

Курс профессиональной подготовки

Процедуры и методы
кулинарного дизайна



Курс профессиональной подготовки

Процедуры и методы
кулинарного дизайна

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

Веб-доступ: www.techitute.com/ru/nutrition/postgraduate-diploma/postgraduate-diploma-procedures-techniques-flavor-design

Оглавление

01

Презентация

стр. 4

02

Цели

стр. 8

03

Руководство курса

стр. 12

04

Структура и содержание

стр. 18

05

Методология

стр. 22

06

Квалификация

стр. 30

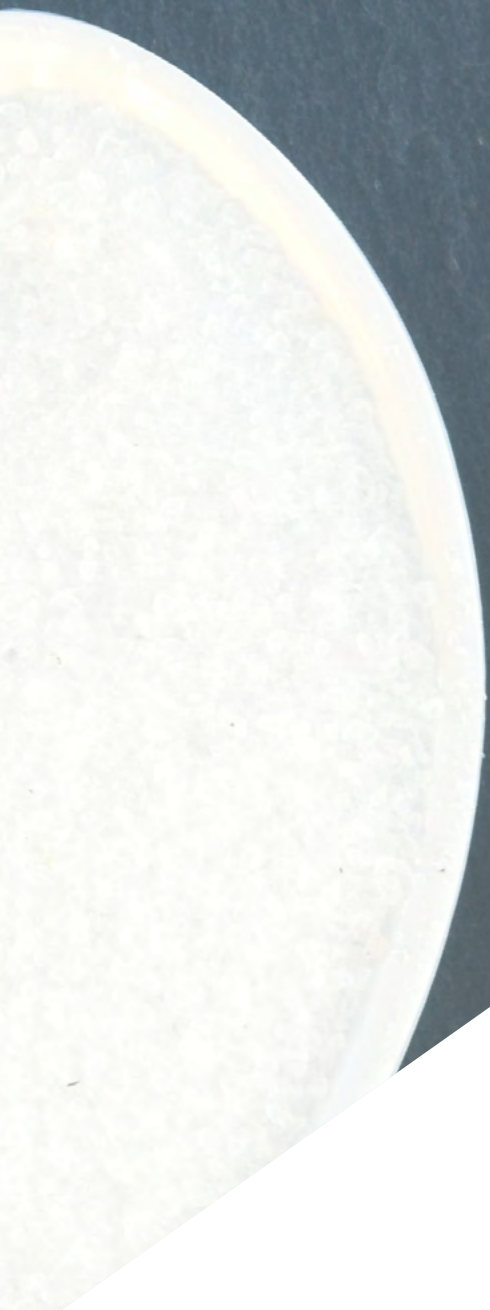
01

Презентация

Мир ощущений изменился. Новые вкусы и требования, а также эволюция рынка привели гастрономию к уникальному моменту в истории. Потребители все чаще требуют от блюд не только качества, но и новизны. В связи с этим программа Курса профессиональной подготовки в области процедур и методов кулинарного дизайна впервые предлагает вам возможность приобщиться к теоретическим и практическим разработкам, необходимым для того, чтобы войти в элиту творцов в мире современной гастрономии.

В рамках этого Курса профессиональной подготовки вы изучите основные химические основы для разработки и инновационной деятельности в области ароматизаторов и наиболее важные знания инструментов в этой интересной области.





“

Профессия кулинарного дизайнера становится незаменимой в командах, работающих в областях, связанных с гастрономией. Задача, которая требует от специалиста арсенала знаний, включающего биохимические знания, социальные тенденции и разработку проектов”

Курс профессиональной подготовки в области процедур и методов кулинарного дизайна представлен как образовательное мероприятие, которое способствует установлению связей, обучению, участию и построению 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.



Поднимите свое резюме на новый уровень с помощью этой комплексной программы специализации в области кулинарного дизайна, которая сделает вас ценным сотрудником любой команды"

Данный **Курс профессиональной подготовки в области процедур и методов кулинарного дизайна** содержит самую полную и современную научную программу на рынке. Основными особенностями обучения являются:

- Новейшие технологии в программном обеспечении для обучения *в онлайн-формате*
- 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
- Постоянный доступ к дополнительным материалам во время и после окончания программы

“

Наблюдение за экспертом при выполнении задания запускает механизмы мозга, аналогичные тем, которые активируются при совершении той же деятельности: в этом заключается принцип высокой эффективности нашего метода "обучения у эксперта"

В преподавательский состав программы входят ведущие профессионалы, которые привносят в обучение опыт своей 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 учебного процесса, запрограммированного 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.

Креативная и стимулирующая учебная среда, которая позволит вам обучаться и расти как профессионалу, объединяя вас с другими специалистами в этой области.

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



02

Цели

ТЕСН университет стремится подготовить высококвалифицированных специалистов для работы по выбранной специальности. 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 процедур и методов кулинарного дизайна 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



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





Конкретные цели

Модуль 1. Вступление к курсу по изучению вкусовых качеств

- ♦ Определить разработку ароматизаторов в соответствии с существующими нормами

Модуль 2. Ароматические химикаты и их транспортировка

- ♦ Объяснить смесь ароматических веществ в ароматизаторе
- ♦ Определять поведение ароматических химических веществ в пищевой матрице и все реакции, возникающие в процессе приготовления пищи

Модуль 3. Биохимия

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

Модуль 4. Создание и методология

- ♦ Проанализировать и объединить изученные понятия для создания успешных эмоционально-окрашенных вкусов и ароматов
- ♦ Определять использование хроматографии для получения вкусовых оттенков
- ♦ Получить новые инструменты, которые позволят вам улучшить свои творческие и инновационные навыки

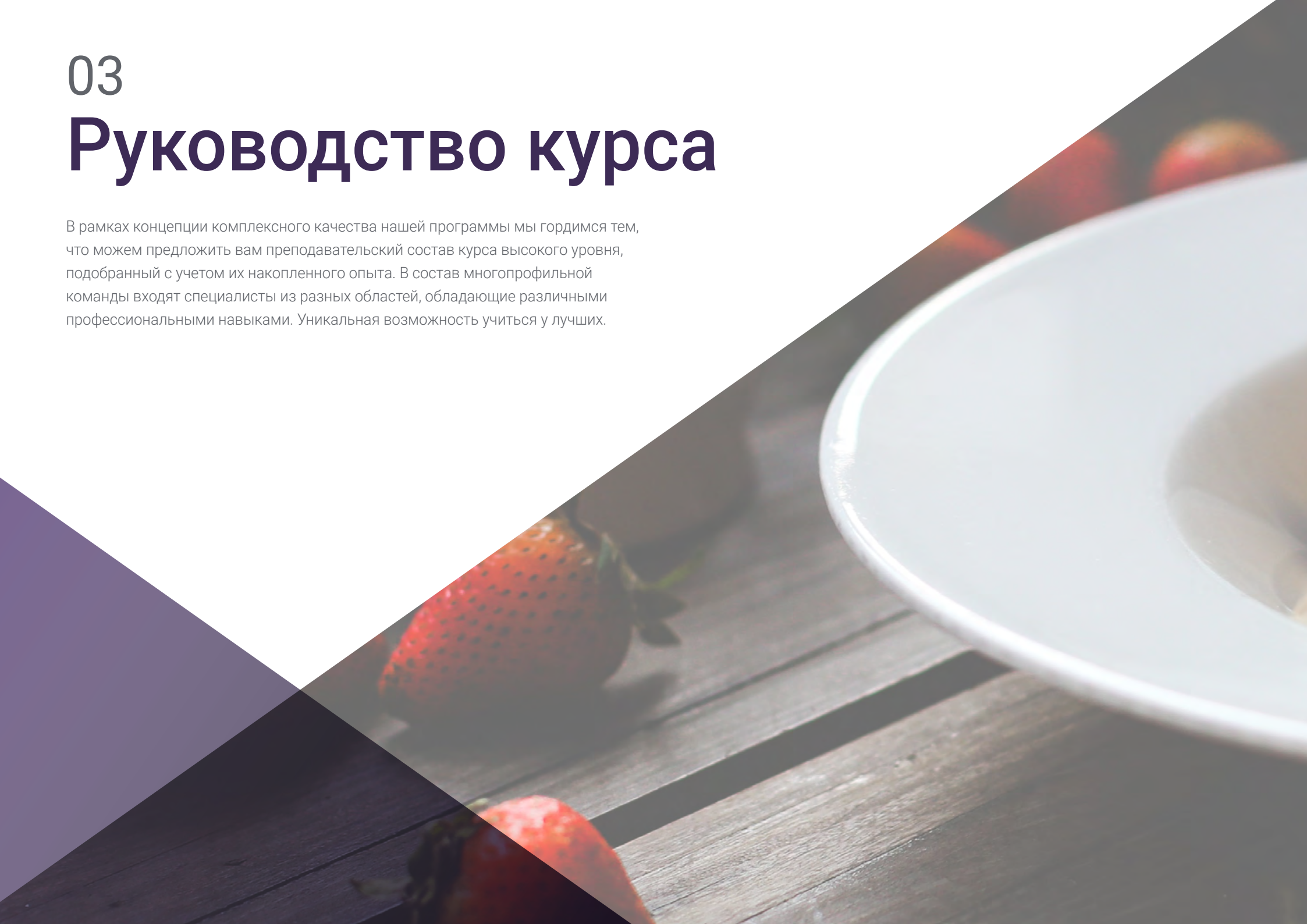
Модуль 5. Основные положения и методики

- ♦ Развивать и применять вкусовые качества, фиксируя опыт и хронологическое развитие творческого процесса
- ♦ Разработка и сенсорная оценка готового продукта, отвечающего требованиям современного потребителя, с помощью проб и экспериментов. Тема: вкусовые ощущения в гастрономии

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. Уникальная возможность учиться у лучших.





“

Впечатляющий преподавательский состав, состоящий из профессионалов 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 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
- ♦ 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 по промышленной биохимии
- ♦ Специализация в области биотехнологии
- ♦ Руководитель законодательного обеспечения и стандартов
- ♦ DEIMAN, город 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
- ♦ 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 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 Осайя, 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

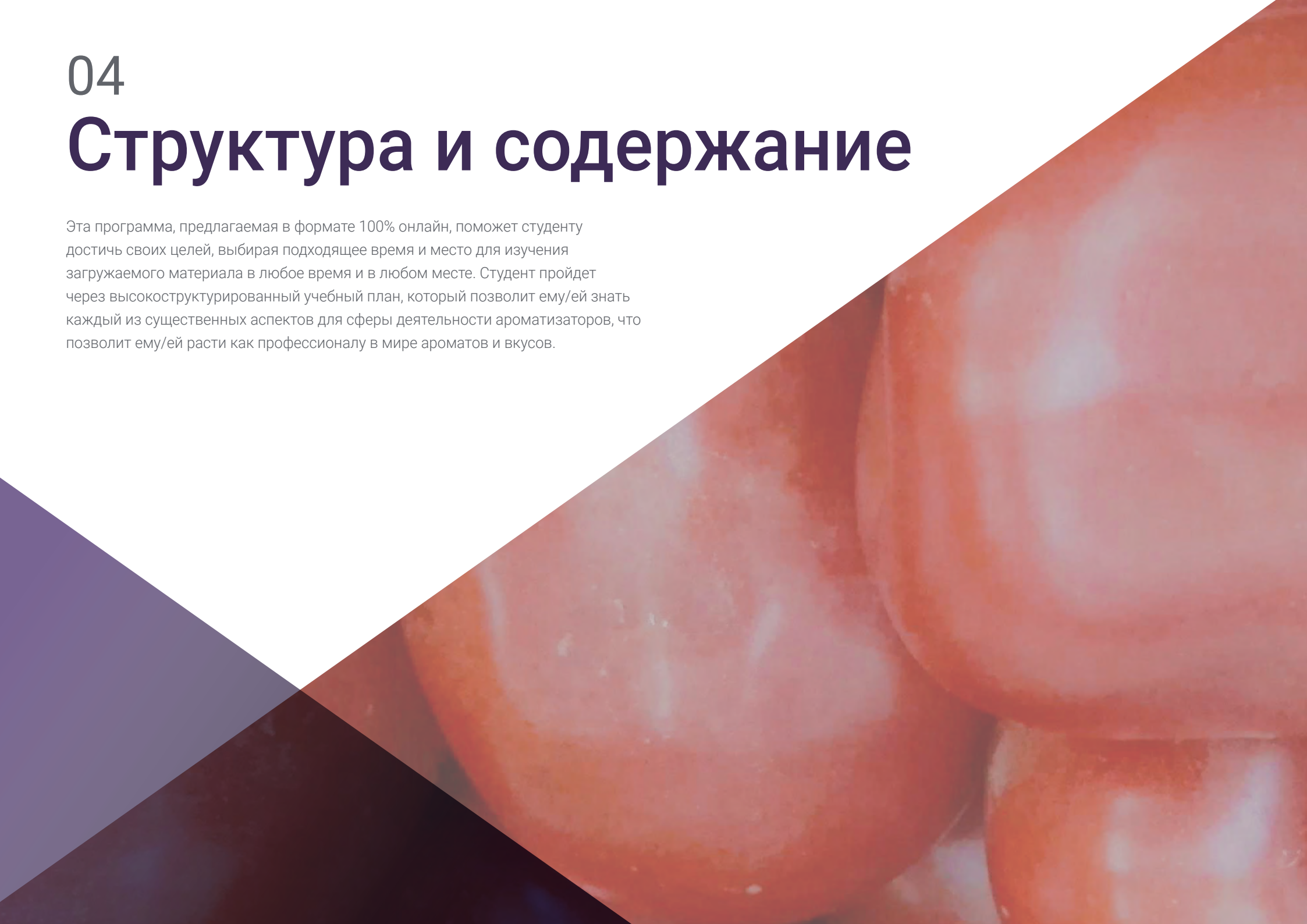
Г-н Чев Ороско, Карлос

- ♦ 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. Вступление к курсу по изучению вкусовых качеств

- 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

Модуль 2. Ароматические химикаты и их транспортировка

- 2.1. Классификация ароматических химических веществ и передающих их элементов, используемых при составлении ароматов
- 2.2. Эфиры, синтез и значение при создании вкусов и ароматов
- 2.3. Верхние ноты, возбудители ощущений
- 2.4. Использование возможных ароматических химических веществ для создания вкуса
- 2.5. Как мозг запоминает ароматические химические вещества, отвечающие за вкус
- 2.6. Изучение реакций Майяра во вкусах
- 2.7. Поставщики ароматических химикатов





Модуль 3. Биохимия

- 3.1. Химия вкусов и структур; их сенсорная взаимосвязь
- 3.2. Биохимия и взаимодействие со вкусовыми химикатами
- 3.3. Эфирные масла (фрукты, овощи и специи)
- 3.4. Значение ароматических растений
- 3.5. Сложность характеристик животного происхождения

Модуль 4. Создание и методология

- 4.1. Обоняние, классификация и дифференциация запаха и вкуса
- 4.2. Запоминание запаха и вкуса
- 4.3. Создание и основная методология в разработке вкусов
- 4.4. Экспериментальный дизайн в разработке вкусов и запахов
- 4.5. Интерпретация и использование хроматографии в создании ароматов

Модуль 5. Основные положения и методики

- 5.1. Основные методы инструментального анализа вкусов
- 5.2. Основные вкусовые ноты
- 5.3. Сенсорная оценка вкуса
- 5.4. Методология описания вкусов
- 5.5. Применение созданных вкусов в различных готовых продуктах
- 5.6. Приемлемость для потребителей и/или их предпочтения

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 ТЕСН 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 ТЕСН 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

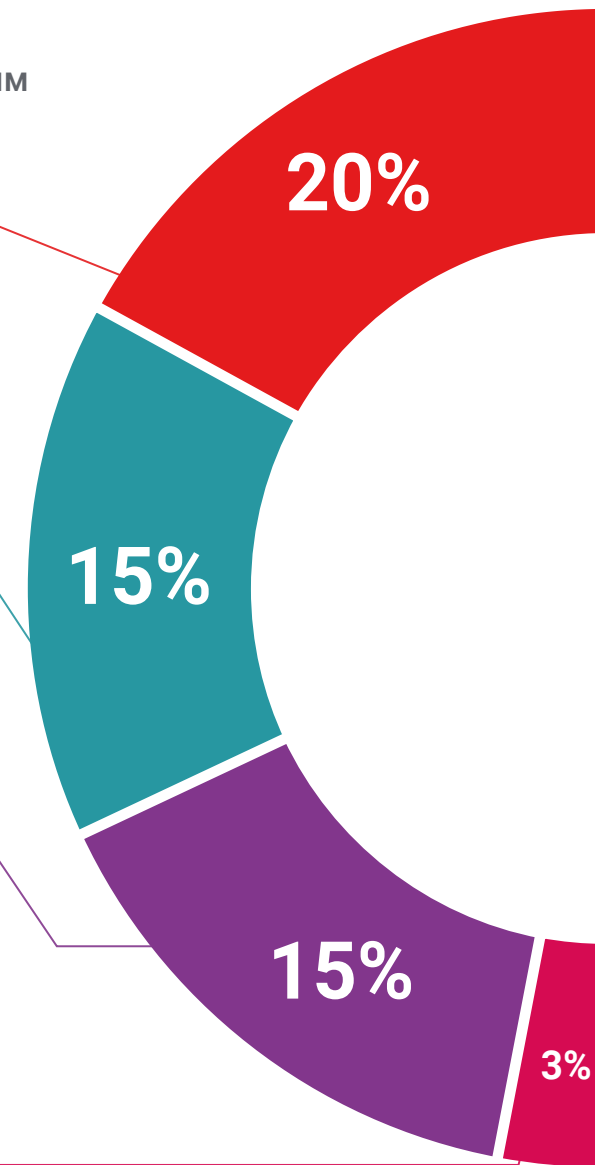
Мы представляем содержание в привлекательной и динамичной мультимедийной форме, которая включает аудио, видео, изображения, диаграммы и концептуальные карты для закрепления знаний.

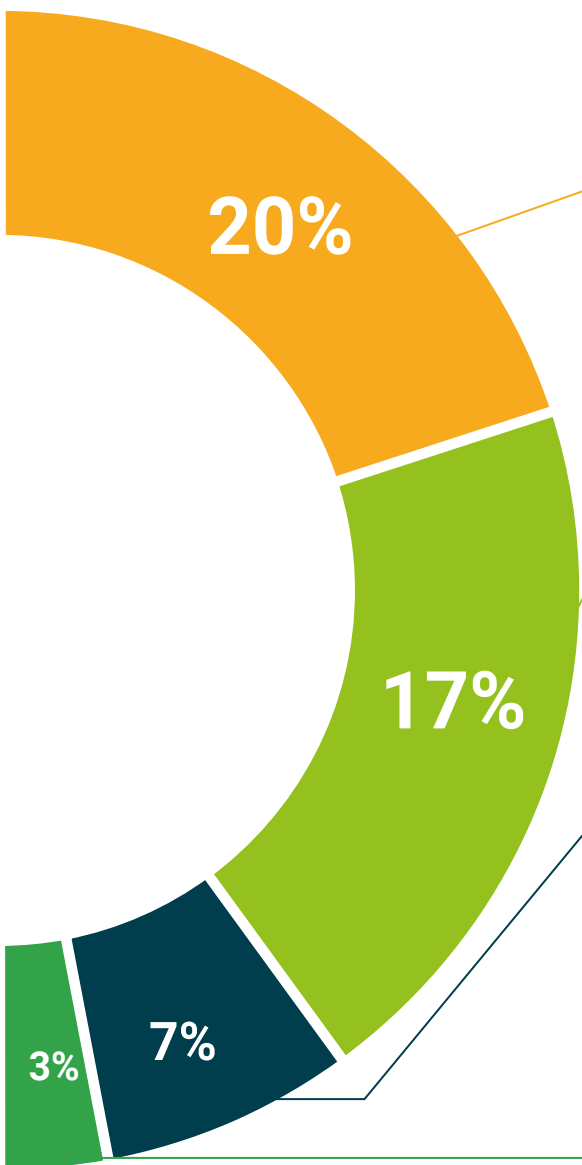
Эта уникальная обучающая система для представления мультимедийного содержания была отмечена компанией Майкрософт как "Европейская история успеха".



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 процедур и методов кулинарного дизайна гарантирует, помимо самого строгого и современного обучения, получение диплома о прохождении Курса профессиональной подготовки, выдаваемого ТЕСН Технологическим университетом.



“

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

Данный **Курс профессиональной подготовки в области процедур и методов кулинарного дизайна** 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 процедур и методов кулинарного дизайна**

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 Качество

Веб обучение Процедуры и методы
кулинарного дизайна

Развитие Институты

Виртуальный класс Языки

tech технологический
университет

Курс профессиональной подготовки

Процедуры и методы
кулинарного дизайна

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

Курс профессиональной подготовки

Процедуры и методы
кулинарного дизайна

