

专科文凭

食品和饮料行业的综合安全管理



tech 科学技术大学

专科文凭

食品和饮料行业的综合安全管理

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

网络访问 www.techtitude.com/cn/nutrition/postgraduate-diploma/postgraduate-diploma-integrated-safety-management-food-beverage-industry

目录

01

介绍

4

02

目标

8

03

课程管理

12

04

结构和内容

18

05

方法

24

06

学位

32

01 介绍

这个TECH课程的设立旨在为营养学家提供工具和知识,以更高的成功率处理食品行业中与食品和饮料安全有关的一切。这种专业化在当今是最重要的,因为有必要遵守消费产品的质量和安全标准,避免对公民造成危险。食品立法是一个热点问题,也是民众的优先事项,由于我们消费来自世界各地的产品,因此必须在全球范围内拥有食品行业的健康和质量保障。另一方面,这个学位还向营养学家介绍了过敏原的危险、食品生产系统或食品消费的验证,为他们提供了一个完整的课程,使他们在本行业中脱颖而出。





通过这个大学的食物和饮料行业综合安全管理专家,让你的营养师学位得到最大的发挥,并对食品安全做出承诺"

TECH技术大学的食品和饮料行业的综合安全管理专科文凭是目前其他院校所提供的课程中最完整和最新的, 因为它的目标是对我们所消费的食品和饮料的安全进行综合管理。

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。为此, 这个专科文凭为学生提供了关于国内和国际现行食品质量和安全法规的广泛知识。

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。

最后, 这个专科文凭回顾了国际背景下认证程序的一般原则, 包括文件管理、电子记录、审计和其他成功认证所需的要求等方面。

这个专科文凭教师是大学教授和各学科的专业人员, 涉及初级生产、使用分析和仪器技术进行质量控制、防止意外污染、故意污染和欺诈、食品安全认证(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)的监管计划。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。所有这些都是实现深入和专业的知识所必需的。

这是一个致力于培养高质量专业人才的教育项目, 考虑到该部门的需求和它所带来的要求。一个由专门从事每个特定科目的专业人士设计的课程, 他们每天都面临着新的挑战。

这个**食品和饮料行业的综合安全管理专科文凭**包含了市场上最完整和最新的科学课程。在市场上。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
- 图形化、示意图和突出的实用性的内容, 这些内容的构思为专业实践提供了科学和实用的信息, 是专业实践所必需的
- 食品和饮料行业的综合安全管理
- 可以进行自我评估过程的实践, 以推进学习
- 其特别强调的是食品和饮料行业综合安全管理的创新方法
- 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



这个专科文凭是你等待的机会, 可以根据当前情况调整你在该领域的知识, 为你的客户提供优质服务"

“

一个安全的赌注! 通过这个专科文凭, 你将促进你的职业生涯, 走向食品行业许多部门需求量很大的职位”

其教学人员包括属于食品和营养安全领域的专业人员, 他们将自己的工作经验带入该课程, 以及来自主要协会和著名大学的公认专家。

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学习, 也就是说, 一个模拟环境将提供一个沉浸式的培训程序, 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, 即专家必须尝试解决出现的不同专业实践情况。为此, 专业人员将得到由公认的、经验丰富的食品和饮料行业综合安全管理专家创建的创新互动视频系统的帮助。

你将学会界定全球主要食品安全认证计划的特点、结构和范围。

你可以选择学习的时间和地点: 这个100%在线的专科文凭将允许你把你的学习和你的专业工作结合起来。



02 目标

食品和饮料行业综合安全管理课程的目的是以该行业最新和最创新的进展促进专业人员的表现。所有这些,都是通过市场上最完整和最新的内容和教学材料实现的。因此,当专业人员进入劳动力市场时,他/她将得到保证,他/她将以最高的严格和效率执行所有的食品安全操作,按照人们的要求履行其职责。





“这是了解食品安全最新进展的最佳选择”



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
- ◆ 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
- ◆ 界定认证程序的原则
- ◆ 发展良好做法的认证概念
- ◆ 分析食品行业食品安全管理的主要国际认证模式



一条通往培训和职业成长的道路，将推动你在劳动力市场上获得更大的竞争力”





具体目标

模块1. 食品立法和质量安全法规

- ◆ 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

模块2. 食品安全管理

- ◆ 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

模块3. 食品行业的安全认证

- ◆ 确立认证的一般要求
- ◆ 识别食品安全管理体系中要求的不同类型的良好做法 (GxP) 及其认证
- ◆ 制定国际标准ISO和ISO 17025的结构
- ◆ 界定全球主要食品安全认证体系的特点、结构和范围

03 课程管理

这个课程的教学人员包括食品和饮料行业安全方面的主要专家,他们将自己的工作经验和该行业的最新情况带入教学大纲。此外,其他具有公认声望的专家也参与其设计和准备,以跨学科的方式完成该课程,为您提供高素质营养师的所有保障。所有这些,都是为了用他们在这个领域成功发展所需的工具来促进学生的职业生涯。





“

领先的食品安全专业人士联手向您传授最新的加工食品性能, 以加强您作为营养师的能力”

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。



博士, Donaghy, John

- 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

Andrés Castillo, Alcira Rosa 女士

- ◆ 研究员 GenObIACM 项目UCM集团
- ◆ IRYCIS R&C 健康研究所U. 内皮和 MCM
- ◆ Ec用药物和食物协调员
- ◆ DM2 药物临床试验数据管理员
- ◆ 市场营销专业毕业UADE
- ◆ 具有 CV 和 DM 风险因素的营养和营养学专科文凭UNED
- ◆ 食品溯源课程USAL基金会

Colina Coca, Clara 博士

- ◆ 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 博士

- ◆ 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

内容结构是由最优秀的专业人员设计的,他们具有丰富的经验和公认的专业威望,以审查、研究和诊断的案例数量为后盾,广泛掌握应用于食品安全通过这种方式,我们设计了一个完整的课程,分为三个模块,向营养师介绍他们在发展面向食品和饮料行业安全的职能时需要考虑的因素。你将获得有关食品立法和质量安全法规、食品安全管理和现有国际食品安全认证的知识。





“

这个食品和饮料行业的综合安全管理专科文凭包含了市场上最完整和最新的科学课程”

模块1. 食品立法和质量安全法规

- 1.1. 介绍
 - 1.1.1. 合法组织
 - 1.1.2. 基本概念
 - 1.1.2.1. 法律
 - 1.1.2.2. 立法
 - 1.1.2.3. 当前的食品法规
 - 1.1.2.4. 标准
 - 1.1.2.5. 皇家法令
 - 1.1.2.6. 认证等
- 1.2. 国际的食品法规国际组织
 - 1.2.1. 联合国粮食及农业组织 (粮农组织)
 - 1.2.2. 世界卫生组织 (WHO)
 - 1.2.3. 食品法典委员会
 - 1.2.4. 世界贸易组织
- 1.3. 欧洲的食品法规
 - 1.3.1. 欧洲的食品法规
 - 1.3.2. 食品安全白皮书
 - 1.3.3. 食品法原则
 - 1.3.4. 食品法规的一般要求
 - 1.3.5. 程序
 - 1.3.6. 欧洲食品安全局 (EFSA)
- 1.4. 公司食品安全管理
 - 1.4.1. 责任
 - 1.4.2. 授权
 - 1.4.3. 认证
- 1.5. 横向食品立法第1部分
 - 1.5.1. 一般卫生规定
 - 1.5.2. 公共饮用水
 - 1.5.3. 食品的官方控制





- 1.6. 横向食品立法第2部分
 - 1.6.1. 储存、保存和运输
 - 1.6.2. 与食品接触的材料
 - 1.6.3. 食品添加剂和调味剂
 - 1.6.4. 食物中的污染物
- 1.7. 纵向食品立法:植物源产品
 - 1.7.1. 蔬菜及衍生物
 - 1.7.2. 水果及衍生物
 - 1.7.3. 谷物
 - 1.7.4. 豆类
 - 1.7.5. 食用植物油
 - 1.7.6. 食用脂肪
 - 1.7.7. 调味料和香料
- 1.8. 纵向食品立法:动物源性产品
 - 1.8.1. 肉类和肉类衍生产品
 - 1.8.2. 海洋产品
 - 1.8.3. 牛奶和乳制品
 - 1.8.4. 鸡蛋及衍生产品
- 1.9. 纵向食品立法:其他产品
 - 1.9.1. 兴奋剂食品及衍生产品
 - 1.9.2. 饮料
 - 1.9.3. 即食餐点

模块2. 食品安全管理

- 2.1. 食品安全原理与管理
 - 2.1.1. 危险的概念
 - 2.1.2. 风险概念
 - 2.1.3. 风险评估
 - 2.1.4. 基于风险评估的食品安全及其管理
- 2.2. 物理危害
 - 2.2.1. 物理性食品危害的概念和考虑
 - 2.2.2. 物理危害控制方法

- 2.3. 化学危害
 - 2.3.1. 食品中化学危害的概念和考虑
 - 2.3.2. 食品中天然存在的化学危害
 - 2.3.3. 与故意添加到食品中的化学品有关的危害
 - 2.3.4. 偶然或无意添加的化学危害
 - 2.3.5. 化学危害控制方法
 - 2.3.6. 食物过敏原
 - 2.3.7. 食品工业中的过敏原控制
 - 2.4. 生物危害
 - 2.4.1. 关于食品中生物危害的概念和考虑因素
 - 2.4.2. 微生物的危害
 - 2.4.3. 非微生物生物危害
 - 2.4.4. 生物危害控制方法
 - 2.5. 良好生产规范 (BPM) 计划
 - 2.5.1. 良好生产规范 (GMP)
 - 2.5.2. BPM背景
 - 2.5.3. BPM管理范围
 - 2.5.4. 食品安全管理体系中的 GMP
 - 2.6. 标准卫生操作程序 (POES)
 - 2.6.1. 食品行业的卫生系统
 - 2.6.2. POES管理范围
 - 2.6.3. POES的结构
 - 2.6.4. 食品安全管理体系中的 POES
 - 2.7. 风险分析和关键控制点 (ARPCC) 计划
 - 2.7.1. 危害分析和关键控制点 (HACCP)
 - 2.7.2. HACCP背景
 - 2.7.3. HACCP先决条件
 - 2.7.4. 实施 HACCP 的 5 个初步步骤
 - 2.8. 危害与关键控制点 (HACCP) 计划实施的7个步骤
 - 2.8.1. 风险分析
 - 2.8.2. 识别关键控制点
 - 2.8.3. 建立关键限值
 - 2.8.4. 监控程序的建立
 - 2.8.5. 纠正措施的实施
 - 2.8.6. 验证程序的建立
 - 2.8.7. 记录和文件系统
 - 2.9. 评估风险和关键控制点计划 (HACCP) 系统的效率
 - 2.9.1. 评估中央对手方的效率
 - 2.9.2. HACCP计划效率的一般评价
 - 2.9.3. 使用和管理记录以评估 HACCP 计划的效率
 - 2.10. 基于风险系统的危害和关键控制点 (HACCP) 计划系统的变体
 - 2.10.1. VACCP或漏洞保证计划和关键控制点 (Vulnerability Assessment Critical Control Points)
 - 2.10.2. TACCP 或威胁评估关键控制点
 - 2.10.3. 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3. 食品行业的安全认证
- 3.1. 认证原则
 - 3.1.1. 认证理念
 - 3.1.2. 认证机构
 - 3.1.3. 认证过程的一般概述
 - 3.1.4. 认证和再认证计划的管理
 - 3.1.5. 认证前后管理体系
 - 3.2. 良好做法认证
 - 3.2.1. 良好生产规范 (GMP) 认证
 - 3.2.2. 膳食补充剂的 GMP 案例
 - 3.2.3. 初级生产良好规范认证
 - 3.2.4. 其他良好实践 (GxP) 计划

- 3.3. ISO 17025认证
 - 3.3.1. ISO规范方案
 - 3.3.2. ISO 17025 体系概览
 - 3.3.3. ISO 17025认证
 - 3.3.4. ISO 17025认证在食品安全管理中的作用
- 3.4. ISO 22000认证
 - 3.4.1. 背景
 - 3.4.2. ISO 22000 标准的结构
 - 3.4.3. ISO 22000认证范围
- 3.5. GFSI 倡议和全球 GAP 和全球市场计划
 - 3.5.1. 全球食品安全体系GFSI (全球食品安全倡议)
 - 3.5.2. 全球 GAP 计划的结构
 - 3.5.3. 全球GAP认证范围
 - 3.5.4. 全球市场计划的结构
 - 3.5.5. 全球市场计划认证范围
 - 3.5.6. 全球 GAP 和全球市场与其他认证的关系。
- 3.6. SQF(安全优质食品) 认证
 - 3.6.1. SQF 计划的结构
 - 3.6.2. SQF认证范围
 - 3.6.3. SQF 与其他认证的关系
- 3.7. BRC(英国零售商协会) 认证
 - 3.7.1. BRC 计划的结构
 - 3.7.2. BRC认证范围
 - 3.7.3. BRC 与其他认证的关系。
- 3.8. IFS认证
 - 3.8.1. IFS 计划的结构
 - 3.8.2. IFS认证范围
 - 3.8.3. IFS 与其他认证的关系。
- 3.9. FSSC 22000认证(食品安全体系认证22000)
 - 3.9.1.FSSC 22000 计划的背景
 - 3.9.2.FSSC 22000 计划的结构
 - 3.9.3 FSSC 22000认证的范围
- 3.10. 食品防护计划
 - 3.10.1. 食物防御的概念
 - 3.10.2. 食品防护计划的范围
 - 3.10.3. 实施食品防护计划的工具和计划



专注于TECH, 你将在短时间内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。





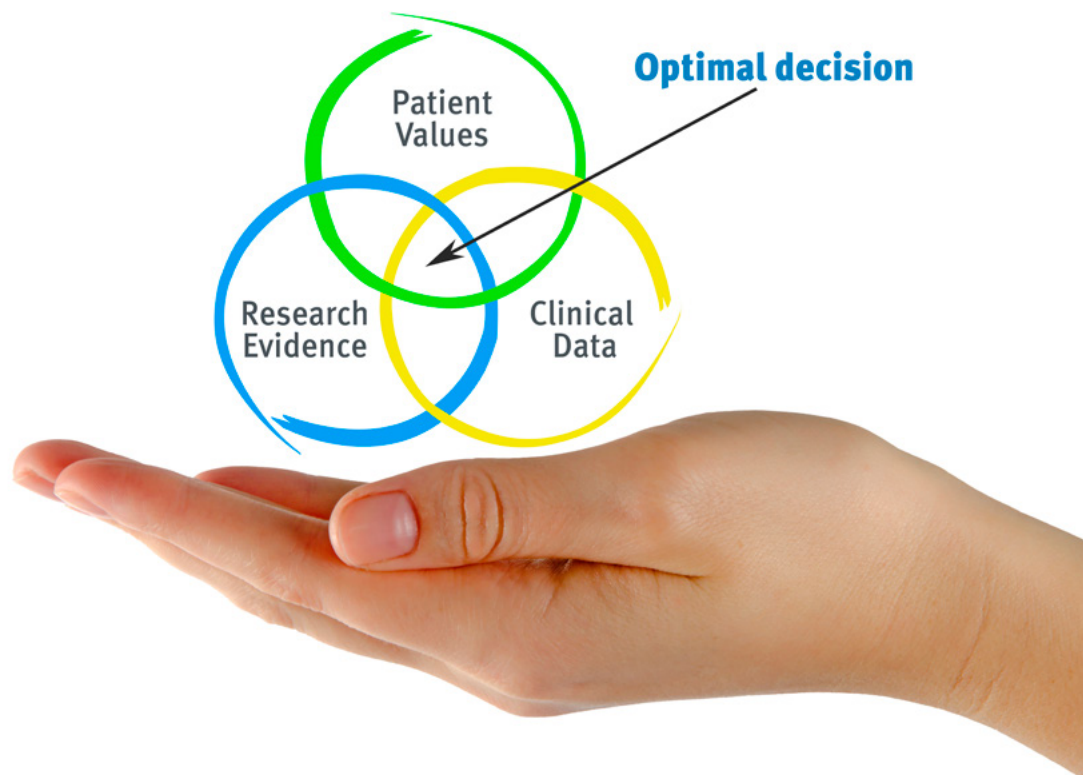
“

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

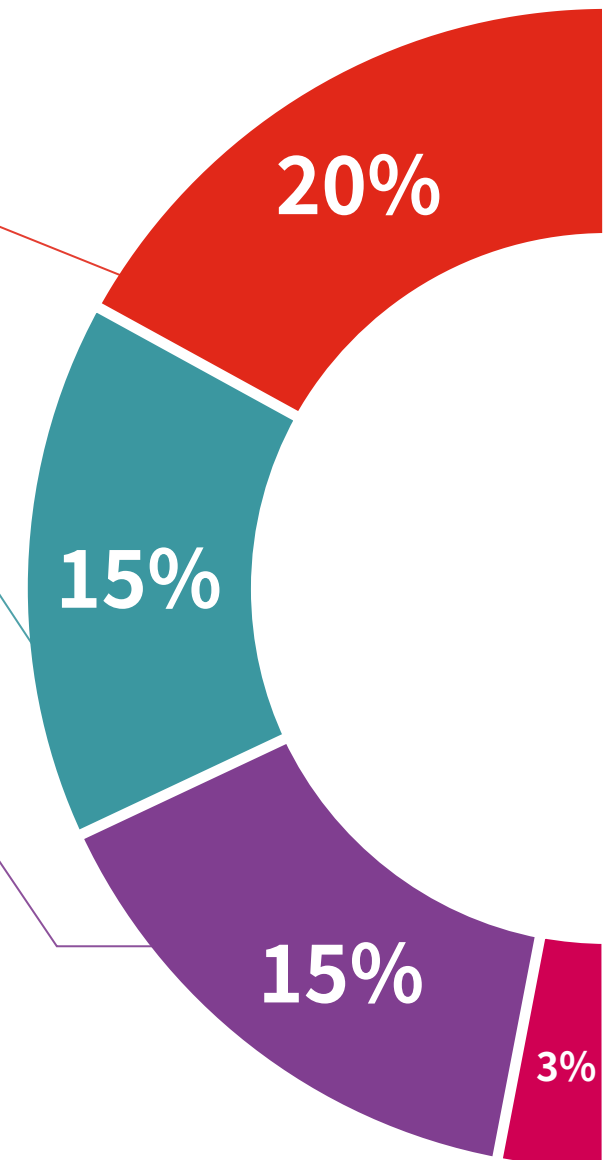
TECH团队以有吸引力和动态的方式将内容呈现在多媒体丸中,其中包括音频,视频,图像,图表和概念图,以强化知识。

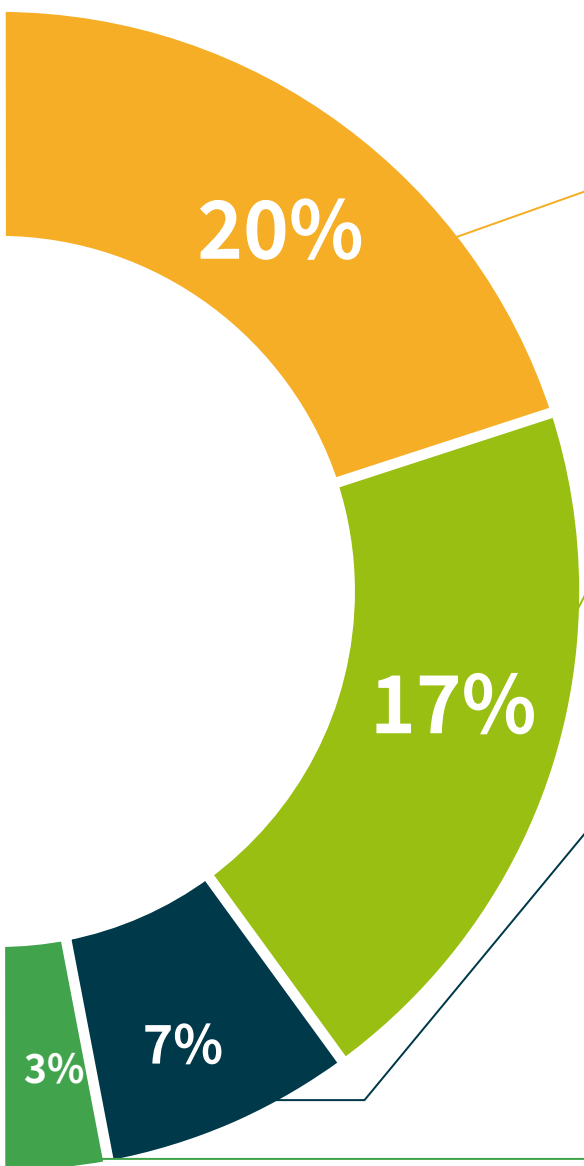
这个独特的多媒体内容展示培训系统被微软授予“欧洲成功案例”。



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

食品和饮料行业的综合安全管理专科文凭保证,除了最严格和最新的培训外,还可以获得由TECH技术大学颁发的专科文凭学位





“

成功地完成这个课程, 并获得你的大学学位, 而无需旅行或文书工作的麻烦”

这个**食品和饮料行业的综合安全管理专科文凭**包含了市场上最完整和最新的科学课程。
在市场上。

评估通过后, 学生将通过邮寄*收到由TECH大学颁发的**相应的专科文凭资格证书, 并确认收到。**

TECH技术大学颁发的文凭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:**食品和饮料行业的综合安全管理专科文凭**

官方学时:**450小时**



*海牙认证。如果学生要求对其纸质证书进行海牙认证, TECH EDUCATION将作出必要的安排, 并收取认证费用。

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 创新
个性化的关注 现在
知识 网页 质量
网上教室 发展 语 机构

tech 科学技术大学

专科文凭

食品和饮料行业的综合安全管理

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

专科文凭

食品和饮料行业的综合安全管理

