

Университетский курс

Введение в изучение вкусов





tech технологический
университет

Университетский курс Введение в изучение вкусов

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

Веб-доступ: www.techitute.com/ru/nutrition/postgraduate-certificate/introduction-study-flavors

Оглавление

01

Презентация

стр. 4

02

Цели

стр. 8

03

Руководство курса

стр. 12

04

Структура и содержание

стр. 16

05

Методология

стр. 20

06

Квалификация

стр. 28

01

Презентация

Изучение вкусов в настоящее время является одной из наиболее интересных разработок в области гастрономии и промышленности, применяемых для потребления продуктов питания. Поэтому рынок все чаще обращается к профессионалам, подготовленным в этой области, компетентным на всех уровнях, чтобы привнести в свою продукцию не только качество, но и инновации.

В связи с этим Университетский курс в области введения в изучение вкусов впервые предоставляет возможность включить в себя теоретические и практические разработки, необходимые для того, чтобы поставить вас на путь совершенствования в этой новой области.



““

Дополните свое обучение необходимыми знаниями для подготовки части квалифицированных специалистов в области введения в изучение вкусов и дайте толчок своей профессиональной карьере”

Университетский курс в области введения в изучение вкусов представлен в качестве образовательного мероприятия, способствующего установлению связей, обучению, участию и конструированию знаний.

Программа, цель которой — не только дать вам конкретные знания, но и сформировать способных, изобретательных и решительных профессионалов в своей сфере.

Вместе с нами вы пройдете образовательный цикл с исключительно практической, динамичной и вовлекающей направленностью. Вы будете работать интенсивно, но с гибким графиком, комплексно, но с решением конкретных задач.

За вами будет лично наблюдать наставник, сопровождающий вас в вашем обучении на протяжении всей учебной программы.

Эта поддержка будет оказываться с помощью широкого спектра коммуникационных возможностей, как в режиме реального времени, так и отложенной связи: внутренний обмен сообщениями, дискуссионные форумы, телефонная связь, контакт по электронной почте с техническим секретариатом, чат и видеоконференции.

Кроме того, вы сможете общаться с другими студентами и профессионалами в этой области с помощью различных систем, предоставленных для вас на курсе, и системы сетевого взаимодействия, которую мы используем в рамках курса.

Данный **Университетский курс в области введения в изучение вкусов** содержит самую полную и современную научную программу на рынке. Основными особенностями обучения являются:

- Новейшие технологии в области программного обеспечения для электронного обучения
- Абсолютно наглядная система обучения, подкрепленная графическим и схематическим содержанием, которое легко усвоить и понять
- Разбор практических кейсов, представленных практикующими экспертами
- Современные интерактивные видеосистемы
- Преподавание с помощью телепрактики
- Системы постоянного обновления и переработки знаний
- Саморегулируемое обучение: абсолютная совместимость с другими обязанностями
- Практические упражнения для самооценки и проверки знаний
- Группы поддержки и образовательная совместная деятельность: вопросы эксперту, дискуссии и форумы знаний
- Общение с преподавателем и индивидуальная работа по рефлексии
- Учебные материалы курса доступны с любого стационарного или мобильного устройства, имеющего подключение к интернету
- Банки дополнительной документации в постоянном доступе, в том числе и после окончания курса



Современная гастрономия нуждается в квалифицированных специалистах в области кулинарных исследований в сфере новых вкусов. Станьте частью будущего гастрономии высокого уровня”

“

Программа начального уровня, необходимая для того, чтобы быть в курсе современных требований рынка продуктов питания и гастрономии”

В преподавательский состав программы входят ведущие профессионалы, которые привносят в обучение опыт своей работы. Кроме того, в разработке и создании программы участвуют специалисты с признанным авторитетом, которые дополняют программу междисциплинарным подходом. Талантливые преподаватели, которые дадут вам необходимый импульс для карьерного роста.

Благодаря мультимедийному содержанию, разработанному с использованием новейших образовательных технологий, вы погрузитесь в ситуативное и контекстное обучение. Другими словами, симулированная среда, обеспечивающая погружение в процесс обучения, запрограммированная на обучение в условиях реальных ситуаций.

Обучение, которое вам придется интегрировать в командную работу, чтобы научиться исследовать, аргументировать и защищать свои идеи и принятые решения. Вместе мы развиваем другие личные и профессиональные навыки, необходимые для личного и профессионального роста.

Наблюдение за экспертом при выполнении задания запускает механизмы мозга, аналогичные тем, которые активизируются при выполнении той же деятельности — в этом заключается принцип высокой эффективности нашей системы обучения у эксперта.

Данная программа на 100% в онлайн-режиме позволит вам совмещать учебу с профессиональной деятельностью, повышая свои знания в этой области.



02

Цели

Цель ТЕСН – подготовка высококвалифицированных специалистов для мира труда. Более того, в глобальном масштабе, эта цель дополняется содействием развитию человеческого потенциала, который закладывает основы лучшего общества. Эта цель реализуется благодаря тому, что специалисты получают доступ к гораздо более высокому уровню знаний и контроля. Цель, которую студент будет достигать с помощью программы высокой интенсивности и точности.





“

Наша цель — ваша цель: предоставить вам лучшую на образовательном рынке онлайн-программу введения в кулинарный дизайн. Единственный в своем роде курс, который выведет вас на передовые позиции в своей отрасли”



Общие цели

- Определять и классифицировать вкусовые качества
- Предоставлять участникам обзор химии вкусовых оттенков и их сенсорной взаимосвязи
- Определять нейронные процессы, на которые влияют вкусы
- Применять химию вкуса в технологических процессах
- Определять основные источники и поставщиков ароматических химикатов
- Осуществлять процесс разработки аромата в различных условиях
- Применять методы максимальной инновации в разработке вкуса
- Совершенствоваться в гастрономии с помощью химии и других методов
- Уметь выполнять различные техники в кулинарном дизайне





Конкретная цель

- ♦ Определять разработку ароматизаторов в соответствии с существующими нормами

“

Войдите в одну из самых творческих и захватывающих областей в мире гастрономии и питания”

03

Руководство курса

В рамках концепции комплексного качества нашей программы мы гордимся тем, что можем предложить вам преподавательский состав курса высокого уровня, подобранный с учетом их накопленного опыта. В состав многопрофильной команды входят специалисты из разных областей, обладающие различными профессиональными навыками. Это уникальная возможность учиться у лучших.





“

Впечатляющий преподавательский состав, в который входят профессионалы в разных областях знаний, передаст вам свои знания во время обучения: уникальная возможность, которую нельзя упустить”

Руководство



Г-н Туэмме Каналес, Хуан Хосе

- ♦ Старший флейворист в ETADAR Лаборатория кулинарного дизайна транснациональной компании DEIMAN
- ♦ Имеет 40-летний опыт работы в мексиканской, голландской и американской пищевой промышленности
- ♦ Создание и развитие сегментов для молочной, хлебобулочной, кондитерской продукции, напитков и соленых блюд
- ♦ Старший флейворист с 1985 года
- ♦ Инженер-технолог, Высшая техническая школа, Монтеррей, Мексика
- ♦ Степень магистра в области биохимии, Высшая техническая школа Монтеррея, Мексика
- ♦ Выступал в Университете Дуранго, на Цитрусовом симпозиуме Frutech Citrus Symposium в Мехико, на Саммите и выставке пищевых технологий 2015 года

Преподаватели

Г-н Корангес Рейес, Габриэль

- ♦ Инженер в области пищевой промышленности
- ♦ Начинаящий специалист в области вкусов
- ♦ ETADAR by DEIMAN, Мехико, степень бакалавра. Моралес Эредиа, Ана Габриэла

Г-н Моралес Эредиа, Ана Габриэла

- ♦ Специалист в области пищевой химии
- ♦ Степень магистра в области качества и прикладной статистики
- ♦ Технолог по применению Etadar by Deiman, Мехико

Г-н Теутль Чавес, Хуан Карлос

- ♦ Лаборант
- ♦ Ассистент по вопросам развития
- ♦ ETADAR by DEIMAN, Мехико

Г-н Гарсия Сепеда, Рафаэль

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

Г-н Чавес Барриос, Меида

- ♦ Лаборант
- ♦ Ассистент по вопросам развития
- ♦ ETADAR by DEIMAN, Мехико

Г-н Варгас Гарсия, Хорхе Луис

- ♦ Инженер в области промышленной химии
- ♦ Флейворист в отделе разработки в ETADAR by DEIMAN, Мехико

Г-жа Мартинес Санчес, Беренис

- ♦ Специалист в области пищевой химии
- ♦ Координатор приложений и библиотечных ресурсов
- ♦ ETADAR by DEIMAN, Мехико

Г-жа Кастаньеда Оливера, Алондра Магдалена

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

Г-жа Пенья Гарсия, Марибель

- ♦ Инженер-биохимик
- ♦ Степень магистра в области андрологии
- ♦ Специалист в области пищевых продуктов
- ♦ Прикладной технолог
- ♦ DEIMAN, Мехико

Г-н Овьедо Гарсия, Мигель

- ♦ Техник клинической лаборатории
- ♦ Координатор по увеличению масштаба производства
- ♦ DEIMAN, Мехико

Г-н Мириам Сантьяго Николас

- ♦ Начинаящий специалист в области вкусов
- ♦ Технолог в области применения масел и ароматизаторов
- ♦ ETADAR by DEIMAN, Мехико

Г-жа Монсиваис Вильчис, Мария-де-Гваделупе

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

Г-жа Йоалли Лизбет, Солис Монтиэль

- ♦ Инженер в области пищевой промышленности
- ♦ Прикладной технолог
- ♦ DEIMAN, Мехико Норма Нелли Алонсо Осайя
- ♦ Ассистент по вопросам развития
- ♦ ETADAR by DEIMAN, Мехико

Г-жа Гомес Перес, Карен

- ♦ Специалист в области коммуникационных технологий
- ♦ Специалист в области рекламной коммуникации и анализа потребительского спроса
- ♦ Руководитель отдела маркетинга
- ♦ DEIMAN, Мехико

Г-жа Ороско Лопес, Дебора Мария

- ♦ Степень бакалавра дизайна графических коммуникаций
- ♦ Маркетинговый аналитик промышленного направления
- ♦ DEIMAN, Мехико

Г-жа Карраско Рейес, Мария Луиза

- ♦ Инженер-технолог
- ♦ Координатор проектов
- ♦ DEIMAN, 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
- ♦ Мехико

Г-н Чеф Ороско, Карлос

- ♦ Диплом в области гастрономии
- ♦ Ибероамериканский университет Leon Gto
- ♦ Старший шеф-повар в сети отелей Meliá Cohiba
- ♦ Кинтана-Роо, Мексика

04

Структура и содержание

Эта программа, предлагаемая на 100% в онлайн-формате, послужит студенту путем к достижению поставленных целей, позволяя выбирать удобное время и место для изучения загружаемых материалов по мере необходимости. Студент проходит высокоструктурированную программу, которая позволит ему узнать о каждом из существенных аспектов для сферы деятельности флейвориста, что позволит ему вырасти как профессионалу в мире ароматов и вкусов.





“

Полный курс, который проведет вас через самые вдохновляющие и творческие образовательные программы”

Модуль 1. Введение в изучение вкусов

- 1.1. Основной принцип создания вкусов
- 1.2. Роль органов чувств в создании вкусов и ароматов
- 1.3. Классификация ароматизаторов: Искусственные ароматизаторы, натуральные ароматизаторы, идентичные натуральным ароматизаторы и другие ароматизаторы
- 1.4. Нормативные акты и законодательство в сфере ароматизаторов
- 1.5. Нормативные акты и законодательство в сфере продуктов питания
- 1.6. Качества флейвориста, специализирующегося на сладких и соленых блюдах





“

*Повысьте уровень своих знаний
в рамках программы в области
введения в изучение вкусов”*

05

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”

В TECH мы используем метод запоминания кейсов

Что должен делать профессионал в определенной ситуации? На протяжении всей программы вы будете сталкиваться с множеством смоделированных клинических случаев, основанных на историях болезни реальных пациентов, когда вам придется проводить исследование, выдвигать гипотезы и в конечном итоге решать ситуацию. Существует множество научных доказательств эффективности этого метода. Будущие специалисты учатся лучше, быстрее и показывают стабильные результаты с течением времени.

В TECH вы сможете познакомиться со способом обучения, который опровергает основы традиционных методов образования в университетах по всему миру.



По словам доктора Жерваса, клинический случай - это описание диагноза пациента или группы пациентов, которые становятся "случаем", примером или моделью, иллюстрирующей какой-то особый клинический компонент, либо в силу обучающего эффекта, либо в силу своей редкости или необычности. Важно, чтобы кейс был основан на текущей трудовой деятельности, пытаюсь воссоздать реальные условия в профессиональной практике питания.

“

Знаете ли вы, что этот метод был разработан в 1912 году, в Гарвардском университете, для студентов-юристов? Метод кейсов заключался в представлении реальных сложных ситуаций, чтобы они принимали решения и обосновывали способы их решения. В 1924 году он был установлен в качестве стандартного метода обучения в Гарвардском университете”

Эффективность метода обосновывается четырьмя ключевыми достижениями:

1. Диетологи, которые следуют этому методу, не только добиваются усвоения знаний, но и развивают свои умственные способности с помощью упражнений по оценке реальных ситуаций и применению своих знаний.
2. Обучение прочно опирается на практические навыки, которые позволяет диетологу лучше интегрировать полученные знания на практике.
3. Усвоение идей и концепций становится проще и эффективнее благодаря использованию ситуаций, возникших в реальности.
4. Ощущение эффективности затраченных усилий становится очень важным стимулом для студентов, что приводит к повышению интереса к учебе и увеличению времени, посвященному на работу над курсом.



Методология *Relearning*

TECH эффективно объединяет метод кейсов с системой 100% онлайн-обучения, основанной на повторении, которая сочетает 8 различных дидактических элементов в каждом уроке.

Мы улучшаем метод кейсов с помощью лучшего метода 100% онлайн-обучения: *Relearning*.



Диетолог будет учиться на основе реальных случаев и разрешения сложных ситуаций в смоделированных учебных условиях. Эти симуляции разработаны с использованием самого современного программного обеспечения для полного погружения в процесс обучения.

Находясь в авангарде мировой педагогики, метод *Relearning* сумел повысить общий уровень удовлетворенности специалистов, завершивших обучение, по отношению к показателям качества лучшего онлайн-университета в мире.

С помощью этой методики мы с беспрецедентным успехом обучили более 45000 диетологов по всем клиническим специальностям, независимо от хирургической нагрузки. 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.

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.

Общий балл квалификации по нашей системе обучения составляет 8.01, что соответствует самым высоким международным стандартам.



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.



Техники и практики питания на видео

TECH предоставляет в распоряжение студентов доступ к новейшим методикам и достижениям в области образования, а также к передовым технологиям и процедурам консультирования по вопросам питания. Все с максимальной тщательностью, объяснено и подробно описано самими преподавателями для усовершенствования усвоения и понимания материалов. И самое главное, вы можете смотреть их столько раз, сколько захотите.



Интерактивные конспекты

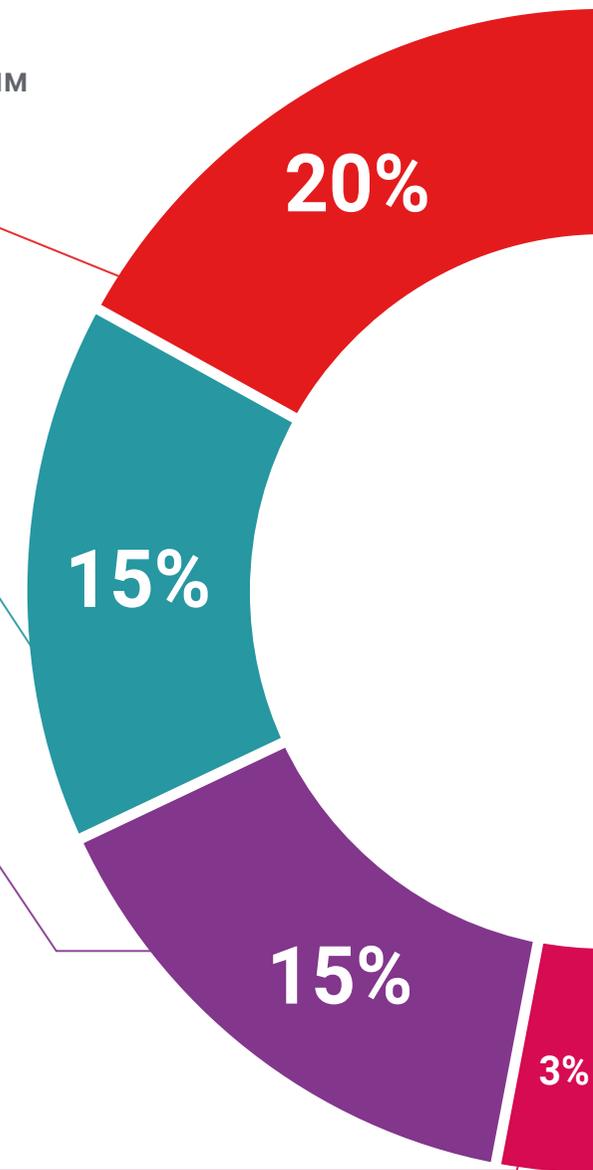
Мы представляем содержание в привлекательной и динамичной мультимедийной форме, которая включает аудио, видео, изображения, диаграммы и концептуальные карты для закрепления знаний.

Эта уникальная обучающая система для представления мультимедийного содержания была отмечена компанией Майкрософт как "Европейская история успеха".



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.





Анализ кейсов, разработанных и объясненных экспертами

Эффективное обучение обязательно должно быть контекстным. Поэтому мы представим вам реальные кейсы, в которых эксперт проведет вас от оказания первичного осмотра до разработки схемы лечения: понятный и прямой способ достичь наивысшей степени понимания материала.



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.



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.



Краткие руководства к действию

TECH предлагает наиболее актуальное содержание курса в виде рабочих листов или кратких руководств к действию. Обобщенный, практичный и эффективный способ помочь вам продвинуться в обучении.



06

Квалификация

Университетский курс в области введения в изучение вкусов гарантирует, помимо самого строгого и современного обучения, получение диплома о прохождении Университетского курса, выдаваемого TECH Технологическим университетом.



““

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

Данный **Университетский курс в области введения в изучение вкусов** содержит самую полную и современную научную 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 Университетском курсе, и соответствует требованиям, обычно предъявляемым биржами труда, конкурсными экзаменами и комитетами по оценке карьеры.

Диплом: **Университетский курс в области введения в изучение вкусов**

Формат: **онлайн**

Продолжительность: **6 недель**



Будущее

Здоровье Доверие Люди

Образование Информация Тьюторы

Гарантия Аккредитация Преподавание

Институты Технология Обучение

Сообщество Обязательство

Персональное внимание Инновации

Знания Настоящее Качество

Веб обучение

ИТ-технологии Институты

Виртуальный класс Языки

tech технологический
университет

Университетский курс

Введение в изучение вкусов

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

Университетский курс

Введение в изучение вкусов