

专科文凭

食品工业的风险评估和管理





## 专科文凭 食品工业的风险评估 和管理

- » 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.techtitute.com/cn/nutrition/postgraduate-diploma/postgraduate-diploma-risk-management-assessment-food-industry](http://www.techtitute.com/cn/nutrition/postgraduate-diploma/postgraduate-diploma-risk-management-assessment-food-industry)

# 目录

01

介绍

---

4

02

目标

---

8

03

结构和内容

---

12

04

方法

---

18

05

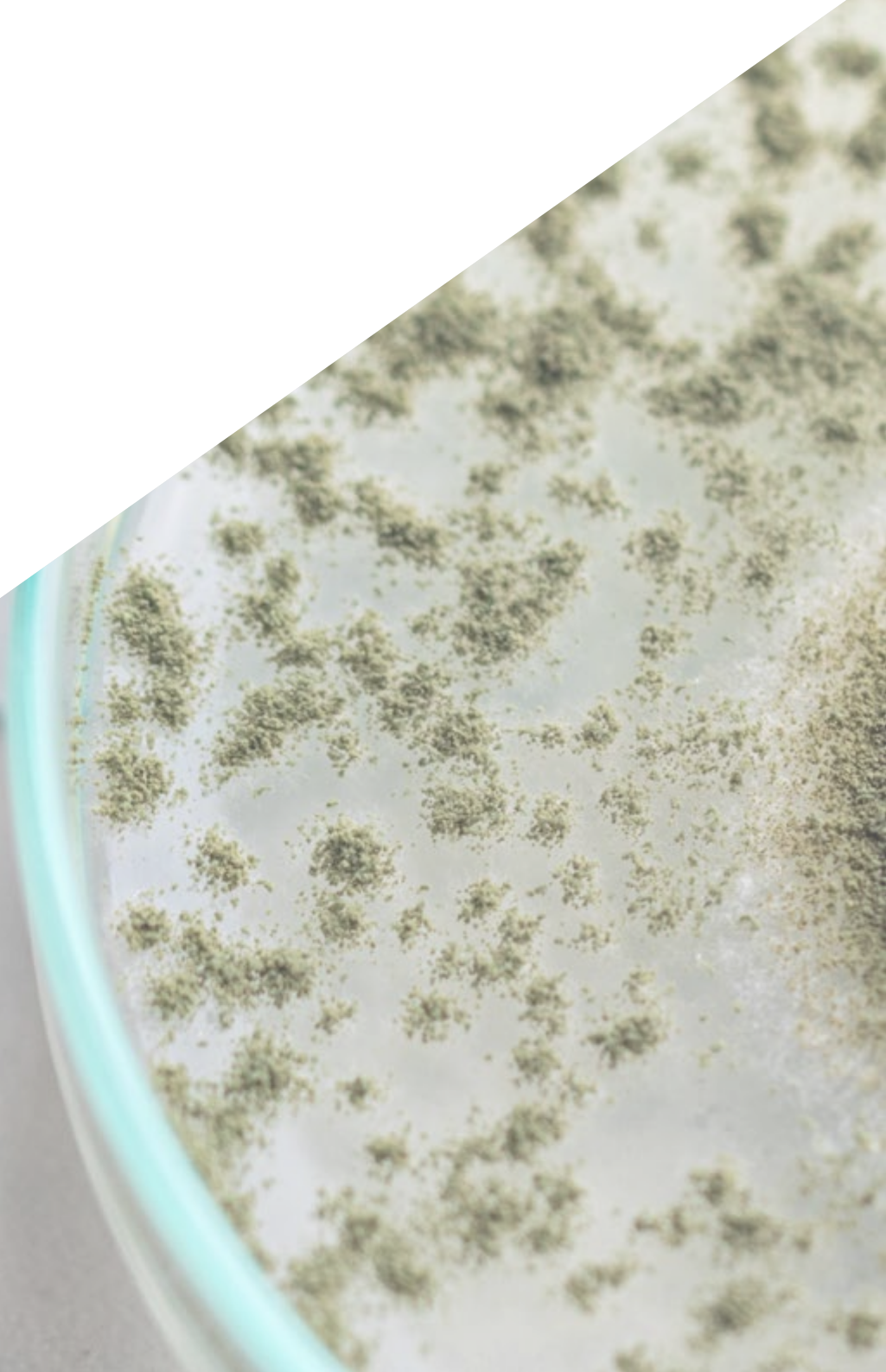
学历

---

26

# 01 介绍

不断提高食品生产的安全性是食品工业的格言，食品工业一直在研究促进人类健康的方法。这就推动了一般疾病预防系统的发展，促进了民众良好习惯的养成 或新产品的创造。营养专业人员对不断创新的情景非常感兴趣，他们必须跟上这一领域的发展步伐。因此，TECH 设计了这一课程，提供有关食品安全评估、流行病学或工业转化和保存过程的最新详尽信息。所有这些都以 100% 在线的形式提供，您可以每天 24 小时通过联网电脑访问。



“

多亏了专科文凭,你们才能跟上食品行业疾病检测和预防的发展步伐”

弯曲杆菌、沙门氏菌、大肠杆菌或李斯特菌病不断引起食品爆发,导致人类健康问题,并直接影响食品工业。因此,食品行业继续努力实施各种制度,以提高产品质量,同时考虑到食品链各个环节的潜在风险。

通过这项工作,可以对肉类和奶制品等产品传播的疾病采取预防措施,从而改善人们的安全和福祉。在此背景下,营养专业人员必须了解检测有毒和不健康元素的最新进展。为此,该学术机构设计了这所"食品工业风险管理与评估专科文凭",在这里,专家将拥有学术系统中最先进的教学工具。

因此,在6个月的时间里,该专业的学生将能够深入研究该行业的控制和优化流程、食物中毒的起源、使用添加剂或应用危害分析和关键控制点(A.P.P.C.C)系统所产生的健康问题。专家教学团队提供的每个主题的视频摘要、详细视频或案例研究将对营养学家的知识更新做出重要贡献。

此外,所有这些都采用完全在线的教学模式,您可以随时随地方便地访问。学生只需一个能连接互联网的电子设备,就能随时访问虚拟校园托管的内容。您还可以根据自己的需要自由分配教学任务。因此,专业人员面前的是一位站在学术前沿并能承担最繁重责任的大学课程。

这个**食品工业的风险评估和管理专科文凭**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
- 实际练习,你可以进行自我评估过程,以改善你的学习
- 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



组成这所专科文凭团队的专家们准备了案例研究,使您更接近日常生活中非常有用的真实情况"

“

您拥有一个多媒体资源库, 只要您的电脑能连接互联网, 您就可以随时方便地访问这些资源”

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。

通过电脑或平板电脑了解人畜共患病在健康、社会和经济方面的更多信息。

通过 100% 在线课程, 您可以将营养师的工作与食品行业风险管理和风险评估的最新知识结合起来。



# 02 目标

攻读该大学学位的学生将获得他们所需的有关食品行业风险管理和评估的最新知识。该课程将使您了解疾病预防流行病学领域的最新发展、该行业安全措施演变以及最近应用于食品安全的方法。为此，您还将获得该领域专家编写的内容，您可以向他们咨询有关本专科文凭课程大纲的任何问题。







“

了解有关影响食源性疾病的流行病学因素的最新科学证据”



## 总体目标

- 控制食品企业所涉及的数学、统计和经济方面
- 分析食品生产和消费的趋势
- 评估并认识到食物链中的清洁、消毒、杀虫和灭鼠计划的健康和预防重要性
- 提供关于食品和食品开发的科学和技术建议

“

通过该课程, 您将能够更新有关 A.P.P.C.C. 系统及其在不同食品工业中应用的知识”





## 具体目标

### 模块1. 食品和公共卫生

- ◆ 了解人类营养的不同事实, 自然和文化之间的相互关系
- ◆ 识别与食品消费习惯和食品安全有关的公共卫生和风险预防概念
- ◆ 了解疾病预防、健康促进和保护的基本原理和一般体系, 以及影响食源性疾病的病原学和流行病学因素
- ◆ 识别和分类人畜共患病的主要社会和经济影响

### 模块2. 食品行业

- ◆ 控制和优化食品工业的流程和产品
- ◆ 制造和保存食品
- ◆ 开发新的工艺和产品
- ◆ 了解食品转化和保存的工业过程, 以及包装和储存技术
- ◆ 分析应用于主要类型食品工业的过程和产品控制及优化系统
- ◆ 将转化和保存过程的知识应用于新工艺和产品的开发

### 模块3. 食品安全评估

- ◆ 验证、核实和审核食品安全控制系统
- ◆ 了解并描述危害分析和关键控制点 (HACCP) 系统的基本原则
- ◆ 知道并理解HACCP计划的运作及其在不同食品行业的应用
- ◆ 识别和了解动物性、植物性和加工食品类的卫生特性

# 03 结构和内容

TECH 在其所有资格证书中都采用了再学习系统。借助这一系统, 参加本专科文凭课程的专业人员将能够以更加自然的方式通过构成本课程的 3 个模块取得进步。此外, 这种方法还可以减少其他方法中经常出现的长时间学习。这样, 营养学家就能更容易地了解公共卫生领域的新发展、为预防人畜共患病而实施的安全措施或水果和蔬菜、谷物或乳制品等产品的卫生特性。





“

本专科文凭的多媒体资源库将使您能够了解食品安全领域的最新发展”

## 模块1. 食品和公共卫生

- 1.1. 人类营养和历史演变
  - 1.1.1. 自然和文化的事实。生物进化, 工具处理和工具制造
  - 1.1.2. 火的使用, 狩猎者-采集者的概况。屠夫或素食者
  - 1.1.3. 食品加工和保存中涉及的生物、遗传、化学、机械技术
  - 1.1.4. 罗马时代的食物
  - 1.1.5. 发现美洲的影响
  - 1.1.6. 发达国家的食品
    - 1.1.6.1. 食品分销链和网络
    - 1.1.6.2. 网络 "全球贸易和小规模贸易"
- 1.2. 食品的社会文化意义
  - 1.2.1. 食物和社会交流。社会关系和个人关系
  - 1.2.2. 食物的情感表达。节日和庆祝活动
  - 1.2.3. 饮食和宗教戒律之间的关系。食物和基督教、印度教、佛教、犹太教、伊斯兰教。
  - 1.2.4. 天然食品、有机食品和有机食品
  - 1.2.5. 饮食分类: 正常饮食、瘦身饮食、治疗饮食、神奇饮食和荒诞饮食
  - 1.2.6. 食物的现实和对食物的感知。家庭和机构用餐协议
- 1.3. 沟通和饮食行为
  - 1.3.1. 书面媒体: 专门的杂志。流行杂志和专业期刊。
  - 1.3.2. 视听媒体: 广播、电视、互联网。包装广告
  - 1.3.3. 饮食行为。动机和摄入量
  - 1.3.4. 食品标签和消费。喜欢和不喜欢的发展
  - 1.3.5. 食物偏好和态度的差异来源
- 1.4. 健康和疾病以及流行病学的概念
  - 1.4.1. 促进健康和预防疾病
  - 1.4.2. 级别的预防。公共卫生
  - 1.4.3. 食物特点。食物作为疾病的载体
  - 1.4.4. 流行病学方法。描述性、分析性、实验性、预测性
- 1.5. 人畜共患病的健康、社会和经济重要性
  - 1.5.1. 人畜共患病的分类
  - 1.5.2. 因素
  - 1.5.3. 端点
  - 1.5.4. 控制计划
- 1.6. 肉和肉制品以及鱼和鱼制品所传播疾病的流行病学和预防
  - 1.6.1. 简介肉传疾病的流行病学因素。
  - 1.6.2. 基于消费的疾病
  - 1.6.3. 通过肉制品传播疾病的预防措施
  - 1.6.4. 简介鱼传疾病的流行病学因素
  - 1.6.5. 基于消费的疾病
  - 1.6.6. 预防
- 1.7. 通过牛奶和奶制品传播的疾病的流行病学和预防
  - 1.7.1. 简介肉传疾病的流行病学因素。
  - 1.7.2. 基于消费的疾病
  - 1.7.3. 通过乳制品传播的疾病的预防措施
- 1.8. 烘焙食品、糖果和烘焙产品传播的疾病的流行病学和预防
  - 1.8.1. 简介流行病学因素
  - 1.8.2. 基于消费的疾病
  - 1.8.3. 预防
- 1.9. 罐头和半保鲜食品以及食用蔬菜和蘑菇传播的疾病的流行病学和预防
  - 1.9.1. 简介罐头和半保鲜食品的流行病学因素
  - 1.9.2. 罐头和半保鲜食品消费疾病
  - 1.9.3. 罐头和半成品食源性疾病的卫生预防
  - 1.9.4. 简介蔬菜和蘑菇的流行病学因素
  - 1.9.5. 由于食用蔬菜和蘑菇导致的疾病
  - 1.9.6. 蔬菜和蘑菇传播疾病的健康预防
- 1.10. 因使用添加剂而产生的健康问题, 食物中毒的来源
  - 1.10.1. 食品中天然来源的毒物
  - 1.10.2. 由于不正确的处理而产生的有毒物质
  - 1.10.3. 食品添加剂的使用

## 模块2. 食品工业

### 2.1. 谷物和衍生产品 I

- 2.1.1. 谷物:生产和消费
  - 2.1.1.1. 谷物的分类
  - 2.1.1.2. 研究现状和工业情况
- 2.1.2. 谷物的基本概念
  - 2.1.2.1. 烘焙用面粉和面团的特征分析方法和设备
  - 2.1.2.2. 揉捏、发酵和烘烤过程中的流变特性
- 2.1.3. 谷类产品。成分、添加剂和辅助剂。分类和影响

### 2.2. 谷类和谷类制品II

- 2.2.1. 烘焙过程:阶段、产生的变化和使用的设备
- 2.2.2. 谷类产品的仪器、感官和营养特征分析
- 2.2.3. 制冷在面包店的应用冷冻的预煮面包过程和产品质量
- 2.2.4. 从谷物中提取的无谷蛋白产品配方、工艺和质量特征
- 2.2.5. 面食产品成分和加工意大利面的类型
- 2.2.6. 烘焙产品的创新产品设计的趋势

### 2.3. 牛奶和乳制品鸡蛋和蛋制品 I

- 2.3.1. 牛奶的卫生和健康质量
  - 2.3.1.1. 污染的来源和水平最初的和污染的微生物群
  - 2.3.1.2. 化学污染物的存在:残留物和污染物
  - 2.3.1.3. 卫生在牛奶生产和销售链中的影响
- 2.3.2. 牛奶生产牛奶的合成
  - 2.3.2.1. 影响牛奶成分的因素:外在的和内在的因素
  - 2.3.2.2. 挤奶:良好的工艺实践
- 2.3.3. 牛奶在牧场的预处理:过滤、冷藏和替代性保存方法

- 2.3.4. 乳品行业的处理方法:澄清和细菌培养、脱脂、标准化、均质化、脱气。巴氏消毒法定义程序、治疗温度和限制性因素

#### 2.3.4.1. 巴氏杀菌剂的类型。包装质量控制灭菌处理定义

#### 2.3.4.2. 方法:常规、超高温灭菌、其他系统。包装质量控制 制造缺陷

#### 2.3.4.3. 巴氏杀菌和灭菌牛奶的类型。选择牛奶。奶昔和调味奶。搅拌过程。浓缩牛奶浓缩过程

#### 2.3.4.4. 蒸发的牛奶。炼乳

### 2.3.5. 保鲜和包装系统

### 2.3.6. 奶粉的质量控制

### 2.3.7. 牛奶包装和质量控制体系

### 2.4. 牛奶和乳制品鸡蛋和蛋制品 I

#### 2.4.1. 乳制品衍生品。奶油和黄油

#### 2.4.2. 生产过程。连续制造方法。包装和保存。制造缺陷和改变

#### 2.4.3. 发酵乳。酸奶牛奶的预备性处理。过程和生产系统

##### 2.4.3.1. 酸奶的种类处理中的问题质量保证

##### 2.4.3.2. BIO产品和其他嗜酸乳品

#### 2.4.4. 奶酪制作技术:牛奶的准备处理

##### 2.4.4.1. 凝乳的生产:滑液。压制。盐渍

##### 2.4.4.2. 奶酪中的水活性控制和保存盐水

##### 2.4.4.3. 奶酪的成熟:涉及的媒介。决定成熟的因素污染生物群的影响

##### 2.4.4.4. 奶酪的毒理学问题

#### 2.4.5. 添加剂和抗真菌处理

#### 2.4.6. 冰淇淋特点冰淇淋的类型。阐释的过程

#### 2.4.7. 鸡蛋和蛋制品

##### 2.4.7.1. 鲜蛋:加工鲜蛋作为生产蛋制品的原料

##### 2.4.7.2. 蛋制品:液态、冷冻和脱水蛋制品

- 2.5. 植物产品I
  - 2.5.1. 生理学和收获后技术。介绍
  - 2.5.2. 生理学和收获后技术
  - 2.5.3. 呼吸作用:呼吸代谢及其对蔬菜采后保存和变质的影响
  - 2.5.4. 乙烯:合成和代谢。乙烯在调节果实成熟中的意义
  - 2.5.5. 果实成熟。成熟的过程,一般情况和它的控制
    - 2.5.5.1. 气候成熟期和非气候成熟期
    - 2.5.5.2. 成分变化:水果和蔬菜成熟和保存过程中的生理和生物化学变化
- 2.6. 蔬菜产品II
  - 2.6.1. 通过控制环境气体保存水果和蔬菜的原则。作用方式及其在水果和蔬菜保存中的应用
  - 2.6.2. 冷藏保存。水果和蔬菜保存中的温度控制
    - 2.6.2.1. 技术方法和应用
    - 2.6.2.2. 寒潮损害及其控制
  - 2.6.3. 吸气:控制水果和蔬菜保存中的水分流失
    - 2.6.3.1. 物理原理。控制系统
  - 2.6.4. 收获后的病理学:水果和蔬菜保存期间的主要恶化和腐烂。控制系统和方法
  - 2.6.5. 鲜切产品
    - 2.6.5.1. 植物产品的生理学:处理和保存技术
- 2.7. 蔬菜产品III
  - 2.7.1. 蔬菜罐头的加工。一个典型的蔬菜罐头生产线的一般描述
    - 2.7.1.1. 罐装蔬菜和豆类的主要类型举例
    - 2.7.1.2. 蔬菜来源的新产品:冷汤
    - 2.7.1.3. 一个典型的水果包装线的概述
  - 2.7.2. 果汁和花蜜加工:榨汁和果汁处理
    - 2.7.2.1. 无菌加工、储存和包装系统
    - 2.7.2.2. 主要类型果汁的生产线实例
    - 2.7.2.3. 半加工产品的生产和保存:火化产品
  - 2.7.3. 果酱、桔子酱和果冻的生产:生产和包装过程
    - 2.7.3.1. 特色加工生产线实例
    - 2.7.3.2. 用于制造果酱和橘子酱的添加剂
- 2.8. 含酒精的饮料和油类
  - 2.8.1. 酒精饮料葡萄酒。阐述的过程
    - 2.8.1.1. 啤酒:酿制过程。类型
    - 2.8.1.2. 烈酒和利口酒。生产过程和类型
  - 2.8.2. 油和脂肪。介绍
    - 2.8.2.1. 橄榄油。橄榄油提取系统
    - 2.8.2.2. 油菜籽油。萃取
  - 2.8.3. 动物脂肪。脂肪和油类的提炼
- 2.9. 肉类和肉类产品
  - 2.9.1. 肉类行业。生产和消费
  - 2.9.2. 肌肉蛋白的分类和功能特性。肌纤维蛋白、肌浆蛋白和基质蛋白
    - 2.9.2.1. 肌肉向肉的转化:猪应激综合征
  - 2.9.3. 肉类成熟影响供直接消费和工业化生产的肉类质量的因素
  - 2.9.4. 固化化学:成分、添加剂和固化辅助剂
    - 2.9.4.1. 工业固化过程:干式和湿式固化过程
    - 2.9.4.2. 亚硝酸盐替代品
  - 2.9.5. 生的和生的腌制肉制品:保存的基本原理和问题。原材料的特点
    - 2.9.5.1. 产品的类型。制造业务
    - 2.9.5.2. 改动和缺陷
  - 2.9.6. 熟制香肠和熟制火腿:制备肉类乳剂的基本原则。原材料的特点和选择
    - 2.9.6.1. 技术性制造作业。工业系统
    - 2.9.6.2. 改动和缺陷
- 2.10. 鱼和贝类
  - 2.10.1. 鱼和贝类。技术利益的特点
  - 2.10.2. 主要的工业捕鱼和贝类捕捞工具
    - 2.10.2.1. 鱼类技术中的单元操作
    - 2.10.2.2. 鱼类的低温保存
  - 2.10.3. 盐渍、腌制、干燥和熏制:制造的技术
    - 2.10.3.1. 最终产品特性。产量
  - 2.10.4. 市场营销



## 模块3.粮食安全评估

- 3.1. 食品安全评估
  - 3.1.1. 术语的定义。主要的相关概念
  - 3.1.2. 粮食安全的历史背景
  - 3.1.3. 粮食安全的历史背景
- 3.2. A.P.P.C.C.计划
  - 3.2.1. 实施的先决条件
  - 3.2.2. 肌肉APPCC系统的组成部分
    - 3.2.2.1. HACCP系统的组成部分
    - 3.2.2.2. 危害分析
    - 3.2.2.3. 确定关键点监测
    - 3.2.2.4. 纠正措施
    - 3.2.2.5. 对计划的核查
    - 3.2.2.6. 该协议及其重要性
- 3.3. 肉和肉制品的卫生
  - 3.3.1. 鲜肉产品
  - 3.3.2. 腌制的生肉制品
  - 3.3.3. 热处理的肉制品
  - 3.3.4. HACCP系统的应用
- 3.4. 鱼和鱼制品的卫生
  - 3.4.1. 鱼类、软体动物和甲壳类动物
  - 3.4.2. 渔业加工产品
  - 3.4.3. HACCP系统的应用
- 3.5. 牛奶和牛奶衍生物的卫生特性
  - 3.5.1. 生牛奶和热处理牛奶的卫生特性
  - 3.5.2. 浓缩和脱水牛奶的卫生特性
  - 3.5.3. 奶制品的卫生特性
  - 3.5.4. HACCP系统的应用
- 3.6. 其他动物源性产品的卫生特性
  - 3.6.1. 鸡蛋和蛋制品
  - 3.6.2. 蜜糖
  - 3.6.3. 脂肪和油类
  - 3.6.4. A.P.P.C.C.系统的应用
- 3.7. 水果和蔬菜的卫生特性
  - 3.7.1. 新鲜水果和蔬菜, 水果和蔬菜衍生品
  - 3.7.2. 干果
  - 3.7.3. 植物油
  - 3.7.4. HACCP系统的应用
- 3.8. 豆类和谷物的卫生特性
  - 3.8.1. HACCP系统的应用
  - 3.8.2. 来自豆类的产品: 面粉、面包、面食
  - 3.8.3. HACCP系统的应用
- 3.9. 水和饮料的卫生特性
  - 3.9.1. 饮水和软饮料
  - 3.9.2. 刺激性饮料
  - 3.9.3. 酒精饮料
  - 3.9.4. HACCP系统的应用
- 3.10. 其他食品的卫生特性
  - 3.10.1. 牛轧糖
  - 3.10.2. 即食餐点
  - 3.10.3. 用于儿童的食品
  - 3.10.4. APPCC系统的应用



该课程将让您了解肉类成熟过程的最新发展以及影响其质量的因素"

# 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与基于循环的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

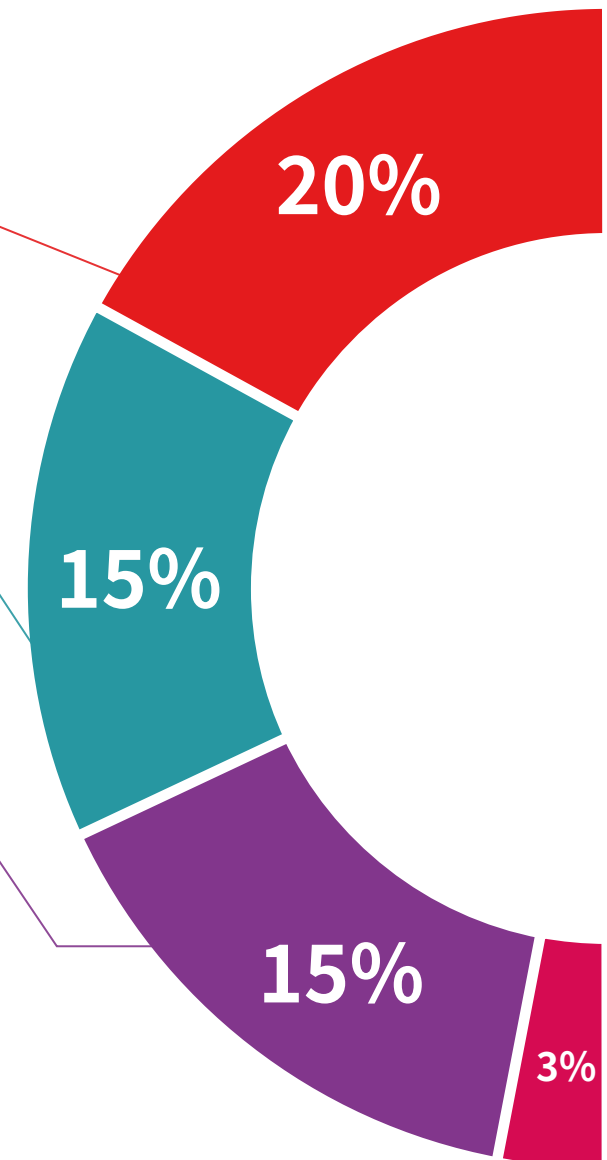
TECH团队以有吸引力和动态的方式将内容呈现在多媒体丸中,其中包括音频,视频,图像,图表和概念图,以强化知识。

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”。

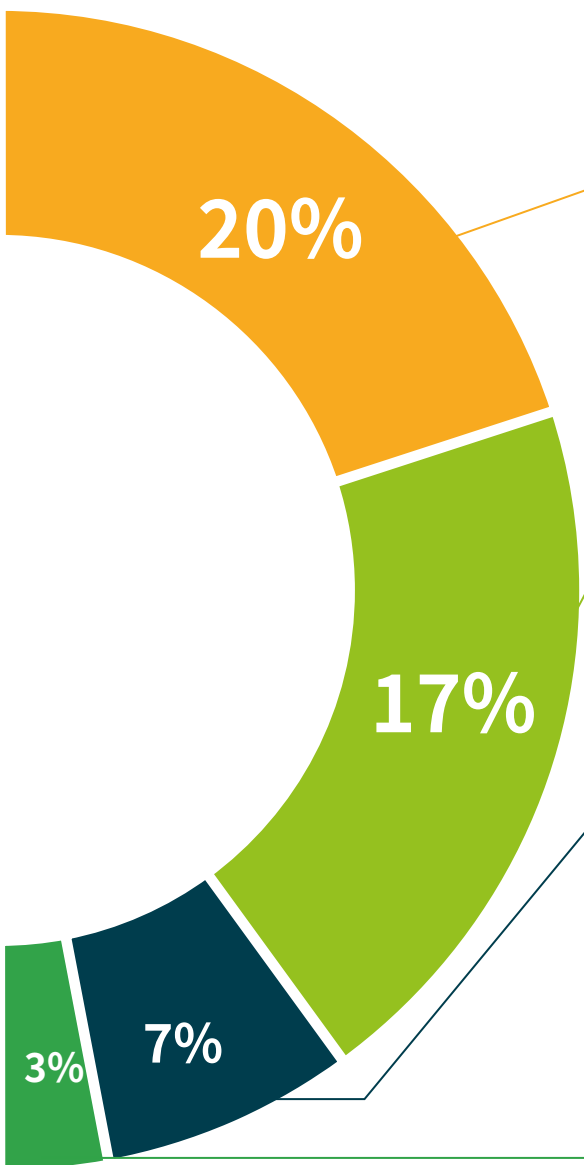


### 延伸阅读

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, 有效的帮助学生在在学习上取得进步的方法。



# 05 学历

食品工业的风险评估和管理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**食品工业的风险评估和管理专科文凭**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**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:**食品工业的风险评估和管理专科文凭**

官方学时:**450小时**



**tech** 科学技术大学

**专科文凭**  
食品工业的风险评估  
和管理

- » 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

食品工业的风险评估和管理