

Курс профессиональной подготовки

Валидация новых методик
и цифровизация индустрии
в управлении безопасностью
пищевых продуктов



Курс профессиональной подготовки

Валидация новых методик
и цифровизация индустрии
в управлении безопасностью
пищевых продуктов

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

Веб-доступ: www.techitute.com/ru/nutrition/postgraduate-diploma/postgraduate-diploma-new-methodology-validation-industry-digitalization-food-safety-management

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

Программа направлена на обучение специалиста технологическим основам, необходимым для применения их на уровне организации питания – важнейшей основы для обеспечения оптимальности потребляемых продуктов для нашего здоровья, а также на ознакомление с последними тенденциями на рынке продуктов питания. Эта программа, разработанная высококвалифицированными специалистами, предлагает профессионалам необходимые средства для обновления и совершенствования своих рабочих инструментов, уделяя особое внимание достижениям и технологиям, связанным с данным сектором. Таким образом, он может позиционировать себя как диетолог самого высокого уровня.





“

Не упустите эту прекрасную возможность и примените последние достижения пищевой промышленности к своим навыкам специалиста в области качественного питания благодаря этому курсу высокого качества”

Данная программа, разработанная TESH, является самой полной и специфичной на онлайн-рынке, поскольку она направлена на комплексное управление безопасностью пищевых продуктов, являющейся одной из проблем современного общества. В ней также описывается важность применения цифровых средств и платформ в системах управления качеством в пищевой промышленности с особым акцентом на стратегии перехода от традиционной к цифровой системе. Кроме того, закрепляются базовые знания о традиционных методах управления системами качества в пищевой промышленности и преимуществах использования коммерческого программного обеспечения или различных собственных ИТ-инструментов для повышения эффективности таких программ, как анализ рисков и критические контрольные точки (ХАССП).

Наконец, рассматриваются основополагающие аспекты, подтверждающие эффективность критических контрольных точек и обеспечивающие безопасность производимых пищевых продуктов, что позволяет четко определить необходимость и правильность формулировки критических контрольных точек. Программа определяет инструменты, необходимые для подтверждения действующих средств контроля, проверки их эффективности и уверенности в реализации надежных процессов контроля в рамках системы управления безопасностью пищевых продуктов.

Преподавательский состав курса состоит из специалистов различных профилей 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 отслеживаемость пищевых продуктов (*food defence у food fraud / food authenticity*). Кроме того, они являются экспертами в области пищевого законодательства и правил, касающихся качества и безопасности, исследований и разработки новых продуктов питания и, наконец, координации и реализации проектов НИОКР. Это образовательный проект, направленный на продвижение профессионалов к совершенству. Программа, разработанная профессионалами отрасли, которые каждый день сталкиваются с новыми проблемами.

Данный **Курс профессиональной подготовки в области валидации новых методик и цифровизации индустрии в управлении безопасностью пищевых продуктов** 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
- Последние достижения в области валидации новых методик и цифровизации индустрии в управлении безопасностью пищевых продуктов
- Практические упражнения для самооценки, контроля и улучшения эффективности процесса обучения
- Особое внимание уделяется инновационным методологиям в области валидации новых методик и цифровизации индустрии в управлении безопасностью пищевых продуктов
- 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



Программа, специально разработанная для того, чтобы научить диетологов всему, что касается валидации в новых методиках и цифровизации в пищевой промышленности”

“

С помощью этой программы вы определите процессы перехода от традиционной к цифровой системе в области управления безопасностью и качеством пищевых продуктов”

В преподавательский состав программы входят профессионалы, работающие в области пищевой безопасности на уровне организации питания и привносящие в обучение свой опыт работы, а также признанные специалисты из ведущих сообществ и престижных университетов.

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 профессионалу поможет инновационная интерактивная видеосистема, созданная признанными экспертами в области пищевой промышленности с большим опытом работы в данном секторе.

Вы освоите программы предварительных требований (ППТ), планы ХАССП и сможете контролировать стандартизированные операционные программы (СОП).

Сделайте скачок в своей профессиональной карьере и станьте экспертом в области политики безопасности пищевых продуктов.



02 Цели

Программа в области валидации новых методик и цифровизации индустрии в управлении безопасностью пищевых продуктов направлена на повышение квалификации специалистов с учетом последних инновационных достижений в этой области. Все это с цифровой и практической точек зрения, чтобы студент смог сосредоточить свои знания на инструментах, которые в настоящее время доминируют на рынке, применяя соответствующие политики. Студент должен решить основные задачи, стоящие перед специалистом в области безопасности пищевых продуктов, путем обоснования наиболее подходящих методов цифровизации пищевой промышленности. Таким образом, он/она сможет проанализировать все компетенции в области безопасности пищевых продуктов и применить их в сфере питания.



“

*Это наилучшая возможность узнать
о последних достижениях в области
безопасности пищевых продуктов
на уровне организации питания”*



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
- ♦ Анализировать преимущества цифровизации в существующих процессах управления безопасностью и качеством в пищевой промышленности
- ♦ Развивать специальные знания о различных бизнес-платформах и внутренних ИТ-инструментах для управления процессами
- ♦ Определять важность процесса перехода от традиционной системы к цифровой в управлении безопасностью и качеством в пищевой промышленности
- ♦ Разрабатывать стратегии цифровизации процедур и документации, связанных с управлением различными процессами обеспечения качества и безопасности продуктов питания
- ♦ Определять критические контрольные точки
- ♦ Располагать инструментами для оценки критических контрольных точек
- ♦ Анализировать концепции мониторинга, верификации и оценки процессов
- ♦ Совершенствовать навыки управления инцидентами, претензиями и внутренними аудитами





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, регулиующую пищевую промышленность
- ♦ Выявлять и определять ответственность участников цепи производства продуктов питания
- ♦ Классифицировать виды ответственности и правонарушений в области безопасности пищевых продуктов

Модуль 2. Цифровизация системы управления качеством

- ♦ Изучать действующие стандарты качества продуктов питания и нормы оцифровки различных международных справочных органов
- ♦ Определять основные коммерческие программные средства и внутренние ИТ-стратегии, позволяющие управлять конкретными процессами обеспечения безопасности и качества пищевых продуктов
- ♦ Разрабатывать соответствующие стратегии для переноса традиционных процессов управления качеством на цифровые платформы
- ♦ Определять ключевые моменты процесса цифровизации программы анализа рисков и критических контрольных точек (ХАССП)
- ♦ Анализировать альтернативы для реализации программ предварительных требований (ППТ), планов ХАССП и мониторинга стандартизированных операционных программ (СОП)
- ♦ Анализировать наиболее подходящие схемы и стратегии цифровизации при передаче информации о рисках
- ♦ Вырабатывать механизмы цифровизации управления внутренним аудитом, регистрации корректирующих действий и мониторинга программ непрерывного совершенствования

Модуль 3. Оценка новых методологий и процессов

- ♦ Знать основные различия между контрольными точками и критическими контрольными точками
- ♦ Разрабатывать предварительные программы и схемы управления для обеспечения безопасности продуктов питания
- ♦ Применять внутренние аудиты, жалобы или внутренние инциденты в качестве инструментов для оценки процессов контроля
- ♦ Изучать методы аттестации процессов
- ♦ Различать и указывать различия между деятельностью по мониторингу, верификации и аттестации в рамках системы НАССР
- ♦ Демонстрировать способность решать проблемы анализа причин и реализации корректирующих действий для управления претензиями или несоответствиями
- ♦ Оценивать управление внутренними аудитами как инструмент для улучшения плана ХАССП



«Данная программа – это лучшее вложение средств, которое вы можете сделать, чтобы перенести свои знания диетолога в области безопасности пищевых продуктов в мир цифровых технологий»

03

Руководство курса

В преподавательский состав программы входят ведущие эксперты в области безопасности пищевых продуктов на уровне организации питания, которые привносят в это обучение опыт своей работы. Кроме того, в разработке и создании программы участвуют специалисты с признанным авторитетом, которые дополняют программу междисциплинарным подходом, чтобы предложить вам качественный учебный процесс, основанный на методологии TECH. Все это с целью обучения диетологов и предоставления им академических инструментов, необходимых для успешной практики. Стремление к будущему, которое позволит им сделать профессиональную карьеру в бурно развивающейся отрасли.



“

Ведущие специалисты в этой области собрались вместе, чтобы обучить вас последним достижениям в области безопасности пищевых продуктов на уровне организации 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 полигалатураназы, 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 ТЕСН вы сможете учиться у лучших мировых профессионалов”

Руководство



Д-р Лимон Гардуса, Росио Ивонна

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



Преподаватели

Г-жа Аранда Родриго, Элоиса

- Степень бакалавра пищевых наук и технологий
- Активно работает в области производства продуктов питания и лабораторного анализа воды и пищевых продуктов
- Обучение в области системам менеджмента качества, BRC, IFS и безопасности пищевых продуктов ISO 22000
- Опыт проведения аудитов в соответствии с протоколами ISO 9001 и ISO 17025

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: Системы HACCP
- 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 Велдерраин Родригес, Густаво Рубэн

- Степень доктора наук. Центр исследований продуктов питания и развития, А. С. (CIAD)
- Член Национальной системы исследователей CONACyT (Мексика)

04

Структура и содержание

Структура содержания данного Курса профессиональной подготовки разработана лучшими специалистами отрасли, имеющими большой опыт и признанный авторитет в профессии, подкрепленный объемом рассмотренных, изученных и диагностированных случаев, а также обширными знаниями в области новых технологий, применяемых для обеспечения безопасности пищевых продуктов на уровне организации питания. Осознавая актуальность этой области в настоящее время, учебная программа организована по совершенно определенным пунктам, начиная с законодательства о пищевых продуктах и применяемых норм качества и безопасности и заканчивая дигитализацией системы управления качеством, с особым акцентом на соответствующие процессы. Хорошая основа для того, чтобы диетологи получили все необходимые инструменты для развития в этой области пищевой промышленности.



“

ТЕСН предлагает диетологам самую полную и современную образовательную программу на рынке в области цифровизации индустрии в управлении безопасностью пищевых продуктов”

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 *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 по гигиене
 - 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. Цифровизация системы управления качеством

- 2.1. Стандарты качества и анализ рисков в пищевой промышленности
 - 2.1.1. Действующие стандарты безопасности и качества продуктов питания
 - 2.1.2. Основные факторы риска в пищевых продуктах
- 2.2. "Эпоха цифровизации" и ее влияние на глобальные системы продовольственной безопасности
 - 2.2.1. Глобальная инициатива по безопасности продуктов питания *Codex alimentarius*
 - 2.2.2. Анализ рисков и критические контрольные точки (ХАССП)
 - 2.2.3. Стандарт ISO 22000
- 2.3. Коммерческое программное обеспечение для управления безопасностью продуктов питания
 - 2.3.1. Использование смарт-устройств
 - 2.3.2. Коммерческое программное обеспечение для процессов специализированного управления
- 2.4. Создание цифровых платформ для интеграции команды, ответственной за разработку программы ХАССП
 - 2.4.1. Этап 1. Подготовка и планирование
 - 2.4.2. Этап 2. Внедрение программ предварительных условий для опасных факторов и критических контрольных точек программы ХАССП
 - 2.4.3. Этап 3. Реализация плана
 - 2.4.4. Этап 4. Проверка и обслуживание ХАССП
- 2.5. Цифровизация программ предварительных требований (ППТ) в пищевой промышленности – переход от традиционной к цифровой системе
 - 2.5.1. Процессы первичного производства
 - 2.5.1.1. Надлежащая гигиеническая практика (НПГ)
 - 2.5.1.2. Надлежащая производственная практика (НПП)
 - 2.5.2. Стратегические процессы
 - 2.5.3. Операционные процессы
 - 2.5.4. Вспомогательные процессы
- 2.6. Платформы для мониторинга "Стандартизированных операционных процедур (СОП)"
 - 2.6.1. Обучение персонала документированию конкретных СОП
 - 2.6.2. Каналы связи и мониторинг документации СОП
- 2.7. Протоколы управления документами и коммуникации между отделами
 - 2.7.1. Контроль документацией по прослеживаемости
 - 2.7.1.1. Протоколы в сфере закупок
 - 2.7.1.2. Прослеживаемость протоколов приема сырья
 - 2.7.1.3. Прослеживаемость протоколов складирования
 - 2.7.1.4. Протоколы области процессов
 - 2.7.1.5. Прослеживаемость протоколов гигиены
 - 2.7.1.6. Протоколы качества продукции
 - 2.7.2. Внедрение альтернативных каналов коммуникации
 - 2.7.2.1. Использование облачных хранилищ и папок с ограниченным доступом
 - 2.7.2.2. Кодирование документов для защиты данных
- 2.8. Цифровая документация и протоколы для проведения аудитов и проверок
 - 2.8.1. Управление внутренними аудитами
 - 2.8.2. Учет корректирующих действий
 - 2.8.3. Применение "цикла Деминга"
 - 2.8.4. Управление программами непрерывного совершенствования
- 2.9. Стратегии надлежащего информирования о рисках
 - 2.9.1. Протоколы управления рисками и коммуникациями
 - 2.9.2. Стратегии эффективной коммуникации
 - 2.9.3. Информирование общественности и использование социальных сетей
- 2.10. Исследование конкретных случаев цифровизации и ее преимущества для снижения рисков в пищевой промышленности
 - 2.10.1. Риски в продовольственной безопасности
 - 2.10.2. Риски фальсификации продуктов питания
 - 2.10.3. Риски, связанные с защитой продуктов питания

Модуль 3. Оценка новых методологий и процессов

- 3.1. Критические контрольные точки
 - 3.1.1. Существенные опасности
 - 3.1.2. Программы предварительных условий
 - 3.1.3. Схема управления критическими контрольными точками
- 3.2. Проверка системы самоконтроля
 - 3.2.1. Внутренние аудиты
 - 3.2.2. Анализ исторических данных и тенденций
 - 3.2.3. Претензии клиентов
 - 3.2.4. Выявление внутренних инцидентов
- 3.3. Мониторинг, оценка и проверка контрольных точек
 - 3.3.1. Методы наблюдения или мониторинга
 - 3.3.2. Оценка эффективности контроля
 - 3.3.3. Проверка эффективности
- 3.4. Оценка процессов и методов
 - 3.4.1. Документационная поддержка
 - 3.4.2. Оценка аналитических методов
 - 3.4.3. План отбора образцов для проверки
 - 3.4.4. Смещение и точность метода
 - 3.4.5. Определение погрешности
- 3.5. Методы оценки
 - 3.5.1. Этапы оценки методов
 - 3.5.2. Типы процессов проверки, подходы
 - 3.5.3. Отчеты о проверке, краткое изложение полученных данных
- 3.6. Управление инцидентами и отклонениями
 - 3.6.1. Формирование рабочей группы
 - 3.6.2. Описание проблемы
 - 3.6.3. Определение первопричины
 - 3.6.4. Корректирующие и предупреждающие действия
 - 3.6.5. Проверка эффективности
- 3.7. Причинный анализ и его методы
 - 3.7.1. Причинный анализ: качественные методы
 - 3.7.1.1. Древо первопричины
 - 3.7.1.2. Причины
 - 3.7.1.3. Причины-следствия
 - 3.7.1.4. Диаграмма Исикавы
 - 3.7.2. Причинный анализ: количественные методы
 - 3.7.2.1. Модель сбора данных
 - 3.7.2.2. Диаграмма Парето
 - 3.7.2.3. Графики разброса
 - 3.7.2.4. Гистограммы
- 3.8. Управление претензиями
 - 3.8.1. Сбор данных о претензии
 - 3.8.2. Расследование и принятие мер
 - 3.8.3. Подготовка технического отчета
 - 3.8.4. Анализ тенденций в области претензий
- 3.9. Внутренние аудиты системы самоконтроля
 - 3.9.1. Компетентные аудиторы
 - 3.9.2. Программа и план аудита
 - 3.9.3. Объем аудита
 - 3.9.4. Справочные документы
- 3.10. Выполнение внутренних аудитов
 - 3.10.1. Вступительное собрание
 - 3.10.2. Оценка состояния системы
 - 3.10.3. Отклонения внутренних аудитов
 - 3.10.4. Заключительное собрание
 - 3.10.5. Оценка и мониторинг эффективности закрытия отклонений

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



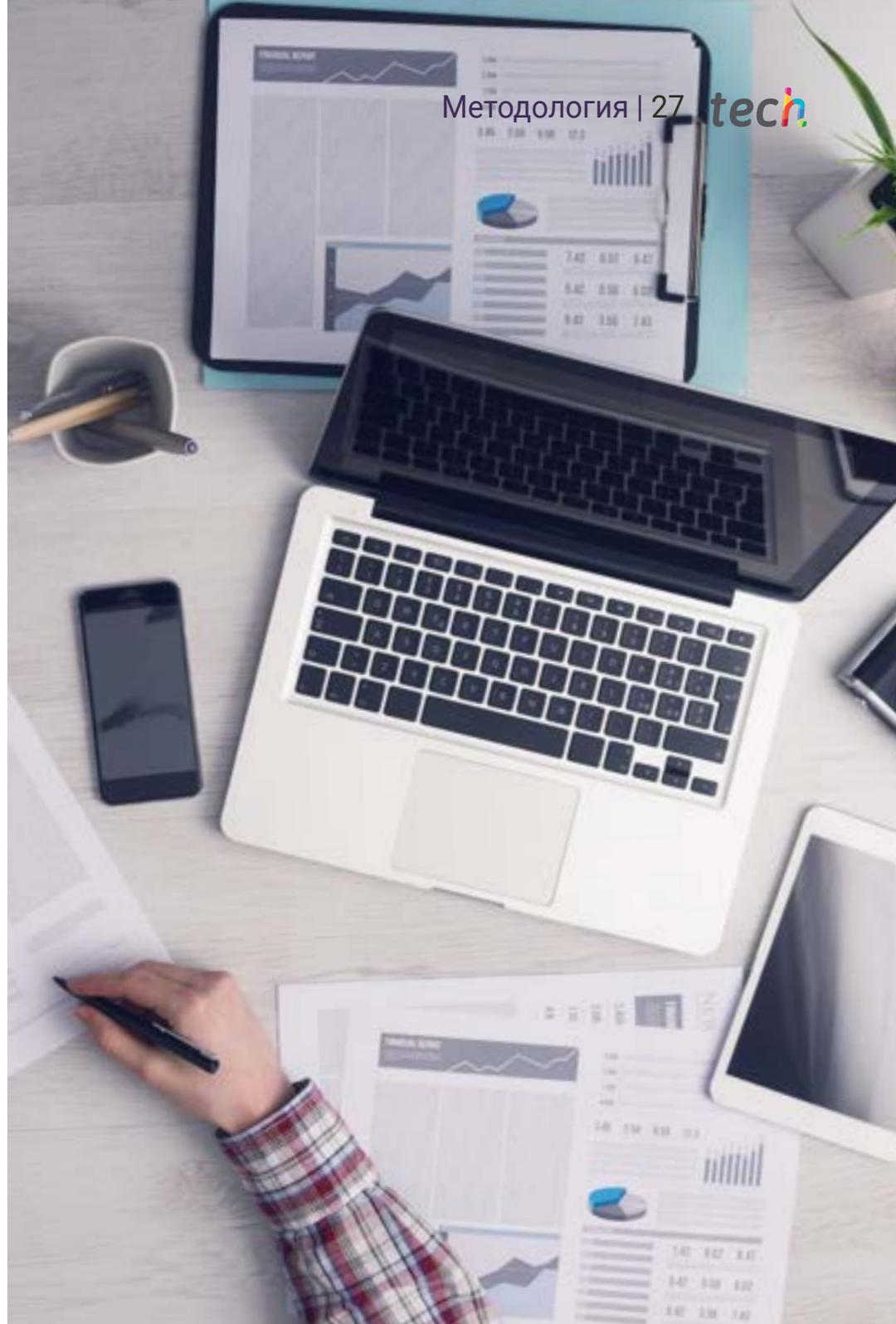
По словам доктора Жерваса, клинический случай - это описание диагноза пациента или группы пациентов, которые становятся "случаем", примером или моделью, иллюстрирующей какой-то особый клинический компонент, либо в силу обучающего эффекта, либо в силу своей редкости или необычности. Важно, чтобы кейс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

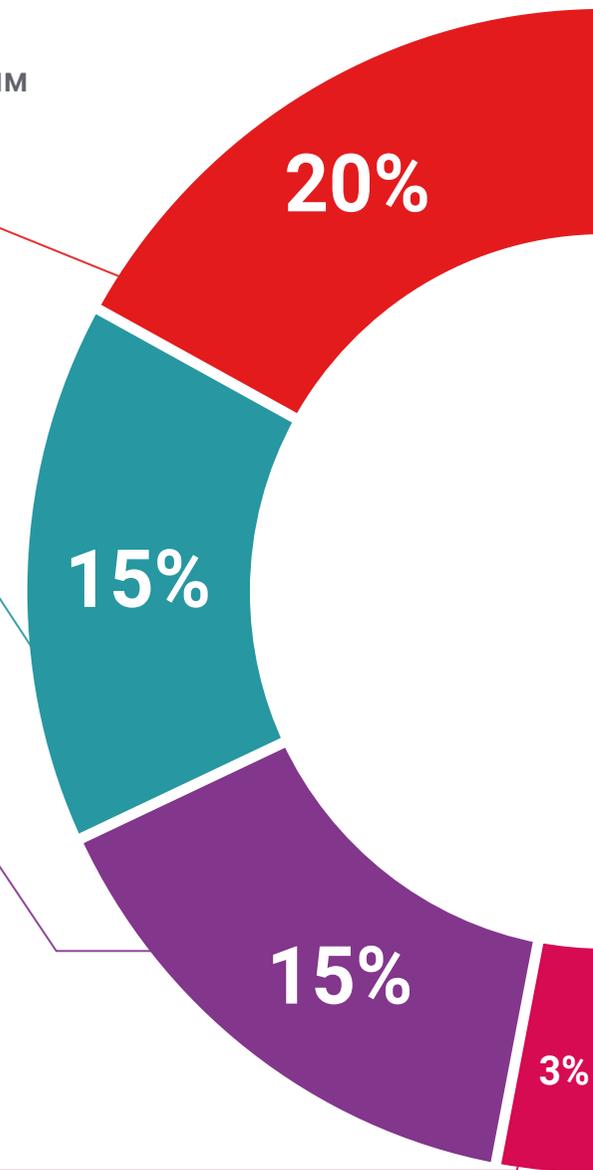
Мы представляем содержание в привлекательной и динамичной мультимедийной форме, которая включает аудио, видео, изображения, диаграммы и концептуальные карты для закрепления знаний.

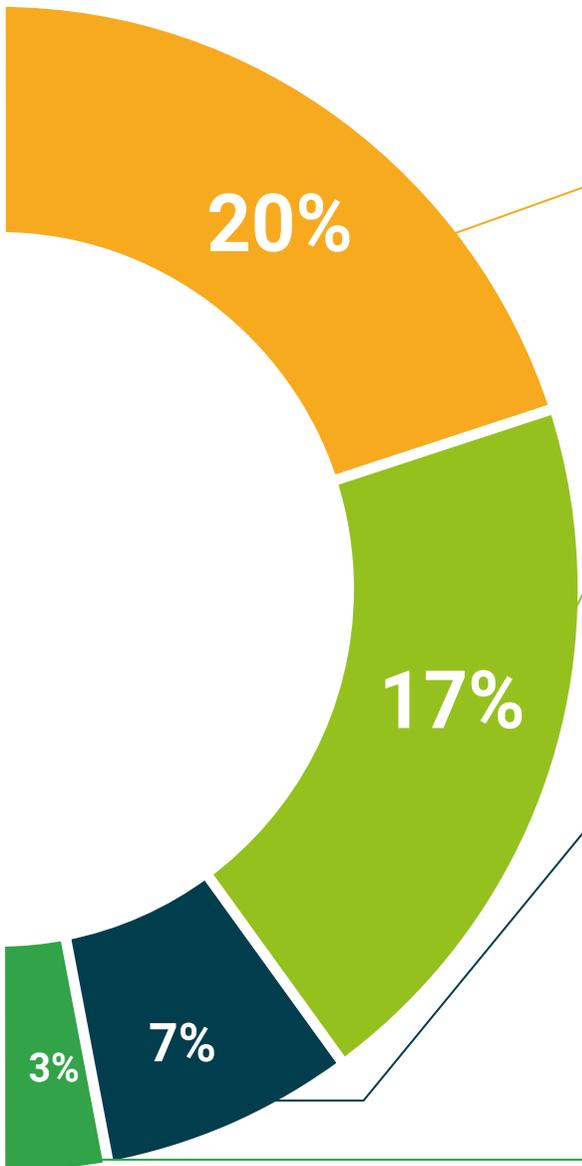
Эта уникальная обучающая система для представления мультимедийного содержания была отмечена компанией Майкрософт как "Европейская история успеха".



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 валидации новых методик и цифровизации индустрии в управлении безопасностью пищевых продуктов гарантирует, помимо самого строгого и современного обучения, получение диплома о прохождении Курса профессиональной подготовки, выдаваемого TESH Технологическим университетом.



“

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

Данный **Университетский курс в области валидации новых методик и цифровизации индустрии в управлении безопасностью пищевых продуктов** 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: **Университетского курса в области валидации новых методик и цифровизации индустрии в управлении безопасностью пищевых продуктов**

Формат: **онлайн**

Продолжительность: **6 месяцев**



*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.

Будущее

Здоровье Доверие Люди

Образование Информация Тьюторы

Гарантия Аккредитация Преподавание

Институты Технология Обучение

Сообщество Обязательство

Персональное внимание Инноваций

Знания Настоящее Качество

Веб обучение безопасность
пищевых продуктов

Развитие Институты

Виртуальный класс Языки

tech технологический
университет

Курс профессиональной подготовки

Валидация новых методик
и цифровизация индустрии
в управлении безопасностью
пищевых продуктов

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

Курс профессиональной подготовки

Валидация новых методик
и цифровизация индустрии
в управлении безопасностью
пищевых продуктов