

大学课程 食品工业



大学课程 食品工业

- » 模式:在线
- » 时间:6周
- » 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-certificate/food-industries

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

食品工业在商业活力和人们的消费习惯方面发挥着根本性的作用,同时还负责提供人类的主要基本需求:食物。因此,在这些企业中,必须有专业人员专门负责所提供产品的类型以及实施质量和控制流程的正确方法。有鉴于此,TECH 设计了一项课程,为学生提供与该市场和最佳生产机制最相关方面的全面培训。所有这一切,都将通过 100% 的在线方法实现,这将使参与者能够更好地控制自己的时间。





“

这是食品工业专业的最佳课程,也是唯一一个能让你提高专业期望值的课程”

供人类消费的食品的生产 and 加工是食品工业的一部分,也是市场的一个关键因素。因此,这个大学课程旨在通过学习与谷物、蛋白质、蔬菜和水果有关的元素,以及每种谷物、蛋白质、蔬菜和水果必须执行的程序,培养未来负责该领域活动的专业人员,以利于其营养成分的保存。

这要归功于该学位令人难以置信的教学大纲,因为它涉及对每种天然或动物源性产品的分类以及在处理过程中避免污染这些产品的正确方法的透彻分析。它还将提供有关优化食品在进入市场前必须经过的程序的机制方面的专业知识。

这样,学生就能提高专业技能,全面掌握该行业的特殊概念,从而改进工作方法,并将所学知识立即应用到工作环境中。这样,学生就能满足该行业当前的所有要求,并成为该行业的积极参与者。

这一切都要归功于创新的再学习方法,该方法允许学生在家学习,并具有更大的时间灵活性,因为他们可以每天 24 小时访问虚拟校园中的多媒体资源。此外,你还将分析实际案例,将自己置身于真实的生活场景中,从而增强自己的技能,提高决策能力。

这个**食品工业大学课程**包含了市场上最完整和最新的课程。主要特点是:

- ◆ 由食品工业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

“

成为食品工业专业领域的佼佼者,通过这个大学课程实现自己的目标”

“

你无需遵守严格的时间表, 在自己家中就可以轻松学习, 从而拓宽食品工业的知识面"

通过在这个大学课程中应用创新的再学习方法, 你将提高保留和应用知识的能力。

了解食品工业的现状, 并制定战略, 优化生产时间。

该课程的教学人员包括来自该部门的专业人员, 他们将自己的工作经验带到了这一培训中。他们的工作经验被纳入这一培训, 还有来自主要协会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。你将得到一个由著名专家开发的创新互动视频系统的支持。



02 目标

该学术课程的主要目标是向学生介绍食品工业的最新发展,向他们提供与食品工业最相关的细微差别以及最常用的生产流程。这样,学生就能开发新产品并确保其质量。所有这些都建立在学习多媒体内容的基础上,这将有助于增强学生的技能。





“

不要错过成为未来专业人士的一员
并获得食品市场专业知识的机会”



总体目标

- ◆ 了解化学工程近年来对食品生产和创造的影响
- ◆ 确定食品的主要质量流程
- ◆ 在饮食营养学中应用食品化学知识
- ◆ 认识溴学及其相关方面对食品定性和定量成分的影响
- ◆ 分析新技术及其对食品生产过程的贡献

“

了解食品工业的产品种类, 并专门学习每种产品的具体质量流程”





具体目标

- ◆ 控制和优化食品工业的流程和产品。生产和保存食品
- ◆ 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

03

结构和内容

该大学课程的教学大纲由食品工业领域公认的专家制定, 以确保为学生提供高水平的教育。通过这种方式, 学生将对食品市场的现状有一个大致的了解, 并深入了解消费者最需要的产品类型。通过学习多媒体资源和分析案例, 学生将掌握该领域的最佳专业技能。





“

通过有关这一主题的多媒体内容,了解谷物的基本知识和面粉的特性”

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. 谷物的基本概念
 - 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、添加剂和佐剂、分类和作用
- 1.2. 谷类和谷类制品II
 - 1.2.1. 烘焙过程:阶段、产生的变化和使用的设备
 - 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. 乳制品工业中的处理方法:澄清和菌发酵、脱脂、标准化、均质化、脱气、巴氏杀菌、定义、程序、处理温度和限制因素
 - 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。奶昔和调味奶。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。决定成熟度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. 特征加工线的例子
 - 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:保存的基本原理和问题。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:制备肉类乳剂的基本原则。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



这个大学课程将引领你走向卓越,在职业生涯中不断成长"

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

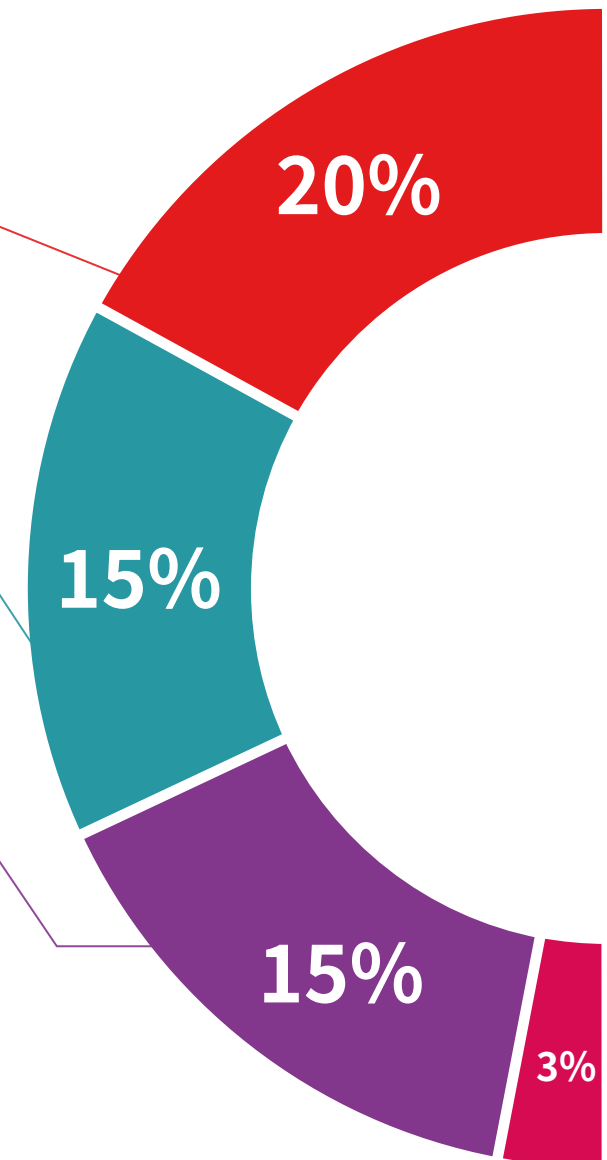
TECH团队以有吸引力和动态的方式将内容呈现在多媒体丸中,其中包括音频,视频,图像,图表和概念图,以强化知识。

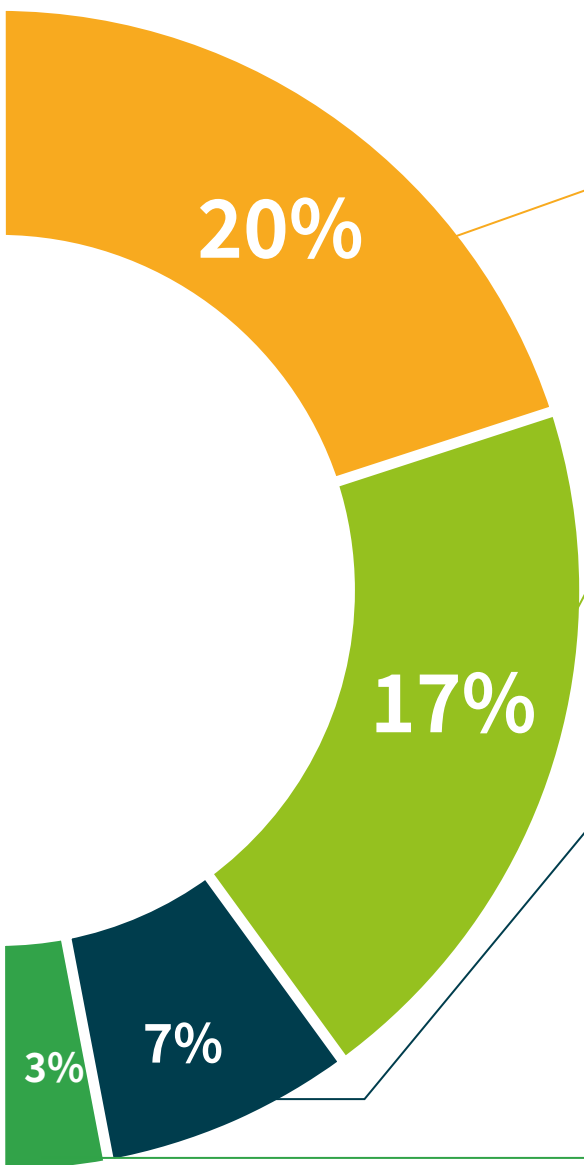
这个独特的多媒体内容展示培训系统被微软授予“欧洲成功案例”。



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, 有效的帮助学生在学习上取得进步的方法。



05 学历

食品工业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。



“

成功地完成这课程, 并获得你的文凭, 免去出门或办理文件的麻烦”

这个**食品工业大学课程**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:**食品工业大学课程**

官方学时:**150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 培 质量
网上教室 发展 语言 机构

tech 科学技术大学

大学课程
食品工业

- » 模式:在线
- » 时间:6周
- » 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

大学课程
食品工业

