

大学课程

食品质量和安全法规





大学课程

食品质量和安全法规

- » 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.techtitude.com/cn/nutrition/postgraduate-certificate/food-quality-safety-regulations

目录

01

介绍

4

02

目标

8

03

课程管理

12

04

结构和内容

16

05

方法

20

06

学位

28

01 介绍

为了使消费的产品符合质量和安全标准,避免给公民带来危险,食品安全是必要的,这就是为什么必须遵守一系列的食品法规。通过这个课程,营养师将获得这一领域的扎实知识,使他/她能够根据目前有效的措施,以适当的方式履行其职能。在整个拟议计划中,将向学生介绍在食品领域立法所需的法律文书,适用于天然和加工产品。因此,学生将对食品法和适用于食品事务的标准化以及立法结构有深入的了解,能够应用并向该行业的不同公司提供建议。





了解更多关于食品法和最新的食品
质量和安全法规, 以便正确地从事
你的职业, 避免潜在的健康危害”

在销售任何来自食品行业的产品之前,食品立法是一个高度相关的方面。出于这个原因,TECH大学提供了这个食品质量和安全法规大学课程,为学生提供了有关国内和国际食品质量和安全的现行法规的广泛知识。

在整个课程中,将向学生介绍在食品领域进行立法所需的法律文书,适用于天然和加工产品。因此,学生将对食品法和适用于食品事务的标准化以及立法结构有深入的了解,能够应用并向该行业的不同公司提供建议。

这个大学课程的教师是大学教授和来自各学科的专业人员,涉及食品工业,使用分析和仪器技术进行质量控制,防止意外和故意污染和欺诈,食品安全/食品完整性认证的监管计划和食品防御以及食品欺诈/食品真实性。他们也是食品立法以及质量和安全法规方面的专家。

这个**食品质量和安全法规大学课程**包含了市场上最完整和最新的科学课程。主要特点是:

- ◆ 制定由营养领域的食品安全专家提出的案例研究
- ◆ 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
- ◆ 关于食品安全和质量法规的新闻
- ◆ 可以进行自我评价过程的实践练习,以提高学习效果
- ◆ 理论课,向专家提问,关于有争议问题的讨论区和个人反思工作
- ◆ 可通过任何固定或便携式设备与互联网连接来获取内容

“

在质量和安全规定方面,市场上最完整和最新的内容浓缩在专门为营养学家设计的大学课程中”

“

这个课程是你在选择进修课程以更新你在食品安全和质量标准方面知识的最佳投资”

它监测现有的国家和国际食品质量和安全法规, 以保障消费者安全。

TECH为你提供这个100%的在线大学课程, 这样你就可以把它与你的专业工作结合起来, 同时了解这个行业的最新发展。

其教学人员包括来自食品领域的学术和专业人员, 他们的知识和经验集中在营养方面, 特别是食品质量和安全法规的应用方面。

它的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境式的学习, 也就是说, 一个模拟环境将提供一个沉浸式的程度, 在真实的情况下进行培训。

这个课程的设计重点是基于问题的学习, 即专家必须尝试解决出现的不同专业实践情况。为此, 专业人员将得到由著名和经验丰富的食品安全和质量法规专家创建的创新互动视频系统的帮助。



02 目标

食品质量和安全法规课程的目的是促进专业人员在适用于消费食品的立法方面的最新进展。所有这些,都是以一种完全实用的方式,通过该部门最完整的理论和在线内容。因此专业人员将解决食品安全领域专家的主要干预措施,这是当今世界最重要和最关键的问题。这样一来,营养师将在这方面有很强的能力,并保证他或她以最有效和最无害的方式执行协议,并有科技公司的保证。





“

获得一个成功的认证, 认可你是一个关注食品质量和安全的营养师”



总体目标

- ◆ 分析国际层面上的食品法原则, 以及直到今天的演变
- ◆ 分析食品立法方面的能力, 以便在食品行业履行相应的职能
- ◆ 评估食品工业程序和行动机制
- ◆ 为在食品行业的产品开发中应用立法奠定基础

“

本大学课程是您选择进修课程以更新食品安全和质量法规知识的最佳投资”





具体目标

- ◆ 界定食品法的基本原理
- ◆ 描述和发展食品安全领域的主要国际和欧洲机构,并确定其能力
- ◆ 分析欧洲框架下的食品安全政策
- ◆ 描述食品法的原则,要求和措施
- ◆ 概述欧洲监管食品行业的立法框架
- ◆ 识别和确定食物链中各参与者的责任
- ◆ 对食品安全领域的责任和犯罪类型进行分类

03 课程管理

这个课程的教师在食品安全管理和应用于营养师的食物工业认证领域具有很高的资质，使其成为该行业的课程。他们将自己的知识和经验以及该领域的最新立法更新汇集在一起，为营养师提供完整的、最新的学习经验。与这一法律领域相关的其他专家也参与了教学大纲的制定，从全球角度以跨学科的方式完成了这个课程。所有这些，都是以TECH为保证，以培训营养师在其职业生涯中取得成功为目标。





“

最好的团队制作了这个大学课程，
以便所有的营养师可以选择在今
天的行业中必不可少的资格”

国际客座董事

广泛专注于食品安全, John Donaghy是一位杰出的微生物学家,拥有超过20年的丰富职业经验。他对食品传播病原体、风险评估和分子诊断等领域的全面了解,使他成为国际知名机构如Nestlé或北爱尔兰农业科学服务部的成员。

在他的主要工作中,尤其负责与食品安全微生物学相关的操作层面,包括风险分析和关键控制点。此外,他还开发了多个前提条件计划,以及细菌规格,以确保食品生产环境既卫生又安全。

他坚定承诺提供一流服务,这促使他将领导工作与科学研究相结合。在这方面,他拥有大量的学术成果,包括50多篇详尽的文章,涉及大数据对食品安全风险动态管理的影响、乳制品成分的微生物学方面、枯草芽孢杆菌检测阿魏酸酯酶、通过乳清产生的多聚半乳糖醛酸酶从柑橘皮中提取果胶,以及胶质溶杆菌生产蛋白水解酶。

此外,他是全球范围内会议和论坛的常客,讨论最创新的分子分析方法来检测病原体以及食品制造卓越系统的实施技术。因此,他帮助专业人士保持在这些领域的前沿,同时推动了质量控制理解的重大进展。另外,他赞助内部项目的研究和开发,以提高食品的微生物安全性。



Donaghy, John博士

- Nestlé全球食品安全总监, 瑞士洛桑
- 北爱尔兰农业和生物科学研究所食品安全微生物项目负责人
- 北爱尔兰农业科学服务部高级科学顾问
- 爱尔兰政府和欧盟食品安全局资助的多项计划顾问
- 奥斯特大学生物化学博士
- 国际食品微生物规格委员会成员

“

感谢 TECH, 您将能够与世界上最优秀的专业人士一起学习”

管理人员



Limón Garduza, Rocío Ivonne 医生

- ◆ 农业化学和植物学博士 (马德里自治大学)
- ◆ 食品生物技术硕士 (MBTA) (奥维耶多大学)
- ◆ 食品工程师, 食品科学与技术学士 (CYTA)
- ◆ ISO 22000 食品质量管理专家
- ◆ Mercamadrid 培训中心 (CFM) 食品质量和安全专业教师

教师

Colina Coca, Clara 医生

- ◆ 在UOC担任合作讲师。自2018年以来
- ◆ 营养学, 食品科学与技术博士
- ◆ 质量与食品安全硕士: HACCP体系
- ◆ 运动营养研究生

Martínez López, Sara 医生

- ◆ 马德里欧洲大学营养与食品技术兼职教授
- ◆ “微生物群, 食品与健康”研究组研究员。马德里欧洲大学
- ◆ 药学博士 (马德里康普顿斯大学)
- ◆ 化学学士 (穆尔西亚大学)



04 结构和内容

这个大学课程从有效和最新的角度设计,使营养师能够在日常工作中应用所获得的知识,此外,还能跟上该行业当前的食品安全和质量协议。它是由专家进行的,他们对新技术的掌握和案例研究的经验被应用于本课程内容的开发。这是当今该行业工作者的必备书目,因此所有内容都被综合成一个版块,浓缩了食品立法和质量安全法规方面的相关信息。





“

了解最新情况, 掌握全球食品行业的立法领域, 了解当前事件”

模块1. 食品立法和质量安全法规

- 1.1. 国际的食品法规国际组织
 - 1.1.1. 联合国粮食及农业组织(粮农组织)
 - 1.1.2. 世界卫生组织(WHO)
 - 1.1.3. 食品法典委员会
 - 1.1.4. 世界贸易组织
- 1.2. 欧洲的食品法规
 - 1.2.1. 欧洲的食品法规
 - 1.2.2. 食品安全白皮书
 - 1.2.3. 食品法原则
 - 1.2.4. 食品法规的一般要求
 - 1.2.5. 程序
 - 1.2.6. 欧洲食品安全局(EFSA)
- 1.3. 公司食品安全管理
 - 1.3.1. 责任
 - 1.3.2. 授权
 - 1.3.3. 认证
- 1.4. 横向食品立法第1部分
 - 1.4.1. 一般卫生规定
 - 1.4.2. 公共饮用水
 - 1.4.3. 食品的官方控制
- 1.5. 横向食品立法第2部分
 - 1.5.1. 储存,保存和运输
 - 1.5.2. 与食品接触的材料
 - 1.5.3. 食品添加剂和调味剂
 - 1.5.4. 食物中的污染物





- 1.6. 纵向食品立法:植物源产品
 - 1.6.1. 蔬菜及衍生物
 - 1.6.2. 水果及衍生物
 - 1.6.3. 谷物
 - 1.6.4. 豆类
 - 1.6.5. 食用植物油
 - 1.6.6. 食用脂肪
 - 1.6.7. 调味料和香料
- 1.7. 纵向食品立法:动物源性产品
 - 1.7.1. 肉类和肉类衍生产品
 - 1.7.2. 海洋产品
 - 1.7.3. 牛奶和乳制品
 - 1.7.7. 鸡蛋及衍生产品
- 1.8. 纵向食品立法:其他产品
 - 1.8.1. 兴奋剂食品及衍生产品
 - 1.8.2. 饮料
 - 1.8.3. 即食餐点



这次培训将使您在职业生涯中如鱼得水”

05 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。





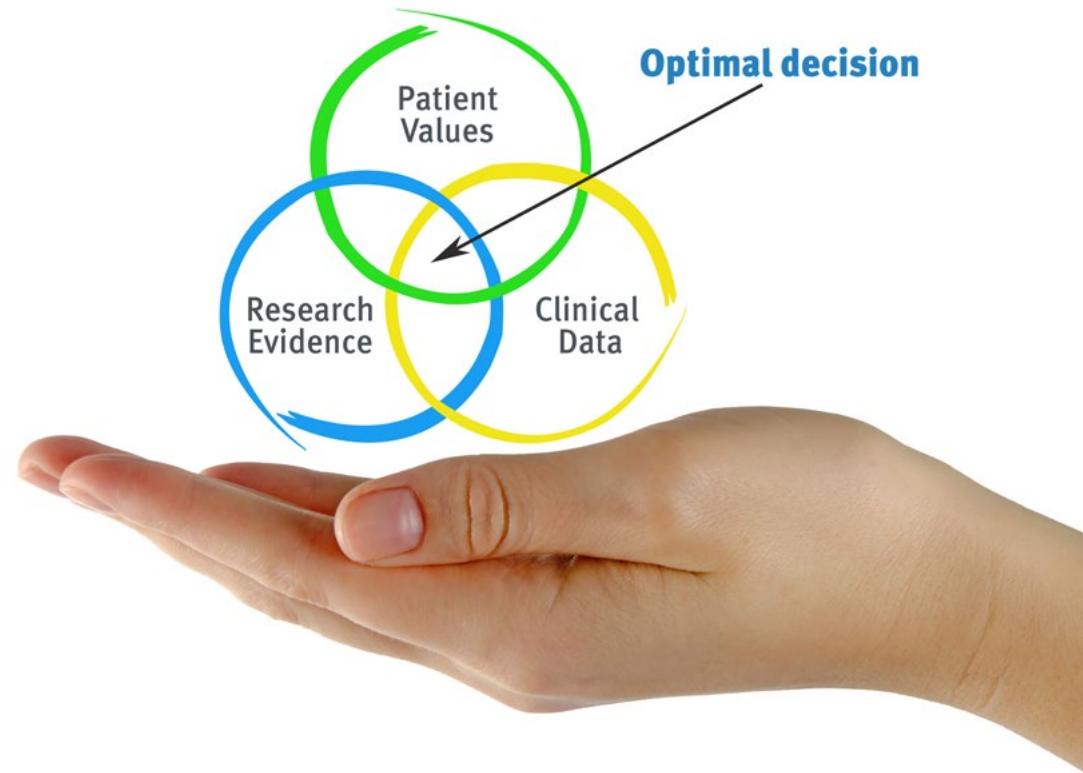
“

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Gérvás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:

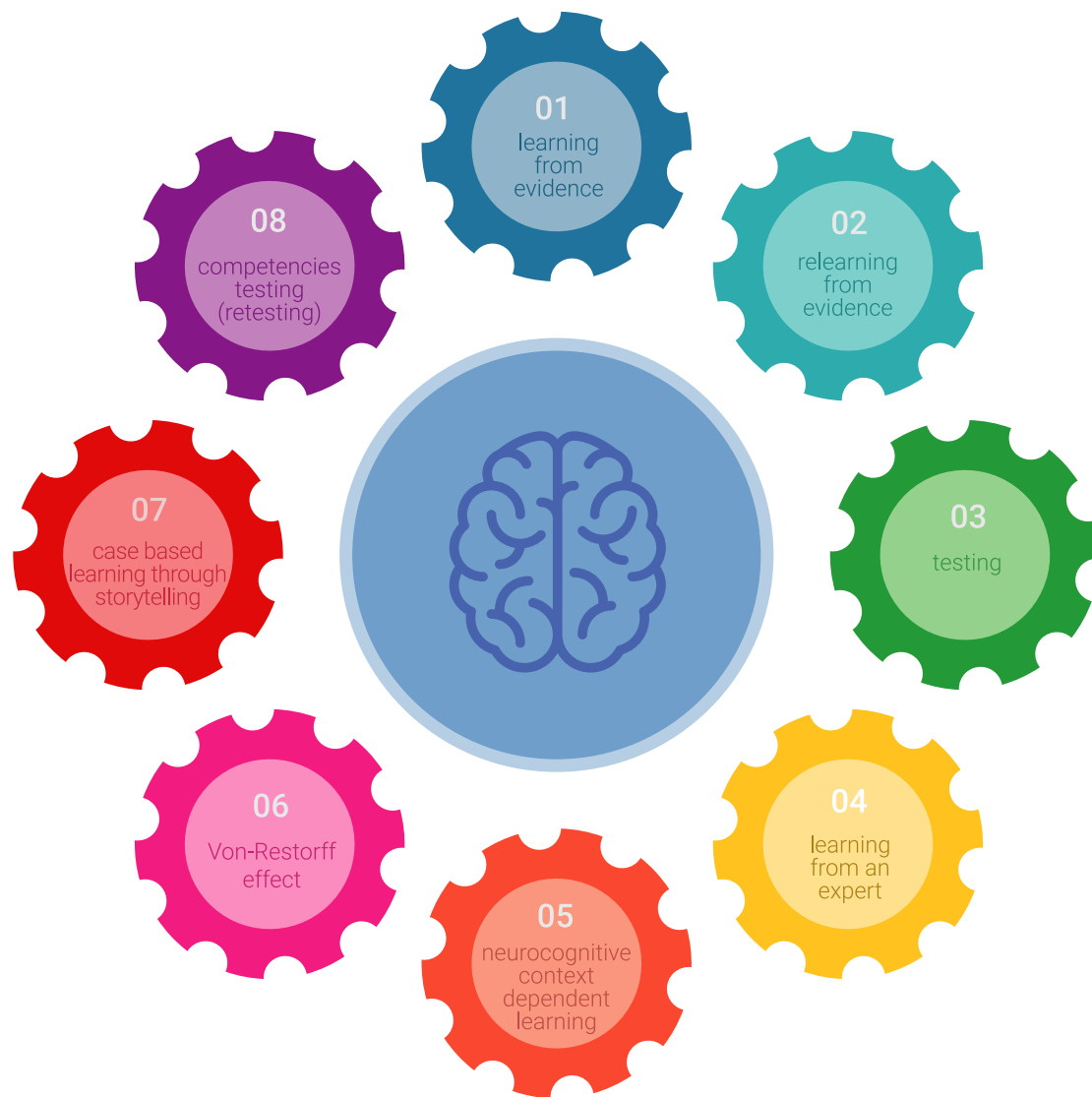
1. 遵循这种方法的营养学家不仅实现了对概念的吸收, 而且还, 通过练习评估真实情况和应用知识来发展自己的心理能力。
2. 学习内容牢固地嵌入到实践技能中, 使营养师能够更好地将知识融入临床实践。
3. 由于使用了从现实中产生的情况, 思想和概念的吸收变得更容易和更有效。
4. 投入努力的效率感成为对学生的一个非常重要的刺激, 这转化为对学习的更大兴趣并增加学习时间。



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

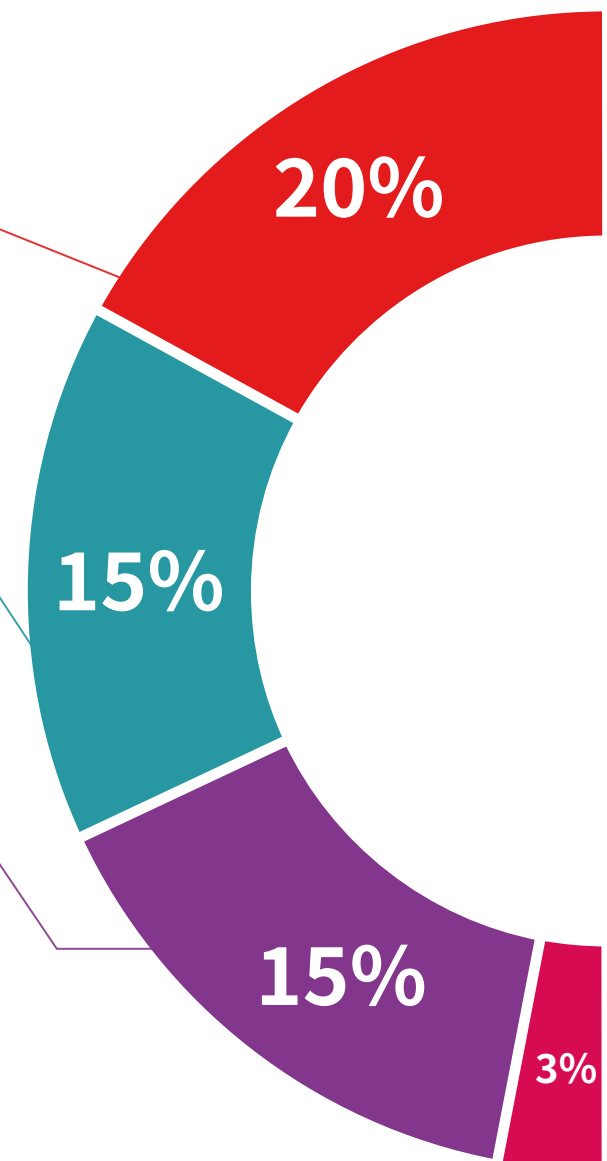
TECH团队以有吸引力和动态的方式将内容呈现在多媒体丸中,其中包括音频,视频,图像,图表和概念图,以强化知识。

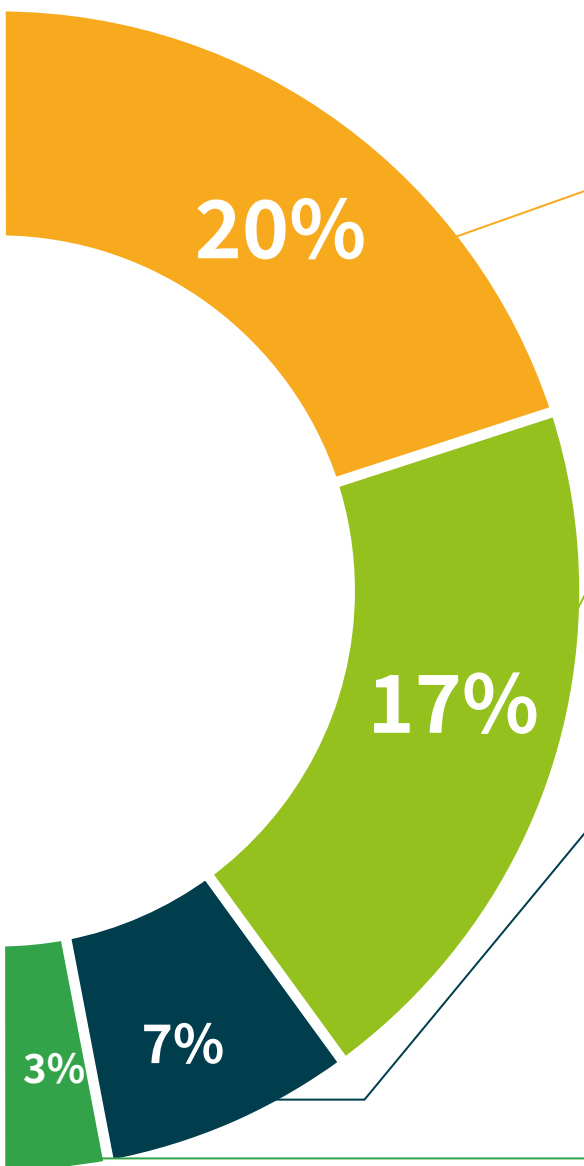
这个独特的多媒体内容展示培训系统被微软授予“欧洲成功案例”。



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, 有效的帮助学生在学业上取得进步的方法。



06 学位

食品质量和安全法规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。



“

顺利完成这个课程并获得大学学位，无需旅行或文书工作的麻烦”

这个**食品质量和安全法规大学课程**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**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: **食品质量和安全法规大学课程**

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 质量
网上教室 发展 语言 机构

tech 科学技术大学

大学课程
食品质量和安全法规

- » 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

食品质量和安全法规

