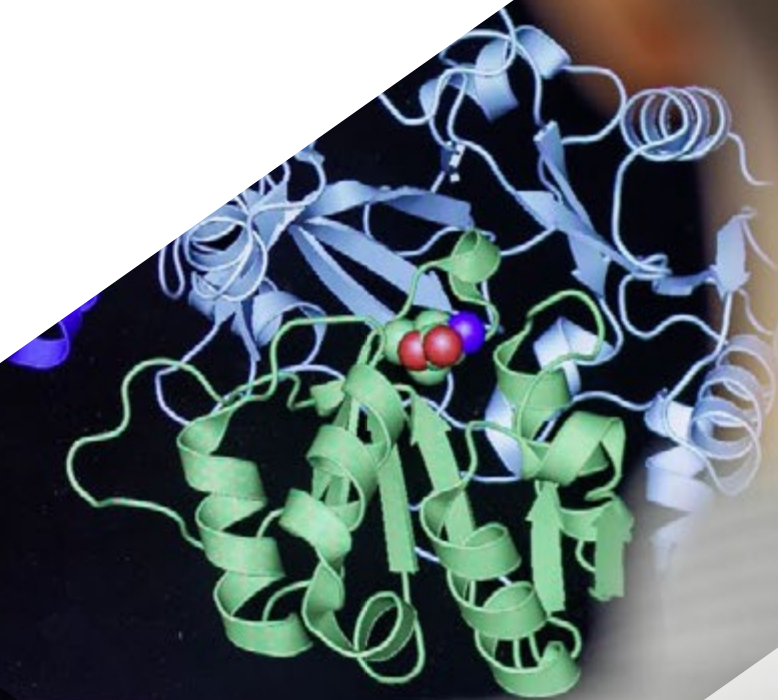


专科文凭

应用于食品工业的酶学





**tech** 科学技术大学

## 专科文凭 应用于食品工业的酶学

- » 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.techitute.com/cn/nutrition/postgraduate-diploma/postgraduate-diploma-enzymology-applied-food-industry](http://www.techitute.com/cn/nutrition/postgraduate-diploma/postgraduate-diploma-enzymology-applied-food-industry)

# 目录

01

介绍

---

4

02

目标

---

8

03

结构和内容

---

12

04

方法

---

18

05

学历

---

26

# 01 介绍

食品工业中应用的科学发现和技术促进了酶的使用,使产品具有更好的口感、酸败、着色、色素或营养特性。因此,酶学已成为该领域不可或缺的科学,也是营养专业人员不可忽视的科学。因此,TECH 设计了这一 100% 在线的资格证书,使您能够在 6 个月的时间内学习化学工程、生物技术领域和最合适的处理方法,为消费者获得安全、营养和有吸引力的产品。所有这一切都与一个多媒体资源库密不可分,在一天中的任何时间,只要有一台能连接互联网的电子设备,就能轻松获取这些资源。





通过这所 100% 在线的专科文凭, 您将掌握最新的酶学和企业管理知识"

近年来,食品工业已经意识到在产品生产中使用某些酶的巨大潜力,无论是植物酶、动物酶还是微生物酶。这促进了酶学的发展,改善了食品对话,以及营养保健品或功能性产品的出现。创新的全景,通过在食品中使用酶来改善健康的研究层出不穷。

因此,新的生物技术工艺、酶在添加剂生产中的新应用以及酶在食品行业中的使用,都要求营养专业人员不断更新知识。因此,TECH 创办了这所应用于食品工业的酶学专科文凭,通过该领域专家的贡献,提供该领域的最新信息。

这是一个 100% 在线的课程,学生可以深入学习 化学工程的基础知识 研究酶技术的最新进展,或开发肉类、鱼类及其衍生物领域的新工艺和新产品。此外,还有 每个主题的视频摘要、详细视频、模拟案例研究或基本读物,您可以每天 24 小时访问这些内容。

对于专业人士来说,这是一个极好的机会,可以通过灵活的大学学位课程了解酶学的最新进展,而且可以通过任何联网设备轻松查看课程内容。此外,学生还可以使用 TECH 使用的 再学习系统,这将使他们能够减少长时间的学习,以更加灵活的方式完成本专科文凭课程的教学大纲。

这个**应用于食品工业的酶学专科文凭**包含市场上最完整和最新的课程。主要特点是:

- 由食品技术专家介绍案例研究的发展情况
- 该书的内容图文并茂、示意性强、实用性强为那些视专业实践至关重要的学科提供了科学和实用的信息
- 实际练习,你可以进行自我评估过程,以改善你的学习
- 其特别强调创新方法
- 理论课、向专家提问、关于有争议问题的讨论区和个人反思性论文
- 可以从任何有互联网连接的固定或便携式设备上获取内容



通过本专业的学习,您将了解到应用于食品工业的酶学的最新相关信息"

“

您拥有一个全面的资源库，  
可以随时查阅有关食品保  
质期估算计算的最新信息”

通过这所专科文凭，您将了解到  
肉类、鱼类及其衍生物领域新工  
艺和新产品开发的最新进展。

随时随地通过电脑或平板  
电脑获取有关环境、质量和  
酶制剂使用的最新信息。

该课程的教学人员包括来自该行业的专业人士，他们将自己的工作经验带到了这一培训中，还有来自领先公司和著名大学的公认专家。

多媒体内容是用最新的教育技术开发的，将允许专业人员进行情景式学习，即一个模拟的环境，提供一个身临其境的培训，为真实情况进行培训。

该课程的设计重点是基于问题的学习，通过这种方式，专业人员必须尝试解决整个学年出现的不同专业实践情况。它将得到一个由著名专家开发的创新互动视频系统的支持。



# 02 目标

这个专科文凭课程的结构设计旨在让专业人员获得有关食品工业中应用的酶学方面最先进、最详尽的最新知识。这将使您能够掌握最新的设计和实验室方案，以确定商业制剂的酶活性，或通过选择成分和添加剂来配制新型食品。为了实现这些目标，学生们将得到该领域专家的指导，并解决在教学大纲内容方面可能出现的任何疑问。





“

只需6个月,您就能掌握酶制剂在制作和保存食品方面的最新应用,同时保持现行法规要求的质量标准”



## 总体目标

- 熟练掌握与应用于食品工业反应器的化学动力学有关的基本概念、定义和术语
- 提出并解决稳态下批量和连续反应器中最常见的动力学速率方程
- 知道食品工业中最常用的反应器类型, 并能对最具代表性的反应器进行设计计算
- 确定在动力学和反应器中所学到的概念的使用情况, 并决定其具体应用
- 制定适当的标准, 以确定所获结果的有效性
- 培养小组合作能力

“

该学位将使您更新化学工程和食品工业反应器设计方面的知识”





## 具体目标

---

### 模块1. 化学工程基础

- 能够将过程分为批量、半连续和连续过程, 并区分操作是在稳定状态还是非稳定状态下进行的
- 根据对过程的描述, 解释和阐述流程图
- 制定和执行单位变化的量纲和方程式
- 在有化学反应和无化学反应的系统中, 在稳定状态和非稳定状态下, 以及在与食品工业有关的过程中, 提出并解决物质和能量平衡
- 考虑机械能量平衡, 并将其应用于管道中流体流动的简单情况
- 介绍一些最常用的压力测量元件
- 运用所学的概念和知识, 解决与食品工业有关的问题
- 正确分类和应用表格数据、图表、提名图和相关文献

### 模块2. 酶技术

- 了解并正确使用基本的酶动力学, 以及在食品工业的不同工艺中调节商用酶活性的主要参数
- 学习设计和调整实验室方案, 以确定商业制剂的酶活性
- 学习如何设计和规划食品生产流程, 包括在生产流程的某些阶段使用酶
- 学习如何撰写专业报告

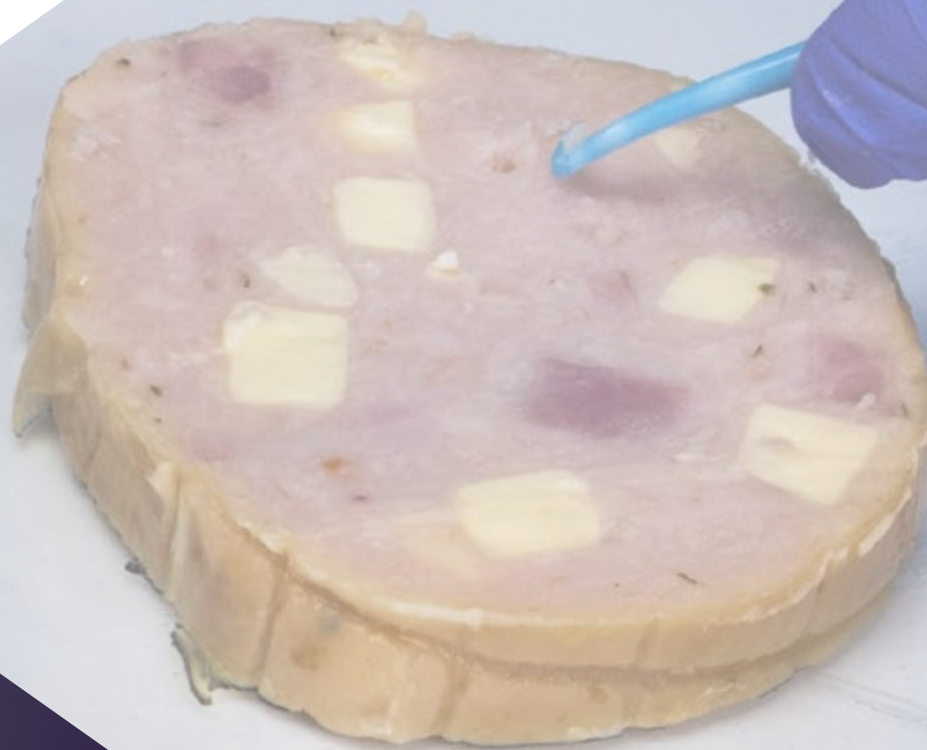
### 模块3. 肉类、鱼类和肉制品的科学与技术

- 识别导致食品变质的物理、化学和微生物因子并对其进行分类, 选择最合适的预防和控制策略
- 确定和评估食品的理化、感官和营养特性, 以及它们对加工和最终产品质量的影响
- 根据质量和安全标准对食品进行加工、转化和保存, 并在这些过程中纳入环境管理
- 通过选择最合适的配料、添加剂和处理方法来配制新型食品, 为消费者提供安全、营养和有吸引力的产品
- 根据每种食品的特性和储存条件, 分析其质量并估计其保质期
- 协助开发肉类、鱼类和鱼类产品领域的新工艺和新产品

# 03

## 结构和内容

该专科文凭课程由酶学专家开发,适用于食品工业。他广博的知识体现在构成该大学学位结构的3个模块中。通过它,学生们可以了解碳水化合物、脂类和蛋白质酶改性方面的最新进展。您还可以深入了解食品工业中用于制备和保存肉类、乳制品和鱼类产品的技术。此外,基于内容重复的再学习方法将使您能够以更加灵活的方式学习本课程的内容。



“

这是为希望获得专科文凭资格  
而又不忽视生活其他方面的营  
养专业人士设计的学习计划”

## 模块1. 化学工程基础

- 1.1. 化学工程入门
  - 1.1.1. 化学加工工业。一般特征
  - 1.1.2. 单位和步骤操作
  - 1.1.3. 静止和非静止的制度
  - 1.1.4. 国际单位制
  - 1.1.5. 食品工业、化学工程和环境
- 1.2. 无化学反应系统中的物料平衡
  - 1.2.1. 总质量平衡的一般表达式并应用于一个部件
  - 1.2.2. 物料平衡的应用: 旁路、再循环和清洗系统
  - 1.2.3. 稳态系统
  - 1.2.4. 非稳态系统
- 1.3. 化学反应系统中的物质平衡
  - 1.3.1. 一般概念: 化学计量方程式、化学计量系数、广泛和深入的转换
  - 1.3.2. 转化率和限制试剂
  - 1.3.3. 将物料平衡应用于反应系统
    - 1.3.3.1. 带有未转化反应物再循环的反应器/分离器系统
    - 1.3.3.2. 带循环和排污的反应器/分离器系统
- 1.4. 热能平衡
  - 1.4.1. 能量类型: 总能量平衡的表达式
  - 1.4.2. 稳态和非稳态系统的能量平衡
  - 1.4.3. 能量平衡在反应系统中的应用
  - 1.4.4. 热能平衡
- 1.5. 机械能平衡
  - 1.5.1. 机械能平衡
  - 1.5.2. 伯努利方程
  - 1.5.3. 压力表: 压力计
- 1.6. 化学动力学和反应器工程
  - 1.6.1. 应用化学动力学和反应器工程学的定义和基本概念
  - 1.6.2. 反应的分类。反应速率方程的表达式
  - 1.6.3. 研究速度与温度的关系
  - 1.6.4. 反应堆的分类
    - 1.6.4.1. 理想反应堆: 特性和设计方程式
    - 1.6.4.2. 问题的解决
- 1.7. 恒容反应器中的速度方程
  - 1.7.1. 初级反应的速率方程。积分法和微分法
  - 1.7.2. 可逆反应
  - 1.7.3. 平行和串联反应
  - 1.7.4. 问题的解决
- 1.8. 食品工业的反应器设计
  - 1.8.1. 反应堆的一般特点
  - 1.8.2. 理想的反应堆类型
    - 1.8.2.1. 理想的间歇式反应器
    - 1.8.2.2. 稳态完全混合流动反应器
    - 1.8.2.3. 稳态活塞流反应器
  - 1.8.3. 反应器的比较分析
  - 1.8.4. 生产: 反应器的最佳尺寸
  - 1.8.5. 问题的解决
- 1.9. 化学热力学和解决方案
  - 1.9.1. 系统、状态和国家功能工作和热量
  - 1.9.2. 热力学原理。焓。赫斯法律事务所
  - 1.9.3. 熵和吉布斯自由能
  - 1.9.4. 溶液: 可溶性和饱和度。溶液的浓度
- 1.10. 化学平衡
  - 1.10.1. 化学平衡。反应速率和平衡常数的表达式
  - 1.10.2. 平衡类型: 同质和异质
  - 1.10.3. 化学平衡的移动: 勒沙特列原理
  - 1.10.4. 溶解度平衡。沉淀反应

## 模块2.酶技术

- 2.1. 酶学入门
  - 2.1.1. 工业酶:工业用途
  - 2.1.2. 酶的分类
- 2.2. 酶动力学
  - 2.2.1. 酶活性单位
  - 2.2.2. 酶促反应的阶段
  - 2.2.3. 迈克尔斯-门顿方程:底物和酶浓度的影响。酶效率和底物特异性
  - 2.2.4. 酶的活性和稳定性
    - 2.2.4.1. 实际应用中的限制:pH 值、温度、抑制剂、稳定剂和活化剂。酶活性的测定
  - 2.2.5. 食品工业中的酶解工艺类型
- 2.3. 碳水化合物的酶促改性 I
  - 2.3.1. 碳水化合物结构和改变碳水化合物的酶
    - 2.3.1.1. 糖苷酶:多糖酶和双糖酶
      - 2.3.2.1. 食品行业实例
  - 2.3.2. 获得果汁:澄清果汁(苹果汁)和浑浊果汁(橙汁)
  - 2.3.3. 甜味糖浆:葡萄糖、麦芽糖、果糖
- 2.4. 脂质的酶改性
  - 2.4.1. 有机介质中的酶学。脂肪酶的特点
  - 2.4.2. 甘油三酯改性
  - 2.4.3. 磷脂修饰
  - 2.4.4. 脂蛋白修饰
  - 2.4.5. 香气和味道的合成
- 2.5. 蛋白质的酶修饰
  - 2.5.1. 蛋白酶的作用
  - 2.5.2. 影响蛋白酶活性的因素
  - 2.5.3. 蛋白质水解物无人值守
  - 2.5.4. 交联:转谷氨酰胺酶
- 2.6. 应用酶学的研究方法
  - 2.6.1. 生物分子分离方法:离心、萃取、蒸发和冷冻干燥
  - 2.6.2. 挥发性和非挥发性生物大分子的色谱法:气相色谱和高效液相色谱
  - 2.6.3. 酶和蛋白质的制备色谱法:FPLC
  - 2.6.4. 蛋白质组学和代谢组学:质谱仪:马尔迪-托夫
- 2.7. 农业工业酶学
  - 2.7.1. 酶作为农作物改良的分子靶标
  - 2.7.2. 收获后技术中应用的酶
    - 2.7.2.1. 改良和受控气氛
    - 2.7.2.2. 保护气氛
  - 2.7.3. 应用于食品提取、加工和制备的酶
    - 2.7.3.1. 强化营养保健食品
- 2.8. 工业酶的起源
  - 2.8.1. 从植物、动物、微生物和转基因生物中分离出来的酶
  - 2.8.2. 主要活动和次要活动
  - 2.8.3. 拟定方案
- 2.9. 酶学和企业管理
  - 2.9.1. 酶、工业产权和专利
  - 2.9.2. 新技术公司、分拆公司
  - 2.9.3. 酶、预防和A.P.P.C.C.系统
  - 2.9.4. 酶与环境ISO 14000 标准、副产品和污染物
  - 2.9.5. 酶与质量:酶、ISO标准、GP.综合管理
- 2.10. 应用酶学
  - 2.10.1. 酶和生物技术行业
  - 2.10.2. 酶和生物催化:生产、生物分析、生物降解和合成
  - 2.10.3. 生物技术酶的生产和育种
  - 2.10.4. 均相和异相酶生物催化:活性、稳定性、非水介质、固定化、生物反应器和生物传感器

## 模块3.肉、鱼和肉制品科学与技术

- 3.1. 肌肉食品工业简介
  - 3.1.1. 以肌肉为基础的食品工业:肉类和鱼类
    - 3.1.1.1. 横纹肌的结构和功能基础
    - 3.1.1.2. 这些分部门的重要性
  - 3.1.2. 肌肉变成肉体:尸僵的形成
    - 3.1.2.1. 尸僵的后果
  - 3.1.3. 肉类成熟:肌肉结构和其他含氮化合物的变化
    - 3.1.3.1. 内源性蛋白水解酶
    - 3.1.3.2. 最佳成熟条件
- 3.2. 肉类加工的异常过程
  - 3.2.1. 死前应激的影响:DFD 和 PSE 猪肉
    - 3.2.1.1. 感官特征缺陷和技术适用性
    - 3.2.1.2. 施用生长促进剂的效果
  - 3.2.2. 死后冷藏的影响:冷缩短
    - 3.2.2.1. 后果
- 3.3. 肉质
  - 3.3.1. 感官参数:肉的颜色、质地、气味、风味和持水能力
    - 3.3.1.1. 死前和死后的影响因素
  - 3.3.2. 质量测量和评估方法
    - 3.3.2.1. 肉类质量和技术适用性综合评估
    - 3.3.2.2. 质量测量和评估方法
  - 3.3.3. 肉类行业的质量保证系统
- 3.4. 工业肉类加工
  - 3.4.1. 屠宰技术、胴体的敷料和准备
    - 3.4.1.1. 渠道分类
    - 3.4.1.2. 胴体电刺激
    - 3.4.1.3. 爆炸和分类
    - 3.4.1.4. 猪屠体的工业切割
  - 3.4.2. 牛、羊、猪和家禽工业屠宰场的特点
  - 3.4.3. 用于短期保存肉类的系统
    - 3.4.3.1. 工业设备
    - 3.4.3.2. 肉类保质期;决定和改善保质期的因素
  - 3.4.4. 冷冻肉类
    - 3.4.4.1. 工业设备
    - 3.4.4.2. 冷冻对肉类感官和技术特性的影响
    - 3.4.4.3. 解冻
- 3.5. 肉类的包装和销售
  - 3.5.1. 包装系统;应用于保存和不同类型的肉类销售
  - 3.5.2. 真空和改良气氛储藏
  - 3.5.3. 包装材料
  - 3.5.4. 分销和销售系统
- 3.6. 渔业和海产食品业简介
  - 3.6.1. 成分变化及其原因
    - 3.6.1.1. 根据鱼的成分进行分类
    - 3.6.1.2. 鱼脂的特殊性及其在技术上的重要性
    - 3.6.1.3. 鱼类和贝类的结缔组织
  - 3.6.2. 去毛和屠宰方法:对质量的影响
    - 3.6.2.1. 鱼类的死后处理
  - 3.6.3. 尸僵的不同特征
  - 3.6.4. 最重要的参数及其控制
- 3.7. 鱼类质量
  - 3.7.1. 渔业相关因素对鱼类质量的影响
    - 3.7.1.1. 鱼的主要感官质量参数
  - 3.7.2. 确定鱼类和贝类质量和新鲜度的指标
  - 3.7.3. 鱼类冷藏方法
    - 3.7.3.1. 冰:类型和影响
    - 3.7.3.2. 冷冻:冷冻速度及其对产品质量的影响
    - 3.7.3.3. 深冷条件下的维护:临界点及其控制。解冻



- 3.7.4. 鱼类和贝类的包装和保存
  - 3.7.4.1. 真空和改良气氛
  - 3.7.4.2. 包装系统和设备
- 3.8. 肉类衍生品技术
  - 3.8.1. 根据技术工艺对肉类衍生物进行分类
    - 3.8.1.1. 制备、保存和加工操作
    - 3.8.1.2. 盐渍、硝化、干燥、热处理和熏制
    - 3.8.1.3. 调味、冷藏、微生物加工、熟化和剁碎
    - 3.8.1.4. 混合、乳化、胶凝、填充和包装等
  - 3.8.2. 一般决策和控制标准
  - 3.8.3. 用于肉类工业的添加剂和其他成分
    - 3.8.3.1. 加工助剂
    - 3.8.3.2. 化学防腐剂和感官调节剂
    - 3.8.3.3. 质量剂和多功能剂
  - 3.8.4. 与产品质量有关的使用标准
- 3.9. 腌制和熟生肉制品技术
  - 3.9.1. 整块腌制肉制品: 腌制火腿及类似产品
  - 3.9.2. 原材料质量对最终产品的影响。拟定方案
    - 3.9.2.1. 生产过程的各个阶段
    - 3.9.2.2. 成熟和干燥过程中的变化
    - 3.9.2.3. 工业设备
  - 3.9.3. 决策标准和过程控制
    - 3.9.3.1. 缺陷和改动
    - 3.9.3.2. 其他全腌制产品
  - 3.9.4. 腌制生香肠配方标准
    - 3.9.4.1. 拟订过程的阶段和备选方案
    - 3.9.4.2. 工业设备
    - 3.9.4.3. 成熟和干燥过程中的变化
  - 3.9.5. 决策标准和过程控制
- 3.10. 鱼和鱼产品技术
  - 3.10.1. 用盐腌鱼
  - 3.10.2. 盐渍方法盐的种类和特性
  - 3.10.3. 最常见的缺陷: 原因和解决方案
  - 3.10.4. 制作咸鳕鱼
  - 3.10.5. 熏鱼
    - 3.10.5.1. 吸烟系统。烟雾类型
    - 3.10.5.2. 加工方法: 优缺点
    - 3.10.5.3. 特定产品: 食品质量与安全
  - 3.10.6. 金枪鱼罐头最重要的物种: 特征
    - 3.10.6.1. 阐述的过程
    - 3.10.6.2. 半保存的鱼咸凤尾鱼腌制和腌制
  - 3.10.7. 鱼糜及其衍生产品
    - 3.10.7.1. 鱼糜生产过程
    - 3.10.7.2. 凝胶化: 特点和产品
    - 3.10.7.3. 螃蟹类似物制造工艺技术



有了这个 100% 在线的  
大学学位, 您将掌握食品  
工业中最新的酶解工艺"

# 04 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”

## 在TECH, 我们使用案例法

在特定的临床情况下, 医生应该怎么做? 在整个课程中, 你将面对多个基于真实病人的模拟临床案例, 他们必须调查, 建立假设并最终解决问题。关于该方法的有效性, 有大量的科学证据。专业人员随着时间的推移, 学习得更好, 更快, 更持久。

和TECH, 营养学家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。



根据Gérvas博士的说法, 临床病例是对一个病人或一组病人的注释性介绍, 它成为一个“案例”, 一个说明某些特殊临床内容的例子或模型, 因为它的教学效果或它的独特性或稀有性。至关重要的是, 案例要以当前的职业生活为基础, 试图重现专业营养实践中的实际问题。

“

你知道吗, 这种方法是1912年在哈佛大学为法律学生开发的? 案例法包括提出真实的复杂情况, 让他们做出决定并证明如何解决这些问题。1924年, 它被确立为哈佛大学的一种标准教学方法”

#### 该方法的有效性由四个关键成果来证明:

1. 遵循这种方法的营养学家不仅实现了对概念的吸收, 而且还, 通过练习评估真实情况和应用知识来发展自己的心理能力。
2. 学习内容牢固地嵌入到实践技能中, 使营养师能够更好地将知识融入临床实践。
3. 由于使用了从现实中产生的情况, 思想和概念的吸收变得更容易和更有效。
4. 投入努力的效率感成为对学生的一个非常重要的刺激, 这转化为对学习的更大兴趣并增加学习时间。



## 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8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。



营养师将通过真实的案例并在模拟学习中解决复杂情况来学习。这些模拟情境是使用最先进的软件开发的，以促进沉浸式学习。

处在世界教育学的前沿,按照西班牙语世界中最好的在线大学(哥伦比亚大学)的质量指标,再学习方法成功地提高了完成学业的专业人员的整体满意度。

通过这种方法,我们已经培训了超过45000名营养师,取得了空前的成功,在所有的临床专科手术中都是如此。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。

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。

根据国际最高标准,我们的学习系统的总分是8.01分。



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。



### 营养技术和程序的视频

TECH使学生更接近最新的技术,最新的教育进展和当前牙科技术的最前沿。所有这些,都是以第一人称,以最严谨的态度进行解释和详细说明的,以促进学生的同化和理解。最重要的是,您可以想看几次就看几次。



### 互动式总结

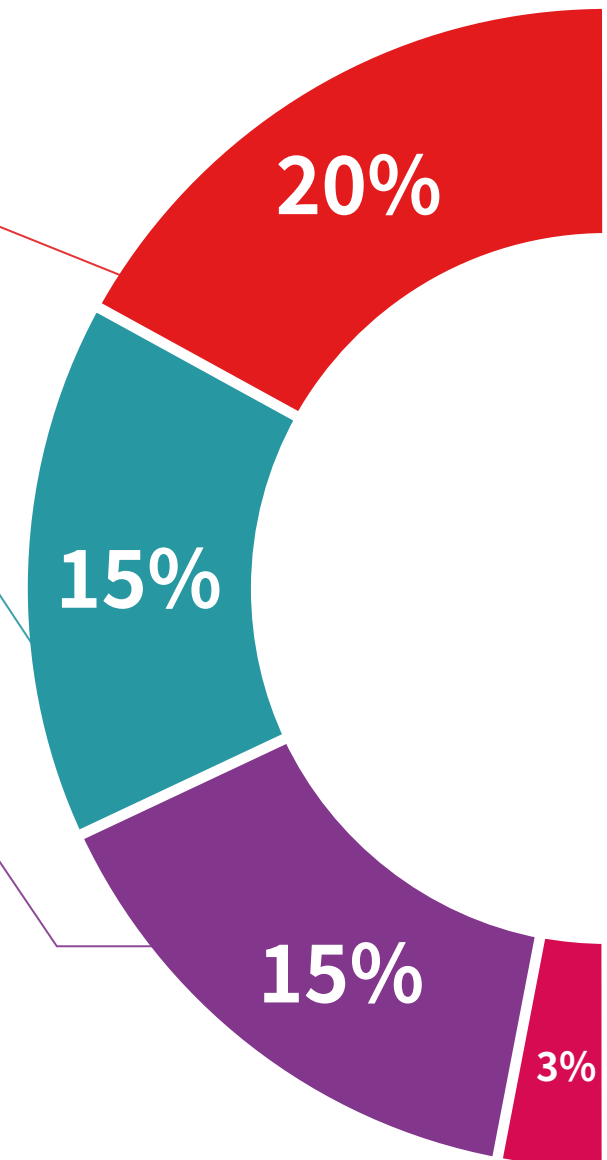
TECH团队以有吸引力和动态的方式将内容呈现在多媒体丸中,其中包括音频,视频,图像,图表和概念图,以强化知识。

这个独特的多媒体内容展示培训系统被微软授予“欧洲成功案例”。

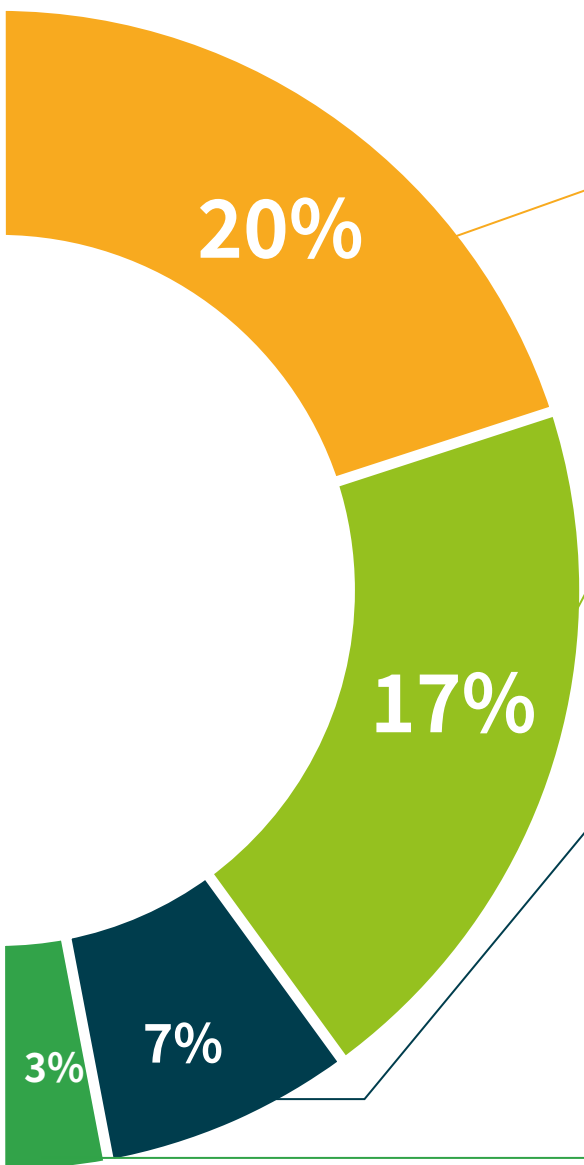


### 延伸阅读

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。







### 由专家主导和开发的案例分析

有效的学习必然是和背景联系的。因此, TECH将向您展示真实的案例发展, 在这些案例中, 专家将引导您注重发展和处理不同的情况: 这是一种清晰而直接的方式, 以达到最高程度的理解。



### 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。



### 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。



### 快速行动指南

TECH以工作表或快速行动指南的形式提供课程中最相关的内容。一种合成的, 实用的, 有效的帮助学生在学业上取得进步的方法。



# 05 学历

应用于食品工业的酶专科文凭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"

这个应用于食品工业的酶学专科文凭包含了市场上最完整和最新的科学课程。

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: 应用于食品工业的酶学专科文凭

官方学时: 450小时



健康 信心 未来 人 导师  
教育 信息 教学  
保证 资格认证 学习  
机构 社区 科技 承诺  
个性化的关注 现在 创新  
知识 网页 培 质量  
网上教室 发展 语言

**tech** 科学技术大学

**专科文凭**  
应用于食品工业的酶学

- » 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

应用于食品工业的酶学

