

Университетский курс

Масла в разработке вкусов





tech технологический
университет

Университетский курс Масла в разработке вкусов

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

Веб-доступ: www.techitute.com/ru/school-of-business/postgraduate-certificate/oils-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

Жиры являются ключевыми питательными веществами в рационе человека, которые играют важную роль в приготовлении и дегустации продуктов питания. При употреблении они вызывают приятные ощущения во рту, благодаря их способности рассеиваться в тонкую и мягкую пленку, которая способствует развитию определенных вкусов. В связи с этим, к традиционным маслам добавилась группа "эфирных", которые содержат эссенцию растения или производного, что позволяет создавать бесконечное количество комбинаций при разработке новых дегустационных ощущений. Эта программа содержит все ключевые элементы для понимания того, как включение этих элементов может полностью изменить восприятие блюда, достигая уровня компетентности студента, который поставит студента в один ряд с ведущими специалистами в области разработки вкусов.



Университетский курс в области масел в разработке вкусов.
TECH Технологический университет



“

Узнайте, как эфирные масла стали ключевым элементом в разработке новых вкусов, с динамичной и инновационной точки зрения”

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.



“

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 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.



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.



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"

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

Гарантия профессионального превосходства студентов – одна из главных целей этой программы, разработанной TECH, которая ориентирована на потребности и способность к инновациям в секторе разработки вкусов. Таким образом, будущие выпускники смогут на собственном опыте узнать критерии выбора качественного сырья, которое улучшит результаты их кулинарных произведений. На каждой лекции вам будет предоставлен ряд практических кейсов, которые помогут вам получить представление о применении эфирных масел для создания новых вкусов. В конце учебной программы студент достигнет такого уровня компетентности, который гарантирует оптимальное профессиональное развитие.



“

Вы можете стать передовым профессионалом, специализируясь на использовании эфирных масел для создания новых вкусов”

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

Университетский курс в области масел в разработке вкусов позволит студенту:

01

Определять и классифицировать вкусы

02

Идентифицировать сырье природного происхождения, используемое в качестве вкусовых компонентов

03

Предоставить студентам обзор химии вкусовых оттенков и их сенсорной взаимосвязи





04

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

05

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

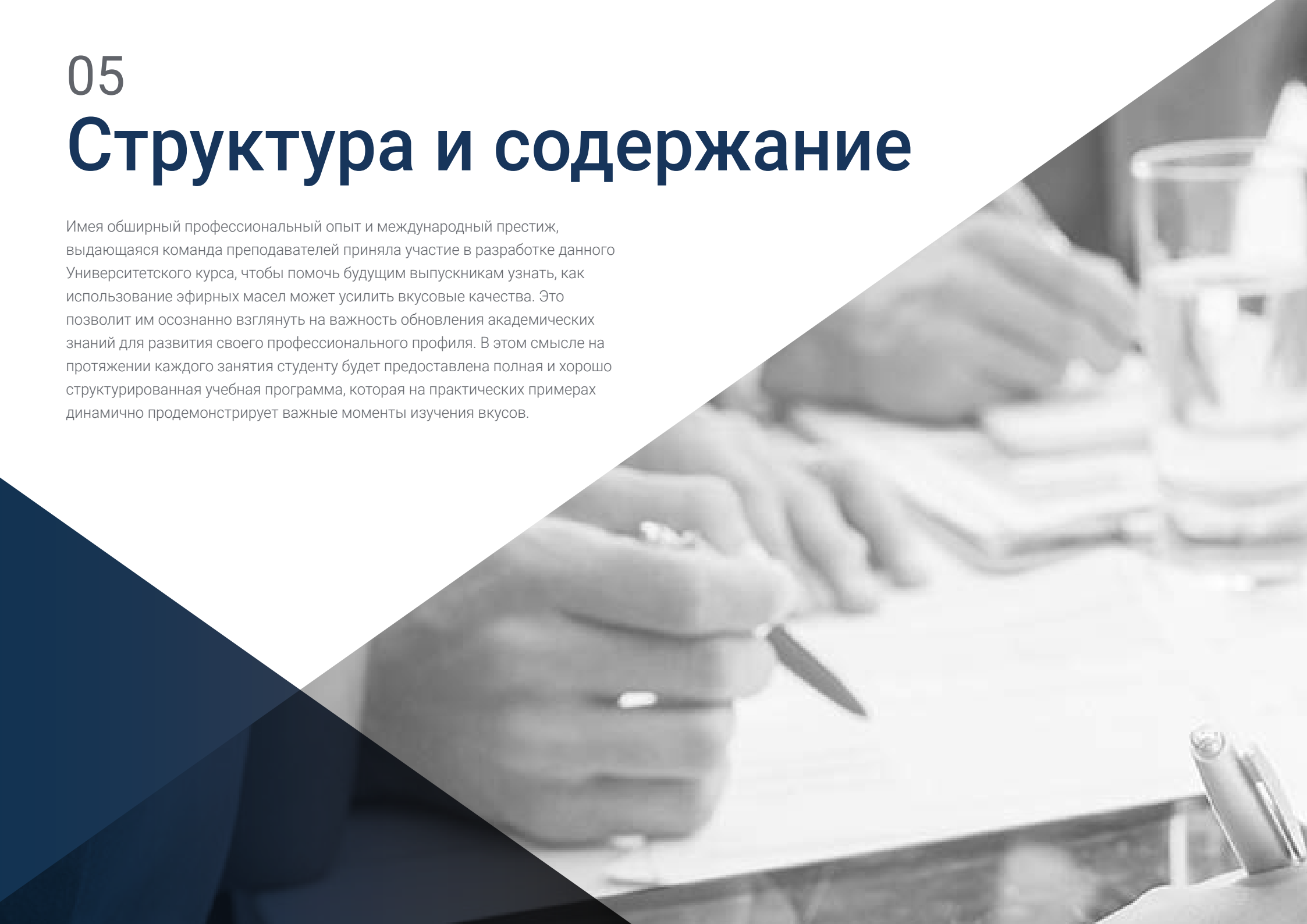
06

Определить правильные вспомогательные вещества вкусов в кулинарии

05

Структура и содержание

Имея обширный профессиональный опыт и международный престиж, выдающаяся команда преподавателей приняла участие в разработке данного Университетского курса, чтобы помочь будущим выпускникам узнать, как использование эфирных масел может усилить вкусовые качества. Это позволит им осознанно взглянуть на важность обновления академических знаний для развития своего профессионального профиля. В этом смысле на протяжении каждого занятия студенту будет предоставлена полная и хорошо структурированная учебная программа, которая на практических примерах динамично продемонстрирует важные моменты изучения вкусов.



“

Стремитесь к совершенству в своей профессиональной деятельности, постигая техники очистки сырья масел и превращения его в набор приятных ощущений”

Учебный план

Хорошо известно, что жиры гидрофобны, то есть не смешиваются с водой, но это не мешает использовать их для сопровождения некоторых продуктов питания с высоким содержанием этого элемента. Легкие масла создают приятное ощущение на нёбе благодаря своей способности рассеиваться и образовывать тонкую и мягкую пленку, которая помогает поддерживать определенные вкусы.

В этом смысле эфирные масла, опираясь на вышеупомянутый принцип, распространяются на рынке, их используют в домашних условиях или покупают в супермаркетах. По этой причине знание правильного процесса экстракции сырья является основополагающим для специалистов в области разработки вкусов.

Учитывая это, существует неоспоримая потребность в специалистах, способных определять и создавать новые смеси ароматических масел для усиления вкуса продуктов питания, что в долгосрочной перспективе может помочь вызвать положительную реакцию на определенные сочетания.

Данный Университетский курс рассчитан на 6 недель и состоит из одного модуля:

Модуль 1

Масла



Где, когда и как учиться?

TECH предлагает вам возможность пройти это обучение полностью в режиме онлайн. В течение 6 недель обучения вы сможете в любое время получить доступ ко всему содержанию, что позволит вам самостоятельно управлять учебным временем.

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

Модуль 1. Масла

1.1. Эфирные масла	1.2. Ректификация переработанных эфирных масел	1.3. Жидкие экстракты и красители	1.4. Твердые экстракты
1.5. Растительные экстракты	1.6. Специфические экстракты	1.7. Абсолютные экстракты	1.8. Концентрированные и растворенные фруктовые соки



Специализируйтесь с помощью лучшей на образовательном рынке онлайн-программе в области масел в разработке вкусов"



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.



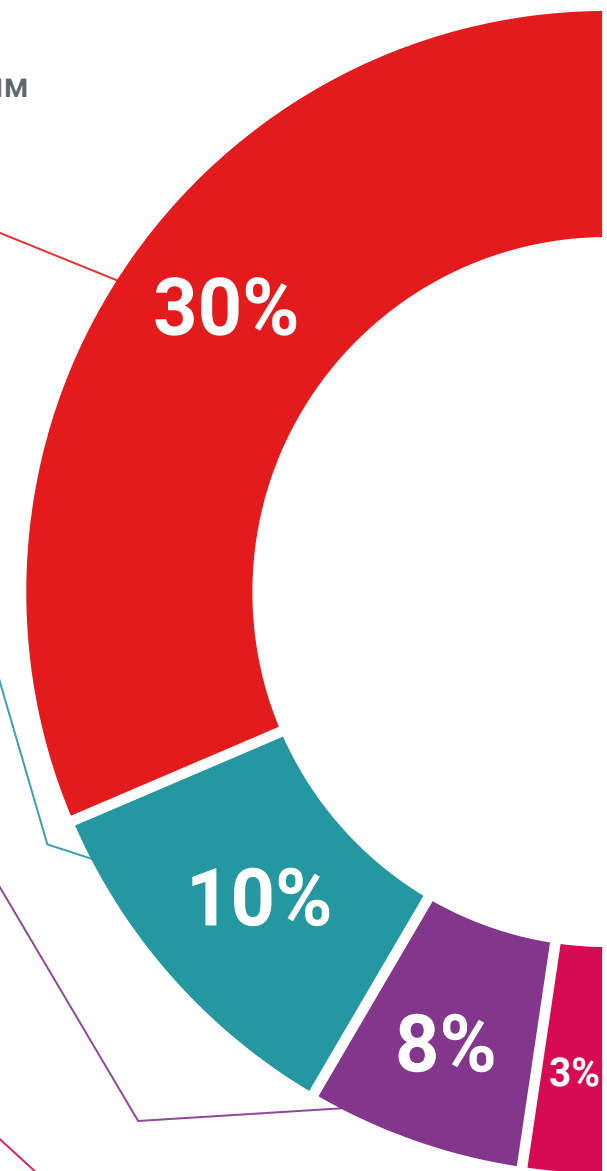
Практика управленческих навыков

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

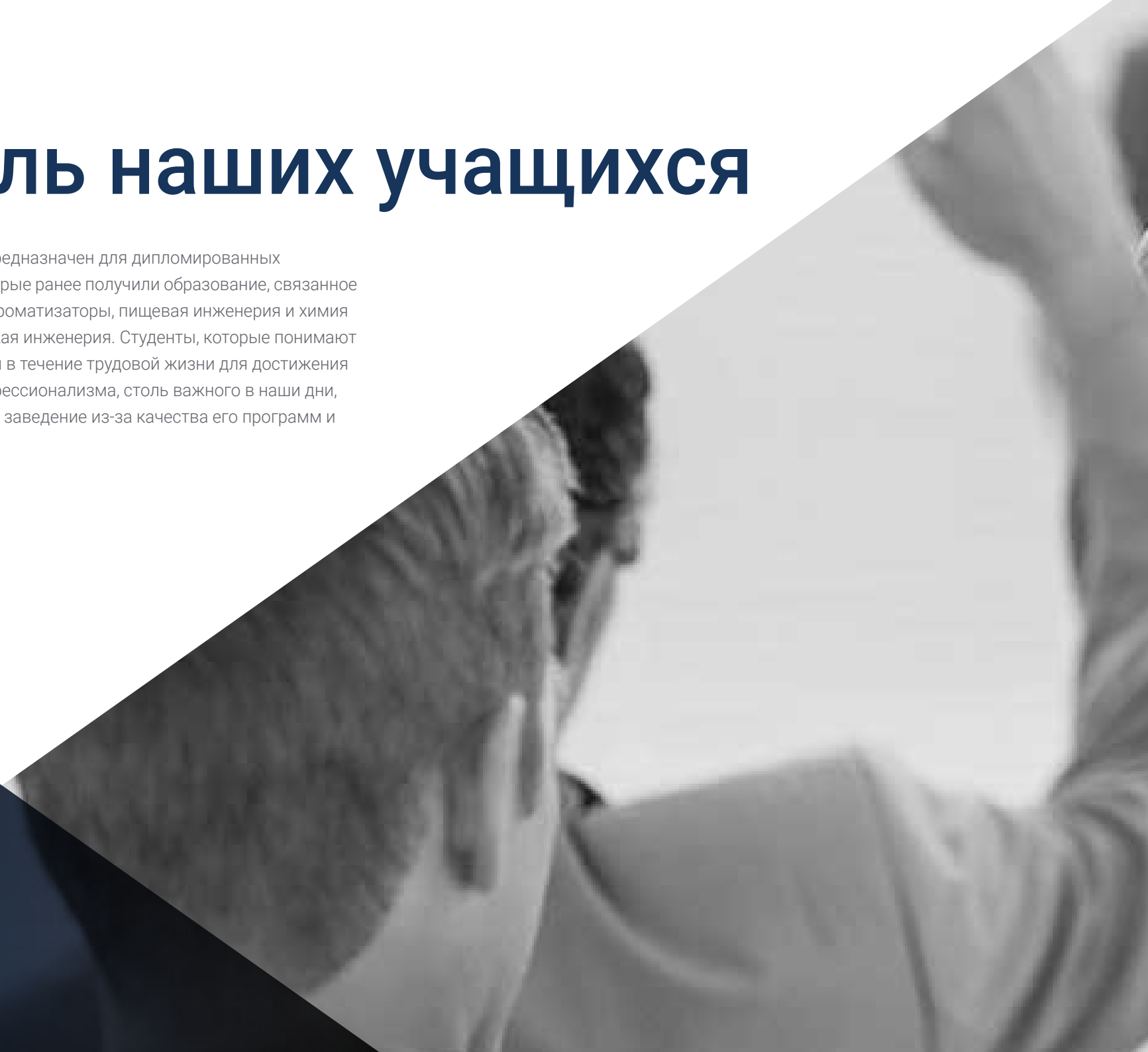
На протяжении всей программы мы периодически оцениваем и переоцениваем ваши знания с помощью оценочных и самооценочных упражнений: так вы сможете убедиться, что достигаете поставленных целей.



07

Профиль наших учащихся

Данный Университетский курс предназначен для дипломированных специалистов и бакалавров, которые ранее получили образование, связанное с пищевой промышленностью: ароматизаторы, пищевая инженерия и химия или промышленная биохимическая инженерия. Студенты, которые понимают важность продолжения обучения в течение трудовой жизни для достижения уровня востребованности и профессионализма, столь важного в наши дни, и которые выбирают это учебное заведение из-за качества его программ и простоты онлайн-обучения.



“

Если вы хотите узнать больше о результатах эволюции продуктов питания и 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%**

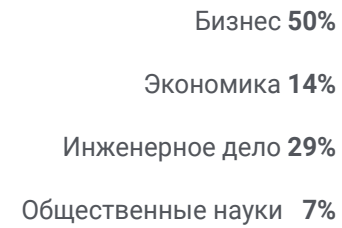
8-9 лет **27,7%**

5 лет **7,3%**

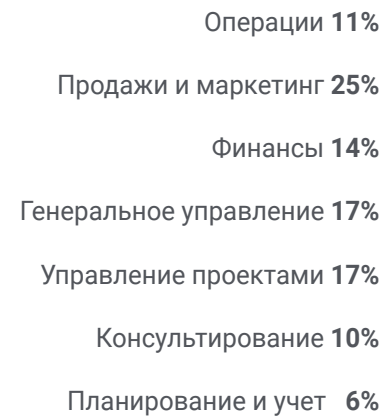
6-7 лет **23,5%**



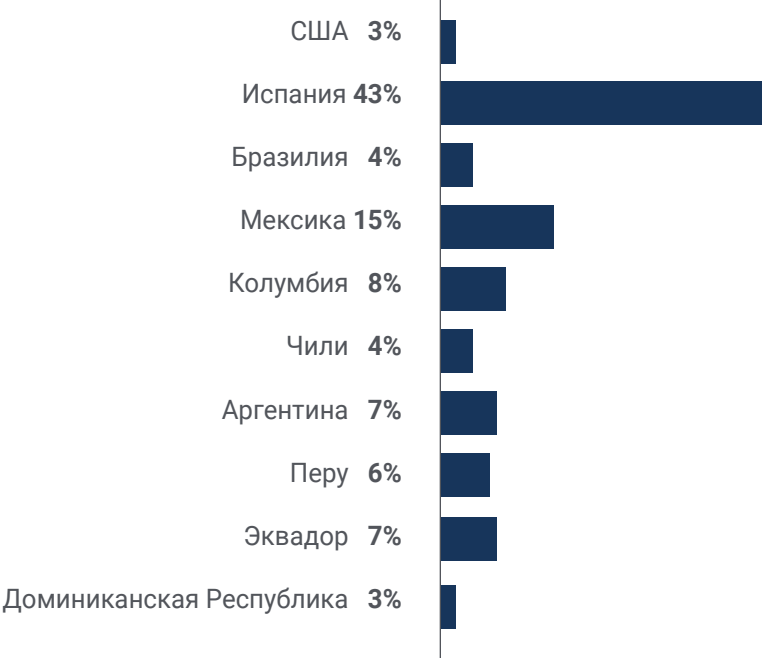
Образование



Академический профиль



Географическое распределение



Сараи Контрерас

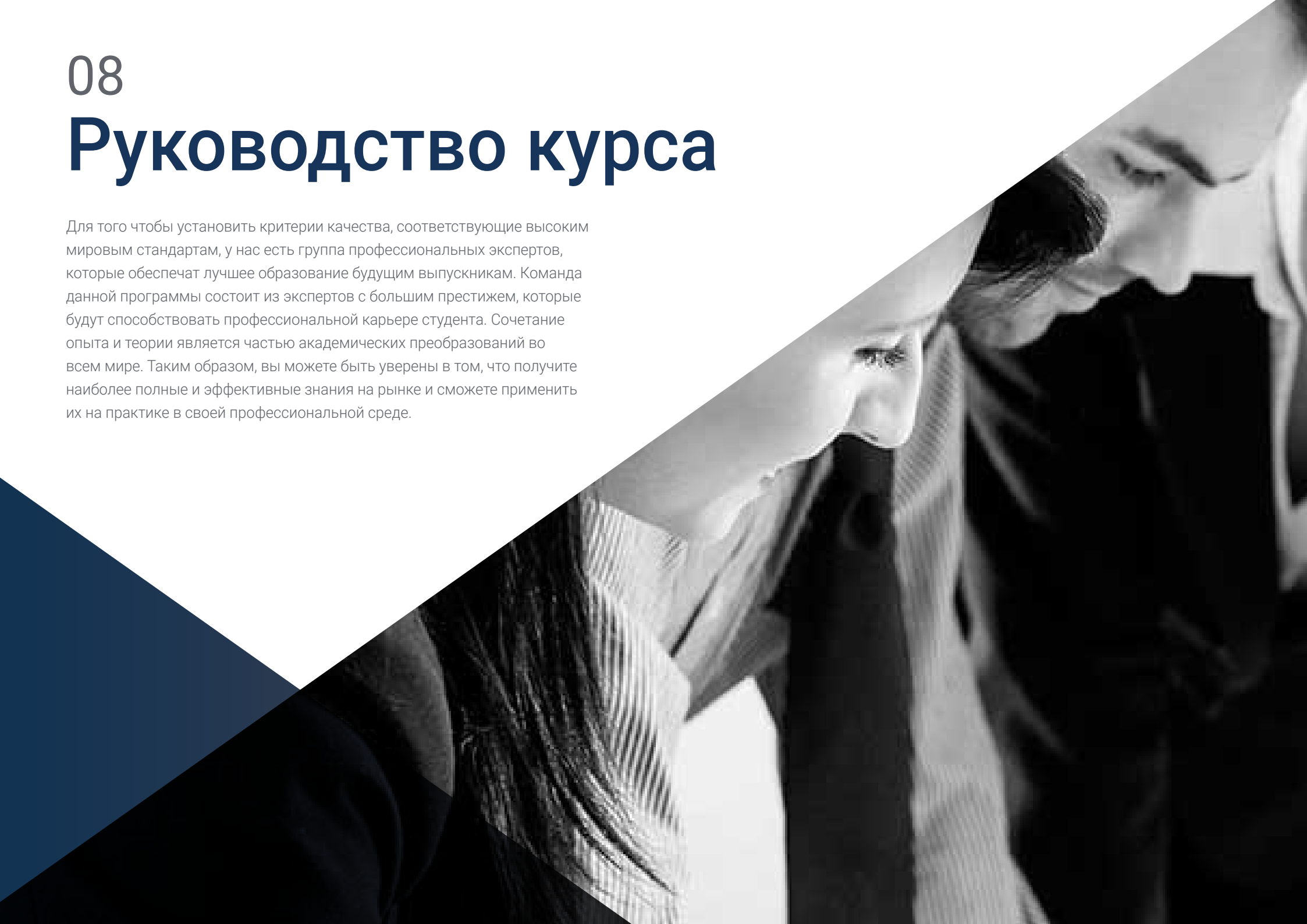
Шеф-повар, специализирующийся на молекулярной кухне

"Благодаря данному Университетскому курсу TECH я открыла для себя способность масел изменять текстуры и вкусы. Не меняя своего распорядка дня, эта программа стала тем толчком, который был мне необходим для развития моего бизнеса"

08

Руководство курса

Для того чтобы установить критерии качества, соответствующие высоким мировым стандартам, у нас есть группа профессиональных экспертов, которые обеспечат лучшее образование будущим выпускникам. Команда данной программы состоит из экспертов с большим престижем, которые будут способствовать профессиональной карьере студента. Сочетание опыта и теории является частью академических преобразований во всем мире. 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.



“

Учитесь у лучших. Восхитительный преподавательский состав, состоящий из профессионалов из разных областей знаний”

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-жа Пенья Гарсиа, Марибель

- ◆ Инженер-биохимик
- ◆ Степень магистра в области андрологии
- ◆ Специалист по пищевым продуктам
- ◆ 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 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



09

Влияние на карьеру

Эта программа станет уникальной возможностью для профессионалов, отвечающих за разработку новых вкусов, поскольку они смогут подробно узнать о качествах масел и их значении в питании. Таким образом, студенты будут лучше подготовлены, чтобы дать толчок своей карьере в области разработки вкусов, будучи в состоянии создать те новые варианты, которые вызывают восторг нёба.



“

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

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

Университетский курс в области масел в разработке вкусов — это интенсивная программа, которая готовит студентов к решению задач и принятию решений в области гастрономии. Главная цель — способствовать вашему личностному и профессиональному росту. Мы помогаем вам добиться успеха.

Программа высокого уровня, предназначена для обучения студентов, стремящихся к совершенству.

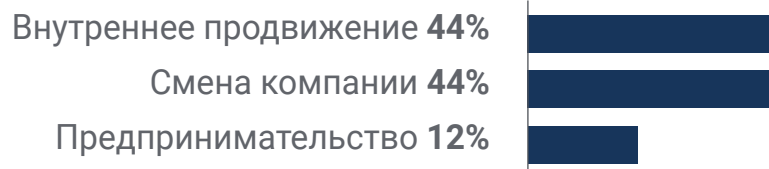
Специализируйтесь в области разработки вкусов и откройте дверь к новым карьерным возможностям.

Если вы хотите достичь профессионального совершенства, эта программа поможет вам в этом.

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 масел в разработке вкусов — это программа, направленная на повышение квалификации специалистов в этой области. Таким образом, она способствует росту потенциала талантов организации за счет специализации сотрудников высокого уровня, что, несомненно, приведет к большей выгоде для компании. Это задача, которая принесет значительные преимущества в краткосрочной и долгосрочной перспективе.





““

Новые вкусы и требования 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

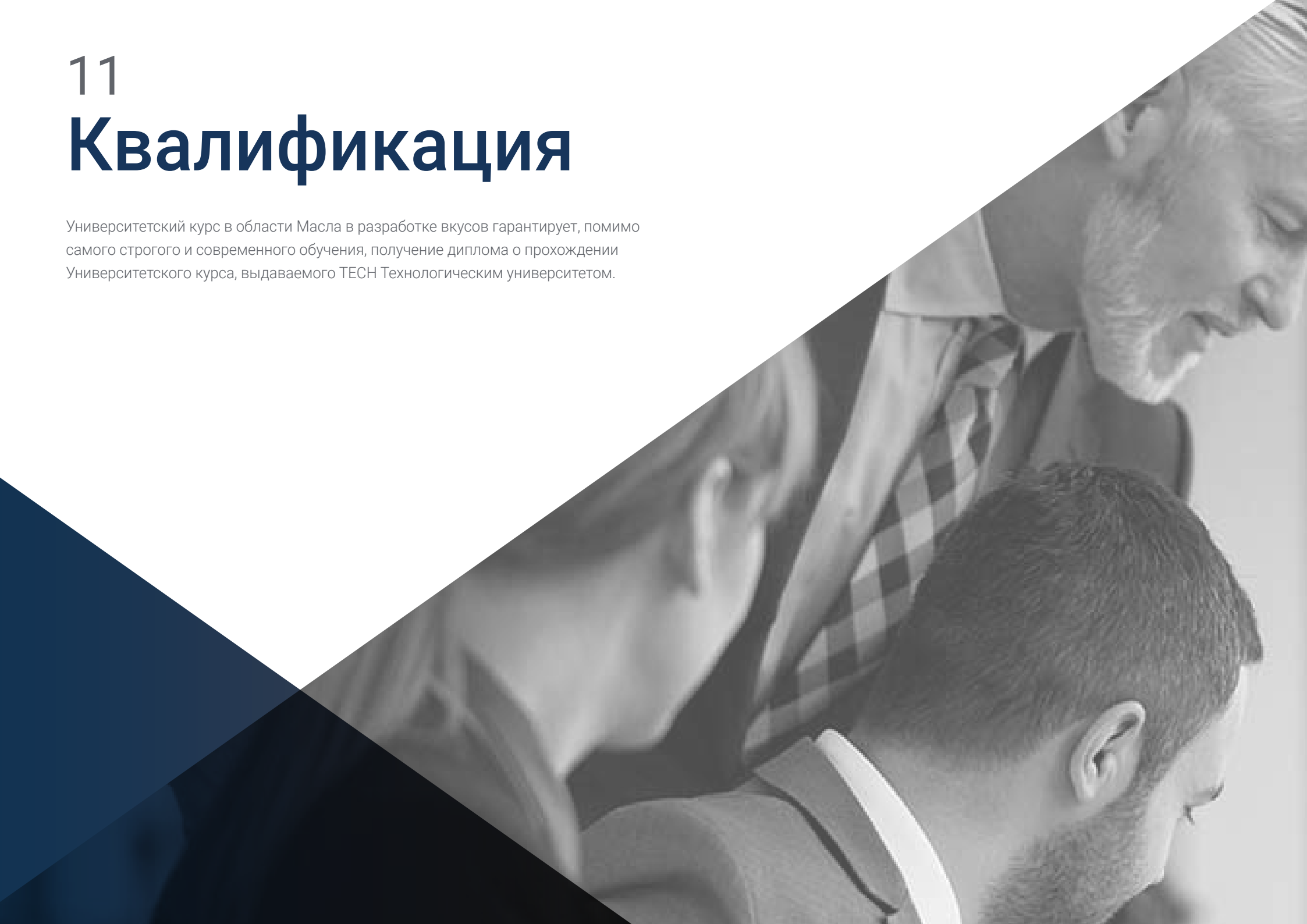
Повышение конкурентоспособности

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

11

Квалификация

Университетский курс в области Масла в разработке вкусов гарантирует, помимо самого строгого и современного обучения, получение диплома о прохождении Университетского курса, выдаваемого ТЕСН Технологическим университетом.



“

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

Данный **Университетский курс в области Масла в разработке 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 Масла в разработке вкусов**

Количество учебных часов: **150 часов**





Университетский курс Масла в разработке вкусов

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

Университетский курс Масла в разработке вкусов

