Курс профессиональной подготовки

Разработка и реализация проектов НИОКР в пищевой промышленности

tech технологический университет

tech технологический университет

Курс профессиональной подготовки

Разработка и реализация проектов НИОКР в пищевой промышленности

- Формат: **онлайн**
- Продолжительность: **6 месяцев**
- Учебное заведение: **TECH Технологический университет**
- Расписание: **по своему усмотрению**
- Экзамены: **онлайн**

Веб-доступ: **www.techtitute.com/ru/nutrition/postgraduate-diploma/postgraduate-diploma-development-execution-rdi-projects-food-sector**

Оглавление

01 Презентация — *стр. 4*

02 Цели — *стр. 8*

03 Руководство курса — *стр. 12*

04 Структура и содержание — *стр. 18*

05 Методология — *стр. 24*

06 Квалификация — *стр. 32*

01

Презентация

Данная программа посвящена системам НИОКР в области разработки новых продуктов питания и ингредиентов для специалистов в сфере питания, поскольку инновации в пищевом секторе переживают бурный рост. Все больше появляется новых продуктов питания и блюд, помогающих вести более здоровый образ жизни, но для того, чтобы все гарантии здоровья были соблюдены, необходимо хорошо знать все процессы. В курсе определены системы финансовой поддержки реализации проектов, правовые условия и, в частности, методология функционирования проектов с точки зрения планирования, наличия ресурсов, контроля и мониторинга. Это инновационная и комплексная программа, которая позволит диетологу сделать карьеру.

Самая свежая информация о разработке и реализации проектов в области пищевой промышленности собрана в этом комплексном Курсе профессиональной подготовки от Tech”

В данном Курсе профессиональной подготовки представлены системы НИОКР в области разработки новых продуктов питания и ингредиентов в различных секторах пищевой промышленности, требующие новых технологий, новых процессов и систем безопасности пищевых продуктов, которые становятся все более специфичными и адаптированными к характеристикам новых продуктов питания. Кроме того, представлены современные системы исследований и разработок в области создания и использования новых ингредиентов, при этом особое внимание уделяется важности сохранения пищевой безопасности этих ингредиентов и продуктов, в которых они используются.

С другой стороны, курс определяет системы финансового обеспечения реализации проектов, правовые условия и, особенно, методологию функционирования проектов с точки зрения планирования, наличия ресурсов, контроля и мониторинга.

Адаптация к проектной работе в пищевой среде имеет большое значение для осуществления инноваций, разработки новых продуктов или улучшения условий безопасности питания и использования пищевых продуктов и применяемых ингредиентов. По этой причине в данном курсе для его изучения отведен специальный раздел.

Курс профессиональной подготовки в области разработки и реализации проектов НИОКР в пищевой промышленности TECH Технологического университета является самой полной программой послевузовского образования, предлагаемой в университетах на данный момент, поскольку она направлена на комплексное управление безопасностью пищевых продуктов.

Лекторами Курса профессиональной подготовки являются преподаватели вузов и специалисты различных направлений в области первичного производства, использования аналитических и инструментальных методов контроля качества, предотвращения случайного и преднамеренного загрязнения и мошенничества, нормативных схем сертификации безопасности пищевых продуктов (*Food Safety/Food Integrity*) и прослеживаемости (*Food Defence и Food Fraud/Food Authenticity*). Они являются экспертами в сфере пищевого законодательства и нормативных документов в области качества и безопасности, валидации методик и процессов, дигитализации управления качеством, исследования и разработки новых продуктов питания и, наконец, координации и реализации проектов НИОКР. Профессионалы, специализирующиеся на каждой конкретной теме, разработали эту программу с целью успешной подготовки эксперта-диетолога в этой отрасли.

Данный **Курс профессиональной подготовки в области разработки и реализации проектов НИОКР в пищевой промышленности** содержит самую полную и современную научную программу на рынке. Основными особенностями обучения являются:

- Разбор практических кейсов, представленных экспертами в области безопасности пищевых продуктов на уровне организации питания
- Наглядное, схематичное и исключительно практичное содержание курса предоставляет научную и практическую информацию по тем дисциплинам, которые необходимы для осуществления профессиональной деятельности
- Новейшие тенденции в разработке и реализации проектов НИОКР в пищевой промышленности
- Практические упражнения для самооценки, контроля и улучшения эффективности процесса обучения
- Особое внимание уделяется инновационным методологиям в области разработки и реализации проектов НИОКР в пищевой промышленности
- Теоретические занятия, вопросы эксперту, дискуссионные форумы по спорным темам и самостоятельная работа
- Учебные материалы курса доступны с любого стационарного или мобильного устройства, имеющего подключение к Интернету

> *TECH предлагает вам инновационную учебную программу с самым полным и современным теоретическим и практическим содержанием на рынке”*

Инвестируйте в свое будущее, пройдя Курс профессиональной подготовки в области разработки и реализации проектов НИОКР в пищевой промышленности”

В преподавательский состав курса входят профессионалы из пищевой отрасли, ориентированные на проекты НИОКР, которые привносят в программу опыт своей работы, а также признанные специалисты из ведущих сообществ и престижных университетов, которые обеспечивают общее и комплексное видение диетолога.

Мультимедийное содержание программы, разработанное с использованием новейших образовательных технологий, позволит специалистам проходить обучение с учетом контекста и ситуации, т.е. в симулированной среде, обеспечивающей иммерсивный учебный процесс, запрограммированный на обучение в реальных ситуациях.

Структура этой программы основана на проблемно-ориентированном обучении, с помощью которого специалист должен попытаться разрешить различные ситуации из профессиональной практики, возникающие в течение учебного курса. В этом специалисту поможет инновационная интерактивная видеосистема, созданная ведущими и опытными экспертами в области спортивного питания.

Разработка продуктов с низким содержанием сахара и жира, обладающих вкусом, становится возможной благодаря этому Курсу профессиональной подготовки.

Узнайте о последних тенденциях в области НИОКР в области новых пищевых ингредиентов растительного и животного происхождения.

02

Цели

Курс профессиональной подготовки в области разработки и реализации проектов НИОКР в пищевой промышленности призван облегчить работу специалиста с самыми последними и инновационными достижениями в этой отрасли и всей необходимой для этого информацией. Благодаря теоретическим и практическим материалам, разработанным профессионалами в этой области, специалисты в области питания углубят свои знания по предмету и приобретут инструменты, необходимые для того, чтобы сосредоточить свою карьеру именно в этой сфере. Кроме того, в ходе прохождения Курса профессиональной подготовки студент рассмотрит основные мероприятия, проводимые специалистом в области безопасности пищевых продуктов, что позволит ему совершенствовать и улучшать свои компетенции с уверенностью в том, что он выполняет установленные протоколы.

Сосредоточьтесь на своем профессиональном будущем и обеспечьте себе успех с помощью TECH”

Общие цели

- Анализировать принципы продовольственного права на международном уровне и его развитие до сегодняшнего дня
- Анализировать области применения пищевого законодательства для выполнения соответствующих функций в пищевой промышленности
- Оценивать процедуры и механизмы действия пищевой промышленности
- Разрабатывать основы применения законодательства для развития производства продукции пищевой промышленности
- Создавать системы НИОКР (научно-исследовательские и опытно-конструкторские работы), позволяющие разрабатывать новые продукты питания и ингредиенты, особенно в вопросах безопасности продуктов питания, с тем чтобы создать возможности для проведения исследований, разработок и инноваций в этой области
- Развивать знания, которые обеспечивают основу или возможность для развития и/или применения идей в исследовательском контексте, включая анализ ответственности, связанной с применением своих разработок
- Определять функционирование систем НИОКР в сфере разработки новых продуктов и процессов в пищевой отрасли
- Анализировать систему НИОКР и использование инструментов для планирования, управления, оценки, защиты результатов и распространения НИОКР в пищевой промышленности
- Развивать навыки, обеспечивающие основу или перспективы для разработки и/или реализации идей, в контексте исследований и разработок, позволяющих перенести результаты в производственный сектор

Конкретные цели

Модуль 1. Законодательная база, стандарты качества и безопасности продуктов питания

- Изучать основы продовольственного права
- Характеризовать и прорабатывать основные международные и европейские органы в области безопасности пищевых продуктов и определять сферы их применения
- Изучать принципы, требования и меры продовольственного законодательства
- Описывать европейскую законодательную базу, регулирующую пищевую промышленность
- Выявлять и определять ответственность участников цепи производства продуктов питания
- Классифицировать виды ответственности и правонарушений в области безопасности пищевых продуктов

Модуль 2. НИОКР новых продуктов питания и ингредиентов

- Устанавливать новые тенденции в пищевых технологиях, которые дают толчок к развитию направления исследований и внедрению новых продуктов на рынок
- Устанавливать основы наиболее инновационных технологий, требующих научно-исследовательской работы, чтобы понять их потенциал для использования в производстве новых продуктов питания и их ингредиентов
- Разрабатывать регламенты исследований и разработок по включению функциональных ингредиентов в основные продукты питания с учетом их технико-функциональных свойств, а также технологического процесса их производства
- Обобщать новые тенденции в области пищевых технологий, ведущие к разработке направления исследований и внедрению новых продуктов на рынок
- Применять методики исследования и разработки для оценки функциональности и биодоступности новых продуктов питания и их ингредиентов

Модуль 3. Сертификаты безопасности в пищевой промышленности

- Создавать системы НИОКР, позволяющие разрабатывать новые продукты питания и их ингредиенты, особенно в сфере вопросов безопасности продуктов питания, с тем чтобы иметь возможность заниматься исследованиями, разработками и инновациями в области новых продуктов питания и их ингредиентов
- Обобщать источники финансирования системы НИОКР в сфере разработки новых продуктов питания для решения различных инновационных стратегий в пищевой промышленности
- Анализировать формы доступа к государственным и частным источникам информации в научно-технической, экономической и правовой областях для планирования проектов НИОКР
- Разрабатывать методологии планирования и управления проектами, контрольной отчетности и мониторинга результатов
- Оценивать системы передачи технологий, позволяющие перенести результаты НИОКР в производственную среду
- Анализировать процесс реализации проектов после завершения этапа подготовки документации

03

Руководство курса

В преподавательский состав программы входят ведущие специалисты в области пищевой промышленности, занимающиеся разработкой и реализацией проектов НИОКР в пищевой сфере, которые передадут вам свои знания и опыт, чтобы вы могли расширить сферу своей повседневной деятельности. Кроме того, в разработке и создании учебной программы принимают участие другие специалисты с признанным авторитетом, которые дополняют программу междисциплинарным подходом. Все это – в соответствии с критериями передового опыта TECH, целью которого является подготовка специалистов в области питания и предоставление им необходимого академического инструментария, чтобы они могли работать в этой области с гарантией большего успеха на рабочем месте.

Настоящие эксперты в этой области направят вас на правильное развитие проектов НИОКР, чтобы совершить революцию в мире питания”

Приглашенный международный руководитель

Специалист в области **безопасности пищевых продуктов**, Джон Донаги - ведущий **микробиолог** с более чем 20-летним опытом работы. Благодаря обширным знаниям о патогенах пищевого происхождения, оценке рисков и молекулярной диагностике он работал в ведущих международных организациях, таких как **Nestlé** и **Научная служба Департамента сельского хозяйства Северной Ирландии**.

Среди основных задач, которые он решал, были операционные аспекты, связанные с **микробиологией безопасности пищевых продуктов**, включая анализ опасности и критические контрольные точки. Он также разработал множество программ **предварительных требований и бактериологических спецификаций** для обеспечения гигиенических и безопасных условий для оптимального производства продуктов питания.

Его твердое намерение предоставлять услуги мирового класса привело к тому, что он стал совмещать свою **управленческую деятельность** с научными исследованиями. В этом смысле он имеет **обширный научный опыт**, включающий более 50 обширных статей по таким темам, как влияние **больших данных** на динамическое управление **рисками безопасности пищевых продуктов**, микробиологические аспекты молочных ингредиентов, обнаружение эстеразы феруловой кислоты Bacillus subtilis, извлечение пектина из кожуры цитрусовых с помощью полигалатуроназы, произведенной в сыворотке крови, или производство протеолитических ферментов Lysobacter gummosus.

Он также регулярно выступает на всемирных конференциях и форумах, где рассказывает о самых инновационных **методологиях молекулярного анализа** для выявления патогенных микроорганизмов и методах внедрения систем совершенства при производстве продуктов питания. Таким образом, он помогает профессионалам оставаться на передовой в этих областях, способствуя значительному прогрессу в понимании **контроля качества**. Кроме того, он **спонсирует внутренние исследования** и проекты развития, направленные на повышение микробиологической безопасности продуктов питания.

Д-р. Донаги, Джон

- Руководитель глобального отдела Nestlé по продовольственной безопасности, Лозанна, Швейцария
- Руководитель проекта по микробиологии безопасности пищевых продуктов в Институте агропродовольственных и биологических наук, Северная Ирландия
- Старший научный консультант в Департаменте научных служб сельского хозяйства, Северная Ирландия
- Консультант по различным инициативам, финансируемым Ирландским государственным органом по безопасности пищевых продуктов и Европейским союзом
- Доктор наук, биохимия, Университет Ольстера
- Член Международной комиссии по микробиологическим спецификациям для пищевых продуктов

Благодаря TECH вы сможете учиться у лучших мировых профессионалов”

Руководство

Д-р Лимон Гардуса, Росио Ивонне

- Степень доктора в области сельскохозяйственной химии и броматологии (Автономный университет Мадрида)
- Степень магистра в области пищевой биотехнологии (MBTA) (Университет Овьедо)
- Инженер в области пищевой промышленности, степень бакалавра наук и технологий в области пищевой промышленности и технологий (CYTA)
- Эксперт в области управления качеством продуктов питания ISO 22000
- Преподаватель-специалист в области качества и безопасности пищевых продуктов, Учебный центр Mercamadrid (CFM)

Преподаватели

Д-р Колина Кока, Клара

- Сотрудничающий преподаватель в Открытом университете Каталонии (UOC). С 2018 года
- Степень доктора в области питания, пищевой промышленности и технологии производства продуктов питания.
- Степень магистра в области качества и безопасности продуктов питания: Система ХАССП.
- Аспирантура в области спортивного питания

Д-р Мартинес Лопес, Сара

- Доцент кафедры питания и пищевых технологий Европейского университета в Мадриде
- Научный сотрудник исследовательской группы "Микробиота, пища и здоровье" Европейский университет Мадрида
- Степень доктора фармацевтических наук Мадридского университета Комплутенсе
- Степень бакалавра химической инженерии Университета в Мурсии

Д-р Рендуэлес де ла Вега, Мануэль

- Главный исследователь в трех проектах Национального плана НИОКР с 2004 года
- Степень доктора химических наук, профессор химической инженерии Университета Овьедо
- Координатор магистерской программы в области пищевой биотехнологии в Университете Овьедо с 2013 года

04

Структура и содержание

Содержание данного Курс профессиональной подготовки построено таким образом, чтобы диетолог приобрел полное представление о текущей ситуации в пищевом секторе в области разработки и выполнения проектов НИОКР. Учебная программа была разработана профессионалами отрасли, которые ежедневно выполняют эти функции, предоставляя студентам реальные кейсы и новейшие разработки в области технологий, применяемых в изучаемой области. Таким образом, структура состоит из трех модулей, в которых подробно раскрывается каждое понятие. В первом модуле рассматривается законодательство в области пищевой промышленности, а также нормы качества и безопасности. Второй модуль посвящен НИОКР и разработкам новых продуктов питания и ингредиентов. Наконец, третий модуль посвящен разработке, координации и реализации проектов НИОКР. Таким образом, студент приобретает полноценные навыки для своей повседневной практики.

Вы научитесь разрабатывать функциональные продукты питания, направленные на улучшение определенных физиологических функций”

Модуль 1. Законодательная база, стандарты качества и безопасности продуктов питания

1.1. Введение
- 1.1.1. Организация юридической базы
- 1.1.2. Основные понятия
  - 1.1.2.1. Право
  - 1.1.2.2. Законодательство
  - 1.1.2.3. Законодательство в области продовольствия
  - 1.1.2.4. Нормативы
  - 1.1.2.5. Сертификаты и т.д.

1.2. Международное законодательство в области продовольствия. Международные организации
- 1.2.1. Продовольственная и сельскохозяйственная организация Объединенных Наций (ФАО)
- 1.2.2. Всемирная организация здравоохранения (ВОЗ)
- 1.2.3. Комиссия по пищевому кодексу (Codex Alimentarius)
- 1.2.4. Всемирная торговая организация

1.3. Европейское законодательство в области продовольствия
- 1.3.1. Европейское законодательство в области продовольствия
- 1.3.2. Белая книга безопасности пищевых продуктов
- 1.3.3. Принципы продовольственного законодательства
- 1.3.4. Общие требования продовольственного законодательства
- 1.3.5. Процедуры
- 1.3.6. Европейское управление по безопасности продуктов питания (EFSA)

1.4. Управление безопасностью продуктов питания в компании
- 1.4.1. Обязанности
- 1.4.2. Полномочия
- 1.4.3. Сертификация

1.5. Горизонтальное законодательство в области продовольствия. Часть 1
- 1.5.1. Общие нормативы гигиены
- 1.5.2. Вода общественного потребления
- 1.5.3. Официальный контроль продуктов питания

1.6. Горизонтальное законодательство в области продовольствия. Часть 2
- 1.6.1. Складирование, консервация и транспортировка
- 1.6.2. Материалы, контактирующие с пищевыми продуктами
- 1.6.3. Пищевые добавки и ароматизаторы
- 1.6.4. Загрязняющие вещества в продуктах питания

1.7. Вертикальное продовольственное законодательство: продукты растительного происхождения
- 1.7.1. Овощи и их субпродукты
- 1.7.2. Фрукты и их субпродукты
- 1.7.3. Зерновые
- 1.7.4. Бобовые
- 1.7.5. Пищевые растительные масла
- 1.7.6. Пищевые жиры
- 1.7.7. Приправы и пряности

1.8. Вертикальное продовольственное законодательство: продукты животного происхождения
- 1.8.1. Мясо и мясные субпродукты
- 1.8.2. Рыба и морепродукты
- 1.8.3. Молоко и молочные продукты
- 1.8.4. Яйца и продукты из яиц

1.9. Вертикальное продовольственное право: другие продукты
- 1.9.1. Стимулирующие продукты питания и их производные
- 1.9.2. Напитки
- 1.9.3. Готовые блюда

Модуль 2. НИОКР новых продуктов питания и ингредиентов

2.1. Новые тенденции в разработке продуктов питания
- 2.1.1. Разработка функциональных продуктов питания, направленных на улучшение конкретных физиологических функций
- 2.1.2. Инновации и новые тенденции в разработке функциональных продуктов питания и нутрицевтиков

2.2. Технологии и инструменты для выделения, обогащения и очистки функциональных ингредиентов из различных исходных материалов
- 2.2.1. Химические свойства
- 2.2.2. Сенсорные характеристики

2.3. Процедуры и оборудование для включения функциональных ингредиентов в базовый рацион питания
- 2.3.1. Формулировка функциональных продуктов питания в соответствии с их химическими и сенсорными свойствами, содержанием калорий и т.д.
- 2.3.2. Стабилизация биоактивных ингредиентов в рецептуре
- 2.3.3. Дозировка

2.4. Гастрономические исследования
- 2.4.1. Текстуры
- 2.4.2. Вязкость и вкусовые качества. Загустители, используемые в новой кулинарной практике
- 2.4.3. Желирующие вещества
- 2.4.4. Эмульсии

2.5. Инновации и новые тенденции в разработке функциональных продуктов питания и нутрицевтиков
- 2.5.1. Разработка функциональных продуктов питания, направленных на улучшение конкретных физиологических функций
- 2.5.2. Практическое применение разработки функциональных продуктов питания

2.6. Специфическая рецептура биологически активных соединений
- 2.6.1. Переработка флавоноидов в рецептуре функциональных продуктов питания
- 2.6.2. Исследования биодоступности фенольных соединений
- 2.6.3. Антиоксиданты в рецептуре функциональных продуктов питания
- 2.6.4. Сохранение стабильности антиоксидантов при разработке функциональных продуктов питания

2.7. Разработка продуктов с низким содержанием сахара и жира
- 2.7.1. Разработка продуктов с низким содержанием сахара
- 2.7.2. Продукты с низким содержанием жира
- 2.7.3. Технологии синтеза структурированных липидов

2.8. Процессы для разработки новых пищевых ингредиентов
- 2.8.1. Передовые процессы получения пищевых ингредиентов промышленного назначения: технологии микронизации и микрокапсулирования
- 2.8.2. Сверхкритические и чистые технологии
- 2.8.3. Ферментные технологии для производства новых пищевых ингредиентов
- 2.8.4. Биотехнологическое производство новых пищевых ингредиентов

2.9. Новые пищевые ингредиенты растительного и животного происхождения
- 2.9.1. Тенденции в области НИОКР при разработке новых ингредиентов
- 2.9.2. Применение ингредиентов растительного происхождения
- 2.9.3. Применение ингредиентов животного происхождения

2.10. Исследование и совершенствование систем маркировки и консервации
- 2.10.1. Требования к маркировке
- 2.10.2. Новые системы консервации
- 2.10.3. Проверка заявлений о безопасности для здоровья

Модуль 3. Сертификаты безопасности в пищевой промышленности

3.1. Инновации и конкурентоспособность в продовольственном секторе
- 3.1.1. Анализ продовольственного сектора
- 3.1.2. Инновации в процессах, продукции и управлении
- 3.1.3. Нормативные ограничения для коммерциализации новых продуктов питания

3.2. Система НИОКР
- 3.2.1. Общественное исследование и частное исследование
- 3.2.2. Национальные планы НИОКР
- 3.2.3. Международные программы
- 3.2.4. Органы продвижения исследований

3.3. Проекты НИОКР
- 3.3.1. Программы поддержки НИОКР
- 3.3.2. Типы проектов
- 3.3.3. Виды финансирования
- 3.3.4. Оценка, мониторинг и контроль проекта

3.4. Научно-технологическое производство
- 3.4.1. Публикация, популяризация и распространение результатов исследований
- 3.4.2. Фундаментальное исследование/прикладное исследование
- 3.4.3. Частные источники информации

3.5. Передача технологий
- 3.5.1. Защита промышленной собственности. Патенты
- 3.5.2. Нормативно-правовые ограничения на передачу в продовольственном секторе
- 3.5.3. *European Food Safety Authority* (EFSA)
- 3.5.4. *Food and Drug Administration* (FDA)

3.6. Планирование проектов НИОКР
- 3.6.1. Структура распределения работ
- 3.6.2. Распределение ресурсов
- 3.6.3. Приоритет задач
- 3.6.4. Метод диаграммы Ганта
- 3.6.5. Методы и системы планирования с цифровой поддержкой

3.7. Документальное оформление проектов НИОКР
- 3.7.1. Предварительные исследования
- 3.7.2. Предоставление отчетов о проделанной работе
- 3.7.3. Разработка отчетности по проекту

3.8. Осуществление проекта
- 3.8.1. Контрольный список
- 3.8.2. Результаты работы
- 3.8.3. Мониторинг хода реализации проекта

3.9. Завершение и проверка проекта
- 3.9.1. Стандарты ISO по управлению проектами НИОКР
- 3.9.2. Завершение этапа проекта
- 3.9.3. Анализ результатов и целесообразности

3.10. Реализация разработанных проектов НИОКР
- 3.10.1. Управление поставками
- 3.10.2. Оценка поставщиков
- 3.10.3. Оценка и проверка проекта

Этот курс позволит вам с легкостью продвигаться по карьерной лестнице"

05

Методология

Данная учебная программа предлагает особый способ обучения. Наша методология разработана в режиме циклического обучения: ***Relearning***.

Данная система обучения используется, например, в самых престижных медицинских школах мира и признана одной из самых эффективных ведущими изданиями, такими как ***Журнал медицины Новой Англии.***

Откройте для себя методику Relearning, которая отвергает традиционное линейное обучение, чтобы показать вам циклические системы обучения: способ, который доказал свою огромную эффективность, особенно в предметах, требующих запоминания"

В TECH мы используем метод запоминания кейсов

Что должен делать профессионал в определенной ситуации? На протяжении всей программы вы будете сталкиваться с множеством смоделированных клинических случаев, основанных на историях болезни реальных пациентов, когда вам придется проводить исследование, выдвигать гипотезы и в конечном итоге решать ситуацию. Существует множество научных доказательств эффективности этого метода. Будущие специалисты учатся лучше, быстрее и показывают стабильные результаты с течением времени.

В TECH вы сможете познакомиться со способом обучения, который опровергает основы традиционных методов образования в университетах по всему миру.

По словам доктора Жерваса, клинический случай - это описание диагноза пациента или группы пациентов, которые становятся "случаем", примером или моделью, иллюстрирующей какой-то особый клинический компонент, либо в силу обучающего эффекта, либо в силу своей редкости или необычности. Важно, чтобы кейс был основан на текущей трудовой деятельности, пытаясь воссоздать реальные условия в профессиональной практике питания.

Знаете ли вы, что этот метод был разработан в 1912 году, в Гарвардском университете, для студентов-юристов? Метод кейсов заключался в представлении реальных сложных ситуаций, чтобы они принимали решения и обосновывали способы их решения. В 1924 году он был установлен в качестве стандартного метода обучения в Гарвардском университете"

Эффективность метода обосновывается четырьмя ключевыми достижениями:

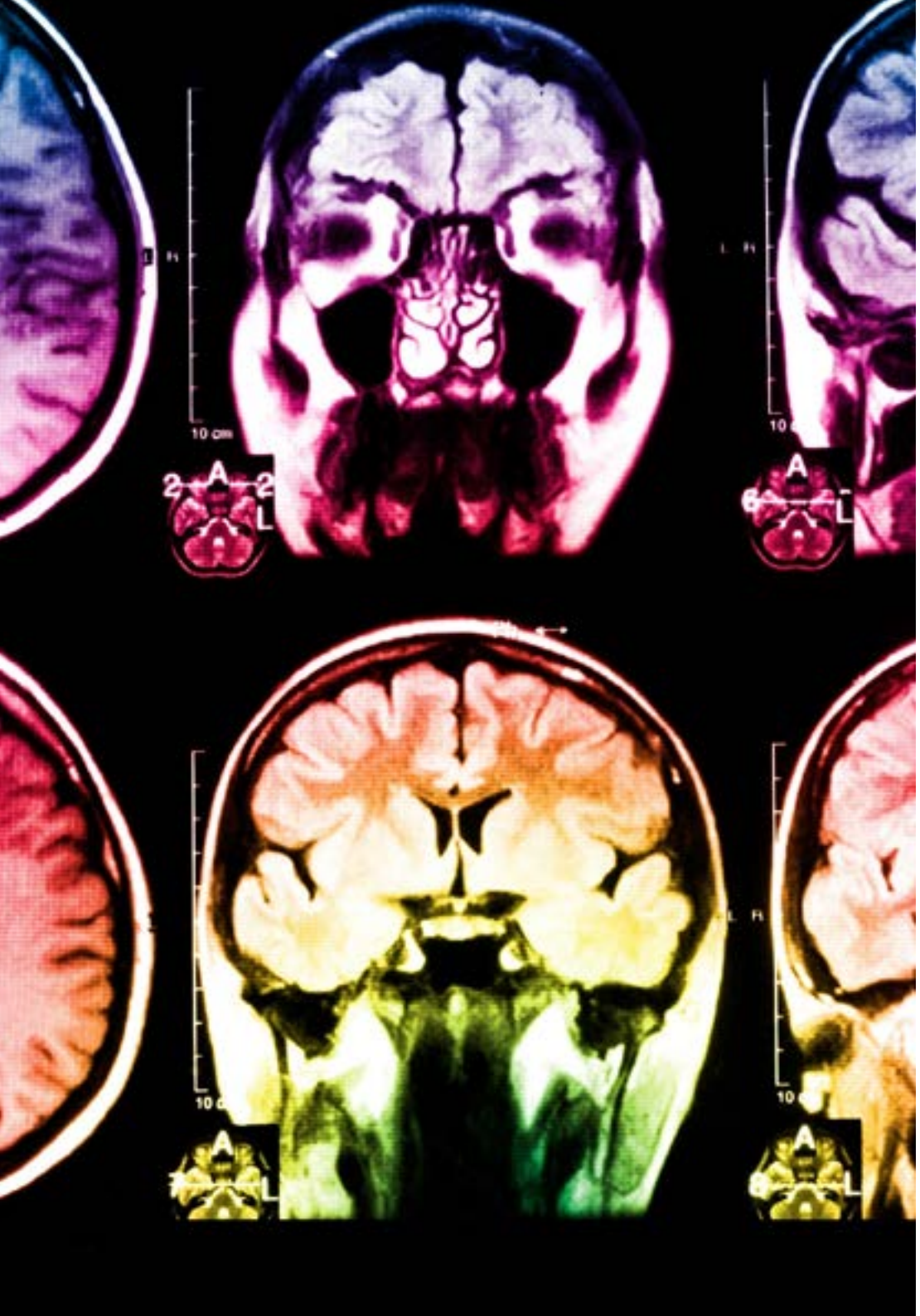
1. Диетологи, которые следуют этому методу, не только добиваются усвоения знаний, но и развивают свои умственные способности с помощью упражнений по оценке реальных ситуаций и применению своих знаний.
2. Обучение прочно опирается на практические навыки, которые позволяет диетологу лучше интегрировать полученные знания на практике.
3. Усвоение идей и концепций становится проще и эффективнее благодаря использованию ситуаций, возникших в реальности.
4. Ощущение эффективности затраченных усилий становится очень важным стимулом для студентов, что приводит к повышению интереса к учебе и увеличению времени, посвященному на работу над курсом.

Методология *Relearning*

TECH эффективно объединяет метод кейсов с системой 100% онлайн-обучения, основанной на повторении, которая сочетает 8 различных дидактических элементов в каждом уроке.

Мы улучшаем метод кейсов с помощью лучшего метода 100% онлайн-обучения: *Relearning.*

Диетолог будет учиться на основе реальных случаев и разрешения сложных ситуаций в смоделированных учебных условиях. Эти симуляции разработаны с использованием самого современного программного обеспечения для полного погружения в процесс обучения.



Находясь в авангарде мировой педагогики, метод *Relearning* сумел повысить общий уровень удовлетворенности специалистов, завершивших обучение, по отношению к показателям качества лучшего онлайн-университета в мире.

С помощью этой методики мы с беспрецедентным успехом обучили более 45000 диетологов по всем клиническим специальностям, независимо от хирургической нагрузки. Наша методология преподавания разработана в среде с высокими требованиями к уровню подготовки, с университетским контингентом студентов с высоким социально-экономическим уровнем и средним возрастом 43,5 года.

Методика Relearning позволит вам учиться с меньшими усилиями и большей эффективностью, все больше вовлекая вас в процесс обучения, развивая критическое мышление, отстаивая аргументы и противопоставляя мнения, что непосредственно приведет к успеху.

В нашей программе обучение не является линейным процессом, а происходит по спирали (мы учимся, разучиваемся, забываем и заново учимся). Поэтому мы дополняем каждый из этих элементов по концентрическому принципу.

Общий балл квалификации по нашей системе обучения составляет 8.01, что соответствует самым высоким международным стандартам.

В рамках этой программы вы получаете доступ к лучшим учебным материалам, подготовленным специально для вас:

Учебный материал

Все дидактические материалы создаются преподавателями специально для студентов этого курса, чтобы они были действительно четко сформулированными и полезными.

Затем вся информация переводится в аудиовизуальный формат, создавая дистанционный рабочий метод TECH. Все это осуществляется с применением новейших технологий, обеспечивающих высокое качество каждого из представленных материалов.

Техники и практики питания на видео

TECH предоставляет в распоряжение студентов доступ к новейшим методикам и достижениям в области образования, а также к передовым технологиям и процедурам консультирования по вопросам питания. Все с максимальной тщательностью, объяснено и подробно описано самими преподавателями для усовершенствования усвоения и понимания материалов. И самое главное, вы можете смотреть их столько раз, сколько захотите.

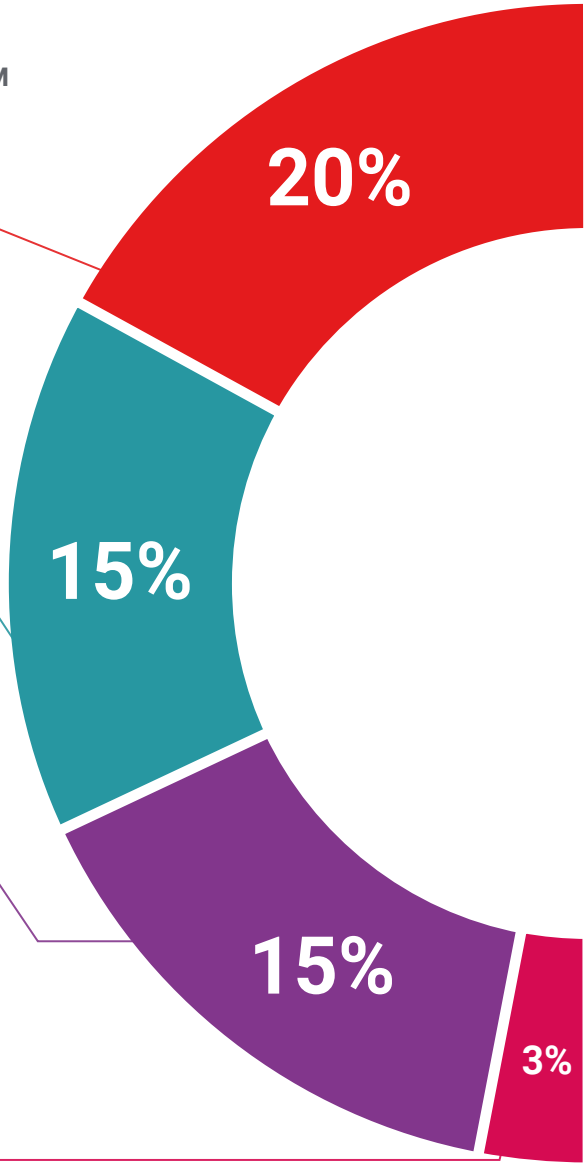
Интерактивные конспекты

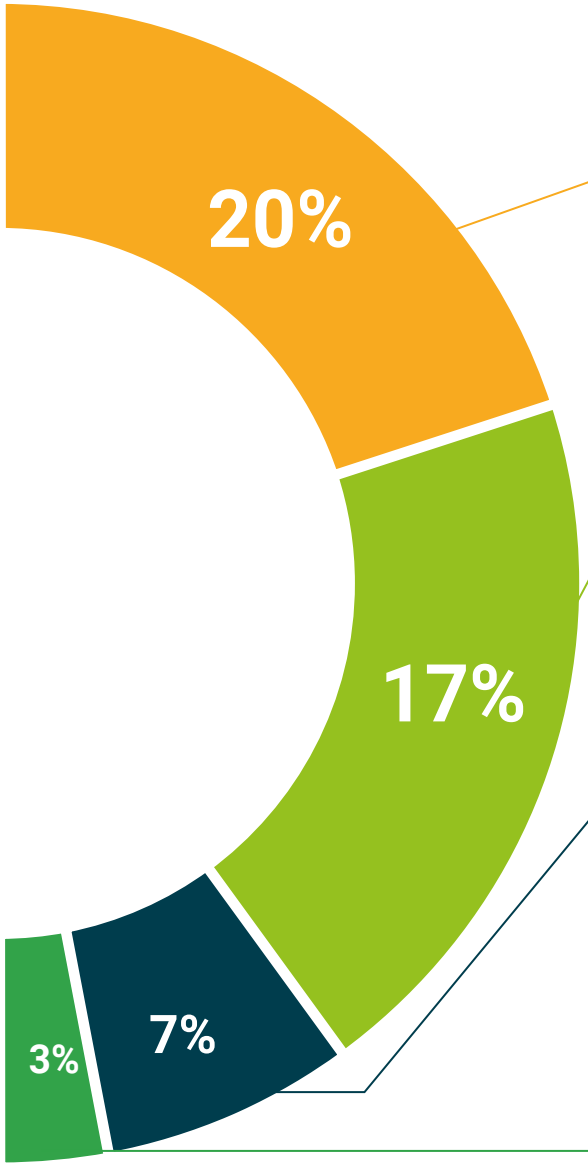
Мы представляем содержание в привлекательной и динамичной мультимедийной форме, которая включает аудио, видео, изображения, диаграммы и концептуальные карты для закрепления знаний.

Эта уникальная обучающая система для представления мультимедийного содержания была отмечена компанией Майкрософт как "Европейская история успеха".

Дополнительная литература

Новейшие статьи, консенсусные документы и международные руководства включены в список литературы курса. В виртуальной библиотеке TECH студент будет иметь доступ ко всем материалам, необходимым для завершения обучения.





Анализ кейсов, разработанных и объясненных экспертами

Эффективное обучение обязательно должно быть контекстным. Поэтому мы представим вам реальные кейсы, в которых эксперт проведет вас от оказания первичного осмотра до разработки схемы лечения: понятный и прямой способ достичь наивысшей степени понимания материала.

Тестирование и повторное тестирование

На протяжении всей программы мы периодически оцениваем и переоцениваем ваши знания с помощью оценочных и самооценочных упражнений: так вы сможете убедиться, что достигаете поставленных целей.

Мастер-классы

Существуют научные данные о пользе экспертного наблюдения третьей стороны.

Так называемый метод обучения у эксперта укрепляет знания и память, а также формирует уверенность в наших будущих сложных решениях.

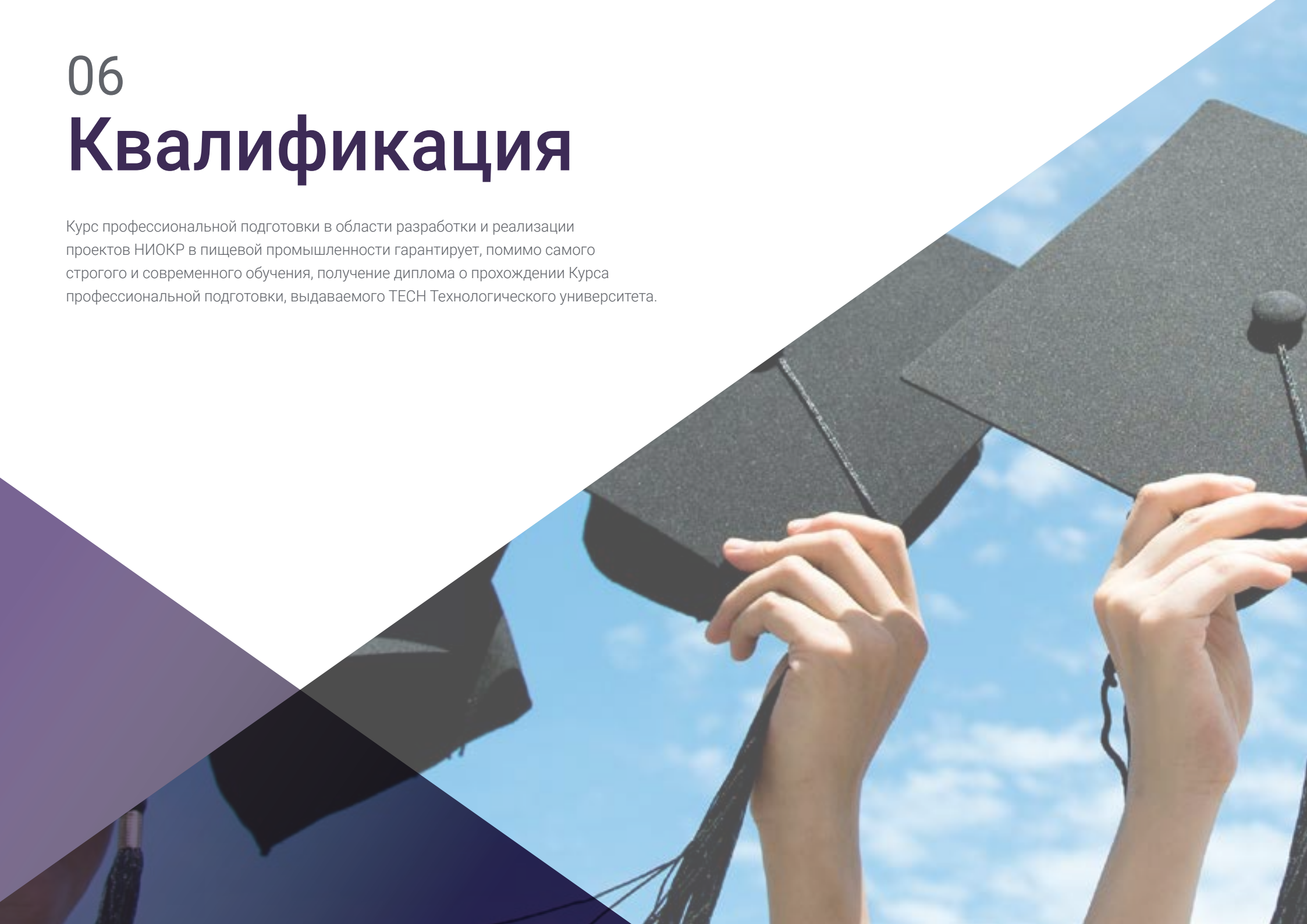
Краткие руководства к действию

TECH предлагает наиболее актуальное содержание курса в виде рабочих листов или кратких руководств к действию. Обобщенный, практичный и эффективный способ помочь вам продвинуться в обучении.

06

Квалификация

Курс профессиональной подготовки в области разработки и реализации проектов НИОКР в пищевой промышленности гарантирует, помимо самого строгого и современного обучения, получение диплома о прохождении Курса профессиональной подготовки, выдаваемого TECH Технологического университета.



Успешно пройдите эту программу и получите университетский диплом без хлопот, связанных с поездками и оформлением документов”

Данный **Курс профессиональной подготовки в области разработки и реализации проектов НИОКР в пищевой промышленности** содержит самую полную и современную научную программу на рынке.

После прохождения аттестации студент получит по почте* с подтверждением получения соответствующий диплом о прохождении **Университетского курса**, выданный **TECH Технологическим университетом.**

Диплом, выданный **TECH Технологическим университетом**, подтверждает квалификацию, полученную на Университетском курсе, и соответствует требованиям, обычно предъявляемым биржами труда, конкурсными экзаменами и комитетами по оценке карьеры.

Диплом: **Курс профессиональной подготовки в области разработки и реализации проектов НИОКР в пищевой промышленности**

Формат: **онлайн**

Продолжительность: **6 месяцев**

tech технологический университет

Настоящий

ДИПЛОМ

свидетельствует о том, что

Г-н/Г-жа _____ с документом, удостоверяющий личность_____

Освоил(а) и успешно прошел(ла) аккредитацию программы

КУРС ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ПОДГОТОВКИ

в области

Разработка и реализация проектов НИОКР в пищевой промышленности

Данный диплом специализированной программы, присуждаемый Университетом, соответствует 450 учебным часам, с датой начала дд/мм/гггг и датой окончания дд/мм/гггг.

TECH является частным высшим учебным заведением, признанным Министерством народного образования Мексики с 28 июня 2018 года.

17 июня 2020 г.

Д-р Tere Guevara Navarro
Ректор

Данный диплом всегда должен сопровождаться официально признанным университетским дипломом, выданным компетентным органом для профессиональной деятельности в каждой стране. unique TECH code: AFWOR23S techtitute.com/certificates

*Гаагский апостиль. В случае, если студент потребует, чтобы на его диплом в бумажном формате был проставлен Гаагский апостиль, TECH EDUCATION предпримет необходимые шаги для его получения за дополнительную плату.

tech технологический университет

Курс профессиональной подготовки

Разработка и реализация проектов НИОКР в пищевой промышленности

- Формат: **онлайн**
- Продолжительность: **6 месяцев**
- Учебное заведение: **TECH Технологический университет**
- Расписание: **по своему усмотрению**
- Экзамены: **онлайн**

Курс профессиональной подготовки

Разработка и реализация проектов НИОКР в пищевой промышленности

tech технологический университет