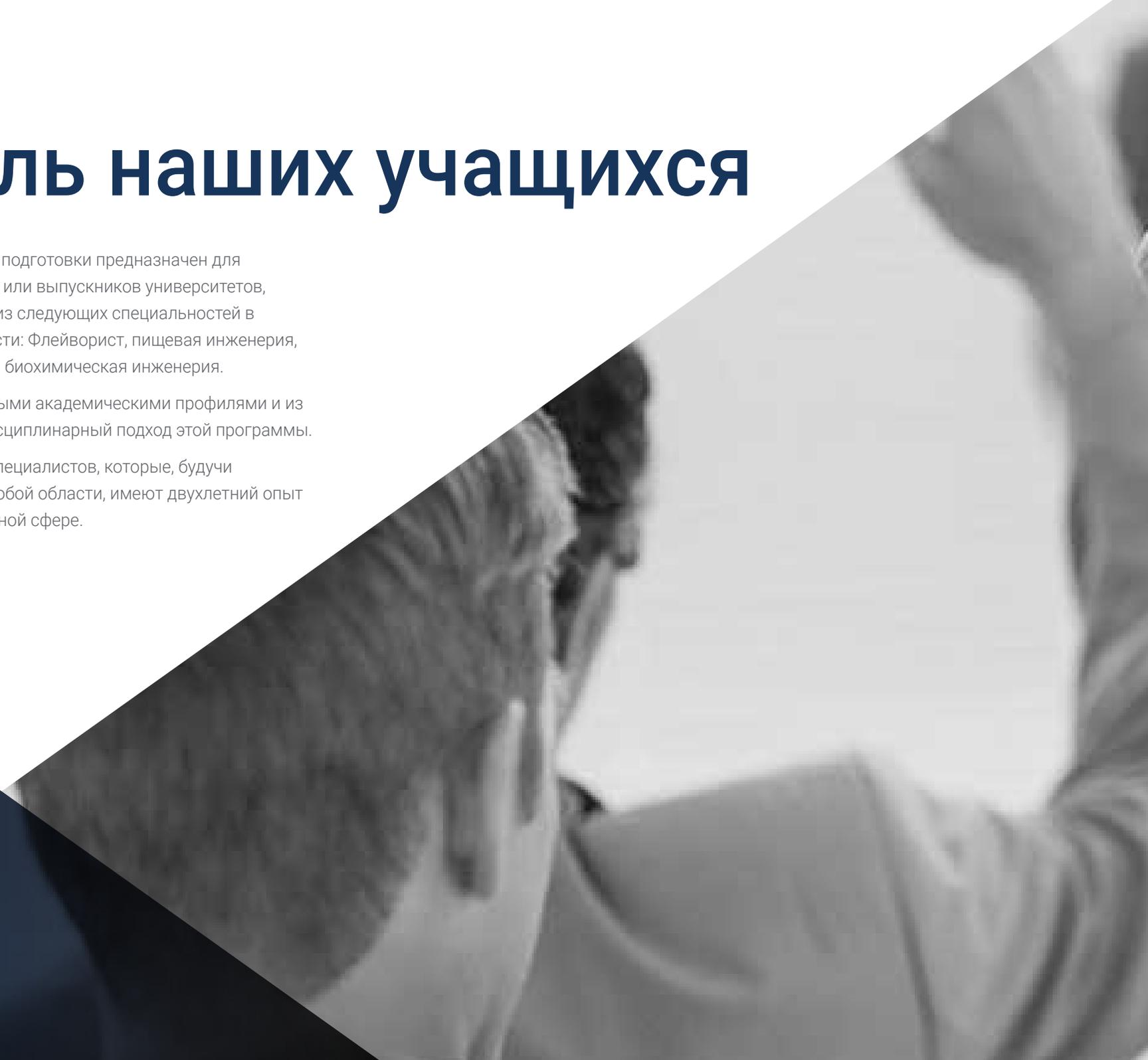
07

# Профиль наших учащихся

Данный Курс профессиональной подготовки предназначен для дипломированных специалистов или выпускников университетов, 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.



“

*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

олее 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%**



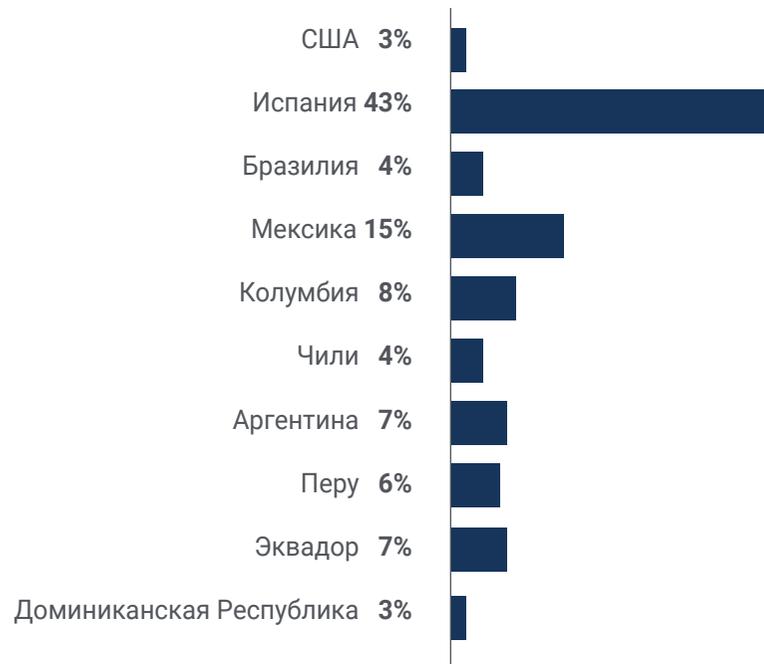
### Образование



### Академический профиль



## Географическое распределение



## Александра Тапиа

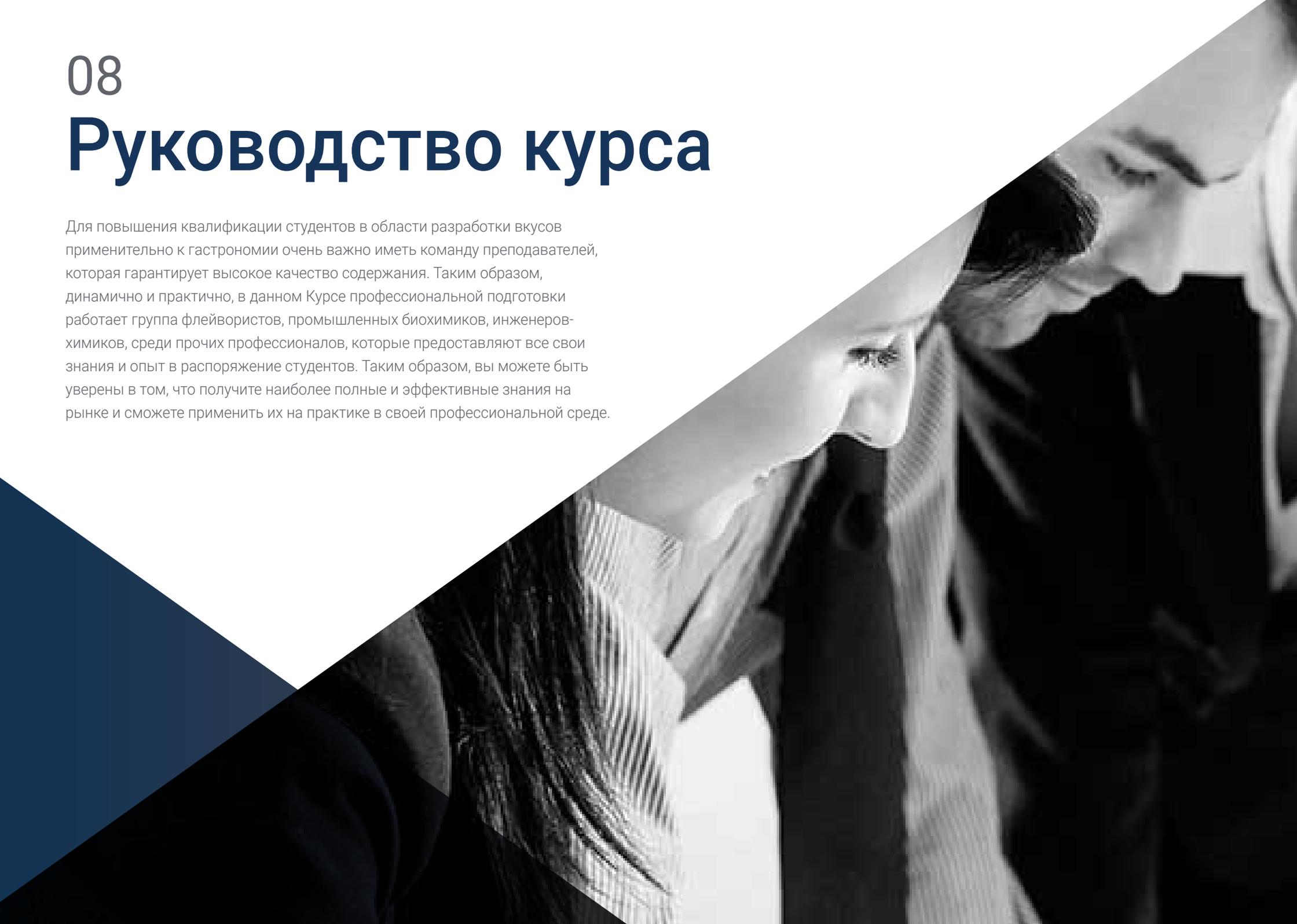
Шеф-повар, эксперт в области молекулярной кухни

*"После прохождения этой программы мне удалось создать собственное меню. Я лучше поняла, как продукты питания могут оказывать эмоциональное и нервное воздействие на людей. И как наука помогает создавать блюда, которые отличаются изобретательностью, новизной и разнообразием. Это отличный способ улучшить мой профессиональный профиль"*

08

# Руководство курса

Для повышения квалификации студентов в области разработки вкусов применительно к гастрономии очень важно иметь команду преподавателей, которая гарантирует высокое качество содержания. Таким образом, динамично и практично, в данном Курсе профессиональной подготовки работает группа флейвористов, промышленных биохимиков, инженеров-химиков, среди прочих профессионалов, которые предоставляют все свои знания и опыт в распоряжение студентов. 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.



“

*Группа экспертов, специально отобранных для обеспечения качества преподаваемых предметов, гарантирует отличную успеваемость студента”*

## 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 Дуранго, "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 Корангес Рейес, Габриэль

- ♦ Инженер в области пищевой промышленности
- ♦ Флейворист в отделе развития в компании ETADAR by DEIMAN, город Мехико

### Г-жа Моралес Эредиа, Ана Габриэла

- ♦ Степень бакалавра в области пищевой химии
- ♦ Степень магистра в области качества и прикладной статистики
- ♦ Прикладной технолог в компании ETADAR, город Мехико

### Г-н Теутль Чавес, Хуан Карлос

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

### Г-н Овьедо Гарсиа, Мигель

- ♦ Техник клинической лаборатории
- ♦ Координатор в области масштабирования в компании DEIMAN, город Мехико
- ♦ Инспектор по контролю качества в компании DEIMAN, город Мехико
- ♦ Заведующий по контролю качества в компании DEIMAN, город Мехико

### Г-н Гарсиа Зепеда, Рафаэль

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

**Г-н Чавес Барриос, Мейда**

- ♦ Лаборант химической лаборатории
- ♦ Помощник в отделе развития в компании ETADAR by DEIMAN, город Мехико

**Г-н Варгас Гарсиа, Хорхе Луис**

- ♦ Инженер в области промышленной химии
- ♦ Флейворист в отделе развития в компании ETADAR by DEIMAN, город Мехико
- ♦ Помощник по производству эфиров в компании DEIMAN

**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 Кастаньеда Оливера, Алондра Магдалена**

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

**Г-жа Пенья Гарсиа, Марибель**

- ♦ Инженер-биохимик
- ♦ Магистр в области андрологии
- ♦ Специалист по пищевым продуктам
- ♦ Прикладной технолог в компании DEIMAN, город Мехико

**Г-н Мириам, Сантьяго Николас**

- ♦ Флейворист в отделе развития в компании ETADAR by DEIMAN
- ♦ Прикладной технолог масел и вкусов в компании ETADAR by DEIMAN, город Мехико
- ♦ Технолог в области применения масел и вкусов

**Г-жа Монсиваис Вильчис, Мариа де Гваделупе**

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

**Г-жа Солис Монтель, Йоалли Лизбет**

- ♦ Инженер в области пищевой промышленности
- ♦ Прикладной технолог в компании DEIMAN, город Мехико

**Г-жа Гомес Перес, Карен**

- ♦ Специалист в области коммуникационных технологий
- ♦ Специалист в области рекламной коммуникации и анализа потребительского спроса
- ♦ Менеджер по маркетингу в компании DEIMAN, город Мехико
- ♦ Диплом в области инновационного МКТ

**Г-жа Ороско Лопес, Дебора Мариа**

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

**Г-жа Карраско Рейес, Мария Луиза**

- ♦ Инженер-технолог
- ♦ Координатор проектов в компании DEIMAN, город Мехико

**Г-н Куриэль Монтеагудо, Хосе Луис**

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

**Г-н Ороско, Карлос**

- ♦ Старший шеф-повар в сети отелей Мелиа Кохиба
- ♦ Диплом в области гастрономии, Ибероамериканский университет Leon Gto. Кинтана-Роо, Мексика

09

# Влияние на карьеру

ТЕСН 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.



“

*Добейтесь положительных изменений в своей профессиональной карьере, узнайте новые способы создания вкусов, вызывающих эмоции у посетителей ресторанов”*

*Если вы хотите добиться положительных изменений в своей профессии, наш Курс профессиональной подготовки в области разработки вкусов в применении к гастрономии поможет вам в этом.*

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

Курс профессиональной подготовки в области разработки вкусов в применении к гастрономии 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.

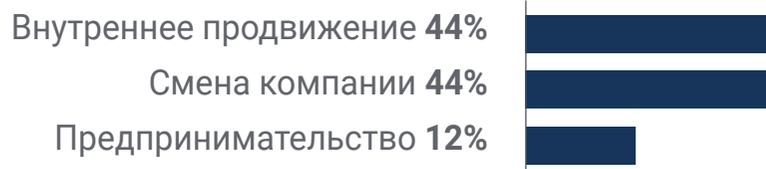
Если вы хотите усовершенствоваться, добиться значительных изменений на профессиональном уровне и общаться с лучшими, эта программа для вас.

*Не упустите возможность получить специализацию 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

Курс профессиональной подготовки в области разработки вкусов в применении к гастрономии 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.





““

*Определение поведения химических веществ при сочетании продуктов питания – важнейший навык любого флейвориста. Получение специализации в области кулинарного дизайна 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

Курс профессиональной подготовки в области Разработка вкусов в применении к гастрономии гарантирует, помимо самого строгого и современного обучения, получение диплома о прохождении Курса профессиональной подготовки, выдаваемого ТЕСН Технологическим университетом.



““

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

Данный **Курс профессиональной подготовки в области Разработка вкусов в применении к гастрономии** содержит самую полную и современную программу на рынке.

После прохождения аттестации студент получит по почте\* с подтверждением получения соответствующий диплом о прохождении **Курса профессиональной подготовки**, выданный **TECH Технологическим университетом**.

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

Диплом: **Курса профессиональной подготовки в области Разработка вкусов в применении к гастрономии**

Формат: **онлайн**

Продолжительность: **6 месяцев**





## Курс профессиональной подготовки Разработка вкусов в применении к гастрономии

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

# Курс профессиональной подготовки

## Разработка вкусов в применении к гастрономии

