

专科文凭

食品工业中的品质控制





专科文凭 食品工业中的品质控制

- » 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-quality-control-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

22

06

学位

30

01 介绍

照顾人们健康的最有效手段之一是品质控制,因为它可以确定所消费的食品在健康和质量方面符合一系列的保证。从这个意义上说,并了解到食品安全对于保护人们的健康是最重要的,在这个领域投资研究和培训的必要性是显而易见的。由于这些原因,本课程的重点是研究在食品行业必须进行的主要品质控制。专业人员必须利用TECH提供的机会,在这个领域获得扎实的知识,使自己成为一个成功的专业人士。





“

学习你需要知道的关于食品品质控制的一切，
并在著名大学的保证下成为一名成功的营养师”

过程和产品的品质控制对于保证食品安全和保证在食品工业中进行的过程的安全是必不可少的。因此,该部门的专业人员必须专门从事这一涵盖整个动物食品生产链的领域。这使得所有食品行业都必须有一个食品安全计划。

另一方面,近几十年来在欧洲和全球范围内发生的食品危机表明,有必要建立识别,追踪和召回可能构成食品安全风险和危害民众健康的产品的系统。此外,该课程涵盖了食品安全的整体管理,涵盖了所有必要的方面,以专门从事这一领域,并进入一个日益被食品部门专业人士所需要的领域。

这个专科文凭的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品质控制,防止意外污染,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。

这个学位的设计是为了应对不同专业概况和学科的需求。课程重点在于对技术,管理和项目执行能力的理解和学习,以及发展具有竞争力,创新和现代的食品部门所需的技能。这是一个教育项目,其目的是使高质量的专业人员专业化。一个由该领域的专家设计的方案,将使毕业生能够面对他们每天面临的挑战。

这个**食品工业中的品质控制大学课程**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
- ◆ 关于食品工业品质控制的新闻
- ◆ 可以进行自我评价过程的实践练习,以提高学习效果
- ◆ 其特别强调的是食品工业品质控制的创新方法
- ◆ 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



在其教育项目中, TECH寻求培养高质量的专业人员,如果你想实现这一目标,请不要犹豫,报名参加这个专科文凭"

“

这个专科文凭是你做出的最好的投资,以更新你在食品工业品质控制中应用的营养学知识”

教学人员包括来自营养领域的专业人士,他们将自己的工作经验带到了培训中,还有来自主要协会和著名大学的公认。

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,专业人员必须尝试解决整个学年出现的不同专业实践情况。为此,专业人员将得到由著名和经验丰富的运动营养专家创建的创新互动视频系统的。

你可以成为下一个通过发展原材料生产中的卫生和可追溯性基础来照顾消费者健康的人。

这个100%的在线学位将使你的学习与你的专业工作相结合"你将能够从任何有互联网连接的设备上,在你选择的时间学习。



02 目标

这个食品工业中的品质控制专科文凭旨在促进专业人员的表现,使其掌握该行业最新和最创新的进展。这个方案的内容以这样一种方式为导向,即学生能够在工作层面上实现该部门所要求的能力,例如,在原材料生产中保证良好的卫生习惯和可追溯性的基础发展,让消费者放心。同样,在这个专科文凭的课程中,专业人员将处理品质控制领域专家的主要干预措施,提高他们在这一领域的能力,确定以最有效和最无害的方式执行协议。



“

提高你的技能, 并参加这个食品工业中的品质控制专科文凭”

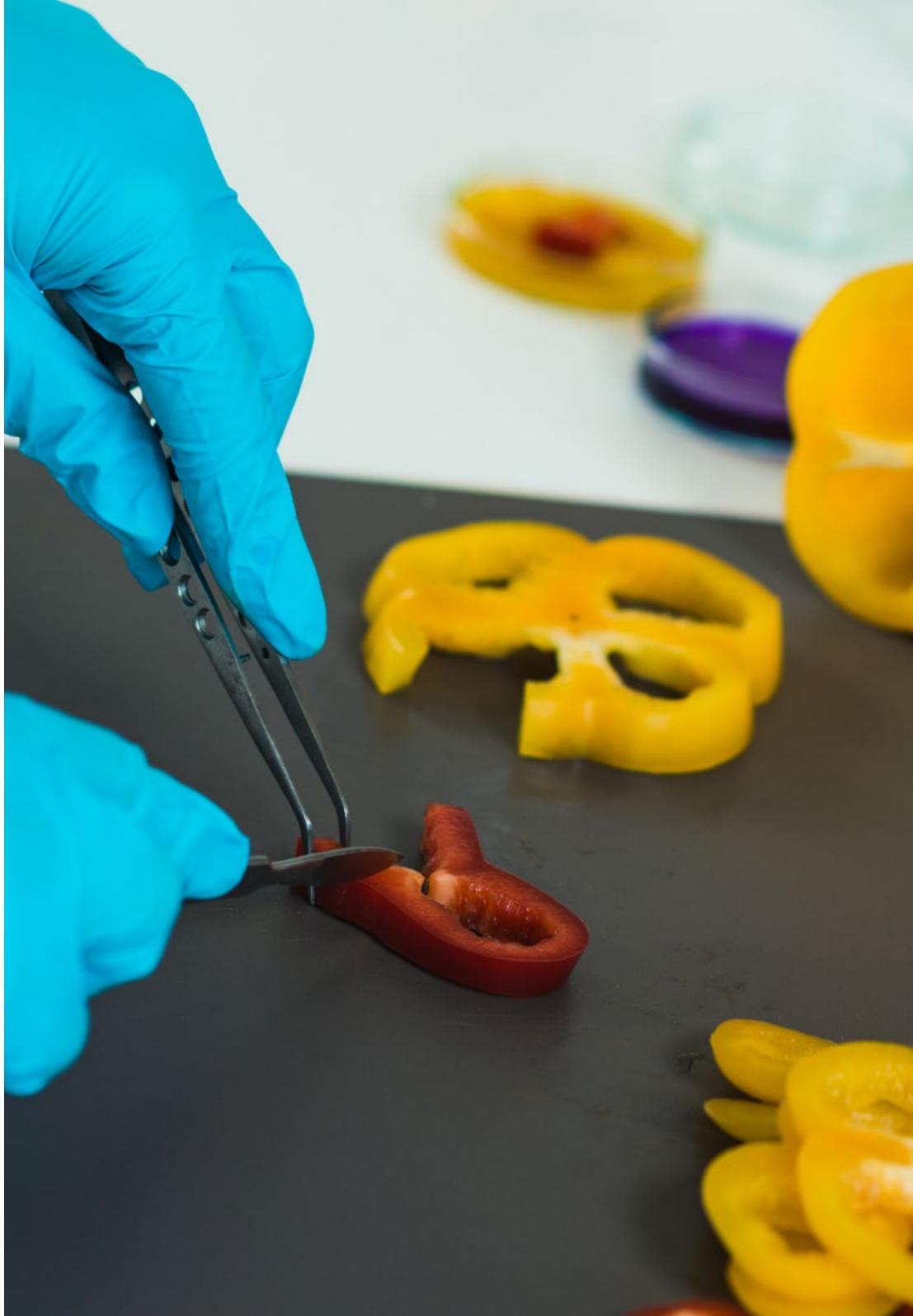


总体目标

- ◆ 为原材料生产中的良好卫生和可追溯性做法奠定基础
- ◆ 规定有关初级动物生产的适用法规，以及内部审计和认证制度
- ◆ 确定可持续发展目标
- ◆ 考察食品实验室的法规和标准，并确定其在食品安全中的作用
- ◆ 分析适用于食品实验室原材料和产品的食品安全法规和标准
- ◆ 确定食品分析实验室应达到的要求 (ISO IEC 17025标准, 适用于实验室质量体系的认可和认证)
- ◆ 承认消费者有权在国内和国际上从农业食品链中购买安全、健康和放心的食品
- ◆ 分析基本原理, 要求, 法规和用于食品链不同点追踪的主要工具
- ◆ 分析在食品和其组成部分的原产地, 制造过程和分销之间建立联系的系统
- ◆ 评估食品工业流程, 以确定那些不符合特定要求的托运货物, 确保食品安全和消费者健康
- ◆ 为追溯系统的不同阶段在食品行业公司的应用打下基础



从饲养到消费, 建立动物福利的基础, 你将有助于实现可持续的食品链, 并制作高质量的食物”





具体目标

模块1.原材料和供应品的可追溯性

- ◆ 确立食品安全的基本原则
- ◆ 汇编有关适用的食品安全立法的参考数据库
- ◆ 发展动物源性食品及其衍生品生产
- ◆ 建立从育种到屠宰的动物福利的基础知识
- ◆ 规定初级生产的内部审计和认证机制
- ◆ 分析差异化的优质食品 and 此类产品的认证体系
- ◆ 评估农业食品行业对环境的影响
- ◆ 考察这个行业对可持续发展目标的贡献

模块2.过程和产品品质控制中的分析和仪器技术

- ◆ 在实验室分析之前,根据原材料,中间产品和成品的来源,确定质量特征
- ◆ 考量法规和标准的适用要求,为产品符合性制定相关方法
- ◆ 确定最适当的方法,以便对食品质量进行评估:完整性分析和特征描述,包括检测对消费者构成健康风险的生物或非生物食品污染物
- ◆ 根据来源,用途和特点/规格描述食品取样的情况
- ◆ 识别和认识用于食品的分析技术,并管理适当的品质控制
- ◆ 描述主要的农业食品污染物,知道分析技术的应用,观察其所属的部门
- ◆ 在生产供人类和动物消费的安全产品时,确定和保证原材料,加工食品的安全性和水的适用性的过程

模块3.物流和批次可追溯性

- ◆ 界定物流和可追溯性的背景
- ◆ 考察不同类型的可追溯性和应用范围
- ◆ 在可追溯性方面分析食品法的原则,要求和措施
- ◆ 确立可追溯性在其可执行性方面的适用范围
- ◆ 分析不同的可追溯性和批次识别系统
- ◆ 识别和确定食品链中不同行为者在可追溯性方面的责任
- ◆ 描述可追溯性计划的结构和执行情况
- ◆ 发现批量识别的主要工具
- ◆ 为发生事故时产品的定位,固定和撤回制定程序
- ◆ 识别,分析和解释食物链中每个环节的物流过程

03 课程管理

选择这个专科文凭的营养师将拥有一个由食品行业各领域专家制定的与该行业应遵循的质量参数有关的课程, 这样他/她就完全有资格履行相关职能。TECH设定的卓越目标是为 学生提供他们所需的工具, 使他们的事业更上一层楼。这样的资格要求有一个高素质的教学团队, 保证学生有一个完整和最新的学习过程, 遵循食品质量规定的措施, 从原材料的福利到实验室中创新分析技术的使用。出于这个原因, TECH只雇用在 该领域有丰富经验的教师。





“

食品质量和安全方面的专家将为您提供通往成功之路的准则”

管理人员



Limón Garduza, Rocío Ivonne 医生

- ◆ 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

Colina Coca, Clara医生

- ◆ 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

Escandell Clapés, Erica女士

- ◆ 肉类行业 GRUPO SUBIRATS 质量和食品安全部负责人 (2015 年至今)
- ◆ 食品科学与技术专业毕业 (维克大学)
- ◆ 食品开发与创新硕士
- ◆ 人类营养与营养学文凭

Moreno Fernández, Silvia医生

- ◆ 博士后研究员马德里自治大学。自2019年以来
- ◆ 食品科学博士 (马德里自治大学)
- ◆ 马德里康普顿斯大学生物学学士专注于新食品的开发和食品工业副产品的处理

04 结构和内容

这个食品工业中的品质控制专科文凭的教学大纲由三个模块组成,有具体的最新内容,由在该行业有丰富经验的专业人士选择。目的是让学生深入了解原材料和批次的可追溯性,以及不同过程和产品的品质控制中的分析和仪器技术,直至消费者获得。所有这些都按主题和次主题分布,对学生要深入研究的所有概念给出了一个全局性和具体的视野,并伴随着实际案例,使他们知道如何面对和解决未来可能面临的不同问题。



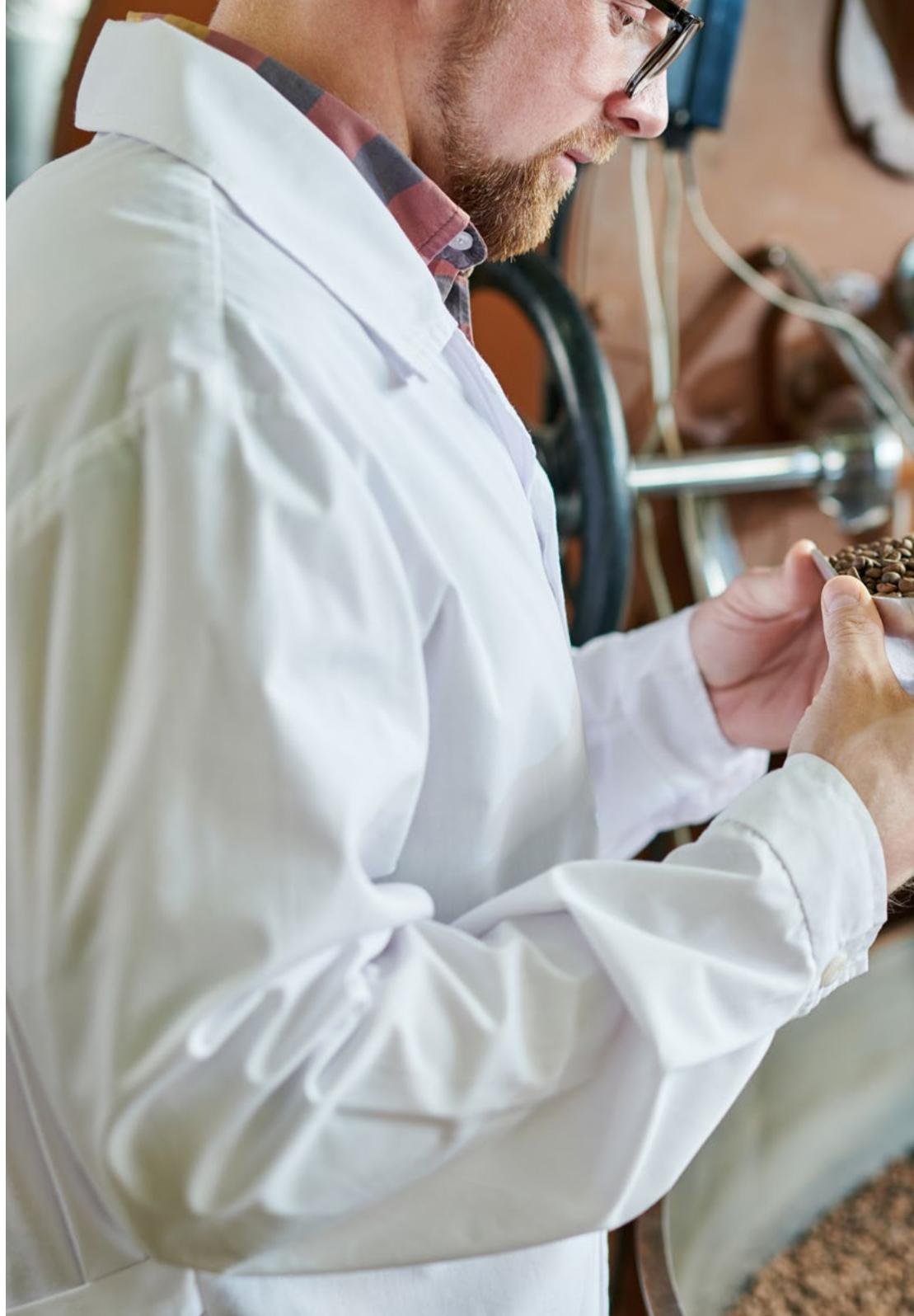


“

现在是拓宽你的知识和专业的时候, 不要错过你正在寻找的机会”

模块1.原材料和供应品的可追溯性

- 1.1. 食品安全的基本原则
 - 1.1.1. 食品安全的主要目标
 - 1.1.2. 基本概念
 - 1.1.3. 可追溯性概念及在食品行业的应用
- 1.2. 一般卫生计划
 - 1.2.1. 基本概念
 - 1.2.2. 一般卫生计划的类型
- 1.3. 动物源性食品的初级生产
 - 1.3.1. 基本方面和动物福利
 - 1.3.2. 繁殖和喂养
 - 1.3.3. 活体动物运输
 - 1.3.4. 动物祭祀
- 1.4. 动物衍生生物的初级生产。原材料的分布
 - 1.4.1. 乳制品生产
 - 1.4.2. 家禽生产
 - 1.4.3. 动物源性原料分布
- 1.5. 植物性食品的初级生产
 - 1.5.1. 基本方面
 - 1.5.2. 蔬菜作物的种类
 - 1.5.3. 其他农产品
- 1.6. 植物生产的良好实践使用植物检疫
 - 1.6.1. 植物性食品的污染源
 - 1.6.2. 植物源性原料运输及风险防范
 - 1.6.3. 使用植物检疫
- 1.7. 农业食品工业中的水
 - 1.7.1. 养牛业
 - 1.7.2. 农业
 - 1.7.3. 水产养殖
 - 1.7.4. 工业用水



- 1.8. 初级生产的审核和认证
 - 1.8.1. 官方控制审计系统
 - 1.8.2. 食品认证
- 1.9. 差异化优质食品
 - 1.9.1. 受保护的原产地名称 (PDO)
 - 1.9.2. 受保护的地理标志 (PGI)
 - 1.9.3. 传统专业保证 (ETG)
 - 1.9.4. 可选质量条款
 - 1.9.5. 植物品种和动物品种的使用
 - 1.9.6. 有机农业和畜牧业
- 1.10. 食品工业与环境
 - 1.10.1. 可持续发展目标 (SDG)
 - 1.10.2. 农业食品行业提出的解决方案
 - 1.10.3. 转基因生物作为可持续发展的途径

模块2.过程和产品品质控制中的分析和仪器技术

- 2.1. 实验室类型, 规章制度
 - 2.1.1. 参考实验室
 - 2.1.1.1. 欧洲参考实验室
 - 2.1.1.2. 国家参考实验室
 - 2.1.2. 食品实验室
 - 2.1.3. 适用于实验室的法规和标准 (ISO/IEC 17025 标准)
 - 2.1.3.1. 实验室能力的一般要求
 - 2.1.3.2. 设备测试和校准
 - 2.1.3.3. 分析方法的实施和验证
- 2.2. 官方控制农业食品链
 - 2.2.1. 农业食品链的 PNCPA
 - 2.2.2. 主管部门
 - 2.2.3. 官方控制的法律支持



- 2.3. 官方食品分析方法
 - 2.3.1. 动物饲料分析方法
 - 2.3.2. 水分析方法
 - 2.3.2.1. 根据RD140/2003的分析要求
 - 2.3.2.2. 按行业类型划分的抽样频率
 - 2.3.3. 谷物的分析方法
 - 2.3.4. 肥料,植物检疫和兽药残留物的分析方法
 - 2.3.5. 食品分析方法
 - 2.3.6. 肉制品分析方法
 - 2.3.7. 油和脂肪的分析方法
 - 2.3.8. 乳制品的分析方法
 - 2.3.9. 葡萄酒,汁液和果汁的分析方法
 - 2.3.10. 渔业产品的分析方法
- 2.4. 新鲜食品接收,加工和成品的原位分析技术
 - 2.4.1. 食品处理
 - 2.4.1.1. 环境和表面分析
 - 2.4.1.2. 对机械手的分析
 - 2.4.1.3. 器材分析
 - 2.4.2. 生鲜及成品分析
 - 2.4.2.1. 产品数据表
 - 2.4.2.2. 视力检查
 - 2.4.2.3. 颜色表
 - 2.4.2.4. 根据食品类型进行感官评价
 - 2.4.3. 基础理化分析
 - 2.4.3.1. 水果成熟指数的测定
 - 2.4.3.2. 硬度
 - 2.4.3.3. 糖度
- 2.5. 营养分析技术
 - 2.5.1. 蛋白质测定
 - 2.5.2. 碳水化合物的测定
 - 2.5.3. 脂肪的测定
 - 2.5.4. 灰分测定
- 2.6. 食品微生物和理化分析技术
 - 2.6.1. 制备技术:基础,仪器和在食品中的应用
 - 2.6.2. 微生物分析
 - 2.6.2.1. 微生物分析样品的处理和处理
 - 2.6.3. 理化分析
 - 2.6.3.1. 物理化学分析样品的处理和处理
- 2.7. 食品的分析中的仪器技术
 - 2.7.1. 表征,质量指标和产品合规性
 - 2.7.1.1. 食品安全/食品完整性
 - 2.7.2. 食品中禁用物质残留分析
 - 2.7.2.1. 有机和无机废物
 - 2.7.2.2. 重金属
 - 2.7.2.3. 添加剂
 - 2.7.3. 食品中掺假物质分析
 - 2.7.3.1. 牛奶
 - 2.7.3.2. 葡萄酒
 - 2.7.3.3. 蜜糖
- 2.8. 转基因生物和新型食品中使用的分析技术
 - 2.8.1. 概念
 - 2.8.2. 检测技术
- 2.9. 防止食品造假的新兴分析技术
 - 2.9.1. 食品欺诈
 - 2.9.2. 食品真伪
- 2.10. 颁发分析证书
 - 2.10.1. 食品工业
 - 2.10.1.1. 内部报告
 - 2.10.1.2. 通知客户和供应商
 - 2.10.1.3. 食品学专业知识
 - 2.10.2. 参考实验室
 - 2.10.3. 食品实验室
 - 2.10.4. 仲裁实验室

模块3.物流和批次可追溯性

- 3.1. 溯源简介
 - 3.1.1. 追溯系统的背景
 - 3.1.2. 可追溯性概念
 - 3.1.3. 可追溯性的类型
 - 3.1.4. 信息系统
 - 3.1.5. 可追溯性的优势
- 3.2. 可追溯性的法律框架.第一部分
 - 3.2.1. 与可追溯性相关的横向立法
 - 3.2.2. 与可追溯性相关的纵向立法
- 3.3. 可追溯性的法律框架.第二部分
 - 3.3.1. 追溯体系的强制应用
 - 3.3.2. 追溯系统的目标
 - 3.3.3. 法律责任
 - 3.3.4. 处罚制度
- 3.4. 追溯计划的实施
 - 3.4.1. 前几个阶段
 - 3.4.2. 追溯计划
 - 3.4.3. 产品识别系统
 - 3.4.4. 系统测试方法
- 3.5. 鉴定产品的工具
 - 3.5.1. 手动工具
 - 3.5.2. 自动化工具
 - 3.5.2.1. EAN条形码
 - 3.5.2.2. RFID//EPC
 - 3.5.3. 记录
 - 3.5.3.1. 原材料和其他材料的记录识别
 - 3.5.3.2. 食品加工的记录
 - 3.5.3.3. 最终产品鉴定记录
 - 3.5.3.4. 所进行的检查结果的记录
 - 3.5.3.5. 记录保存期
- 3.6. 事件管理, 产品召回和回收以及客户投诉
 - 3.6.1. 事故管理计划
 - 3.6.2. 管理客户投诉
- 3.7. 供应链
 - 3.7.1. 定义
 - 3.7.2. 供应链的阶段
 - 3.7.3. 供应链的趋势
- 3.8. 物流
 - 3.8.1. 物流流程
 - 3.8.2. 供应链与物流
 - 3.8.3. 包装
 - 3.8.4. 打包
- 3.9. 交通工具
 - 3.9.1. 交通的概念
 - 3.9.2. 运输方式, 优点和缺点
- 3.10. 食品物流
 - 3.10.1. 新鲜食品的) 低温运输系统
 - 3.10.2. 易腐品
 - 3.10.3. 耐用品



作为食品行业品质控制方面的营养师专家, 你的任务对消费者和食品连锁店来说是至关重要的, 不要犹豫, 现在就来衡量你的工作选择"

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

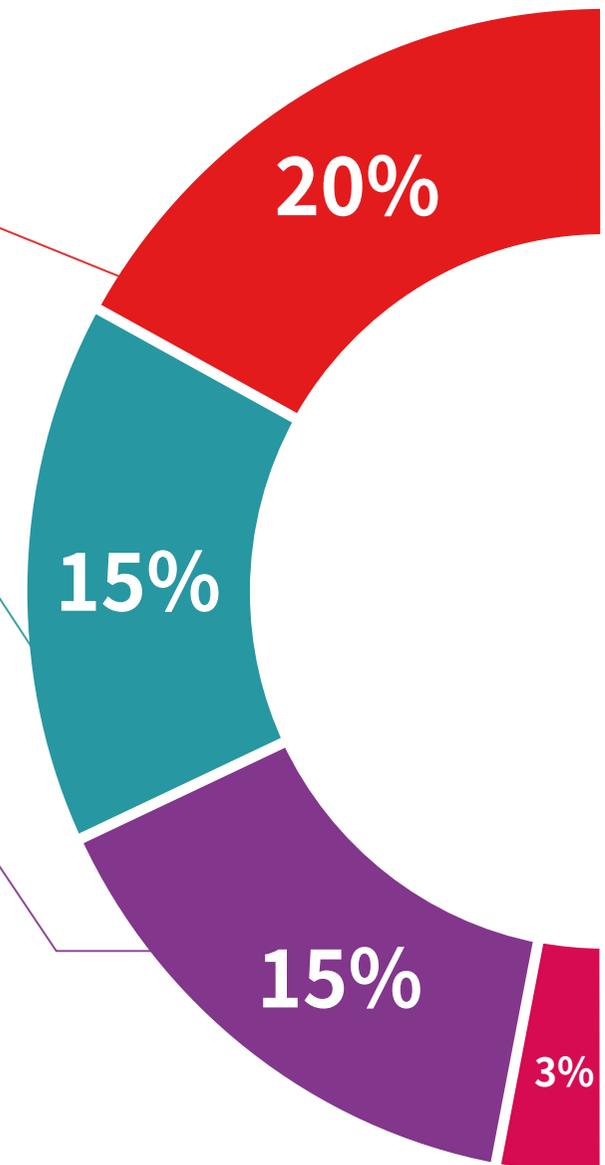
TECH团队以有吸引力和动态的方式将内容呈现在多媒体丸中,其中包括音频,视频,图像,图表和概念图,以强化知识。

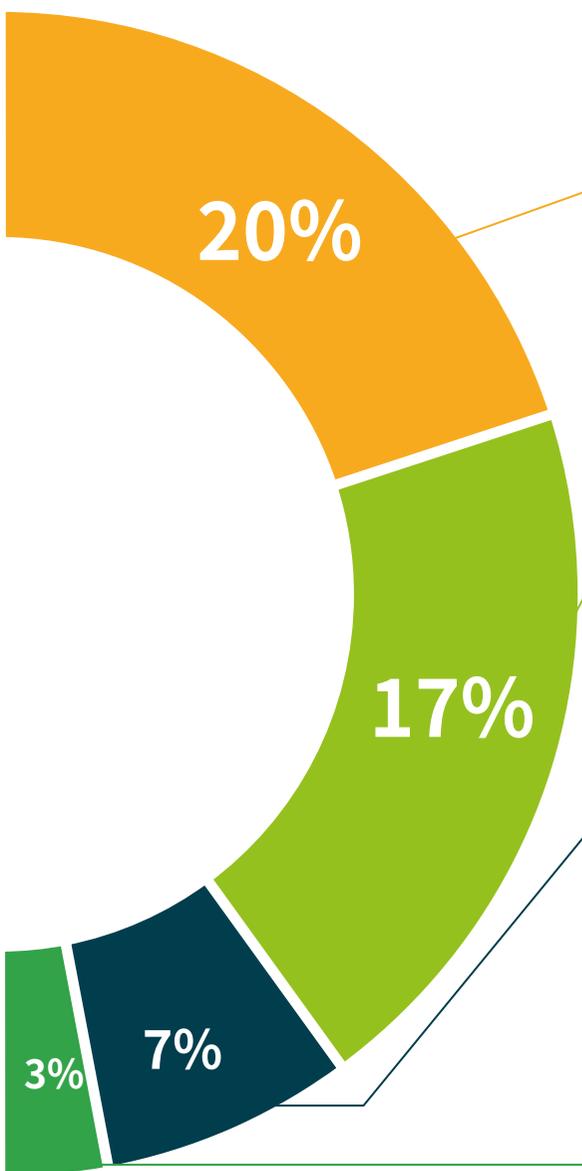
这个独特的多媒体内容展示培训系统被微软授予“欧洲成功案例”。



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

食品工业中的品质控制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, 无需旅行或通过繁琐的程序”

这个**食品工业中的品质控制大学课程**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:**食品工业中的品质控制大学课程**

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

tech 科学技术大学

专科文凭
食品工业中的品质控制

- » 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

食品工业中的品质控制

