

# 专科文凭

## 食物寄生虫学





## 专科文凭 食物寄生虫学

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

# 目录

01

介绍

---

4

02

目标

---

8

03

结构和内容

---

12

04

方法

---

20

05

学历

---

28

# 01 介绍

在预防因海产品、蔬菜、肉类或奶制品中的寄生虫而引起的疾病方面不断取得重要进展，从而有助于发现某些胃肠道疾病的病因。这些发展改进了用于食品分析的技术工具，也促进了风险控制系统的发展。这些发展对营养专业人员具有重大意义，可直接应用于他们的日常工作中。因此，我们创建了这一 100% 在线的资格认证，使您能够跟上微生物学的最新发展、食品中寄生虫检测的进步或该行业的质量要求。所有这些都是通过多媒体内容实现的，只要有互联网连接的设备，您就可以随时方便地访问这些内容。





“

在短短 6 个月内, 您将掌握食品寄生  
虫学和控制措施领域的最新科学发现”

近年来, 社会越来越意识到食品加工卫生条件差或食用不安全食品对健康的危害。蛔虫病等令人震惊的病例及其对人们身体状况造成的后果, 提高了人们对这一领域的认识。然而, 现在世界各地的主管当局都在实施严格的卫生控制, 从农场到消费者自己的餐桌。

此外, 科学界还在不断努力检测肉类、家禽和水中的寄生虫, 如旋毛虫、弓形虫和贾第虫。该领域取得的进展及其相关性使营养专业人员有必要了解它。为此, TECH 创建了食品寄生虫学专科文凭, 在 6 个月的时间里, 专家将了解微生物学、风险控制系统或目前针对食品微生物和寄生虫污染所采取的主要预防措施方面的最新科学证据。

该课程通过全面的教学大纲提供最新信息, 并辅以基于视频摘要、深度视频或基本读物的创新多媒体内容。这将使学生更容易深入了解用于检测寄生虫的最新分析技术、食品中寄生虫导致的主要疾病或食品行业适用的现行国际标准。

因此, 该资格证书为营养专业人员提供了一个学习专科文凭课程的绝佳机会, 他们可以在一天中的任何时间, 通过联网的电子设备舒适地学习。此外, 您还可以根据自己的需要自由分配教学任务, 从而更轻松地兼顾大学教育与工作和/或个人责任。

这个**食物寄生虫学专科文凭**包含了市场上最完整和最新的科学课程。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
- 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



该课程旨在让您将营养师的工作与大学学位相结合, 这也是学术界的前沿"

“

这个 450 小时的课程将向您介绍食品分析和食品链溯源检测技术的最新进展”

这是一项大学课程,可让您更新有关食源性寄生虫重要性的知识。

本专业的专家将为您提供案例研究,您可以将案例研究的知识融入到日常实践中。

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

由于该资格证书由 TECH 严格挑选的专家制定, 营养专业人员将能够掌握食品寄生虫学方面的最新知识。这些目标将更容易实现, 这要归功于多媒体内容, 它将使他们更接近于导致食源性疾病的寄生虫的检测进展或用于改善产品安全管理的最新工具。





“

访问资源库, 深入了解有关整个食物链中寄生虫风险评估的最新信息”



## 总体目标

---

- 认识到食物链中的清洁、消毒、灭鼠计划在卫生和预防方面的重要性
- 协作实施质量体系
- 识别和应用对食品中的寄生虫进行采样和定性的主要技术
- 欣赏和理解当前寄生虫的重要性以及它们与食物/营养的关系

“

该大学学位将让您深入了解食品行业的质量和卫生要求,以及供应商审批的相关步骤”





## 具体目标

---

### 模块1.微生物和食品卫生

- ◆ 了解食品中主要的腐败性、致病性和有益性微生物
- ◆ 确定微生物在食品领域的有益作用
- ◆ 确定并了解微生物实验室最重要的要素
- ◆ 应用检测食品中微生物的技术

### 模块2.食品寄生虫学

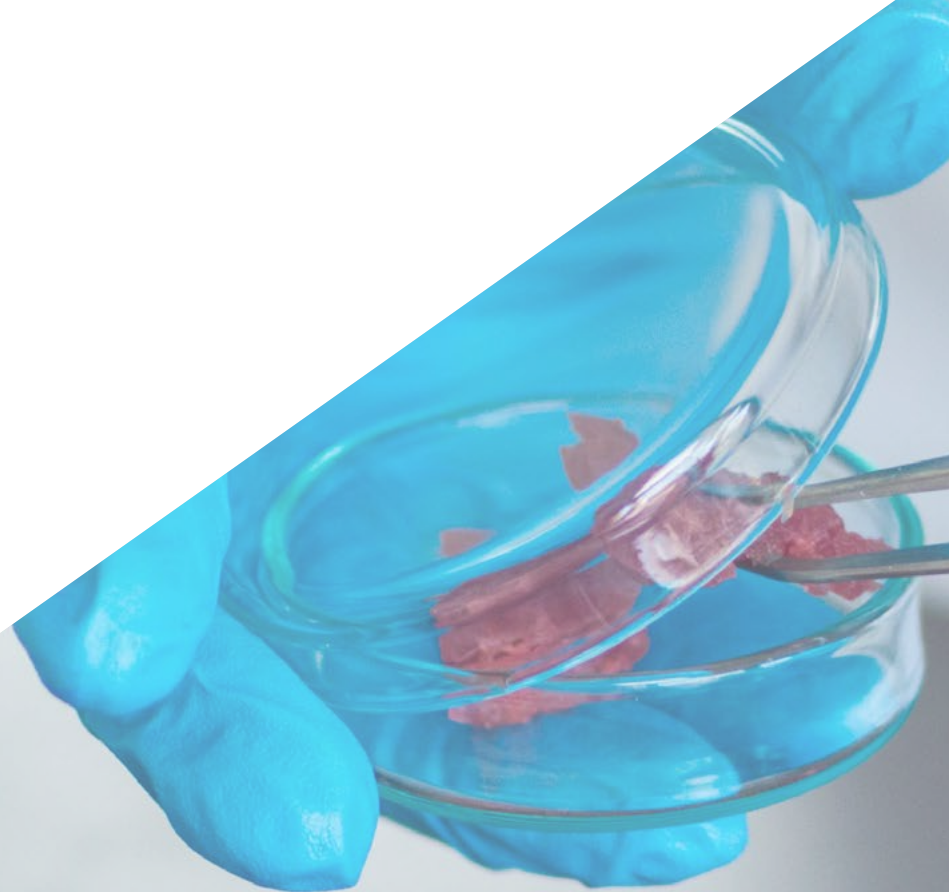
- ◆ 了解食品工业领域中微生物学和寄生虫学的概念和程序
- ◆ 识别、分析和评估整个食物链中的寄生虫学风险,从原材料的采集到加工产品的分销到最终消费者
- ◆ 分析和了解有关食物链任何阶段的微生物和寄生虫污染的主要预防措施
- ◆ 知道并识别导致人类患病的主要食源性寄生虫

### 模块3.质量管理和食品安全

- ◆ 设计和评估整个食物链的食品安全管理工具,以保护公众健康
- ◆ 识别和解释食品安全管理标准 (UNE EN ISO 22000) 的要求,以便随后在食物链运营商中应用和评估
- ◆ 制定、实施、评估和维护适当的卫生规范、食品安全和风险控制体系
- ◆ 评估、控制和管理食物链中可追溯性的各个方面

# 03 结构和内容

该专科文凭的理论与实践相结合的方法将使专业人员获得更广泛的食物寄生虫学最新知识。教学大纲分为三个独立但相互关联的模块。由于本课程内容先进，您将能够了解微生物学的最新发展、食品卫生的进步或不同领域实际食品疫情的分析。所有这些都以 100% 在线的学术形式提供，您可以在一天中的任何时间通过联网的电脑进行访问。





“

TECH 为您提供教学工具和再学习方法, 让您能够更轻松地掌握这所专科文凭的教学大纲”

## 模块1.微生物和食品卫生

- 1.1. 食品微生物学入门
  - 1.1.1. 食品微生物学的历史
  - 1.1.2. 微生物多样性:古菌和细菌
  - 1.1.3. 生物之间的系统发育关系
  - 1.1.4. 微生物分类和命名
  - 1.1.5. 真核微生物:藻类、真菌和原生动物
  - 1.1.6. 病毒
- 1.2. 食品微生物学的主要技术
  - 1.2.1. 消毒和无菌操作方法
  - 1.2.2. 培养基:液体和固体培养基、合成培养基或限定培养基、复合培养基、差异培养基和选择性培养基
  - 1.2.3. 纯培养物的分离
  - 1.2.4. 批量和连续培养中的微生物生长
  - 1.2.5. 环境因素对生长的影响
  - 1.2.6. 光学显微镜
  - 1.2.7. 样品制备和染色
  - 1.2.8. 荧光显微镜
  - 1.2.9. 透射和扫描电子显微镜
- 1.3. 微生物代谢
  - 1.3.1. 获取能源的方式
  - 1.3.2. 趋光性、趋化性和趋化学性微生物
  - 1.3.3. 碳水化合物分解代谢
  - 1.3.4. 葡萄糖降解为丙酮酸(糖酵解、磷酸戊糖途径和 entner-Doudoroff 途径)
  - 1.3.5. 脂质和蛋白质分解代谢
  - 1.3.6. 发酵
  - 1.3.7. 发酵类型
  - 1.3.8. 呼吸代谢:有氧呼吸和无氧呼吸
- 1.4. 食品微生物腐败
  - 1.4.1. 食品微生物生态学
  - 1.4.2. 食品污染源
  - 1.4.3. 粪便污染和交叉污染
  - 1.4.4. 影响微生物腐败的因素
  - 1.4.5. 食品中的微生物代谢
  - 1.4.6. 腐败的控制和保存方法
- 1.5. 微生物引起的食源性疾病
  - 1.5.1. 食源性感染:传播和流行病学
  - 1.5.2. 沙门氏菌病
  - 1.5.3. 伤寒和副伤寒
  - 1.5.4. 弯曲杆菌肠炎
  - 1.5.5. 细菌性痢疾
  - 1.5.6. 毒性大肠杆菌菌株引起的腹泻
  - 1.5.7. 耶尔森氏菌病
  - 1.5.8. 弧菌感染
- 1.6. 食源性原生动物和蠕虫疾病
  - 1.6.1. 原生动物的一般特征
  - 1.6.2. Amebiana痢疾
  - 1.6.3. 贾第病
  - 1.6.4. 弓形虫病
  - 1.6.5. 隐孢子虫病
  - 1.6.6. 微孢子虫病
  - 1.6.7. 食源性蠕虫病:扁形虫和蛔虫

- 1.7. 病毒、朊病毒和其他食源性生物危害
  - 1.7.1. 病毒的一般特性
  - 1.7.2. 病毒的组成和结构:囊膜和核酸
  - 1.7.3. 病毒的生长和培养
  - 1.7.4. 病毒的生活周期(细胞周期): 吸附、渗透、基因表达和复制以及释放阶段
  - 1.7.5. 溶解周期的替代方案:噬菌体的溶菌作用、潜伏感染、持续感染和动物病毒的肿瘤转化
  - 1.7.6. 病毒体、类病毒和朊病毒
  - 1.7.7. 食品中的病毒发生率
  - 1.7.8. 食源性病毒的特征
  - 1.7.9. A型肝炎
  - 1.7.10. 轮状病毒
  - 1.7.11. 鲑鱼中毒
- 1.8. 食品的微生物分析
  - 1.8.1. 取样技术和取样
  - 1.8.2. 参考值
  - 1.8.3. 指示微生物
  - 1.8.4. 微生物计数
  - 1.8.5. 病原微生物的测定
  - 1.8.6. 食品微生物学快速检测技术
  - 1.8.7. 分子技术。传统 PCR 和实时 PCR
  - 1.8.8. 免疫学技术
- 1.9. 食品中的有益微生物
  - 1.9.1. 食品发酵:微生物在食品生产中的作用
    - 1.9.2. 作为食品补充剂的微生物
    - 1.9.3. 天然防腐剂
    - 1.9.4. 生物食品保鲜系统
    - 1.9.5. 益生菌
  - 1.10. 微生物细胞生物学
    - 1.10.1. 真核细胞和原核细胞的一般特征
    - 1.10.2. 原核细胞:外壁成分:糖萼和 S 层、细胞壁、质膜
    - 1.10.3. 鞭毛、细菌运动和分类群
    - 1.10.4. 其他表面结构, 流苏和纤毛

## 模块2. 食品寄生虫学

- 2.1. 食物寄生虫学入门
  - 2.1.1. 寄生虫学的基本概念
  - 2.1.2. 食物中寄生虫的作用及对人类健康的影响
  - 2.1.3. 食源性寄生虫的社会经济影响
  - 2.1.4. 主要寄生虫类别的一般特征
    - 2.1.4.1 主要寄生虫类的生命周期
- 2.2. 食物中原生动物的一般特征
  - 2.2.1. 消化道阿米巴原虫
    - 2.2.1.1. 组织溶解恩塔米巴虫:形态、功能、传播机制和生命周期
    - 2.2.1.2. 其他感兴趣的食物中的变形虫。哈特曼恩塔米巴虫和大肠恩塔米巴虫
  - 2.2.2. 消化道鞭毛虫
    - 2.2.2.1 蓝氏贾第鞭毛虫:形态、功能、传播机制和生命周期
    - 2.2.2.2. 食物中的其他鞭毛虫
  - 2.2.3. 消化道吸虫
    - 2.2.3.1. 一般生命周期
    - 2.2.3.2. 隐孢子虫属:形态、功能、传播机制和生命周期
    - 2.2.3.3. 卡耶坦环孢子虫:形态、功能、传播机制和生命周期
    - 2.2.3.4. Isospora belli:形态、功能、传播机制和生命周期
  - 2.2.4. 消化道纤毛虫
    - 2.2.4.1. 大肠杆菌
- 2.3. 食物中蠕虫的一般特征
  - 2.3.1. 蠕虫的一般特征
  - 2.3.2. 吸虫的一般特征
    - 2.3.2.1. 肝吸虫。肝腹水、Dicrocoelium 科、克隆癣菌
    - 2.3.2.2. 肺吸虫病。西棕鸟
    - 2.3.2.3. 肠道内吸虫。Fasciolopsis buski 蕨类植物
    - 2.3.2.4. 吸虫病的预防措施和治疗
  - 2.3.3. 绦虫的一般特征
    - 2.3.3.1. 消化道绦虫。Diphyllobotrium latum
    - 2.3.3.2. 绦虫疟原虫和矢形疟原虫
  - 2.3.4. 绦虫病的预防措施和治疗

- 2.4. 与渔业产品有关的寄生虫
  - 2.4.1. 水产品中的原生动
    - 2.4.1.1. 一般特征:生命周期、传播、水库和
    - 2.4.1.2. 最重要的物种
    - 2.4.1.3. 预防性和治疗性措施
  - 2.4.2. 水产品中的蠕虫
    - 2.4.2.1. 一般特征:生命周期、传播、水库和
    - 2.4.2.2. 最重要的物种
    - 2.4.2.3. 预防性和治疗性措施
  - 2.4.3. 一般识别措施
  - 2.4.4. 渔业产品中的线虫:生命周期、传播、贮库和寄生虫学
    - 2.4.4.1. 最重要的物种
    - 2.4.4.2. 预防性和治疗性措施
- 2.5. 与屠宰肉和肉制品有关的寄生虫
  - 2.5.1. 与屠宰肉和肉制品有关的原生动
    - 2.5.1.1. 一般特征:生命周期、传播、水库和
    - 2.5.1.2. 最重要的物种
    - 2.5.1.3. 预防性和治疗性措施
  - 2.5.2. 与屠宰肉和肉制品有关的蠕虫
    - 2.5.2.1. 一般特征:生命周期、传播、水库和
    - 2.5.2.2. 最重要的物种
    - 2.5.2.3. 预防性和治疗性措施
  - 2.5.3. 与屠宰肉和肉制品有关的线虫
    - 2.5.3.1. 一般特征:生命周期、传播、水库和
    - 2.5.3.2. 最重要的物种
    - 2.5.3.3. 预防性和治疗性措施
  - 2.5.4. 与被屠宰的肉类和肉类产品有关的寄生虫的鉴定方法







- 2.6. 与水有关的寄生虫
  - 2.6.1. 与水有关的原生动物
    - 2.6.1.1. 一般特征:生命周期、传播、水库和
    - 2.6.1.2. 研究最重要的物种
    - 2.6.1.3. 控制和预防措施
  - 2.6.2. 与水有关的蠕虫
    - 2.6.2.1. 一般特征:生命周期、传播、水库、形态
    - 2.6.2.2. 研究最重要的物种
    - 2.6.2.3. 控制和预防措施
  - 2.6.3. 与用水有关的线虫
    - 2.6.3.1. 一般特征:生命周期、传播、水库和
    - 2.6.3.2. 研究最重要的物种
    - 2.6.3.3. 控制和预防措施
  - 2.6.4. 控制措施和预防措施
- 2.7. 与水果和蔬菜有关的寄生虫
  - 2.7.1. 与食用水果和蔬菜有关的原生动物
    - 2.7.1.1. 一般特征:形态学和生物学, 传播机制
    - 2.7.1.2. 最重要的物种
    - 2.7.1.3. 预防措施和治疗
  - 2.7.2. 与食用水果和蔬菜有关的螺旋体
    - 2.7.2.1. 一般特征:形态学和生物学, 传播机制
    - 2.7.2.2. 最重要的物种
    - 2.7.2.3. 预防措施和治疗
  - 2.7.3. 与水果和蔬菜消费有关的线虫
    - 2.7.3.1. 一般特征:形态学和生物学, 传播机制
    - 2.7.3.2. 最重要的物种
    - 2.7.3.3. 预防措施和治疗
  - 2.7.4. 识别和表征方法

- 2.8. 产病昆虫和食品腐败
  - 2.8.1. 研究最重要的昆虫
    - 2.8.1.1. 一般特征:生命周期、传播机制和形态
    - 2.8.1.2. 昆虫预防和对策
    - 2.8.1.3. 节肢动物的流行病学和分布情况
  - 2.8.2. 研究最重要的蠕虫
    - 2.8.2.1. 一般特征:生命周期、传播机制和形态
    - 2.8.2.2. 昆虫预防和对策
    - 2.8.2.3. 节肢动物的流行病学和分布情况
  - 2.8.3. 识别和表征方法
- 2.9. 食源性寄生虫病的流行病学分析
  - 2.9.1. 了解食物的地理来源和食物传播中的寄生虫生命周期
  - 2.9.2. 寄生虫相关诊所研究:在食品爆发研究中的前期、症状出现和无症状带菌者的存在
  - 2.9.3. 分析不同环境中的真实食物爆发:人口、医院、住宅、学校、餐馆、社会和家庭聚会
- 2.10. 食源性寄生虫
  - 2.10.1. 食源性寄生虫的重要性
    - 2.10.1.1. 动植物食品和原材料的产量和质量下降
  - 2.10.2. 植物产品及其产品中的有害生物
    - 2.10.2.1. 原生动物、蠕虫和节肢动物
    - 2.10.2.2. 植物寄生虫的兴趣
  - 2.10.3. 肉制品和肉类副产品中令人不安的寄生虫
    - 2.10.3.1. 原生动物、蠕虫和节肢动物
    - 2.10.3.2. 家畜、家禽和农场动物寄生虫的社会经济意义
  - 2.10.4. 鱼类和鱼类产品中的破坏性寄生虫
    - 2.10.4.1. 原生动物、蠕虫和节肢动物
    - 2.10.4.2. 鱼类寄生虫的社会经济利益

### 模块3.质量管理和食品安全

- 3.1. 食品安全和消费者保护
  - 3.1.1. 定义和基本概念
  - 3.1.2. 食品质量与安全的发展
  - 3.1.3. 发展中国家和发达国家的情况
  - 3.1.4. 负责食品安全的主要机构和部门:结构和职能
  - 3.1.5. 食品欺诈和食品骗局:媒体的作用
- 3.2. 设施、场所和设备
  - 3.2.1. 场地选择:设计和施工及材料
  - 3.2.2. 房地、设施 and 设备的维护计划
  - 3.2.3. 适用法规
- 3.3. 清洁和消毒计划 (L + D)
  - 3.3.1. 污垢的组成部分
  - 3.3.2. 洗涤剂和消毒剂:成分和功能
  - 3.3.3. 清洁和消毒的各个阶段
  - 3.3.4. 清洁和消毒方案
  - 3.3.5. 现行法规
- 3.4. 虫害防治
  - 3.4.1. 灭鼠和解剖(D+D计划)
  - 3.4.2. 与食物链有关的害虫
  - 3.4.3. 虫害防治的预防措施
    - 3.4.3.1. 哺乳动物和地面昆虫的诱捕器和陷阱
    - 3.4.3.2. 飞虫的诱捕器和陷阱
- 3.5. 可追溯性计划和良好操作规范(GMP)
  - 3.5.1. 可追溯性计划的结构
  - 3.5.2. 与可追溯性相关的现行法规
  - 3.5.3. 与食品加工有关的GMP
    - 3.5.3.1. 食品处理人员
    - 3.5.3.2. 需要满足的要求
    - 3.5.3.3. 卫生培训计划

- 3.6. 食品安全管理中的要素
  - 3.6.1. 水是食物链中的一个重要元素
  - 3.6.2. 与水有关的生物和化学制剂
  - 3.6.3. 水质、水安全和水利用方面的可量化要素
  - 3.6.4. 批准供应商
    - 3.6.4.1. 供应商控制计划
    - 3.6.4.2. 现行的相关法规
  - 3.6.5. 食品标签
    - 3.6.5.1. 消费者信息和过敏原标签
    - 3.6.5.2. 转基因生物的标志
- 3.7. 粮食危机和相关政策
  - 3.7.1. 粮食危机的诱因
  - 3.7.2. 粮食安全危机的范围、管理和反应
  - 3.7.3. 警告通信系统
  - 3.7.4. 食品安全和质量改进的政策和战略
- 3.8. A.P.P.C.C计划的设计
  - 3.8.1. 其实施应遵循的一般准则。它所依据的原则和先决方案
  - 3.8.2. 管理层的承诺
  - 3.8.3. A.P.P.C.C设备配置
  - 3.8.4. 对产品的描述和对其预期用途的确定
  - 3.8.5. 流程图
- 3.9. 制定A.P.P.C.C.计划
  - 3.9.1. 关键控制点 (CCP) 的特征
  - 3.9.2. A.P.P.C.C计划的七个基本原则
    - 3.9.2.1. 危害识别和分析
    - 3.9.2.2. 建立针对已确定危害的控制措施
    - 3.9.2.3. 关键控制点 (CCP) 的确定
    - 3.9.2.4. 关键控制点的定性
    - 3.9.2.5. 确定临界值
    - 3.9.2.6. 确定纠正措施
    - 3.9.2.7. 验证A.P.P.C.C.系统
- 3.10. ISO 22000
  - 3.10.1. ISO 22000的原则
  - 3.10.2. 目的和适用范围
  - 3.10.3. 市场情况和与食品供应链中适用的其他标准相比的地位
  - 3.10.4. 申请要求
  - 3.10.5. 食品安全管理政策



这项 100% 在线的计划可让您随时深入了解食物传播中的寄生虫生命周期"

# 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

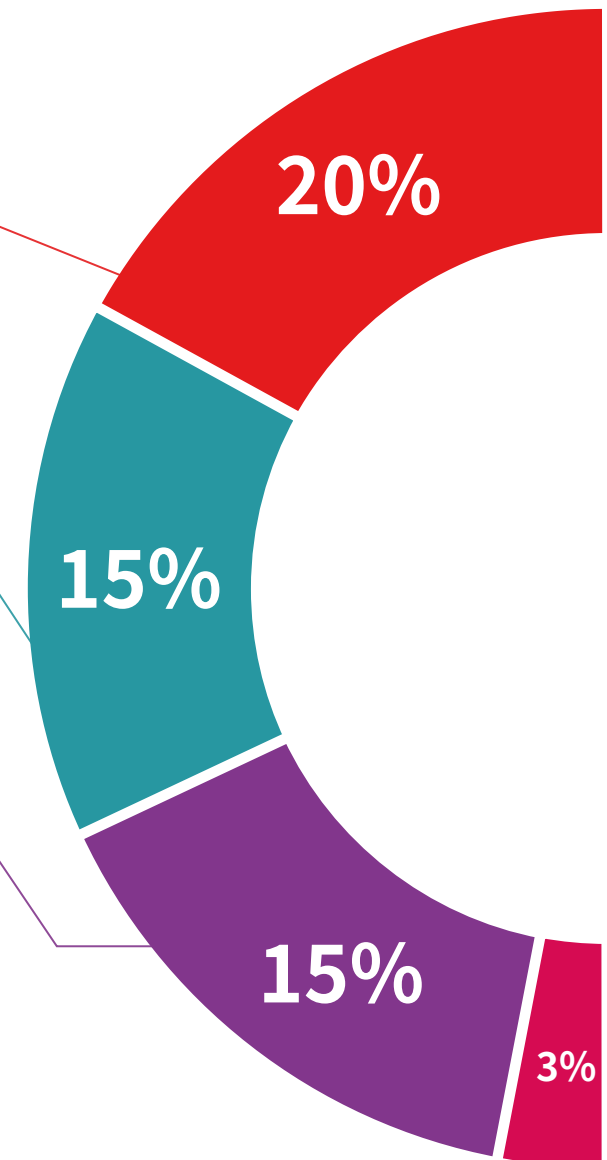
TECH团队以有吸引力和动态的方式将内容呈现在多媒体丸中,其中包括音频,视频,图像,图表和概念图,以强化知识。

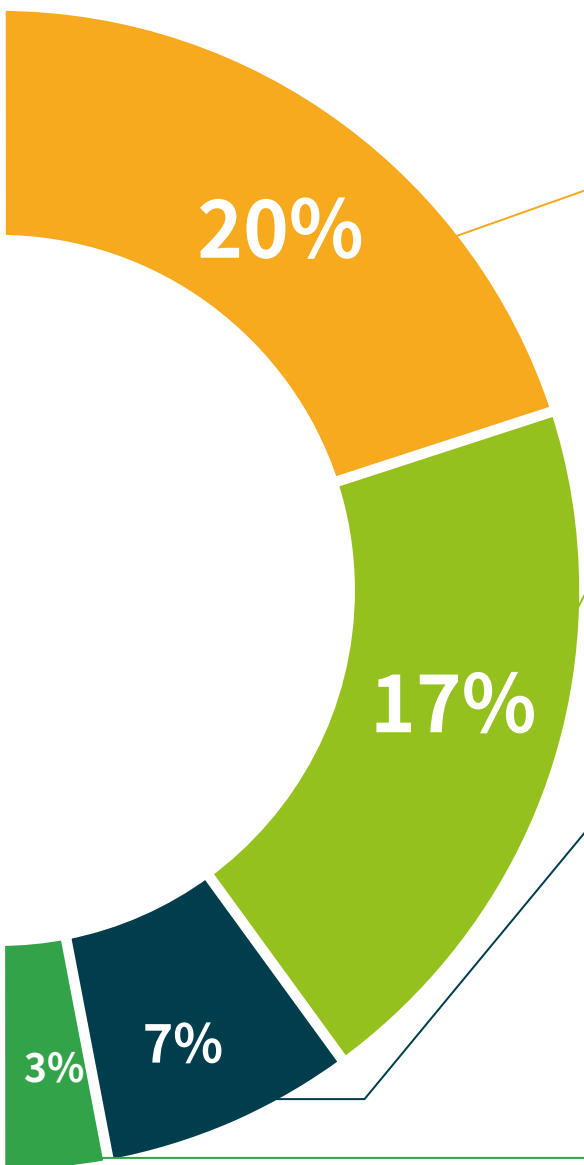
这个独特的多媒体内容展示培训系统被微软授予“欧洲成功案例”。



### 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

食物寄生虫学专科文凭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**食物寄生虫学专科文凭**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**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:**食物寄生虫学专科文凭**

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 质量  
网上教室 发展 语言 机构



**专科文凭**  
食物寄生虫学

- » 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  
食物寄生虫学

