# 专科文凭
## 风味设计的程序和技术

tech 科学技术大学

tech 科学技术大学

# 专科文凭
## 风味设计的程序和技术

- 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**

网络访问: **www.techtitute.com/cn/school-of-business/postgraduate-diploma/postgraduate-diploma-procedures-techniques-flavor-design**

# 目录


01 欢迎 4

02 为什么在TECH学习? 6

03 为什么选择我们的方案? 10

04 目标 14

05 结构和内容 18

06 方法 24

07 我们学生的情况 32

08 课程管理 36

09 对你的职业生涯的影响 40

10 对你公司的好处 44

11 学历 48

01

# 欢迎

近年来，随着美食市场的蓬勃发展，通过风味为消费者提供新的感官体验成为企业发展的机遇。因此，TECH 为希望专门从事风味设计程序和技术的烹饪专业人士开发了一套完整的资格证书，以帮助他们在个人项目中脱颖而出，并提高他们的工作成就。得益于由优秀专家团队开发的理论材料，学生将在最前卫的烹饪领域脱颖而出，甚至能够在其工作领域获得更有声望的管理职位。

风味设计的程序和技术 专科文凭
TECH科技大学

回顾并统一所学的概念，创造出情感丰富、成功的风味和香气，将使您能够成功地开展美食项目"

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。

## 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"

**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。

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%的受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

该风味设计的程序和技术专科文凭旨在为学生提供美食界的独特技能，使他们在就业和经济方面都能得到明显的专业提升。通过本专业的学习，学生将在风味研究、芳香生物化学和美食实验方法等方面取得优异成绩。

您的目标是成为一名在美食领域享有盛誉的管理者。TECH's 将通过最佳的教育方法帮助您实现这一目标"

**TECH 会把学生的目标作为自己的目标。**
**与学生们共同致力。**
风味设计的程序和技术专科文凭:

01 确定如何根据专业水准的质量来开发和修改口味，利用调味师的天赋和技能来打造目标受众接受的配方

02 确定香料的开发是否符合现行法规

03 解释调味品中的芳香族化学品的混合

04 确定芳香族化学品在食品基质中的反应以及在食品制备过程中产生的所有反应

05 确定芳香族化学品的主要来源

06 为参与者提供一个关于风味化学及其感官关系的概述

07 界定水果、蔬菜和香料、芳香植物和动物精油之间的区别

08 回顾并统一所学的概念，以创造成功的风味和情感香气

09 学习使用色谱仪来产生香味

10 获得新的工具，使你能够提高你的创造力和创新能力

11 培养和应用一种品味，活用经验并进行创作过程的发展

12 通过测试和练习，对符合当今消费者需求的成品进行着陆和感官评估

05

# 结构和内容

卓越和质量是该课程毕业生职业成功的保证。因此，风味设计的程序和技术专科文凭拥有 100% 的在线认证，可为学生提供该领域的最新知识。这样，学生就能在继续从事专业工作或履行个人职责的同时，拓宽自己的职业前景。

在风味领域进行创新，成为享有盛誉的烹饪专业人士，获得行业内最好的工作机会"

## 教学大纲

创造性和对现代美食的新技术和程序的兴趣，是这个行业的伟大专业人士的共同特点。这种承诺促使他们保持在培训界的最前沿。本专科文凭将使学生获得这方面的必要技能。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。

在每堂课上，学生都将提高识别和分类香精的能力，并学习它们之间的化学反应。此外，还有时间了解水果和蔬菜中精油的区别。随后还将学习各种程序和新工具，以帮助创造独特的风味，满足当今消费者的需求。

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5个模块：

**模块1** 风味研究的介绍

**模块2** 芳香族化学品和载体

**模块3** 生物化学

**模块4** 创造和方法

**模块5** 基本原理和技术

## 在哪里、什么时候、如何进行?

TECH 提供完全在线的香味设计程序与技术校级硕士课程。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.**风味研究的介绍

| | | | |
|---|---|---|---|
| 1.1. 风味创意的基本原则 | 1.2. 感官在创造风味中的作用 | 1.3. 香料的分类：人工香料、天然香料、性质相同的香料和 WONF | 1.4. 关于调味品的法规和立法 |
| 1.5. 关于食品的法规和立法 | 1.6. 专注于甜食和咸食领域的调味师的素质 | | |

## **模块2.**芳香族化学品和载体

| | | | |
|---|---|---|---|
| 2.1. 香料配方中使用的芳香化学品和载体的分类 | 2.2. 酯类，合成品和其在风味发展中的重要性 | 2.3. 前味，感觉的产生 | 2.4. 使用可能的芳香化学品来配制香料 |
| 2.5. 大脑对负责味道的芳香化学物质的记忆 | 2.6. 研究香料中的麦氏反应 | 2.7. 芳香族化学品的原料 | |

## **模块3.**生物化学

| | | | |
|---|---|---|---|
| 3.1. 味道和结构的化学；以及它们的感官关系 | 3.2. 生物化学和与味道化学品的相互作用 | 3.3. 精油（水果、蔬菜和香料） | 3.4. 芳香植物的重要性 |
| 3.5. 动物香料的复杂性 | | | |

## **模块4.**创造和方法

| | | | |
|---|---|---|---|
| 4.1. 嗅觉，嗅觉和味觉的分类和区分 | 4.2. 记忆嗅觉和味觉 | 4.3. 风味开发的创造和基本方法 | 4.4. 风味开发中的实验设计 |
| 4.5. 色谱分析的解释和在风味创造中的使用 | | | |

## **模块5.**基本原理和技术

| | | | |
|---|---|---|---|
| 5.1. 仪器风味分析的基本技术 | 5.2. 基本的风味说明 | 5.3. 对味觉的感官评价 | 5.4. 味道描述的方法 |
| 5.5. 在不同的成品中应用所创造的味道 | 5.6. 消费者的可接受性和/或偏好 | | |

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

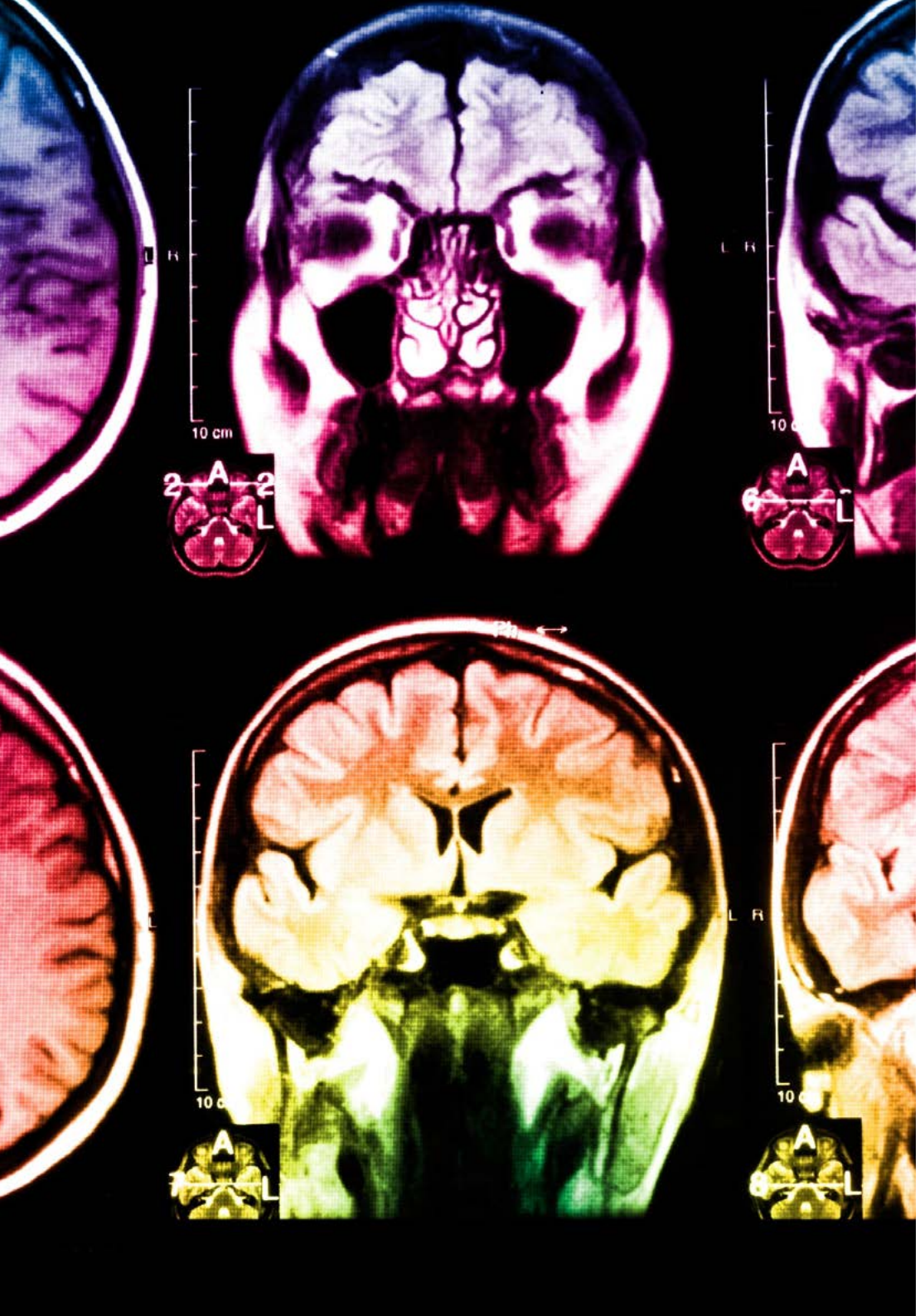
TECH有效地将案例研究方法与基于循环的100%在线学习系统相结合，在每节课中结合了个不同的教学元素。

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。

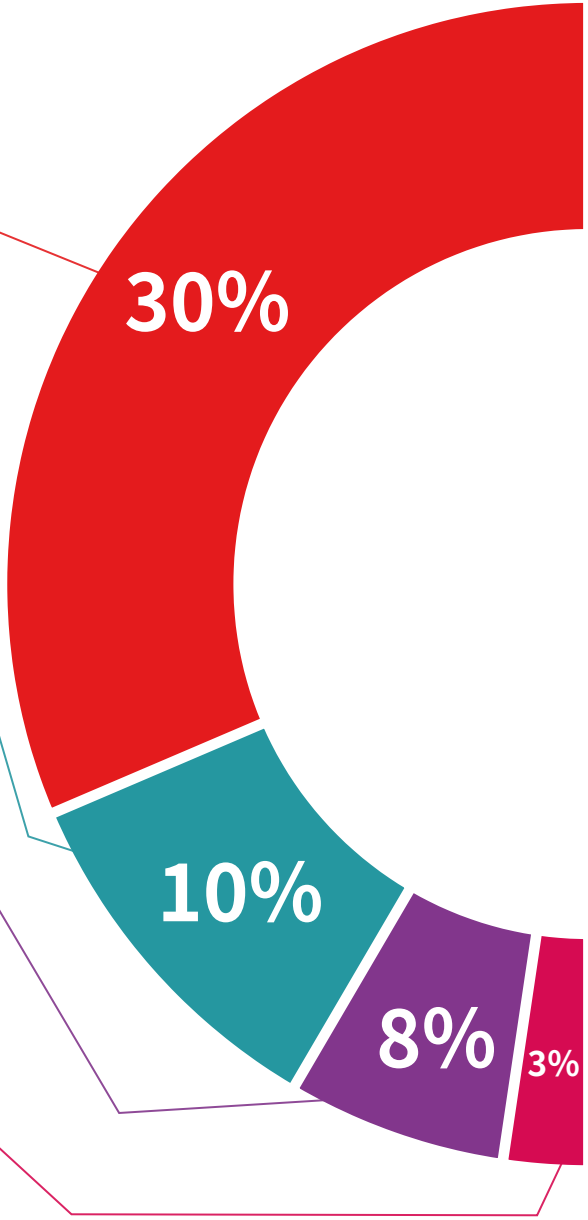
向专家学习可以加强知识和记忆，并为未来的困难决策建立信心。

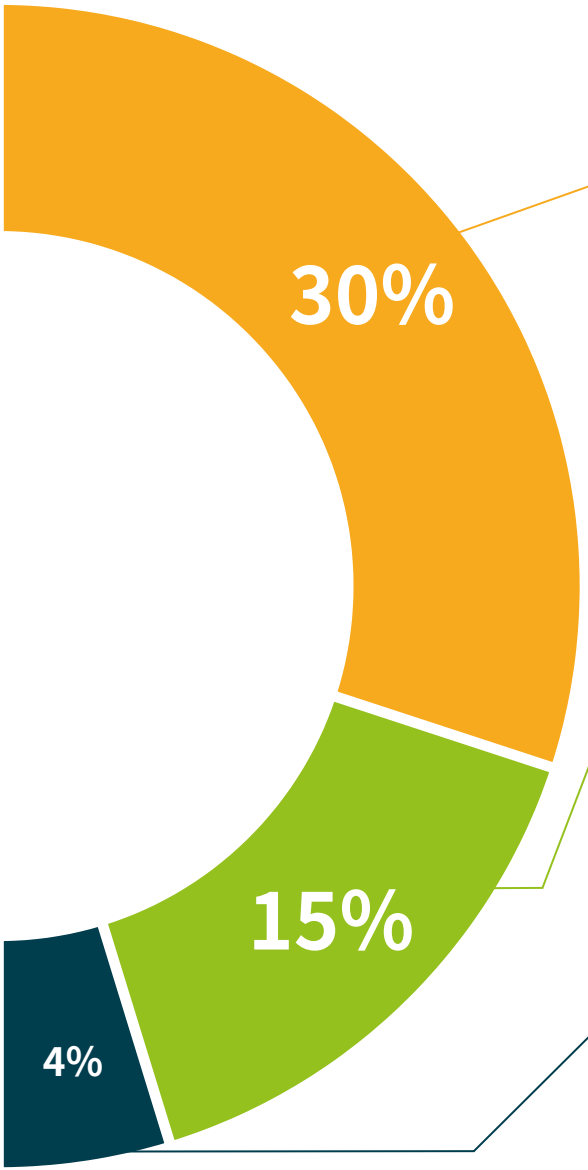
### 管理技能实习

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丸中，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

该课程面向美食界的所有专业人士或有志于在美食界担任管理职位的人士，因为这是一门高度专业化的课程，有助于学生在风味设计这一独特的知识领域脱颖而出。

这就是您正在寻找的课程，让您在美食生涯中迈出专业的下一步。不要再犹豫了，今天就正式报名，开始创造更美好的工作未来吧"

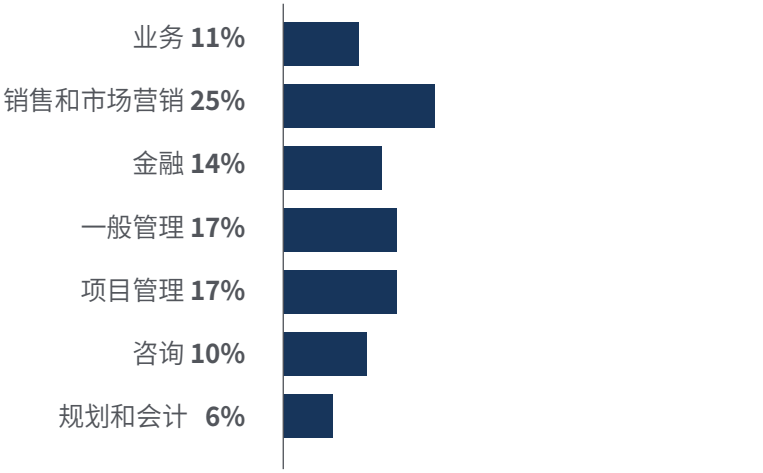
## 平均年龄

**35**岁至**45**岁之间

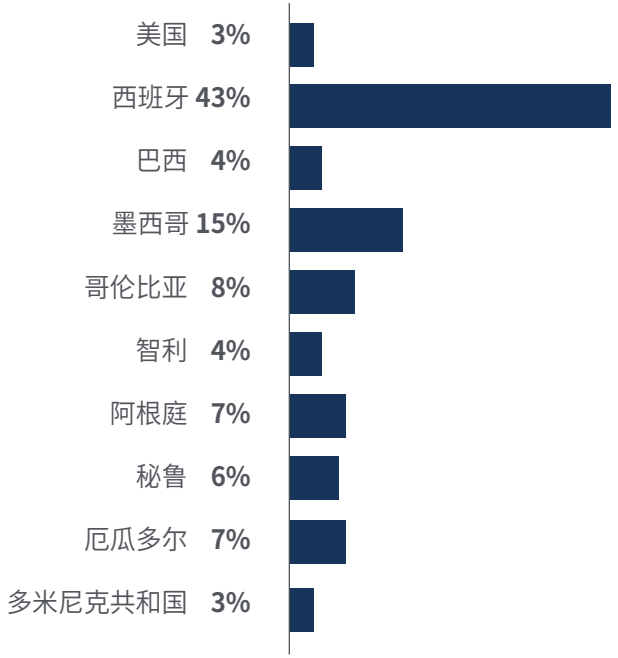
## 经验年限

## 培训

## 学术概况



## 地域分布



# Antonio García

**前卫美食厨师专家**

"工作中的进步至关重要，因此，当我有机会学习这门校级硕士课程时，我毫不犹豫地选择了它。简而言之，它让我开阔了眼界，掌握了创造新菜肴和改进菜肴摆盘的新技术"

08

# 课程管理

TECH 拥有一支优秀的师资队伍，他们加入这个专科文凭是为了保证未来毕业生的资质。凭借他们丰富的经验，学生将拥有最好的理论和实践，能够在世界任何地方参与学术变革。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。

令人印象深刻的教学人员，由来
自不同专业领域的专业人士组成"

## 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、饮料和咸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

### 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

### Carrasco Reyes, María Luisa 女士

- 工业工程师
- 墨西哥城 DEIMAN 项目协调员

### 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

### 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

### Curiel Monteagudo, 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

### 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

**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

**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

**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

**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

**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

**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

**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

**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

**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

**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

**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

**Solis Montiel, Yoalli Lizbeth 女士**
- 食品工程师
- DEIMAN 应用技术专家, 墨西哥城

09

# 对你的职业生涯的影响

TECH 意识到其课程对学生的重要性，因此最大限度地让学生从资格证书中获益。负责编写教材的教师队伍质量上乘，在风味设计领域拥有丰富的经验。

学习创造美味的新方法，让观众大饱口福，
并打开通往美食界最佳工作岗位的大门"

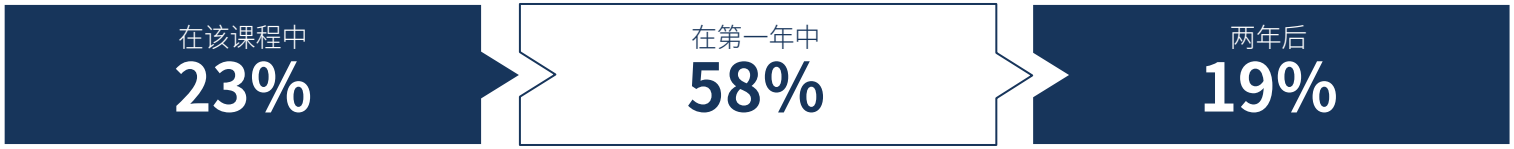
## 你准备好迈出这一步了吗？卓越的职业提升在等着你

TECH 大学风味设计的程序和技术专科文凭是一项强化课程，旨在帮助学生做好准备，迎接最大的挑战，成为负责风味设计的美食团队的领导者。通过学习最先进的生物化学技术和最高水平的程序，学生将有能力面对复杂的情况，为未来菜肴的制作提供丰富的视野。

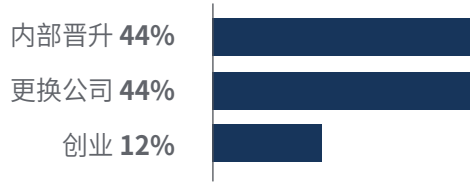
不要错过与我们合作的机会，我注意到你所寻找的改进。

如果您想在自己的职业生涯中做出积极的改变，那么大学的 "调味设计程序与技术专家 "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

风味设计的程序和技术专科文凭提高了烹饪团队的水平，为他们的员工提供了拥有杰出方法和知识的专业人员，为当前的所有工作提供了高质量的转折点。这不仅是提高学员专业水平的绝佳机会，也是决定将他们纳入员工队伍的公司的绝佳机会。

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

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

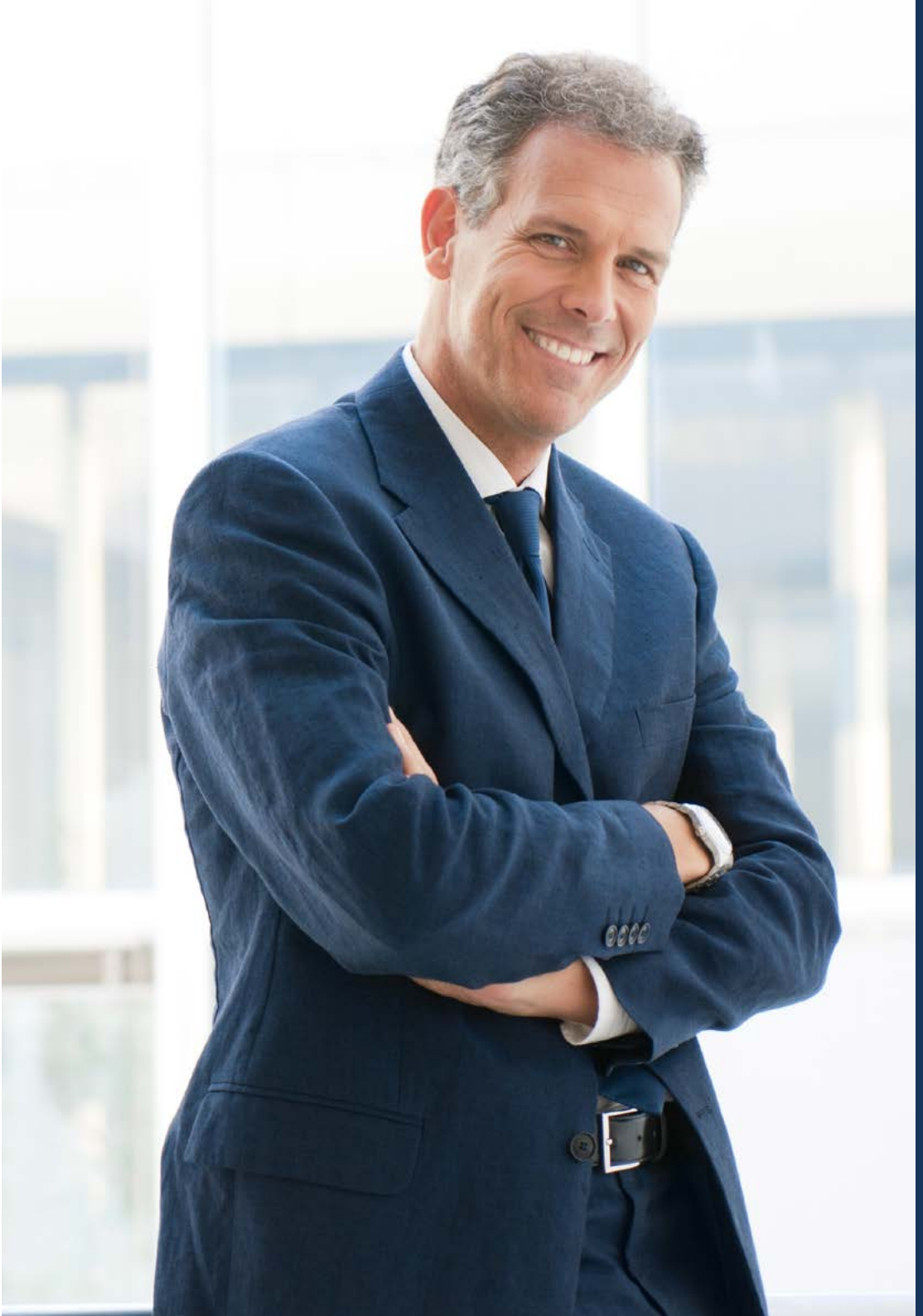
### 培养变革的推动者

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

该课程将使学生具备接受新挑战的技能，从而促进组织的发展。

11

# 学历

风味设计的程序和技术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**风味设计的程序和技术专科文凭**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：**风味设计的程序和技术专科文凭**

官方学时：**650小时**

tech 科学技术大学

授予

文凭

_____先生/女士，身份证号码_____

顺利通过并获得认证的课程是

专科文凭

风味设计的程序和技术

这是一个由本大学授予的学位，相当于650个小时，
开始日期是 dd/mm/aaaa,结束日期是dd/mm/aaaa。

截至2018年6月28日，TECH是一所被公共教育部认可的私立高等教育机构。

2020年六月17日

Tere Guevara Navarro女士
校长

Unique TECH Code: AFWORD23S techtitute.com/certificates

*海牙加注。如果学生要求为他们的纸质资格证书提供海牙加注，TECH EDUCATION将采取必要的措施来获得，但需要额外的费用。

tech 科学技术大学

# 专科文凭
## 风味设计的程序和技术

- 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
## 风味设计的程序和技术

tech 科学技术大学