

大学课程

农业食品行业的工艺验证





大学课程

农业食品行业的工艺验证

- » 模式:在线
- » 时间:3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.techtitude.com/cn/nutrition/postgraduate-certificate/process-validation-agri-food-industry

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

近年来, 农业食品行业经历了许多变化, 这就是为什么营养专业人员对今天的食品行业获得全面了解是至关重要的。这个部门的项目验证对于控制所消费的植物来源产品的质量至关重要。因此, 这个课程涉及应用于食品行业的危险, 风险和安全的最重要概念, 以及以HACCP计划为模型, 在食品生产行业中遵循的安全保证管理原则。此外, 这个课程遵循风险评估方法, 符合当前质量和安全保障管理的趋势。营养师还应控制确认关键控制点有效并确保所生产的食品安全的基本方面, 明确关键控制点的必要性和正确制定。





“

你将为食品生产行业的安全保障做出贡献,并将负责核查农业食品部门的控制措施”

这个课程发展了应用于食品工业的危险, 风险和安全的最重要概念, 以及控制这些危险的最常用方法, 包括过敏原。它涉及食品生产行业的安全保证管理原则, 以HACCP计划为模型, 其前提条件, 其实施步骤和其效率的验证。

这个课程是根据当前质量和安全保障管理的趋势, 从风险评估的角度来制定的。从这个角度来看, 从这种课程中得出的最新趋势得到了审查, 如HARCP; 以及确认关键控制点是有效的并确保所生产的食品的安全的基本方面, 明确关键控制点的必要性和正确制定。

另一方面, 展示了验证现有控制措施的必要工具, 以验证这些控制措施的有效性, 并有信心在食品安全管理系统内实施健全的控制程序。

大学教授和来自食品生产各学科的专业人员组成了本大学课程的教学人员, 此外还有关于分析和仪器质量控制技术, 预防意外和故意污染和欺诈, 食品安全/食品完整性和可追溯性(食品防御和食品欺诈/食品真实性)的完整教学大纲。这些在质量和安全方面的食品立法和法规以及方法和过程的验证方面的专家为你设计了这个课程, 以发展成为该领域的专业营养师, 为你提供必要的工具, 以促进该部门的严谨性。

这个**农业食品行业的工艺验证大学课程**包含了市场上最完整和最新的课程。最突出的特点是:

- ◆ 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
- ◆ 关于农业食品行业工艺验证的新闻
- ◆ 可以进行自我评价过程的实践练习, 以提高学习效果。
- ◆ 其特别关注的是农业食品领域的工艺验证的创新方法
- ◆ 理论讲座, 向专家提问, 关于争议问题的讨论论坛和个人反思工作
- ◆ 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

“

食品污染在大多数情况下是可以避免的, 该部门现在比以往任何时候都需要专业的营养学家来验证食品的加工过程”

“

这个大学课程为你提供了实施 HACCP 计划原则的工具, 该部门的公司对此有很大需求”

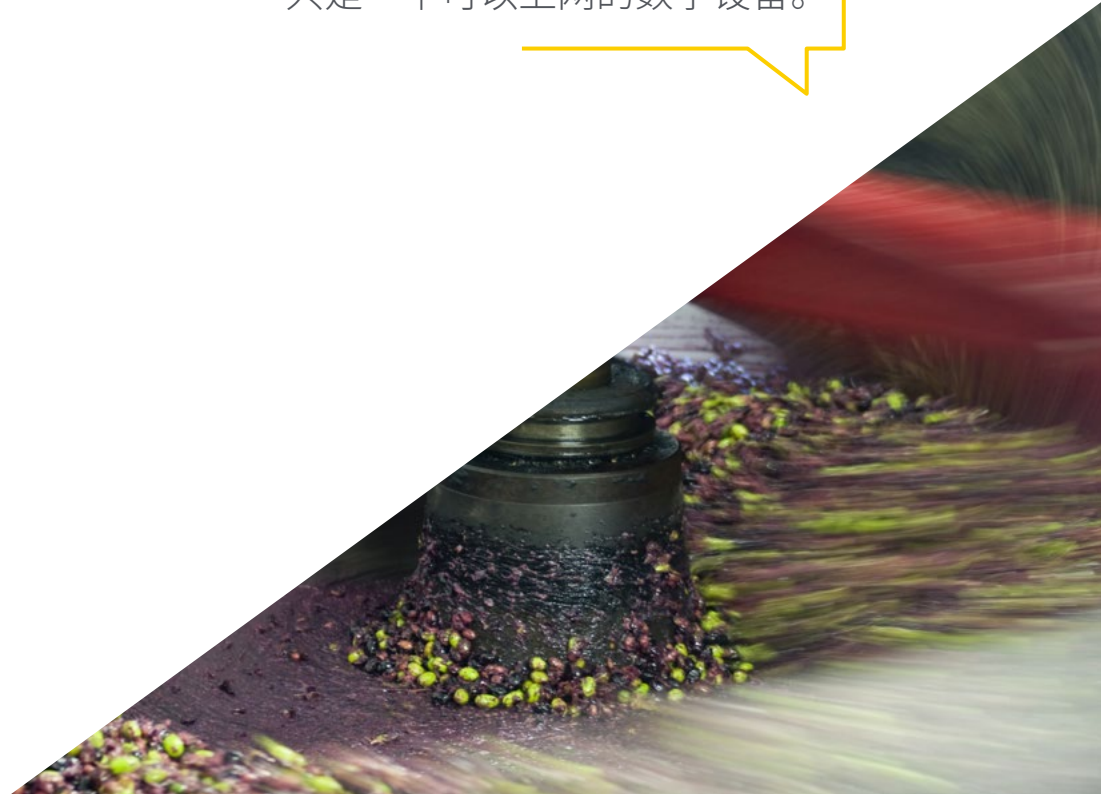
你将根据物理, 化学或生物性质识别与最常见食物相关的危害, 这将使你成为一个 360 度的营养学家。

TECH 允许你在很短的时间内, 以你想要的方式参加这个课程, 你所需要的只是一个可以上网的数字设备。

其教学人员包括来自食品部门的专业人员, 专门从事农业食品部门的工艺验证, 其知识集中在营养方面。

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, 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。

这个课程的设计重点是基于问题的学习, 通过这种方式, 专家必须尝试解决出现的不同专业实践情况。为此, 专业人员将得到一个创新的互动视频系统的帮助, 该系统是由农业食品领域的著名和经验丰富的工艺验证专家创建的。



02 目标

农业食品行业的工艺验证课程旨在通过该行业的最新和最创新的进展来提高该领域专业人士的表现。通过具有最新理论和实践内容的完整教学大纲，营养学家获得了他们在这一领域成功发展所需的知识，并获得了必要的技能。同样，在这个大学课程中，专业人员将解决应用于农业食品部门的食品安全领域的专家的主要干预措施，他/她将通过这个课程提高所有的技能，这可以在他/她继续工作的同时。



“

这个课程将使你了解食品安全的最重要概念,并在农业食品过程中应用管理计划的原则”



总体目标

- ◆ 最重要的食品安全概念的基础知识
- ◆ 定义风险和风险评估的概念
- ◆ 在制定安全管理计划时应用原则
- ◆ 使HACCP计划的原则具体化
- ◆ 确定关键控制点
- ◆ 要有验证CCP的工具
- ◆ 分析过程的监测, 核查和验证的概念
- ◆ 改善对事件, 投诉和内部审计的管理



通过这个大学课程, 让你与时俱进, 增加你对决策的信心”





具体目标

- ◆ 分析与食品有关的主要危害类型
- ◆ 评估和应用食品安全中的风险和风险分析原则
- ◆ 确定实施安全管理计划的前提条件和先决条件
- ◆ 根据物理、化学或生物性质确定与食品相关的主要危害，以及用于控制这些危害的一些方法
- ◆ 在制定安全管理计划时应用原则
- ◆ 规定评估关键点和安全管理计划效率的方法
- ◆ 理解控制点和关键控制点之间的主要区别
- ◆ 制定食品安全保障的前提方案和管理图表
- ◆ 应用内部审计，投诉或内部事件作为验证控制流程的工具
- ◆ 考察过程验证方法
- ◆ 区分并明确HACCP体系内监测、验证和确认活动的区别
- ◆ 通过分析原因和应用纠正措施来管理投诉或不符合要求的情况，展示解决问题的能力
- ◆ 重视内部审计的管理，将其作为改进HACCP计划的工具

03 课程管理

这个课程的教师在农业食品行业的工艺验证领域具有很高的资质, 鉴于其昨天, 今天和永远的重要性, 使其成为该行业的参考大学课程。他们将自己的知识和经验以及该领域的最新发展和环境状况汇集在一起, 为营养学家提供了完整的, 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。





“

TECH只信任每个部门中最好的人，
为其提供课程。那你信任TECH呗”

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 博士

- ◆ 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

Aranda Rodrigo, Eloísa 女士

- ◆ 食品科学与技术学士
- ◆ 在食品生产环境中开展活动, 对水和食品进行实验室分析
- ◆ 质量管理体系, BRC, IFS 和 ISO 22000 食品安全培训
- ◆ 根据 ISO 9001 和 ISO 17025 协议进行审核的经验



04 结构和内容

这个课程的内容分为两个部分，重点是食品安全管理和农业食品部门的新方法和程序的验证。这样的话，专业人士加深了他或她在这一领域的知识，促进了他或她在更多营养领域的职业生涯。拟议的教学大纲是由食品行业的专家创建和开发的，他们将自己的知识和经验倾注在一个完整的教学大纲中，这在市场上是无可比拟的，使其成为该行业中最好和最需要的专业人士之一。它以案例研究和独特的方法完成，因此，营养师知道如何在日常工作中应用大学课程后获得的技能。





“

农业食品行业的工艺验证的重要性
直接影响到食品安全和营养诊断”

模块1. 食品安全管理

- 1.1. 食品安全原理与管理
 - 1.1.1. 危险的概念
 - 1.1.2. 风险概念
 - 1.1.3. 风险评估
 - 1.1.4. 基于风险评估的食品安全及其管理
- 1.2. 物理危害
 - 1.2.1. 物理性食品危害的概念和考虑
 - 1.2.2. 物理危害控制方法
- 1.3. 化学危害
 - 1.3.1. 食品中化学危害的概念和考虑
 - 1.3.2. 食品中天然存在的化学危害
 - 1.3.3. 与故意添加到食品中的化学品有关的危害
 - 1.3.4. 偶然或无意添加的化学危害
 - 1.3.5. 化学危害控制方法
 - 1.3.6. 食物过敏原
 - 1.3.7. 食品工业中的过敏原控制
- 1.4. 生物危害
 - 1.4.1. 关于食品中生物危害的概念和考虑因素
 - 1.4.2. 微生物的危害
 - 1.4.3. 非微生物生物危害
 - 1.4.4. 生物危害控制方法
- 1.5. 良好生产规范 (BPM) 计划
 - 1.5.1. 良好生产规范 (GMP)
 - 1.5.2. BPM背景
 - 1.5.3. BPM管理范围
 - 1.5.4. 食品安全管理体系中的 GMP
- 1.6. 标准卫生操作程序 (POES)
 - 1.6.1. 食品行业的卫生系统
 - 1.6.2. POES管理范围
 - 1.6.3. POES的结构
 - 1.6.4. 食品安全管理体系中的 POES
- 1.7. 风险分析和关键控制点 (ARPCC) 计划
 - 1.7.1. 危害分析和关键控制点 (HACCP)
 - 1.7.2. HACCP背景
 - 1.7.3. HACCP先决条件
 - 1.7.4. 实施 HACCP 的 5 个初步步骤
- 1.8. 实施危害与关键控制点 (HACCP) 计划的7个步骤
 - 1.8.1. 风险分析
 - 1.8.2. 识别关键控制点
 - 1.8.3. 建立关键限值
 - 1.8.4. 监控程序的建立
 - 1.8.5. 纠正措施的实施
 - 1.8.6. 验证程序的建立
 - 1.8.7. 记录和文件系统
- 1.9. 评估风险和关键控制点计划 (HACCP) 系统的效率
 - 1.9.1. 评估中央对手方的效率
 - 1.9.2. HACCP计划效率的一般评价
 - 1.9.3. 使用和管理记录以评估 HACCP 计划的效率
- 1.10. 基于风险系统的危害和关键控制点 (HACCP) 计划系统的变体
 - 1.10.1. VACCP或漏洞保证计划和关键控制点 (Vulnerability Assessment Critical Control Points)
 - 1.10.2. TACCP 或威胁评估关键控制点
 - 1.10.3. HARPC或基于风险分析的风险分析和预防控制 (Hazard Analysis & Risk-Based Preventive Controls)

模块2.新方法和流程的验证

- 2.1. 关键控制点
 - 2.1.1. 重大危害
 - 2.1.2. 先修课程
 - 2.1.3. 关键控制点管理图
- 2.2. 自控系统的验证
 - 2.2.1. 内部审计
 - 2.2.2. 回顾历史记录和趋势
 - 2.2.3. 顾客投诉
 - 2.2.4. 检测内部事件
- 2.3. 控制点的监视和验证
 - 2.3.1. 监视或监测技术
 - 2.3.2. 控制验证
 - 2.3.3. 有效性验证
- 2.4. 流程和方法的验证
 - 2.4.1. 文件支持
 - 2.4.2. 分析技术的验证
 - 2.4.3. 验证抽样计划
 - 2.4.4. 方法偏差和精密度
 - 2.4.5. 检视不确定性
- 2.5. 验证方法
 - 2.5.1. 方法验证阶段
 - 2.5.2. 验证过程的类型, 方法
 - 2.5.3. 验证报告, 获得的数据摘要
- 2.6. 事件和偏差的管理
 - 2.6.1. 工作团队培训
 - 2.6.2. 问题描述
 - 2.6.3. 根本原因确定
 - 2.6.4. 纠正和预防措施
 - 2.6.5. 有效性验证
- 2.7. 原因分析及其方法
 - 2.7.1. 原因分析:定性方法
 - 2.7.1.1. 根本原因树
 - 2.7.1.2. 为什么
 - 2.7.1.3. 原因, 结果
 - 2.7.1.4. 石川图
 - 2.7.2. 因果分析:定量方法
 - 2.7.2.1. 数据收集模型
 - 2.7.2.2. 帕累托图
 - 2.7.2.3. 散点图
 - 2.7.2.4. 柱状图
- 2.8. 理赔管理
 - 2.8.1. 索赔数据收集
 - 2.8.2. 调查和行动
 - 2.8.3. 准备技术报告
 - 2.8.4. 索赔趋势分析
- 2.9. 自我控制系统的内部审计
 - 2.9.1. 称职的审计师
 - 2.9.2. 审计方案和计划
 - 2.9.3. 审核范围
 - 2.9.4. 参考文件
- 2.10. 执行内部审计
 - 2.10.1. 开幕式
 - 2.10.2. 系统评价
 - 2.10.3. 内部审计偏差
 - 2.10.4. 闭幕会议
 - 2.10.5. 评估和监控关闭偏差的有效性

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

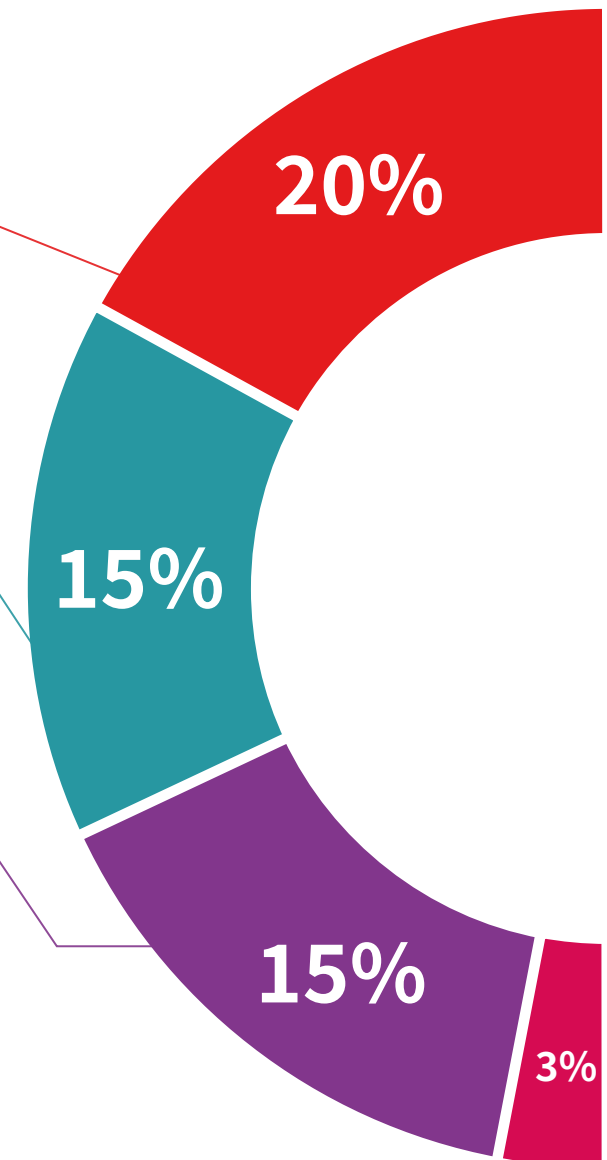
TECH团队以有吸引力和动态的方式将内容呈现在多媒体丸中,其中包括音频,视频,图像,图表和概念图,以强化知识。

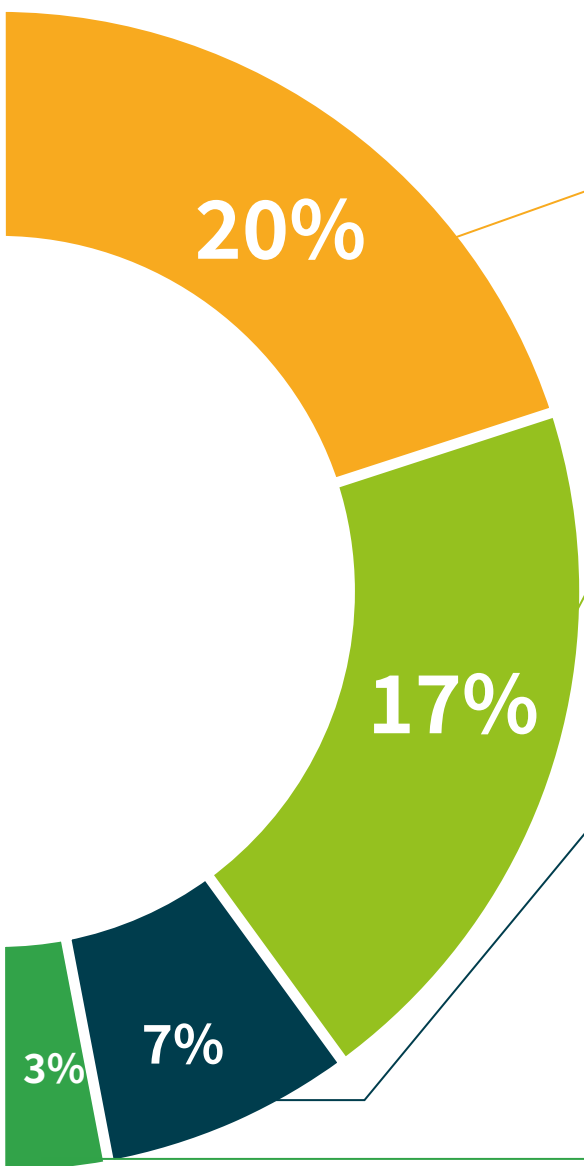
这个独特的多媒体内容展示培训系统被微软授予“欧洲成功案例”。



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

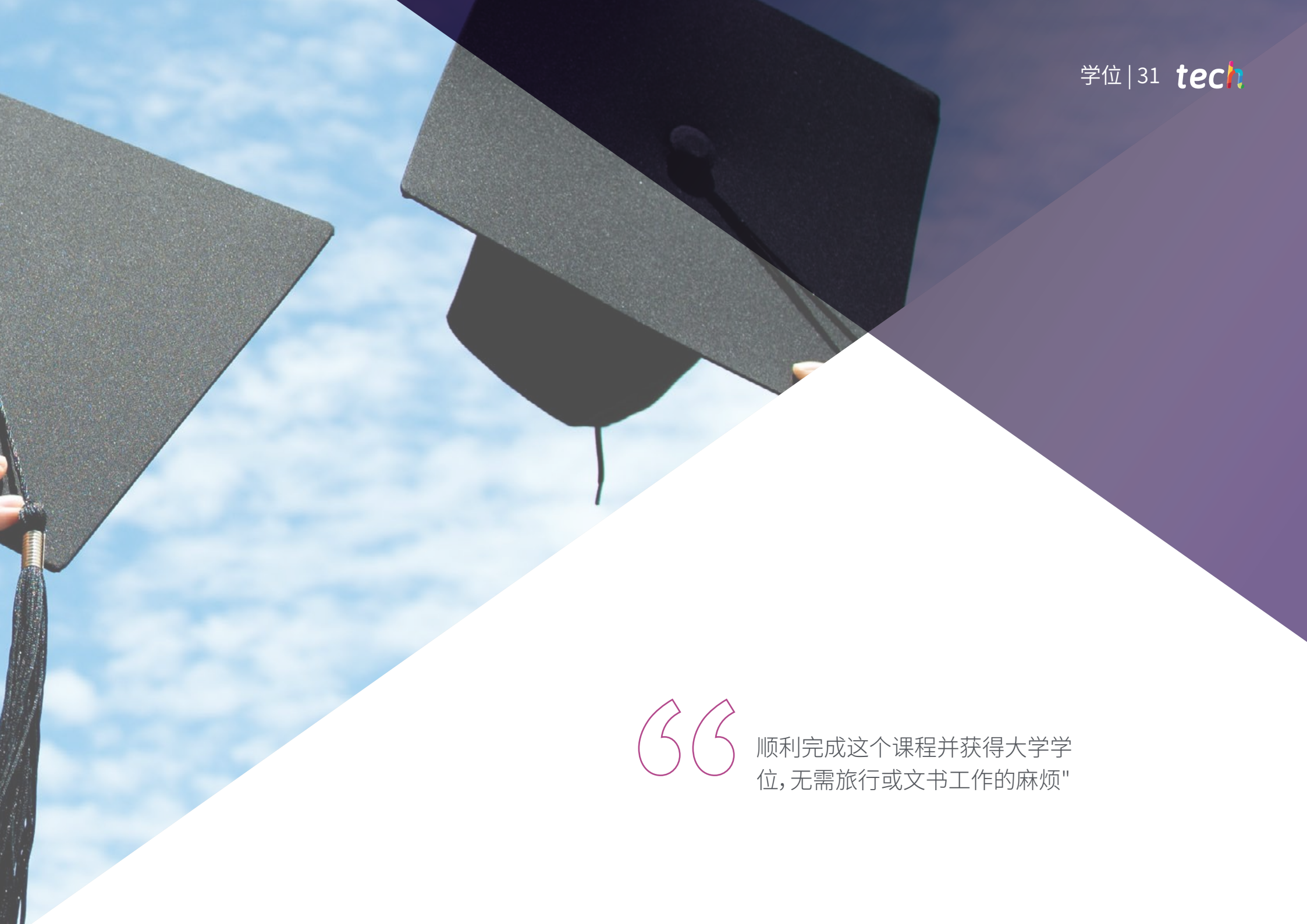
TECH以工作表或快速行动指南的形式提供课程中最相关的内容。一种合成的, 实用的, 有效的帮助学生在学业上取得进步的方法。



06 学位

农业食品行业的工艺验证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**农业食品行业的工艺验证大学课程**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由 **TECH 科技大学** 颁发, 的相应的 **专科大学课程学位证书**。

TECH技术大学颁发的文凭将表达在文凭中获得的资格, 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:**农业食品行业的工艺验证大学课程**

官方学时: **300 h.**





大学课程

农业食品行业的工艺验证

- » 模式:在线
- » 时间:3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

大学课程

农业食品行业的工艺验证

