

Университетский курс Биохимия вкусов





tech технологический
университет

Университетский курс Биохимия вкусов

- » Формат: онлайн
- » Продолжительность: 6 недель
- » Учебное заведение: ТЕСН Технологический университет
- » Режим обучения: 16ч./неделя
- » Расписание: по своему усмотрению
- » Экзамены: онлайн

Веб-доступ: www.techitute.com/ru/school-of-business/postgraduate-certificate/biochemistry-flavors

Оглавление

01	Добро пожаловать	02	Почему стоит учиться в TECH	03	Почему именно наша программа?	04	Цели
	<hr/>		<hr/>		<hr/>		<hr/>
	стр. 4		стр. 6		стр. 10		стр. 14
		05	Структура и содержание	06	Методология	07	Профиль наших учащихся
			<hr/>		<hr/>		<hr/>
			стр. 18		стр. 24		стр. 32
		08	Руководство курса	09	Влияние на карьеру	10	Преимущества для вашей компании
			<hr/>		<hr/>		<hr/>
			стр. 36		стр. 40		стр. 44
						11	Квалификация
							<hr/>
							стр. 48

01

Добро пожаловать

Люди могут воспринимать различные вкусы, которые действуют синергетическим образом, опосредуя защитную реакцию аппетита, предупреждая о токсичных веществах и, в некоторых случаях, определяя пищевые предпочтения. Знание биохимии продуктов помогает профессиональным флейвористам отличить, например, выдержанный сыр от свежего. Пищевая промышленность и шеф-повара используют эту науку, чтобы сделать свои лучшие продукты более привлекательными. TECH, осознавая возможность роста в гастрономическом секторе, подготовила полную программу обучения, в рамках которой студенты получают необходимые знания в области биохимии вкусов.



Университетский курс в области биохимии вкусов.
TECH Технологический университет

“

Реализуйте свои профессиональные цели и позиционируете себя как эксперта при улучшении вкуса ваших блюд или разработке нового продукта питания”

02

Почему стоит учиться в ТЕСН?

ТЕСН - это крупнейшая бизнес-школа 100% онлайн-формата в мире. Мы являемся элитной бизнес-школой с моделью самых высоких академических стандартов. Международный высокопроизводительный центр интенсивного обучения управленческим навыкам.



“

*ТЕСН - это технологический
передовой университет, который
предоставляет все свои ресурсы
в распоряжение студентов, чтобы
помочь им достичь успеха в бизнесе"*

В TECH Технологическом университете



Инновации

Мы предлагаем вам модель онлайн-обучения, сочетающую в себе новейшие образовательные технологии и максимальную педагогическую строгость. Уникальный метод с высочайшим международным признанием, который даст вам возможность развиваться в мире постоянных перемен, где инновации играют ключевую роль в деятельности каждого предпринимателя. "История успеха от Microsoft Europe" за включение в программы инновационной интерактивной мультимедиа-системы.



Высокие требования

Критерий приема в TECH не представляет больших затрат. Чтобы учиться у нас, вам не нужно делать большие инвестиции. Однако для того, чтобы получить диплом в TECH, необходимо проверить уровень знаний и возможностей студента. Наши академические стандарты очень высоки...

95%

студентов TECH успешно завершают обучение.



Нетворкинг

Профессионалы из разных стран принимают участие в образовании в TECH, чтобы вы смогли создать большую сеть контактов, полезных для вашего будущего.

+100000

менеджеров, прошедших ежегодную подготовку.

+200

разных национальностей.



Расширение прав и возможностей

Развивайтесь наряду с лучшими компаниями и профессионалами, обладающими большим авторитетом и влиянием. Мы создали стратегические альянсы и ценную сеть контактов с основными экономическими субъектами на 7 континентах.

+500

соглашений о сотрудничестве с лучшими компаниями.



Талант

Наша программа — это уникальное предложение для раскрытия вашего таланта в мире бизнеса. Возможность, с помощью которой вы сможете заявить о своих интересах и видении своего бизнеса.

TECH помогает студентам показать миру свой талант по окончании этой программы.



Мультикультурный контекст

Обучаясь в TECH, студенты могут получить уникальный опыт. Вы будете учиться в мультикультурном контексте. В программе с глобальным видением, благодаря которой вы сможете узнать о том, как работают в разных частях света, собрать самую свежую информацию, которая наилучшим образом соответствует вашей бизнес-идее.

Наши студенты представляют более 200 национальностей.



Учитесь у лучших

Наши преподаватели объясняют, что привело их к успеху в их компаниях, работая в реальном, живом и динамичном контексте. Преподаватели, которые полностью посвящают себя тому, чтобы предложить вам качественную специализацию, которая позволит вам продвинуться по карьерной лестнице и выделиться в мире бизнеса.

Преподаватели представляют 20 различных национальностей.



В TECH у вас будет доступ к самому строгому и современному методу кейсов в академической среде"

TECH стремится к совершенству и для этого обладает рядом характеристик, которые делают его уникальным университетом:



Анализ

TECH исследует критическую сторону ученика, его способность задавать вопросы, навыки решения проблем и навыки межличностного общения.



Академическое превосходство

TECH предлагает студентам лучшую методику онлайн-обучения. Университет сочетает метод *Relearning* (наиболее признанная во всем мире методология постдипломного образования) с «методом кейсов» Гарвардской школы бизнеса. Традиции и современность в сложном балансе и в контексте самого требовательного академического маршрута.



Экономия за счет масштаба

TECH — крупнейший в мире онлайн-университет. В его портфолио насчитывается более 10000 университетских последипломных программ. А в новой экономике **объем + технология = разрушительная цена**. Таким образом, мы заботимся о том, чтобы учеба для вас была не такой дорогой, как в другом университете.

03

Почему именно наша программа?

Прохождение программы TECH означает увеличение ваших шансов достичь профессиональный успех в области высшего менеджмента.

Это задача, которая требует усилий и самоотдачи, но которая открывает дверь в многообещающее будущее. Вы будете учиться у лучших преподавателей и с самой гибкой и инновационной образовательной методологией.



“

У нас самый престижный преподавательский состав и самый полный учебный план на рынке, что позволяет нам предложить вам обучение на самом высоком академическом уровне”

Эта программа обеспечит вам множество преимуществ в трудоустройстве и личной жизни, включая следующие:

01

Дать определенный толчок карьере студента

Мы даем вам возможность взять под контроль свое будущее и полностью раскрыть свой потенциал. Пройдя нашу программу, вы приобретете необходимые навыки, чтобы за короткий срок добиться положительных изменений в своей карьере.

70% студентов этой специализации добиваются успешных изменений в своей карьере менее чем за 2 года.

02

Разрабатывать стратегическое и глобальное видение компании

Мы предлагаем вам глубокое понимание общего менеджмента, чтобы узнать, как каждое решение влияет на различные функциональные области компании.

Наше глобальное видение компании улучшит ваше стратегическое мышление.

03

Утвердиться в высшем руководстве предприятием

Обучение в TECH означает открытие дверей в профессиональную область, в которой студенты смогут позиционировать себя в качестве менеджеров высокого уровня, обладающих широким видением международной среды.

Работать над более чем 100 реальными кейсами топ-менеджеров.

04

Брать на себя новые обязанности

Мы покажем вам последние тенденции, разработки и стратегии для осуществления вашей профессиональной деятельности в меняющихся условиях.

45% стажеров получают повышение внутри компании.

05

Получить доступ к мощной сети контактов

TECH формирует своих студентов, чтобы максимально расширить их возможности. С теми же заботами и желанием расти. Таким образом, можно будет обмениваться контактами партнеров, клиентов или поставщиков.

Вы найдете сеть контактов, необходимых для вашего профессионального развития.

06

Разрабатывать свой бизнес-проект в строгой последовательности

Вы получите глубокое стратегическое видение, которое поможет вам разработать собственный проект, принимая во внимание различные направления деятельности компании.

20% наших студентов разрабатывают собственную бизнес-идею.

07

Совершенствовать свои софт-скиллы и управленческие умения

Мы помогаем вам применять и развивать полученные знания и совершенствовать навыки межличностного общения, чтобы стать лидером, который меняет мир к лучшему.

Улучшите свои коммуникативные и лидерские навыки и продвигайтесь по карьерной лестнице.

08

Стать частью эксклюзивного сообщества

Мы предлагаем вам возможность стать частью сообщества элитных менеджеров, крупных компаний, известных институтов и квалифицированных профессоров из самых престижных университетов мира: сообщества TECH Технологического университета.

Мы даем вам возможность специализироваться с командой всемирно известных преподавателей.

04

Цели

Для достижения превосходства необходима программа, которая мотивирует учащихся к самосовершенствованию. По этой причине TECH стремится к академическому совершенству своих выпускников. Данный Университетский курс в области биохимии вкусов предназначен для того, чтобы студенты отвечали всем требованиям отрасли, предоставляя им всесторонние знания о химии вкуса и его сенсорной взаимосвязи.



“

*Запишитесь сегодня на данный
Университетский курс и откройте
для себя одну из самых творческих
и захватывающих областей в мире
гастрономии и кулинарии”*

**TECH делает цели своих студентов своими собственными.
Работайте вместе для их достижения.**

Данный Университетский курс в области биохимии вкусов позволит студенту:

01

Предоставить студентам обзор химии вкусовых оттенков и их сенсорной взаимосвязи

02

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





03

Определить поведение ароматических химических веществ в пищевой матрице и все реакции, возникающие в процессе приготовления пищи

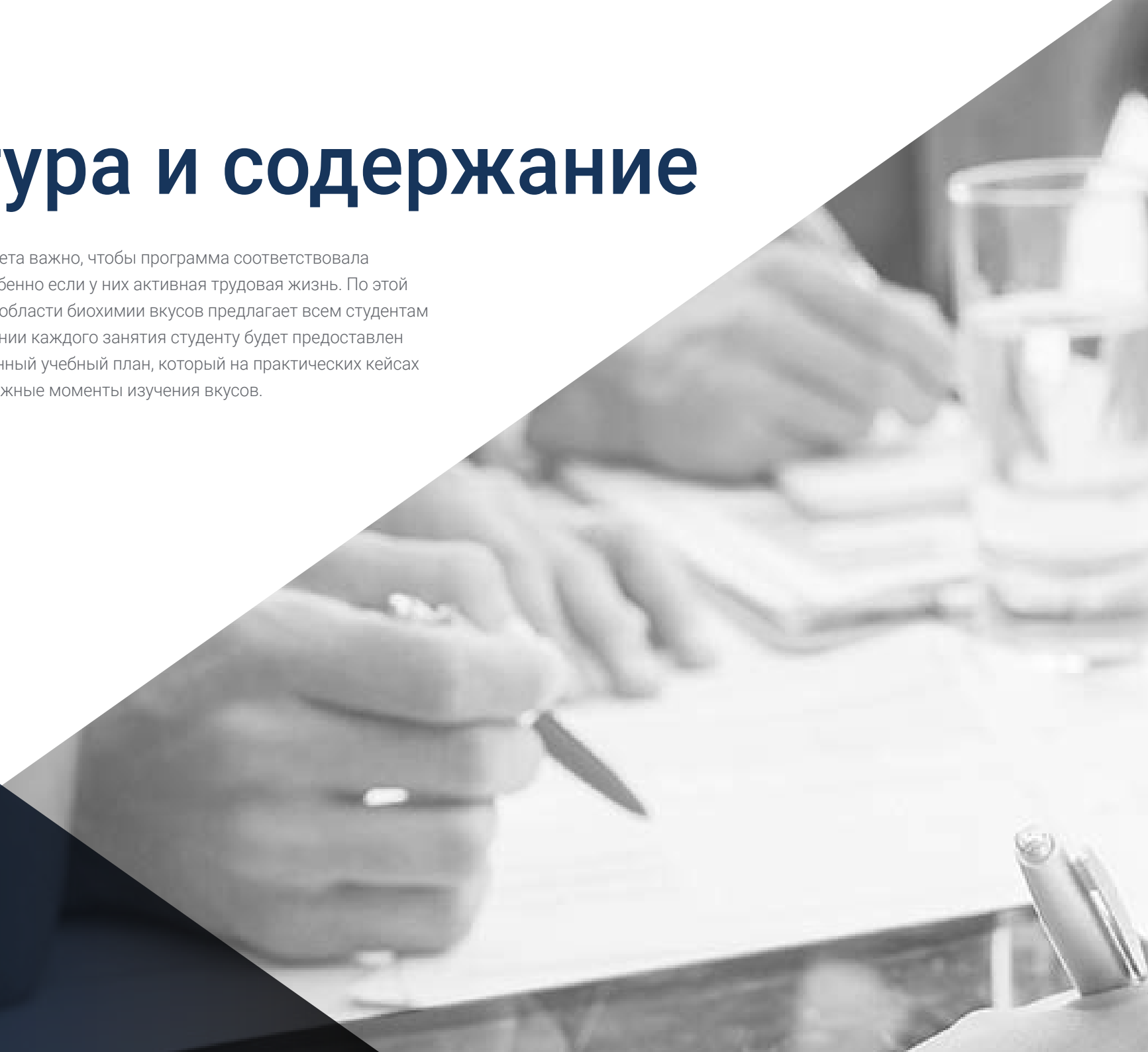
04

Определить, как эмоциональное поведение и его временные характеристики возникают в сознании, биохимически связанные с нейронным механизмом, генерирующим "воспоминания" и "переживания"

05

Структура и содержание

При изучении какого-либо предмета важно, чтобы программа соответствовала потребностям обучающихся, особенно если у них активная трудовая жизнь. По этой причине Университетский курс в области биохимии вкусов предлагает всем студентам 100% онлайн-режим. На протяжении каждого занятия студенту будет предоставлен полный и хорошо структурированный учебный план, который на практических кейсах динамично продемонстрирует важные моменты изучения вкусов.



“

Получите диплом в области биохимии вкусов сразу же, без необходимости выполнения итогового проекта”

Учебный план

Вкус – это телесное чувство, воспринимающее химические вещества, которые растворяются при вкушении продукта питания. Существует четыре вида вкуса: сладкий, горький, соленый и кислый, но с течением времени японцы включили в него и "умами" - глутамат натрия, который усиливает вкус некоторых продуктов. По этой причине многие профессионалы решают специализироваться в этой области, так как хотят лучше понять, как усилить вкус своих блюд или продукта, уже представленного на рынке.

На протяжении каждого занятия мы будем углубляться в те темы, которые помогут профессионалу объяснить разницу между эфирными, ореховыми и растительными маслами, а также различные элементы, способствующие усилению вкуса. Таким образом, студент сможет узнать о новых инструментах, которые повысят его креативность и инновационность.

В преподавательский состав программы входят ведущие профессионалы, которые привносят опыт своей работы в обучение. Кроме того, в разработке и создании программы участвуют люди с признанным авторитетом, которые дополняют программу междисциплинарным подходом. Преподаватели с призванием, которые дадут ученикам необходимый стимул для развития.

Данный Университетский курс рассчитан на 6 недель:

Модуль 1

Биохимия



Где, когда и как учиться?

TECH предлагает возможность пройти данный Университетский курс в области биохимии вкусов полностью в режиме онлайн. В течение 6 недель обучения вы сможете в любое время получить доступ ко всему содержанию данной программы, что позволит вам самостоятельно управлять учебным временем.

Уникальный, ключевой и решающий опыт обучения для повышения вашего профессионального роста.

Модуль 1. Биохимия

1.1. Химия вкусов и структур и их сенсорная взаимосвязь

1.2. Биохимия и взаимодействие со вкусовыми химикатами

1.3. Эфирные масла (фрукты, овощи и специи)

1.4. Значение ароматических растений

1.5. Сложность характеристик животного происхождения



Узнайте о важности ароматических растений и различных характеристик животного происхождения для понимания биохимии ароматов"



06

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”

Бизнес-школа TECH использует метод кейсов для контекстуализации всего содержания

Наша программа предлагает революционный метод развития навыков и знаний. Наша цель - укрепить компетенции в условиях меняющейся среды, конкуренции и высоких требований.

“

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



Эта программа подготовит вас к решению бизнес-задач в условиях неопределенности и достижению успеха в бизнесе.



Наша программа подготовит вас к решению новых задач в условиях неопределенности и достижению успеха в карьере.

Инновационный и отличный от других метод обучения

Эта программа TECH - интенсивная программа обучения, созданная с нуля для того, чтобы предложить менеджерам задачи и бизнес-решения на самом высоком уровне, на международной арене. Благодаря этой методологии ускоряется личностный и профессиональный рост, делая решающий шаг на пути к успеху.

Метод кейсов, составляющий основу данного содержания, обеспечивает следование самым современным экономическим, социальным и деловым реалиям.

“ *В ходе совместной деятельности и рассмотрения реальных кейсов студент научится разрешать сложные ситуации в реальной бизнес-среде”*

Метод кейсов является наиболее широко используемой системой обучения в лучших бизнес-школах мира на протяжении всего времени их существования. Разработанный в 1912 году для того, чтобы студенты-юристы могли изучать право не только на основе теоретического содержания, метод кейсов заключается в том, что им представляются реальные сложные ситуации для принятия обоснованных решений и ценностных суждений о том, как их разрешить. В 1924 году он был установлен в качестве стандартного метода обучения в Гарвардском университете.

Что должен делать профессионал в определенной ситуации? Именно с этим вопросом мы сталкиваемся при использовании метода кейсов - метода обучения, ориентированного на действие. На протяжении всей программы студенты будут сталкиваться с многочисленными реальными случаями из жизни. Им придется интегрировать все свои знания, исследовать, аргументировать и защищать свои идеи и решения.

Методология *Relearning*

TECH эффективно объединяет метод кейсов с системой 100% онлайн-обучения, основанной на повторении, которая сочетает различные дидактические элементы в каждом уроке.

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

Наша онлайн-система позволит вам организовать свое время и темп обучения, адаптируя его к вашему графику. Вы сможете получить доступ к содержанию с любого стационарного или мобильного устройства с выходом в интернет.

В TECH вы будете учиться по передовой методике, разработанной для подготовки руководителей будущего. Этот метод, играющий ведущую роль в мировой педагогике, называется *Relearning*.

Наша Бизнес-школа - единственный вуз, имеющий лицензию на использование этого успешного метода. В 2019 году нам удалось повысить общий уровень удовлетворенности наших студентов (качество преподавания, качество материалов, структура курса, цели...) по отношению к показателям лучшего онлайн-университета.



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. Благодаря этой методике более 650 000 выпускников университетов добились беспрецедентного успеха в таких разных областях, как биохимия, генетика, хирургия, международное право, управленческие навыки, спортивная наука, философия, право, инженерное дело, журналистика, история, финансовые рынки и инструменты. 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.

Согласно последним научным данным в области нейронауки, мы не только знаем, как организовать информацию, идеи, образы и воспоминания, но и знаем, что место и контекст, в котором мы что-то узнали, имеют фундаментальное значение для нашей способности запомнить это и сохранить в гиппокампе, чтобы удержать в долгосрочной памяти.

Таким образом, в рамках так называемого нейрокогнитивного контекстно-зависимого электронного обучения, различные элементы нашей программы связаны с контекстом, в котором участник развивает свою профессиональную практику.



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.



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.



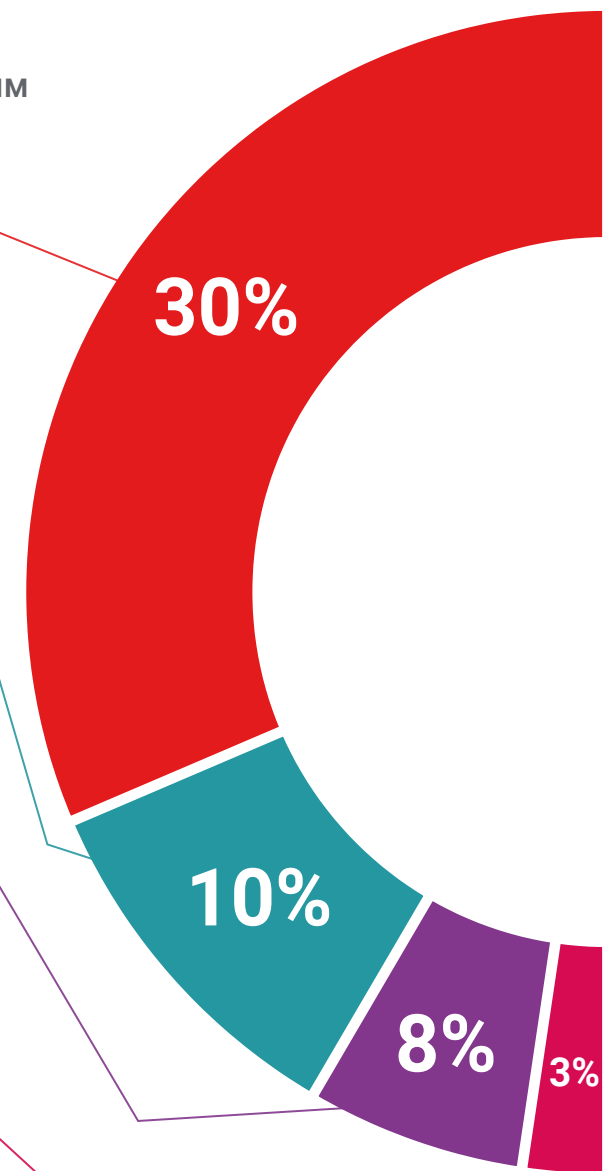
Практика управленческих навыков

Студенты будут осуществлять деятельность по развитию конкретных управленческих компетенций в каждой предметной области. Практика и динамика приобретения и развития навыков и способностей, необходимых топ-менеджеру в условиях глобализации, в которой мы живем.



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.





Метод кейсов

Метод дополнится подборкой лучших кейсов, выбранных специально для этой квалификации. Кейсы представляются, анализируются и преподаются лучшими специалистами в области высшего менеджмента на международной арене.



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 Microsoft как "Европейская история успеха".



Тестирование и повторное тестирование

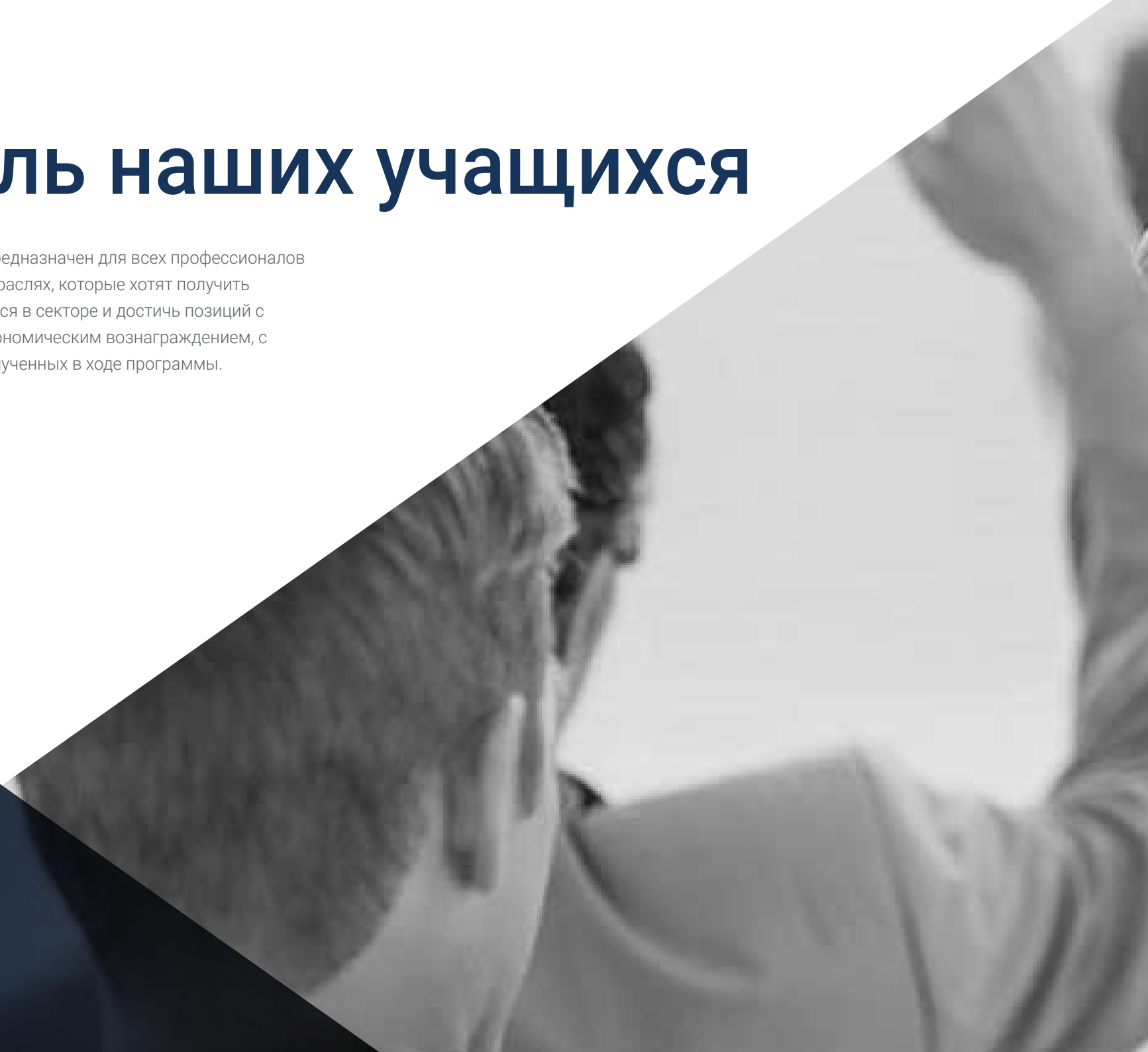
На протяжении всей программы мы периодически оцениваем и переоцениваем ваши знания с помощью оценочных и самооценочных упражнений: так вы сможете убедиться, что достигаете поставленных целей.



07

Профиль наших учащихся

Данный Университетский курс предназначен для всех профессионалов в гастрономии и аналогичных отраслях, которые хотят получить специализацию, чтобы выделиться в секторе и достичь позиций с большей ответственностью и экономическим вознаграждением, с помощью передовых знаний, полученных в ходе программы.



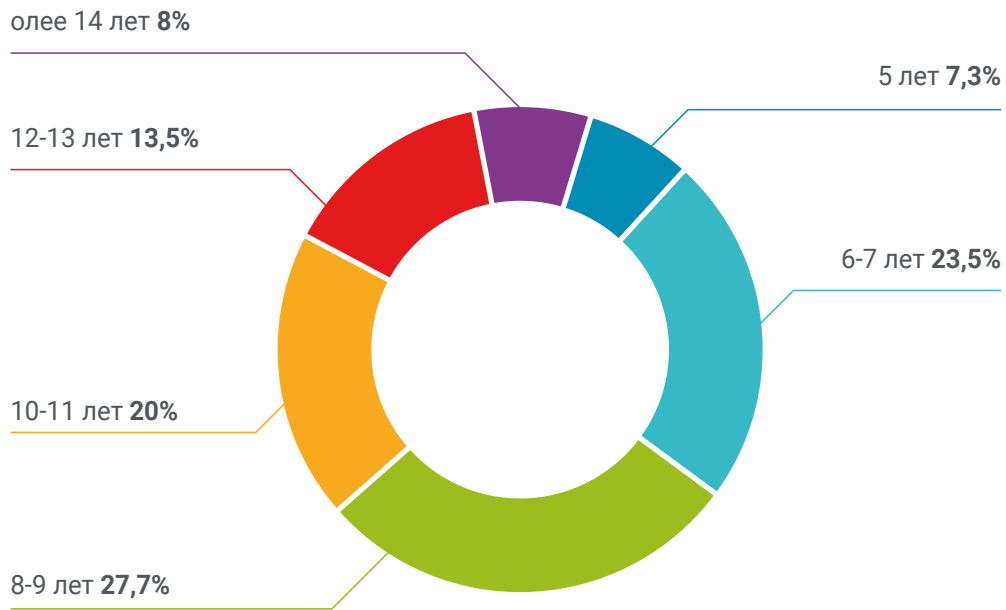
“

Если у вас есть опыт работы в области разработки вкусов, и вы ищете возможность интересного совершенствования своей карьеры, продолжая работать, то эта программа для вас”

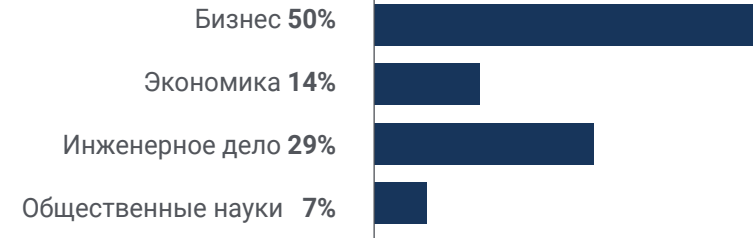
Средний возраст

В возрасте от **35** до **45** лет

Годы работы



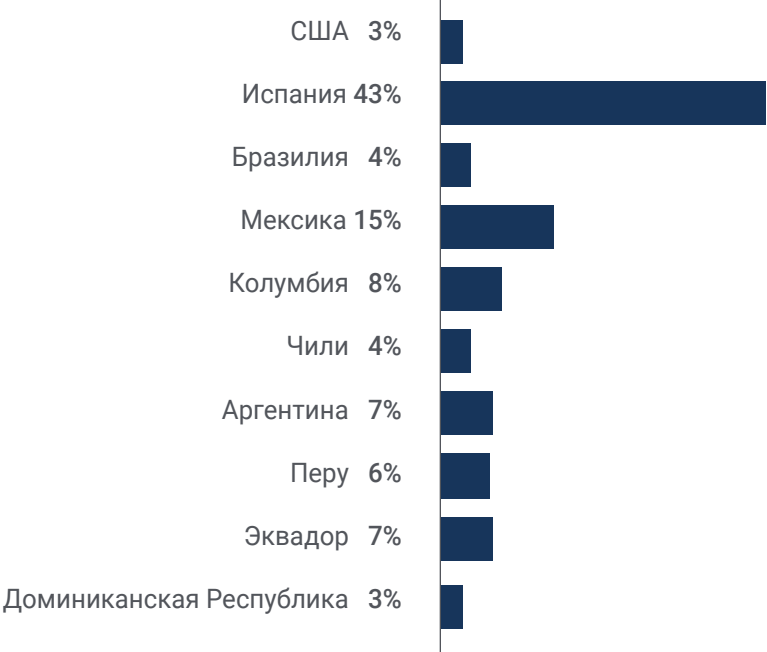
Образование



Академический профиль



Географическое распределение



Габриэль Санчес

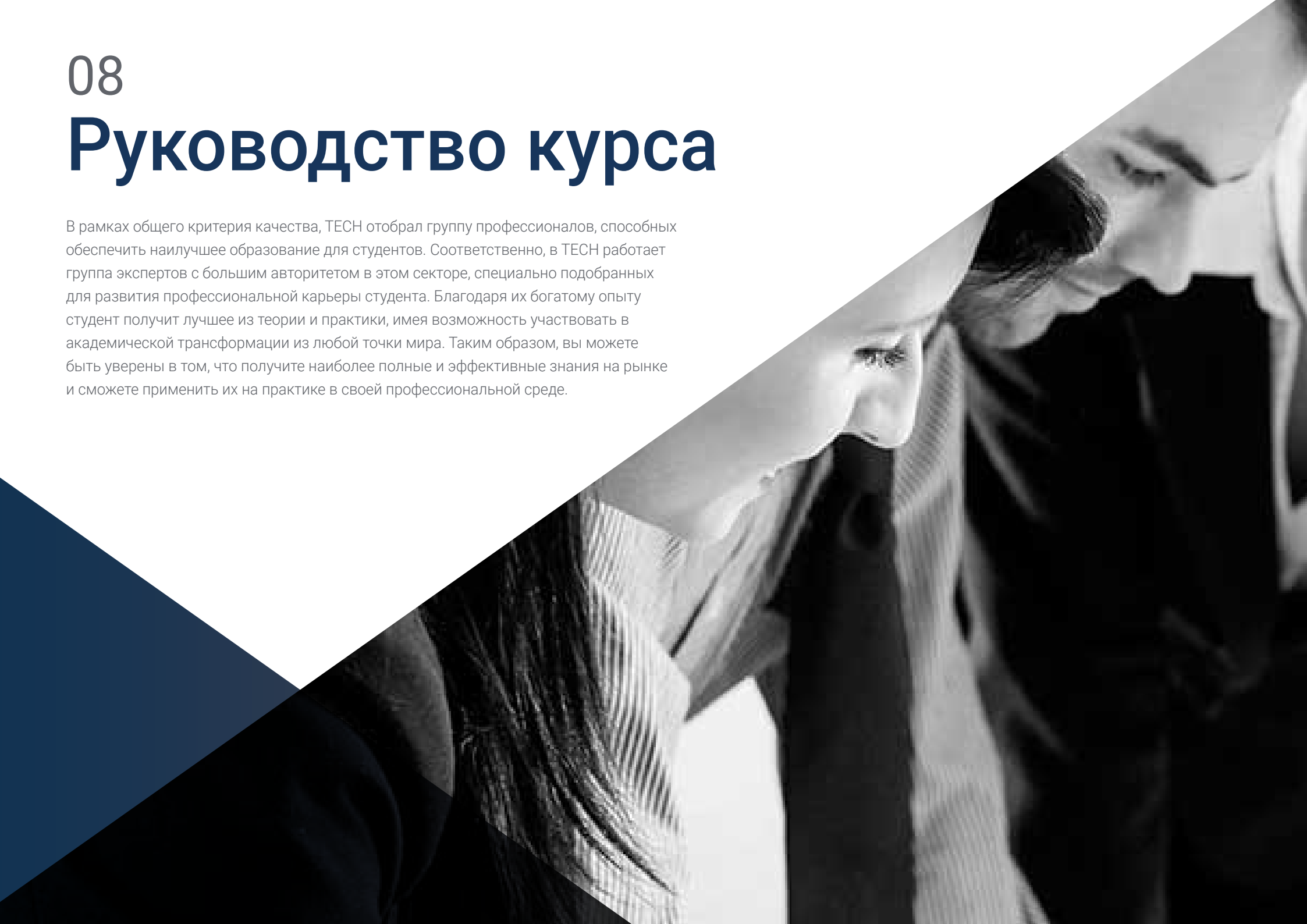
Шеф-повар в области молекулярной кухни

"В TECH я нашел уникальную возможность получить специализацию в области, которая растет благодаря различным требованиям пользователей. Благодаря данному Университетскому курсу я смог обновить свои знания в области пищевой химии, не выходя из дома. По этой причине я начал личный проект, который долгое время откладывал, -- разработку собственного молекулярного меню"

08

Руководство курса

В рамках общего критерия качества, TECH отобрал группу профессионалов, способных обеспечить наилучшее образование для студентов. Соответственно, в TECH работает группа экспертов с большим авторитетом в этом секторе, специально подобранных для развития профессиональной карьеры студента. Благодаря их богатому опыту студент получит лучшее из теории и практики, имея возможность участвовать в академической трансформации из любой точки мира. Таким образом, вы можете быть уверены в том, что получите наиболее полные и эффективные знания на рынке и сможете применить их на практике в своей профессиональной среде.



“

Пройдите программу, проводимую отличным преподавательским составом, и станьте экспертом в области биохимии вкусов”

Руководство



Г-н Туэмме Каналес, Хуан Хосе

- ♦ Директор Креативного центра Deiman
- ♦ Международный старший флейворист в IFF México
- ♦ Старший флейворист в Etadar
- ♦ Исследователь в области кулинарного дизайна
- ♦ Автор главы в книге "Срок годности вкусов" (Vida útil de los sabores)
- ♦ Преподаватель университетских курсов в области биохимии
- ♦ Постоянный докладчик на конгрессах, семинарах и конференциях по вопросам кулинарного дизайна
- ♦ Степень бакалавра в области биохимической инженерии в Технологическом институте Монтеррея
- ♦ Степень магистра в области пищевой инженерии в Технологическом институте Монтеррея
- ♦ Степень магистра в области пищевой инженерии в Техасском университете A&M

Преподаватели

Г-н Корангес Рейес, Габриэль

- ♦ Инженер в области пищевой промышленности
- ♦ Флейворист в отделе развития в компании ETADAR by DEIMAN, город Мехико

Г-жа Мартинес Санчес, Беренис

- ♦ Степень бакалавра в области пищевой химии, химический факультет UNAM
- ♦ Координатор приложений и библиотек в компании ETADAR by DEIMAN, город Мехико
- ♦ Диплом в области пищевых добавок. Химический факультет, UNAM

Г-жа Пенья Гарсиа, Марибель

- ◆ Инженер-биохимик
- ◆ Магистр в области андрологии
- ◆ Специалист в области продуктов питания
- ◆ Прикладной технолог в компании DEIMAN, город Мехико

Г-н Овьедо Гарсиа, Мигель

- ◆ Техник клинической лаборатории
- ◆ Координатор в области масштабирования в компании DEIMAN, город Мехико
- ◆ Инспектор по контролю качества в компании DEIMAN, город Мехико
- ◆ Заведующий по контролю качества в компании DEIMAN, город Мехико

Г-н Мириам, Сантьяго Николас

- ◆ Флейворист в отделе развития компании ETADAR by DEIMAN
- ◆ Прикладной технолог масел и вкусов в компании ETADAR by DEIMAN, город Мехико
- ◆ Технолог в области применения масел и вкусов



09

Влияние на карьеру

TECH осознает, что обучение по программе такого рода является крупной финансовой, профессиональной и, конечно же, личной инвестицией.

Главной целью осуществления этой большой работы должно быть достижение профессионального роста. По этой причине TECH предлагает своим студентам данную комплексную программу, благодаря которой они из первых рук узнают обо всех аспектах, связанных с биохимией вкусов. Мы без сомнения, это уникальная возможность перевернуть свою карьеру.



“

*Запишитесь прямо сегодня на данный
Университетский курс и начните
осваивать кулинарные методы, которые
сделают вас экспертом в этом секторе"*

Если вы хотите
добиться
положительных
изменений в
своей профессии,
Университетский
курс в области
биохимии вкусов
поможет вам в этом.

Готовы ли вы решиться на перемены? Вас ждет отличный профессиональный рост

Университетский курс в области биохимии вкусов – это интенсивная программа, которая готовит студентов к решению задач и принятию бизнес решений в области гастрономии. Главная цель – способствовать вашему личностному и профессиональному росту. Мы помогаем вам добиться успеха.

Студенты, желающие самосовершенствоваться, добиться положительных изменений на профессиональном уровне и общаться с лучшими, найдут свое место в TESH.

Не упустите
возможность
получить
специализацию в
TESH и добиться
того улучшения, к
которому вы так
долго стремились.

Время перемен



Что изменится



Повышение заработной платы

Прохождение этой программы означает для наших студентов повышение заработной платы более чем на 25,28%.



10

Преимущества для вашей компании

МВА в области руководства и управления аптекой способствует раскрытию потенциального таланта организации посредством специализации лидеров высокого уровня. Поэтому прохождение этой академической программы позволит совершенствоваться не только на личном, но и на профессиональном уровне, повышая квалификацию и совершенствуя управленческие навыки. Более того, вступление в образовательное сообщество ТЕСН — это уникальная возможность получить доступ к мощной сети контактов, в которой можно найти будущих профессиональных партнеров, клиентов или поставщиков.



““

Наша превосходная профессиональная подготовка позволит вам привнести новое видение в ваш бизнес”

Развитие и удержание талантов в компаниях - лучшая долгосрочная инвестиция.

01

Рост талантов и интеллектуального капитала

Привнесение в компанию новых концепций, стратегий и перспектив, которые могут привести к соответствующим изменениям в организации.

02

Удержание менеджеров с высоким потенциалом и избежание «утечки мозгов»

Эта программа укрепляет связь между компанией и менеджером и открывает новые возможности для профессионального роста внутри компании.

03

Создание агентов изменений

Вы сможете принимать решения в периоды неопределенности и кризиса, помогая организации преодолеть их.

04

Расширение возможностей для международной экспансии

Благодаря этой программе организация вступит в контакт с основными рынками мировой экономики.

05

Разработка собственных проектов

Эта программа позволит организации войти в контакт с основными рынками мировой экономики.

06

Повышение конкурентоспособности

Эта программа позволит нашим студентам овладеть необходимыми навыками, чтобы принять новые вызовы и тем самым двигать организацию вперед.



11

Квалификация

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



“

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

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

Диплом: **Университетский курс в области Биохимия вкусов**

Количество учебных часов: **100 часов**



*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.



Университетский курс Биохимия вкусов

- » Формат: онлайн
- » Продолжительность: 6 недель
- » Учебное заведение: ТЕСН Технологический университет
- » Режим обучения: 16ч./неделя
- » Расписание: по своему усмотрению
- » Экзамены: онлайн

Университетский курс Биохимия вкусов

