

大学课程 食品溴学





大学课程 食品溴学

- » 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.techitute.com/cn/nutrition/postgraduate-certificate/food-bromatology

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

食品科学与国际食品标准和法规密切相关，因为它能确保产品适合消费并符合质量标准。此外，随着人们对饮食习惯更健康的关注与日俱增，这一研究领域也在不断寻找食品化学领域的专家。因此，TECH 制定了一项计划，重点是为学生提供该知识领域最重要的技术概念方面的完整培训。所有这些都基于 100% 的在线方法，这将使您能够更好地控制自己的时间。





“

这是最好的食品科学,也是唯一能帮助您实现职业目标的大学课程”

如今,对食品及其化学成分的研究已成为一门重要的科学,因为它能让我们了解食品的营养价值以及食品加工对其特性的影响。此外,该领域还致力于解决食品生产过程中与环境可持续性相关的问题,以及在食品工业产品加工过程中应用新技术的问题。

食品溴学大学课程的教学大纲内容广泛,包括生物体的营养需求和能够满足这些需求的食品等重要方面。此外,学生还将通过掌握营养价值元素,进一步了解对溴元素进行评估的正确方法。

此外,本专业的学员还将学习决定动植物产品(尤其是乳制品、肉类、蔬菜和水果)成分的概念。这样,学生就能根据每种食物的种类,设计出整合其益处的健康促进活动。

这一切都要归功于创新的再学习方法,该方法允许学生 100% 在线学习,使他们的时间安排更加灵活,并允许他们通过任何连接互联网的设备全天 24 小时访问可用的多媒体资源。此外,您还将分析实际案例,模拟真实场景,从而提高解决问题的能力。

这个**食品溴学大学课程**包含了市场上最完整和最新的课程。主要特点是:

- ◆ 由食品溴学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
- ◆ 可以进行自我评估过程的实践,以推进学习
- ◆ 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

“

得益于这项计划,你们将成为本领域的佼佼者,并使自己的职业生涯更上一层楼”

“

TECH 允许您按照自己的节奏学习,而无需遵守刻板的学习时间表”

在家中就能加深对营养分析和食物特性的了解。

了解牛奶和肉类等食物的营养价值,以确定这些食物在饮食中的最佳比例。

该计划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融入到培训中,还有来自知名企业和著名大学的公认专家。

其多媒体内容采用最新的教育技术开发,将使专业人员能够进行情景式学习,即在模拟环境中提供身临其境的培训程序,在真实情况下进行培训。

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。为此,它将得到一个由公认的专家制作的互动视频的创新系统的支持。



02 目标

该学术课程的主要目标是通过研究食物的营养成分, 让学生广泛了解食物的化学成分。这样, 他们就能在学习本专业多媒体内容的基础上, 了解溴学的最新发展, 提高参与设计符合市场需求的食品的技能。





“

通过本专业的学习,您将掌握
分析材料化学成分的高级技能”



总体目标

- ◆ 了解化学工程近年来对食品生产和创造的影响
- ◆ 确定食品的主要质量流程
- ◆ 在饮食营养学中应用食品化学知识
- ◆ 认识溴学及其相关方面对食品定性和定量成分的影响
- ◆ 分析新技术及其对食品生产过程的贡献

“

有了这个学位, 实现目标将成为可能, 因为您可以在短时间内扩展自己的知识”





具体目标

- ◆ 制定质量控制程序和手册, 实施和管理质量体系
- ◆ 分析食品、原材料、配料、添加剂的化学成分, 并出具相应报告, 以评估和改进食品控制分析方法的质量
- ◆ 设计和开发新的工艺和产品, 以满足市场在不同方面的需求, 并评估市场对这些产品的接受程度及其环境风险
- ◆ 对与不同食品及其加工相关的问题进行识别和分类, 包括深入了解原材料、各组成部分之间的相互作用以及不同的技术流程
- ◆ 在个人和集体层面制定和实施健康促进活动, 通过根据健康模式和流行病学研究促进合理的食品消费, 为人口的营养教育做出贡献
- ◆ 通过对每种产品的最新技术方面(如成分、功能或加工)的了解, 就广告和营销任务以及食品的标签和展示提供建议
- ◆ 研究和解释与产品有关的报告和行政档案, 以便能够通过了解现行法律和在与相应的卫生管理部门进行辩护, 对出现的问题做出合理的答复

03

结构和内容

这个大学课程的教学大纲内容是由营养学领域的权威专家制定的。这样，学生就能掌握溴学研究的技术概念，从而在这一领域建立更广阔的视野。通过多媒体资源和案例研究，学生可以提高在这一领域的专业技能。





“

大学课程将让您深入了解
每种食物的成分和特点”

模块1. 溴学

- 1.1. 溴学简介
 - 1.1.1. 溴学行动领域。溴学评估和信息来源
 - 1.1.2. 历史背景
 - 1.1.2.1. 食物、营养物质和抗营养物质的概念
 - 1.1.2.2. 食品与营养
 - 1.1.3. 营养与食物营养物质的类型
 - 1.1.3.1. 人类机体的营养需求
 - 1.1.3.2. 食品分类
 - 1.1.3.4. 功能性食品
- 1.2. 肉类和肉类衍生产品
 - 1.2.1. 肉的概念。化学成分和质量特性
 - 1.2.1.1. 肉类的营养价值
 - 1.2.1.2. 肉的缺陷和变化。野味肉类
 - 1.2.2. 屠体、肉块、副产品和内脏
 - 1.2.2.1. 渠道：质量特征、分类
 - 1.2.2.2. 肉类部分：特征、商业价值。掺假
 - 1.2.2.3. 内脏和副产品
 - 1.2.3. 冷藏肉类冷藏肉和冷冻肉
 - 1.2.3.1. 肉末商业演示
 - 1.2.3.2. 保存方法对冷腌肉类特性的影响
 - 1.2.4. 肉制品：生鲜和生鲜腌制肉制品
 - 1.2.4.1. 分类和成分
 - 1.2.5. 生腌肉和香肠
 - 1.2.5.1. 化学成分和营养价值改动和缺陷
 - 1.2.6. 热处理肉制品和其他肉类衍生物
 - 1.2.6.1. 化学成分和营养价值改动和缺陷





- 1.3. 鱼和鱼副产品
 - 1.3.1. 鱼类的分类和定义
 - 1.3.1.1. 鱼类肌肉的结构。化学成分和营养价值
 - 1.3.1.2. 改动、缺陷：新鲜程度的估计
 - 1.3.1.3. 鱼类掺假和欺诈
 - 1.3.2. 甲壳动物和软体动物的分类和定义
 - 1.3.2.1. 化学成分和营养价值
 - 1.3.2.2. 新鲜度估计
 - 1.3.2.3. 贝类的改动和掺假
 - 1.3.3. 鱼类、甲壳类和软体动物加工产品
 - 1.3.3.1. 冷藏和冷冻。烘干。盐渍和熟化
 - 1.3.3.2. 熏制。腌制、腌渍和腌制
 - 1.3.3.3. 罐装水产品。鱼酱鱼露
 - 1.3.4. 加工对衍生产品成分和特性的影响
- 1.4. 牛奶和乳制品
 - 1.4.1. 牛奶的概念和分类
 - 1.4.1.1. 物理化学特性不同饮用奶成分的比较研究
 - 1.4.1.2. 营养价值改动和掺假
 - 1.4.2. 饮用奶的分类
 - 1.4.2.1. 巴氏杀菌奶、灭菌奶、超高温灭菌奶和浓缩奶
 - 1.4.2.2. 加工对其成分和特性的影响
 - 1.4.2.3. 改动和缺陷。改良牛奶
 - 1.4.3. 定义和分类
 - 1.4.3.1. 发酵奶的种类：酵母发酵奶、乳酸菌和霉菌发酵奶、嗜热乳酸菌发酵奶
 - 1.4.3.2. 益生菌奶制品化学成分和营养价值
 - 1.4.3.3. 改动和缺陷
 - 1.4.4. 奶酪化学成分和营养价值
 - 1.4.4.1. 乡村奶酪和奶酪替代品
 - 1.4.4.2. 改动和缺陷

- 1.4.5. 奶油和黄油
 - 1.4.5.1. 奶油:定义、分类、化学成分和营养价值
 - 1.4.5.2. 黄油:定义、分类、化学成分和营养价值
 - 1.4.5.3. 改动和缺陷
- 1.4.6. 冰淇淋和奶制品甜点
 - 1.4.6.1. 雪糕:定义、分类、生产、化学成分和营养价值、雪糕、冰淇淋
 - 1.4.6.2. 奶制品甜点
- 1.5. 蛋、蛋制品和动物源性脂肪
 - 1.5.1. 鸡蛋和蛋制品
 - 1.5.1.1. 定义和分类结构化学成分
 - 1.5.1.2. 营养价值质量参数
 - 1.5.2. 食用油脂
 - 1.5.2.1. 定义和分类:动物和植物起源
 - 1.5.2.2. 生产和提取方法
 - 1.5.2.3. 化学成分和营养价值质量保证
- 1.6. 谷物及其衍生物
 - 1.6.1. 谷物的分类和定义
 - 1.6.1.1. 形态和结构特征
 - 1.6.2. 谷物产品:面粉、粗面粉和粗粉
 - 1.6.2.1. 面粉的营养价值
 - 1.6.3. 加工谷物和面包
 - 1.6.3.1. 面包:定义、面包类型和面包粉的适用性
 - 1.6.3.2. 成分和营养价值
 - 1.6.3.3. 改动和缺陷
 - 1.6.4. 意大利面概念和分类
 - 1.6.4.1. 面食的一般特征:面食的化学成分和营养价值
 - 1.6.4.2. 改动和缺陷
- 1.6.5. 常见小麦产品
 - 1.6.5.1. 概念和分类
 - 1.6.5.2. 化学成分和营养价值
- 1.7. 豆类和蔬菜
 - 1.7.1. 豆类和副产品定义分类 结构特点
 - 1.7.1.1. 化学成分和营养价值
 - 1.7.1.2. 分析测定
 - 1.7.2. 蔬菜:定义和分类。结构特点
 - 1.7.2.1. 化学成分和营养价值
 - 1.7.3. 块茎和块茎产品:定义和分类。结构特点
 - 1.7.3.1. 化学成分和营养价值
 - 1.7.4. 蔬菜副产品:冷冻、脱水、浓缩、研磨和消毒产品
 - 1.7.4.1. 成分和营养价值
 - 1.7.5. 蘑菇的定义和分类
 - 1.7.5.1. 化学成分和营养价值
 - 1.7.5.2. 改动和缺陷
- 1.8. 水果及衍生物
 - 1.8.1. 水果和定义结构特点
 - 1.8.1.1. 分类和归类。化学成分和营养价值
 - 1.8.1.2. 水果的变化
 - 1.8.2. 水果衍生物:浓缩水果、冷冻水果、干果、果汁、橘子酱、果酱、果冻、果酱和蜜饯
 - 1.8.2.1. 成分和营养价值
 - 1.8.2.3. 水果和水果产品的分析测定
 - 1.8.3. 干果及其衍生物:概念和分类
 - 1.8.3.1. 成分和营养价值
 - 1.8.3.2. 改动和缺陷



1.9. 水和饮料

1.9.1. 水和冰概念分类瓶装饮用水。冰

1.9.1.1. 饮用水的物理化学和感官特征

1.9.2. 软饮料：概念和类型。特点和组成

1.9.2.1. 加工技术

1.9.2.2. 运动、强化和营养饮料

1.9.3. 发酵饮料

1.9.3.1. 啤酒：定义、种类、原料、化学成分和营养价值

1.9.3.2. 缺陷和改动

1.9.3.3. 葡萄酒、苹果酒和其他发酵饮料--定义和类型

1.9.3.4. 化学成分和营养价值

1.9.3.5. 缺陷和改动

1.9.4. 精神饮料蒸馏饮料的概念和类型。原材料

1.9.4.1. 蒸馏饮料的成分

1.10. 新食品

1.10.1. 导言和一般特点

1.10.2. 加工技术

1.10.3. 例如：功能性食品、转基因食品、超加工食品和新型食品

“

专门从事溴学研究, 获得该领域的最佳工作机会。现在开始”

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与基于循环的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

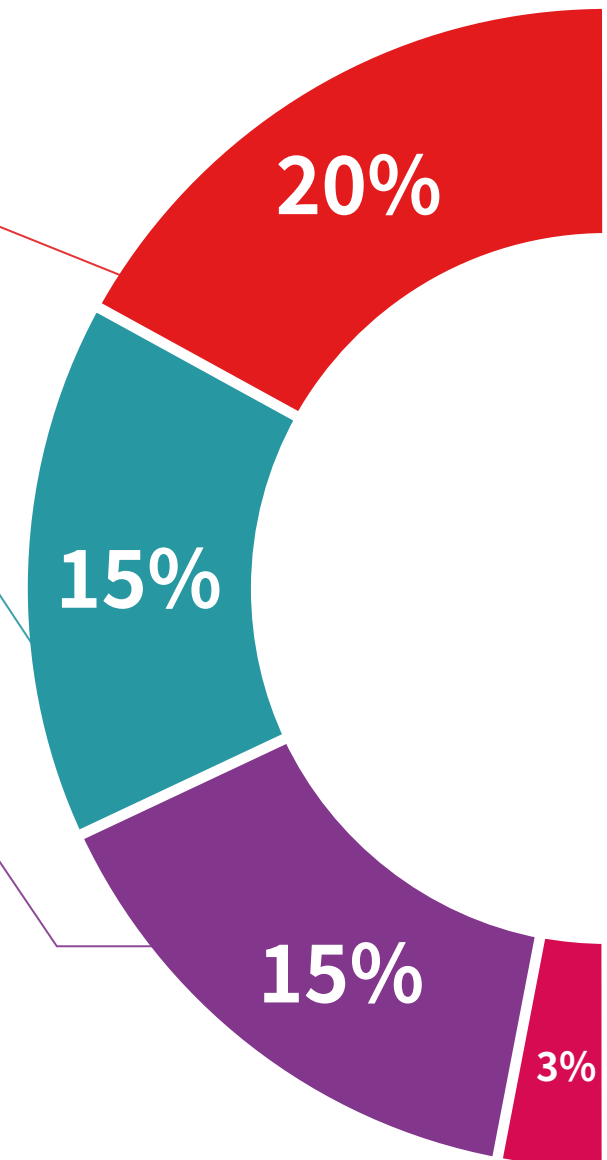
TECH团队以有吸引力和动态的方式将内容呈现在多媒体丸中,其中包括音频,视频,图像,图表和概念图,以强化知识。

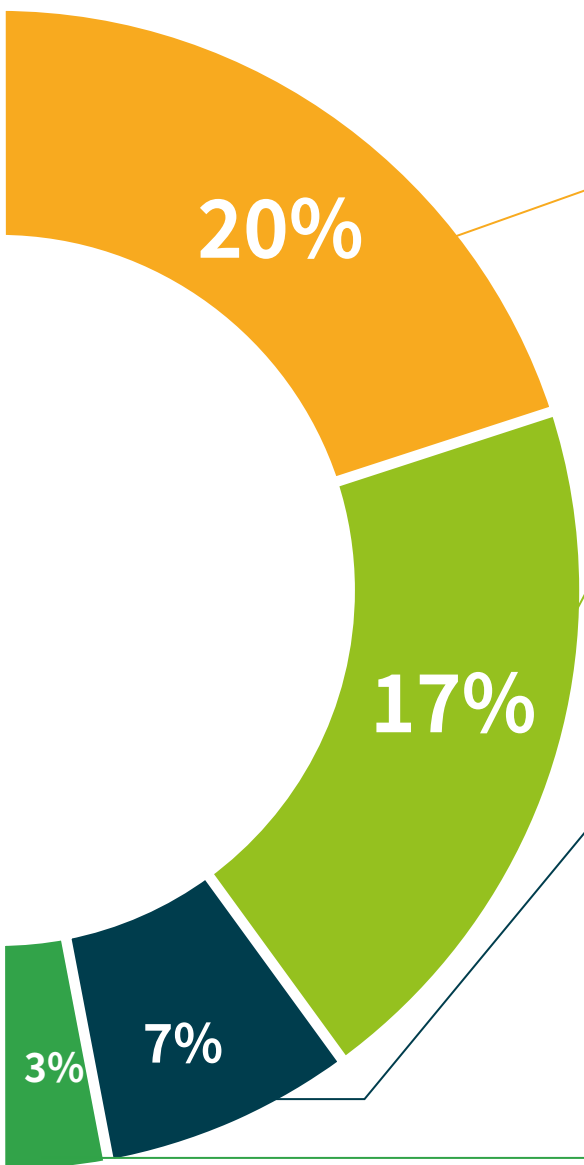
这个独特的多媒体内容展示培训系统被微软授予“欧洲成功案例”。



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, 有效的帮助学生在在学习上取得进步的方法。



05 学历

食品溴学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。



“

顺利完成该课程并获得大学学位, 无需旅行或通过繁琐的程序”

这个**食品溴学大学课程**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:**食品溴学大学课程**

官方学时:**150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 机构

tech 科学技术大学

大学课程
食品溴学

- » 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
食品溴学

