

大学课程

营养师的质量管理 中的工业4.0数字化





大学课程

营养师的质量管理 中的工业4.0数字化

- » 模式:在线
- » 时间:3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-certificate/industry-digitalization-quality-management-nutritionists

目录

01

介绍

4

02

目标

8

03

课程管理

12

04

结构和内容

16

05

方法

20

06

学位

28

01 介绍

技术已经深入到几乎每一个部门, 包括食品行业, 因此营养师接受培训以成功应对这一部门的新挑战是至关重要的。这样, 数字化可以导致食品安全和质量管理体系的改善, 这就是为什么有必要增加这一领域的知识。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。





“

这个培训是你找到的专门从事食品安全与营养和更新知识的最佳选择”

近几十年来在欧洲和全球范围内发生的食品危机表明,需要建立识别,追踪和召回可能对民众构成食品安全风险和危害的产品的系统。所有食品企业都必须有一个包含食品法典所有HACCP原则的食品安全计划,因此,质量部门团队的成员必须熟悉HACCP系统的所有阶段,包括批次追踪。

为此,营养师质量管理工业4.0数字化文凭为专业人士提供了坚实的基础,技能和能力,使他们能够在该领域的不同食品行业制定和实施可追溯计划。

此外,该培训还介绍了数字媒体和平台在食品行业质量管理体系中应用的重要性,特别强调了从传统系统到数字系统的迁移策略。

为了正确理解这些问题,我们讨论了当前食品安全和质量标准的定义。它还描述了数字平台对主要国际监管机构业绩的影响。这个培训的另一个亮点是介绍具体的案例研究,其中数字化导致了食品行业质量管理体系的改善。

这个课程由大学教授和各学科专业人员讲授,内容包括初级生产,使用分析和仪器技术进行质量控制,防止意外污染,故意污染和欺诈,食品安全/食品完整性和食品防御的监管计划以及食品欺诈/食品真实性认证,以及质量管理的数字化。

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

这个**营养师的质量管理中的工业4.0数字化大学课程**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
- ◆ 工业4.0在质量管理方面的数字化发展
- ◆ 可以进行自我评价过程的实践练习,以提高学习效果
- ◆ 其特别关注工业4.0数字化的创新方法论
- ◆ 理论课,向专家提问,关于有争议问题的讨论区和个人反思工作
- ◆ 可通过任何固定或便携式设备与互联网连接来获取内容



在食品工业数字化领域的最佳市场知识,浓缩在一个全面的大学培训中"

“

你离增加你的知识和把你作为营养师
的技能提高到新的水平只有一步之遥”

这个培训有最好的教材,这将使
你做背景研究,促进你的学习。

这个100%在线的文凭课程将使你在
增加这一领域的知识的同时,将
你的学习与专业工作结合起来。

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境式的学习,即在模拟的环境中提供沉浸式的培训程序,在真实的情况下进行培训。

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,专业人员将得到一个创新的互动视频系统的帮助,该系统由公认的营养师质量管理工业4.0数字化专家创建,具有丰富的经验。



02 目标

营养师的质量管理中的工业4.0数字化大学课程的目的是促进专业人员的表现与该部门的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。在这个大学课程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。



“

这是了解营养领域食品安全主要发展的最佳选择”



总体目标

- ◆ 分析基本原理, 要求, 法规和用于食品链不同点追踪的主要工具
- ◆ 分析在食品和其组成部分的原产地, 制造过程和分销之间建立联系的系统
- ◆ 评估食品工业流程, 以确定那些不符合特定要求的托运货物, 确保食品安全和消费者健康
- ◆ 为追溯系统的不同阶段在食品行业公司的应用打下基础
- ◆ 分析目前食品安全和质量管理过程中数字化的优势
- ◆ 发展不同商业平台和内部IT工具的专业知识, 用于流程管理
- ◆ 定义食品安全和质量管理中从传统系统向数字系统迁移过程的重要性
- ◆ 建立与不同食品安全和质量过程管理有关的协议和文件的数字化战略



在一个为培训最好的营养学专业人员而设立的方案中, 具有高度专业化的目标"





具体目标

- ◆ 界定物流和可追溯性的背景
- ◆ 考察不同类型的可追溯性和应用范围
- ◆ 在可追溯性方面分析食品法的原则, 要求和措施
- ◆ 确立可追溯性在其可执行性方面的适用范围
- ◆ 分析不同的可追溯性和批次识别系统
- ◆ 识别和确定食品链中不同行为者在可追溯性方面的责任
- ◆ 描述可追溯性计划的结构和执行情况
- ◆ 发现批量识别的主要工具
- ◆ 为发生事故时产品的定位, 固定和撤回制定程序
- ◆ 识别, 分析和解释食物链中每个环节的物流过程
- ◆ 参考不同国际机构的现行食品质量标准和数字化规范
- ◆ 识别主要的商业软件和内部IT战略, 使特定的食品安全和质量过程的管理成为可能
- ◆ 建立适当的战略, 将传统的质量管理流程转移到数字平台
- ◆ 确定危害分析和关键控制点(APPC)方案数字化过程的关键
- ◆ 分析实施前提方案(PPR), APPCC计划和监测标准化操作方案(POE)的替代方案
- ◆ 分析风险交流中最合适的数字化协议和战略
- ◆ 制定内部审计管理数字化的机制, 登记纠正行动和监测持续改进方案

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方案。所有这些的目的是为了培训营养学家，为他们提供必要的学术工具，使他们在各个领域的工作有更大的成功保障。



“

这个领域的领先专业人士齐聚一堂, 向您展示营养领域的食品安全的最新发展”

管理人员



Limón Garduza, Rocío Ivonne 医生

- ◆ 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

Colina Coca, Clara 医生

- ◆ 在UOC担任合作讲师。自2018年以来
- ◆ 营养学, 食品科学与技术博士
- ◆ 质量与食品安全硕士: HACCP体系
- ◆ 运动营养研究生

Escandell Clapés, Erica 女士

- ◆ 肉类行业 GRUPO SUBIRATS 质量和食品安全部负责人 (2015 年至今)
- ◆ 食品科学与技术专业毕业 (维克大学)
- ◆ 食品开发与创新硕士
- ◆ 人类营养与营养学文凭

Velderrain Rodríguez, Gustavo Rubén 医生

- ◆ 科学博士 A. C. 食品与发展研究中心 (CIAD)
- ◆ CONACyT 国家研究人员系统成员 (墨西哥)



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。





“

这个营养师的质量管理中的工业4.0数字化大学课程包含了市场上最完整和最新的教育课程”

模块1. 物流和批次可追溯性

- 1.1. 溯源简介
 - 1.1.1. 追溯系统的背景
 - 1.1.2. 可追溯性的概念
 - 1.1.3. 可追溯性的类型
 - 1.1.4. 信息系统
 - 1.1.5. 可追溯性的优势
- 1.2. 可追溯性的法律框架。第一部分
 - 1.2.1. 简介
 - 1.2.2. 与可追溯性相关的横向立法
 - 1.2.3. 与可追溯性相关的纵向立法
- 1.3. 可追溯性的法律框架。第二部分
 - 1.3.1. 追溯体系的强制应用
 - 1.3.2. 追溯系统的目标
 - 1.3.3. 法律责任
 - 1.3.4. 制裁制度
- 1.4. 实施可追溯性计划
 - 1.4.1. 简介
 - 1.4.2. 前几个阶段
 - 1.4.3. 可追溯性计划
 - 1.4.4. 产品识别系统
 - 1.4.5. 系统测试方法
- 1.5. 鉴定产品的工具
 - 1.5.1. 手动工具
 - 1.5.2. 自动化工具
 - 1.5.2.1. EAN条码
 - 1.5.2.2. RFID// EPC
 - 1.5.3. 记录
 - 1.5.3.1. 原材料和其他材料的记录识别
 - 1.5.3.2. 食品加工的记录
 - 1.5.3.3. 最终产品鉴定记录
 - 1.5.3.4. 所进行的检查结果的记录
 - 1.5.3.5. 记录保存期
- 1.6. 事件管理, 产品撤回和回收以及客户投诉
 - 1.6.1. 事故管理计划
 - 1.6.2. 管理客户投诉
- 1.7. 供应链
 - 1.7.1. 定义
 - 1.7.2. 供应链的阶段
 - 1.7.3. 供应链的趋势
- 1.8. 物流
 - 1.8.1. 物流流程
 - 1.8.2. 供应链与物流
 - 1.8.3. 包装
 - 1.8.4. 打包
- 1.9. 交通工具
 - 1.9.1. 交通的概念
 - 1.9.2. 运输方式, 优点和缺点
- 1.10. 食品物流
 - 1.10.1. 新鲜食品的) 低温运输系统
 - 1.10.2. 易腐品
 - 1.10.3. 耐用品

模块2.质量管理体系数字化

- 2.1. 食品行业质量标准与风险分析
 - 2.1.1. 现行的质量和食品安全标准
 - 2.1.2. 食品的主要风险因素
- 2.2. “数字化时代”及其对全球食品安全体系的影响
 - 2.2.1. 食品法典全球食品安全倡议
 - 2.2.2. 危害分析和关键控制点 (APPCC)
 - 2.2.3. ISO 22000
- 2.3. 食品安全管理商业软件
 - 2.3.1. 智能设备的使用
 - 2.3.2. 用于特定管理流程的商业软件
- 2.4. 建立数字平台以整合负责开发 APPCC计划的团队
 - 2.4.1. 阶段1准备和计划
 - 2.4.2. 阶段2实施 APPCC计划的危害和关键控制点的前提方案
 - 2.4.3. 阶段3计划执行
 - 2.4.4. 阶段4APPCC验证和维护
- 2.5. 食品行业前提方案 (PPR) 的数字化——从传统系统向数字化系统的迁移
 - 2.5.1. 初级生产过程
 - 2.5.1.1. 良好卫生规范 (BPH)
 - 2.5.1.2. 良好生产规范 (BPM)
 - 2.5.2. 战略流程
 - 2.5.3. 运作流程
 - 2.5.4. 支持流程
- 2.6. 监测“标准化操作程序 (POE)”的平台
 - 2.6.1. 对人员进行特定 POE文件的培训
 - 2.6.2. POE文件的沟通渠道和监控

- 2.7. 文档管理和部门间通信的协议
 - 2.7.1. 追溯文件管理
 - 2.7.1.1. 采购区协议
 - 2.7.1.2. 原材料接收协议的可追溯性
 - 2.7.1.3. 仓库协议的可追溯性
 - 2.7.1.4. 过程区域协议
 - 2.7.1.5. 卫生规程的可追溯性
 - 2.7.1.6. 产品质量协议
 - 2.7.2. 替代沟通渠道的实施
 - 2.7.2.1. 使用云存储和限制访问文件夹
 - 2.7.2.2. 文档加密以保护数据
- 2.8. 用于审计和检查的文档和数字协议
 - 2.8.1. 内审管理
 - 2.8.2. 纠正措施记录
 - 2.8.3. 戴明循环"的应用
 - 2.8.4. 持续改进计划的管理
- 2.9. 充分风险沟通的策略
 - 2.9.1. 风险管理和沟通协议
 - 2.9.2. 有效的沟通策略
 - 2.9.3. 公共信息和社交网络的使用
- 2.10. 数字化在食品行业降低风险的具体案例研究及其优势
 - 2.10.1. 食品安全风险
 - 2.10.2. 食品造假风险
 - 2.10.3. 食品防护风险



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

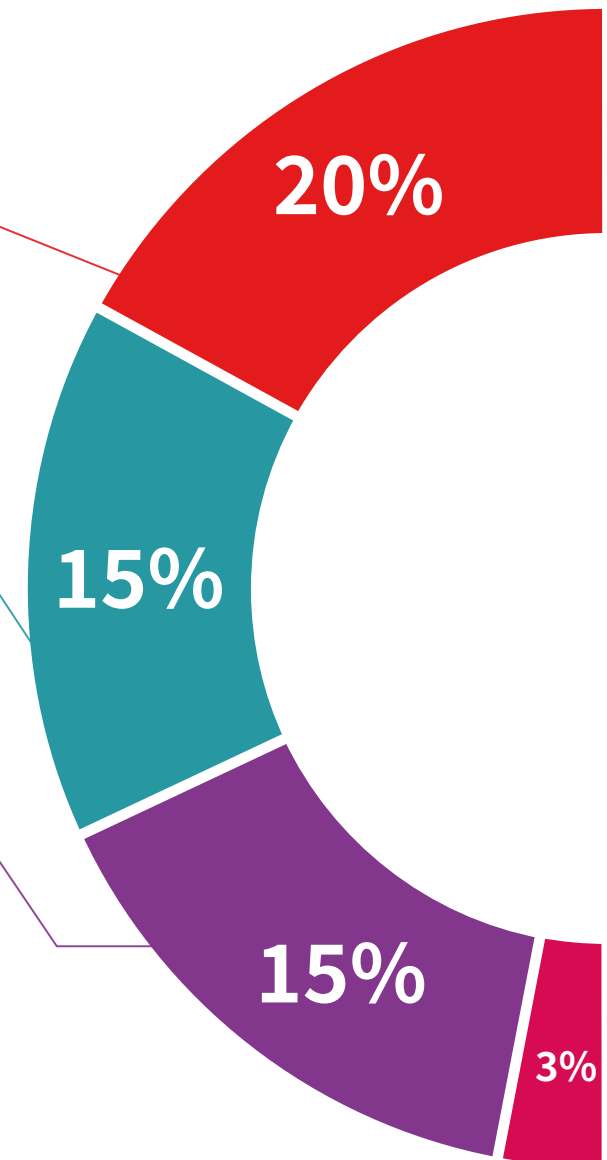
TECH团队以有吸引力和动态的方式将内容呈现在多媒体丸中,其中包括音频,视频,图像,图表和概念图,以强化知识。

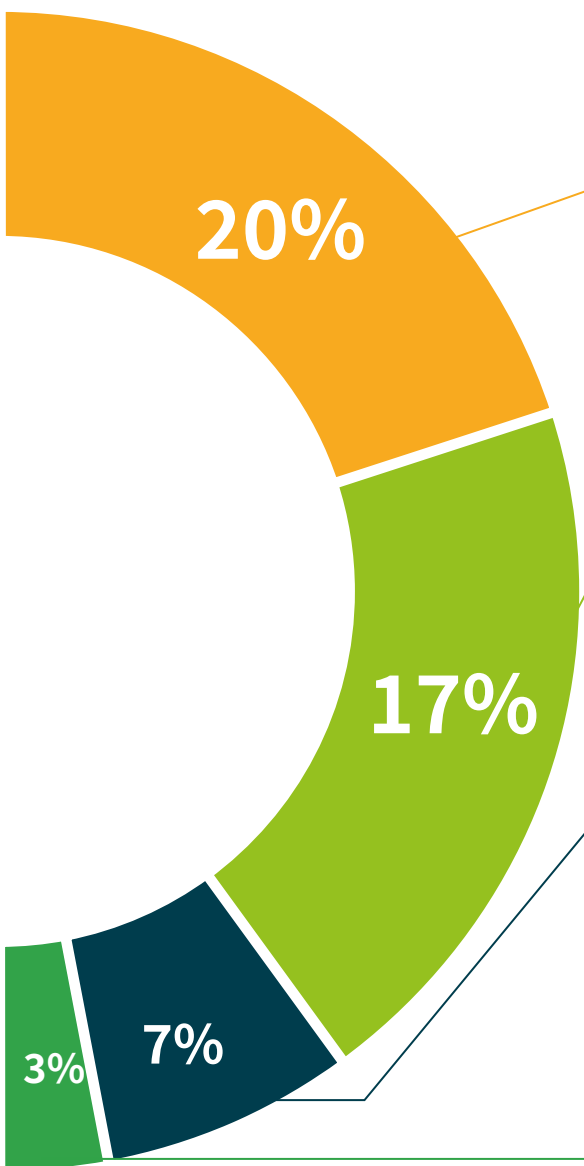
这个独特的多媒体内容展示培训系统被微软授予“欧洲成功案例”。



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, 有效的帮助学生在学业上取得进步的方法。



06 学位

营养师的质量管理中的工业4.0数字化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。



“

成功地完成这一项目,并获得你的学位,没有旅行或行政文书的麻烦”

这个**营养师的质量管理中的工业4.0数字化大学课程**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: **营养师的质量管理中的工业4.0数字化大学课程**

官方学时: **300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

tech 科学技术大学

大学课程
营养师的质量管理
中的工业4.0数字化

- » 模式:在线
- » 时间:3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

大学课程

营养师的质量管理
中的工业4.0数字化