

专科文凭
食品和饮料行业
的综合安全管理





专科文凭 食品和饮料行业 的综合安全管理

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

网络访问: www.techitute.com/veterinary-medicine/postgraduate-diploma/postgraduate-diploma-integrated-safety-management-food-beverage-industry

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

24

06

学历

32

01 介绍

要使我们消费的产品符合质量和安全标准, 避免对公民造成危害, 就必须保证食品安全。
学生们可以利用这一机会, 掌握这一领域的扎实知识, 从而成为成功的专业人士。



“

加入我们的学生团队,成为
专业领域的佼佼者,从初级
生产开始确保食品安全”

TECH 科技大学的 食品和饮料行业的综合安全管理专科文凭 课程是目前各大学中最完整的课程, 因为该课程旨在全面管理食品安全。

在销售任何食品工业产品之前, 食品立法都是一个非常重要的方面。因此, 这个专科文凭课程为学生提供了有关国内和国际食品质量与安全现行法规的广泛知识。

该课程还介绍了应用于食品工业的最重要的危害、风险和安全概念, 以及控制这些危害包括过敏原的最常用方法。它以 HACCP 计划为范本, 阐述了食品生产行业安全保障管理的原则、前提条件、实施步骤和效率验证。

最后, 这个专科文凭回顾了国际范围内认证程序的一般原则, 包括文件管理、电子记录、审计和成功认证所需的其他要求。

专科文凭的讲师是大学教授和各学科的专业人士, 涉及初级生产、使用分析和仪器技术进行质量控制、防止意外和故意污染及欺诈、(食品安全/食品完整性)和可追溯性(食品防伪和食品欺诈/食品真实性)。他们是食品立法和质量安全法规、方法和流程验证、质量管理数字化、新食品研发以及研发与创新项目协调和执行方面的专家。所有这些都是实现卓越学业的必要条件。

这个**食品和饮料行业的综合安全管理专科文凭**包含了市场上最完整和最新的科学课程。主要特点是:

- ◆ 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
- ◆ 食品和饮料行业食品安全综合管理新闻
- ◆ 可以进行自我评估过程的实践, 以推进学习
- ◆ 其特别强调食品和饮料行业综合安全管理的创新方法
- ◆ 理论讲座、专家提问、争议问题论坛和个人反思作业
- ◆ 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



不要错过与我们一起学习食品和饮料行业综合安全管理专科文凭课程的机会。这是推进你的职业生涯的完美机会"

“

这个专科文凭是你选择进修课程以更新食品和饮料行业综合安全管理知识的最佳投资"

这个方案学位有最好的教材,这将使你做背景研究,促进你的学习。

这个专科文凭将使你能够将学习与专业工作相结合。你可以选择学习的时间和地点,因为它是 100% 在线学习。

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学位中,还有来自主要协会和著名大学的公认专家。

其多媒体内容采用最新的教育技术开发,将使专业人员能够进行情景式学习,即在模拟环境中提供身临其境的体验,在真实情况下进行编程培训。

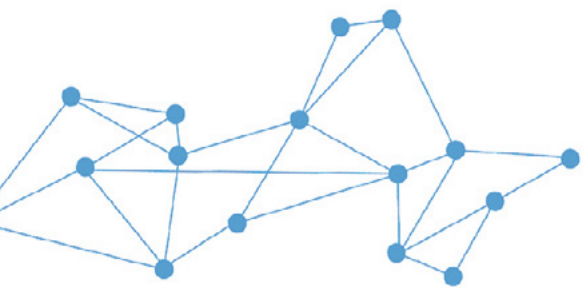
该课程的设计重点是基于问题的学习,通过这种方式,专家必须尝试解决出现的不同专业实践情况。为此,专业人员将得到由食品饮料行业综合安全管理方面的知名资深专家制作的创新型互动视频系统的帮助。



02 目标

食品和饮料行业综合安全管理专科文凭课程旨在利用该行业最新、最具创新性的进展来促进专业人员的工作。





HACCP

“

这是了解食品安全最新进展的最佳选择”



总体目标

- 分析国际层面的食品立法原则, 以及其到今天的演变
- 分析食品立法方面的能力, 以便在食品行业履行相应的职能
- 评估食品工业程序和行动机制
- 为在食品行业的产品开发中应用立法奠定基础
- 最重要的食品安全概念的基础知识
- 定义风险和风险评估的概念
- 在制定安全管理计划时应用原则
- 使HACCP计划的原则具体化
- 界定认证程序的原则
- 发展良好做法的认证概念
- 分析食品行业食品安全管理的主要国际认证模式





具体目标

模块1. 食品立法和质量安全法规

- ◆ 界定食品法的基本原理
- ◆ 描述和发展食品安全领域的主要国际、欧洲机构, 并确定其权限
- ◆ 分析欧洲框架下的食品安全政策
- ◆ 描述食品法的原则、要求和措施
- ◆ 概述欧洲监管食品行业的立法框架
- ◆ 识别和确定食物链中各参与者的责任
- ◆ 对食品安全领域的责任和犯罪类型进行分类

模块2. 食品安全管理

- ◆ 分析与食品有关的主要危害类型
- ◆ 评估和应用食品安全中的风险和风险分析原则
- ◆ 确定实施安全管理计划的前提条件和先决条件
- ◆ 根据物理、化学或生物性质确定与食品相关的主要危害, 以及用于控制这些危害的一些方法
- ◆ 在制定安全管理计划时应用原则。
- ◆ 规定评估关键点和安全管理计划效率的方法

模块3. 食品行业的食品安全认证

- ◆ 确立认证的一般要求
- ◆ 识别食品安全管理体系中要求的不同类型的良好做法 (GxP) 及其认证
- ◆ 制定国际标准ISO和ISO 17025的结构
- ◆ 界定全球主要食品安全认证体系的特点、结构和范围



一个独特的、关键的和决定性的培训经验, 以促进你的职业发展"

03 课程管理

该课程的教学人员包括兽医食品安全领域的顶尖专家,他们将自己的工作经验带到了培训中。此外,其他具有公认声望的专家也参与了该课程的设计和开发,以跨学科的方式完成了该课程。



“

该领域的领先专业人士
汇聚一堂, 向你展示
食品安全的最新发展”

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来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 博士

- 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”

指导人员



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

- ◆ 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
- ◆ UOC 的合作教授2018年起

Martínez López, Sara医生

- ◆ 药学博士(马德里康普顿斯大学)
- ◆ 化学学士(穆尔西亚大学)
- ◆ 马德里欧洲大学营养与食品技术兼职
- ◆ 微生物群、食品与健康”研究组研究员。马德里欧洲大学

Andrés Castillo, Alcira Rosa女士

- ◆ 研究员GenObIACM 项目UCM集团
- ◆ IRYCIS R&C 健康研究所U. 内皮和 MCM
- ◆ Ec用药物和食物协调员
- ◆ DM2 药物临床试验数据管理员
- ◆ 市场营销专业毕业UADE
- ◆ 具有 CV 和 DM 风险因素的营养和营养学大学专家国立远程教育大学
- ◆ 食品溯源课程USAL基金会



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。



“

这个食品和饮料行业综合安全管理专科文凭包含了市场上最完整、最新的科学课程”

模块1. 食品立法和质量安全法规

- 1.1. 国际的食品法规国际组织
 - 1.1.1. 联合国粮食及农业组织 (粮农组织)
 - 1.1.2. 世界卫生组织 (WHO)
 - 1.1.3. 食品法典委员会
 - 1.1.4. 世界贸易组织
- 1.2. 欧洲的食品法规
 - 1.2.1. 欧洲的食品法规
 - 1.2.2. 食品安全白皮书
 - 1.2.3. 食品法原则
 - 1.2.4. 食品法规的一般要求
 - 1.2.5. 程序
 - 1.2.6. 欧洲食品安全局 (EFSA)
- 1.3. 横向食品立法第 1 部分：
 - 1.3.1. 一般卫生规定
 - 1.3.2. 公共饮用水
 - 1.3.3. 食品的官方控制
- 1.4. 横向食品立法第 2 部分：
 - 1.4.1. 储存、保存和运输
 - 1.4.2. 与食品接触的材料
 - 1.4.3. 食品添加剂和调味剂
 - 1.4.4. 食物中的污染物
- 1.5. 垂直食品立法:植物源产品
 - 1.5.1. 蔬菜及衍生物
 - 1.5.2. 水果及衍生物
 - 1.5.3. 谷物
 - 1.5.4. 豆类
 - 1.5.5. 食用植物油
 - 1.5.6. 食用脂肪
 - 1.5.7. 调味料和香料

- 1.6. 垂直食品立法:动物产品
 - 1.6.1. 肉类和肉类衍生产品
 - 1.6.2. 海洋产品
 - 1.6.3. 牛奶和乳制品
 - 1.6.4. 鸡蛋及衍生产品
- 1.7. 垂直食品立法:其他产品
 - 1.7.1. 兴奋剂食品及衍生产品
 - 1.7.2. 饮料
 - 1.7.3. 即食餐点

模块 2. 食品安全管理

- 2.1. 食品安全原理与管理
 - 2.1.1. 危险的概念
 - 2.1.2. 风险概念
 - 2.1.3. 风险评估
 - 2.1.4. 基于风险评估的食品安全及其管理
- 2.2. 物理危害
 - 2.2.1. 食品中物理危害的概念和考虑
 - 2.2.2. 物理危害控制方法
- 2.3. 化学危害
 - 2.3.1. 食品中化学危害的概念和考虑
 - 2.3.2. 食品中天然存在的化学危害
 - 2.3.3. 与有意添加到食品中的化学品相关的危害
 - 2.3.4. 偶然或无意添加的化学危害
 - 2.3.5. 化学危害控制方法
 - 2.3.6. 食物过敏原
 - 2.3.7. 食品工业中的过敏原控制
- 2.4. 生物危害
 - 2.4.1. 食品中生物危害的概念和考虑
 - 2.4.2. 微生物的危害
 - 2.4.3. 非微生物生物危害
 - 2.4.4. 生物危害控制方法



- 2.5. 良好生产规范 (BPM) 计划
 - 2.5.1. 良好生产规范 (GMP)
 - 2.5.2. BPM背景
 - 2.5.3. BPM管理范围
 - 2.5.4. 食品安全管理体系中的 GMP
- 2.6. 标准卫生操作程序 (POES)
 - 2.6.1. 食品行业的卫生系统
 - 2.6.2. POES管理范围
 - 2.6.3. POES的结构
 - 2.6.4. 食品安全管理体系中的 POES
- 2.7. 风险分析和关键控制点 (ARPCC) 计划
 - 2.7.1. 危害分析和关键控制点 (HACCP)
 - 2.7.2. HACCP背景
 - 2.7.3. HACCP先决条件
 - 2.7.4. 实施 HACCP 的 5 个初步步骤
- 2.8. 实施危害与关键控制点 (HACCP) 计划的7个步骤
 - 2.8.1. 风险分析
 - 2.8.2. 识别关键控制点
 - 2.8.3. 建立关键限值
 - 2.8.4. 监控程序的建立
 - 2.8.5. 纠正措施的实施
 - 2.8.6. 验证程序的建立
 - 2.8.7. 记录和文件系统
- 2.9. 评估风险和关键控制点计划 (HACCP) 系统的效率
 - 2.9.1. 评估中央对手方的效率
 - 2.9.2. HACCP计划效率的一般评价
 - 2.9.3. 使用和管理记录以评估 HACCP 计划的效率
- 2.10. 基于风险系统的危害和关键控制点 (HACCP) 计划系统的变体
 - 2.10.1. VACCP或漏洞保证计划和关键控制点 (Vulnerability Assessment Critical Control Points)
 - 2.10.2. TACCP 或威胁评估关键控制点
 - 2.10.3. HARPC或基于风险分析的风险分析和预防控制 (Hazard Analysis & Risk-Based Preventive Controls)

模块3. 食品行业的安全认证

3.1. 认证原则

- 3.1.1. 认证理念
- 3.1.2. 认证机构
- 3.1.3. 认证过程的一般概述
- 3.1.4. 认证和再认证计划的管理
- 3.1.5. 认证前后管理体系

3.2. 良好实践认证

- 3.2.1. 良好生产规范 (GMP) 认证
- 3.2.2. 膳食补充剂的 GMP 案例
- 3.2.3. 初级生产良好规范认证
- 3.2.4. 其他良好实践 (GxP) 计划

3.3. ISO 17025认证

- 3.3.1. ISO规范方案
- 3.3.2. ISO 17025 体系概览
- 3.3.3. ISO 17025认证
- 3.3.4. ISO 17025认证在食品安全管理中的作用

3.4. ISO 22000认证

- 3.4.1. 背景介绍
- 3.4.2. ISO 22000 标准的结构
- 3.4.3. ISO 22000认证范围

3.5. GFSI 倡议和全球 GAP 和全球市场计划

- 3.5.1. 全球食品安全体系GFSI (全球食品安全倡议)
- 3.5.2. 全球 GAP 计划的结构
- 3.5.3. 全球GAP认证范围
- 3.5.4. 全球市场计划的结构
- 3.5.5. 全球市场计划认证范围
- 3.5.6. 全球 GAP 和全球市场与其他认证的关系





- 3.6. SQF (安全优质食品) 认证
 - 3.6.1. SQF 计划的结构
 - 3.6.2. SQF 认证范围
 - 3.6.3. SQF 与其他认证的关系
- 3.7. BRC (英国零售商协会) 认证
 - 3.7.1. BRC 计划的结构
 - 3.7.2. BRC 认证范围
 - 3.7.3. BRC 与其他认证的关系
- 3.8. IFS 认证
 - 3.8.1. IFS 计划的结构
 - 3.8.2. IFS 认证范围
 - 3.8.3. IFS 与其他认证的关系
- 3.9. FSSC 22000 认证 (食品安全体系认证22000)
 - 3.9.1. FSSC 22000 计划的背景
 - 3.9.2. FSSC 22000 计划的结构
 - 3.9.3. FSSC 22000 认证范围
- 3.10. 食品防护计划
 - 3.10.1. 食物防御的概念
 - 3.10.2. 食品防护计划的范围
 - 3.10.3. 实施食品防护计划的工具和计划



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

在特定情况下, 专业人士应该怎么做? 在整个课程中, 你将面对多个基于真实动物的模拟临床案例, 在这些案例中, 你必须调查, 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, 你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。案例必须基于当前的职业生活, 试图再现兽医职业实践中的实际情况。

“

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. 遵循这种方法的兽医不仅实现了对概念的吸收, 而且还通过练习评估真实情况 and 应用知识来发展自己的心理能力。
2. 学习扎根于实践技能, 使学生能够更好地融入现实世界。
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兽医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。

兽医将通过真实案例和在模拟学习环境中解决复杂情况进行学习。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6000名兽医,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。



最新的技术和程序视频

TECH使学生更接近最新的技术,最新的教育进展和当前兽医技术和程序的最前沿。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了,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

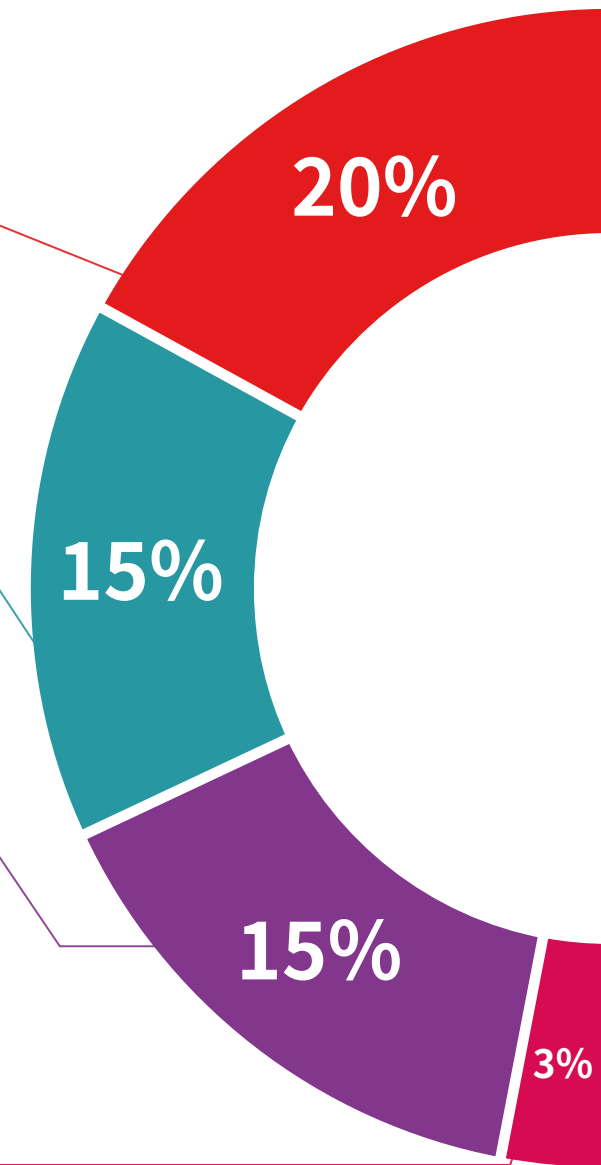
TECH团队以有吸引力和动态的方式将内容呈现在多媒体丸中,其中包括音频,视频,图像,图表和概念图,以强化知识。

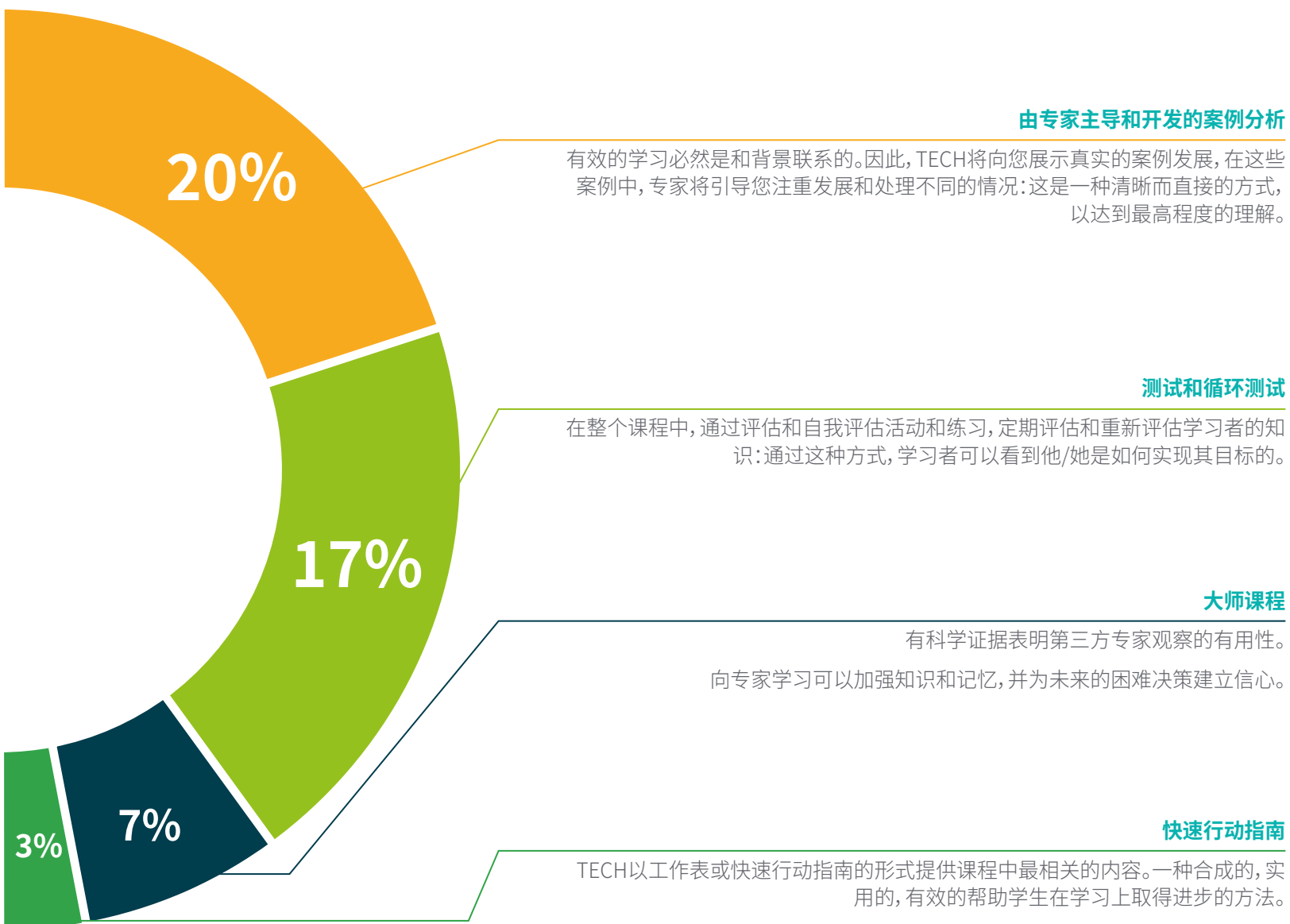
这个用于展示多媒体内容的独特教育系统被微软授予 "欧洲成功案例 "称号。



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 学历

食品和饮料行业的综合安全管理专科文凭除了保证最严格和最新的培训外,还可以获得由TECH科技大学颁发的专科文凭学位证书。



“

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**食品和饮料行业的综合安全管理专科文凭**包含了市场上最完整和最新的科学课程。

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**专科文凭**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:**食品和饮料行业的综合安全管理专科文凭**

官方学时:**450小时**



tech 科学技术大学

专科文凭
食品和饮料行业
的综合安全管理

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

专科文凭
食品和饮料行业
的综合安全管理