Курс профессиональной подготовки

Управление и оценка продовольственной безопасности

tech технологический университет

tech технологический университет

Курс профессиональной подготовки

Управление и оценка продовольственной безопасности

- 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-management-safety-assessment-food-industry**

Оглавление

01
Презентация
стр. 4

02
Цели
стр. 8

03
Руководство курса
стр. 12

04
Структура и содержание
стр. 16

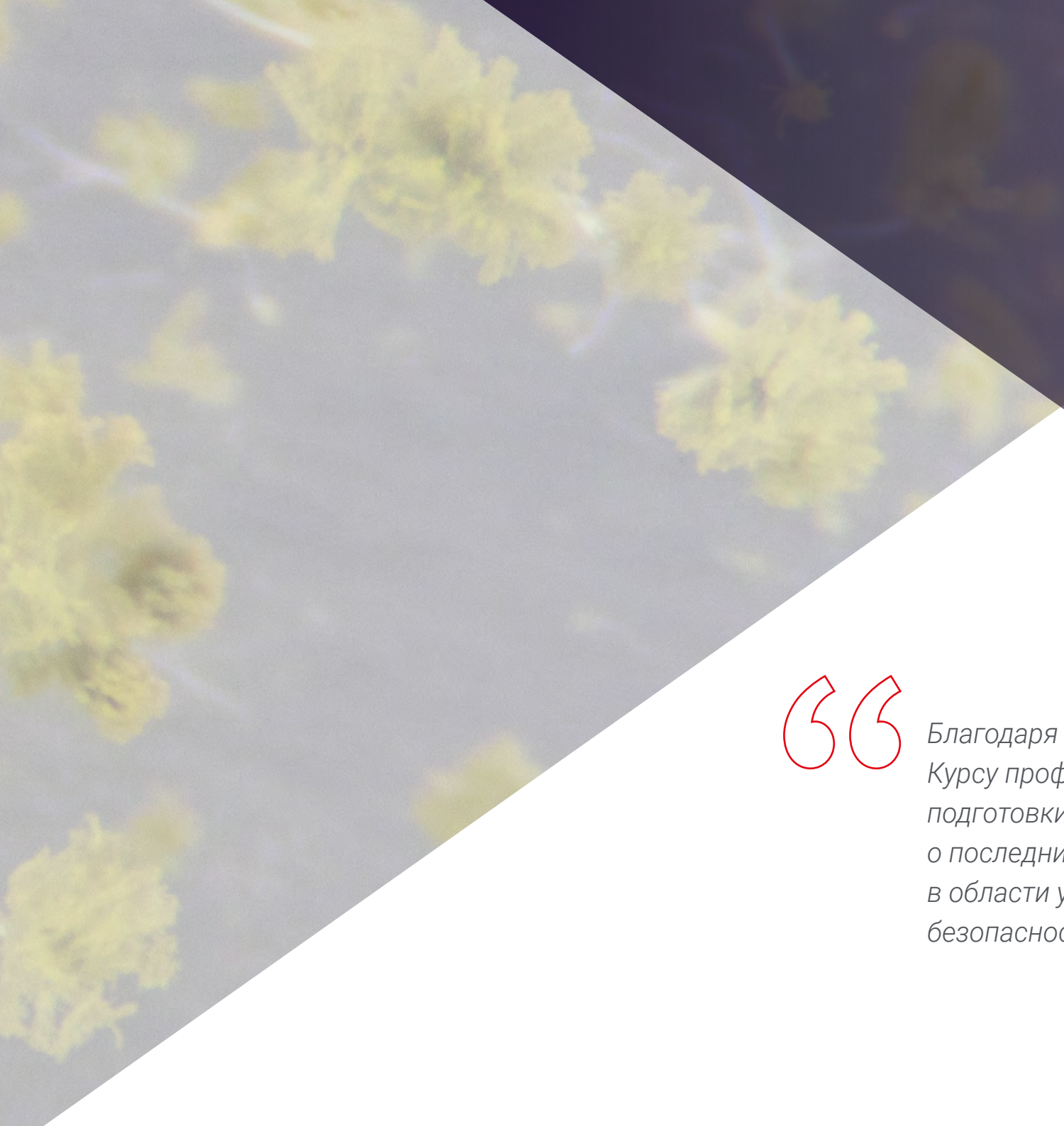
05
Методология
стр. 22

06
Квалификация
стр. 30

01

Презентация

Современные потребители становятся все более требовательными, поскольку требуют от компаний пищевого сектора более качественной продукции, полезной для здоровья и, конечно же, обладающей высоким уровнем безопасности для здоровья. Осознание важности потребляемых продуктов также стимулируется государственными учреждениями, которые устанавливают правила, направленные на обеспечение безопасности пищевых продуктов. Это среда, в которой специалист по питанию, постоянно обновляющий свои знания, должен соответствовать современным требованиям. Именно поэтому была создана эта 100% онлайн-программа, которая предоставляет специалисту последние новости о методах гигиены, внедрении систем контроля в секторе и действующих нормах. Все это, кроме того, с помощью инновационных мультимедийных материалов, доступ к которым можно получить 24 часа в сутки с компьютера, подключенного к Интернету.



Благодаря этому 100% онлайн Курсу профессиональной подготовки вы сможете узнать о последних достижениях в области управления и оценки безопасности пищевых продуктов"

В настоящее время безопасность пищевых продуктов и забота о правильном питании приобретают все большую актуальность в обществе. Кроме того, государственные органы требуют от компаний этого сектора соблюдения стандартов качества и профилактики заболеваний, передающихся через продукты питания.

Таким образом, гигиенические меры, применяемые на этапах производства и распространения продукта, вплоть до его конечного потребления людьми, являются ключевыми, и этот процесс также требует глубоких и обновленных знаний по оценке и минимизации рисков. Именно поэтому TECH разработал данный Курс профессиональной подготовки по управлению и оценке продовольственной безопасности, который предлагает профессионалам в области питания самую актуальную информацию в этой области.

Для этого специалист располагает инновационными учебными материалами, которые позволят ему легко вникнуть в новейшие системы контроля, применяемые в пищевой промышленности, особенно в отношении прослеживаемости, внедрения методов качества и защиты прав потребителей. Кроме того, система Relearning позволит вам гораздо быстрее освоить содержание этой университетской программы.

Таким образом, это учебное заведение предлагает отличную возможность для специалистов по питанию быть в курсе последних достижений в этой области удобным и гибким способом. Все, что вам нужно, — это электронное устройство (компьютер, планшет или мобильный телефон) с подключением к Интернету, чтобы получить доступ к учебному плану, размещенному в Виртуальном кампусе. Студенты также могут распределять учебную нагрузку в соответствии со своими потребностями, что позволяет им идеально совмещать получение высшего образования с профессиональной деятельностью и/или личными обязанностями.

Данный **Курс профессиональной подготовки в области управления и оценки продовольственной безопасности** содержит самую полную и современную образовательную программу на рынке. Основными особенностями обучения являются:

- Разбор практических кейсов, представленных экспертами в области пищевых технологий
- Наглядное, схематичное и исключительно практическое содержание курса предоставляет научную и практическую информацию по тем дисциплинам, которые необходимы для осуществления профессиональной деятельности
- Практические упражнения для самооценки, контроля и улучшения успеваемости
- Особое внимание уделяется инновационным методологиям
- Теоретические занятия, вопросы эксперту, дискуссионные форумы по спорным темам и самостоятельная работа
- Учебные материалы курса доступны с любого стационарного или мобильного устройства с выходом в интернет

Программа, которая позволит вам быть в курсе эффективности внедрения анализа рисков и критических контрольных точек в индустрии общественного питания"

Данный курс не требует посещения аудиторий, не имеет фиксированного расписания занятий и соответствует самым высоким требованиям"

С помощью этого Курса профессиональной подготовки вы узнаете больше о наиболее эффективных процессах управления инцидентами, отзывами, восстановлением продукции и жалобами потребителей.

С любого устройства, подключенного к Интернету, вы сможете легко получить доступ к Виртуальному кампусу, где вы найдете требования, предъявляемые стандартом управления продовольственной безопасностью.

В преподавательский состав программы входят профессионалы отрасли, признанные специалисты из ведущих сообществ и престижных университетов, которые привносят в обучение опыт своей работы.

Мультимедийное содержание программы, разработанное с использованием новейших образовательных технологий, позволит специалисту 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 разрешать различные ситуации из профессиональной практики, возникающие в течение учебного курса. В этом специалистам поможет инновационная интерактивная видеосистема, созданная признанными экспертами.

02

Цели

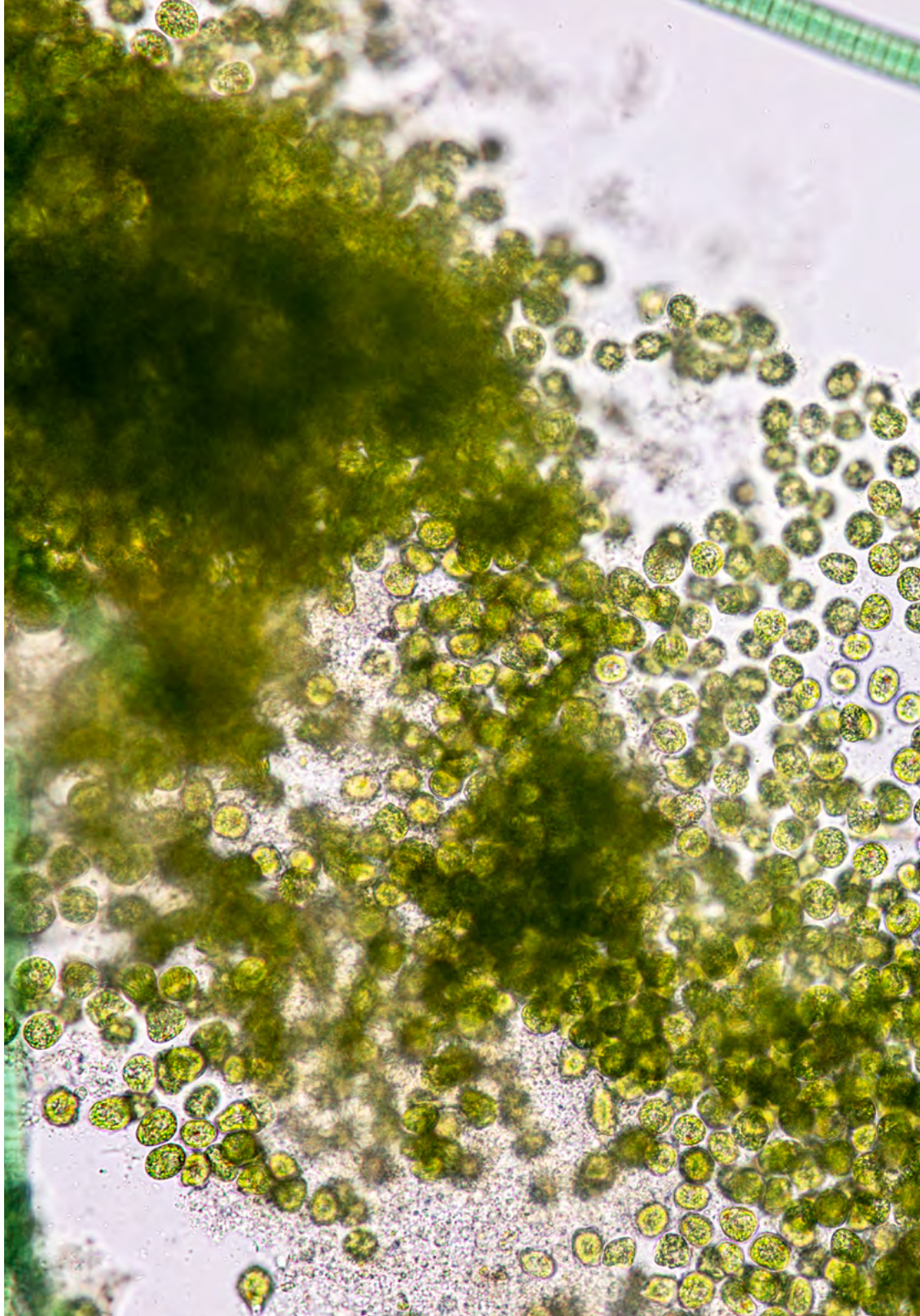
В ходе Курса профессиональной подготовки специалист по питанию сможет быть в курсе последних событий в области управления и оценки безопасности пищевых продуктов. Все это благодаря видеоконспектам, подробным видеоматериалам или дополнительным материалам этой программы, которые позволят вам углубиться в управление прослеживаемостью пищевых продуктов, системами контроля качества или внедрением системы анализа рисков и критических контрольных точек (ХАССП).

Всего за 6 месяцев вы сможете получить самую свежую информацию по управлению и оценке безопасности пищевых продуктов"

Общие цели

- Контролировать математические, статистические и экономические аспекты, связанные с предприятиями пищевой промышленности
- Проанализировать тенденции в производстве и потреблении продуктов питания
- Оценивать и признавать санитарно-профилактическое значение программ уборки, дезинфекции, дезинсекции и истребления крыс в пищевой цепи
- Предоставлять научно-технические консультации по продуктам питания и разработке продуктов питания

Академическая программа, в рамках которой вы изучаете примеры из практики, чтобы быть в курсе ключевых вопросов оценки продовольственной безопасности"



Конкретные цели

Модуль 1. Гигиена и безопасность пищевых продуктов

- Разрабатывать, внедрять, оценивать и поддерживать надлежащие методы гигиены, безопасности пищевых продуктов и системы контроля рисков, применяя действующее законодательство
- Сотрудничать в области защиты прав потребителей в рамках обеспечения безопасности пищевых продуктов
- Разрабатывать и внедрять системы контроля качества пищевых продуктов (анализ рисков и критические контрольные точки и общие планы гигиены) для компании, занимающейся производством продуктов питания и общественного питания

Модуль 2. Качество и управление пищевыми продуктами

- Разрабатывать и оценивать механизмы управления безопасностью пищевых продуктов на всех этапах пищевой цепи с целью защиты здоровья населения
- Идентифицировать и интерпретировать требования стандарта управления безопасностью пищевых продуктов (ISO 22000) для его последующего применения и оценки у участников пищевой цепи
- Разрабатывать, внедрять, оценивать и поддерживать надлежащую гигиеническую практику, безопасность пищевых продуктов и системы контроля рисков
- Участвовать в разработке, организации и управлении различными службами питания
- Сотрудничать во внедрении систем качества
- Оценивать, контролировать и управлять аспектами отслеживания в пищевой цепи

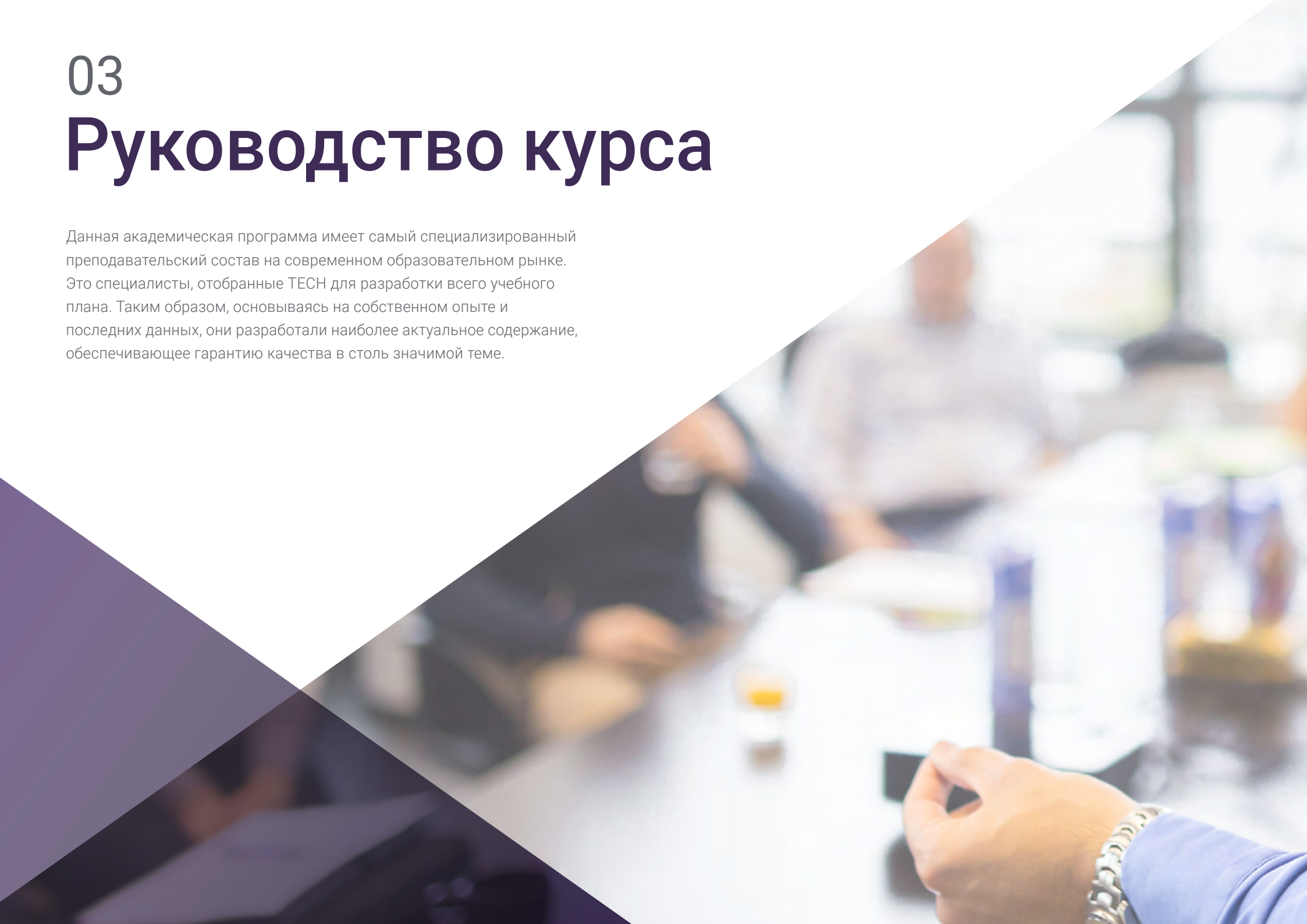
Модуль 3. Оценка в области продовольственной безопасности

- Валидировать, проверять и аудировать системы контроля безопасности пищевых продуктов
- Знать и описывать основные принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (ХАССП)
- Знать и понимать функционирование плана ХАССП и его применение в различных отраслях пищевой промышленности
- Определять и знать гигиенические характеристики групп продуктов питания животного, растительного происхождения и продуктов переработки

03

Руководство курса

Данная академическая программа имеет самый специализированный преподавательский состав на современном образовательном рынке. Это специалисты, отобранные TECH для разработки всего учебного плана. Таким образом, основываясь на собственном опыте и последних данных, они разработали наиболее актуальное содержание, обеспечивающее гарантию качества в столь значимой теме.



TECH предлагает вам самый специализированный преподавательский состав в области обучения. Поступайте прямо сейчас и наслаждайтесь качеством, которого вы заслуживаете"

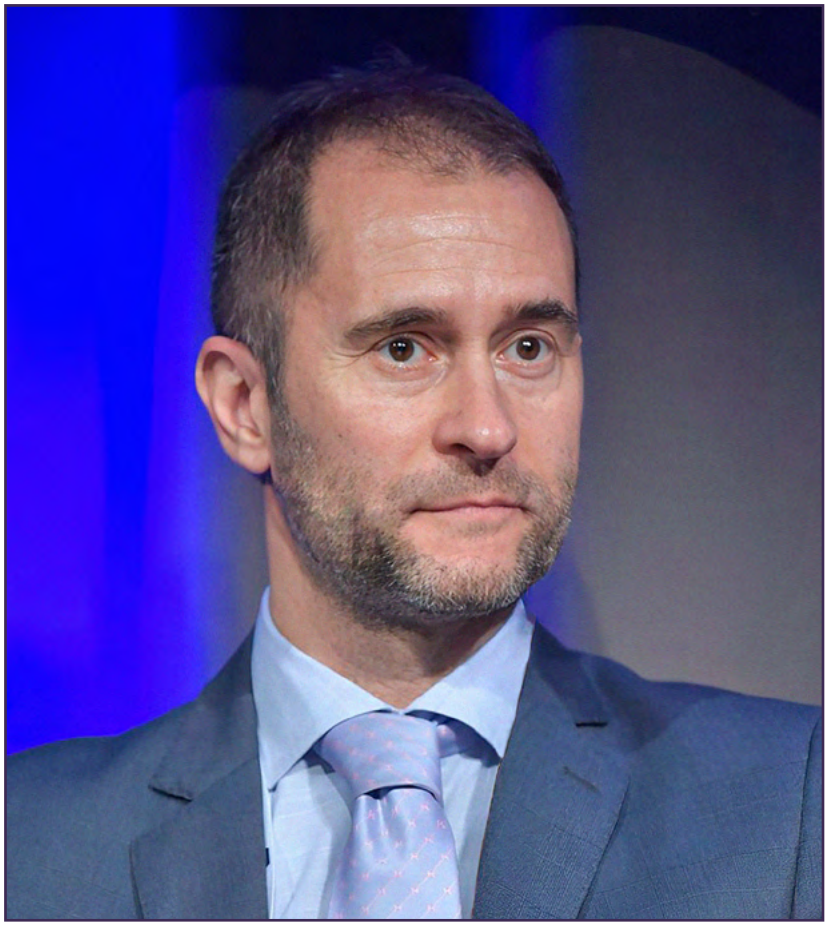
Приглашенный международный руководитель

Роберто Буттини - ведущий менеджер с более чем 30-летним опытом работы в пищевом секторе. В частности, он специализировался в таких областях, как исследования и разработки, пищевая промышленность, инновации, безопасность и гигиена. На протяжении всей своей карьеры он демонстрировал твердую приверженность улучшению качества потребляемых продуктов, применяя решения, которые приносят пользу как потребителям, так и планете. Его работа была направлена на обеспечение совершенства в производстве продуктов питания, внедрение эффективных и устойчивых процессов, отвечающих самым высоким стандартам качества.

На протяжении своей карьеры он работал в нескольких известных компаниях, таких как Barilla, одна из ведущих итальянских компаний в секторе питания. Он занимал несколько руководящих должностей, таких как вице-президент по глобальному качеству и безопасности пищевых продуктов. Кроме того, он был директором по исследованиям, разработкам и качеству в Kamps - Lieken, приобретя ключевые навыки в управлении многопрофильными командами, разработке стратегий НИОКР и внедрении инновационных систем качества. Он также работал ученым в компании Enel, где оттачивал свои аналитические и исследовательские навыки в сложных технологических контекстах.

На международном уровне он получил признание за свой вклад в развитие пищевой промышленности. Он был одним из лидеров в разработке стратегий, обеспечивающих безопасность продукции на многочисленных мировых рынках. Его работа позволила ему завоевать мировой авторитет, укрепив позиции лидера в своей области. Он был награжден за то, что уделяет особое внимание устойчивому развитию и корпоративной социальной ответственности, все больше повышая стандарты.

Он также внес вклад в развитие научных знаний, опубликовав статьи, посвященные переработке пищевых продуктов. Его внимание к изменениям позволило ему быть в авангарде разработки более безопасных методов, оказывающих значительное влияние на совершенствование систем.



Г-н Буттини, Роберто

- Вице-президент по качеству и безопасности пищевых продуктов, Barilla Group, Парма, Италия
- Менеджер по развитию продуктов - хлебобулочные изделия Европа Категории безалкогольных напитков в Barilla Group
- Менеджер по исследованиям, разработкам и качеству в Kamps – Lieken
- Ученый в Enel
- Специализация по менеджменту в Институте итальянских менеджеров Natale Toffoloni
- Специализация по пищевым технологиям в Пармском университете, Италия
- Степень бакалавра химии в Пармском университете, Италия

Благодаря TECH вы сможете учиться у лучших мировых профессионалов”

04

Структура и содержание

TECH, стремясь предложить всем своим студентам качественное образование, объединяет самых востребованных специалистов в отрасли, чтобы предложить самую выдающуюся и актуальную информацию. Поэтому профессионал в области питания, обучающийся по этой программе, получит самые актуальные знания об аналитических и инструментальных методах контроля качества процессов и продуктов или о наиболее эффективных профилактических и гигиенических мерах в отношении процессов в пищевой промышленности. Кроме того, система *Relearning*, основанная на повторении содержания, позволит вам сократить долгие часы учебы, столь частые при других методах обучения.

Учебный план, который познакомит вас с новейшими мерами безопасности пищевых продуктов, применяемыми в отрасли в соответствии с действующими международными стандартами"

Модуль 1. Гигиена и безопасность пищевых продуктов

1.1. Введение в безопасность пищевых продуктов
- 1.1.1. Концепция гигиены и безопасности пищевых продуктов
  - 1.1.1.1. История болезни. Актуальное значение
  - 1.1.1.2. Цели и стратегии глобальной политики в области продовольственной безопасности
- 1.1.2. Конкретные программы обеспечения качества пищевых продуктов
- 1.1.3. Безопасность пищевых продуктов на уровне потребителей
- 1.1.4. Прослеживаемость. Концепция и применение в пищевой промышленности

1.2. Системы самоконтроля в пищевом секторе
- 1.2.1. Общий план по гигиене
  - 1.2.1.1. Цели и текущее значение
  - 1.2.1.2. Основные принципы и основа для внедрения на предприятиях пищевой промышленности
- 1.2.2. Обработка пищевых продуктов
- 1.2.3. Профилактические меры и гигиена процессов в пищевой промышленности и на предприятиях общественного питания

1.3. Анализ рисков и система критических контрольных точек ХАССП
- 1.3.1. Общие принципы ХАССП
- 1.3.2. Разработка и проверка технологической карты
- 1.3.3. Системы оценки рисков и системы оценки опасностей
- 1.3.4. Внедрение систем контроля, критических пределов, корректирующих действий и систем проверки
- 1.3.5. Разработка схемы управления и ее применение в пищевой промышленности

1.4. Специальные планы пищевой промышленности
- 1.4.1. План обучения работников пищевой промышленности
  - 1.4.1.1. Реализация плана обучения. Виды учебных мероприятий
  - 1.4.1.2. Методология обучения
  - 1.4.1.3. Последующие действия, мониторинг и корректирующие действия
  - 1.4.1.4. Проверка выполнения плана
- 1.4.2. План утверждения поставщика
  - 1.4.2.1. Процедуры контроля, процедуры проверки и корректирующие действия плана утверждения
  - 1.4.2.2. Гигиена транспортировки товаров
  - 1.4.2.3. Гигиенические стандарты для поступающих свежих, готовых, скоропортящихся, упакованных и других пищевых продуктов
- 1.4.3. План уборки и дезинфекции
  - 1.4.3.1. Биопленки и их влияние на безопасность пищевых продуктов
  - 1.4.3.2. Методы очистки и дезинфекции
  - 1.4.3.3. Виды моющих средств и дезинфекции
  - 1.4.3.4. Системы контроля и проверка плана очистки и дезинфекции

1.5. Прослеживаемость в пищевой промышленности
- 1.5.1. Введение в прослеживаемость
  - 1.5.1.1. Предпосылки для создания системы прослеживаемости
  - 1.5.1.2. Понятие прослеживаемости
  - 1.5.1.3. Виды прослеживаемости
  - 1.5.1.4. Преимущества прослеживаемости
- 1.5.2. Реализация плана прослеживаемости
  - 1.5.2.1. Введение
  - 1.5.2.2. Предварительные этапы
  - 1.5.2.3. План прослеживаемости
  - 1.5.2.4. Система идентификации продукции
  - 1.5.2.5. Методы тестирования систем
- 1.5.3. Инструменты идентификации продукции
  - 1.5.3.1. Ручные инструменты
  - 1.5.3.2. Автоматизированные инструменты
    - 1.5.3.2.1. Штрих-код EAN
    - 1.5.3.2.2. RFID// EPC
- 1.5.4. Регистры
  - 1.5.4.1. Учёт идентификации сырья и других материалов
  - 1.5.4.2. Учёт обработки продуктов питания
  - 1.5.4.3. Учёт идентификации готовой продукции
  - 1.5.4.4. Учёт результатов проведенных проверок
  - 1.5.4.5. Период ведения учета
- 1.5.5. Управление инцидентами, отзыв продукции, восстановление продукции и претензии клиентов

1.6. Хранение товаров и контроль упакованной продукции
- 1.6.1. Гигиенические нормы для сухого хранения продукции
- 1.6.2. Горячее хранение: правила приготовления и повторного нагрева и гигиенические стандарты
- 1.6.3. Записи о валидации системы хранения и калибровка термометров

1.6.4. Упаковка пищевых продуктов и ее применение для обеспечения безопасности пищевых продуктов
1.6.4.1. Гарантии здоровья и долговечность продуктов питания при оптимальных условиях в зависимости от технологии упаковки
1.6.4.2. Пищевая упаковка и загрязнение окружающей среды

1.7. Аналитические и инструментальные методы в контроле качества процессов и продукции
1.7.1. Пищевая лаборатория
1.7.2. Официальный контроль над агропродовольственной цепью
1.7.2.1. Национальный План Официального Контроля агропродовольственной цепи (PNCPA)
1.7.2.2. Компетентные органы
1.7.3. Методы анализа пищевых продуктов
1.7.3.1. Методы анализа зерновых культур
1.7.3.2. Методы анализа удобрений, остатков средств защиты растений и ветеринарных препаратов
1.7.3.3. Методы анализа пищевых продуктов
1.7.3.4. Методы анализа мясных продуктов
1.7.3.5. Методы анализа масел и жиров
1.7.3.6. Методы анализа молочных продуктов
1.7.3.7. Методы анализа вин, соков и сусла
1.7.3.8. Методы анализа рыбы и морепродуктов
1.7.4. Методы анализа питательных веществ
1.7.4.1. Определение содержания белка
1.7.4.2. Определение содержания углеводов
1.7.4.3. Определение содержания жиров
1.7.4.4. Определение содержания золы

1.8. Управление безопасностью продуктов питания
1.8.1. Принципы и управление безопасностью продуктов питания
1.8.1.1. Понятие опасности
1.8.1.2. Понятие риска
1.8.1.3. Оценка рисков
1.8.2. Физические опасности
1.8.2.1. Понятия и аспекты физической опасности пищевых продуктов
1.8.2.2. Методы контроля физической опасности
1.8.3. Химические опасности
1.8.3.1. Понятия и аспекты химической опасности пищевых продуктов
1.8.3.2. Химические опасности естественного происхождения в продуктах питания
1.8.3.3. Опасности, связанные с химическими веществами, намеренно добавляемыми в продукты питания
1.8.3.4. Случайно или непреднамеренно добавленные химические опасности
1.8.3.5. Методы контроля химических опасностей
1.8.3.6. Аллергены в продуктах питания
1.8.4. Понятия и аспекты биологической опасности пищевых продуктов
1.8.4.1. Микробные опасности
1.8.4.2. Немикробные биологические опасности
1.8.4.3. Методы контроля биологических опасностей
1.8.5. Надлежащая производственная практика (GMP)
1.8.5.1. Справочная информация
1.8.5.2. Словарный запас
1.8.5.3. GMP в системе управления безопасностью

1.9. Валидация новых методов и технологий
1.9.1. Оценка процессов и методов
1.9.1.1. Документационная поддержка
1.9.1.2. Оценка аналитических методов
1.9.1.3. План отбора образцов для проверки
1.9.1.4. Смещение и точность метода
1.9.1.5. Определение погрешности
1.9.2. Методы оценки
1.9.2.1. Этапы оценки методов
1.9.2.2. Типы процессов проверки, подходы
1.9.2.3. Отчеты о проверке, изложение полученных данных
1.9.3. Анализ причин
1.9.3.1. Качественные методы: деревья причинно-следственных связей и корневых причин
1.9.3.2. Количественные методы: Диаграмма Парето и диаграммы рассеяния
1.9.4. Внутренние аудиты системы самоконтроля
1.9.4.1. Компетентные аудиторы
1.9.4.2. Программа и план аудитов
1.9.4.3. Объем аудита
1.9.4.4. Справочные документы

1.10. Поддержание холодовой цепи
- 1.10.1. Холодовая линия и ее влияние на безопасность пищевых продуктов
- 1.10.2. Руководство по разработке, внедрению и поддержанию системы ХАССП на всей холодильной линии на предприятиях общественного питания
- 1.10.3. Идентификация опасностей, связанных с холодильной линией

Модуль 2. Качество и управление пищевыми продуктами

2.1. Безопасность пищевых продуктов и защита прав потребителей
- 2.1.1. Определение и основные понятия
- 2.1.2. Разработки в области качества и безопасности пищевых продуктов
- 2.1.3. Ситуация в развивающихся и развитых странах
- 2.1.4. Основные ведомства и органы по обеспечению безопасности пищевых продуктов: структура и функции
- 2.1.5. Пищевое мошенничество и пищевые мистификации: роль СМИ

2.2. Сооружения, помещения и оборудование
- 2.2.1. Выбор площадки: проектирование, строительство, материалы
- 2.2.2. План технического обслуживания помещений, сооружений и оборудования
- 2.2.3. Применимые нормативные акты

2.3. План уборки и дезинфекции
- 2.3.1. Компоненты загрязнения
- 2.3.2. Моющие и дезинфицирующие средства - состав и функции
- 2.3.3. Этапы уборки и дезинфекции
- 2.3.4. Программа уборки и дезинфекции
- 2.3.5. Действующее законодательство

2.4. Борьба с вредителями
- 2.4.1. Уничтожение и дезинсекция крыс
- 2.4.2. Вредители, связанные с пищевой цепью
- 2.4.3. Профилактические мероприятия по борьбе с вредителями
  - 2.4.3.1. Ловушки и силки для млекопитающих и наземных насекомых
  - 2.4.3.2. Ловушки и улавливатели летающих насекомых

2.5. План прослеживаемости и надлежащая производственная практика (GMP)
- 2.5.1. Структура плана прослеживаемости
- 2.5.2. Действующие нормативные документы, связанные с прослеживаемостью
- 2.5.3. GMP, связанные с переработкой пищевых продуктов
  - 2.5.3.1. Работники пищевой промышленности
  - 2.5.3.2. Требования, которые должны быть выполнены
  - 2.5.3.3. Планы обучения гигиене

2.6. Элементы управления безопасностью пищевых продуктов
- 2.6.1. Вода как важнейший элемент пищевой цепи
- 2.6.2. Биологические и химические агенты, связанные с водой
- 2.6.3. Элементы, поддающиеся измерению в области качества воды, безопасности воды и водопользования
- 2.6.4. Утверждение поставщика
  - 2.6.4.1. План контроля за поставщиками
  - 2.6.4.2. Действующее сопутствующее законодательство
- 2.6.5. Этикетировка пищевых продуктов
  - 2.6.5.1. Информация для потребителей и маркировка аллергенов
  - 2.6.5.2. Маркировка генетически модифицированных организмов

2.7. Продовольственные кризисы и соответствующая политика
- 2.7.1. Факторы, вызывающие продовольственный кризис
- 2.7.2. Масштабы, управление и реагирование на кризис продовольственной безопасности
- 2.7.3. Системы оповещения
- 2.7.4. Политика и стратегии повышения качества и безопасности пищевых продуктов

2.8. Разработка плана ХАССП
- 2.8.1. Общие рекомендации по его реализации: Основополагающие принципы и предварительная программа
- 2.8.2. Обязательства руководства
- 2.8.3. Настройка оборудования ХАССП
- 2.8.4. Описание продукта и указание по его предполагаемому использованию
- 2.8.5. Диаграммы потоков

2.9. Разработка плана ХАССП
- 2.9.1. Характеристика рисков и критические контрольные точки (ХАССП)
- 2.9.2. Семь основных принципов плана ХАССП
  - 2.9.2.1. Идентификация и анализ опасностей
  - 2.9.2.2. Разработка мер контроля идентифицированных опасностей
  - 2.9.2.3. Определение критических контрольных точек (ХАССП)
  - 2.9.2.4. Характеристика критических контрольных точек
  - 2.9.2.5. Установление критических пределов
  - 2.9.2.6. Определение корректирующих действий
  - 2.9.2.7. Проверка системы ХАССП

2.10. ISO 22000
- 2.10.1. Принципы стандарта ISO 22000
- 2.10.2. Назначение и область применения
- 2.10.3. Положение на рынке и положение по отношению к другим стандартам в пищевой цепи
- 2.10.4. Требования к применению
- 2.10.5. Политика управления безопасностью пищевых продуктов

Модуль 3. Оценка в области продовольственной безопасности

3.1. Оценка в области продовольственной безопасности
- 3.1.1. Определение терминов. Основные связанные понятия
- 3.1.2. Исторические предпосылки продовольственной безопасности
- 3.1.3. Органы, отвечающие за обеспечение безопасности пищевых продуктов

3.2. План ХАССП
- 3.2.1. Требования до его внедрения
- 3.2.2. Компоненты системы ХАССП
  - 3.2.2.1. Анализ опасностей
  - 3.2.2.2. Идентификация критических точек
  - 3.2.2.3. Определение критериев контроля. Мониторинг
  - 3.2.2.4. Меры по устранению последствий
  - 3.2.2.5. Проверка выполнения плана
  - 3.2.2.6. Регистрация данных

3.3. Гигиена мяса и мясных продуктов
- 3.3.1. Свежие мясные продукты
- 3.3.2. Сырокопченые мясные продукты
- 3.3.3. Термообработанные мясные продукты
- 3.3.4. Применение систем ХАССП

3.4. Гигиена рыбы и рыбных продуктов
- 3.4.1. Рыба, моллюски и ракообразные
- 3.4.2. Переработанные рыбные продукты
- 3.4.3. Применение систем ХАССП

3.5. Гигиеническая характеристика молока и производных молока
- 3.5.1. Гигиеническая характеристика сырого и термически обработанного молока
- 3.5.2. Гигиеническая характеристика концентрированного и обезвоженного молока
- 3.5.3. Гигиеническая характеристика производных молока
- 3.5.4. Применение систем ХАССП

3.6. Гигиеническая характеристика других продуктов животного происхождения
- 3.6.1. Яйца и яичные продукты
- 3.6.2. Мед
- 3.6.3. Жиры и масла
- 3.6.4. Применение системы ХАССП

3.7. Гигиенические характеристики фруктов и овощей
- 3.7.1. Свежие фрукты и овощи, производные фруктов и овощей
- 3.7.2. Сухофрукты
- 3.7.3. Растительные масла
- 3.7.4. Применение систем ХАССП

3.8. Гигиенические характеристики бобовых и зерновых культур
- 3.8.1. Бобовые и зерновые культуры
- 3.8.2. Продукты, полученные из бобовых: мука, хлеб и макаронные изделия
- 3.8.3. Применение систем ХАССП

3.9. Гигиенические характеристики воды и напитков
- 3.9.1. Питьевая вода и безалкогольные напитки
- 3.9.2. Стимулирующие напитки
- 3.9.3. Алкогольные напитки
- 3.9.4. Применение систем ХАССП

3.10. Гигиеническая характеристика других пищевых продуктов
- 3.10.1. Нуга
- 3.10.2. Готовые блюда
- 3.10.3. Питание для детей
- 3.10.4. Применение систем ХАССП

Эта 100% онлайн-программа позволит вам обновить свои знания о методах анализа питательных веществ"

05

Методология

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

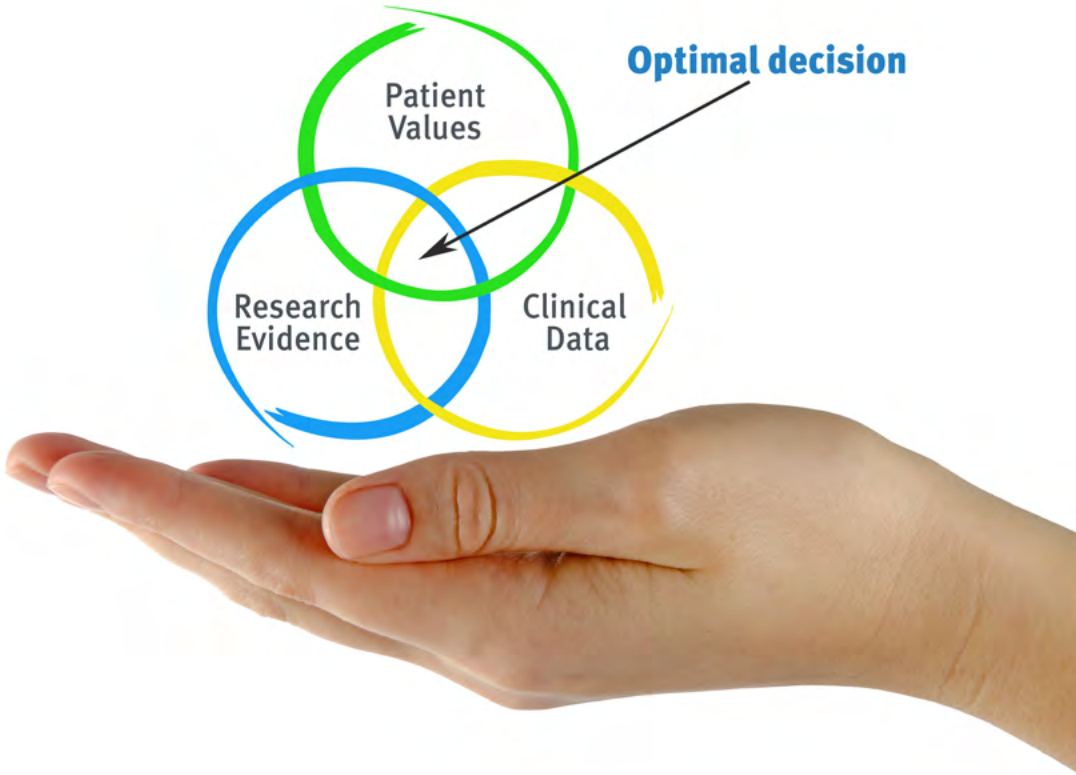
Данная система обучения используется, например, в самых престижных медицинских школах мира и признана одной из самых эффективных ведущими изданиями, такими как ***Журнал медицины Новой Англии.***

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.

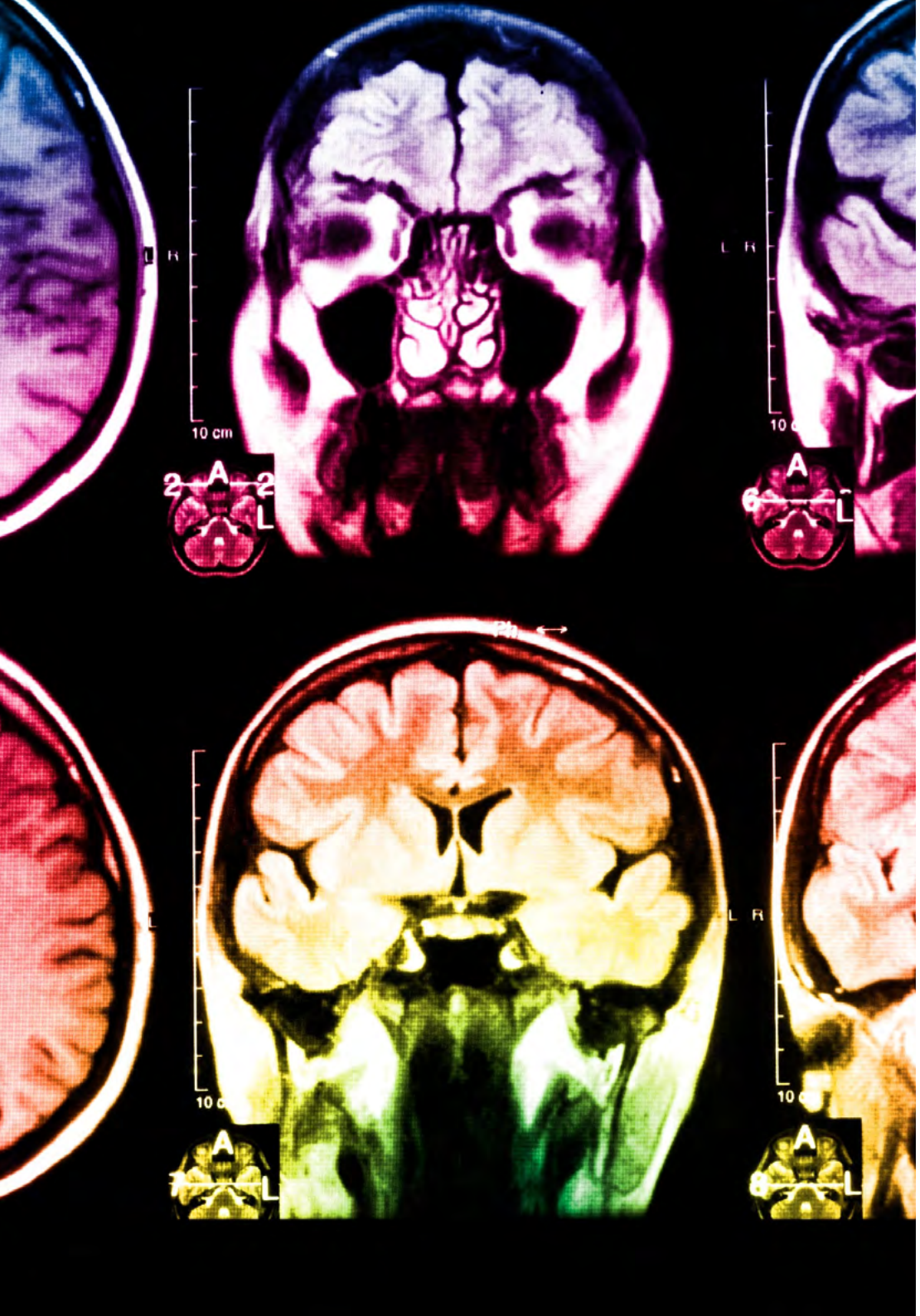
4. Ощущение эффективности затраченных усилий становится очень важным стимулом для студентов, что приводит к повышению интереса к учебе и увеличению времени, посвященному на работу над курсом.

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.

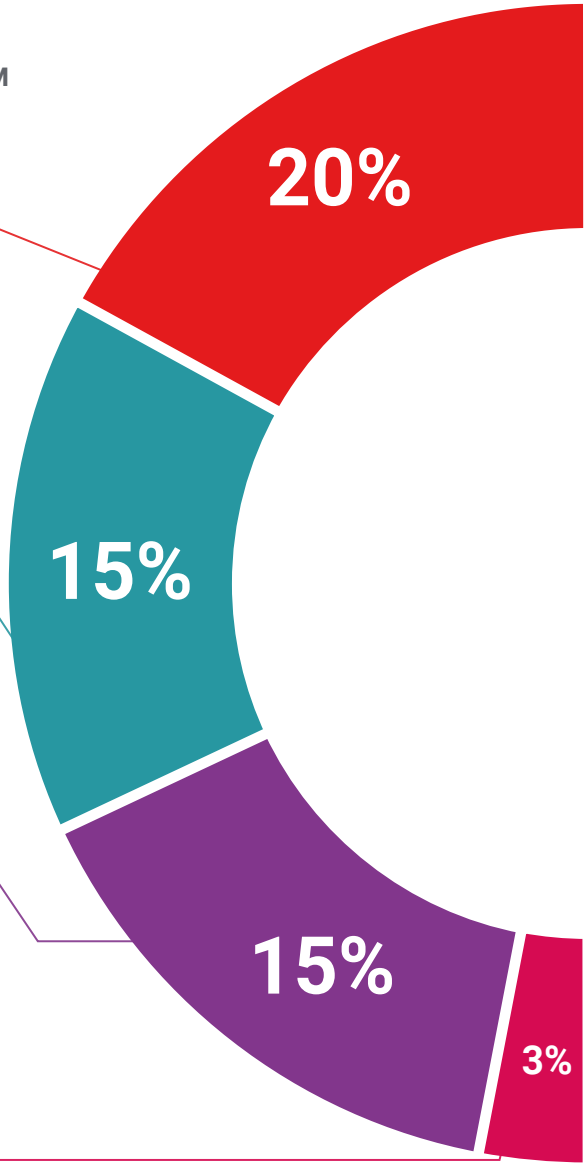
Интерактивные конспекты

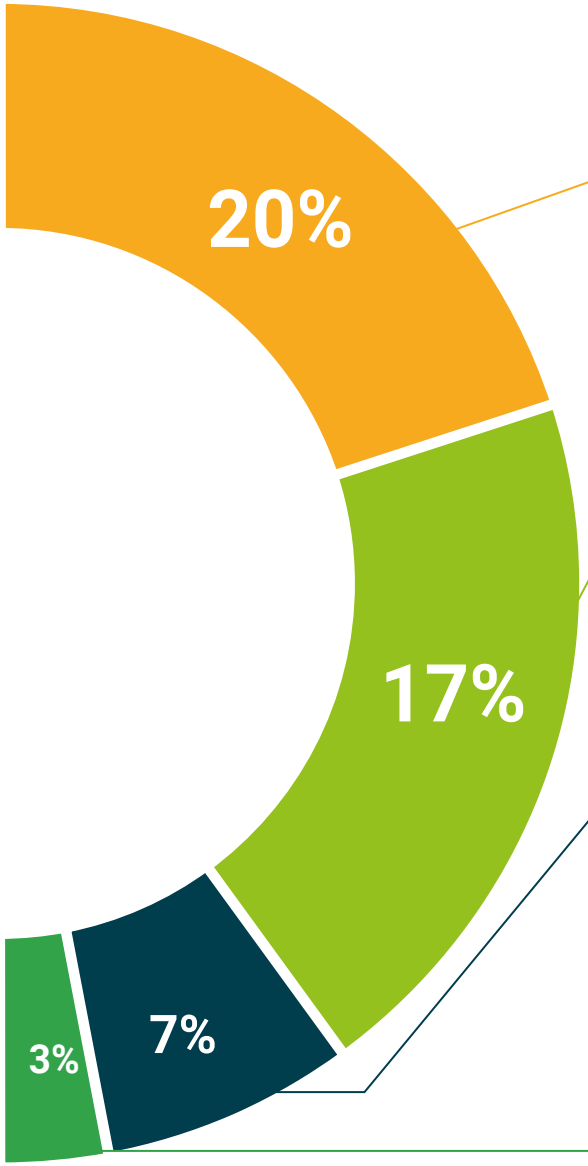
Мы представляем содержание в привлекательной и динамичной мультимедийной форме, которая включает аудио, видео, изображения, диаграммы и концептуальные карты для закрепления знаний.

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 управления и оценки продовольственной безопасности гарантирует, помимо самого строгого и современного обучения, получение диплома о прохождении Курса профессиональной подготовки, выдаваемого TECH Технологическим университетом.

Успешно пройдите эту программу и получите университетский диплом без хлопот, связанных с поездками и бумажной волокитой”

Данный **Курс профессиональной подготовки в области управления и оценки продовольственной безопасности** содержит самую полную и современную научную программу на рынке.

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

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

Диплом: **Курса профессиональной подготовки в области управления и оценки продовольственной безопасности**

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

Управление и оценка продовольственной безопасности

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: AFWOR235 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

Управление и оценка продовольственной безопасности

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

Курс профессиональной подготовки

Управление и оценка продовольственной безопасности

tech технологический университет