

专科文凭

食品行业的工艺管理和验证





tech 科学技术大学

专科文凭

食品行业的工艺管理和验证

- » 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-process-management-validation-food-sector

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

通过这个技术课程, 营养学家获得了必要的工具, 以便在食品部门进行有效和最新的过程管理和验证。这是控制所消费的动物产品的质量的一项基本任务, 这是一个极其重要的问题, 需要合格的专家不断地进行研究。出于这个原因, 该课程深入探讨了保证关键控制点有效和严格的基本方面, 应用必要的工具来验证所实施的控制, 核实其有效性, 从而能够在食品安全管理系统中实施坚实的控制流程。





“

不要犹豫, 食品行业需要像你这样的合格营养师来管理我们所吃的食物所经历的过程”

TECH技术大学的食品行业的工艺管理和验证课程旨在对动物源性食品的安全进行综合管理。

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。它还回顾了国际背景下的认证程序的一般原则，涵盖了诸如文件管理、电子记录、审计和其他成功认证所需的要求等方面。

这个课程的另一个优点是，它审查了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，明确了关键控制点的必要性和正确制定。它还展示了必要的工具，以验证现有的控制措施，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中实施健全的控制程序。

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。实现部门要求的能力的基本问题。

简而言之，这是一个致力于将营养师提高到新水平的教育项目，由专门从事每个具体科目的专业人士设计，为学位带来了横向性。

这个**食品行业的工艺管理和验证专科文凭**包含了市场上最完整和最新的科学课程。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
- 图形化、示意图和突出的实用内容，为专业实践提供了科学和实用的信息
- 关于食品行业的工艺管理和验证的新闻
- 可以进行自我评价过程的实践练习，以提高学习效果
- 其特别强调的是在食品部门的过程管理和过程验证的创新方法
- 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



食物代表我们的生活一大部分!你将通过这个专科文凭培养的能力之一是评估和应用食品安全中的风险及其分析原则"

“

投资于这个项目,你将看到你作为
21世纪的营养师的能力得到扩展”

在工作中学习如何管理和验证食品行业的
流程,这要感谢这个在线技术专科文凭。

指尖上的最佳教学材料+最新的教育
技术=充满可能性的未来。

其教学人员包括来自食品部门的专业人员,他们的工作方向是管理和验证最终到达消费者手中的食品所经过的过程。这确保了对正确的食物链的监测,而营养学家是其中的一个重要部分。

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,该系统是由食品行业的工艺管理和验证方面的著名和经验丰富的专家创建的。



02 目标

这个食品行业流程管理和验证的课程旨在促进专业人员在该行业的最新和最创新的进展方面的表现。因此, 该培训的主要目的是为营养学家提供工具和技能, 通过应用与食品工艺正常运作有关的措施, 使他们进入食品工艺管理和验证部门, 并获得更大的成功保障。未来的毕业生将能够根据物理、化学或生物性质确定与食品相关的主要危害, 并确定用于控制这些危害的一些方法, 正确执行过程验证方法。



“

通过分析原因和实施纠正措施来展示你的解决技能, 以实现投诉管理”



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
- 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
- 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



不要错过这个好机会, 通过
TECH为你提供的这个专科文
凭, 成为一个著名的营养师"





具体目标

模块1. 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2. 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

模块3. 新方法和流程的验证

- ◆ 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

这个课程的教学人员包括食品行业流程管理和验证方面的主要专家,他们将自己的工作经验和该行业的最新进展带到了该培训中。此外,其他著名的营养学和工艺验证专家也参与了该课程的设计和准备,以跨学科的方式完成该课程,从而使营养师获得全球和横向的能力。拟议的课程强调食品安全审计和食品行业的咨询工作,这在目前的需求量很大,将促进未来毕业生的职业发展。





“

这个课程由该行业的专家精心准备, 他们保证你的知识将得到更新”

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



博士Limón Garduza, Rocío Ivonne

- ◆ 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

女士Andrés Castillo, Alcira Rosa

- ◆ 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

女士Aranda Rodrigo, Eloísa

- ◆ 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

这个课程的结构是根据食品行业的要求设计的,保证了营养师的内容质量,由该领域的专家更新,他们每天都面临着食品行业的管理过程。因此,教学大纲分为三个模块,给未来的毕业生一个完整的视野,从如何管理食品安全开始,深入到食品工业的安全认证,到新方法和新程序的验证,如自我监测系统或审计。所有这些都是为了保证对所有类型的食品在到达消费者手中之前所经历的过程进行评估和监测的控制。





“

它是管理和验证到达最终消费者手中的食品所遵循的流程的链条的一部分”

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 (ARPC) 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. 食品行业的安全认证

- 2.1. 认证原则
 - 2.1.1. 认证理念
 - 2.1.2. 认证机构
 - 2.1.3. 认证过程的一般概述
 - 2.1.4. 认证和再认证计划的管理
 - 2.1.5. 认证前后管理体系

- 2.2. 良好做法认证
 - 2.2.1. 良好生产规范 (GMP) 认证
 - 2.2.2. 膳食补充剂的 GMP 案例
 - 2.2.3. 初级生产良好规范认证
 - 2.2.4. 其他良好实践 (GxP) 计划
- 2.3. ISO 17025 认证
 - 2.3.1. ISO 规范方案
 - 2.3.2. ISO 17025 体系概览
 - 2.3.3. ISO 17025 认证
 - 2.3.4. ISO 17025 认证在食品安全管理中的作用
- 2.4. ISO 22000 认证
 - 2.4.1. 背景
 - 2.4.2. ISO 22000 标准的结构
 - 2.4.3. ISO 22000 认证范围
- 2.5. GFSI 倡议和全球 GAP 和全球市场计划
 - 2.5.1. 全球食品安全体系 GFSI (全球食品安全倡议)
 - 2.5.2. 全球 GAP 计划的结构
 - 2.5.3. 全球 GAP 认证范围
 - 2.5.4. 全球市场计划的结构
 - 2.5.5. 全球市场计划认证范围
 - 2.5.6. 全球 GAP 和全球市场与其他认证的关系
- 2.6. SQF (安全优质食品) 认证
 - 2.6.1. SQF 计划的结构
 - 2.6.2. SQF 认证范围
 - 2.6.3. SQF 与其他认证的关系
- 2.7. BRC (英国零售商协会) 认证
 - 2.7.1. BRC 计划的结构
 - 2.7.2. BRC 认证范围
 - 2.7.3. BRC 与其他认证的关系

- 2.8. IFS 认证
 - 2.8.1. IFS 计划的结构
 - 2.8.2. IFS 认证范围
 - 2.8.3. IFS 与其他认证的关系
- 2.9. FSSC 22000 认证 (食品安全体系认证 22000)
 - 2.9.1. FSSC 22000 计划的背景
 - 2.9.2. FSSC 22000 计划的结构
 - 2.9.3. FSSC 22000 认证范围
- 2.10. 食品防护计划
 - 2.10.1. 食物防御的概念
 - 2.10.2. 食品防护计划的范围
 - 2.10.3. 实施食品防护计划的工具和计划

模块3. 新方法和流程的验证

- 3.1. 关键控制点
 - 3.1.1. 重大危害
 - 3.1.2. 先修课程
 - 3.1.3. 关键控制点管理图
- 3.2. 自控系统的验证
 - 3.2.1. 内部审计
 - 3.2.2. 回顾历史记录和趋势
 - 3.2.3. 顾客投诉
 - 3.2.4. 检测内部事件
- 3.3. 控制点的监视和验证
 - 3.3.1. 监视或监测技术
 - 3.3.2. 控制验证
 - 3.3.3. 有效性验证

- 3.4. 流程和方法的验证
 - 3.4.1. 文件支持
 - 3.4.2. 分析技术的验证
 - 3.4.3. 验证抽样计划
 - 3.4.4. 方法偏差和精密度
 - 3.4.5. 检视不确定性
- 3.5. 验证方法
 - 3.5.1. 方法验证阶段
 - 3.5.2. 验证过程的类型、方法
 - 3.5.3. 验证报告, 获得的数据摘要
- 3.6. 事件和偏差的管理
 - 3.6.1. 工作团队培训
 - 3.6.2. 问题描述
 - 3.6.3. 根本原因确定
 - 3.6.4. 纠正和预防措施
 - 3.6.5. 有效性验证
- 3.7. 原因分析及其方法
 - 3.7.1. 原因分析:定性方法
 - 3.7.1.1.根本原因树
 - 3.7.1.2.为什么
 - 3.7.1.3.原因、结果
 - 3.7.1.4.石川图
 - 3.7.2. 因果分析:定量方法
 - 3.7.2.1.数据收集模型
 - 3.7.2.2.帕累托图
 - 3.7.2.3.散点图
 - 3.7.2.4.柱状图
- 3.8. 理赔管理
 - 3.8.1. 索赔数据收集
 - 3.8.2. 调查和行动
 - 3.8.3. 准备技术报告
 - 3.8.4. 索赔趋势分析
- 3.9. 自我控制系统的内部审计
 - 3.9.1. 称职的审计师
 - 3.9.2. 审计方案和计划
 - 3.9.3. 审核范围
 - 3.9.4. 参考文件
- 3.10. 执行内部审计
 - 3.10.1. 开幕式
 - 3.10.2. 系统评价
 - 3.10.3. 内部审计偏差
 - 3.10.4. 闭幕会议
 - 3.10.5. 评估和监控关闭偏差的有效性



一个独特的、关键的和决定性的
培训经验, 以促进你的职业发展"

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。





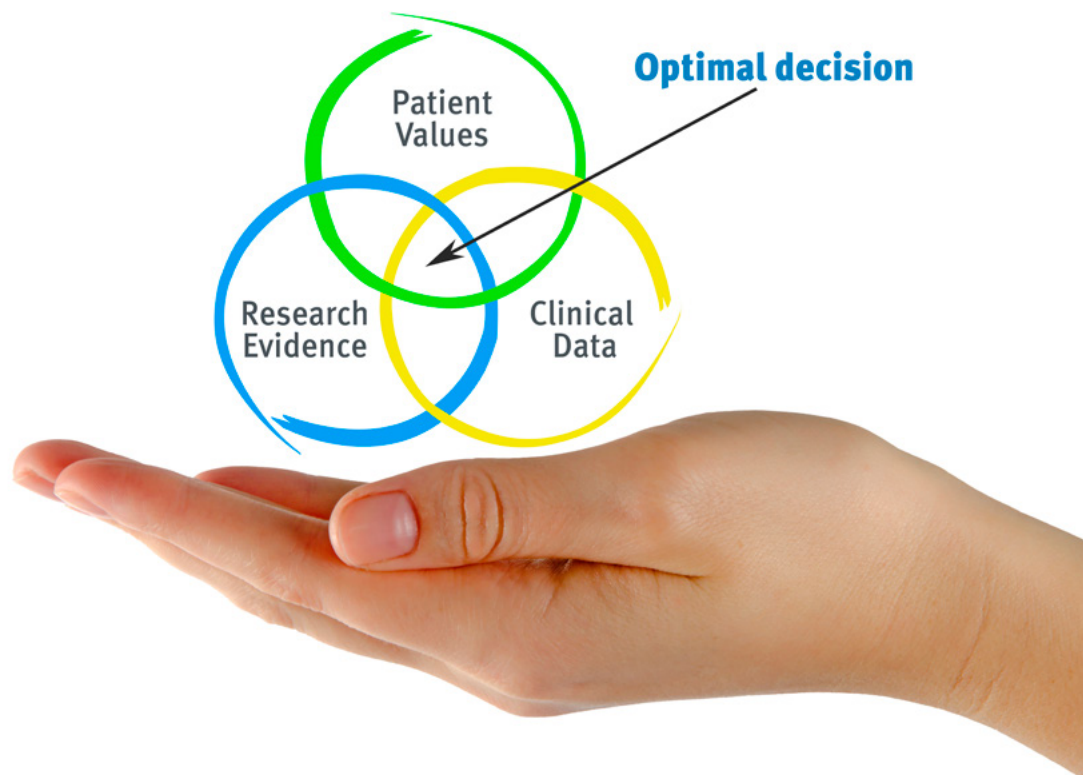
“

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

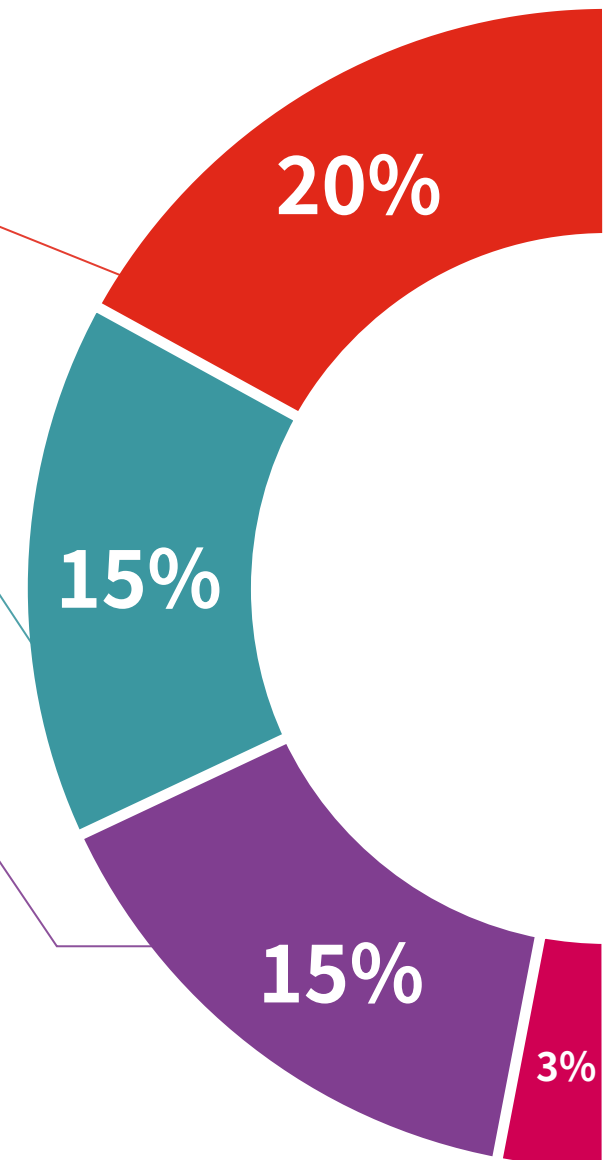
TECH团队以有吸引力和动态的方式将内容呈现在多媒体丸中,其中包括音频,视频,图像,图表和概念图,以强化知识。

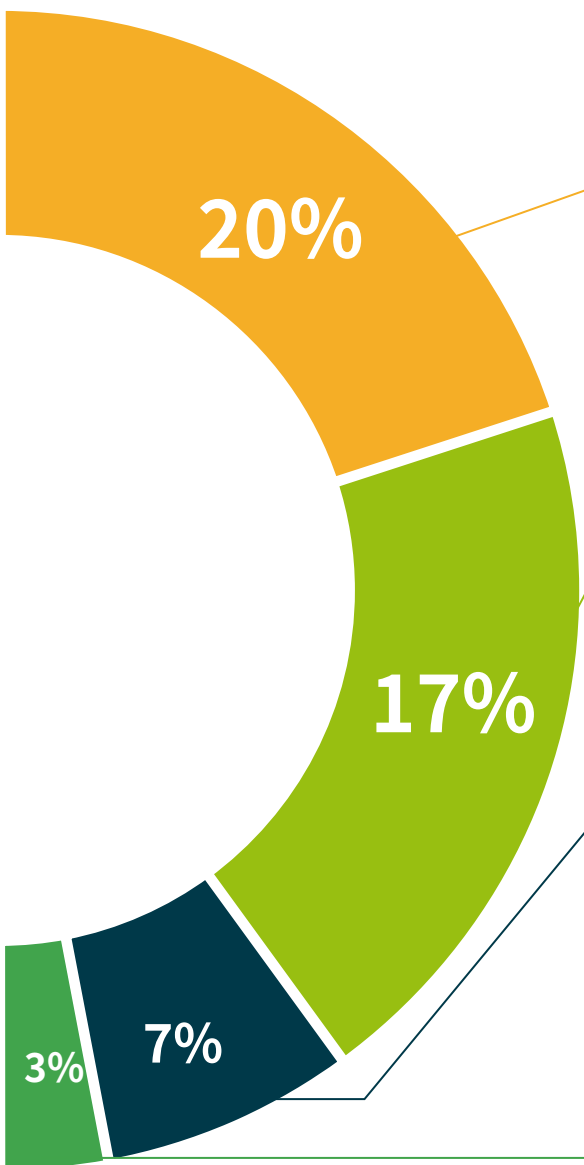
这个独特的多媒体内容展示培训系统被微软授予“欧洲成功案例”。



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

食品行业的工艺管理和验证专科文凭保证,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。





顺利完成这个课程并获得大学学位, 无需旅行或通过繁琐的程序"

这个**食品行业的工艺管理和验证专科文凭**包含了市场上最完整和最新的科学课程。

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 **专科文凭**学位证书。

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:**食品行业的工艺管理和验证专科文凭**

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



专科学历
食品行业的工艺管理和验证

- » 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

食品行业的工艺管理和验证



tech 科学技术大学