

# Специализированная магистратура Кулинарный дизайн



## Специализированная магистратура Кулинарный дизайн

- » Формат: онлайн
- » Продолжительность: 12 месяцев
- » Учебное заведение: ТЕСН Технологический университет
- » Режим обучения: 16ч./неделя
- » Расписание: по своему усмотрению
- » Экзамены: онлайн
- » Программа предназначена для: выпускников университетов и профессионалов с опытом работы в логистической сфере.

Веб-доступ: [www.techtitute.com/ru/school-of-business/professional-master-degree/master-flavor-design](http://www.techtitute.com/ru/school-of-business/professional-master-degree/master-flavor-design)

# Оглавление

01	02	03	04
Добро пожаловать	Почему стоит учиться в TECH	Почему именно наша программа?	Цели
<hr/>	<hr/>	<hr/>	<hr/>
стр. 4	стр. 6	стр. 10	стр. 14
	05	06	07
	Компетенции	Структура и содержание	Методология
	<hr/>	<hr/>	<hr/>
	стр. 20	стр. 26	стр. 34
	08	09	10
	Профиль наших учащихся	Руководство курса	Влияние на карьеру
	<hr/>	<hr/>	<hr/>
	стр. 42	стр. 46	стр. 52
		11	12
		Преимущества для вашей компании	Квалификация
		<hr/>	<hr/>
		стр. 56	стр. 60

01

# Добро пожаловать

В настоящее время гастрономия претерпевает значительные изменения. Потребители все чаще требуют от блюд не только качества, но и новизны. Роль разработчика вкусов также изменилась с годами. Сейчас такие специалисты более осведомлены о новых тенденциях, их отличают знания в области биохимии и гастрономии. Следовательно, программа в области кулинарного дизайна предлагает уникальную возможность динамично объединить теорию и практику в данной профессии.



Специализированная магистратура в области кулинарного дизайна.  
TECH Технологический университет



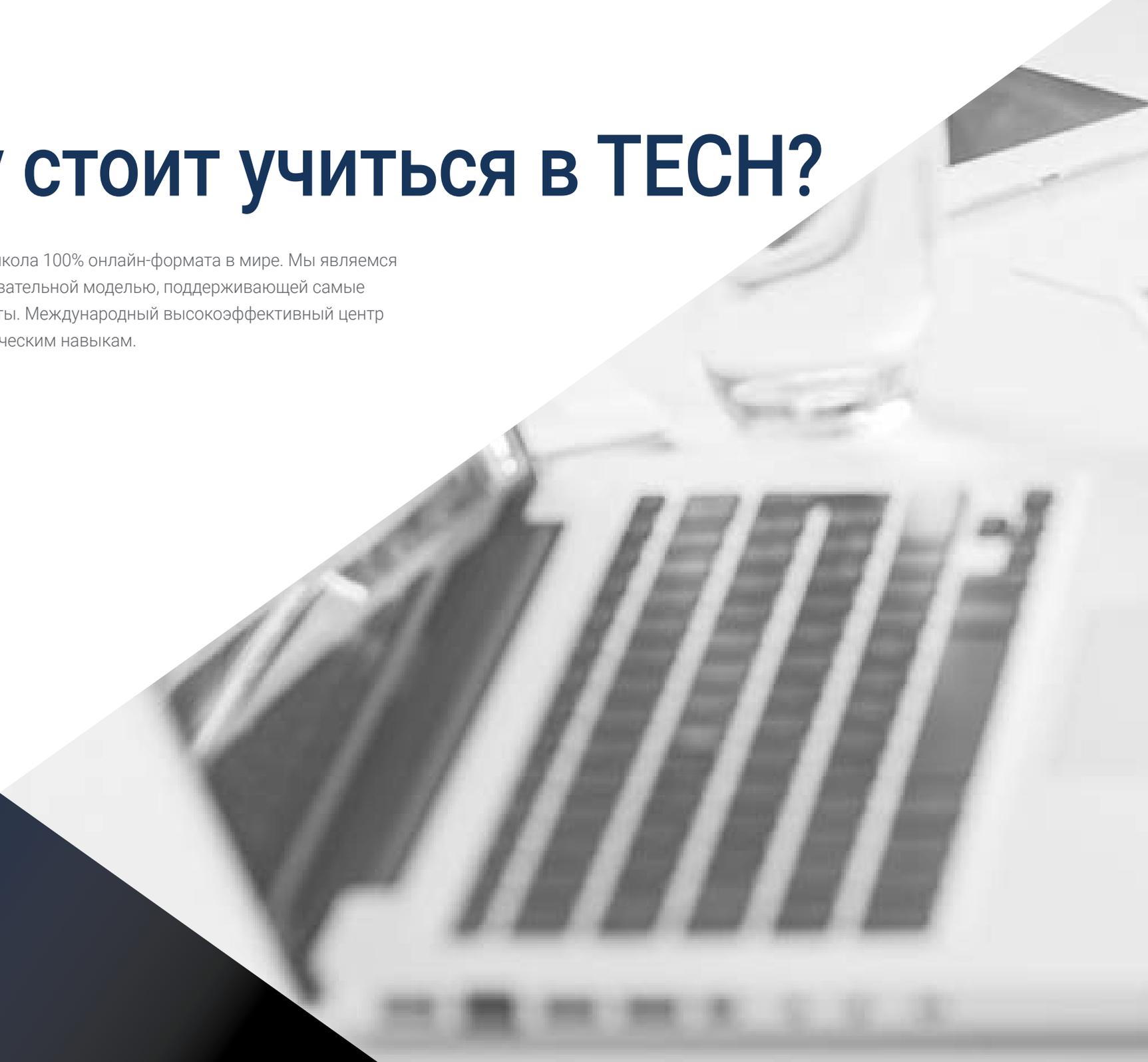
“

*Разработчик вкусов стал незаменимым членом гастрономических команд. Освойте новые профессиональные задачи и постигните концепции биохимии, которые помогут вам в разработке новых проектов”*

02

# Почему стоит учиться в ТЕСН?

ТЕСН — это крупнейшая бизнес-школа 100% онлайн-формата в мире. Мы являемся элитной бизнес-школой с образовательной моделью, поддерживающей самые высокие академические стандарты. Международный высокоэффективный центр интенсивного обучения управленческим навыкам.



“

*Мы являемся университетом, находящемся в авангарде технологий, и предоставляем вам все наши ресурсы, чтобы помочь вам добиться успеха в бизнесе"*

## В ТЕСН 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 Microsoft Europe»* за включение в программы инновационной интерактивной мультимедиа-системы.



### Высокие требования

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

**95%** | студентов ТЕСН успешно завершают обучение.



### Нетворкинг

Профессионалы со всего мира принимают участие в ТЕСН, 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.

ТЕСН помогает студентам показать миру свой талант при прохождении этой программы.



### Мультикультурный контекст

Обучаясь в ТЕСН, студенты могут получить уникальный опыт. Вы будете учиться в многокультурном 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.



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



### Анализ

---

TECH исследует критическую сторону студента, 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 последипломного обучения) 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 10 000 университетских последипломных программ. А в новой экономике **объем + технология = разорительная цена**. Таким образом, мы заботимся о том, чтобы учеба для вас была не такой дорогой, как в другом университете.



### Учитесь у лучших

---

Наши преподаватели объясняют в аудиториях, 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 20 различных национальностей.



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

03

# Почему именно наша программа?

Прохождение программы TECH увеличит ваши шансы достичь профессионального успеха в области высшего управления.

Это задача требует усилий и самоотдачи, но 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 администрирования, чтобы вы узнали, как каждое решение влияет на различные функциональные области компании.

*Наше глобальное видение компании улучшит ваше стратегическое мышление.*

03

### Укрепить знания в области высшего менеджмента предприятий

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.

*Вы будете 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% наших студентов получают повышение внутри компании.*

05

### Получить доступ к мощной сети контактов

TECH формирует своих студентов, чтобы максимально расширить их возможности. Студенты с теми же интересами и желанием развиваться. 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 преподавателей из самых престижных университетов мира: сообщества TECH Технологического университета.

*Мы даем вам возможность специализироваться с командой всемирно признанных преподавателей.*

# 04

## Цели

В ТЕСН мы готовим высококвалифицированных специалистов, способных справиться с любой профессиональной ситуацией. С помощью Специализированной магистратуры в области кулинарного дизайна студенты повысят свой уровень понимания биохимических составов пищевых продуктов, что поможет им определять характер поведения некоторых ароматических химических веществ в пищевых продуктах. Мы достигаем этой цели, помогая специалистам выйти на гораздо более высокий уровень знаний и возможностей управления. Цель, которую по окончании программы, вы сможете достичь с высокой интенсивностью и точностью.



“

*Получите новые инструменты, которые позволят вам улучшить свои творческие способности и инновации в области создания новых вкусов и блюд, которые порадуют даже самых взыскательных клиентов”*

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

Данная Специализированная магистратура в области кулинарного дизайна научит вас:

01

Определять и классифицировать вкусы

04

Определять основные источники и поставщиков ароматических химикатов

02

Объяснять смесь ароматических веществ в ароматизаторе

03

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

05

Предоставлять участникам обзор химии вкусовых оттенков и их сенсорной взаимосвязи



06

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

08

Получать новые инструменты, которые позволят вам улучшить свои творческие и инновационные навыки

09

Развивать и применять вкусовые качества, фиксируя опыт и хронологическое развитие творческого процесса

07

Определять использование хроматографии для получения вкусовых оттенков

10

Анализировать и проводить сенсорную оценку готового продукта на соответствие требованиям современных потребителей с помощью тестов и упражнений



11

Определять, как эмоциональное поведение и его временные характеристики возникают в сознании, биохимическим образом связанные с нейронным механизмом, генерирующим "воспоминания" и "переживания"

12

Идентифицировать сырье природного происхождения, используемое в качестве вкусовых компонентов

13

Знать прикладные методы очистки/улучшения натурального сырья, используемого в качестве вкусовых компонентов

14

Определять дозировку ароматизаторов в кулинарии

15

Выявлять правильную дозировку ароматизаторов в кулинарии



16

Знать о взаимодополнении ощущений и вкусов в кулинарии

18

Выделять желаемые вкусовые ноты с помощью вкусовых нейромодуляторов



19

Определять нейронные процессы, на которые влияют вкусы

17

Изменять/устранять нежелательные нотки в пище с помощью модуляторов вкуса

20

Управлять воспоминаниями и аффективными ощущениями с помощью кулинарного дизайна

05

# Компетенции

Развитие креативности, интереса к новым техникам и процедурам в гастрономии возможно, если вы будете следовать программе, которая отвечает всем требованиям этого сектора с высоким профессиональным спросом. Стремление, которое заставляет специалистов оставаться на передовых позициях в сфере образования. Специализированная магистратура в области кулинарного дизайна позволит специалисту приобрести все необходимые навыки и компетенции в этой области. Крайне комплексный подход, разработанный на основе потребностей, которые требует реальная практика в повседневной работе, так что каждая из затронутых тем приведет вас к приобретению новых знаний и опыта с точки зрения четкого и реального применения.



“

*Мы предлагаем вам ресурсы, необходимые для развития навыков, которые позволят вам успешно работать в этом секторе”*

01

Применять процессы создания вкусов на кухне

02

Уметь применять инновационные методы в создании вкусов

03

Работать с молекулярной кухней и химией вкуса

04

Уметь определять и классифицировать вкусы

05

Применять нормативные требования в области кулинарного дизайна



06

Использовать смесь химических веществ в составе ароматизатора

08

Распознавать вкусы на основе их сенсорной химии



07

Обращаться к основным поставщикам ароматических химикатов

10

Создавать вкусы

09

Создавать вкусовые оттенки с помощью хроматографии

11

Применять собственные вкусы  
с помощью тестирования

12

Использовать влияние вкуса  
на формирование эмоций

13

Очищать исходное сырье для использования  
при создании вкусов

14

Использовать средства для передачи вкусов



15

Правильно дозировать вкусы на кухне

16

Создавать блюда молекулярной кухни

17

Использовать вкусовые нейромодуляторы в кулинарии

18

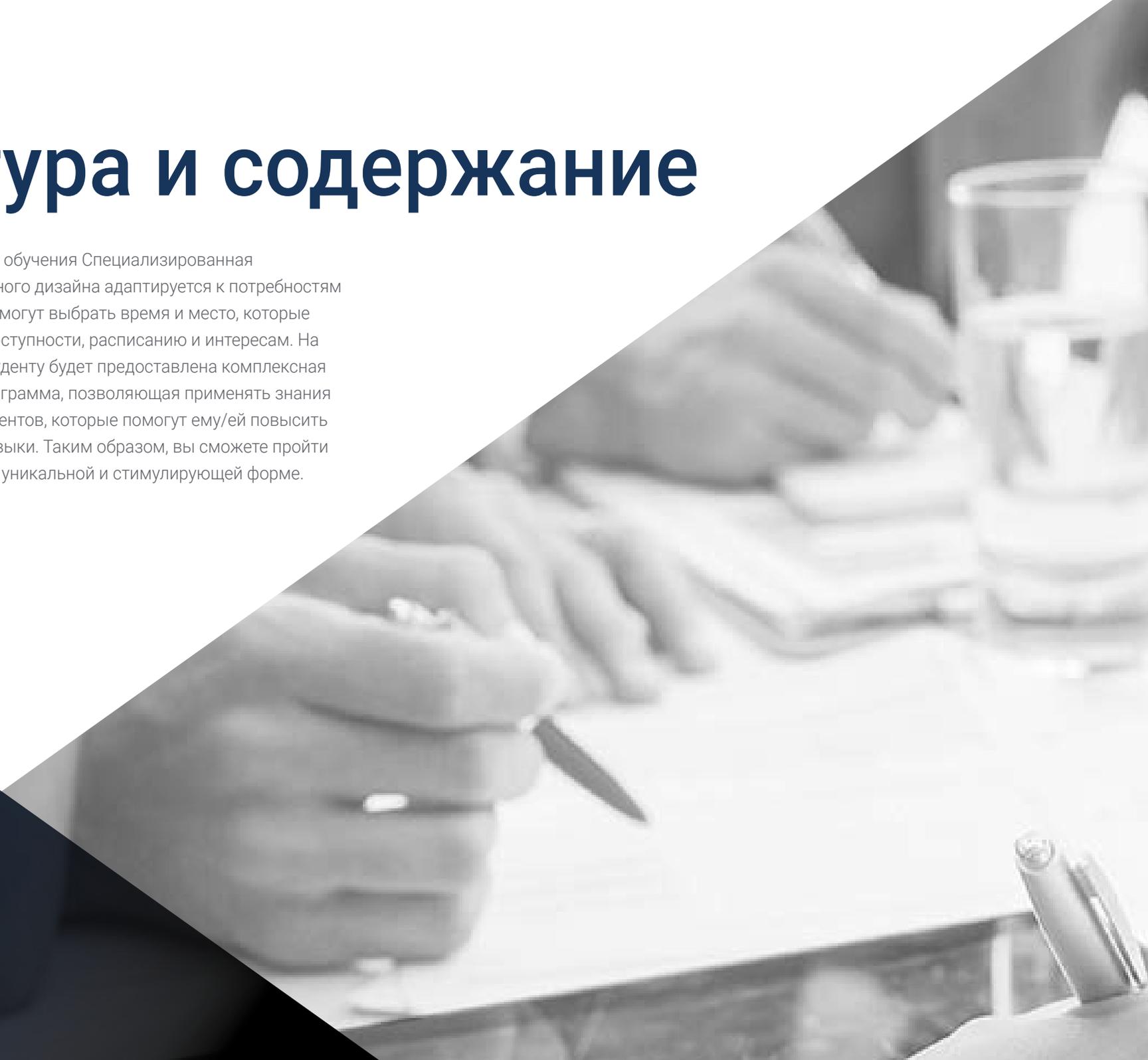
Создавать воспоминания с помощью вкусов



06

# Структура и содержание

Благодаря 100% онлайн-формату обучения Специализированная магистратура в области кулинарного дизайна адаптируется к потребностям отрасли и студентов, так что они могут выбрать время и место, которые лучше всего соответствуют их доступности, расписанию и интересам. На протяжении каждого занятия студенту будет предоставлена комплексная и хорошо структурированная программа, позволяющая применять знания в области оценки новых инструментов, которые помогут ему/ей повысить творческие и инновационные навыки. Таким образом, вы сможете пройти обучение в течение 12 месяцев в уникальной и стимулирующей форме.



“

*Улучшите свои навыки в определении  
качественного сырья для создания  
уникальных и завораживающих вкусов”*

## Учебный план

Специализированная магистратура в области кулинарного дизайна — это интенсивная программа, которая готовит профессионалов к решению новых задач и принятию трансцендентных решений в своей рабочей среде. Чтобы способствовать развитию творческих навыков студентов, в учебном плане рассматриваются следующие вопросы: определение и классификация вкусов, а также правила, которым они должны соответствовать, чтобы быть представленными потребителям.

На протяжении каждого занятия студент будет углубляться в те темы, с помощью которых он поймет, как устроены смеси ароматических химических веществ с определенными вкусовыми качествами и их поведение в пищевой матрице. Не забывая, конечно, об основах создания эмоциональных вкусов и ароматов. Таким образом, студенты смогут узнать о новых инструментах, которые повысят их креативность и инновационность.

В преподавательский состав программы входят ведущие эксперты, которые внедряют в обучение свой профессиональный опыт. Кроме того, в разработке и создании программы принимали участие признанные специалисты, которые дополняют программу на междисциплинарном уровне. Талантливые преподаватели, которые дадут вам необходимый импульс для карьерного роста.

Данная Специализированная магистратура рассчитана на 12 месяцев и состоит из 11 модулей:

- Модуль 1.** Введение в изучение вкусов
- Модуль 2.** Ароматические химикаты и их транспортировка
- Модуль 3.** Биохимия
- Модуль 4.** Создание и методология
- Модуль 5.** Основные положения и методики
- Модуль 6.** Базовое исследование результатов эволюционного развития продуктов питания
- Модуль 7.** Натуральное сырье, используемое в качестве ароматизаторов
- Модуль 8.** Введение в использование ароматизаторов в кулинарии
- Модуль 9.** Молекулярная кухня
- Модуль 10.** Нейромодуляторы на кухне как усилители вкуса пищи
- Модуль 11.** Вкусы, вызывающие привыкание



### Где, когда и как учиться?

TECH предлагает возможность развиваться с помощью данной Специализированной магистратуры в области кулинарного дизайна полностью в онлайн-формате. В течение 12 месяцев 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. Введение в изучение вкусов

- |  |  |  |   |
|--|--|--|---|
| 1.1. Основной принцип создания вкусов                              | 1.2. Роль органов чувств в создании вкусов                                 | 1.3. Классификация ароматизаторов: искусственные ароматизаторы, натуральные ароматизаторы, идентичные натуральным ароматизаторы и ароматизаторы WONF | 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 средств, используемых при составлении вкусов | 2.2. Эфиры, синтез и значение при создании вкусов | 2.3. Верхние ноты, возбудители ощущений | 2.4. Использование возможных ароматических химических веществ для создания вкусов |
| 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 и 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 продуктов 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. Экспериментальные дизайны в разработке вкусов и запахов |
| 4.5. Интерпретация и использование хроматографии в создании вкусов |                                 |  |  |

**Модуль 5. Основные положения и методики**

5.1. Основные методики 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		

**Модуль 6. Базовое исследование результатов эволюционного развития продуктов питания**

6.1. Введение в нейрогастрономию	6.2. Нейромодуляторы	6.3. Связь запахов и нейрокогнитивных моделей	6.4. Атрибуты вкуса: цвет
6.5. Текстура и оценка вкуса			

**Модуль 7. Масла**

7.1. Эфирные масла	7.2. Ректификация переработанных эфирных масел	7.3. Жидкие экстракты и красители	7.4. Твердые экстракты
7.5. Растительные экстракты	7.6. Специфические экстракты	7.7. Абсолютные экстракты	7.8. Концентрированные и растворенные фруктовые соки

**Модуль 8. Введение в использование ароматизаторов в кулинарии**

8.1. Ароматизаторы на кухне	8.2. Приготовление пищи	8.3. Актуальные приемы применения ароматизаторов в кулинарии	8.4. Пищевая матрица
8.5. Приправы и вкусовые добавки			

### Модуль 9. Молекулярная кухня

- |                                    |                                    |                                       |                     |
|------------------------------------|------------------------------------|---------------------------------------|---------------------|
| 9.1. Введение в молекулярную кухню | 9.2. Методики: прямая сферификация | 9.3. Методики: косвенная сферификация | 9.4. Методики: пены |
| 9.5. Методики: жидкий азот         | 9.6. Методики: желирование         | 9.7. Рецепты                          |                     |

### Модуль 10. Нейромодуляторы как усилители вкуса пищевых продуктов

- |  |   |                             |                                  |
|--|---|-----------------------------|----------------------------------|
| 10.1. Усиление вкуса и фиксация вкуса продуктов с помощью модулирующих сахаров | 10.2. Блокаторы нежелательных нот подсластителей, консервантов и лекарственных препаратов | 10.3. Блокаторы кислотности | 10.4. Блокаторы омега-соединений |
| 10.5. Блокаторы сои  | 10.6. Усилители сладких и соленых нот   |                             |                                  |

### Модуль 11. Вкусы, вызывающие привыкание

- |  |   |  |   |
|--|---|--|---|
| 11.1. Одна из самых сложных задач сегодняшнего дня: помнить — значит пережить заново | 11.2. Фруктовые вкусы и их ассоциативные реакции      | 11.3. Вишня и шоколад как генераторы эмоций и пристрастий                                  | 11.4. Экзотические и тропические фрукты, вызывающие чувство веселья и атмосферу праздника |
| 11.5. Рождественское настроение  | 11.6. Мексиканская гастрономия. Национальная гордость | 11.7. Важность вызывания воспоминаний о событиях, происшествиях или информации из прошлого |   |



07

# 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 ТЕСН 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 ТЕСН 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 ТЕСН - 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.



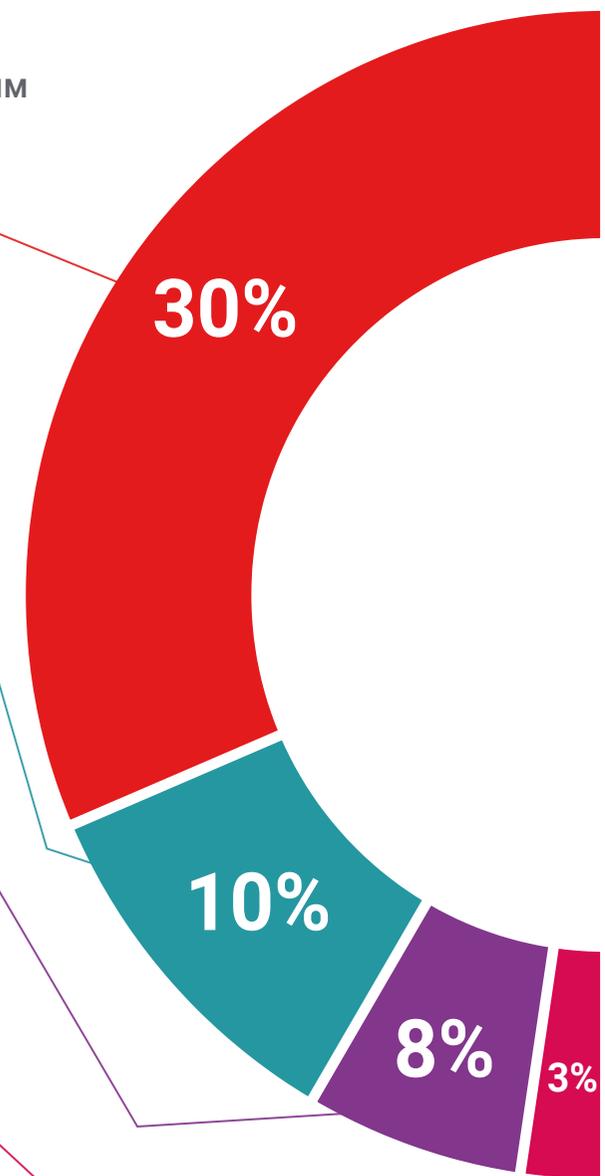
#### Практика управленческих навыков

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.



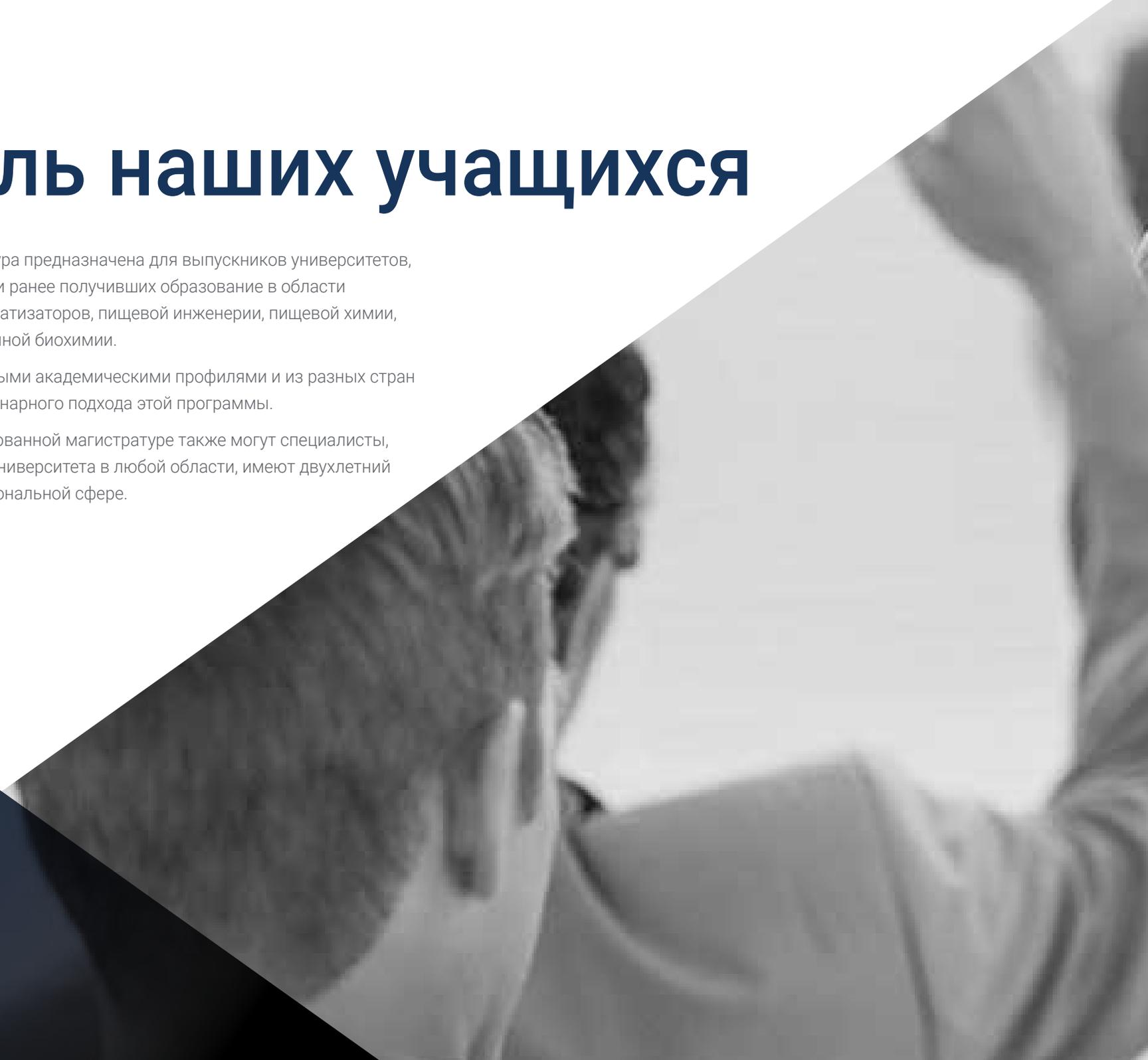
08

# Профиль наших учащихся

Специализированная магистратура предназначена для выпускников университетов, обладателей степени бакалавра и ранее получивших образование в области пищевой промышленности, ароматизаторов, пищевой инженерии, пищевой химии, пищевой биохимии и промышленной биохимии.

Разнообразие участников с разными академическими профилями и из разных стран составляет основу междисциплинарного подхода этой программы.

Пройти обучение в Специализированной магистратуре также могут специалисты, которые, будучи выпускниками университета в любой области, имеют двухлетний опыт работы в данной профессиональной сфере.



“

*Если у вас есть опыт в области кулинарного дизайна, 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 практики

олее 14 лет **8%**

12-13 лет **13,5%**

10-11 лет **20%**

8-9 лет **27,7%**

5 лет **7,3%**

6-7 лет **23,5%**



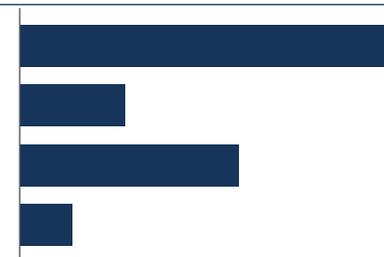
## Образование

Бизнес **50%**

Экономика **14%**

Инженерное дело **29%**

Общественные науки **7%**



## Академический профиль

Операции **11%**

Продажи и маркетинг **25%**

Финансы **14%**

Генеральное управление **17%**

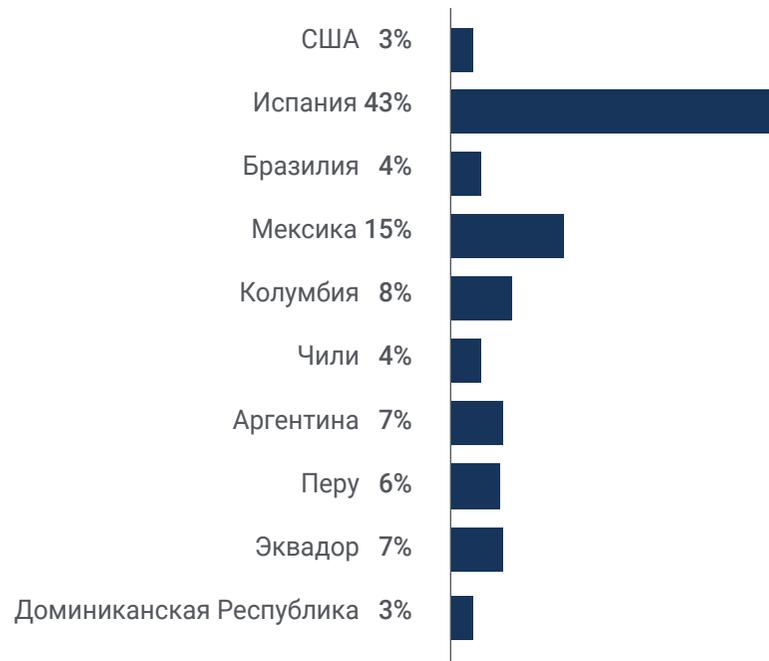
Управление проектами **17%**

Консультирование **10%**

Планирование и учет **6%**



## Географическое распределение



## Мария Алехандра Кастильо

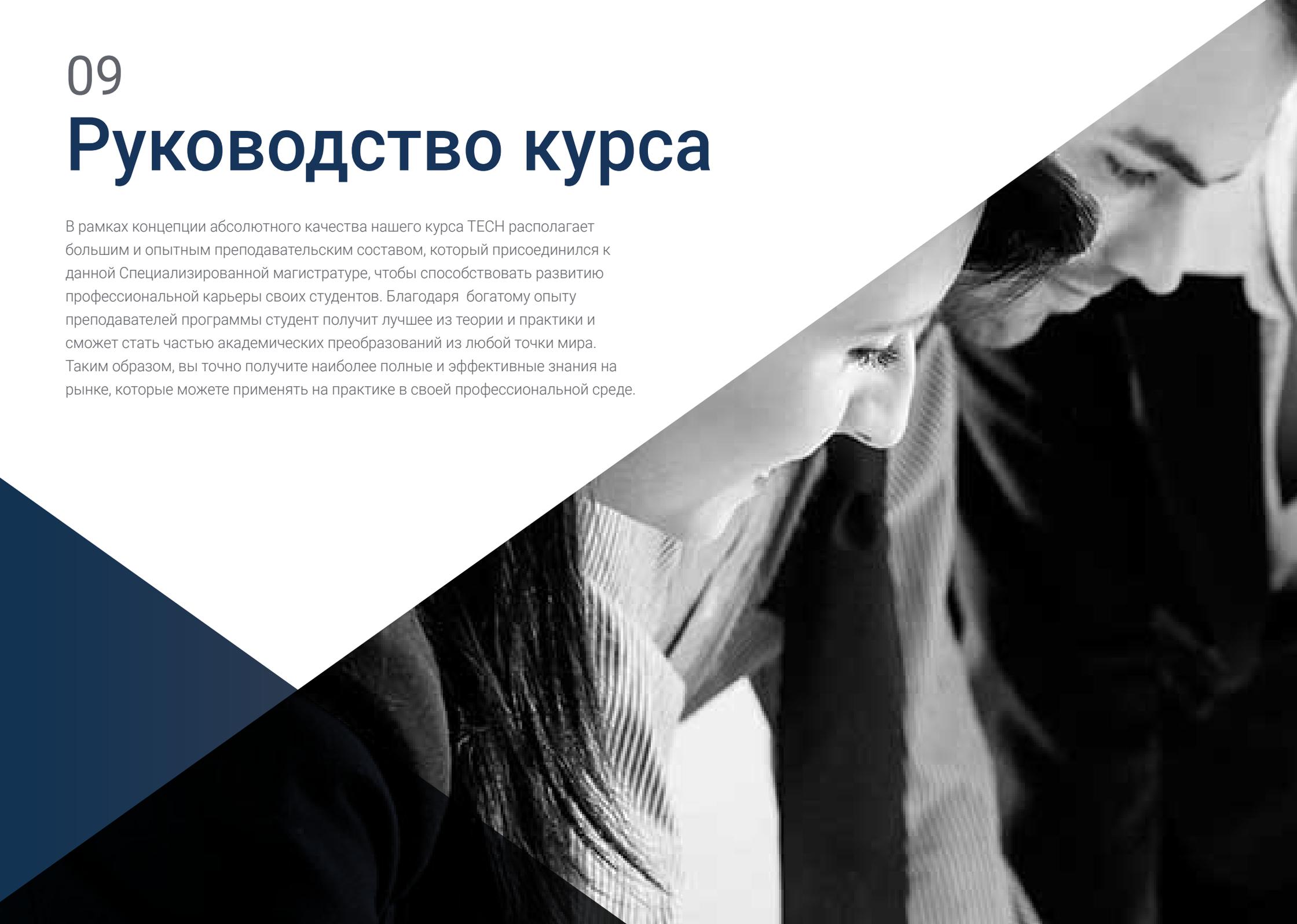
Исполнительный шеф-повар

*"Кулинария всегда была моей страстью, а совершенствование моих навыков в области химии вкусов открыло мне двери в новый мир возможностей. Я рада, что училась по программе, которая позволила мне мгновенно применять свои знания, но самое лучшее — это онлайн-режим, так как мне не пришлось оставлять работу и призвание, чтобы продолжить обучение. Настоящий успех."*

09

# Руководство курса

В рамках концепции абсолютного качества нашего курса TESH располагает большим и опытным преподавательским составом, который присоединился к данной Специализированной магистратуре, чтобы способствовать развитию профессиональной карьеры своих студентов. Благодаря богатому опыту преподавателей программы студент получит лучшее из теории и практики и сможет стать частью академических преобразований из любой точки мира. Таким образом, вы точно получите наиболее полные и эффективные знания на рынке, которые можете применять на практике в своей профессиональной среде.



“

*Впечатляющий преподавательский состав, состоящий из профессионалов из разных областей знаний”*

## 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 в Etadar by Deiman
- ♦ Профессиональный флейворист
- ♦ Специалист-лаборант в области создания новых вкусов
- ♦ Диплом инженера в области пищевой промышленности. Национальный автономный университет Мексики

### Г-жа Моралес Эредиа, Ана Габриэла

- ♦ Степень бакалавра 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

- ♦ Специалист в области пищевой промышленности в Etadar
- ♦ Специалист-лаборант в области разработки продуктов питания
- ♦ Постоянный участник семинаров и мастер-классов в области разработки продуктов питания

### Г-н Гарсия Сепеда, Рафаэль

- ♦ Руководитель по законодательному обеспечению и стандартам. Deiman, Мехико
- ♦ Инженер в области промышленной биохимии
- ♦ Специализация в области биотехнологии

### Г-н Чавес Барриос, Мейда

- ♦ Специалист-лаборант в области химии
- ♦ Ассистент в отделе разработки в Etadar by Deiman, Мехико

### Г-н Варгас Гарсия, Хорхе Луис

- ♦ Инженер в области промышленной химии
- ♦ Флейворист в отделе разработки в Etadar by Deiman, Мехико
- ♦ Ассистент по производству эфиров в Deiman

### Г-жа Мартинес Санчес, Беренис

- ♦ Степень бакалавра в области пищевой химии, Химический факультет, Национальный автономный университет Мексики
- ♦ Координатор заявок и библиотеки в Etadar by Deiman, Мехико
- ♦ Диплом в области пищевых добавок. Химический факультет, Национальный автономный университет Мексики

### Г-жа Кастаньеда Оливера, Алондра Магдалена

- ♦ Инженер в области пищевой промышленности
- ♦ Закупщик сырья в Deiman, Мехико
- ♦ Научный сотрудник в проектах в Национальном политехническом институте

### Г-жа Пенья Гарсия, Марибель

- ♦ Инженер-биохимик
- ♦ Степень магистра в области андрологии
- ♦ Специалист в области пищевой промышленности
- ♦ Технолог по применению в Deiman, Мехико

### Г-н Овьедо Гарсия, Мигель

- ♦ Клинический специалист-лаборант
- ♦ Координатор по масштабированию в Deiman, Мехико
- ♦ Инспектор по контролю качества в Deiman, Мехико
- ♦ Руководитель отдела контроля качества в Deiman, Мехико

**Г-жа Монсиваис Вильчис, Мария де Гваделупе**

- ♦ Координатор сенсорной оценки
- ♦ Степень бакалавра в области пищевой химии
- ♦ Соавтор бакалаврской работы "Обнаружение и термолюминесцентное поведение перечной мяты (*Mentha sativa* L.) и ромашки (*Matricaria chamomilla*), ионизированных при низких и высоких дозах гамма-излучения"

**Д-р Солис Монтель, Йоайи Лизбет**

- ♦ Технолог по применению в Deiman
- ♦ Ассистент в отделе разработки в Etadar
- ♦ Степень доктора в области физико-математических наук и инженерии
- ♦ Степень бакалавра в области пищевой инженерии

**Г-жа Гомес Перес, Карен**

- ♦ Директор по маркетингу в Deiman S.A. de C.V
- ♦ Главный редактор журнала "La receta del éxito" (Рецепт успеха)
- ♦ Степень бакалавра в области коммуникационных наук

**Г-жа Ороско Лопес, Дебора Мария**

- ♦ Графический дизайнер в Ozco Design
- ♦ Маркетинговый аналитик в Etadar
- ♦ Графический дизайнер в Мексиканском институте социального страхования
- ♦ Графический дизайнер в Trista
- ♦ Степень бакалавра в области дизайна графических коммуникаций в Автономном столичном университете





#### **Г-жа Карраско Рейес, Мария Луиза**

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

#### **Г-н Куриэль Монтеагудо, Хосе Луис**

- ♦ Инженер в области пищевой химии
- ♦ Директор Гастрономической школы. Мексика
- ♦ Степень магистра в области пищевых наук и технологий
- ♦ Степень доктора в области истории в Ибероамериканском университете, Мехико
- ♦ Степень бакалавра в области химической инженерии. Ибероамериканский университет, Мехико

#### **Г-н Ороско, Карлос**

- ♦ Исполнительный шеф-повар в Hyatt Ziva Los Cabos (Мексика)
- ♦ Исполнительный шеф-повар в отеле Azul Sensori By Karisma (Мексика)
- ♦ Исполнительный шеф-повар в отеле Meliá Cohiba (Куба)
- ♦ Заместитель шеф-повара в InterContinental Hotels Group и Westin Playa Bonita (Панама)
- ♦ Заместитель шеф-повара в Palace Resorts
- ♦ Заместитель исполнительного шеф-повара в Royal Resorts
- ♦ Диплом в области гастрономии в Ибероамериканском университете Леона

#### **Г-жа Мириам, Сантьяго Николас**

- ♦ Специализированный флейворист в области разработки продуктов питания в Grupo Deiman
- ♦ Разработчик вкусов в Jobari Colors and Flavours
- ♦ Разработчик вкусов в Aceites y Esencias

10

# Влияние на карьеру

Мы понимаем, 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.



“

*Получите положительные изменения  
в вашей профессиональной карьере, а  
также новые способы создания вкусов,  
вызывающих эмоции у посетителей”*

Если вы хотите добиться  
положительных  
изменений в  
своей профессии,  
Специализированная  
магистратура в области  
кулинарного дизайна  
поможет вам в этом.

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

Специализированная магистратура в области кулинарного дизайна от TESH — это интенсивная программа, которая подготовит вас к решению проблем и принятию бизнес-решений в гастрономической сфере. Главная цель — способствовать вашему личностному и профессиональному росту. Мы поможем вам добиться успеха.

Если вы хотите совершенствоваться, добиваться положительных изменений на профессиональном уровне и общаться с лучшими, это место для вас.

Не упустите  
возможность  
пройти обучение у  
нас, и вы заметите,  
как достигнете  
того улучшения, к  
которому стремились.

## Время перемен



## Что изменится



## Повышение заработной платы

---

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



11

# Преимущества для вашей компании

Специализированная магистратура в области кулинарного дизайна способствует повышению потенциала талантов организации путем подготовки лидеров высокого уровня.

Прохождение данной Специализированной магистратуры — это уникальная возможность получить доступ к мощной сети контактов, в которой можно найти будущих профессиональных партнеров, клиентов или поставщиков.



““

*Новые вкусы и требования, а также эволюция рынка привели гастрономию к уникальному моменту в истории. Специализируйтесь в области кулинарного дизайна, это станет обязательным условием для повышения вашего кулинарного мастерства”*

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.

12

# Квалификация

Специализированная магистратура в области Кулинарный дизайн гарантирует, помимо самого строгого и современного обучения, получение диплома об окончании Специализированной магистратуры, выдаваемого ТЕСН Технологическим университетом.



“

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

Данная **Специализированная магистратура в области кулинарного дизайна** содержит самую полную и современную программу на рынке.

После прохождения аттестации студент получит по почте\* с подтверждением получения соответствующий диплом **Специализированной магистратуры**, выданный **ТЕСН Технологическим университетом**.

Диплом, выданный **ТЕСН Технологическим университетом**, подтверждает квалификацию, полученную в Специализированной магистратуре, и соответствует требованиям, обычно предъявляемым биржами труда, конкурсными экзаменами и комитетами по оценке карьеры.

Диплом: **Специализированная магистратура в области кулинарного дизайна**  
Количество учебных часов: **1500 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.



## Специализированная магистратура Кулинарный дизайн

- » Формат: онлайн
- » Продолжительность: 12 месяцев
- » Учебное заведение: ТЕСН Технологический университет
- » Режим обучения: 16ч./неделя
- » Расписание: по своему усмотрению
- » Экзамены: онлайн

# Специализированная магистратура Кулинарный дизайн

