

专科文凭
应用于美食的风味设计





专科文凭 应用于美食的风味设计

- » 模式:在线
- » 时间:6个月
- » 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

网站访问: www.techitute.com/cn/school-of-business/postgraduate-diploma/postgraduate-diploma-flavor-design-applied-gastronomy

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

当前的美食市场需要一种新的专业人才,这种人才必须具备生化和创新知识,能够设计出适应美食爱好者苛刻口味的新组合。因此,必须制定一项计划,帮助专业人员在这个越来越需要高素质人才的行业中实现专业化。通过这项培训,所有对厨房管理感兴趣的人都能深入学习相关的技术知识,从而在美食行业脱颖而出,获得更好的工作机会。



应用于美食的风味设计 专科文凭
TECH科技大学



“

了解适用于净化y改进作为
香料成分的天然原料的技术”

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

TECH 保证提供适应当前劳动力需求的优质教育。因此,应用于美食的风味设计专家大学完全符合这些要求。在每一堂课上,学生们都将看到自己在关键方面的知识得到提升,例如与记忆有关的食物情感行为,以及这些食物在大脑中产生新的神经元关联的方式。此外,课程还旨在帮助专业人员获得更高水平的能力和控制能力。在课程结束时,通过高强度和高精度的课程,可以实现理所当然的目标。



“

实验室技术可以帮助您制作出达到分子料理最高水平的菜肴,为您的职业生涯增光添彩”

TECH 会把学生的目标作为自己的目标。
与学生们共同致力。

应用于美食的风味设计专科文凭将培训学生：

01

确定情感行为及其时间性是如何在神经机制中发生的, 以及其与生物化学的联系, 从而产生 "记忆" 和 "经验"

04

了解适用于净化/改进作为香料成分的天然原料的技术

02

了解产生记忆的神经过程如何与味道刺激相关

05

确定烹饪中调味品的用量

03

识别作为香料成分的天然来源的原材料

06

识别烹饪中合适的味道载体

07

了解烹饪中的感觉和味道的互补性

10

通过使用风味神经调节剂突出理想的味道

08

理解实验室技术在食品制备中的应用

11

找出口味影响神经的过程

09

通过使用风味调节剂来调节/消除食品中不受欢迎的味道

12

通过风味设计控制记忆和情感感受

05

结构和内容

这所应用于美食的风味设计专家大学拥有 100% 的在线认证,可为学生提供该领域的最新知识,确保始终保持卓越和高质量。通过这种方式,您将获得一个完整的、结构合理的课程,以确定食物中的情感成分及其与新突触连接的关系,同时向您展示选择优质天然原材料的正确方法。在为期 6 个月的时间里,学员将以一种独特而刺激的方式进行学习。



“

确定通过风味影响神经的过程, 并创建一个打破既定标准的美食项目”

教学大纲

厨房里的创意已成为当今食客的兴趣所在。这促使专业人士开发新技术，创造出超越已知极限的菜肴和菜单。通过本专科文凭课程，学生将获得这方面的必要能力。一个非常全面的方法，它是在日常工作中真正的实践要求的能力基础上，发展起来的，因此，所提出的每一个主题都将引导你获得有明确和真实用途的新的知识和经验。

在每一堂课中，学生都将掌握如何识别天然原料的技能，从而提升不同组合的风味。此外，了解用于提纯和改良这些食品的技术也很重要。随着每节课的深入，您将对制作新菜肴和菜单时所采用的实验室技术有更广阔的视野。

该课程的教师队伍包括顶尖的专业人士，他们将为每堂课带来丰富的经验。此外，计划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。

这个专科文凭的学习时间为6个月，分为6个模块：

模块1

对食物进化意义的基本探索

模块2

用作调味品的天然原料

模块3

烹饪中使用调味品的介绍

模块4

分子料理

模块5

作为食品增味剂的烹饪中的神经调节剂

模块6

感性的味道



在哪里、什么时候、如何进行？

TECH 为您提供完全在线的应用于美食的风味设计专科文凭课程。在培训持续的6个月中，学生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.对食物进化意义的基本探索

- | | | | |
|---------------|-------------|------------------|--------------|
| 1.1. 神经胃肠学简介 | 1.2. 神经调节因子 | 1.3. 气味交流和神经认知模式 | 1.4. 味道属性:颜色 |
| 1.5. 质地和味道的鉴赏 | | | |

模块2.油类

- | | | | |
|----------|----------------|---------------|-----------------|
| 2.1. 精油 | 2.2. 加工后的精油的改造 | 2.3. 液体萃取物和染料 | 2.4. 固体萃取物 |
| 2.5. 渗出物 | 2.6. 凝胶物 | 2.7. 固体物 | 2.8. 浓缩的和溶解的水果汁 |

模块3.烹饪中使用调味品的介绍

- | | | | |
|-------------|-----------|--------------------|-----------|
| 3.1. 烹饪的调味品 | 3.2. 食品准备 | 3.3. 烹饪中应用调味品的局部技术 | 3.4. 食品基质 |
| 3.5. 调味品和调料 | | | |

模块4.分子料理

- | | | | |
|-------------|--------------|--------------|------------|
| 4.1. 分子料理简介 | 4.2. 技术:直接球化 | 4.3. 技术:间接球化 | 4.4. 工艺:泡沫 |
| 4.5. 技术:液氮 | 4.6. 技术:胶凝 | 4.7. 食谱 | |

模块5.作为食物增味剂的神经调节剂

- | | | | |
|----------------------|-----------------------|----------|-------------|
| 5.1. 增强风味,用调节糖类固定食物。 | 5.2. 去除不想要的甜味剂、防腐剂和药味 | 5.3. 阻酸剂 | 5.4. 奥美加阻断剂 |
| 5.5. 豆类阻断剂 | 5.6. 甜味和咸味的提升剂 | | |

模块6.感性的味道

- | | | | |
|-----------------------|----------------------|---------------------------|--------------------------|
| 6.1. 当前最大的挑战之一:记忆就是重温 | 6.2. 水果的味道和它们引起的情感反应 | 6.3. 樱桃和巧克力生成感性和激情 | 6.4. 异国情调和热带水果,唤起乐趣和聚会气氛 |
| 6.5. 圣诞气氛 | 6.6. 墨西哥的美食。民族自豪感 | 6.7. 唤起储存在过去的事件、活动或信息的重要性 | |

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与基于循环的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

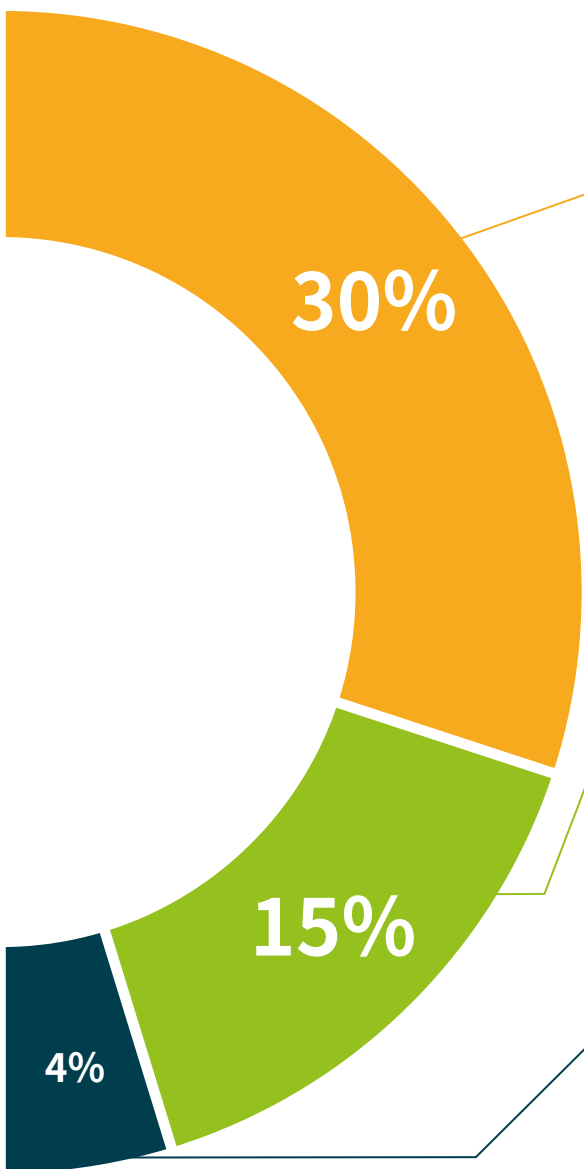
他们将在每个学科领域开展具体的管理能力发展活动。获得和培训高级管理人员在我们所处的全球化框架内所需的技能和能力的做法和新情况。



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

我们的学生情况

专科文凭课程面向曾在食品工业领域获得以下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。

具有不同学术背景和来自多个国家的参与者的多样性构成了该计划的多学科方法。

拥有任何领域大学学位和两年领域工作经验的专业人士也可参加该课程。





“

如果你有商的经验,并在继续工作的同时寻找一个有趣的职业改进,这是为你准备的方案”

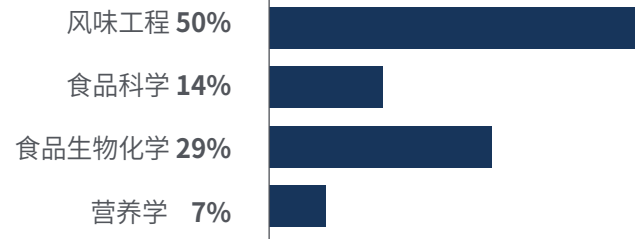
平均年龄

35岁至45岁之间

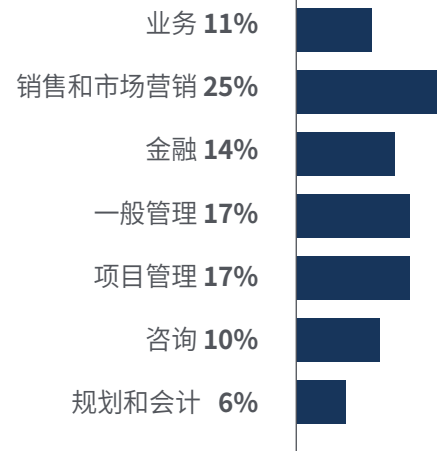
经验年限



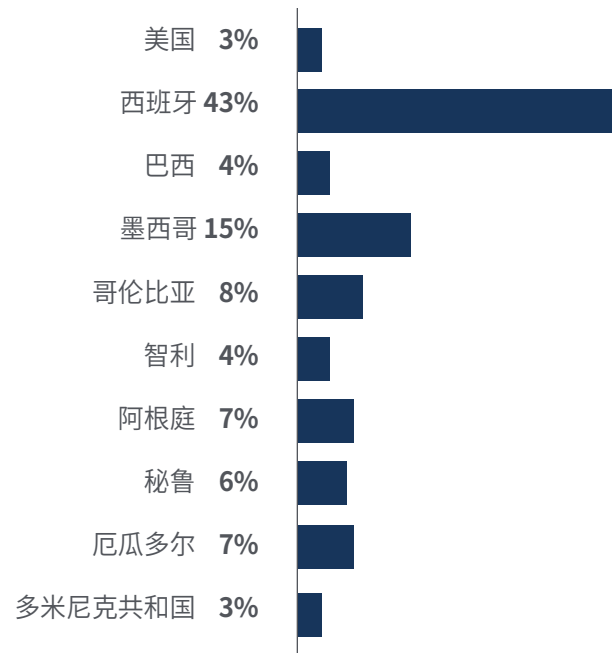
培训



学术概况



地域分布



Alejandra Tapia

专家从事分子料理的厨师

"参加这个课程后, 我有可能开始制作自己的菜单。我对食物如何影响人们的情绪和神经有了更好的了解。此外, 科学还能让我创造出别出心裁、新颖别致的菜肴。这是我提升职业形象的绝佳途径"

08

课程管理

为了提高学生在应用于美食的风味设计方面的技能,必须有一个能够保证教学内容精益求精的教学团队。因此,这个专科文凭拥有一个由调味师、工业生物化学家、化学工程师等专业人士组成的充满活力和实践性的教学团队,他们将自己的知识和经验倾囊相授。因此,他们将有把握和信心获得市场上最完整、最有效的知识,并能在专业环境中将其付诸实践。



“

为保证教学质量,我们特别挑选了一批专家,以确保学生的优秀品质”

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 IFF 以及荷兰和美国拥有 40 年的高级国际调香师经验。
- ◆ 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高级调味工程学位和生物化学硕士学位。墨西哥
- ◆ 在他的职业生涯中, 他在杜兰戈大学做了许多关于 "口味的创造和在食品工业中的应用 "的讲座, 在Frutech柑橘研讨会上做了 "柑橘口味中的顶级创造 "的讲座, 在墨西哥城做了 "口味的创造 "的讲座, 在2015年食品技术峰会暨博览会上做了 "本土口味 "的讲座, 等等

教师

Coranguez Reyes, Gabriel 先生

- ◆ 食品工程师
- ◆ 墨西哥城 DEIMAN 下属 ETADAR 进修中的调味师

Morales Heredia, Ana Gabriela 女士

- ◆ 食品化学专业毕业生
- ◆ 质量和应用统计学硕士
- ◆ 墨西哥城 DEIMAN 下属 ETADAR 应用技术专家

Teutle Chávez, Juan Carlos 先生

- ◆ 蒙特雷大学的实验室技术员
- ◆ 墨西哥城 DEIMAN 公司的 ETADAR 发展助理

García Zepeda, Rafael 先生

- ◆ 墨西哥城 DEIMAN 立法和标准经理
- ◆ 生物技术专业
- ◆ 工业生物化学工程师

Chávez Barrios, Meida 先生

- ◆ 化学实验室技术员
- ◆ 墨西哥城 DEIMAN 公司的 ETADAR 发展助理

Vargas García, Jorge Luis 先生

- ◆ 工业化学工程师
- ◆ 墨西哥城 DEIMAN 下属 ETADAR 进修中的调味师
- ◆ 德伊曼公司的埃斯特生产助理

Martínez Sánchez, Berenice 女士

- ◆ 墨西哥国立自治大学化学学院食品化学学位
- ◆ 应用程序和书店协调员 ETADAR by DEIMAN, 墨西哥城
- ◆ 食品添加剂文凭墨西哥国立自治大学化学学院

Castañeda Olivera, Alondra Magdalena 女士

- ◆ 食品工程师
- ◆ 原材料采购员 DEIMAN, 墨西哥城
- ◆ 国立政治学院项目研究员

Peña García, Maribel 女士

- ◆ 生物化学工程师
- ◆ 男科学硕士
- ◆ 食品专家
- ◆ DEIMAN 应用技术专家, 墨西哥城

Oviedo García, Miguel 先生

- ◆ 临床实验室技术人员
- ◆ DEIMAN 扩展协调员, 墨西哥城
- ◆ 质量控制检验员 DEIMAN, 墨西哥城
- ◆ DEIMAN 质量控制主管, 墨西哥城

Miriam, Santiago Nicolás 先生

- ◆ DEIMAN 正在开发 ETADAR 调香师
- ◆ 油和香料应用技术专家 ETADAR by DEIMAN, 墨西哥城
- ◆ 油和香精应用技术专家

Monsiváis Vilchis, María de Guadalupe 女士

- ◆ 食品化学专业毕业生
- ◆ 感官评估协调员 DEIMAN, 墨西哥城

Solis Montiel, Yoalli Lizbeth 女士

- ◆ 食品工程师
- ◆ DEIMAN 应用技术专家, 墨西哥城

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 市场营销经理
- ◆ 创新市场营销文凭

Orozco López, Déborah María 女士

- ◆ 平面设计传播学士
- ◆ 营销分析师工业部 DEIMAN, 墨西哥城

Carrasco Reyes, Maria Luisa 女士

- ◆ 工业工程师
- ◆ 墨西哥城 DEIMAN 项目协调员

Curiel Montegudo, José Luis 先生

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

Orozco, Carlos 先生

- ◆ Meliá Cohiba 行政总厨
- ◆ 伊比利亚美洲大学美食文凭 Leon Gto. 墨西哥金塔纳罗奥州

09

对你的职业生涯的影响

我们知道, 采取这种性质的方案涉及巨大的经济、专业, 当然还有个人投资。

开展这项伟大工作的最终目标必须是实现专业成长。



“

在你的职业道路上做出积极的改变, 学习新的方法来创造能使食客产生情感的味道”

你准备好迈出这一步了吗？ 卓越的职业提升在等着你

TECH 应用于美食的风味设计专科文凭是一项强化课程，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。

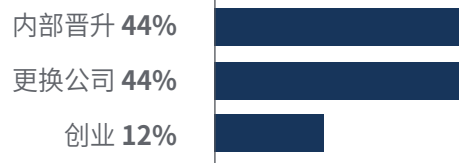
不要错过与我们合作的机会，我注意到你所寻找的改进。

如果您想在自己的职业生涯中做出积极的改变，那么应用于美食的风味设计专科文凭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

对你公司的好处

应用于美食的风味设计专科文凭通过培训高水平的领导人,为提高组织的人才潜力做出了贡献。

参加这个方案文凭是一个独特的机会,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。





“

确定化学物质在与食品混合时的行为是任何调味师最重要的技能。专注于风味设计是提高烹饪技能的要求”

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

生的你将为公司带来新的概念, 战略和观点和观点, 能给组织带来重大变化。在该组织中。

02

留住高潜力的管理人员, 防止人才流失

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, 贵公司将接触到主要的国际组织。与世界经济的主要市场。



05

开发自己的项目

你将能够在真正的项目上工作, 或在你公司的研发或业务发展领域开发新项目。

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

应用于美食的风味设计专科文凭除了保证最严格和最新的培训外,还可以获得由TECH科技大学颁发的专科文凭学位证书。





“

成功地完成这个学位,省去
出门或办理文件的麻烦”

这个应用于美食的风味设计**专科文凭**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**专科文凭**学位。

TECH科技大学颁发的证书将表达在**专科文凭**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: **应用于美食的风味设计专科文凭**

官方学时: **850小时**





专科文凭 应用于美食的风味设计

- » 模式:在线
- » 时间:6个月
- » 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

专科文凭

应用于美食的风味设计

