

大学课程

实施 A.P.P.C.C. 系统



**tech** 科学技术大学

## 大学课程 实施 A.P.P.C.C. 系统

- » 模式:在线
- » 时长: 12周
- » 学位: TECH 科技大学
- » 课程表:自由安排时间
- » 考试模式:在线

网页链接: [www.techitute.com/cn/nutrition/postgraduate-certificate/h-a-c-c-p-system-implementation](http://www.techitute.com/cn/nutrition/postgraduate-certificate/h-a-c-c-p-system-implementation)

# 目录

01

介绍

---

4

02

目标

---

8

03

结构和内容

---

12

04

方法

---

18

05

学位

---

26

# 01 介绍

由于消费者对安全优质食品的需求日益增长，卫生法规也越来越严格。因此，危害分析和关键控制点 (APPCC) 已成为食品生产企业的必备要素，因为它可以识别和控制危及生产链的危害。有鉴于此，TECH 开发了由两个模块组成的课程，全面介绍食品市场的要素以及 APPCC 框架内的控制流程管理。通过 100% 的在线模式，学生可以更好地控制自己的时间。



“

应用与 APPCC 系统相关的概念，  
并利用其优势改进风险分析，加  
强对食品生产流程的控制”

实施 A.P.P.C.C. 系统大学课程为学生提供了一个独特的机会,让他们掌握食品生产和加工领域的专业知识,以及每种食品在处理过程中的特殊性。有鉴于此,学员们将探讨在食品生产链中进行良好危害分析的技术基础,以确保食品安全和质量。

这要归功于该课程的完整教学大纲,它将提供与每种动植物源性食品的成分有关的概念定义,目的是认识这些食品可能面临的风险,并采用适当的技术来降低风险。此外,还将深入学习食品安全,这将基于对生产链关键点的认识,因为这些关键点将使学员能够整合适当的策略,以防止事故或不良处理方法。

这个课程通过创新的 Relearning 方法提供,允许 100% 的在线学习,使学员可以灵活地在任何地方和适合自己的时间学习。此外,他们还可以每天 24 小时使用多媒体资源,以自己的节奏吸收内容。此外,通过分析案例研究,学员将在真实的环境中面对模拟情况,培养解决问题的技能。

这个**实施 A.P.P.C.C. 系统大学课程**包含了市场上最完整和最新的科学课程。主要特点是:

- 由 APPCC 系统实施方面的专家介绍案例研究的发展情况
- 这个课程的内容图文并茂、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
- 可以进行自我评价过程的实践练习,以提高学习效果
- 其特别强调创新方法
- 理论课、向专家提问、关于有争议问题的讨论区和这个反思性论文
- 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



该资格证书专为那些希望在食品行业取得成功的专业人士而设计"

“

得益于该课程的教学方法,按自己的节奏学习成为现实。从现在开始,成为未来专业人员的一员”

一旦完成了这一学位,你就能获得新的工作机会,增加你的经济前景。

通过学习这个大学课程,确保你的职业成功,并在食品行业中脱颖而出。

这个课程的教学人员包括来自这个行业的专业人士,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。

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。

这个课程的设计重点是基于问题的学习,藉由这种学习,专业人员必须努力解决整个学年出现的不同的专业实践情况。为此,你将获得由知名专家制作的新型交互式视频系统的帮助。



# 02 目标

该教育课程的主要目的是向学生介绍食品行业的最新发展,使他们深入了解在食品生产链中实施 APPCC 的实际情况。通过这种方式,学生将为设计和整合这种方法的各个要素做好准备,以降低风险并对过程有更多的控制。所有这些都将通过学习多媒体内容来实现,从而增强学员的技能。



“

市场上最好的多媒体内容和最具创新性的学习方法正等待着你的专业成长。现在就开始”



## 总体目标

- ◆ 认识原核和真核微生物的组织层次,并将其主要结构与其功能联系起来
- ◆ 了解微生物致病性的基础,以及人体对现有病原体的防御机制
- ◆ 确定抑制、消灭或消除微生物种群的主要技术和策略
- ◆ 了解微生物基因交换的主要机制及其在食品生物技术中的应用及其相互关系

“

借助创新的 Relearning 方法,强化识别和管理食品风险的必要概念”





## 具体目标

- ◆ 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
- ◆ 发现主要食品工业的特殊转化和保存过程
- ◆ 识别适用于主要食品工业类型的过程和产品控制与优化系统
- ◆ 将转化和保存过程的知识应用于新工艺和产品的开发
- ◆ 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、控制和管理食品链中可追溯性的各个方面
- ◆ 在食品安全和质量的框架内合作保护消费者

# 03 结构和内容

这个大学课程的学习途径是由食品行业公认的专家设计的,旨在为学生提供一流的教育。通过这种方式,参与者将有机会深入了解如何将 APPCC 与食品生产相结合。这将通过学习多媒体资源和分析案例来实现,从而使我们的学生能够在这一领域培养出出色的专业技能。





“ 这两个模块将使你获得更全面的 APPCC 实施知识”

## 模块1. 食品工业

- 1.1. 谷物和衍生产品 I
  - 1.1.1. 谷物:生产和消费
    - 1.1.1.1. 谷物的分类
    - 1.1.1.2. 研究现状和工业情况
  - 1.1.2. 谷物的基这个概念
    - 1.1.2.1. 烘焙用面粉和面团的特征分析方法和设备
    - 1.1.2.2. 揉捏、发酵和烘烤过程中的流变特性
  - 1.1.3. 谷类产品。成分、添加剂和辅助剂。分类和影响
- 1.2. 谷类和谷类制品II
  - 1.2.1. 烘烤过程阶段、变化和使用的设备
  - 1.2.2. 谷类产品的仪器、感官和营养特征分析
  - 1.2.3. 制冷在面包店的应用冷冻的预煮面包过程和产品质量
  - 1.2.4. 从谷物中提取的无谷蛋白产品配方、工艺和质量特征
  - 1.2.5. 面食产品成分和加工意大利面的类型
  - 1.2.6. 烘焙产品的创新产品设计的趋势
- 1.3. 牛奶和乳制品鸡蛋和蛋制品 I
  - 1.3.1. 牛奶的卫生和健康质量
    - 1.3.1.1. 污染的来源和水平最初的和污染的微生物群
    - 1.3.1.2. 化学污染物的存在:残留物和污染物
    - 1.3.1.3. 卫生在牛奶生产和销售链中的影响
  - 1.3.2. 牛奶生产牛奶的合成
    - 1.3.2.1. 影响牛奶成分的因素:外在的和内在的因素
    - 1.3.2.2. 挤奶:良好的工艺实践
  - 1.3.3. 牛奶在牧场的预处理:过滤、冷藏和替代性保存方法
  - 1.3.4. 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
    - 1.3.4.1. 巴氏杀菌剂的类型。包装质量控制 灭菌处理定义
    - 1.3.4.2. 方法:常规、超高温灭菌、其他系统。包装质量控制 制造缺陷
    - 1.3.4.3. 巴氏杀菌和灭菌牛奶的类型。选择牛奶。冰沙和风味牛奶搅拌过程。浓缩牛奶浓缩过程
    - 1.3.4.4. 蒸发的牛奶。炼乳
  - 1.3.5. 保鲜和包装系统
  - 1.3.6. 奶粉的质量控制
  - 1.3.7. 牛奶包装和质量控制体系
- 1.4. 牛奶和乳制品鸡蛋和蛋制品 I
  - 1.4.1. 乳制品衍生品。奶油和黄油
  - 1.4.2. 生产过程。连续制造方法。包装和保存。制造缺陷和改变
  - 1.4.3. 发酵乳。酸奶牛奶的预备性处理。过程和生产系统
    - 1.4.3.1. 酸奶的种类处理中的问题质量保证
    - 1.4.3.2. BIO产品和其他嗜酸乳品
  - 1.4.4. 奶酪制作技术:牛奶的准备处理
    - 1.4.4.1. 凝乳的生产:滑液。压制。盐渍
    - 1.4.4.2. 奶酪中的水活性控制和保存盐水
    - 1.4.4.3. 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
    - 1.4.4.4. 奶酪的毒理学问题
  - 1.4.5. 添加剂和抗真菌处理
  - 1.4.6. 冰淇淋特点冰淇淋的类型。阐释的过程
  - 1.4.7. 鸡蛋和蛋制品
    - 1.4.7.1. 鲜蛋:加工鲜蛋作为生产蛋制品的原料
    - 1.4.7.2. 鸡蛋产品。液体、冷冻和脱水的
- 1.5. 植物产品I
  - 1.5.1. 生理学和收获后技术。简介
  - 1.5.2. 生理学和收获后技术
  - 1.5.3. 呼吸作用:呼吸代谢及其对蔬菜采后保存和变质的影响
  - 1.5.4. 乙烯:合成和代谢。乙烯在调节果实成熟中的意义
  - 1.5.5. 果实成熟。成熟的过程,一般情况和它的控制
    - 1.5.5.1. 气候成熟期和非气候成熟期
    - 1.5.5.2. 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
- 1.6. 蔬菜产品II
  - 1.6.1. 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
  - 1.6.2. 冷藏保存。水果和蔬菜保存中的温度控制
    - 1.6.2.1. 技术方法和应用
    - 1.6.2.2. 寒潮损害及其控制
  - 1.6.3. 吸气:控制水果和蔬菜保存中的水分流失
    - 1.6.3.1. 物理原理。控制系统
  - 1.6.4. 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
  - 1.6.5. 鲜切产品
    - 1.6.5.1. 植物产品的生理学:处理和保存技术

- 1.7. 蔬菜产品III
  - 1.7.1. 蔬菜罐头的加工。一个典型的蔬菜罐头生产线的一般描述
    - 1.7.1.1. 罐装蔬菜和豆类的主要类型举例
    - 1.7.1.2. 蔬菜来源的新产品:冷汤
    - 1.7.1.3. 一个典型的水果包装线的概述
  - 1.7.2. 果汁和花蜜加工:榨汁和果汁处理
    - 1.7.2.1. 无菌加工、储存和包装系统
    - 1.7.2.2. 主要类型果汁的生产线实例
    - 1.7.2.3. 半加工产品的生产和保存:火化产品
  - 1.7.3. 果酱、桔子酱和果冻的生产:生产和包装过程
    - 1.7.3.1. 特色加工生产线实例
    - 1.7.3.2. 用于制造果酱和橘子酱的添加剂
- 1.8. 含酒精的饮料和油类
  - 1.8.1. 酒精饮料葡萄酒。阐述的过程
    - 1.8.1.1. 啤酒:酿制过程。类型
    - 1.8.1.2. 烈酒和利口酒。生产过程和类型
  - 1.8.2. 油和脂肪。简介
    - 1.8.2.1. 橄榄油。橄榄油提取系统
    - 1.8.2.2. 油菜籽油。萃取
  - 1.8.3. 动物脂肪。脂肪和油类的提炼
- 1.9. 肉类和肉类产品
  - 1.9.1. 肉类行业。生产和消费
  - 1.9.2. 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
    - 1.9.2.1. 肌肉向肉的转化:猪应激综合征
  - 1.9.3. 肉的成熟。影响直接消费和工业化的肉的质量的因素
  - 1.9.4. 固化化学:成分、添加剂和固化辅助剂
    - 1.9.4.1. 工业固化过程:干式和湿式固化过程
    - 1.9.4.2. 亚硝酸盐替代品
  - 1.9.5. 生的和生的腌制肉制品:保存的基这个原理和问题。原材料的特点
    - 1.9.5.1. 产品的类型。制造业务
    - 1.9.5.2. 改动和缺陷
  - 1.9.6. 熟制香肠和熟制火腿:制备肉类乳剂的基这个原则。原材料的特点和选择
    - 1.9.6.1. 技术性制造作业。工业系统
    - 1.9.6.2. 改动和缺陷

- 1.10. 鱼和贝类
  - 1.10.1. 鱼和贝类。技术利益的特点
  - 1.10.2. 主要的工业捕鱼和贝类捕捞工具
    - 1.10.2.1. 鱼类技术中的单元操作
    - 1.10.2.2. 鱼类的低温保存
  - 1.10.3. 盐渍、腌制、干燥和熏制:制造的技术
    - 1.10.3.1. 最终产品特性。产量
  - 1.10.4. 市场营销

## 模块2. 质量管理和食品安全

- 2.1. 食品安全和消费者保护
  - 2.1.1. 定义和基这个概念
  - 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. 清洁和消毒课程
  - 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. APPCC 计划设计
  - 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. APPCC 设备的配置
  - 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 APPCC 计划
  - 2.9.1. 关键控制点 (PCC) 的特征
  - 2.9.2. APPCC 计划的七项基本原则
    - 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 (PCC) 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. 核查 APPCC 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



通过这个大学课程在专业领域取得优异成绩,在食品行业脱颖而出"

# 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: **Re-learning**。

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 Re-learning, 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。



## Re-learning 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：Re-learning。



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, Re-learning 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。

Re-learning 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

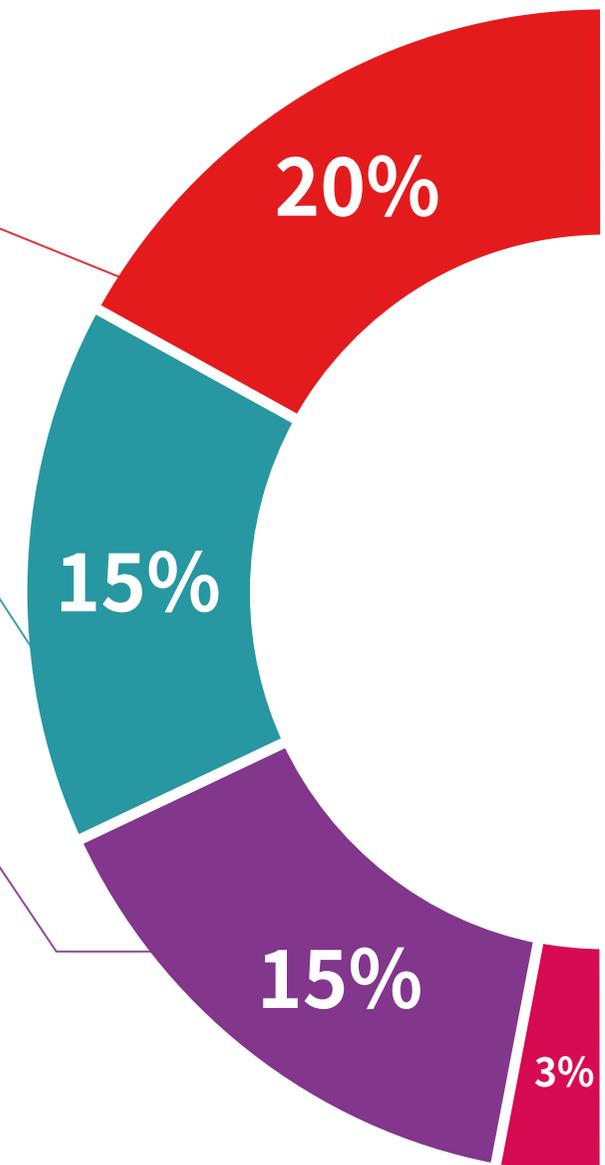
TECH团队以有吸引力和动态的方式将内容呈现在多媒体丸中,其中包括音频,视频,图像,图表和概念图,以强化知识。

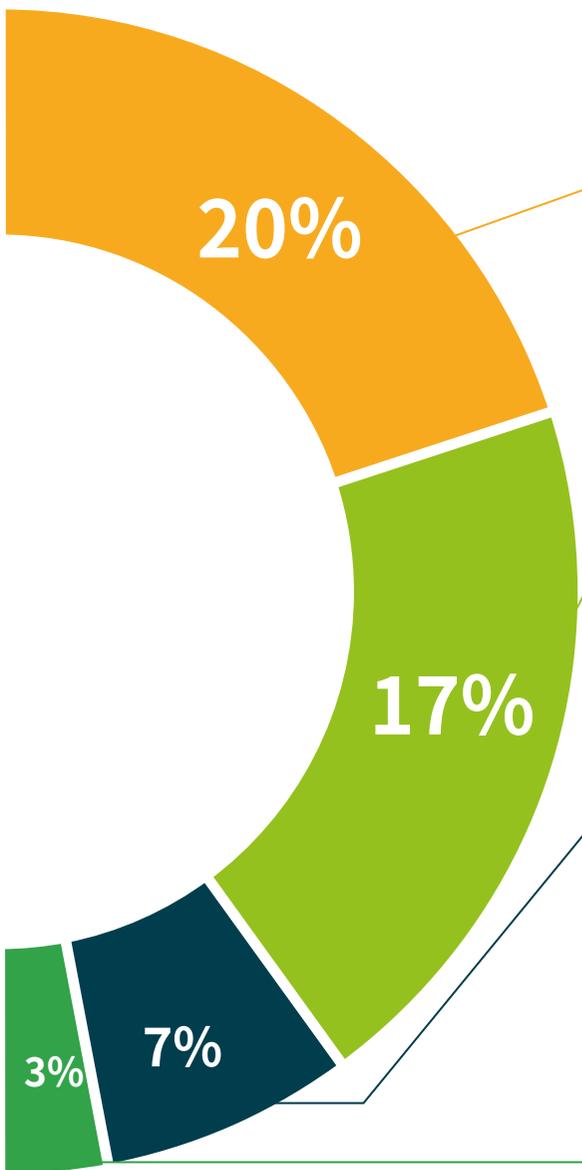
这个独特的多媒体内容展示培训系统被微软授予“欧洲成功案例”。



### 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 学位

实施 A.P.P.C.C. 系统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**实施 A.P.P.C.C. 系统大学课程**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: **实施 A.P.P.C.C. 系统大学课程**

模式: **在线**

时长: **12周**



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

大学课程  
实施 A.P.P.C.C. 系统

- » 模式:在线
- » 时长:12周
- » 学位:TECH 科技大学
- » 课程表:自由安排时间
- » 考试模式:在线

大学课程

实施 A.P.P.C.C. 系统

