

专科文凭

食品企业的高级管理和领导



专科文凭 食品企业的高级管理和领导

- » 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-senior-management-leadership-food-business

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

雀巢、可口可乐、Kellogg's 或 Hellman's 等大公司已跻身食品行业的前列, 并通过了解消费者行为和相应地创造新产品来保持其地位。此外, 还辅以有效的 营销和广告策略。然而, 在这个竞争激烈、不断发展的行业中, 高素质的专业人员 和管理技能是必不可少的。这一现实促使该机构开设了这一 100%在线教学的课程, 让专家了解成功营销食品的必要行动。





“

这个专科文凭为您提供有关成功管理和指导食品公司的最新、最具创新性的信息”

在一个全球化的世界里,由于互联网和资源的稀缺,产品的商业化程度越来越高,食品行业的竞争也变得更加激烈。在这一全景图中,营销策略继续发挥着重要作用,并影响着人们对品牌的选择和饮食习惯。

在这样一个现实中,大公司通过不断适应趋势和创造新的消费需求来保持领导地位。然而,这些行动的背后是市场调研、规划和具有管理技能的高素质专业人员。在这种情况下,营养专业人员既掌握了该行业的知识,也能够根据自己的意愿从事该领域的工作。这也是TECH 食品企业的高级管理和领导专科文凭的原因。

为此,他们提供了每个主题的视频摘要、详细视频、案例研究或补充读物,让您深入了解该行业使用的技术、食品管理和控制措施,以及该领域产品商业化使用的主要交流和营销策略。此外,由本专业专家提供的案例研究将使学生更接近实际情况,对他们的专业表现有很大的实际帮助。

该学术机构为那些希望随时随地方便地学习专科文凭课程的营养学家提供了一个绝佳的机会。他们只需要一台能上网的电脑、手机或平板电脑,就能访问虚拟校园中的教学大纲内容,他们也可以根据自己的需要分发这些内容。因此,专业人员面对的是一个学术前沿、灵活且与最苛刻的职责相匹配的课程。

这个**食品企业的高级管理和领导专科文凭**包含市场上最完整和最新的课程。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



这个课程将带您领略当代美食以及大众餐饮和快餐的兴起"

“

这个大学课程将向您介绍用于品牌选择的最新营销策略”

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。

该资格证书将向您传授大型食品公司用于了解消费者选择的最新市场调研技术。

在6个月内,您可以通过电脑或平板电脑轻松学习食品公司高级管理和领导力方面最相关的关键知识。



02 目标

TECH为所有学生提供高质量的教学,为他们提供最新的教学工具和各领域最先进的内容。这次,它提供了与食品企业高级管理和领导力最相关的信息。因此,在为期6个月的课程结束时,专家将掌握各种餐饮服务的设计、组织和管理方面最关键的知识。



“

本专科文凭为您提供最新的传播和广告技巧, 以影响对某些食品的选择”



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

“

视频摘要、深度视频和进一步阅读将使您更接近食品工业企业的最新质量控制要求”





具体目标

模块1. 食品、技术和文化

- 分析食物或特定食物群的加工和消费的历史文化演变
- 将食品科技知识的进步与文化和技术进步联系起来
- 识别影响食品的选择和可接受性的因素
- 在今天的食品背景下, 区分食品的基本特征和食品工业的分支
- 在今天的食品行业背景下的食品工业

模块2. 食品质量与管理

- 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, 以便随后在食品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
- 参与不同食品服务的设计、组织和管理
- 协作实施质量体系
- 评估、控制和管理食物链中可追溯性的各个方面

模块3. 营销和消费者行为

- 认识和理解市场营销的概念、工具和逻辑, 这是食品生产中固有的商业活动
- 学习如何做出与产品营销有关的决策, 如寻找营销机会、设计战略和成功营销食品所需的行动
- 了解市场分析和消费者行为的程序, 为公司开发新食品提供建议
- 设计和应用适用于食品的不同产品测试, 预测目标人群的行为

03 结构和内容

食品工业所经历的变革主要是由研究和改进消费者自己对产品的选择所推动的。管理此类公司的关键知识。因此,本教学大纲为营养专业人员提供了最相关的信息,包括该行业使用的技术、社会文化对食品的影响、该行业的安全措施以及使用的主要营销策略。所有这一切都与创新的多媒体内容息息相关,您可以通过任何联网的电子设备每天24小时访问这些内容。





“

本专业的专家团队为您提供掌握新
产品开发所需的教学工具和案例研究”

模块1.食品、技术和文化

- 1.1. 饮食文化介绍
 - 1.1.1. 食物和营养:人是一种杂食性动物
 - 1.1.2. 饮食文化和饮食行为的概念
 - 1.1.3. 不同类型社会中的人类饮食
 - 1.1.4. 饮食适应的概念。饮食适应的例子
- 1.2. 调节喂养的因素
 - 1.2.1. 食品的意识形态意义
 - 1.2.2. 饮食和性别
 - 1.2.3. 不同文化中的饮食模式:生产、消费和行为
- 1.3. 宗教和食物
 - 1.3.1. 允许的和禁止的食物
 - 1.3.2. 食物与宗教仪式之间的关系
 - 1.3.3. 与宗教有关的饮食习惯和行为
- 1.4. 食品的历史基础
 - 1.4.1. 人类饮食在不同历史阶段的主要变化
 - 1.4.2. 史前史
 - 1.4.3. 古代世界
 - 1.4.4. 中世纪
 - 1.4.5. 美洲的发现对欧洲食品和新世界的
 - 1.4.6. 摩登时代
- 1.5. 科学进步与食品
 - 1.5.1. 工业革命
 - 1.5.2. 科学发现和技术发展对食品的影响
- 1.6. 当代食品一
 - 1.6.1. 塑造当今饮食的社会经济和人口因素
 - 1.6.2. 食品和移民
 - 1.6.3. 人与世界的丰富性,神话与现实

- 1.7. 当代食品二
 - 1.7.1. 食品的新趋势
 - 1.7.2. 大众餐饮和快餐的崛起
 - 1.7.3. 对饮食和健康感兴趣
- 1.8. 食物的可接受性
 - 1.8.1. 生理和心理状况
 - 1.8.2. 食品质量的概念
 - 1.8.3. 评估食品的可接受性
- 1.9. 沟通技巧
 - 1.9.1. 食品营销
 - 1.9.2. 营销的要素
 - 1.9.3. 食品广告资源
 - 1.9.4. 广告对饮食行为的影响
- 1.10. 食品中的社会文化因素
 - 1.10.1. 社会关系
 - 1.10.2. 表达感情、声望和权力
 - 1.10.3. 新石器时代和旧石器时代的社会团体

模块2.食品质量与管理

- 2.1. 食品安全和消费者保护
 - 2.1.1. 定义和基本概念
 - 2.1.2. 食品质量与安全的发展
 - 2.1.3. 发展中国家和发达国家的情况
 - 2.1.4. 负责食品安全的主要机构和部门:结构和职能
 - 2.1.5. 食品欺诈和食品骗局:媒体的作用
- 2.2. 设施、场所和设备
 - 2.2.1. 场地选择:设计和施工及材料
 - 2.2.2. 房地、设施 and 设备的维护计划
 - 2.2.3. 适用法规

- 2.3. 清洁和消毒计划 (L + D)
 - 2.3.1. 污垢的组成部分
 - 2.3.2. 洗涤剂和消毒剂:成分和功能
 - 2.3.3. 清洁和消毒的各个阶段
 - 2.3.4. 清洁和消毒方案
 - 2.3.5. 现行法规
- 2.4. 虫害防治
 - 2.4.1. 灭鼠和解剖(D+D计划)
 - 2.4.2. 与食物链有关的害虫
 - 2.4.3. 虫害防治的预防措施
 - 2.4.3.1. 哺乳动物和地面昆虫的诱捕器和陷阱
 - 2.4.3.2. 飞虫的诱捕器和陷阱
- 2.5. 可追溯性计划和良好操作规范 (GMP)
 - 2.5.1. 可追溯性计划的结构
 - 2.5.2. 与可追溯性相关的现行法规
 - 2.5.3. 与食品加工有关的GMP
 - 2.5.3.1. 食品处理人员
 - 2.5.3.2. 需要满足的要求
 - 2.5.3.3. 卫生培训计划
- 2.6. 食品安全管理中的要素
 - 2.6.1. 水是食物链中的一个重要元素
 - 2.6.2. 与水有关的生物和化学制剂
 - 2.6.3. 水质、水安全和水利用方面的可量化要素
 - 2.6.4. 批准供应商
 - 2.6.4.1. 供应商控制计划
 - 2.6.4.2. 现行的相关法规
 - 2.6.5. 食品标签
 - 2.6.5.1. 消费者信息和过敏原标签
 - 2.6.5.2. 转基因生物的标志
- 2.7. 粮食危机和相关政策
 - 2.7.1. 粮食危机的诱因
 - 2.7.2. 粮食安全危机的范围、管理和反应
 - 2.7.3. 警告通信系统
 - 2.7.4. 食品安全和质量改进的政策和战略
- 2.8. A.P.P.C.C.计划的设计
 - 2.8.1. 其实施应遵循的一般准则。它所依据的原则和先决方案
 - 2.8.2. 管理层的承诺
 - 2.8.3. A.P.P.C.C.设备配置
 - 2.8.4. 对产品的描述和对其预期用途的确定
 - 2.8.5. 流程图
- 2.9. 制定A.P.P.C.C.计划
 - 2.9.1. 关键控制点 (CCP) 的特征
 - 2.9.2. A.P.P.C.C.计划的七个基本原则
 - 2.9.2.1. 危害识别和分析
 - 2.9.2.2. 建立针对已确定危害的控制措施
 - 2.9.2.3. 关键控制点 (CCP) 的确定
 - 2.9.2.4. 关键控制点的定性
 - 2.9.2.5. 确定临界值
 - 2.9.2.6. 确定纠正措施
 - 2.9.2.7. 验证A.P.P.C.C.系统
- 2.10. ISO 22000
 - 2.10.1. ISO 22000的原则
 - 2.10.2. 目的和适用范围
 - 2.10.3. 市场情况和与食品供应链中适用的其他标准相比的地位
 - 2.10.4. 申请要求
 - 2.10.5. 食品安全管理政策

模块3.市场营销和消费者行为

- 3.1. 营销的概念和在公司的功能
 - 3.1.1. 营销的概念和性质
 - 3.1.2. 营销过程
 - 3.1.3. 该公司的市场
 - 3.1.4. 商业方法在市场上的演变
 - 3.1.5. 市场营销的演变和当前趋势
- 3.2. 与食品有关的消费者行为
 - 3.2.1. 消费者行为研究的性质和范围
 - 3.2.2. 影响消费行为的因素
 - 3.2.3. 采购决策过程
 - 3.2.4. 组织采购流程
- 3.3. 食品市场研究
 - 3.3.1. 营销研究的概念、目标和类型
 - 3.3.2. 营销信息的来源
 - 3.3.3. 营销研究过程
 - 3.3.4. 营销研究工具
 - 3.3.5. 市场和客户:细分
- 3.4. 与作为商业产品的食品有关的营销决策
 - 3.4.1. 食品作为产品、特征和分类
 - 3.4.2. 关于食品的决定
 - 3.4.3. 打造品牌的决定
- 3.5. 新型食品的开发和销售
 - 3.5.1. 新颖的产品开发战略
 - 3.5.2. 新型产品的开发阶段
 - 3.5.3. 新产品管理
 - 3.5.4. 产品生命周期中的营销政策
- 3.6. 行政和定价政策
 - 3.6.1. 定价,一个概念的方法
 - 3.6.2. 定价方法
 - 3.6.3. 新产品的定价策略
 - 3.6.4. 为混合/组合产品定价
 - 3.6.5. 价格调整策略
- 3.7. 与市场的沟通
 - 3.7.1. 营销传播的作用
 - 3.7.2. 通讯工具
 - 3.7.3. 发展有效的沟通
 - 3.7.4. 建立沟通组合的因素
- 3.8. 食品分配
 - 3.8.1. 介绍
 - 3.8.2. 渠道设计决定
 - 3.8.3. 渠道管理决策
 - 3.8.4. 渠道整合和系统
 - 3.8.5. 渠道组织的变化
- 3.9. 消费者决策过程
 - 3.9.1. 刺激物和市场特征以及它们与消费者决策的关系
 - 3.9.1.1. 广泛的、有限的和常规的购买决定
 - 3.9.1.2. 高参与度和低参与度的购买决定
 - 3.9.1.3. 购买者类型
 - 3.9.2. 问题识别:概念和影响因素
 - 3.9.3. 信息的搜索:搜索过程的概念、类型、维度和决定因素
 - 3.9.4. 信息的评价:评价标准和决策规则或策略
 - 3.9.5. 品牌选择的一般方面
 - 3.9.5.1. 机构的选择
 - 3.9.5.2. 购买后的流程

- 3.10. 消费者购买过程中的社会层面
 - 3.10.1. 文化及其对消费者的影响: 文化的维度、概念和特征方面
 - 3.10.2. 西方文化中的消费价值
 - 3.10.2.1. 社会阶层和消费者行为: 概念、特征和测量程序
 - 3.10.2.2. 生活方式
 - 3.10.3. 团体: 团体的概念、特点和类型
 - 3.10.3.1. 家庭对购买决定的影响
 - 3.10.3.2. 家庭购买决策的类型和影响家庭决策过程的因素
 - 3.10.3.3. 家庭生活周期

“

通过这个课程, 您可以了解
食品行业在家庭产品商业化
过程中使用的主要营销策略”



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

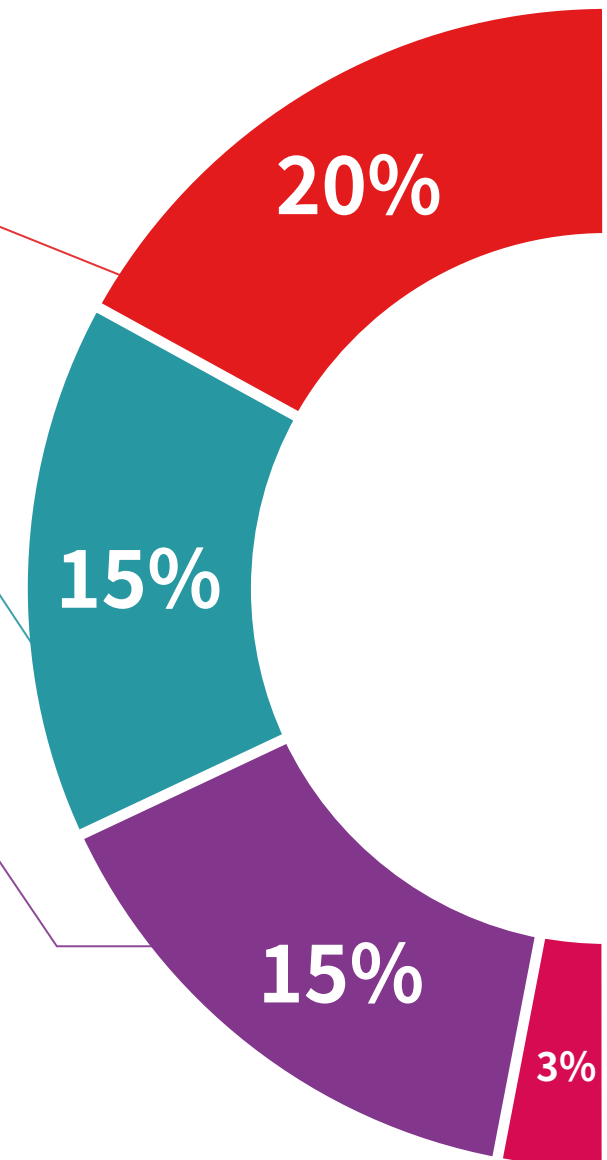
TECH团队以有吸引力和动态的方式将内容呈现在多媒体丸中,其中包括音频,视频,图像,图表和概念图,以强化知识。

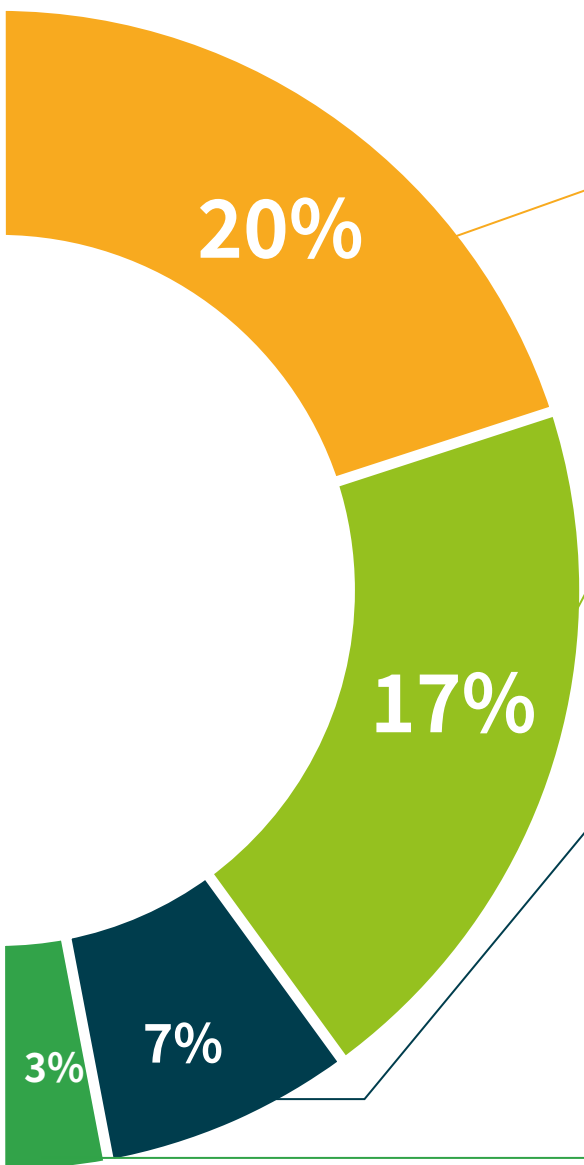
这个独特的多媒体内容展示培训系统被微软授予“欧洲成功案例”。



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, 有效的帮助学生在在学习上取得进步的方法。



05 学历

食品企业的高级管理和领导专科文凭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**食品企业的高级管理和领导**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:**食品企业的高级管理和领导**专科文凭

官方学时:**450小时**



健康 信心 未来 人 导师
信息 教育 教学 学习
保证 资格认证 承诺
机构 社区 科技 现在
个性化的关注 质量
知识 网页 语言
网上教室 发展 机构

tech 科学技术大学

专科学历
食品企业的高级管理和领导

- » 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

食品企业的高级管理和领导