

Universitätskurs

Einführung in die Verwendung
von Aromen in der Küche



Universitätskurs

Einführung in die
Verwendung von
Aromen in der Küche

- » Modalität: **online**
- » Dauer: **4 Wochen**
- » Qualifizierung: **TECH Technische Universität**
- » Aufwand: **16 Std./Woche**
- » Zeitplan: **in Ihrem eigenen Tempo**
- » Prüfungen: **online**

Internetzugang: www.techtitute.com/de/ernahrung/universitatskurs/einfuehrung-verwendung-aromen-kuche

Index

01

Präsentation

Seite 4

02

Ziele

Seite 8

03

Kursleitung

Seite 12

04

Struktur und Inhalt

Seite 16

05

Methodik

Seite 20

06

Qualifizierung

Seite 28

01 Präsentation

Auf der Suche nach neuen Erfahrungen ist die Küche zu einem Geschmackslabor geworden, in dem Aromen ein wesentlicher Bestandteil sind. Das Programm in Einführung in die Verwendung von Aromen in der Küche bietet Ihnen die notwendigen Schlüssel, um sie effizient einzusetzen und Ihrer Küche eine neue Geschmacksdimension zu verleihen.





“

In der avantgardistischen Küche sind Aromen eines der wichtigsten Mittel, um mit Ihren Kreationen zu überraschen und zu verführen. Erlernen Sie in diesem Universitätskurs alle notwendigen Fertigkeiten, um sie einzusetzen”

Der Universitätskurs in Einführung in die Verwendung von Aromen in der Küche präsentiert sich als ein Bildungsprogramm, das den Kontakt, das Lernen, die Teilnahme und den Erwerb von Kenntnissen fördert. Ein Programm, das nicht nur darauf abzielt, spezifisches Wissen zu vermitteln, sondern auch darauf, fähige, innovative und revolutionäre Fachleute in ihrem Sektor hervorzubringen.

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

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

Diese Betreuung erfolgt über eine breite Palette von Kommunikationsmitteln, sowohl in Echtzeit als auch zeitversetzt: interne Nachrichten, Diskussionsforen, telefonischer Support, E-Mail-Kontakt mit dem technischen Sekretariat, Chat und Videokonferenzen.

Darüber hinaus können Sie sich mit anderen Studenten und Fachleuten über die verschiedenen Systeme austauschen, die wir im Rahmen der Fortbildung zur Verfügung stellen, sowie über das im Universitätskurs integrierte *Networking*.

Dieser **Universitätskurs in Einführung in die Verwendung von Aromen in der Küche** 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 berufstätigen Experten vorgestellt werden
- Hochmoderne interaktive Videosysteme
- Unterricht unterstützt durch Telepraxis
- Systeme zur ständigen Aktualisierung und Überarbeitung
- Selbstgesteuertes Lernen: Vollständige Kompatibilität mit anderen Berufen
- Praktische Übungen zur Selbstbeurteilung und Überprüfung des Gelernten
- Selbsthilfegruppen und Bildungssynergien: Fragen an den Experten, Diskussions- und Wissensforen
- Kommunikation mit der Lehrkraft und individuelle Reflexionsarbeit
- Verfügbarkeit der Inhalte von jedem festen oder tragbaren Gerät mit einer Internetverbindung
- Datenbanken mit ergänzenden Unterlagen, die auch nach dem Kurs ständig verfügbar sind



Damit Sie Ihr Studium in Verbindung mit der Berufswelt abschließen können. Bereit, Ihr Projekt zu starten“

“

Ein Universitätskurs, der Ihnen die unmittelbare Fähigkeit vermittelt, Aromen in Ihrer Küche zu verwenden, so dass sie zu einem Katalysator für Ihre kreativen Fähigkeiten werden”

Das Dozententeam von TECH setzt sich aus berufstätigen Fachleuten zusammen. Auf diese Weise stellen wir sicher, dass das angestrebte Ziel der pädagogischen Aktualisierung erreicht wird. Ein multidisziplinäres Team von qualifizierten und erfahrenen Dozenten aus verschiedenen Bereichen, die das theoretische Wissen auf effiziente Weise vermitteln, aber vor allem das praktische Wissen aus ihrer eigenen Erfahrung in den Dienst der Studenten stellen: eine der besonderen Qualitäten dieses Programms.

Diese Beherrschung des Themas wird durch die Effizienz des methodischen Konzepts dieses Universitätskurses ergänzt. Er wurde von einem multidisziplinären Team von *E-Learning*-Experten entwickelt und integriert die neuesten Fortschritte in der Bildungstechnologie. Auf diese Weise können Sie mit einer Reihe komfortabler und vielseitiger Multimedia-Tools lernen, die Ihnen die nötige Handlungsfähigkeit in Ihrem Fachgebiet verleihen.

Das Programm basiert auf problemorientiertem Lernen: ein Ansatz, der Lernen als einen eminent praktischen Prozess begreift. Um dies aus der Ferne zu erreichen, wird die Telepraxis eingesetzt: Mit Hilfe eines innovativen interaktiven Videosystems und dem *Learning from an Expert* kann sich der Student das Wissen so aneignen, als ob er das Szenario, das er gerade lernt, in diesem Moment erleben würde. Ein Konzept, das es ermöglichen wird, das Lernen auf eine realistischere und dauerhaftere Weise zu integrieren und zu festigen.

Der herausragendste Aspekt der Bildungsformel von TECH ist die Möglichkeit des praxisnahen Lernens, auch beim Fernunterricht: eine Herausforderung, die TECH gemeistert hat und die ihren Studenten die besten Ergebnisse bringt.

Dieses 100%ige Online-Programm wird es Ihnen ermöglichen, Ihr Studium mit Ihrer beruflichen Tätigkeit zu verbinden und gleichzeitig Ihr Wissen in diesem Bereich zu erweitern.



02 Ziele

Die TECH Technologische Universität hat sich zum Ziel gesetzt, hoch qualifizierte 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 der Student mit einem Programm von hoher Intensität und Präzision erreichen wird.



“

Das Ziel von TECH ist auch das Ihre: Ihnen die beste Online-Fortbildung und Spezialisierung auf dem Bildungsmarkt im Bereich Einführung in die Verwendung von Aromen in der Küche zu bieten. Ein einzigartiger Universitätskurs, der Sie an die Spitze Ihrer Branche katapultieren wird”



Allgemeine Ziele

- ♦ Definieren und Klassifizieren von Aromen
- ♦ Bereitstellen eines Überblicks über die Aromachemie und ihre sensorischen Zusammenhänge
- ♦ Identifizieren der neuronalen Prozesse, die durch Geschmacksrichtungen beeinflusst werden
- ♦ Anwenden der Aromachemie auf die Prozesse
- ♦ Identifizieren der wichtigsten Quellen und Lieferanten von aromatischen Chemikalien
- ♦ Durchführen des Prozesses des Geschmacksdesigns in verschiedenen Umgebungen
- ♦ Anwenden der Techniken der maximalen Innovation im Geschmacksdesign
- ♦ Revolutionieren der Gastronomie durch Chemie und andere Techniken
- ♦ Verstehen, wie man verschiedene Techniken des Geschmacksdesigns durchführt





Spezifische Ziele

- Bestimmen der Dosierung der Aromen in der Küche
- Identifizieren von geeigneten Trägern von Aromen in der Küche
- Kennen der Komplementarität von Empfindungen und Aromen in der Küche



“

Treten Sie ein in einen der kreativsten und aufregendsten Bereiche der Welt der Gastronomie und des Essens”

03

Kursleitung

Als Teil des Konzepts der umfassenden Qualität des Universitätskurses ist TECH 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 beeindruckender Lehrkörper, der von Fachleuten aus verschiedenen Bereichen ausgebildet wurde, wird Sie während Ihrer Fortbildung unterrichten: eine einzigartige Gelegenheit, die Sie nicht verpassen sollten”

Leitung



Hr. Thuemme Canales, Juan José

- ♦ Leitender Flavorist 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 Flavorist seit 1985
- ♦ Höherer Ingenieur, Institut für Technologie und Höhere Studien von Monterrey, Mexiko
- ♦ Masterstudiengang in Biochemie, Institut für Technologie und Höhere Studien von 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
- ♦ Flavorist in der Entwicklung
- ♦ ETADAR by DEIMAN, Mexiko-Stadt

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 der Entwicklung
- ♦ ETADAR by DEIMAN, Mexiko-Stadt

Hr. García Zepeda, Rafael

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

Hr. Chávez Barrios, Meida

- ♦ Labortechniker
- ♦ Assistent in der Entwicklung
- ♦ ETADAR by DEIMAN, Mexiko-Stadt

Hr. Vargas García, Jorge Luis

- ♦ Industrieller Chemieingenieur
- ♦ Flavorist in der 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

- ♦ Flavorist in der Entwicklung
- ♦ Anwendungstechnologie für Öle und Aromen
- ♦ ETADAR by DEIMAN, Mexiko-Stadt

Hr. Orozco, Juan Carlos

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

Fr. Monsivais Vilchis, María de Guadalupe

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

Fr. Solís Montiel, Yoalli Lizbeth

- ♦ Lebensmittelingenieurin
- ♦ Anwendungstechnologin
- ♦ DEIMAN, Mexiko-Stadt

Fr. Alonso Osnaya, Norma Nelly

- ♦ Assistentin in der 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

04

Struktur und Inhalt

Dieses Programm, das zu 100% online angeboten wird, bietet dem Studenten die Möglichkeit, seine Ziele zu erreichen, indem er die richtige Zeit und den richtigen Ort wählt, um das herunterladbare Material zu studieren, wann und wo immer er es benötigt. Der Student durchläuft einen gut strukturierten Lehrplan, der es ihm ermöglicht, alle wesentlichen Aspekte des Berufsfeldes des Aromatikers kennenzulernen und sich so zu einem Profi in der Welt der Aromen und Geschmacksstoffe zu entwickeln.





“

Ein vollständiger Lehrplan, der Sie durch die anregendsten und kreativsten Bildungsvorschläge führt”

Modul 1. Einführung in die Verwendung von Aromen in der Küche

- 1.1. Aromen in der Küche
- 1.2. Zubereitung von Lebensmitteln
- 1.3. Aktuelle Techniken zur Anwendung von Aromen in der Küche
- 1.4. Lebensmittelmatrix
- 1.5. Gewürze und Würzmittel





“

*Erweitern Sie Ihr Wissen durch
das Programm in Einführung
in die Verwendung von
Aromen in der Küche”*

05 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 hinter sich lässt und Sie durch zyklische Lehrsysteme führt: eine Art des Lernens, die sich als äußerst effektiv erwiesen hat, insbesondere in Fächern, die Auswendiglernen erfordern"

Bei TECH verwenden wir die Fallmethode

Was sollte eine Fachkraft 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 an den Grundlagen der traditionellen Universitäten auf der ganzen Welt rüttelt.



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 etabliert"

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 Methodology

TECH kombiniert die Methodik der Fallstudien effektiv mit einem 100%igen Online-Lernsystem, das auf Wiederholung basiert und in jeder Lektion 8 verschiedene didaktische Elemente kombiniert.

Wir ergänzen die Fallstudie mit der besten 100%igen Online-Lehrmethode: Relearning.



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 wurden mehr 45.000 Ernährungswissenschaftler mit beispiellosem Erfolg in allen klinischen Fachbereichen fortgebildet, unabhängig von der 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 Ihre Spezialisierung 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 Online-Arbeitsmethode von TECH zu schaffen. All dies mit den neuesten Techniken, die in jedem einzelnen der Materialien, die dem Studenten zur Verfügung gestellt werden, qualitativ hochwertige Elemente bieten.



Ernährungstechniken und -verfahren auf Video

TECH bringt dem Studenten die neuesten Techniken, die neuesten pädagogischen Fortschritte und die aktuellsten Techniken und Verfahren der Ernährungsberatung näher. All dies in der ersten Person, mit äußerster Präzision, erklärt und detailliert, um zur Assimilation und zum Verständnis des Studenten beizutragen. Und das Beste ist, dass Sie es sich so oft anschauen können, wie Sie möchten.



Interaktive Zusammenfassungen

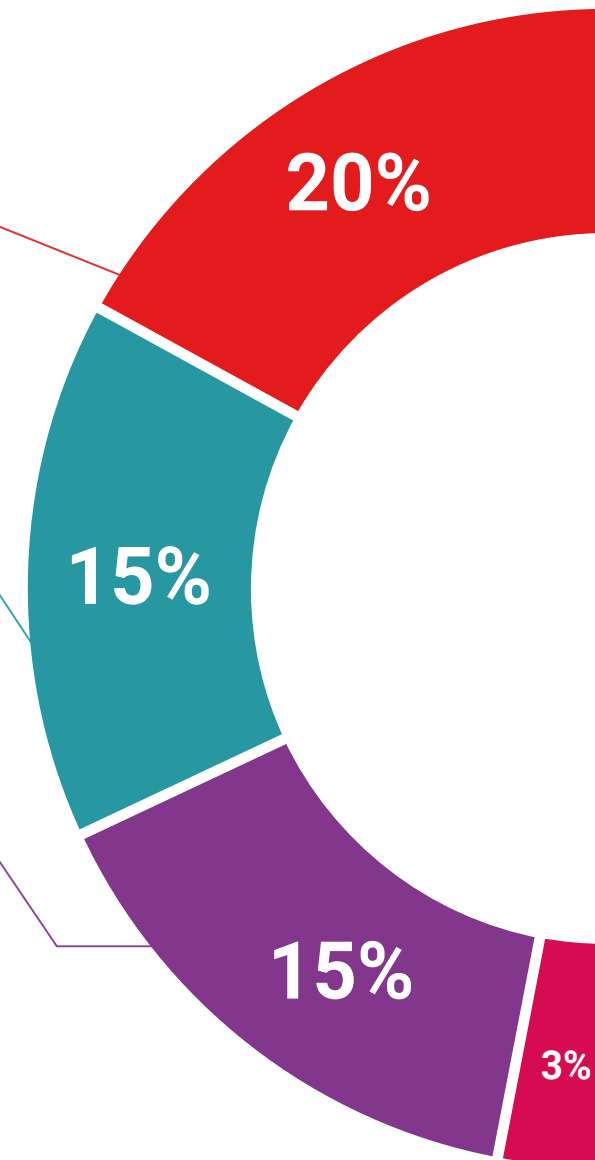
Das TECH-Team präsentiert die Inhalte auf attraktive und dynamische Weise in multimedialen Pillen, die Audios, Videos, Bilder, Diagramme und konzeptionelle Karten enthalten, um das Wissen zu vertiefen.

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 hat der Student Zugang zu allem, was er für seine Fortbildung benötigt.





Von Experten entwickelte und geleitete Fallstudien

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



Testing & Retesting

Die Kenntnisse des Studenten werden während des gesamten Programms regelmäßig durch Bewertungs- und Selbsteinschätzungsaktivitäten und -übungen beurteilt und neu bewertet, so dass der Student überprüfen kann, wie er seine Ziele erreicht.



Meisterklassen

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



Kurzanleitungen zum Vorgehen

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



06

Qualifizierung

Der Universitätskurs in Einführung in die Verwendung von Aromen in der Küche garantiert neben der präzisesten und aktuellsten Fortbildung 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 **Universitätskurs in Einführung in die Verwendung von Aromen in der Küche** 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: **Universitätskurs in Einführung in die Verwendung von Aromen in der Küche**

Anzahl der offiziellen Arbeitsstunden: **100 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

tech technologische
universität

Universitätskurs

Einführung in die
Verwendung von
Aromen in der Küche

- » Modalität: online
- » Dauer: 4 Wochen
- » Qualifizierung: TECH Technologische Universität
- » Aufwand: 16 Std./Woche
- » Zeitplan: in Ihrem eigenen Tempo
- » Prüfungen: online

Universitätskurs

Einführung in die Verwendung
von Aromen in der Küche

