

Курс профессиональной подготовки

Кулинарный дизайн в гастрономии





tech технологический
университет

Курс профессиональной подготовки

Кулинарный дизайн
в гастрономии

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

Веб-доступ: www.techtitute.com/ru/nutrition/postgraduate-diploma/postgraduate-diploma-flavor-design-applied-gastronomy

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

Гастрономия вышла на новый уровень. Потребители все чаще требуют от блюд не только качества, но и новизны. Новые вкусы и текстуры, новые ароматы. Удивительные и новые блюда. В связи с этим Курсом профессиональной подготовки в области кулинарного дизайна впервые предлагает вам объединить теоретические и практические наработки, необходимые для того, чтобы войти в элиту творцов в мире современной гастрономии.

Новый профиль, более соответствующий новым тенденциям, который отличает знание биохимии и тенденций рынка, активное слушание коллег и самокритичное отношение к результатам каждого проекта.





“

Высокая кухня больше не довольствуется традиционными навыками профессионалов. Для этого требуются люди с высокой квалификацией в таких специфических областях, как биохимия вкуса или молекулярная кухня”

Курс профессиональной подготовки в области кулинарного дизайна в гастрономии представлен как образовательное направление, способствующее развитию связей, обучению, вовлечению и углублению 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 программе, и системы нетворкинга, которую мы используем в рамках курса.



Современная гастрономия нуждается в квалифицированных специалистах по кулинарным исследованиям в области новых вкусов. Станьте частью будущего элитной гастрономии"

Данный **Курс профессиональной подготовки в области кулинарного дизайна в гастрономии** 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
- Дистанционное преподавание
- Постоянное обновление и переработка 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 полученных знаний
- Учебные материалы курса доступны с любого стационарного или мобильного устройства с выходом в интернет
- Банки дополнительной документации в постоянном доступе, в том числе и после окончания курса

“

Откройте для себя новый подход к креативности в гастрономии, углубившись в изучение вкуса и его связи с эмоциями потребителя. Плюс в меню любого ресторана"

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

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.

Самым выдающимся преимуществом нашего образовательного метода является возможность практического обучения, даже при дистанционной модальности: мы решили эту проблему, чтобы обеспечить нашим студентам наилучшие результаты.

Уникальный, важный и значимый курс обучения для повышения вашей квалификации.



02

Цели

ТЕСН стремится подготовить высококвалифицированных специалистов для профессиональной работы. 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 всего за шесть месяцев вы сможете достичь с помощью программы высокой интенсивности и точности.



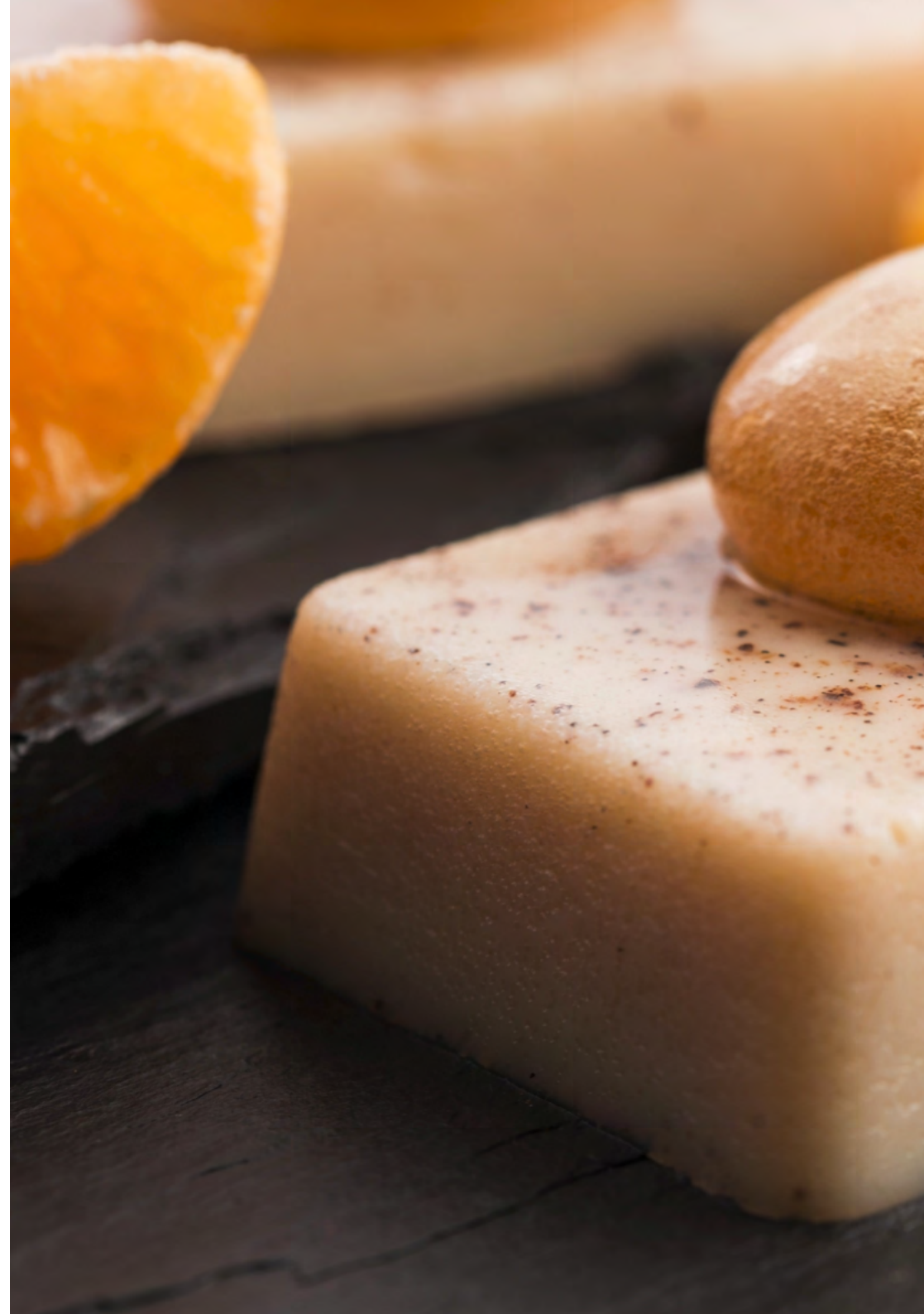
“

Наша цель полностью совпадает с вашей: предоставить вам лучшее онлайн-обучение и специализацию в области кулинарного дизайна в гастрономии на образовательном рынке. Единственная в своем роде программа, которая выведет вас на передовые позиции в своей отрасли”



Общие цели

- Определять и классифицировать вкусовые качества
- Предоставить студентам 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





Конкретные цели

Модуль 1. Базовое исследование результатов эволюционного развития продуктов питания

- ♦ Определить, как эмоциональное поведение и его временные характеристики возникают в сознании, биохимически связанные с нейронным механизмом, генерирующим "воспоминания" и "переживания"
- ♦ Понять, как нейронные процессы, порождающие формирование воспоминаний, связаны со вкусовыми стимулами

Модуль 2. Масла

- ♦ Идентифицировать сырье природного происхождения, используемое в качестве вкусовых компонентов
- ♦ Знать прикладные методы очистки/улучшения натурального сырья, используемого в качестве вкусовых компонентов

Модуль 3. Введение в использование ароматизаторов в кулинарии

- ♦ Определять дозировку ароматизаторов в кулинарии
- ♦ Выявить правильную дозировку ароматизаторов в кулинарии
- ♦ Знать о взаимодополнении ощущений и вкусов в кулинарии

Модуль 4. Молекулярная кухня

- ♦ Понимать применение лабораторных методов в приготовлении пищи
- ♦ Готовить закуски, блюда, десерты и напитки, используя инновационные техники и материалы молекулярной кухни

Модуль 5. Нейромодуляторы на кухне как усилители вкуса пищи

- ♦ Изменять/устранять нежелательные нотки в пище с помощью модуляторов вкуса
- ♦ Выделять желаемые вкусовые ноты с помощью вкусовых нейромодуляторов

Модуль 6. Вкусы, вызывающие привыкание

- ♦ Управлять воспоминаниями и аффективными ощущениями с помощью кулинарного дизайна



Вступите в одну из самых творческих и захватывающих областей мира гастрономии, имея за плечами опыт профессионала, способного довести любой проект до успеха"

03

Руководство курса

В рамках концепции комплексного качества нашего курса 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. Уникальная возможность учиться у лучших.





“

Впечатляющий преподавательский состав, состоящий из профессионалов из разных областей знаний, которые станут вашими преподавателями 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 и на Саммите и выставке пищевых технологий 2015

Преподаватели

Г-н Корангес Рейес, Габриэль

- ♦ Инженер по пищевой промышленности
- ♦ Начинаящий специалист по вкусам
- ♦ ETADAR by DEIMAN, Мехико Lic. Моралес Эредиа, Ана Габриэла

Г-жа Моралес Эредиа, Ана Габриэла

- ♦ Специалист в области пищевой химии
- ♦ Магистр в области качества и прикладной статистики
- ♦ Прикладной технолог ЭТАДАР от ДЕИМАНА, город Мехико

Г-н Теутль Чавес, Хуан Карлос

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

Г-н Гарсия Сепеда, Рафаэль

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

Г-н Чавес Барриос, Мейда

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

Г-н Варгас Гарсия, Хорхе Луис

- ♦ Инженер по промышленной химии
- ♦ Начинаящий специалист по вкусам 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 по пищевой промышленности
- ♦ Закупщик сырья
- ♦ Научный сотрудник по проектам в Национальном политехническом институте
- ♦ DEIMAN, Мехико

Г-жа Пенья Гарсия, Марибель

- ♦ Инженер-биохимик
- ♦ Магистр в области андрологии
- ♦ Специалист по пищевым продуктам
- ♦ Прикладной технолог
- ♦ DEIMAN, Мехико

Г-н Овьедо Гарсия, Мигель

- ♦ Лабораторный клинический техник
- ♦ Координатор по увеличению масштаба производства
- ♦ DEIMAN, Мехико

Г-н Мириам Сантьяго Николас

- ♦ Начинаящий специалист по вкусам
- ♦ 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 Монтель

- ♦ Инженер по пищевой промышленности
- ♦ Прикладной технолог
- ♦ DEIMAN, Мехико Алонсо Осная, Норма Нелли
- ♦ 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 в области 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 по пищевой химии
- ♦ Магистр в области пищевых наук и технологий
- ♦ Профессор университета Клаустро де Сор Клара
- ♦ Мехико

Г-н Чеф Ороско, Карлос

- ♦ Дипломированный специалист 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 в формате 100% онлайн, поможет студенту достичь своих целей, выбирая подходящее время и место для изучения загружаемого материала в любое время и в любом месте. Студент пройдет через высокоструктурированный учебный план, который позволит ему/ей знать каждый из существенных аспектов для сферы деятельности ароматизаторов, что позволит ему/ей расти как профессионалу в мире ароматов и вкусов.





“

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

Модуль 1. Базовое исследование результатов эволюционного развития продуктов питания

- 1.1. Введение в нейрогастрономию
- 1.2. Нейромодуляторы
- 1.4. Связь запахов и нейрокогнитивных моделей
- 1.5. Вкусовые качества: цвет б.б. Текстура и оценка вкуса

Модуль 2. Масла

- 2.1. Эфирные масла
- 2.2. Ректификация переработанных эфирных масел
- 2.3. Жидкие экстракты и красители
- 2.4. Твердые экстракты
- 2.5. Растительные экстракты
- 2.6. Специфические экстракты
- 2.7. Абсолютные экстракты
- 2.8. Концентрированные и растворенные фруктовые соки

Модуль 3. Введение в использование ароматизаторов в кулинарии

- 3.1. Ароматизаторы на кухне
- 3.2. Приготовление пищи
- 3.3. Актуальные приемы применения ароматизаторов в кулинарии
- 3.4. Пищевая матрица
- 3.5. Приправы и вкусовые добавки





Модуль 4. Молекулярная кухня

- 4.1. Введение в молекулярную кухню
- 4.2. Техники: Непосредственная сферификация
- 4.3. Техники: Косвенная сферификация
- 4.4. Техники: Пены
- 4.5. Техники: Жидкий азот
- 4.6. Техники: Желирование
- 4.7. Рецепты

Модуль 5. Нейромодуляторы как усилители вкуса пищевых продуктов

- 5.1. Усиление вкуса и фиксация вкуса продуктов с помощью модулирующих сахаров
- 5.2. Блокаторы нежелательных нот подсластителей, консервантов и лекарственных препаратов
- 5.3. Блокаторы кислотности
- 5.4. Блокаторы омега соединений
- 5.5. Блокаторы сои
- 5.6. Усилители сладких и соленых нот

Модуль 6. Вкусы вызывающие привыкание

- 6.1. Одна из самых больших сложностей сегодня: Вспомнить - значит снова пережить
- 6.2. Фруктовые вкусы и их ассоциативные реакции
- 6.3. Вишня и шоколад как генераторы эмоций и пристрастий
- 6.4. Экзотические и тропические фрукты, вызывающие чувство веселья и атмосферу праздника
- 6.5. Рождественское настроение
- 6.6. Важность вызывания воспоминаний о событиях, происшествиях или информации из прошлого

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

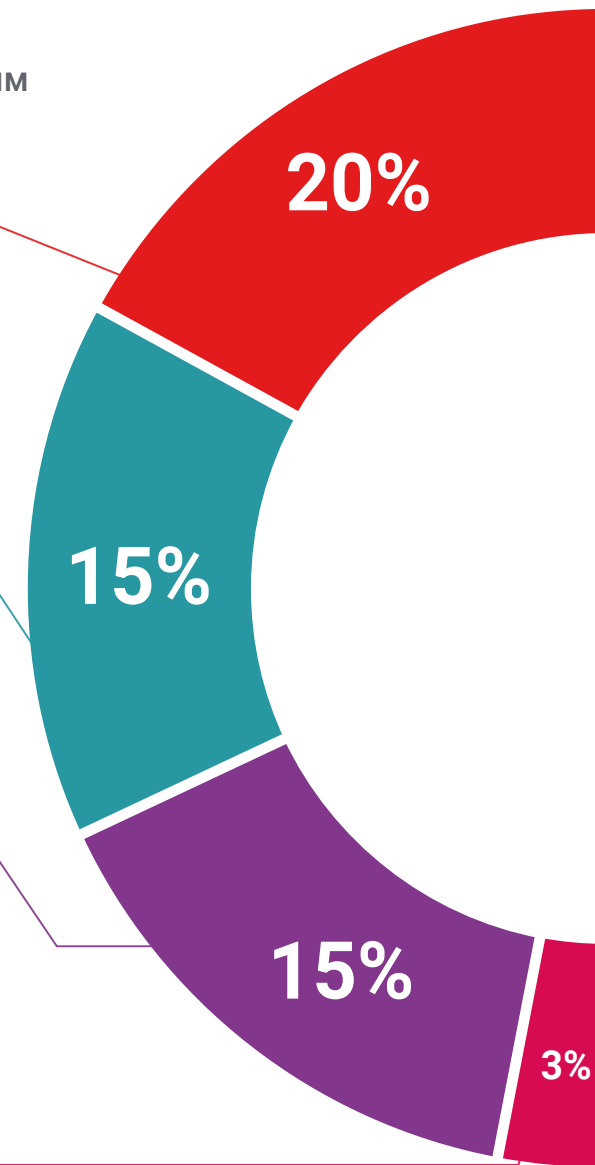
Мы представляем содержание в привлекательной и динамичной мультимедийной форме, которая включает аудио, видео, изображения, диаграммы и концептуальные карты для закрепления знаний.

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

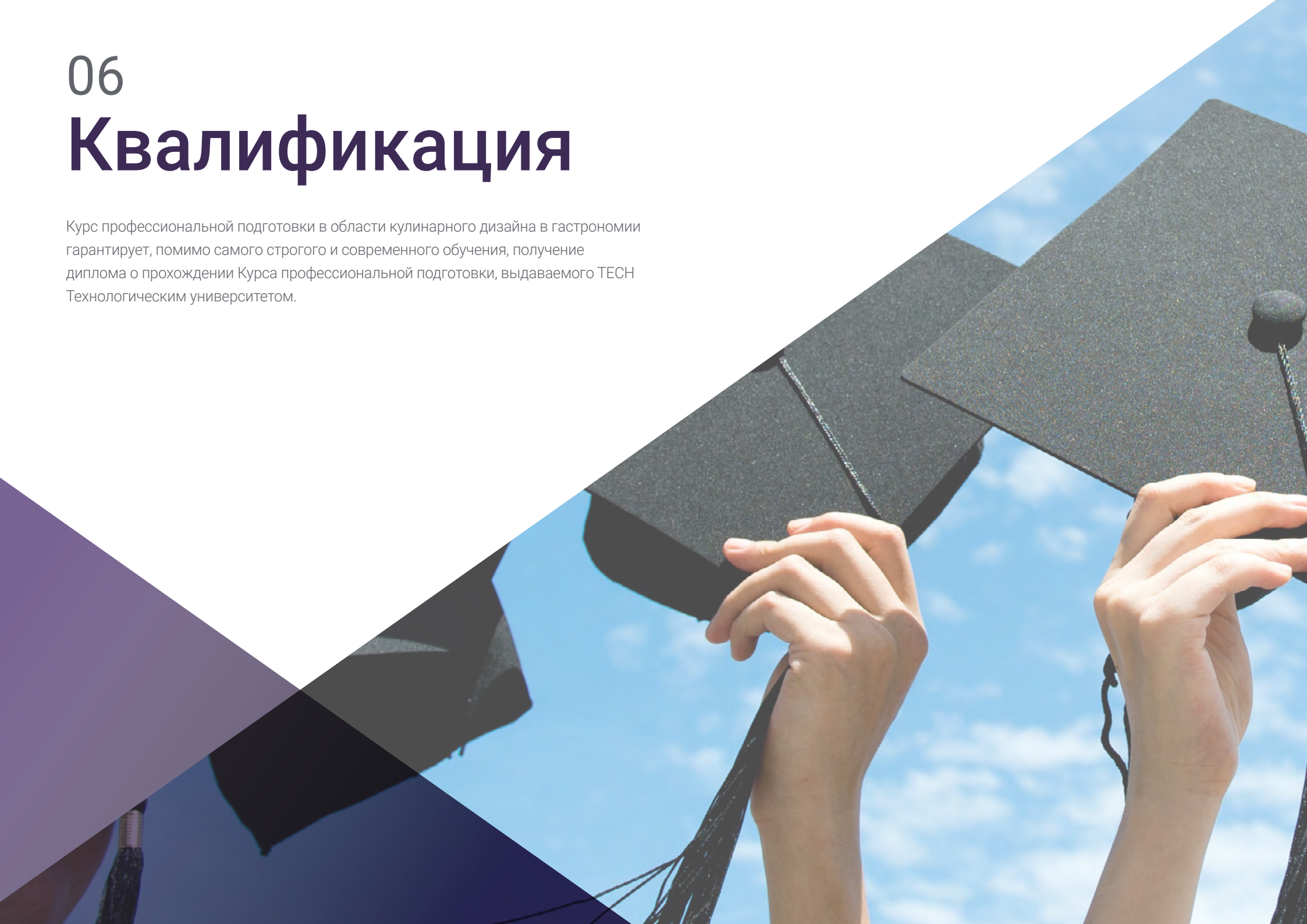
TECH предлагает наиболее актуальное содержание курса в виде рабочих листов или кратких руководств к действию. Обобщенный, практичный и эффективный способ помочь вам продвинуться в обучении.



06

Квалификация

Курс профессиональной подготовки в области кулинарного дизайна в гастрономии гарантирует, помимо самого строгого и современного обучения, получение диплома о прохождении Курса профессиональной подготовки, выдаваемого TECH Технологическим университетом.



“

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

Данный **Курс профессиональной подготовки в области кулинарного дизайна в гастрономии** содержит самую полную и современную научную программу на рынке.

После прохождения аттестации студент получит по почте* с подтверждением получения соответствующий диплом о прохождении **Курса профессиональной подготовки**, выданный **TECH Технологическим университетом**.

Диплом, выданный **TECH Технологическим университетом**, подтверждает квалификацию, полученную на Курсе профессиональной подготовки, и соответствует требованиям, обычно предъявляемым биржами труда, конкурсными экзаменами и комитетами по оценке карьеры.

Диплом: **Курс профессиональной подготовки в области кулинарного дизайна в гастрономии**

Формат: **онлайн**

Продолжительность: **6 месяцев**



*Гаагский апостиль. В случае, если студент потребует, чтобы на его диплом в бумажном формате был проставлен Гаагский апостиль, TECH EDUCATION предпримет необходимые шаги для его получения за дополнительную плату.

Будущее

Здоровье Доверие Люди

Образование Информация Тьюторы

Гарантия Аккредитация Преподавание

Институты Технология Обучение

Сообщество Обязательство

Персональное внимание Инновации

Знания Настоящее будущее

Веб обучение

ИТ-индустрия Институты

Виртуальный класс Языки

tech технологический
университет

Курс профессиональной подготовки

Кулинарный дизайн
в гастрономии

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

Курс профессиональной подготовки

Кулинарный дизайн в гастрономии

