

大学课程

食品工业的包装和保存技术



大学课程

食品工业的包装和保存技术

- » 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.techtitute.com/cn/nutrition/postgraduate-certificate/packaging-preservation-techniques-food-industry

目录

01

介绍

4

02

目标

8

03

结构和内容

12

04

方法

16

05

学历

24

01 介绍

随着人们对加工食品的需求不断增加，在这些产品到达消费者手中之前，有义务保持其质量和安全，因此这些元素已成为生产过程中不可或缺的一部分。为此，包装和保存技术已被纳入该行业，通过该学术课程，学生将能够完全掌握这些技术，因为该课程的教学大纲侧重于实现这些方面的主要操作。所有这一切，100% 在线，这将使您能够更好地控制自己的时间。



“

为希望拓宽食品包装和保存技术
知识的专业人员开设的大学课程”

如今,在食品工业中,食品包装和保存是保证食品安全和质量的关键环节。因此,考虑到全球对食品的需求以及人们日益认识到营养对人体健康的重要性,有必要对专业人员进行培训,使其掌握这些产品生产过程中最常用的技术。

因此,这个大学课程旨在为学生提供掌握食品技术原理和不同类型食品工业所需的知识和技能,目的是执行以食品生产为重点的操作。学生还将有机会深入学习通过热处理改变结石产品尺寸和质地的程序。

所有这些都是通过创新的再学习,方法实现的。该方法允许该课程 100%在线教学,学生可以随时随地学习,并通过最适合自己需要的设备连接互联网,全天 24 小时访问虚拟校园中的多媒体资源。此外,您还将通过分析案例研究,将自己置身于模拟的真实环境中,从而增强解决问题的能力。

这个**食品工业的包装和保存技术大学课程**包含了市场上最完整和最新的科学课程。主要特点是:

- ◆ 由食品工业包装和保存技术方面的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
- ◆ 可以进行自我评估过程的实践,以推进学习
- ◆ 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



如果您的目标是追求卓越,那么这个大学课程最适合您。现在开始"

“

食品的包装与产品的处理同样重要。开始这项计划，了解如何掌握这些方面”

教学人员包括临床营养学领域的保健专业人员，他们将自己的工作经验融入到培训中，还包括知名科学协会的公认专家。

由于它的多媒体内容是用最新的教育技术开发的，它将允许专业人员进行情境式的学习，也就是说，一个模拟的环境将提供沉浸式的学习程序，在真实的情况下进行培训。

本课程的设计基于基于问题的学习，以你在课程中遇到的专业实践问题为基础。为此，会有一个创新的互动视频系统的协助，该系统由营养领域专家创建，他们有大量的教学经验。

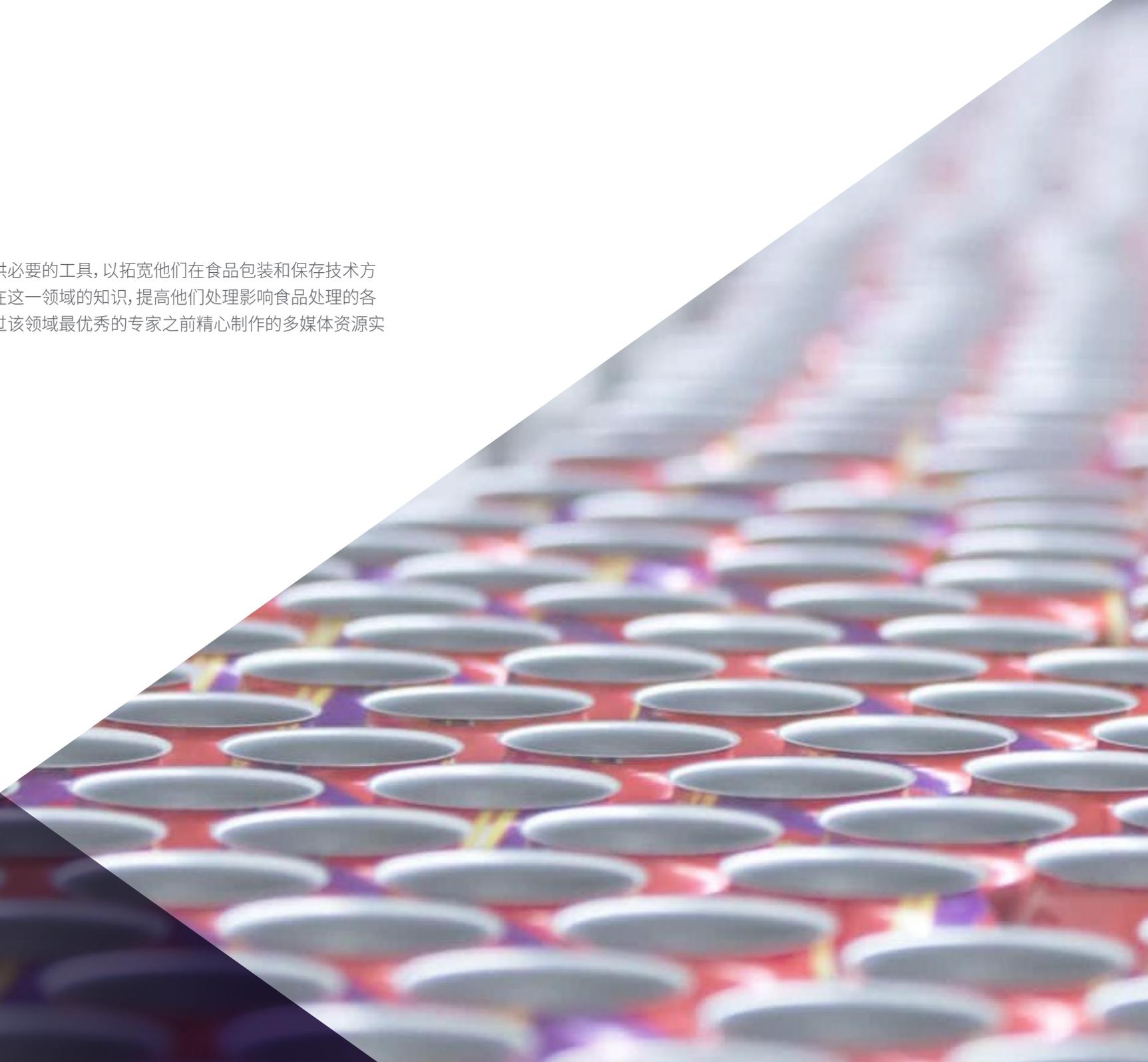
案例研究将使您在实际情况中应用更有效的解决方案。

由于该课程完全在线，您可以按照自己的节奏随时随地学习。



02 目标

该学术课程的主要目标是为学生提供必要的工具，以拓宽他们在食品包装和保存技术方面的知识。这样，学生就能更新他们在这一领域的知识，提高他们处理影响食品处理的各种因素的技能。所有这一切，都是通过该领域最优秀的专家之前精心制作的多媒体资源实现的。





“

该大学课程可让您将可持续发展标准与食品安全概念相结合,从而生产出更好的产品”



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





具体目标

- ◆ 了解食品工业中用于食品制备、保存、包装、储存和运输的工艺并对其进行分类
- ◆ 根据食品类型和所需的质量水平，确定最合适的食品保存方法
- ◆ 了解和掌握用于食品保存和加工的主要设备的功能
- ◆ 对当前和未来的技术进行鉴别并采取批判的态度，能够进行论证并做出合理的决定
- ◆ 了解如何将环境可持续性标准应用于食品工业的生产流程

“

TECH 保证, 您在本课程中学到的所有知识都能在工作环境中立即应用”

03

结构和内容

该大学课程的教学大纲由营养学专业专家制定。通过这种方式, 学生将有机会获得有关 保存食品营养特性的最先进技术 的最新专业知识。此外, 您还将学习食品包装行业中最常见的操作目的是让学生掌握整个生产链。





“

食品保鲜是食品生产过程中的一个重要环节,通过本教学大纲,您将掌握正确开展这项活动的最佳技术”

模块1.食品加工和 保存

- 1.1. 食品技术入门
 - 1.1.1. 食品技术的历史发展
 - 1.1.2. 食品技术的目标
 - 1.1.3. 食物变质的原因
 - 1.1.3.1.食品腐败机制
 - 1.1.3.2.导致食物变质的因素
- 1.2. 食品生产行业
 - 1.2.1. 农业食品部门
 - 1.2.2. 工业类型
 - 1.2.3. 工艺和单元操作
 - 1.2.4. 食品工业中的流程图:示例
- 1.3. 食品工业的运作
 - 1.3.1. 原材料包装业务
 - 1.3.1.1.接待、分类、挑选和运输
 - 1.3.1.2.分离可食用部分
 - 1.3.2. 固体食品的粒度改变和粒度减小
 - 1.3.3. 缩小流质食物的体积
 - 1.3.4. 絮凝和均质:混合和成型
- 1.4. 分离操作
 - 1.4.1. 筛选和挤压
 - 1.4.2. 膜分离
 - 1.4.3. 萃取:结晶
 - 1.4.4. 食品工业的设备和应用
- 1.5. 纹理修改操作
 - 1.5.1. 凝胶化
 - 1.5.2. 纹理
 - 1.5.3. 挤压
 - 1.5.4. 在食品工业中的应用





- 1.6. 食品保存基础知识
 - 1.6.1. 罐头和半罐头的说明
 - 1.6.2. 相关微生物和酶
 - 1.6.3. 热对酶的影响
 - 1.6.4. 微生物的抗热机制
- 1.7. 热处理的计算和调整
 - 1.7.1. 风险概念
 - 1.7.2. 灭菌时间(F 价值)
 - 1.7.3. 食品加工的影响
 - 1.7.4. 致死率值(L 价值)
 - 1.7.5. 应用热处理的验证
- 1.8. 热处理设备及其应用
 - 1.8.1. 用于包装食品的连续巴氏杀菌和灭菌设备
 - 1.8.2. 用于无包装食品的连续巴氏杀菌和灭菌设备
 - 1.8.3. 无菌加工和包装
 - 1.8.4. 热处理在食品工业中的应用
- 1.9. 抑制水的活性
 - 1.9.1. 水的物理化学特性
 - 1.9.1.1. 水与其他食物成分的相互作用
 - 1.9.1.2. 水活动的概念。吸附等温线
 - 1.9.2. 水的活性对食品腐败机理的影响
 - 1.9.3. 脱水的理由和目标
 - 1.9.4. 干燥设备的一般特点
 - 1.9.5. 分类冷冻干燥和渗透脱水
- 1.10. 集中保护
 - 1.10.1. 食品浓度
 - 1.10.2. 蒸发现象
 - 1.10.3. 集中程度
 - 1.10.4. 多重效应浓度。蒸发器类型
 - 1.10.5. 香气恢复
 - 1.10.6. 低温浓缩
 - 1.10.7. 反向渗透

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

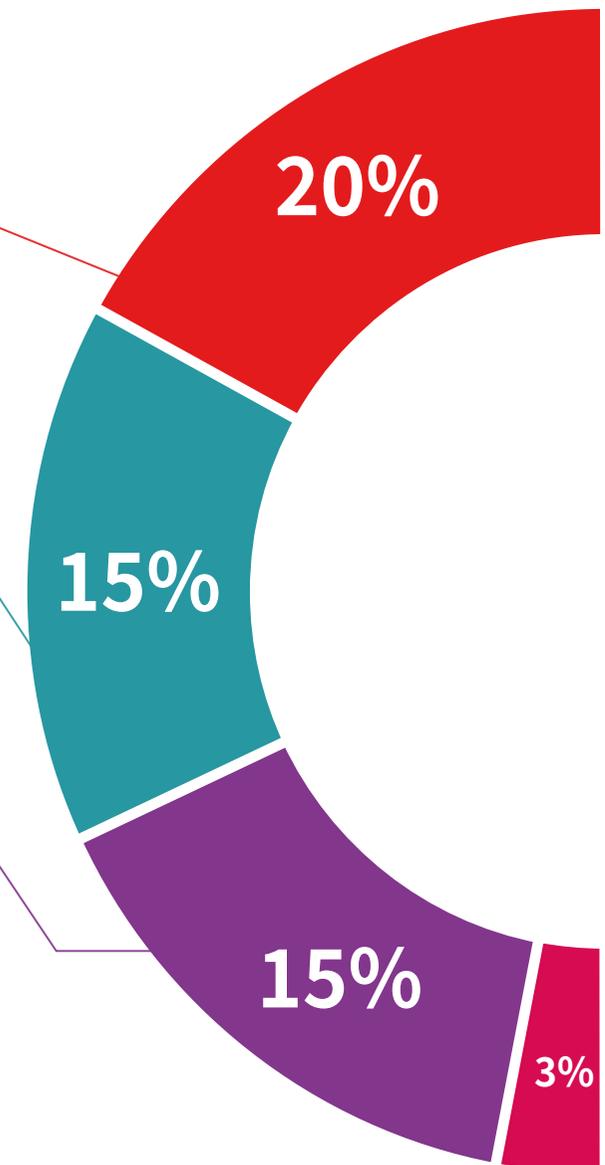
TECH团队以有吸引力和动态的方式将内容呈现在多媒体丸中,其中包括音频,视频,图像,图表和概念图,以强化知识。

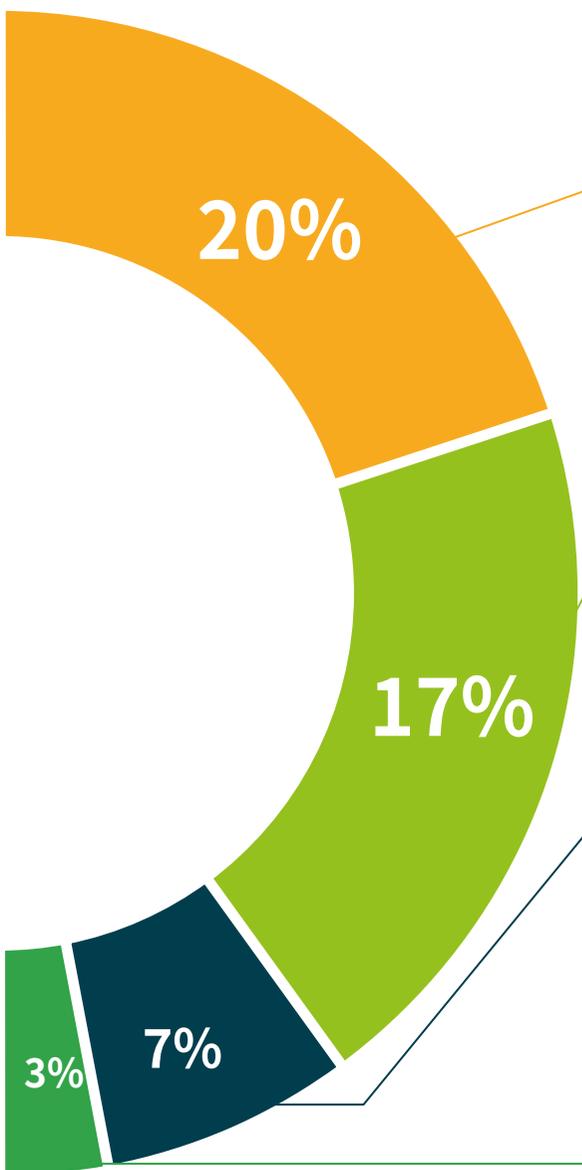
这个独特的多媒体内容展示培训系统被微软授予“欧洲成功案例”。



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。



05 学历

食品工业的包装和保存技术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。



“

顺利完成该课程并获得大学学位, 无需旅行或通过繁琐的程序”

这个**食品工业的包装和保存技术大学课程**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:**食品工业的包装和保存技术大学课程**

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
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
食品工业的包
装和保存技术

- » 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

食品工业的包装和保存技术

