

# 大学课程

## 食品行业质量管理体系的数字化





**tech** 科学技术大学

## 大学课程

### 食品行业质量管理体系的数字化

- » 模式: 在线
- » 时间: 6周
- » 学历: TECH科技大学
- » 时间表: 按你方便的
- » 考试: 在线

网络访问: [www.techtitute.com/cn/nutrition/postgraduate-certificate/quality-management-system-digitalization-food-industry](http://www.techtitute.com/cn/nutrition/postgraduate-certificate/quality-management-system-digitalization-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

营养专业人员将在该课程中找到必要的技能,以了解食品行业的数字化进程以及它们如何改善食品安全。数字化可以导致食品安全和质量管理体系的改善,这就是为什么有必要增加这一领域的知识,因为它是目前正在实施的行业的未来。它还加强了食品行业质量管理体系的传统方法的基本知识,以及使用商业软件或不同的内部IT工具来提高危害分析和关键控制点(HACCP)等课程效率的优势。





“

通过具体的案例, 营养专业人员将了解在食品行业的质量管理系统中实施数字化的改进以及它所带来的未来前景, 从而进一步推动他们的职业生涯”

这个大学课程描述了数字媒体和平台在食品行业质量管理体系中应用的重要性，特别强调了从传统系统到数字系统的迁移策略。

为了正确理解这些问题，我们讨论了当前食品安全和质量标准的定义。它还描述了数字平台对主要国际监管机构业绩的影响。

在整个课程中，食品行业质量系统管理的传统方法的基本知识以及使用商业软件或不同的内部IT工具来提高危害分析和关键控制点 (HACCP) 等计划的效率的优势得到了加强。介绍了前提课程协议 (PPR)，许可证，可追溯性格式，控制日志，审计文件等的文件格式实例。

最后，介绍了数字化改善食品行业质量管理体系的案例研究，并讨论了数字平台的重要性以及食品安全和质量管理体系的未来趋势。

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，涉及初级生产，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。他们是食品立法和质量安全法规，方法和流程的验证，质量管理的数字化，新食品的研究和开发方面的专家，最后是研发和创新项目的协调和执行。所有这些都是实现完整和专业培训的必要条件，这也是食品行业专业人士的高度要求。

这个**食品行业质量管理体系的数字化大学课程**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
- ◆ 关于食品行业质量管理体系数字化的新闻
- ◆ 可以进行自我评价过程的实践练习，以提高学习效果
- ◆ 其特别关注的是食品行业质量管理体系数字化的创新方法
- ◆ 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

“

不要错过参加这个食品行业质量管理体系的数字化大学课程的机会。这是推进你职业生涯的完美机会”

“

发现食品行业质量管理体系数字化的最创新方法”

该项目拥有专业人员,他们的经验涵盖了食品行业质量管理体系的数字化,在此基础上,他们专门为营养师设计了这个教学大纲。

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,即在模拟的环境中提供沉浸式的培训程序,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,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,该系统由著名的,经验丰富的食品工业质量管理体系数字化专家创建。

你将发现用于食品安全管理的最新商业软件。

这个100%的在线大学课程将允许你把学习和你的专业工作结合起来,同时学习更多关于该行业在数字平台方面的最新发展。



# 02 目标

这个课程的目标是专门针对进入食品行业质量管理体系数字化的营养师的锻炼,使他们了解所进行的技术过程。在整个课程中,你将获得该行业所需的技能,你将深入了解不同的商业平台和内部IT工具,这些工具存在于食品流程管理中。另一方面,你将能够检查不同国际参考机构的数字化的质量标准和食品规范的有效性,使你进入一个多样化和不断增长的专业领域。







“

你只需点击一下, 就可以了解到营养  
领域食品安全系统数字化的最新进展”



## 总体目标

- ◆ 分析目前食品安全和质量管理过程中数字化的优势
- ◆ 发展不同商业平台和内部IT工具的专业知识,用于流程管理
- ◆ 界定食品安全和质量管理中从传统系统向数字系统迁移过程的重要性
- ◆ 建立与不同食品安全和质量过程管理有关的协议和文件的数字化战略

“

在一个为培训最好的营养学专业人员而设立的课程中,具有高度专业化的目标”





## 具体目标

---

- ◆ 参考不同国际机构的现行食品质量标准和数字化规范
- ◆ 识别主要的商业软件和内部IT战略,使特定的食品安全和质量过程的管理成为可能
- ◆ 建立适当的战略,将传统的质量管理流程转移到数字平台
- ◆ 确定危害分析和关键控制点(APCC)方案数字化过程的关键
- ◆ 分析实施前提方案(PPR),APPCC计划和监测标准化操作方案(POE)的替代方案
- ◆ 分析风险交流中最合适的数字化协议和战略
- ◆ 制定内部审计管理数字化的机制,登记纠正行动和监测持续改进方案

# 03 课程管理

这个大学课程拥有食品行业质量管理体系数字化领域的参考专家，他们开发了适合营养行业的课程，因为这是属于该行业的许多公司的要求。教师们将自己的学科知识与其他有名望的专业人士统一起来，他们的经验将使学生更容易学习内容和遵循教学大纲。所有这些都具有很强的跨学科成分，因此，营养学家从其学科的角度涵盖了与应用于食品质量管理体系的数字化实践有关的所有知识。





“

一个完整的专业小组将陪伴你  
并指导你在专业上获得成功”

## 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 医生

---

- 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

### Velderrain Rodríguez, Gustavo Rubén博士

- ◆ 科学博士A. C. 食品与发展研究中心 (CIAD)
- ◆ CONACyT 国家研究人员系统成员 (墨西哥)





# 04 结构和内容

这个课程的内容是根据食品行业的最新动态和目前用于管理所消费产品的质量的方法(即数字化)制定的。通过新技术,采用更严格的标准,对食品的处理和加工产生积极影响,确保消费者更加放心。这样,这个课程由专家设计,其完整的教学大纲将帮助营养学家在其职业生涯中走向这一专业领域,由于其长期的预测,这一专业的需求量很大。





“

通过这个大学课程,你将掌握在食品工业质量控制中实施的新技术工具”

## 模块1.质量管理体系数字化

- 1.1. 食品行业质量标准与风险分析
  - 1.1.1. 现行的质量和食品安全标准
  - 1.1.2. 食品的主要风险因素
- 1.2. 数字化时代 "及其对全球粮食安全体系的影响"
  - 1.2.1. 食品法典全球食品安全倡议
  - 1.2.2. 危害分析和关键控制点 (APPCC)
  - 1.2.3. ISO 22000
- 1.3. 食品安全管理商业软件
  - 1.3.1. 智能设备的使用
  - 1.3.2. 用于特定管理过程的商业软件
- 1.4. 建立数字平台以整合负责开发 APPCC计划的团队
  - 1.4.1. 阶段1准备和计划
  - 1.4.2. 阶段2实施 APPCC计划的危害和关键控制点的前提方案
  - 1.4.3. 阶段3计划执行
  - 1.4.4. 阶段4APPCC验证和维护
- 1.5. 食品工业的先决条件方案 (PPR) 的数字化--从传统系统向数字系统迁移
  - 1.5.1. 初级生产过程
    - 1.5.1.1. 良好卫生规范 (BPH)
    - 1.5.1.2. 良好生产规范 (GMPs)
  - 1.5.2. 战略流程
  - 1.5.3. 运作流程
  - 1.5.4. 支持流程
- 1.6. 监测“标准化操作程序 (POE)”的平台
  - 1.6.1. 对人员进行特定 POE文件的培训
  - 1.6.2. POE文件的沟通渠道和监控



- 1.7. 文档管理和部门间通信的协议
  - 1.7.1. 追溯文件管理
    - 1.7.1.1. 采购区协议
    - 1.7.1.2. 原材料接收协议的可追溯性
    - 1.7.1.3. 仓库协议的可追溯性
    - 1.7.1.4. 过程区域协议
    - 1.7.1.5. 卫生规程的可追溯性
    - 1.7.1.6. 产品质量协议
  - 1.7.2. 替代沟通渠道的实施
    - 1.7.2.1. 使用云存储和限制访问文件夹
    - 1.7.2.2. 文档加密以保护数据
- 1.8. 用于审计和检查的文档和数字协议
  - 1.8.1. 内审管理
  - 1.8.2. 纠正措施记录
  - 1.8.3. 戴明循环"的应用
  - 1.8.4. 持续改进计划的管理
- 1.9. 充分风险沟通的策略
  - 1.9.1. 风险管理和沟通协议
  - 1.9.2. 有效的沟通策略
  - 1.9.3. 公共信息和社交网络的使用
- 1.10. 数字化在食品行业降低风险的具体案例研究及其优势
  - 1.10.1. 食品安全风险
  - 1.10.2. 食品造假风险
  - 1.10.3. 食品防护风险



这种培训将使你能以一种舒适的方式推进你的职业生涯"



# 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

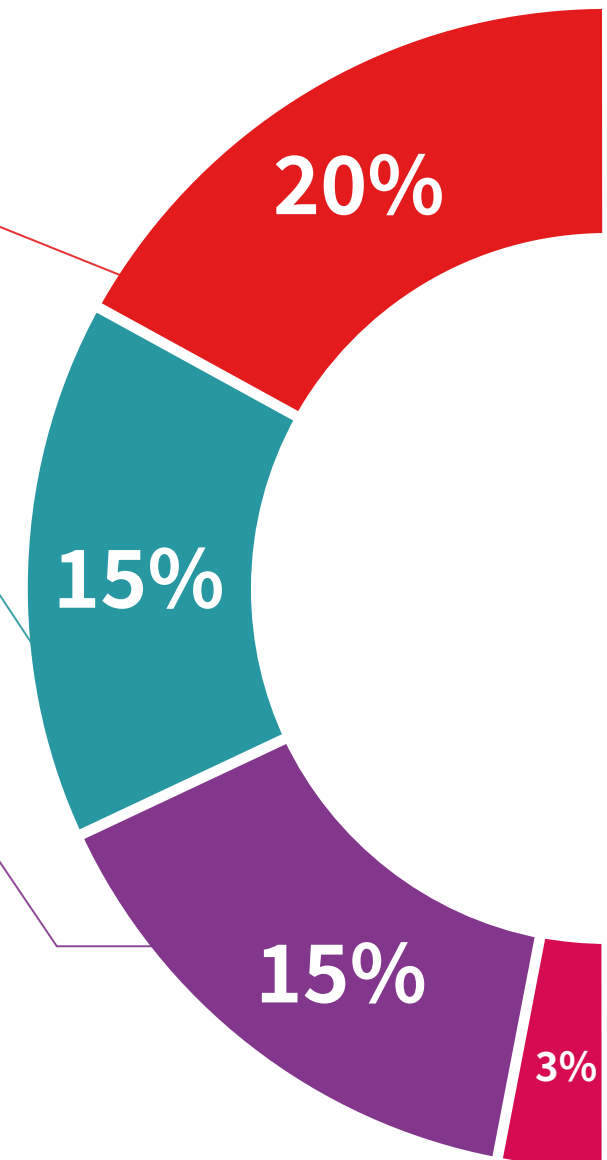
TECH团队以有吸引力和动态的方式将内容呈现在多媒体丸中,其中包括音频,视频,图像,图表和概念图,以强化知识。

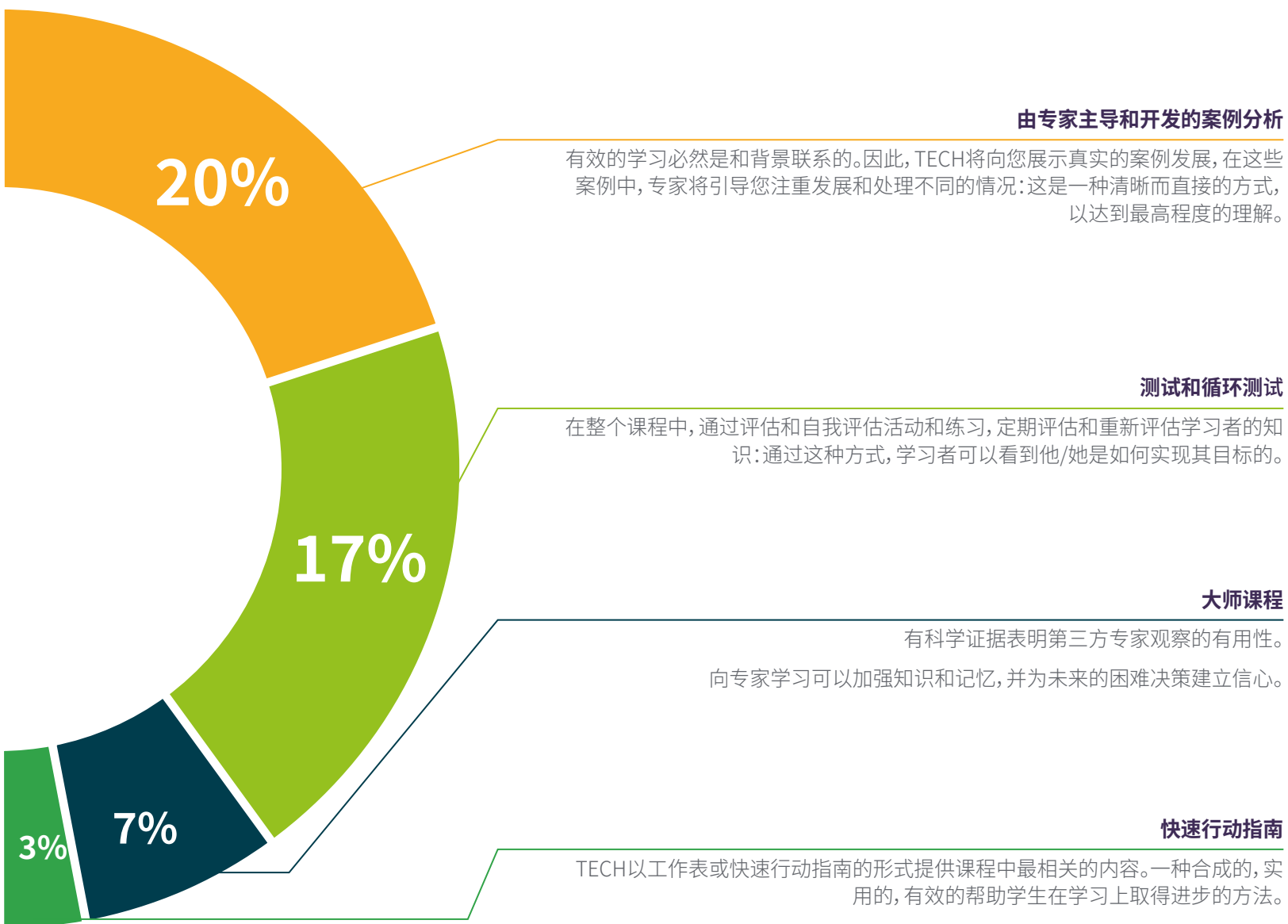
这个独特的多媒体内容展示培训系统被微软授予“欧洲成功案例”。



### 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。





# 06 学位

食品行业质量管理系统的数字化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”

这个食品行业质量管理系统的数字化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: 食品行业质量管理系统的数字化大学课程

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**  
食品行业质量管理系统的数字化

- » 模式:在线
- » 时间:6周
- » 学历:TECH科技大学
- » 时间表:按你方便的
- » 考试:在线

# 大学课程

## 食品行业质量管理体系的数字化