

# Privater Masterstudiengang Geschmacksdesign





## Privater Masterstudiengang Geschmacksdesign

- » Modalität: online
- » Dauer: 12 Monate
- » Qualifizierung: TECH Technologische Universität
- » Aufwand: 16 Std./Woche
- » Zeitplan: in Ihrem eigenen Tempo
- » Prüfungen: online

Internetzugang: [www.techtitute.com/de/ernahrung/masterstudiengang/masterstudiengang-geschmacksdesign](http://www.techtitute.com/de/ernahrung/masterstudiengang/masterstudiengang-geschmacksdesign)

# Index

01

Präsentation

---

Seite 4

02

Ziele

---

Seite 8

03

Kompetenzen

---

Seite 12

04

Kursleitung

---

Seite 16

05

Struktur und Inhalt

---

Seite 20

06

Methodik

---

Seite 24

07

Qualifizierung

---

Seite 32

# 01

# Präsentation

Neue Geschmäcker, Ansprüche sowie die Entwicklung des Marktes haben die Gastronomie in eine einzigartige Phase der Geschichte geführt. Die Verbraucher verlangen zunehmend eine Arbeit, die nicht nur Qualität, sondern auch Innovation in die Gerichte einbezieht. In diesem Zusammenhang bietet der private Masterstudiengang in Geschmacksdesign zum ersten Mal die Möglichkeit, die theoretischen und praktischen Entwicklungen zu integrieren, die notwendig sind, um die Elite der Schöpfer in der Welt der Avantgarde-Gastronomie zu erreichen.

Der Geschmacksdesigner entwickelt sich ständig weiter. Es hat sich ein neues Profil herausgebildet, das viel mehr den neuen Trends entspricht und das sich durch sein Wissen über Biochemie und Trends, aktives Zuhören mit Kollegen und Selbstkritik an den Ergebnissen jedes Projekts auszeichnet“





“

*Die Figur des Geschmacksdesigners ist in Teams, die in gastronomischen Bereichen arbeiten, nicht mehr wegzudenken. Eine Herausforderung, die der Fachkraft ein ganzes Arsenal an Wissen abverlangt, das biochemisches Wissen, soziale Trends und Projektentwicklung umfasst"*

Der Private Masterstudiengang in Geschmacksdesign wird als eine Fortbildungsmaßnahme präsentiert, die Verbindung, Lernen, Beteiligung und den Aufbau von Wissen begünstigt. Ein Programm, das nicht nur darauf abzielt, spezifische Kenntnisse zu vermitteln, sondern auch fähige, innovative und revolutionäre Fachleute in ihrem Sektor hervorzubringen.

Sie werden sich mit uns auf eine Bildungsreise begeben, die sehr praktisch, aktiv und partizipativ ausgerichtet ist. Sie werden intensiv, aber flexibel, umfassend, aber konkret arbeiten.

Sie werden von einem Mentor persönlich betreut, der Sie während des gesamten Programms begleitet.

Diese Unterstützung wird durch eine breite Palette von Kommunikationsmöglichkeiten sowohl in Echtzeit als auch zeitversetzt erfolgen: interne Nachrichtenübermittlung, Diskussionsforen, Telefondienst, E-Mail-Kontakt mit dem technischen Sekretariat, Chat und Videokonferenzen.

Darüber hinaus können Sie sich mit anderen Studenten und Fachleuten auf diesem Gebiet über die verschiedenen Systeme, die im Kurs angeboten werden, und über das in dem Kurs integrierte *networking* austauschen.

Dieser **Privater Masterstudiengang in Geschmacksdesign** enthält das vollständigste und aktuellste wissenschaftliche Programm auf dem Markt. Die wichtigsten Merkmale sind

- Neueste Technologie in der E-Learning-Software
- Intensiv visuelles Lehrsystem, unterstützt durch grafische und schematische Inhalte, die leicht zu erfassen und zu verstehen sind
- Entwicklung von Fallstudien, die von aktiven Experten vorgestellt werden
- Hochmoderne interaktive Videosysteme
- Der Unterricht wird durch Telepraktika unterstützt
- Ständige Aktualisierung und Recycling-Systeme
- Selbstgesteuertes Lernen: Vollständige Kompatibilität mit anderen Berufen
- Praktische Übungen zur Selbstbeurteilung und Überprüfung des Gelernten
- Hilfsgruppen und Bildungssynergien: Fragen an den Experten, Diskussions- und Wissensforen
- Kommunikation mit der Lehrkraft und individuelle Reflexionsarbeit
- Verfügbarkeit von Inhalten von jedem festen oder tragbaren Gerät mit Internetanschluss
- Datenbanken mit ergänzenden Unterlagen, die auch nach dem Kurs ständig verfügbar sind



*Mit diesem kompletten Masterstudiengang erreichen Sie die notwendige Spezialisierung, um ein Profi im Bereich Geschmacksdesign zu werden und Ihrem Lebenslauf einen wichtigen Mehrwert zu verleihen“*

“

*Dieser Private Masterstudiengang wurde nicht nur entwickelt, um Ihnen die aktuellsten Inhalte im Bereich Geschmacksdesign zu vermitteln, sondern auch, um ein kreatives und anregendes Lernumfeld zu schaffen"*

Das Lehrpersonal des Programms besteht aus führenden Fachleuten, die ihre Erfahrungen aus ihrer Arbeit in diese Fortbildung einbringen. Darüber hinaus wird das Programm von anerkannten Persönlichkeiten konzipiert und entwickelt, die das Programm interdisziplinär durchführen. Lehrkräfte mit einer Berufung, die die nötigen Impulse geben, um sich weiterzuentwickeln.

Dank der multimedialen Inhalte, die mit der neuesten Bildungstechnologie entwickelt wurden, werden Sie in ein situiertes und kontextbezogenes Lernen eintauchen. Mit anderen Worten: eine simulierte Umgebung, die ein immersives Lernen ermöglicht und so programmiert ist, dass sie reale Situationen trainiert.

Ein Lernprozess, den Sie in die Teamarbeit integrieren müssen, indem Sie lernen, zu recherchieren, zu argumentieren und Ihre Ideen und Entscheidungen zu verteidigen. Auf diese Weise arbeiten wir mit Ihnen an der Entwicklung weiterer persönlicher und beruflicher Fähigkeiten, die für Ihren persönlichen und beruflichen Erfolg unerlässlich sind.

*Die Beobachtung des Experten bei der Ausübung der Aufgabe löst im Gehirn ähnliche Mechanismen aus wie die, die bei der Ausführung der gleichen Tätigkeit aktiviert werden: Das ist das Prinzip der hohen Effizienz unseres "learning from an expert."*

*Der Private Masterstudiengang ermöglicht es in simulierten Umgebungen zu praktizieren, die einen immersiven Lernprozess begünstigen, der darauf programmiert ist, in realen Situationen zu üben.*





# 02 Ziele

TECH hat sich zum Ziel gesetzt, hochqualifizierte Fachkräfte für das Berufsleben zu spezialisieren. Ein Ziel, das im Übrigen global durch die Förderung der menschlichen Entwicklung ergänzt wird, die die Grundlage für eine bessere Gesellschaft bildet. Dieses Ziel wird dadurch erreicht, dass die Fachleute Zugang zu einem viel höheren Maß an Kompetenz und Kontrolle erhalten. Ein Ziel, das Sie in nur 12 Monaten mit einem Kurs von hoher Intensität und Präzision erreichen werden.





“

*Unser Ziel ist das Ihre: Ihnen die beste Online-Fortbildung und Spezialisierung im Bereich Geschmacksdesign auf dem Bildungsmarkt zu bieten. Ein einzigartiges Programm, das Sie an die Spitze Ihrer Branche katapultieren wird"*



## Allgemeine Ziele

---

- ♦ Definieren und Klassifizieren von Aromen
- ♦ Bereitstellung eines Überblicks über die Aromachemie und ihre sensorischen Zusammenhänge für die Teilnehmer
- ♦ Identifizieren der neuronalen Prozesse, die durch Geschmacksrichtungen beeinflusst werden
- ♦ Anwendung der Aromachemie auf die Prozesse
- ♦ Identifizierung der wichtigsten Quellen und Lieferanten von aromatischen Chemikalien
- ♦ Den Prozess des Geschmacksdesigns in verschiedenen Umgebungen durchführen
- ♦ Anwendung der Techniken der maximalen Innovation im Geschmacksdesign
- ♦ Revolutionierung der Gastronomie durch Chemie und andere Techniken
- ♦ Verstehen, wie man verschiedene Techniken des Geschmacksdesigns durchführt



*Betreten Sie einen der kreativsten und aufregendsten Bereiche der Welt der Gastronomie mit dem Hintergrund eines Vollprofis, der qualifiziert ist, jedes Projekt zum Erfolg zu führen"*



## Spezifische Ziele

---

### Modul 1. Einführung in das Studium der Aromen

- ♦ Bestimmung der Entwicklung von Aromen durch Identifizierung der verschiedenen Arten von Aromen

### Modul 2. Aromatische Chemikalien und Träger

- ♦ Erläutern der Mischung der chemischen Aromastoffe in den Aromen
- ♦ Bestimmung des Verhaltens von Aromastoffen in der Lebensmittelmatrix und aller Reaktionen, die bei der Zubereitung von Lebensmitteln auftreten

### Modul 3. Biochemie

- ♦ Definieren der Unterschiede zwischen ätherischen Ölen aus Obst, Gemüse und Gewürzen, aromatischen Pflanzen und tierischen Profilen

### Modul 4. Erstellung und Methodik

- ♦ Überprüfen und Vereinheitlichen der erlernten Konzepte für die Schaffung erfolgreicher emotionaler Geschmacksrichtungen und Aromen
- ♦ Bestimmen der Verwendung von Chromatographen zur Erzeugung von Aromen
- ♦ Erwerb der neuen Werkzeuge, mit denen Sie Ihre Kreativität und Innovationsfähigkeit verbessern können

**Modul 5. Grundlagen und Techniken**

- ♦ Einen Geschmack entwickeln und anwenden, die Erfahrung und die chronologische Entwicklung des kreativen Prozesses erleben
- ♦ Landung und sensorische Bewertung eines Endprodukts, das den Anforderungen des heutigen Verbrauchers entspricht, durch Versuche und Übungen Abschnitt: Geschmack in der Gastronomie

**Modul 6. Grundlegende Erforschung der evolutionären Auswirkungen von Lebensmitteln**

- ♦ Ermittlung der Art und Weise, wie emotionales Verhalten und seine Zeitlichkeit in der Psyche auftreten, die biochemisch mit dem neuronalen Mechanismus verbunden ist, der "Erinnerungen" und "Erfahrungen" erzeugt
- ♦ Verstehen, wie die neuronalen Prozesse, die zur Bildung von Erinnerungen führen, mit Geschmacksreizen verbunden sind

**Modul 7. Öle**

- ♦ Identifizierung von Rohstoffen natürlichen Ursprungs, die als Aromakomponenten verwendet werden
- ♦ Kenntnis der anwendbaren Techniken zur Reinigung/Verbesserung von natürlichen Rohstoffen, die als Aromakomponenten verwendet werden

**Modul 8. Einführung in die Verwendung von Aromen in der Küche**

- ♦ Bestimmen der Dosierung der Aromen in der Küche
- ♦ Geeignete Träger von Aromen in der Küche identifizieren
- ♦ Kenntnis der Komplementarität von Empfindungen und Aromen in der Küche

**Modul 9. Molekulare Küche**

- ♦ Verstehen der Anwendungen von Labortechniken bei der Lebensmittelzubereitung
- ♦ Zubereiten von Vorspeisen, Gerichten, Desserts und Getränken mit innovativen Techniken und Materialien der Molekularküche

**Modul 10. Neuromodulatoren in der Küche als Geschmacksverstärker für Lebensmittel**

- ♦ Modulieren/Beseitigen unerwünschter Noten in Lebensmitteln durch den Einsatz von Aromamodulatoren
- ♦ Hervorhebung erwünschter Geschmacksnoten durch den Einsatz von Geschmacks-Neuromodulatoren

**Modul 11. Affektive Aromen**

- ♦ Manipulation von Erinnerungen und affektiven Empfindungen durch Geschmacksdesign



# 03

# Kompetenzen

Kreativität und Interesse an den neuen Techniken und Verfahren der modernen Gastronomie sind ein gemeinsames Merkmal der großen Fachleute dieses Sektors. Ein Engagement, das sie dazu anspornt, an der Spitze der Bildung zu bleiben. Dieser Private Masterstudiengang ermöglicht es, die dafür notwendigen Kompetenzen zu erwerben. Ein sehr umfassender Ansatz, der auf der Grundlage der Kompetenzen entwickelt wurde, die in der täglichen Praxis benötigt werden, so dass jedes der angesprochenen Themen dazu führt, dass Sie neue Kenntnisse und Erfahrungen von klarem und realem Nutzen erwerben.





“

*Dieser Private Masterstudiengang soll Ihnen auf konkrete und spezifische Weise die für die Praxis des Geschmacksdesigns erforderlichen Kompetenzen vermitteln"*



## Allgemeine Kompetenzen

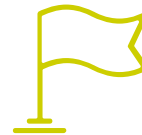
---

- Die Prozesse der Geschmacksbildung in der Küche anwenden
- Wissen, wie man innovative Techniken bei der Aromakreation einsetzt
- Umgang mit Molekularküche und Aromachemie

“

*Nutzen Sie die Gelegenheit und machen Sie den Schritt, sich über die neuesten Entwicklungen im Umgang mit Geschmacksdesign auf dem Laufenden zu halten“*





## Spezifische Kompetenzen

---

- ♦ In der Lage sein, Geschmacksrichtungen zu definieren und zu klassifizieren
- ♦ Verwenden der Chemikalienmischung in den Aromen
- ♦ Kontaktaufnahme mit wichtigen Lieferanten von aromatischen Chemikalien
- ♦ Erkennen von Aromen auf der Grundlage ihrer sensorischen Chemie
- ♦ Durch Chromatographie Aromen erzeugen
- ♦ Aromen schaffen
- ♦ Anwendung eigener Geschmacksrichtungen
- ♦ Einbeziehung von Emotionen in Aromen nutzen
- ♦ Reinigung von Rohstoffen für die Herstellung von Aromen
- ♦ Vehikel für Aromen verwenden
- ♦ Aromen in der Küche richtig dosieren
- ♦ Kreation von Gerichten der Molekularküche
- ♦ Nutzung von Geschmacks-Neuromodulatoren in der Küche
- ♦ Evokationen durch Aromen schaffen





# 04

## Kursleitung

Als Teil des Gesamtqualitätskonzepts unseres Kurses sind wir stolz darauf, Ihnen einen Lehrkörper auf höchstem Niveau anbieten zu können, der aufgrund seiner nachgewiesenen Erfahrung im Bildungsbereich ausgewählt wurde. Fachleute aus verschiedenen Bereichen und mit unterschiedlichen Kompetenzen, die ein komplettes multidisziplinäres Team bilden. Eine einzigartige Gelegenheit, von den Besten zu lernen.





“

*Ein beeindruckendes Dozententeam, das sich aus Fachleuten aus verschiedenen Bereichen zusammensetzt, wird Sie während Ihrer Spezialisierung unterrichten: eine einmalige Gelegenheit, die Sie nicht verpassen sollten"*

## Leitung



### Hr. Thuemme Canales, Juan José

- ◆ Leitender Flavourist bei ETADAR. Labor für Geschmacksentwicklung des multinationalen Unternehmens DEIMAN
- ◆ Über 40 Jahre Erfahrung in der mexikanischen, niederländischen und amerikanischen Lebensmittelindustrie
- ◆ In seiner Laufbahn hat er für die Segmente Molkereiprodukte, Backwaren, Süßwaren, Getränke und Salzgebäck kreiert und entwickelt
- ◆ Leitender Flavourist seit 1985
- ◆ Höherer Ingenieur, Institut für Technologie und Höhere Studien in Monterrey, Mexiko
- ◆ Masterstudiengang in Biochemie, Institut für Technologie und Höhere Studien in Monterrey, Mexiko
- ◆ Referent an der Universität von Durango, beim Frutech Citrus Symposium in Mexico City und beim Food Technology Summit & Expo 2015

## Professoren

### Hr. Coranguez Reyes Gabriel

- ◆ Lebensmittelingenieur
- ◆ Flavourist in Entwicklung
- ◆ ETADAR by DEIMAN, Mexiko-Stadt Lic. Morales Heredia, Ana Gabriela

### Fr. Morales Heredia, Ana Gabriela

- ◆ Hochschulabschluss in Lebensmittelchemie
- ◆ Masterstudiengang in Qualität und angewandter Statistik
- ◆ Anwendungstechnikerin bei ETADAR by DEIMAN, Mexiko-Stadt

### Hr. Teutle Chávez, Juan Carlos

- ◆ Labortechniker
- ◆ Assistent in Entwicklung
- ◆ ETADAR by DEIMAN, Mexiko-Stadt

### Hr. García Zepeda, Rafael

- ◆ Industrieller Biochemie-Ingenieur
- ◆ Spezialisierung in Biotechnologie
- ◆ Manager-Gesetzgebung und Normen
- ◆ DEIMAN, Mexiko-Stadt

### Hr. Chávez Barrios, Meida

- ◆ Labortechniker
- ◆ Assistent in Entwicklung
- ◆ ETADAR by DEIMAN, Mexiko-Stadt

### Hr. Vargas García, Jorge Luis

- ◆ Industrieller Chemieingenieur
- ◆ Flavourist in Entwicklung ETADAR by DEIMAN, Mexiko-Stadt

**Fr. Martínez Sánchez, Berenice**

- ♦ Hochschulabschluss in Lebensmittelchemie
- ♦ Koordinatorin für Bewerbung und Bibliothek
- ♦ ETADAR by DEIMAN, Mexiko-Stadt

**Fr. Castañeda Olivera, Alondra Magdalena**

- ♦ Lebensmittelingenieurin
- ♦ Einkäuferin von Rohstoffen
- ♦ Wissenschaftliche Mitarbeiterin bei Projekten am Nationalen Polytechnischen Institut
- ♦ DEIMAN, Mexiko-Stadt

**Fr. Peña García, Maribel**

- ♦ Biochemische Ingenieurin
- ♦ Masterstudiengang in Andrologie
- ♦ Lebensmittelspezialistin
- ♦ Anwendungstechnologin
- ♦ DEIMAN, Mexiko-Stadt

**Hr. Oviedo García, Miguel**

- ♦ Klinischer Labortechniker
- ♦ Scaling-up-Koordinator
- ♦ DEIMAN, Mexiko-Stadt

**Hr. Miriam Santiago Nicolás**

- ♦ Flavourist in Entwicklung
- ♦ Anwendungstechnologe für Öle und Aromen
- ♦ ETADAR by DEIMAN, Mexiko-Stadt

**Fr. Monsivais Vilchis, María de Guadalupe**

- ♦ Hochschulabschluss in Lebensmittelchemie
- ♦ Koordinatorin für sensorische Bewertung
- ♦ DEIMAN, Mexiko-Stadt

**Fr. Yoalli Lizbeth, Solis Montiel**

- ♦ Lebensmittelingenieurin
- ♦ Anwendungstechnologin
- ♦ DEIMAN, Mexiko-Stadt Alonso Osnaya, Norma Nelly
- ♦ Assistentin in Entwicklung
- ♦ ETADAR by DEIMAN, Mexiko-Stadt

**Fr. Gómez Pérez, Karen**

- ♦ Hochschulabschluss in Kommunikationswissenschaften
- ♦ Spezialistin für Werbekommunikation und Verbraucheranalyse
- ♦ Marketingleiterin
- ♦ DEIMAN, Mexiko-Stadt

**Fr. Orozco López, Déborah María**

- ♦ Hochschulabschluss in Grafik- und Kommunikationsdesign
- ♦ Marketing-Analystin Abteilung Industrie
- ♦ DEIMAN, Mexiko-Stadt

**Fr. Carrasco Reyes, Maria Luisa**

- ♦ Wirtschaftsingenieurin
- ♦ Projektkoordinatorin
- ♦ DEIMAN, Mexiko-Stadt

**Hr. Curiel Monteagudo, José Luis**

- ♦ Ingenieur für Lebensmittelchemie
- ♦ Masterstudiengang in Lebensmittelwissenschaft und -technologie
- ♦ Professor an der Universität Claustro de Sor Clara
- ♦ Mexiko-Stadt

**Hr. Chef Orozco, Carlos**

- ♦ Diplom in Gastronomie
- ♦ Iberoamerikanische Universität Leon Gto
- ♦ Küchenchef im Meliá Cohiba
- ♦ Quintana Roo, México

# 05

# Struktur und Inhalt

Der Private Masterstudiengang in Geschmacksdesign ist ein maßgeschneidertes Programm, das zu 100% online unterrichtet wird, so dass Sie die Zeit und den Ort wählen können, die Ihrer Verfügbarkeit, Ihrem Zeitplan und Ihren Interessen am besten entsprechen.

Im Laufe von 12 Monaten werden Sie einen vollständigen und gut strukturierten Lehrplan durchlaufen, der es ermöglicht, alle wesentlichen Aspekte des Berufs des Geschmacksdesigners kennen zu lernen. Eine anregende Erfahrung, die den Grundstein für Ihren Erfolg als Aroma- und Geschmacksentwickler legt.





“

*Ein vollständiger Lehrplan, der  
Sie durch die anregendsten und  
kreativsten Lernvorschläge führt"*

### Modul 1. Einführung in das Studium der Aromen

- 1.1. Grundprinzip der Geschmacks kreativität
- 1.2. Die Rolle der Sinne bei der Entstehung von Aromen
- 1.3. Klassifizierung von Aromen: Künstliche Aromen, natürliche Aromen, naturidentische Aromen und WÖNF
- 1.4. Qualitäten des Aromatikers mit Spezialisierung auf süße und herzhaftere Bereiche

### Modul 2. Aromatische Chemikalien und Träger

- 2.1. Klassifizierung von Aromachemikalien und Trägern, die in der Aromenformulierung verwendet werden
- 2.2. Ester, Synthese und Bedeutung für die Entwicklung von Aromen
- 2.3. Kopfnote, Sensationsgeneratoren
- 2.4. Verwendung möglicher Aromachemikalien für die Aromarezeptur
- 2.5. Das Gehirn merkt sich die für den Geschmack verantwortlichen Aromastoffe
- 2.6. Untersuchung der Maillard-Reaktionen bei Aromen
- 2.7. Lieferanten von aromatischen Chemikalien

### Modul 3. Biochemie

- 3.1. Chemie der Aromen und Strukturen und ihre sensorische Beziehung
- 3.2. Biochemie und Wechselwirkungen mit Geschmackschemikalien
- 3.3. Ätherische Öle (Obst, Gemüse und Gewürze)
- 3.4. Bedeutung von Aromapflanzen
- 3.5. Komplexität der Tierprofile

### Modul 4. Erstellung und Methodik

- 4.1. Geruchssinn, Klassifizierung und Unterscheidung von Geruch und Geschmack
- 4.2. Einprägung von Geruch und Geschmack
- 4.3. Kreation und grundlegende Methodik der Geschmacksentwicklung
- 4.4. Versuchsplanung in der Geschmacksentwicklung
- 4.5. Interpretation und Verwendung der Chromatographie bei der Aromakreation

### Modul 5. Grundlagen und Techniken

- 5.1. Grundlegende Techniken der instrumentellen Aromenanalyse
- 5.2. Grundlegende Geschmacksnoten
- 5.3. Sensorische Bewertung des Geschmacks
- 5.4. Methodik bei der Beschreibung von Aromen
- 5.5. Verwendung der erzeugten Aromen in verschiedenen Endprodukten
- 5.6. Akzeptanz und/oder Präferenzen der Verbraucher

### Modul 6. Grundlegende Erforschung der evolutionären Auswirkungen von Lebensmitteln

- 6.1. Einführung in die Neurogastronomie
- 6.2. Neuromodulatoren
- 6.3. Geruchskommunikation und neurokognitive Muster
- 6.4. Geschmacksmerkmale: Farbe
- 6.5. Wertschätzung von Textur und Geschmack

### Modul 7. Öle

- 7.1. Ätherische Öle
- 7.2. Rektifikation von verarbeiteten ätherischen Ölen
- 7.3. Flüssige Extrakte und Farbstoffe
- 7.4. Feste Extrakte
- 7.5. Ausscheidungen
- 7.6. Konkret
- 7.7. Absolutes
- 7.8. Konzentrierte und aufgelöste Fruchtsäfte

### Modul 8. Einführung in die Verwendung von Aromen in der Küche

- 8.1. Aromen in der Küche
- 8.2. Zubereitung von Lebensmitteln
- 8.3. Aktuelle Techniken zur Anwendung von Aromen in der Küche
- 8.4. Lebensmittelmatrix
- 8.5. Gewürze und Würzmittel



### Modul 9. Molekulare Küche

- 9.1. Einführung in die molekulare Küche
- 9.2. Techniken: direkte Sphärisierung
- 9.3. Techniken: indirekte Sphärisierung
- 9.4. Techniken: Schäume
- 9.5. Techniken: flüssiger Stickstoff
- 9.6. Techniken: Gelieren
- 9.7. Rezepte

### Modul 10. Neuromodulatoren als Geschmacksverstärker für Lebensmittel

- 10.1. Verbessern des Geschmacks und fixieren der Lebensmittel mit modulierenden Zuckern
- 10.2. Blocker für unerwünschte Süßstoff-, Konservierungsmittel- und medizinische Noten
- 10.3. Säureblocker
- 10.4. Omega-Blocker
- 10.5. Sojablocker
- 10.6. Verstärkung der süßen und pikanten Noten

### Modul 11. Affektive Aromen

- 11.1. Eine der größten Herausforderungen heute: Sich zu erinnern heißt, wieder zu leben
- 11.2. Fruchtaromen und ihre affektiven Reaktionen
- 11.3. Kirsche und Schokolade als Generatoren von Gefühlen und Leidenschaften
- 11.4. Exotische und tropische Früchte, die Spaß und Partystimmung hervorrufen
- 11.5. Weihnachtsstimmung
- 11.6. Bedeutung des Heraufbeschwörens von Ereignissen, Begebenheiten oder Informationen, die in der Vergangenheit gespeichert sind



# 06 Methodik

Dieses Fortbildungsprogramm bietet eine andere Art des Lernens. Unsere Methodik wird durch eine zyklische Lernmethode entwickelt: **das Relearning**.

Dieses Lehrsystem wird z. B. an den renommiertesten medizinischen Fakultäten der Welt angewandt und wird von wichtigen Publikationen wie dem **New England Journal of Medicine** als eines der effektivsten angesehen.





“

*Entdecken Sie Relearning, ein System, das das herkömmliche lineare Lernen aufgibt und Sie durch zyklische Lehrsysteme führt: eine Art des Lernens, die sich als äußerst effektiv erwiesen hat, insbesondere in Fächern, die Auswendiglernen erfordern"*

Was sollte ein Fachmann in einer bestimmten klinischen Situation tun? Während des gesamten Programms werden die Studenten mit mehreren simulierten klinischen Fällen konfrontiert, die auf realen Patienten basieren und in denen sie Untersuchungen durchführen, Hypothesen aufstellen und schließlich die Situation lösen müssen. Es gibt zahlreiche wissenschaftliche Belege für die Wirksamkeit der Methode. Fachkräfte lernen mit der Zeit besser, schneller und nachhaltiger.

*Mit TECH erlebt der Ernährungswissenschaftler eine Art des Lernens, die die Grundlagen der traditionellen Universitäten in der ganzen Welt verschiebt.*



Nach Dr. Gérvas ist der klinische Fall die kommentierte Darstellung eines Patienten oder einer Gruppe von Patienten, die zu einem "Fall" wird, einem Beispiel oder Modell, das eine besondere klinische Komponente veranschaulicht, sei es wegen seiner Lehrkraft oder wegen seiner Einzigartigkeit oder Seltenheit. Es ist wichtig, dass der Fall auf dem aktuellen Berufsleben basiert und versucht, die realen Bedingungen in der professionellen Ernährungspraxis nachzustellen.



“

*Wussten Sie, dass diese Methode im Jahr 1912 in Harvard, für Jurastudenten entwickelt wurde? Die Fallmethode bestand darin, ihnen reale komplexe Situationen zu präsentieren, in denen sie Entscheidungen treffen und begründen mussten, wie sie diese lösen könnten. Sie wurde 1924 als Standardlehrmethode in Harvard eingeführt”*

Die Wirksamkeit der Methode wird durch vier Schlüsselergebnisse belegt:

1. Ernährungswissenschaftler, die diese Methode anwenden, nehmen nicht nur Konzepte auf, sondern entwickeln auch ihre geistigen Fähigkeiten, durch Übungen zur Bewertung realer Situationen und zur Anwendung ihres Wissens.
2. Das Lernen ist fest in praktische Fertigkeiten eingebettet, so dass der Ernährungswissenschaftler sein Wissen besser in die klinische Praxis integrieren kann.
3. Eine einfachere und effizientere Aufnahme von Ideen und Konzepten wird durch die Verwendung von Situationen erreicht, die aus der Realität entstanden sind.
4. Das Gefühl der Effizienz der investierten Anstrengung wird zu einem sehr wichtigen Anreiz für die Studenten, was sich in einem größeren Interesse am Lernen und einer Steigerung der Zeit, die für die Arbeit am Kurs aufgewendet wird, niederschlägt.



## Relearning Methodik

Bei TECH ergänzen wir die Harvard-Case-Methode durch die derzeit beste 100%ige Online-Lernmethode: Relearning.

Unsere Universität ist die erste in der Welt, die das Studium klinischer Fälle mit einem 100%igen Online-Lernsystem auf der Grundlage von Wiederholungen kombiniert, das mindestens 8 verschiedene Elemente in jeder Lektion kombiniert und eine echte Revolution im Vergleich zum einfachen Studium und der Analyse von Fällen darstellt.



*Der Ernährungswissenschaftler lernt durch reale Fälle und die Lösung komplexer Situationen in simulierten Lernumgebungen. Diese Simulationen werden mit modernster Software entwickelt, die ein immersives Lernen ermöglicht.*

Die Relearning-Methode, die an der Spitze der weltweiten Pädagogik steht, hat es geschafft, die Gesamtzufriedenheit der Fachleute, die ihr Studium abgeschlossen haben, im Hinblick auf die Qualitätsindikatoren der besten spanischsprachigen Online-Universität (Columbia University) zu verbessern.

Mit dieser Methodik haben wir mehr 45.000 Ernährungswissenschaftler mit beispiellosem Erfolg fortgebildet, und zwar in allen klinischen Fachbereichen, unabhängig von der manuellen/praktischen Belastung. Unsere Lehrmethodik wurde in einem sehr anspruchsvollen Umfeld entwickelt, mit einer Studentenschaft, die ein hohes sozioökonomisches Profil und ein Durchschnittsalter von 43,5 Jahren aufweist.

*Das Relearning ermöglicht es Ihnen, mit weniger Aufwand und mehr Leistung zu lernen, sich mehr auf Ihr Fachgebiet einzulassen, einen kritischen Geist zu entwickeln, Argumente zu verteidigen und Meinungen zu kontrastieren: eine direkte Gleichung zum Erfolg.*

In unserem Programm ist das Lernen kein linearer Prozess, sondern erfolgt in einer Spirale (lernen, verlernen, vergessen und neu lernen). Daher kombinieren wir jedes dieser Elemente konzentrisch.

Die Gesamtnote des TECH-Lernsystems beträgt 8,01 und entspricht den höchsten internationalen Standards.





Dieses Programm bietet die besten Lehrmaterialien, die sorgfältig für Fachleute aufbereitet sind:



#### Studienmaterial

Alle didaktischen Inhalte werden von den Fachleuten, die den Kurs unterrichten werden, speziell für den Kurs erstellt, so dass die didaktische Entwicklung wirklich spezifisch und konkret ist.

Diese Inhalte werden dann auf das audiovisuelle Format angewendet, um die TECH-Online-Arbeitsmethode zu schaffen. Und das alles mit den neuesten Techniken, die dem Studenten qualitativ hochwertige Stücke aus jedem einzelnen Material zur Verfügung stellen.



#### Ernährungstechniken und -verfahren auf Video

TECH bringt den Studierenden die neuesten Techniken, die neuesten pädagogischen Fortschritte und die aktuellsten Techniken und Verfahren der Ernährungsberatung näher. All dies in der ersten Person, mit äußerster Strenge, erklärt und detailliert, um zur Assimilierung und zum Verständnis des Studierenden beizutragen. Und das Beste ist, dass Sie ihn so oft anschauen können, wie Sie wollen.



#### Interaktive Zusammenfassungen

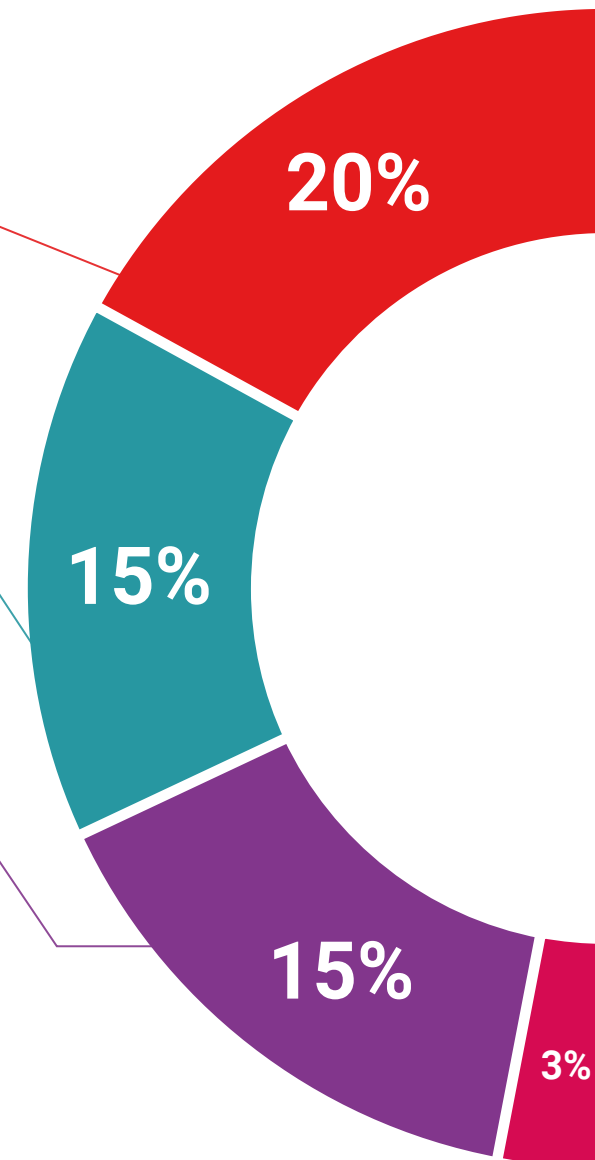
Das TECH-Team präsentiert die Inhalte auf attraktive und dynamische Weise in multimedialen Pillen, die Audios, Videos, Bilder, Diagramme und konzeptionelle Karten enthalten, um das Wissen zu vertiefen.

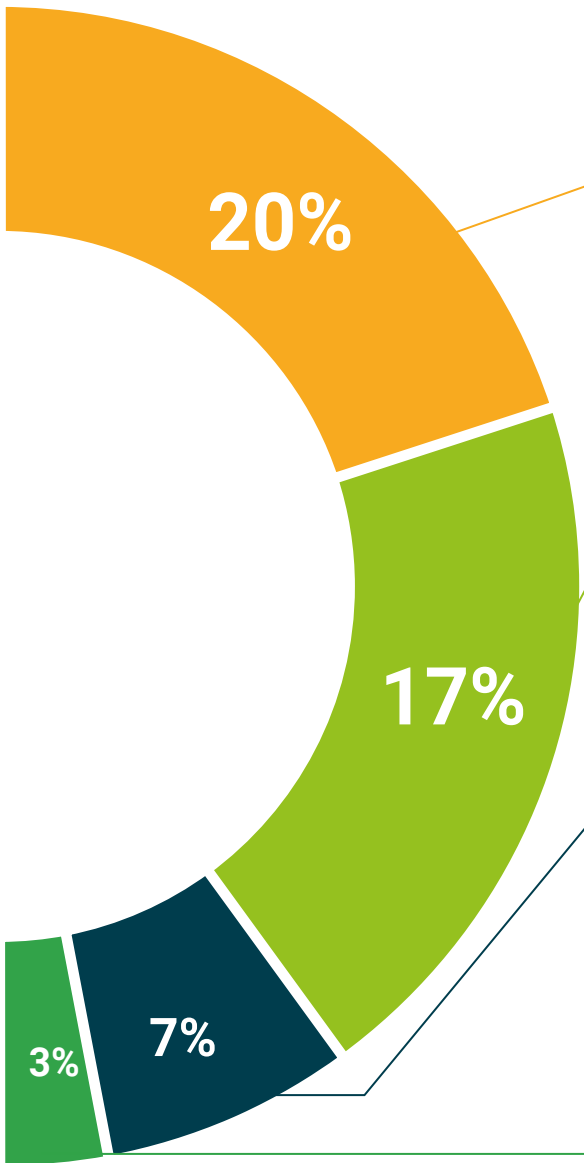
Dieses exklusive Schulungssystem für die Präsentation multimedialer Inhalte wurde von Microsoft als "Europäische Erfolgsgeschichte" ausgezeichnet.



#### Weitere Lektüren

Aktuelle Artikel, Konsensdokumente und internationale Leitfäden, u.a. In der virtuellen Bibliothek von TECH haben die Studenten Zugang zu allem, was sie für ihre Ausbildung benötigen.





### Von Experten geleitete und von Fachleuten durchgeführte Fallstudien

Effektives Lernen muss notwendigerweise kontextabhängig sein. Aus diesem Grund stellt TECH die Entwicklung von realen Fällen vor, in denen der Experte den Studierenden durch die Entwicklung der Aufmerksamkeit und die Lösung verschiedener Situationen führt: ein klarer und direkter Weg, um den höchsten Grad an Verständnis zu erreichen.



### Prüfung und Nachprüfung

Die Kenntnisse der Studenten werden während des gesamten Programms regelmäßig durch Bewertungs- und Selbsteinschätzungsaktivitäten und -übungen beurteilt und neu bewertet, so dass die Studenten überprüfen können, wie sie ihre Ziele erreichen.



### Meisterklassen

Die Nützlichkeit der Expertenbeobachtung ist wissenschaftlich belegt. Das sogenannte Learning from an Expert baut Wissen und Gedächtnis auf und schafft Vertrauen für zukünftige schwierige Entscheidungen.



### Leitfäden für Schnellmaßnahmen

TECH bietet die wichtigsten Inhalte des Kurses in Form von Arbeitsblättern oder Kurzanleitungen an. Ein synthetischer, praktischer und effektiver Weg, um den Studierenden zu helfen, in ihrem Lernen voranzukommen.



07

# Qualifizierung

Der Privater Masterstudiengang in Geschmacksdesign garantiert neben der strengsten und aktuellsten Ausbildung auch den Zugang zu einem von der TECH Technologischen Universität ausgestellten Diplom.





“

*Schließen Sie dieses Programm erfolgreich ab  
und erhalten Sie Ihren Universitätsabschluss  
ohne lästige Reisen oder Formalitäten"*

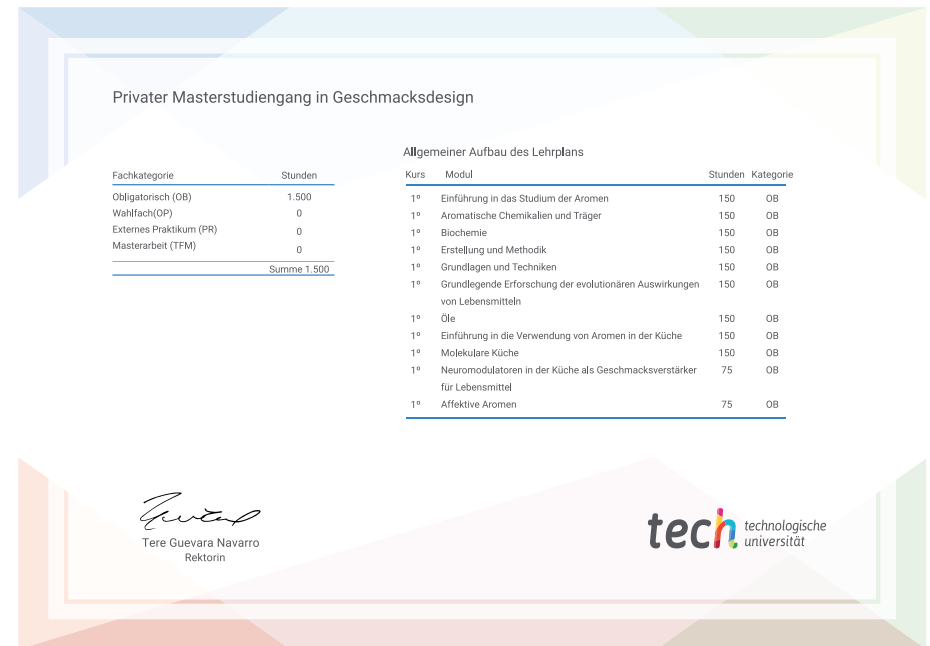
Dieser **Privater Masterstudiengang in Geschmacksdesign** enthält das vollständigste und aktuellste Programm auf dem Markt.

Sobald der Student die Prüfungen bestanden hat, erhält er/sie per Post\* mit Empfangsbestätigung das entsprechende Diplom, ausgestellt von der **TECH Technologischen Universität**.

Das von **TECH Technologische Universität** ausgestellte Diplom drückt die erworbene Qualifikation aus und entspricht den Anforderungen, die in der Regel von Stellenbörsen, Auswahlprüfungen und Berufsbildungsausschüssen verlangt werden.

Titel: **Privater Masterstudiengang in Geschmacksdesign**

Anzahl der offiziellen Arbeitsstunden: **1.500 Std.**



\*Haager Apostille. Für den Fall, dass der Student die Haager Apostille für sein Papierdiplom beantragt, wird TECH EDUCATION die notwendigen Vorkehrungen treffen, um diese gegen eine zusätzliche Gebühr zu beschaffen.

zukunft

gesundheit vertrauen menschen  
erziehung information tutoren  
garantie akkreditierung unterricht  
institutionen technologie lernen  
gemeinschaft verpflichtung  
persönliche betreuung innovation  
wissen gegenwart qualität  
online-Ausbildung  
entwicklung institutionen  
virtuelles Klassenzimmer

**tech** technologische  
universität

## Privater Masterstudiengang Geschmacksdesign

- » Modalität: online
- » Dauer: 12 Monate
- » Qualifizierung: TECH Technologische Universität
- » Aufwand: 16 Std./Woche
- » Zeitplan: in Ihrem eigenen Tempo
- » Prüfungen: online



# Privater Masterstudiengang Geschmacksdesign

