

大学课程

食品开发与创新





大学课程 食品开发与创新

- » 模式: 在线
- » 时间: 6周
- » 学历: TECH科技大学
- » 时间表: 按你方便的
- » 考试: 在线

网络访问: www.techtitute.com/cn/nutrition/postgraduate-certificate/food-development-innovation

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

22

06

学位

30

01 介绍

设计,开发和创新部门正在蓬勃发展, 营养学家需要接受培训, 以成功地接受该行业的挑战并跟上该部门的前沿。因此, 由于技术的进步, 新食品的生产在不断发展, 但所有的过程都必须被充分理解, 以符合所有的健康保障。抓住机会, 在这个领域获得扎实的知识, 让你成为一个成功的专业人士。



“

这是一个很好的机会,可以让你成长并建立自己作为一个著名的营养师的地位”

这个课程介绍了食品工业不同部门开发新食品的研发和创新系统, 这些系统需要新技术, 新工艺和食品安全系统, 这些系统越来越具体并适应新食品的特点。

这是食品技术中一个越来越受关注的领域, 例如生产和使用从各种来源获得的新成分。

这个培训研究了当前设计和使用新原料的研究和开发系统, 特别强调了保护原料和使用这些原料的食品的安全性的重要性。

TECH技术大学的食物开发与创新课程是目前大学所提供的专业中最完整的, 因为它的目标是对食品安全进行综合管理。

这个课程的教师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以及最后的研发和创新项目的协调和实施方面的专家。

这是一个致力于培养高素质专业人才的教育项目。课程是由每天都面临新的挑战的专业人士所设计的。

这个**食品开发与创新大学课程**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
- ◆ 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
- ◆ 有关食品发展和创新的新闻
- ◆ 可以进行自我评价过程的实践练习, 以提高学习效果
- ◆ 其特别强调食品开发和创新的方法
- ◆ 理论讲座, 向专家提问, 关于争议问题的讨论论坛和个人反思工作
- ◆ 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

“

TECH为你提供最好的教学大纲, 该领域的专业专家和最新的教育技术, 目的只有一个: 在你的日常实践中走向成功”

“

这个大学课程是你在选择
进修课程以更新你的食品
创新知识方面的最佳投资”

这个培训有最好的说教
材料,可以让你在环境
中学习,促进你的学习。

这个100%在线的课程学位
将使你在增加这一领域的
知识的同时,将你的学习与
你的专业工作结合起来。

其教学人员包括来自动物食品安全领域的专业人士,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,提供一个沉浸式的学习程序,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,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,该专业人员将得到由著名的,经验丰富的食品开发和创新专家创建的创新互动视频系统的帮助。



02 目标

食品开发和创新课程的目的是促进专业人员的表现,使其掌握该部门最新和最创新的进展。所有这些,都是以一种完全实用的方式,通过该部门最完整的理论和实践内容。在这个课程中,专业人员还将解决专家在食品安全领域的主要干预措施。这使你能够改善和提高你在这方面的技能,确信你正在尽可能有效和安全地执行协议。



“

这所大学的所有专业都追求一个目标；提高专业人员的水平，帮助他或她成长和巩固”



总体目标

- ◆ 建立能够开发新食品和成分的研发和创新系统,特别是在食品安全问题上,以便能够解决这一领域的研究,开发和创新
- ◆ 在研究背景下,发展和/或应用思想提供基础或机会的知识,包括对与责任进行反思

“

通过食品开发与创新
课程更新你的知识”





具体目标

- ◆ 建立食品技术的新趋势,引起市场上新产品的研究和实施路线的发展
- ◆ 建立需要研究和开发工作的最创新技术的基础,以了解在生产新食品和配料中使用的可能性
- ◆ 设计研究和开发协议,将功能成分纳入基本食品,考虑到其技术功能特性,以及生产过程中涉及的技术工艺
- ◆ 建立食品技术的新趋势,引起市场上新产品的研究和实施路线的发展
- ◆ 应用研究和开发方法来评估新型食品和成分的功能性,生物利用率和生物可及性

03 课程管理

这个课程的教学人员包括营养学领域的主要食品安全专家，他们将自己的工作经验带到了这一培训中。此外，其他具有公认声望的专家也参与其设计和制定，以跨学科的方式完成课程。所有这些，都是以一种完全实用的方式，通过该部门最完整的理论和实践内容。在这个课程中，专业人员还将解决专家在食品安全领域的主要干预措施。这使你能够改善和提高你在这方面的技能，确信你正在尽可能有效和安全地执行协议。



“

我们的教师团队是食品安全方面的专家，将帮助你在职业上取得成功”

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。



Donaghy, John 医生

- 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”

管理人员



Limón Garduza, Rocío Ivonne 博士

- 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

Rendueles de la Vega, Manuel 博士

- ◆ 化学工程博士, 化学工程教授 (奥维耶多大学)
- ◆ 自 2013 年起担任奥维耶多大学食品生物技术硕士协调员
- ◆ 2004年以来, 国家研发计划项目三项首席研究员

04 结构和内容

内容结构是由最优秀的专业人员设计的,他们具有丰富的经验和公认的专业威望,以审查,研究和诊断的案例数量为后盾,广泛掌握应用于食品安全 这个团队意识到该领域培训的重要性,设计了该领域最完整和最新的内容和实践活动汇编,目的是为营养学家提供成功开展日常工作所需的工具。





“

我们拥有市场上最完整和最新的
学术课程。我们努力追求卓越, 并
希望你们也能实现这一目标”

模块1.新食品和配料的研发+创新

- 1.1. 食品生产的新趋势
 - 1.1.1. 旨在改善特定生理机能的功能性食品设计
 - 1.1.2. 功能性食品和保健品设计的创新和新趋势
- 1.2. 从不同起始原料中分离,富集和纯化功能成分的技术和工具
 - 1.2.1. 化学特性
 - 1.2.2. 感官特性
- 1.3. 将功能成分加入基础食品的程序和设备
 - 1.3.1. 根据功能食品的化学和感官特性,热量摄入等进行配方
 - 1.3.2. 稳定配方中的生物活性成分
 - 1.3.3. 剂量
- 1.4. 美食研究
 - 1.4.1. 纹理
 - 1.4.2. 粘度和风味新厨房使用的增稠剂
 - 1.4.3. 凝胶
 - 1.4.4. 乳剂
- 1.5. 功能性食品和保健品设计的创新和新趋势
 - 1.5.1. 旨在改善特定生理机能的功能性食品设计
 - 1.5.2. 功能性食品设计的实际应用
- 1.6. 生物活性化合物的具体配方
 - 1.6.1. 功能性食品配方中的类黄酮转化
 - 1.6.2. 酚类化合物的生物利用度研究
 - 1.6.3. 功能性食品配方中的抗氧化剂
 - 1.6.4. 在功能性食品的设计中保持抗氧化稳定性



- 1.7. 低糖低脂产品设计
 - 1.7.1. 低糖产品开发
 - 1.7.2. 低脂产品
 - 1.7.3. 结构脂质的合成策略
- 1.8. 新食品配料的开发过程
 - 1.8.1. 获得具有工业用途的食品成分的先进工艺:微粉化和微囊化技术
 - 1.8.2. 超临界和清洁技术
 - 1.8.3. 用于生产新食品配料的酶促技术
 - 1.8.4. 新食品配料的生物技术生产
- 1.9. 植物和动物来源的新食品配料
 - 1.9.1. 发展趋势
 - 1.9.2. 植物性成分应用
 - 1.9.3. 动物源成分的应用
- 1.10. 标签和保存系统的研究和改进
 - 1.10.1. 标签要求
 - 1.10.2. 新的保护系统
 - 1.10.3. 健康声明的验证



这种培训将使你能够以一种舒适的方式推进你的职业生涯”

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Gérvás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

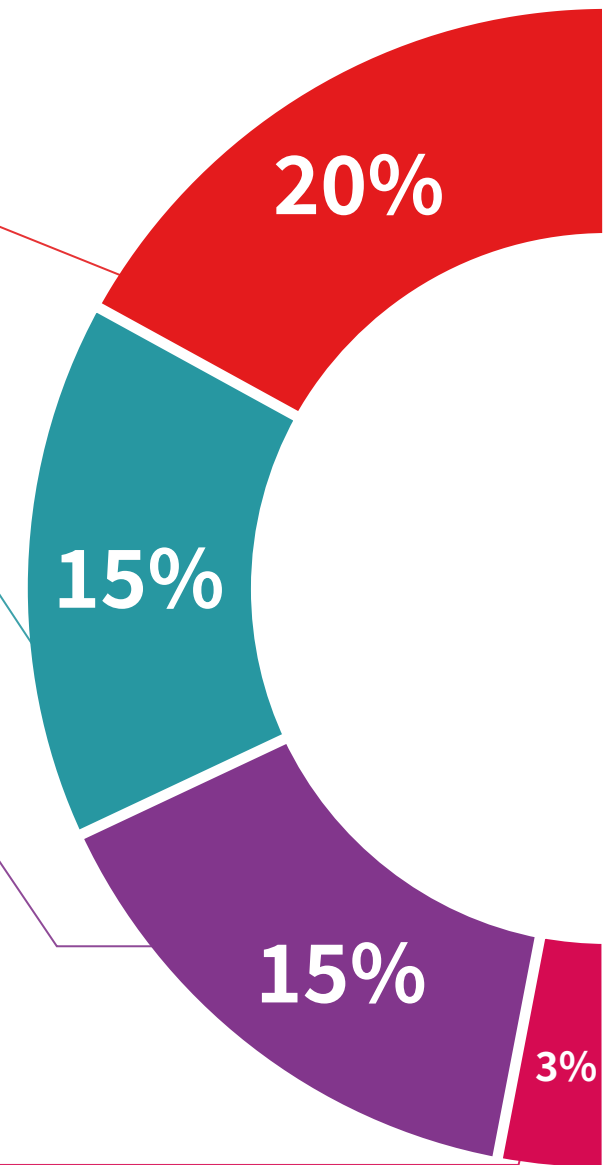
TECH团队以有吸引力和动态的方式将内容呈现在多媒体丸中,其中包括音频,视频,图像,图表和概念图,以强化知识。

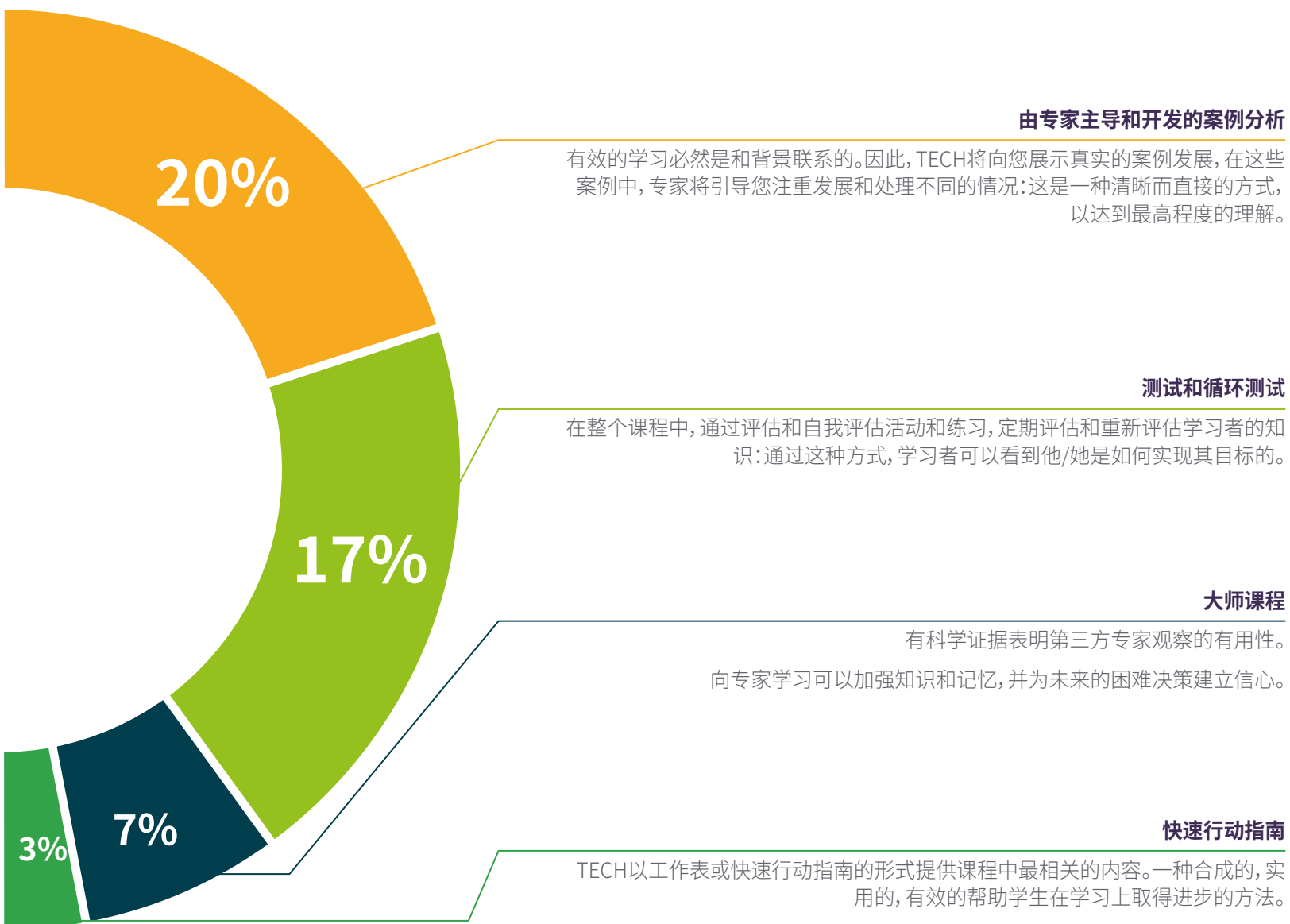
这个独特的多媒体内容展示培训系统被微软授予“欧洲成功案例”。



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。





06 学位

食品开发与创新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，无需旅行或文书工作的麻烦”

这个**食品开发与创新大学课程**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:**食品开发与创新大学课程**

官方学时:**150小时**



tech 科学技术大学

大学课程
食品开发与创新

- » 模式:在线
- » 时间:6周
- » 学历:TECH科技大学
- » 时间表:按你方便的
- » 考试:在线

大学课程

食品开发与创新

