

大学课程

烹饪中使用调味品的介绍



tech 科学技术大学



## 大学课程 烹饪中使用调 味品的介绍介

- » 模式:在线
- » 时间:6周
- » 学历:TECH科技大学
- » 时间:16小时/周
- » 时间表:按你方便的
- » 考试:在线

网络访问: [www.techtitute.com/cn/school-of-business/postgraduate-certificate/introduction-use-flavorings-cooking](http://www.techtitute.com/cn/school-of-business/postgraduate-certificate/introduction-use-flavorings-cooking)

# 目录

01	02	03	04
欢迎	为什么在TECH学习?	为什么选择我们的课程?	目标
4	6	10	14
	05	06	07
	结构和内容	方法	我们学生的情况
	18	24	32
	08	09	10
	课程管理	对你的职业生涯的影响	对你公司的好处
	36	40	44
			11
			学历
			48

# 01 欢迎

如今,用香料给食物调味已非常普遍。食品工业的科学进步已经不是什么秘密,它甚至让最训练有素的味觉也感到困惑。因此,人工香草经常与天然香草等混淆是很正常的。调味剂正变得越来越复杂和完美,因此许多调味师和化学工程师正共同努力,开发出更多类似于天然的味道。因此,这个以厨房中调味料的使用为重点的节目包含了所有关键要素,让您了解这些要素的融入如何彻底改变一道菜肴的观感。



烹饪中使用调味品的介绍大学课程。  
TECH科技大学



“

开发与天然风味竞争的化学  
风味, 迷惑最专业的味觉”

02

# 为什么在TECH学习?

TECH是世界上最大的100%在线商业学校。它是一所精英商学院，具有最大的学术需求模式。一个国际高绩效和管理技能强化培训的中心。



“

TECH是一所站在技术前沿的大学, 它将所有资源交给学生支配, 以帮助他们取得商业成功”

## TECH科技大学



### 创新

该大学提供一种在线学习模式,将最新的教育科技与最大的教学严谨性相结合。一种具有最高国际认可度的独特方法,将为学生提供在不断变化的世界中发展的钥匙,在这个世界上,创新必须是所有企业家的基本承诺。

“由于在节目中加入了创新的互动式多视频系统,被评为“微软欧洲成功案例”。



### 最高要求

TECH的录取标准不是经济方面的。在这所大学学习没有必要进行大量投资。然而,为了从TECH毕业,学生的智力和能力的极限将受到考验。该机构的学术标准非常高。

**95%** | TECH学院的学生成功完成学业



### 联网

来自世界各地的专业人员参加TECH,因此,学生将能够建立一个庞大的联系网络,对他们的未来很有帮助。

**+100,000**

每年培训的管理人员

**+200**

不同国籍的人



### 赋权

学生将与最好的公司和具有巨大声望和影响力的专业人士携手成长。TECH已经与7大洲的主要经济参与者建立了战略联盟和宝贵的联系网络。

**+500**

| 与最佳公司的合作协议



### 人才

该计划是一个独特的建议,旨在发挥学生在商业领域的才能。这是一个机会,你可以利用它来表达你的关切和商业愿景。

TECH帮助学生在这个课程结束后向世界展示他们的才华。



### 多文化背景

通过在TECH学习,学生将享受到独特的体验。你将在一个多文化背景下学习。在一个具有全球视野的项目中,由于该项目,你将能够了解世界不同地区的工作方式,收集最适合你的商业理念的创新信息。

TECH的学生来自200多个国家。



TECH追求卓越,为此,有一系列的特点,使其成为一所独特的大学:



### 分析报告

TECH探索学生批判性的一面,他们质疑事物的能力,他们解决问题的能力和他们的人际交往能力。



### 优秀的学术成果

TECH为学生提供最好的在线学习方法。大学将再学习方法(国际公认的研究生学习方法)与哈佛大学商学院的案例研究相结合。传统和前卫在一个艰难的平衡中,在最苛刻的学术行程中。



### 规模经济

TECH是世界上最大的网上大学。它拥有超过10,000个大学研究生课程的组合。而在新经济中,数量+技术=颠覆性价格。这确保了学习费用不像在其他大学那样昂贵。



### 向最好的人学习

TECH教学团队在课堂上解释了导致他们在其公司取得成功的原因,在一个真实、活泼和动态的环境中工作。全力以赴提供优质专业的教师,使学生在事业上有所发展,在商业世界中脱颖而出。

来自20个不同国籍的教师。



在TECH,你将有机会接触到学术界最严格和最新的案例研究"

03

# 为什么选择我们的课程？

完成科技课程意味着在高级商业管理领域取得职业成功的可能性倍增。

这是一个需要努力和奉献的挑战，但它为我们打开了通往美好未来的大门。学生将从最好的教学团队和最灵活、最创新的教育方法中学习。



“

我们拥有最著名的教师队伍和市场上最完整的教学大纲,这使我们能够为您提供最高学术水平的培训”

该方案将提供众多的就业和个人利益,包括以下内容。

01

### 对学生的职业生涯给予明确的推动

通过在TECH学习,学生将能够掌握自己的未来,并充分开发自己的潜力。完成该课程后,你将获得必要的技能,在短期内对你的职业生涯作出积极的改变。

本专业70%的学员在不到2年的时间内实现了职业的积极转变。

02

### 制定公司的战略和全球愿景

TECH提供了一般管理的深刻视野,以了解每个决定如何影响公司的不同职能领域。

我们对公司的全球视野将提高你的战略眼光。

03

### 巩固高级商业管理的学生

在TECH学习,为学生打开了一扇通往非常重要的专业全景的大门,使他们能够将自己定位为高级管理人员,对国际环境有一个广阔的视野。

你将在100多个高层管理的真实案例中工作。

04

### 承担新的责任

在该课程中,将介绍最新的趋势、进展和战略,以便学生能够在不断变化的环境中开展专业工作。

45%的参训人员在内部得到晋升。

05

### 进入一个强大的联系网络

TECH将其学生联系起来,以最大限度地增加机会。有同样关注和渴望成长的学生。你将能够分享合作伙伴、客户或供应商。

你会发现一个对你的职业发展至关重要的联系网络。

06

### 以严格的方式开发公司项目

学生将获得深刻的战略眼光,这将有助于他们在考虑到公司不同领域的情况下开发自己的项目。

我们20%的学生发展自己的商业理念。

07

### 提高软技能和管理技能

TECH帮助学生应用和发展他们所获得的知识,并提高他们的人际交往能力,使他们成为有所作为的领导者。

提高你的沟通和领导能力,为你的职业注入活力。

08

### 成为一个独特社区的一部分

学生将成为由精英经理人、大公司、著名机构和来自世界上最著名大学的合格教授组成的社区的一部分:TECH科技大学社区。

我们给你机会与国际知名的教授团队一起进行专业学习。

# 04 目标

为了巩固毕业生的地位,TECH 保证培训的质量和水平。通过这种方式,它侧重于该部门对专业人员的要求和创新能力。在此基础上,学生将能够掌握烹饪调味品的剂量标准,并了解与之相伴的情感补充。每堂课都会有一系列案例研究,帮助您了解厨房中调味品的使用。在教学大纲结束时,学生将达到一定的能力水平,以保证最佳的专业发展。



“

这个大学课程是了解厨房中调味品使用及其用量的最新进展的最佳选择”

TECH将其学生的目标作为自己的目标。

我们一起工作你实现这些目标。

这个烹饪中使用调味品的介绍大学课程课程将使学生们能够

01

确定厨房中香料的用量

02

确定厨房中 Flavours 的正确载体

03

了解厨房中各种感觉和味道的互补性







04

了解并在厨房中应用调味技术

05

实施在厨房使用调味品的新策略

06

找出厨房中调味品的优缺点, 创造新的组合

# 05

## 结构和内容

凭借广泛的专业背景和国际声誉，一支优秀的教学团队参与了本大学课程的开发，帮助未来的毕业生了解如何在厨房中使用调味品来彻底改变食物。这将使他们意识到学术更新对其专业发展的重要性。从这个意义上讲，每堂课都将为学生提供一个完整的、结构合理的教学大纲，并结合实际案例，动态地展示风味研究的要点。



“

您将拥有市场上最完整、最新的科学计划。向厨房调味品使用的专业卓越迈进”

## 教学大纲

调味剂是一种模仿天然味道的实验室制造物质。由于食品工业的科学进步, "天然"正在被这些日益复杂和完美的制剂所掩盖。通过这种方式, 您可以无可挑剔地模仿香草、草莓、桃子、菠萝等水果的味道; 许多人甚至尝试过 "鲜花的味道"。

有鉴于此, 不可否认的是, 需要有专家能够确定和创造新的混合调味料, 以增强食品的风味, 从长远来看, 这有助于对某些组合产生积极的反应。

该课程的教学人员包括领先的专业人士, 他们将自己的工作经验带到了这个培训中。此外, 该方案是由公认的有声望的人设计和开发的, 他们以跨学科的方式完成该方案。有使命感的教师, 他们会给你必要的动力去成长。

这个大学课程为期 6 周:

### 模块1

烹饪中使用调味品的介绍



### 在哪里、什么时候、如何进行？

TECH 提供以下大学课程的学习机会 烹饪中使用调味品的介绍大学课程，完全在线学习。在培训持续的6个星期天中，学生可以将能够访问本课程的所有内容，这将使你能够自我管理你的学习时间。

一个独特的、关键的、决定性的教育经历，以促进你的专业发展，实现明确的飞跃。

模块1.烹饪中使用调味品的介绍

1.1. 烹饪的调味品

1.2. 食品准备

1.3. 烹饪中应用调味品的局部技术

1.4. 食品基质

1.5. 调味品和调料



味道可以产生情感反应。将自己定位为该领域的专家,并与该专业领域的佼佼者竞争"



# 06 方法

这个培训计划提供了一种不同的学习方式。我们的方法是通过循环的学习模式发展起来的:再学习。

这个教学系统被世界上一些最著名的医学院所采用,并被**新英格兰医学杂志**等权威出版物认为是最有效的教学系统之一。







“

发现再学习, 这个系统放弃了传统的线性学习, 带你体验循环教学系统: 这种学习方式已经证明了其巨大的有效性, 尤其是在需要记忆的科目中”



## TECH商学院使用案例研究来确定所有内容的背景

我们的方案提供了一种革命性的技能和知识发展方法。我们的目标是在一个不断变化, 竞争激烈和高要求的环境中加强能力建设。

“

和TECH,你可以体验到一种正在动摇  
世界各地传统大学基础的学习方式”



该课程使你准备好在不确定的环境中  
面对商业挑战, 使你的企业获得成功。



我们的课程使你准备好在不确定的环境中面对新的挑战,并取得事业上的成功。

## 一种创新并不同的学习方法

该技术课程是一个密集的培训课程,从头开始创建,为国内和国际最高水平的管理人员提供挑战和商业决策。由于这种方法,个人和职业成长得到了促进,向成功迈出了决定性的一步。案例法是构成这一内容的基础的技术,确保遵循最新的经济,社会和商业现实。



你将通过合作活动和真实案例,学习如何解决真实商业环境中的复杂情况”

在世界顶级商学院存在的时间里,案例法一直是最广泛使用的学习系统。1912年开发的案例法是为了让法律学生不仅在理论内容的基础上学习法律,案例法向他们展示真实的复杂情况,让他们就如何解决这些问题作出明智的决定和价值判断。1924年,它被确立为哈佛大学的一种标准教学方法。

在特定情况下,专业人士应该怎么做?这就是我们在案例法中面临的问题,这是一种以行动为导向的学习方法。在整个课程中,学生将面对多个真实案例。他们必须整合所有的知识,研究,论证和捍卫他们的想法和决定。

## 再学习方法

TECH有效地将案例研究方法基于循环的100%在线学习系统相结合, 在每节课中结合了个不同的教学元素。

我们用最好的100%在线教学方法加强案例研究:再学习。

我们的在线系统将允许你组织你的时间和学习节奏, 使其适应你的时间表。你将能够从任何有互联网连接的固定或移动设备上获取容。

在TECH, 你将用一种旨在培训未来管理人员的尖端方法进行学习。这种处于世界教育学前沿的方法被称为再学习。

我们的商学院是唯一获准采用这种成功方法的西班牙语学校。2019年, 我们成功地提高了学生的整体满意度(教学质量, 材料质量, 课程结构, 目标.....), 与西班牙语最佳在线大学的指标相匹配。



在我们的方案中,学习不是一个线性的过程,而是以螺旋式的方式发生(学习,解除学习,忘记和重新学习)。因此,我们将这些元素中的每一个都结合起来。这种方法已经培养了超过65万名大学毕业生,在生物化学,遗传学,外科,国际法,管理技能,体育科学,哲学,法律,工程,新闻,历史,金融市场和工具等不同领域取得了前所未有的成功。所有这些都是在一个高要求的环境中进行的,大学学生的社会经济状况很好,平均年龄为43.5岁。

再学习将使你的学习事半功倍,表现更出色,使你更多地参与到训练中,培养批判精神,捍卫论点和对比意见:直接等同于成功。

从神经科学领域的最新科学证据来看,我们不仅知道如何组织信息,想法,图像y记忆,而且知道我们学到东西的地方和背景,这是我们记住它并将其储存在海马体的根本原因,并能将其保留在长期记忆中。

通过这种方式,在所谓的神经认知背景依赖的电子学习中,我们课程的不同元素与学员发展其专业实践的背景相联系。



该方案提供了最好的教育材料,为专业人士做了充分准备:



### 学习材料

所有的教学内容都是由教授该课程的专家专门为该课程创作的,因此,教学的发展是具体的。

然后,这些内容被应用于视听格式,创造了TECH在线工作方法。所有这些,都是用最新的技术,提供最高质量的材料,供学生使用。



### 大师课程

有科学证据表明第三方专家观察的有用性。

向专家学习可以加强知识和记忆,并为未来的困难决策建立信心。



### 管理技能实习

他们将在每个学科领域开展具体的管理能力发展活动。获得和培训高级管理人员在我们所处的全球化框架内所需的技能和能力的做法和新情况。



### 延伸阅读

最近的文章,共识文件和国际准则等。在TECH的虚拟图书馆里,学生可以获得他们完成培训所需的一切。





### 案例研究

他们将完成专门为这个学位选择的最佳案例研究。由国际上最好的高级管理专家介绍,分析和辅导的案例。



### 互动式总结

TECH团队以有吸引力和动态的方式将内容呈现在多媒体中,其中包括音频,视频,图像,图表和概念图,以强化知识。这个用于展示多媒体内容的独特教育系统被微软授予“欧洲成功案例”称号。



### 测试和循环测试

在整个课程中,通过评估和自我评估活动和练习,定期评估和重新评估学习者的知识:通过这种方式,学习者可以看到他/她是如何实现其目标的。



07

# 我们学生的情况

该课程针对的是之前在食品工业领域完成以下任何一个学位的毕业生和大学毕业生。调味师、食品工程、食品化学和工业生物化学工程。

该课程的目的是巩固学生对任何商业实体的财务会计的基本和高级知识。科方法。

作为任何领域的风味设计,在该专业领域有两年工作经验的专业人士也可以攻读方案。







“

如果您想了解食物进化的影响,并希望在继续工作的同时提高职业生涯的趣味性,那么该课程就是您的理想选择”

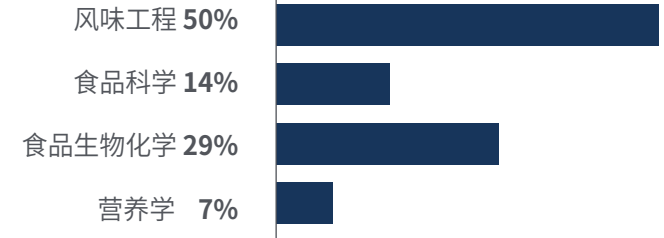
### 平均年龄

35岁至45岁之间

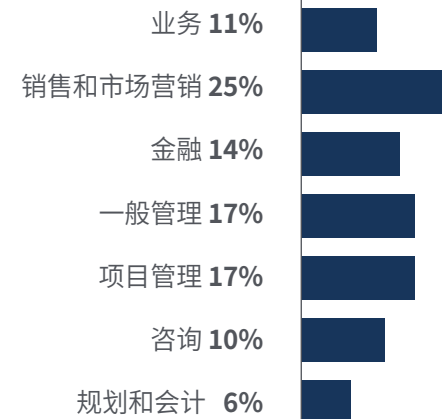
### 经验年限



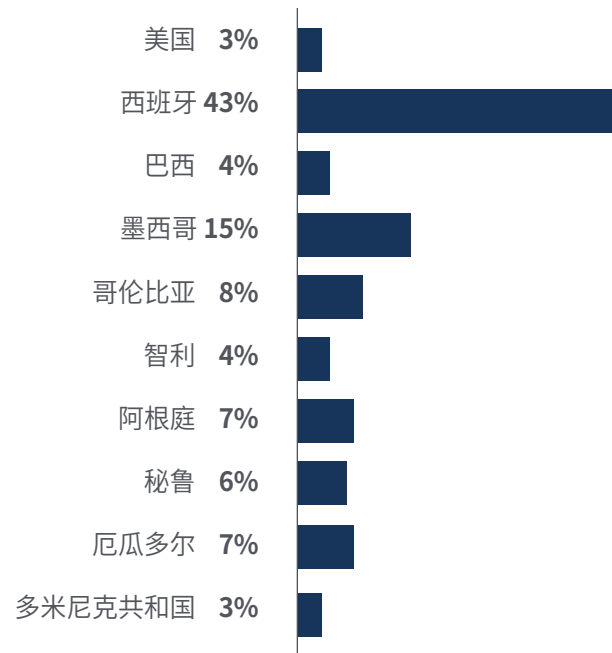
### 培训



### 学术概况



## 地域分布



## Fabiana Paredes

实验烹饪专家

"在厨房里做实验,对烹饪者和品尝者来说都是一种享受。这个大学课程让我了解到独特新口味的重要性,推动我开发自己的创意,以提高我的实验性烹饪水平"。

# 08 课程管理

TECH 为该大学课程课程选择的团队在这一领域享有广泛声誉,他们都是在厨房调味品使用方面拥有多年知识的专业人士。经验和理论的结合是世界各国学术转型的一部分。通过这种方式,你将有把握和信心获得市场上最完整和有效的知识,能够在你的专业环境中付诸实践。





“

与最优秀的人一起专业化, 让自己成为化学调味方面的成功专业人士”

## 管理人员



### Thuemme Canales, Juan José 先生

- ◆ ETADAR技术经理。跨国公司DEIMAN的风味设计实验室
- ◆ 他在墨西哥国际电影节以及荷兰和美国拥有40年的高级国际调味师的经验
- ◆ 在他的职业生涯中, 他为乳制品、面包、糖果、饮料和成品创造和开发了香料
- ◆ 他拥有蒙特雷高等技术学院的工程学位和生物化学硕士学位。墨西哥
- ◆ 在他的职业生涯中, 他在杜兰戈大学举办了许多关于 "食品工业中香料的创造和应用 "的会议, 在Frutech柑橘研讨会上举办了 "柑橘类香料的顶级音符创造", 在墨西哥城举办了 "香料的创造 "或在2015年食品技术峰会和博览会上举办了 "本土香料", 等等

## 教师

### Gómez Pérez, Karen 女士

- ◆ 传播学专业毕业生
- ◆ 广告传播和消费者分析专家
- ◆ 墨西哥城 DEIMAN 营销经理
- ◆ 创新市场营销学文凭

### Curiel Monteagudo, José Luis 先生

- ◆ 食品化学工程师
- ◆ 食品科学与技术硕士
- ◆ 墨西哥城 Claustro de Sor Clara 大学教授

**Peña García, Maribel 女士**

- ◆ 生物化学工程师
- ◆ 男科学硕士
- ◆ 食品专家
- ◆ 墨西哥城应用技术人员Deiman

**Solis Montiel, Yoalli Lizbeth 女士**

- ◆ 食品工程师
- ◆ 墨西哥城应用技术人员Deiman

**Martínez Sánchez, Berenice 女士**

- ◆ 墨西哥国立自治大学化学系食品化学专业本科毕业
- ◆ ETADAR由DEIMAN应用和图书馆协调人, 墨西哥城



09

# 对你的职业生涯的影响

TECH 意识到,实施具有这些特点的计划是一项巨大的经济、专业投资,当然也是一项个人投资。

开展这项伟大工作的最终目标必须是实现专业成长。







“

为您的职业生涯带来积极的变化,并学习新的方法,创造出让食客产生情感共鸣的味道”

### 你准备好迈出这一步了吗？ 卓越的职业提升在等着你

TECH 的烹饪中使用调味品的介绍大学课程是一项强化课程，将帮助您应对美食领域的挑战和商业决策。其主要目的是促进你的个人和职业成长。帮助你获得成功。

如果你想提高自己，在专业水平上实现积极的变化，并与最好的人交流，这里就是你的地方。

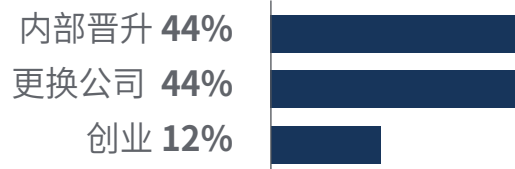
不要错过与我们合作的机会，我注意到你所寻找的改进。

如果您想在自己的职业生涯中做出积极的改变，厨房调味品使用入门大学课程将帮助您实现这一目标。

#### 改变的时候到



#### 改变的类型



## 工资提高

---

完成这个课程后, 我们学生的工资会增长超过**25.28%**



# 10

## 对贵公司的好处

烹饪中使用调味品的介绍大学课程通过培训高级领导人才,有助于充分发挥组织的人才潜力。

此外,加入该高级大学课程是一个独特的机会,可以进入一个强大的联系网络,在其中寻找未来的专业合作伙伴、客户或供应商。





“

新的口味和需求以及市场的演变, 使美食进入了一个独特的历史时刻。专门从事风味设计是提高烹饪技能的必要条件”

培养和留住公司的人才是最好的长期投资。

01

### 人才和智力资本的增长知识资本

该专业人员将为公司带来新的概念、战略和观点,可以为组织带来相关的变化。

---

02

### 留住高潜力的管理人员,避免人才流失

这个计划加强了公司和经理人之间的联系,并为公司内部的职业发展开辟了新的途径。

03

### 培养变革的推动者

你将能够在不确定和危机的时候做出决定,帮助组织克服障碍。

---

04

### 增加国际扩张的可能性

由于这一计划,该公司将与世界经济的主要市场接触。



05

### 开发自己的项目

可以在一个真实的项目上工作, 或在其公司的研发或业务发展领域开发新。

---

06

### 提高竞争力

该课程将使具备接受新挑战的技能, 从而促进组织的发展。

# 11 学历

烹饪中使用调味品的介绍大学课程除了保证最严格和最新的培训外,还可以获得由TECH科技大学颁发的大学课程学位证书。







成功地完成这个学位, 省去  
出门或办理文件的麻烦"

这个烹饪中使用调味品的介绍大学课程包含了市场上最完整和最新的课程。

评估通过后, 学生将通过邮寄收到TECH科技大学颁发的相应的大学课程学位。

TECH科技大学颁发的证书将表达在大学课程获得的资格, 并将满足工作交流, 竞争性考试和专业职业评估委员会的普遍要求。

学位: 烹饪中使用调味品的介绍大学课程

官方学时: 100小时





## 大学课程

### 烹饪中使用调味品 的介绍介绍

- » 模式:在线
- » 时间:6周
- » 学历:TECH科技大学
- » 时间:16小时/周
- » 时间表:按你方便的
- » 考试:在线

大学课程

烹饪中使用调味品的介绍

