

Курс профессиональной подготовки

Процедуры и методы разработки вкусов





Курс профессиональной подготовки

Процедуры и методы разработки вкусов

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

Веб-доступ: www.techtute.com/ru/school-of-business/postgraduate-diploma/postgraduate-diploma-procedures-techniques-flavor-design

Оглавление

01

Добро пожаловать

стр. 4

02

Почему стоит учиться в
TECH

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 связи с бурным развитием гастрономического рынка в последние годы возможности для роста бизнеса заключаются в предоставлении потребителям новых сенсорных ощущений с помощью вкусов. Таким образом, в ТЕСН разработали комплексную программу для профессионалов кулинарии, которые хотят специализироваться на процедурах и методах разработки вкусов, с помощью которых они смогут выделиться в своих личных проектах и повысить свою рабочую репутацию. Благодаря теоретическому материалу, разработанному командой талантливых экспертов, студент преуспеет в области авангардной кухни и даже сможет получить доступ к более престижным управленческим должностям в своей сфере деятельности.



Курс профессиональной подготовки в области процедур и методов разработки вкусов.
ТЕСН Технологический университет

“

Проанализировать и объединить изученные понятия для создания успешных эмоционально-окрашенных вкусов и ароматов позволит вам успешно реализовать гастрономический проект”

02

Почему стоит учиться в ТЕСН?

ТЕСН - это крупнейшая бизнес-школа 100% онлайн-формата в мире. Мы являемся элитной бизнес-школой с моделью самых высоких академических стандартов. Международный высокопроизводительный центр интенсивного обучения управленческим навыкам.



“

*ТЕСН - это технологический
передовой 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 от Microsoft Europe"* за включение в программы инновационной интерактивной мультимедиа-системы.



Высокие требования

Критерий приема в TECH не представляет больших затрат. 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 из разных стран принимают участие в образовании в TECH, чтобы вы смогли создать большую сеть контактов, полезных для вашего будущего.

+100000

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 по окончании этой программы.



Мультикультурный контекст

Обучаясь в TECH, студенты могут получить уникальный опыт. Вы будете учиться в мультикультурном контексте. В программе с глобальным видением, благодаря которой 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.

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



Анализ

TECH исследует критическую сторону ученика, 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 постдипломного образования) 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 10000 университетских последипломных программ. А в новой экономике **объем + технология = разрушительная цена**. Таким образом, мы заботимся о том, чтобы учеба для вас была не такой дорогой, как в другом университете.



Учитесь у лучших

Наши преподаватели объясняют, 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"

03

Почему именно наша программа?

Прохождение программы TECH означает увеличение ваших шансов 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 с самой гибкой и инновационной образовательной методологией.



“

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 личной жизни, включая следующие:

01

Дать определенный 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 узнать, как каждое решение влияет на различные функциональные области компании.

Наше глобальное видение компании улучшит ваше стратегическое мышление.

03

Утвердиться в высшем руководстве предприятием

Обучение в TECH означает открытие дверей в профессиональную область, в которой студенты смогут позиционировать себя в качестве менеджеров высокого уровня, обладающих широким видением международной среды.

Работать над более чем 100 реальными кейсами топ-менеджеров.

04

Брать на себя новые обязанности

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

45% стажеров получают повышение внутри компании.

05

Получить доступ к мощной сети контактов

TECH формирует своих студентов, чтобы максимально расширить их возможности. С теми же заботами и желанием расти. 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 профессоров из самых престижных университетов мира: сообщества TECH Технологического университета.

Мы даем вам возможность специализироваться с командой всемирно известных преподавателей.

04

Цели

Целью данного Курса профессиональной подготовки в области процедур и методов разработки вкусов является предоставление студентам уникальных навыков в мире гастрономии, чтобы обеспечить им заметное профессиональное совершенствование как в плане трудоустройства, так и в экономическом плане. Благодаря навыкам, приобретенным во время прохождения обучения, студент преуспеет, в частности, в изучении вкусов, ароматической биохимии и гастрономической экспериментальной методологии.



“

Ваша цель – стать руководителем
высокого престижа в гастрономической
сфере. Цель TECH – привести вас к этой
цели с помощью наилучшей возможной
образовательной методологии”

TECH делает цели своих студентов своими собственными. Мы работаем вместе для достижения этих целей.

Курс профессиональной подготовки в области процедур и методов разработки вкусов позволит студенту:

01

Определять, как создаются и модифицируются вкусовые качества на основе рабочего состава, используя талант и мастерство флейвориста для получения рецептуры, которая будет принята целевой аудиторией

02

Определить разработку вкусовых добавок в соответствии с существующими нормами

03

Объяснить смесь ароматических химических веществ во вкусовой добавке

04

Определить поведение ароматических химических веществ в пищевой матрице и все реакции, возникающие в процессе приготовления продуктов питания

05

Определять основные источники и поставщиков ароматических химических веществ

06

Предоставить участникам обзор химии вкусовых оттенков и их сенсорной взаимосвязи

07

Определить различия между эфирными маслами из фруктов, овощей и специй, ароматических растений и продуктов животного происхождения

10

Получить новые инструменты, которые позволят вам улучшить свои навыки креативности и инноваций

08

Проанализировать и объединить изученные понятия для создания успешных эмоционально-окрашенных вкусов и ароматов

11

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

09

Определить использование хроматографии для создания вкусов

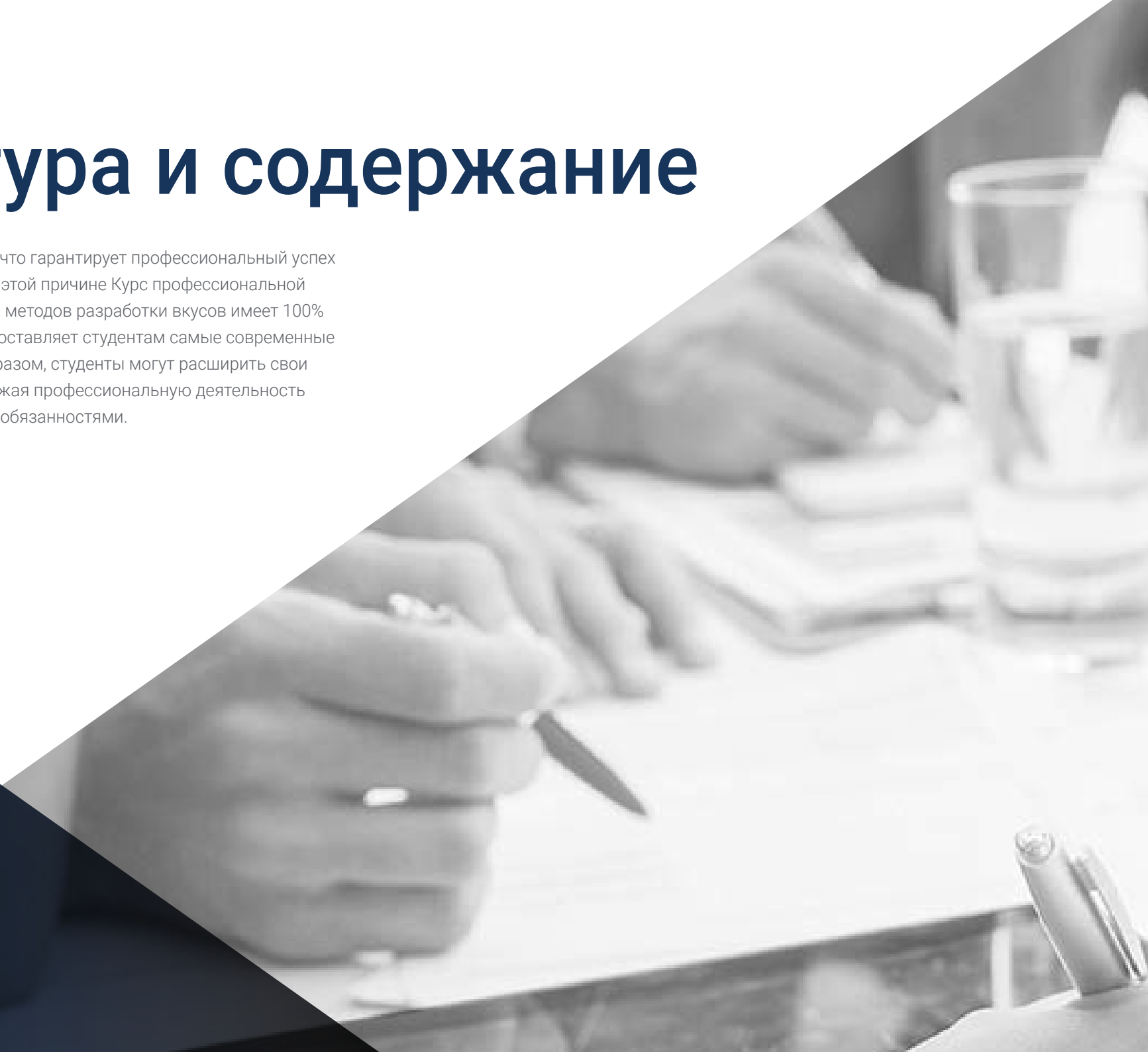
12

Проводить сенсорную оценку готового продукта, отвечающего требованиям современного потребителя, с помощью проб и экспериментов. Раздел: вкус в гастрономии

05

Структура и содержание

Превосходство и качество — вот что гарантирует профессиональный успех выпускника этой программы. По этой причине Курс профессиональной подготовки в области процедур и методов разработки вкусов имеет 100% онлайн-программу, которая предоставляет студентам самые современные знания в этой области. Таким образом, студенты могут расширить свои карьерные перспективы, продолжая профессиональную деятельность или занимаясь своими личными обязанностями.



“

Внедряйте инновации в области вкуса, чтобы стать признанным профессионалом в области гастрономии и получить доступ к лучшим рабочим местам в этом секторе”

Учебный план

Креативность и интерес к новым методам и процедурам современной гастрономии – общая черта великих профессионалов этого сектора. Стремление, которое заставляет специалистов оставаться на передовых позициях в сфере образования. Данный Курс профессиональной подготовки позволит студенту приобрести необходимые профессиональные навыки в этой области. Комплексный подход, разработанный на основе компетенций, которые требуются в реальной практике в повседневной работе, так что каждая из рассматриваемых тем приведет вас к приобретению новых знаний и опыта четкого и реального применения.

На протяжении каждой лекции студенты будут развивать свои навыки в определении и классификации вкусов, а также изучать, как они вступают в химическую реакцию друг с другом. Также будет уделено место пониманию различий между эфирными маслами фруктов и овощей. За этим последуют процедуры и новые инструменты, которые помогут создать уникальные вкусы, отвечающие требованиям современных потребителей.

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 5 модулей:

Модуль 1

Введение в изучение вкусов

Модуль 2

Ароматические химические вещества и вспомогательные средства

Модуль 3

Биохимия

Модуль 4

Создание и методология

Модуль 5

Основы и методы

Где, когда и как учиться?

ТЕСН предлагает возможность пройти данный Курс профессиональной подготовки в области процедур и методов разработки вкусов 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. Введение в изучение вкусов

1.1. Основной принцип создания вкусов	1.2. Роль органов чувств в создании вкусов	1.3. Классификация вкусовых добавок: искусственные вкусовые добавки, натуральные вкусовые добавки, идентичные натуральным вкусовые добавки и вкусовые добавки WONF	1.4. Нормативные акты и законодательство в сфере вкусовых добавок
1.5. Нормативные акты и законодательство в сфере продуктов питания	1.6. Качества флейвориста, специализирующегося на сладких и соленых блюдах		

Модуль 2. Ароматические химические вещества и вспомогательные средства

2.1. Классификация ароматических химических веществ и вспомогательных средств, используемых при составлении вкусов	2.2. Эфиры, синтез и значение при создании вкусов	2.3. <i>Верхние ноты, возбудители ощущений</i>	2.4. Использование возможных ароматических химических веществ для создания вкусов
2.5. Как мозг запоминает ароматические химические вещества, отвечающие за вкус	2.6. Изучение реакций Майяра во вкусах	2.7. Поставщики ароматических химических веществ	

Модуль 3. Биохимия

3.1. Химия вкусов и структур и их сенсорная взаимосвязь	3.2. Биохимия и взаимодействие со вкусовыми химикатами	3.3. Эфирные масла (фрукты, овощи и специи)	3.4. Значение ароматических растений
3.5. Сложность характеристик животного происхождения			

Модуль 4. Создание и методология

- | | | | |
|--|---------------------------------|--|---|
| 4.1. Обоияние, классификация и дифференциация запаха и вкуса | 4.2. Запоминание запаха и вкуса | 4.3. Создание и основная методология в разработке вкусов | 4.4. Экспериментальный дизайн в разработке вкусов |
| 4.5. Интерпретация и использование хроматографии в создании вкусов | | | |

Модуль 5. Основы и методы

- | | | | |
|--|--|-----------------------------|----------------------------------|
| 5.1. Основные методы инструментального анализа вкусов | 5.2. Основные вкусовые ноты | 5.3. Сенсорная оценка вкуса | 5.4. Методология описания вкусов |
| 5.5. Применение созданных вкусов в различных готовых продуктах | 5.6. Приемлемость для потребителей и/или их предпочтения | | |

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 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 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*

ТЕСН 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 ТЕСН 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 экспертного наблюдения третьей стороны.

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



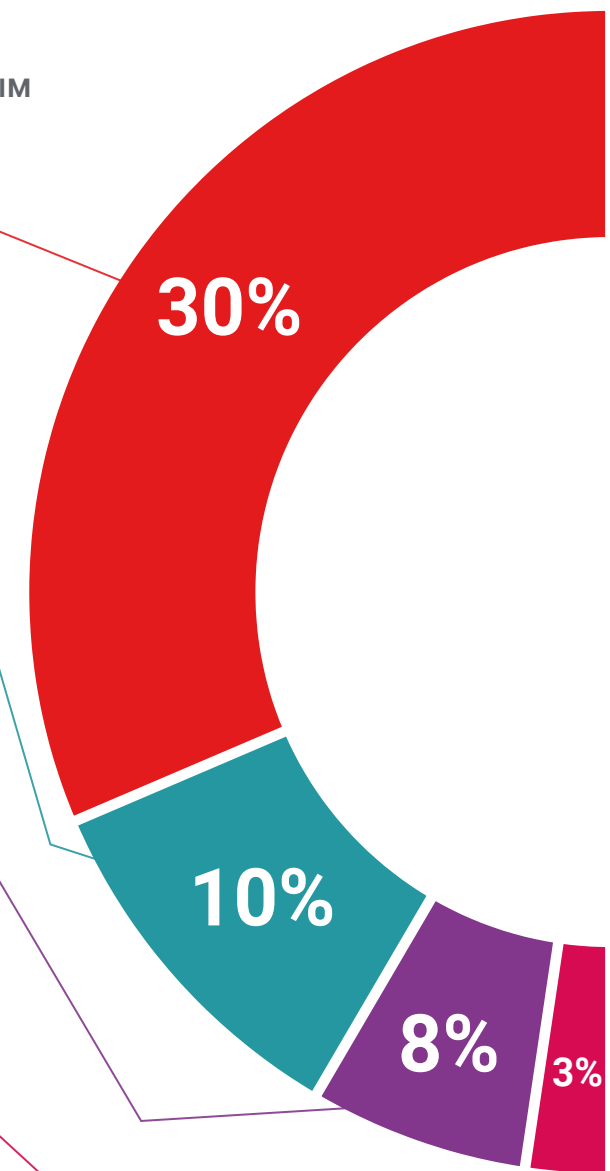
Практика управленческих навыков

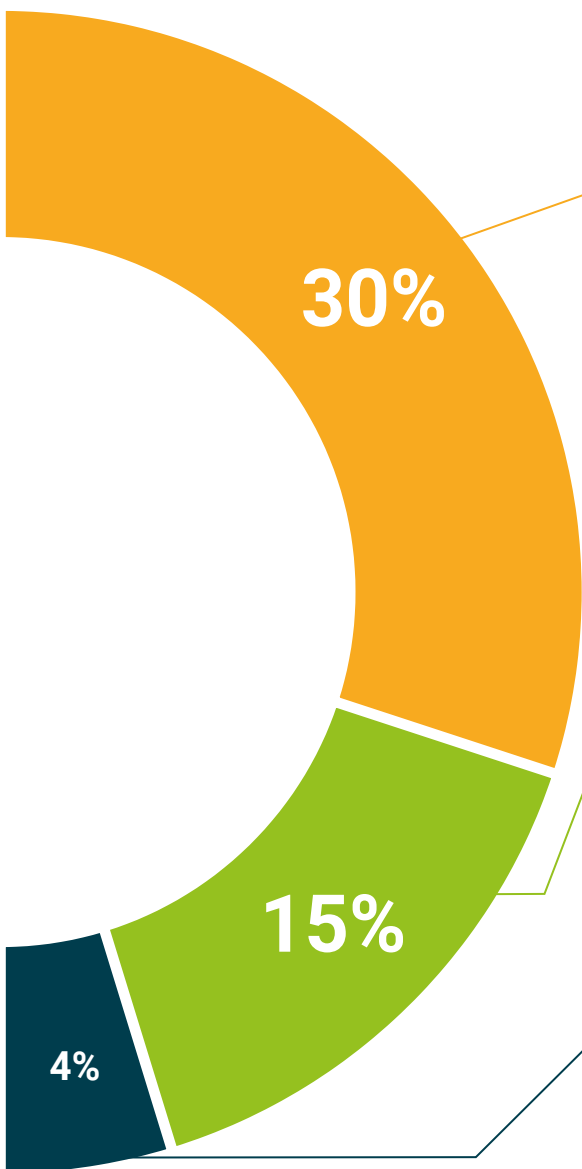
Студенты будут осуществлять деятельность по развитию конкретных управленческих компетенций в каждой предметной области. Практика и динамика приобретения и развития навыков и способностей, необходимых топ-менеджеру в условиях глобализации, в которой мы живем.



Дополнительная литература

Новейшие статьи, консенсусные документы и международные руководства включены в список литературы курса. В виртуальной библиотеке TECH 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

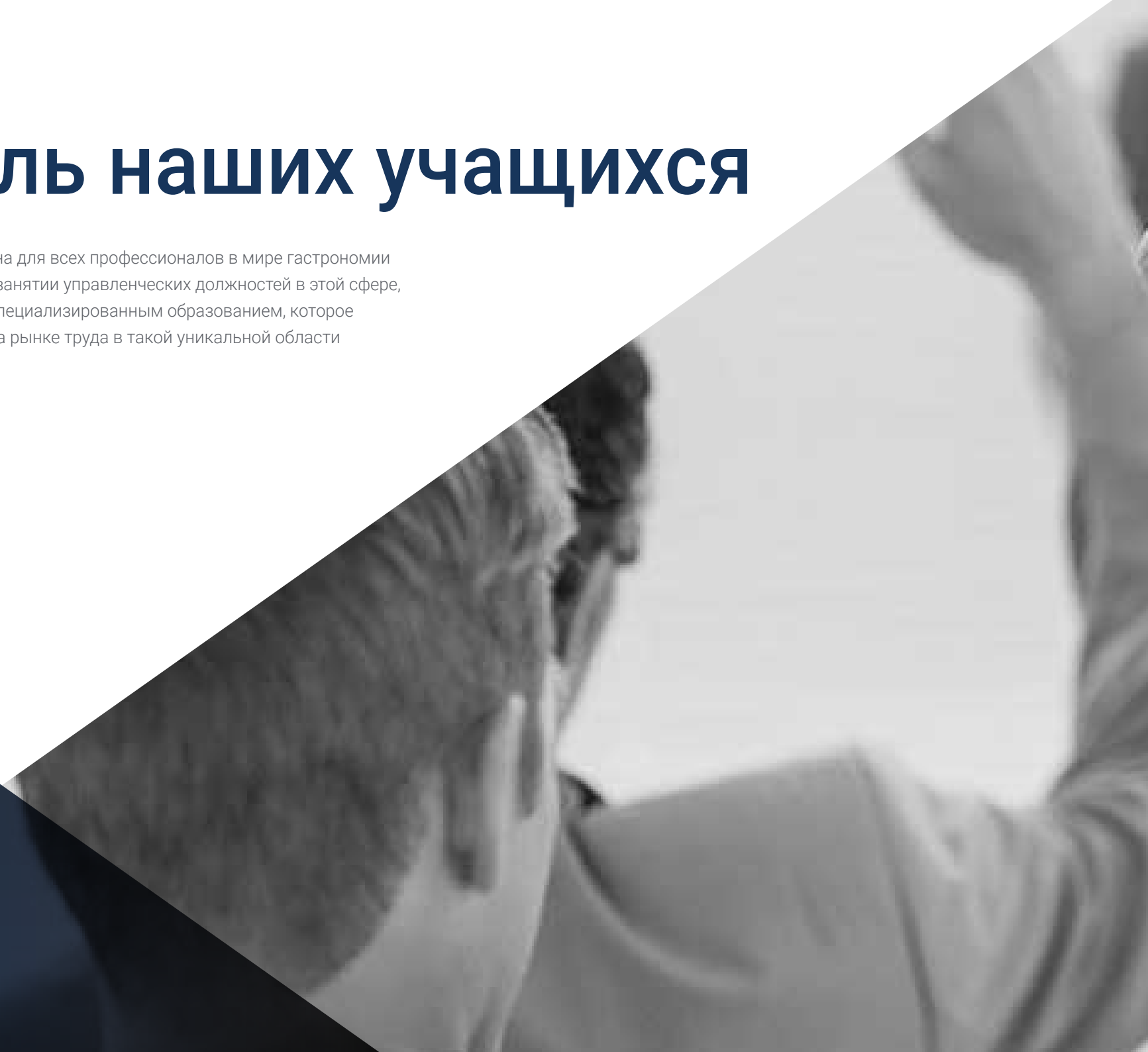
На протяжении всей программы мы периодически оцениваем и переоцениваем ваши знания с помощью оценочных и самооценочных упражнений: так вы сможете убедиться, что достигаете поставленных целей.



07

Профиль наших учащихся

Данная программа предназначена для всех профессионалов в мире гастрономии или людей, заинтересованных в занятии управленческих должностей в этой сфере, поскольку это является высокоспециализированным образованием, которое поможет студенту выделиться на рынке труда в такой уникальной области знаний, как разработка вкусов.



“

Это та программа, которую вы ищете, чтобы сделать следующий профессиональный шаг в своей гастрономической карьере. Не раздумывайте и поступайте сегодня, чтобы начать строить лучшее профессиональное будущее”

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%**

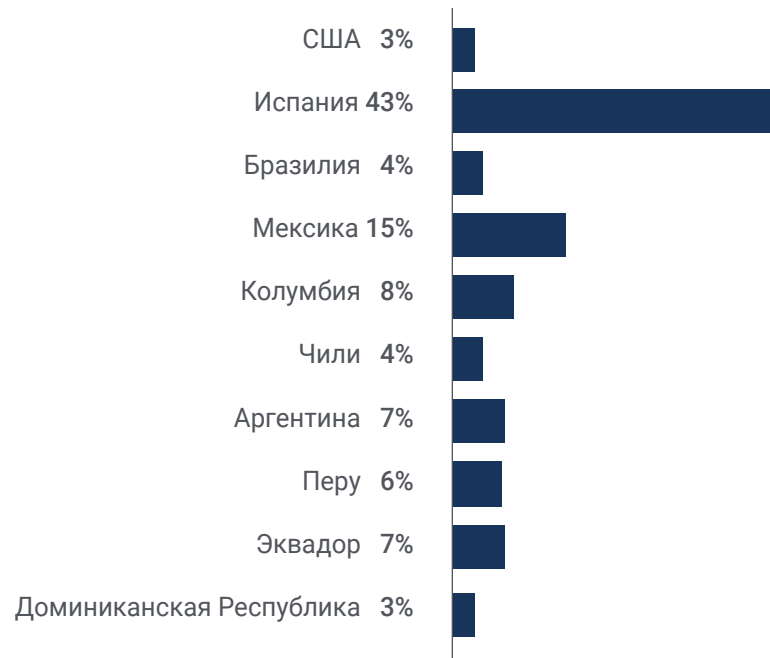
Управление проектами **17%**

Консультирование **10%**

Планирование и учет **6%**



Географическое распределение



Антонио Гарсиа

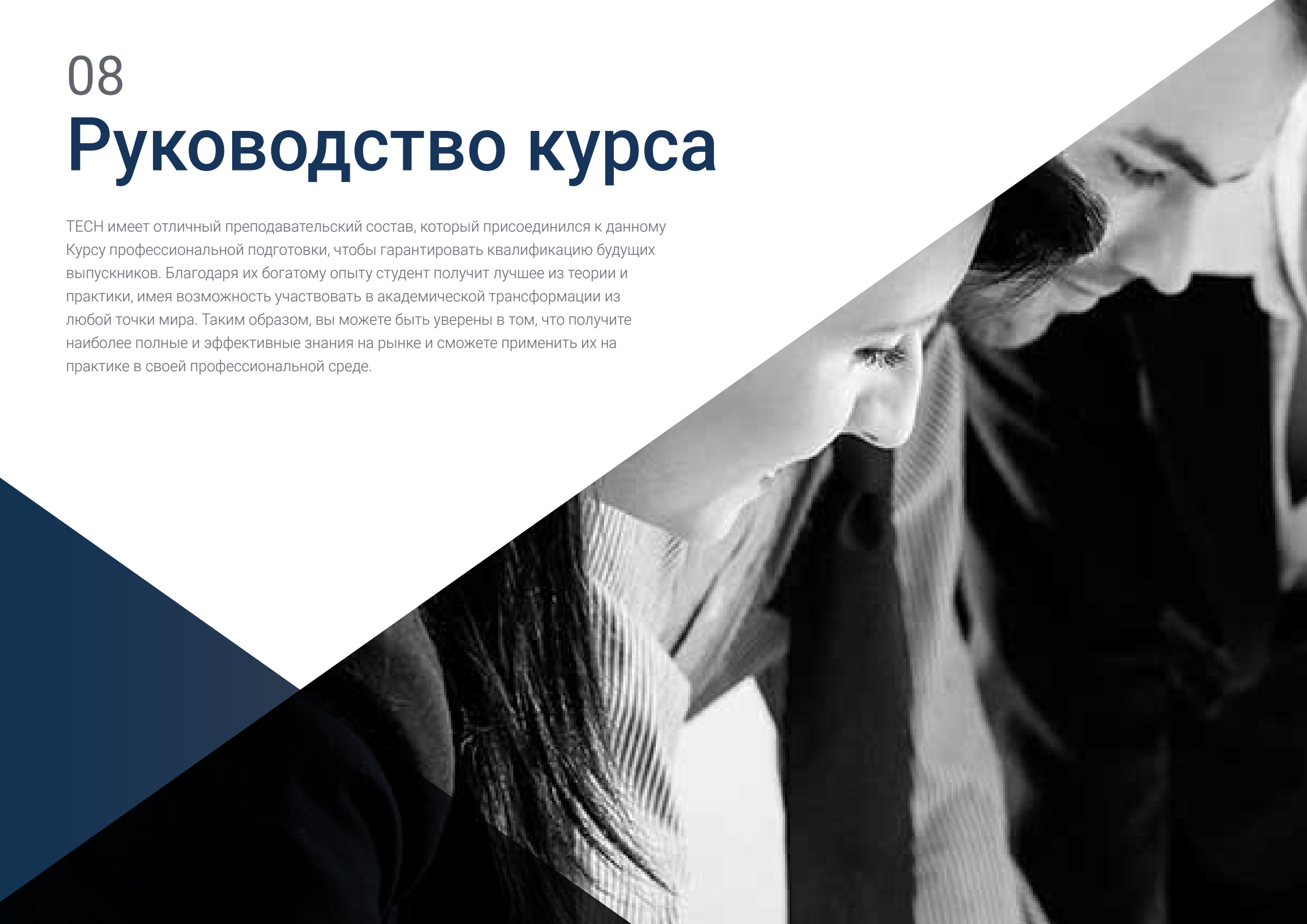
Шеф-повар, эксперт в области авангардной кухни

"Совершенствование в моей работе было необходимо, поэтому, когда мне представилась возможность пройти обучение по данному Курсу профессиональной подготовки, я не раздумывал. Одним словом, эта программа открыла для меня новые методы создания новых блюд и улучшения их презентации"

08

Руководство курса

ТЕСН имеет отличный преподавательский состав, который присоединился к данному Курсу профессиональной подготовки, чтобы гарантировать квалификацию будущих выпускников. 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.



“

Восхитительный преподавательский состав, состоящий из профессионалов из разных областей знаний”

Руководство



Г-н Туэмме Каналес, Хуан Хосе

- ♦ Директор Креативного центра Deiman
- ♦ Международный старший флейворист в IFF México
- ♦ Старший флейворист в Etadar
- ♦ Исследователь в области кулинарного дизайна
- ♦ Автор главы в книге "Срок годности вкусов" (Vida útil de los sabores)
- ♦ Преподаватель университетских курсов в области биохимии
- ♦ Постоянный докладчик на конгрессах, семинарах и конференциях по вопросам кулинарного дизайна
- ♦ Степень бакалавра в области биохимической инженерии в Технологическом институте Монтеррея
- ♦ Степень магистра в области пищевой инженерии в Технологическом институте Монтеррея
- ♦ Степень магистра в области пищевой инженерии в Техасском университете A&M

Преподаватели

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 Карраско Рейес, Мариа Луиза

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

Г-н Чавес Барриос, Мейда

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

Г-н Корангес Рейес, Габриэль

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

Г-жа Мартинес Санчес, Беренис

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

Г-н Мириам, Сантьяго Николас

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

Г-жа Моралес Эредиа, Ана Габриэла

- ♦ Специалист в области пищевой химии
- ♦ Магистр в области качества и прикладной статистики
- ♦ Прикладной технолог в компании ETADAR, город Мехико

Г-жа Монсиваис Вильчис, Мариа де Гваделупе

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

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-н Ороско, Карлос

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

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-жа Пенья Гарсиа, Марибель

- ♦ Инженер-биохимик
- ♦ Магистр в области андрологии
- ♦ Специалист в области продуктов питания
- ♦ Прикладной технолог в компании DEIMAN, 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 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 Солис Монтель, Йоалли Лизбет

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

09

Влияние на карьеру

ТЕСН осознает важность своих программ для студентов, поэтому вовлечение студентов, чтобы они получили наибольшую пользу от обучения, является максимальным. Преподавательский состав, отвечающий за разработку учебных материалов, отличается высочайшим качеством, демонстрируя большой опыт в области разработки вкусов.



“

Узнайте новые способы создания вкусов, которые будут радовать публику, и откройте двери на лучшие рабочие места в мире гастрономии”

Если вы хотите добиться положительных изменений в своей профессии, Курс профессиональной подготовки в области процедур и методов разработки вкусов поможет вам в этом.

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

Курс профессиональной подготовки в области процедур и методов разработки вкусов TECH — это интенсивная программа, которая готовит студентов к решению самых сложных задач во главе гастрономической команды, отвечающей за разработку вкусов. Используя передовые биохимические методы и процедуры самого высокого уровня, студент сможет решать сложные ситуации, получая обогащающее представление о том, как должны готовиться блюда будущего.

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

МВА в области руководства и управления аптекой способствует раскрытию потенциального таланта организации посредством специализации лидеров высокого уровня. Поэтому прохождение этой академической программы позволит совершенствоваться не только на личном, но и на профессиональном уровне, повышая квалификацию и совершенствуя управленческие навыки. Более того, вступление в образовательное сообщество TECH — это уникальная возможность получить доступ к мощной сети контактов, в которой можно найти будущих профессиональных партнеров, клиентов или поставщиков.



“

*Наша превосходная профессиональная
подготовка позволит вам привнести
новое видение в ваш бизнес”*

Развитие и удержание талантов в компаниях - лучшая долгосрочная инвестиция.

01

Рост талантов и интеллектуального капитала

Привнесение в компанию новых концепций, стратегий и перспектив, которые могут привести к соответствующим изменениям в организации.

02

Удержание менеджеров с высоким потенциалом и избежание «утечки мозгов»

Эта программа укрепляет связь между компанией и менеджером 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

Благодаря этой программе организация вступит в контакт с основными рынками мировой экономики.



05

Разработка собственных проектов

Эта программа позволит организации войти в контакт с основными рынками мировой экономики.

06

Повышение конкурентоспособности

Эта программа позволит нашим студентам овладеть необходимыми навыками, чтобы принять новые вызовы и тем самым двигать организацию вперед.

11

Квалификация

Курс профессиональной подготовки в области Процедуры и методы разработки вкусов 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 Процедуры и методы разработки вкусов** 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: **Курс профессиональной подготовки в области Процедуры и методы разработки вкусов**

Количество учебных часов: **650 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.



Курс профессиональной подготовки

Процедуры и методы
разработки вкусов

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

Курс профессиональной подготовки

Процедуры и методы разработки вкусов

