

# Курс профессиональной подготовки

Маркетинг и управление  
бизнесом в пищевой  
промышленности





## Курс профессиональной подготовки

Маркетинг и управление  
бизнесом в пищевой  
промышленности

- » 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-marketing-business-management-food-industry](http://www.techitute.com/ru/nutrition/postgraduate-diploma/postgraduate-diploma-marketing-business-management-food-industry)

# Оглавление

01

Презентация

---

*стр. 4*

02

Цели

---

*стр. 8*

03

Структура и содержание

---

*стр. 12*

04

Методология

---

*стр. 18*

05

Квалификация

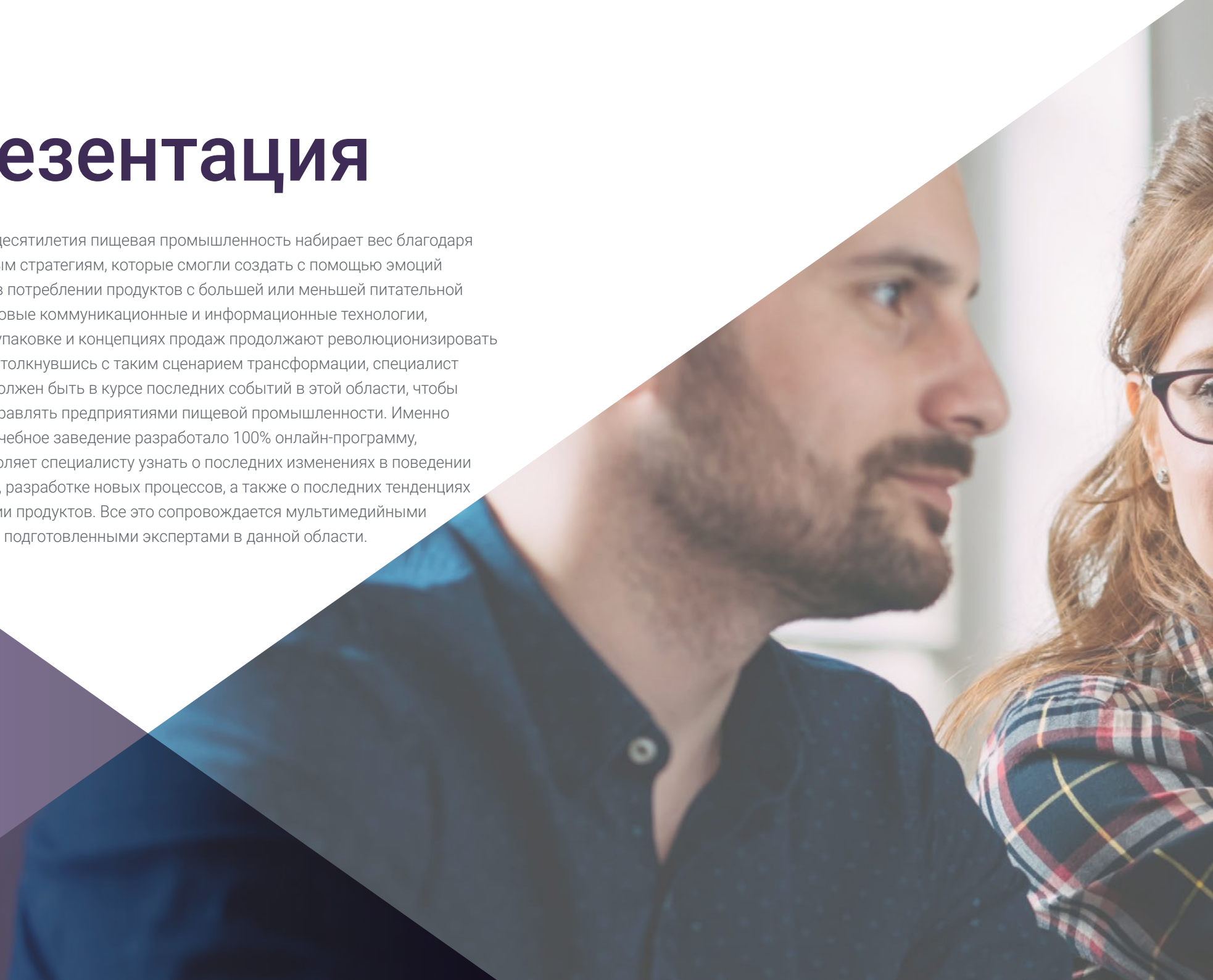
---

*стр. 26*

# 01

# Презентация

В последние десятилетия пищевая промышленность набирает вес благодаря маркетинговым стратегиям, которые смогли создать с помощью эмоций потребность в потреблении продуктов с большей или меньшей питательной ценностью. Новые коммуникационные и информационные технологии, инновации в упаковке и концепциях продаж продолжают революционизировать этот сектор. Столкнувшись с таким сценарием трансформации, специалист по питанию должен быть в курсе последних событий в этой области, чтобы правильно управлять предприятиями пищевой промышленности. Именно поэтому это учебное заведение разработало 100% онлайн-программу, которая позволяет специалисту узнать о последних изменениях в поведении потребителей, разработке новых процессов, а также о последних тенденциях в тестировании продуктов. Все это сопровождается мультимедийными материалами, подготовленными экспертами в данной области.





“

*Курс профессиональной подготовки предоставляет вам самую свежую информацию о маркетинге в пищевой промышленности. Получите доступ к нему в любое время и в любом месте”*

Видео о продуктах питания, размещенные на YouTube, продвижение продуктов через авторитетных людей в различных социальных сетях в сочетании с традиционными методами продаж — все это сегодня является одними из маркетинговых тенденций в пищевой промышленности. Однако инновации и совершенствование вкусов, текстур и качества самих продуктов питания по-прежнему являются ключевым фактором успеха этого сектора.

Эта сфера постоянно трансформируется, что, в свою очередь, приводит к появлению новых продуктов со свойствами, благоприятными для здоровья людей. Учитывая этот сценарий, нет никаких сомнений в том, что специалисты по питанию должны быть в курсе всех новых разработок, чтобы составить наиболее подходящий план питания для своих пациентов или консультировать компании в этом секторе. Именно поэтому TECH разработал Курс профессиональной подготовки по маркетингу и управлению бизнесом в пищевой промышленности, в рамках которого вы в течение 6 месяцев будете изучать последние достижения в области методов исследования рынка, контроля и оптимизации процессов и продуктов, а также влияния рекламы на принятие решения о покупке.

Все это станет возможным благодаря педагогическим инструментам, входящим в состав данной программы, которые позволят вам более динамично и наглядно изучить поведение потребителей в отношении продуктов питания, использование маркетинг-микса или лучшие стратегии ценообразования. Кейс-стади, проводимые специалистами, которые преподают эту программу, приблизят вас к ситуациям, которые будут очень полезны и непосредственно применимы в вашей повседневной практике.

Таким образом, это учебное заведение предлагает отличную возможность обновлять свои знания в любое время и в любом месте. Так, студентам достаточно иметь электронное устройство с подключением к интернету, чтобы иметь возможность просматривать материалы, размещенные на виртуальной платформе. Кроме того, диетолог волен распределять учебную нагрузку в соответствии со своими потребностями, что позволяет специалисту совмещать качественное высшее образование с самыми сложными обязанностями.

Данный **Курс профессиональной подготовки в области маркетинга и управления бизнесом в пищевой промышленности** 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



*Гибкая программа, которая познакомит вас с последними достижениями в области брендинга продуктов питания"*

“

*Данная программа предоставляет вам возможность изучить конкретные примеры, которые дадут вам знания из первых рук о реальных и успешных ситуациях в области маркетинга и управления бизнесом в пищевой промышленности”*

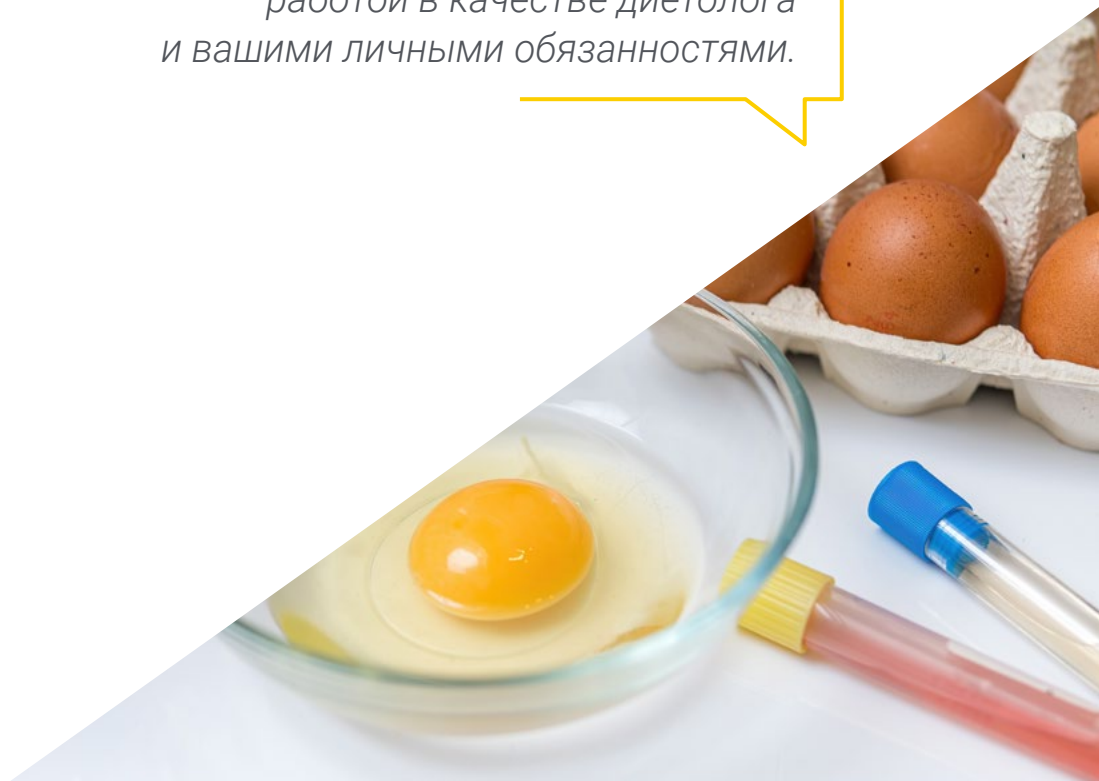
В преподавательский состав программы входят профессионалы отрасли, признанные специалисты из ведущих сообществ и престижных университетов, которые привносят в обучение опыт своей работы.

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.

*Это академическая программа, которая позволит вам с комфортом изучить новейшие эффективные стратегии в области дистрибуции продуктов питания.*

*TECH думает о вас. Именно поэтому университет разработал Курс профессиональной подготовки, который совместим с вашей работой в качестве диетолога и вашими личными обязанностями.*



# 02

## Цели

По завершении 450 учебных часов Курса профессиональной подготовки специалист по питанию получит обновленные знания в области маркетинга и управления бизнесом в пищевой промышленности. Это станет возможным благодаря видеоконспектам по каждой теме, подробным видео, диаграммам или специализированным материалам, составляющим учебный план, к которым вы будете иметь доступ 24 часа в сутки со своего компьютера или планшета.







“

*С вашего компьютера, подключенного к Интернету, и в любое время вы можете получить доступ к самым актуальным материалам по успешному управлению предприятиями пищевой промышленности”*



## 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

“

*Благодаря этой 100% онлайн-программе вы сможете быть в курсе новых подходов к бизнесу благодаря детальному изучению вкусов потребителей”*





## Конкретные цели

---

### Модуль 1. Экономика и пищевое предприятие

- ♦ Понимать концепцию компании, институциональные и правовые основы и экономический баланс компании
- ♦ Приобрести знания для оценки гигиеническо-санитарного и токсикологического риска процесса, продуктов питания, ингредиентов и упаковки, а также для выявления возможных причин порчи продуктов и создания механизмов отслеживания
- ♦ Знать источники финансирования, финансовые отчеты и различные функциональные области компании
- ♦ Рассчитывать и интерпретировать значения, полученные из валового внутреннего продукта и сельскохозяйственного дохода, для целей экономики и управления бизнесом

### Модуль 2. Пищевая промышленность

- ♦ Управлять и оптимизировать процессы и продукты в пищевой промышленности
- ♦ Производить и консервировать продукты питания
- ♦ Разрабатывать новые процессы и продукты
- ♦ Знать промышленные процессы преобразования и консервирования пищевых продуктов, а также технологии упаковки и хранения
- ♦ Идентифицировать системы управления и оптимизации процессов и продуктов, применяемые в основных видах пищевой промышленности
- ♦ Применять знания о процессах преобразования и консервации при разработке новых процессов и продуктов

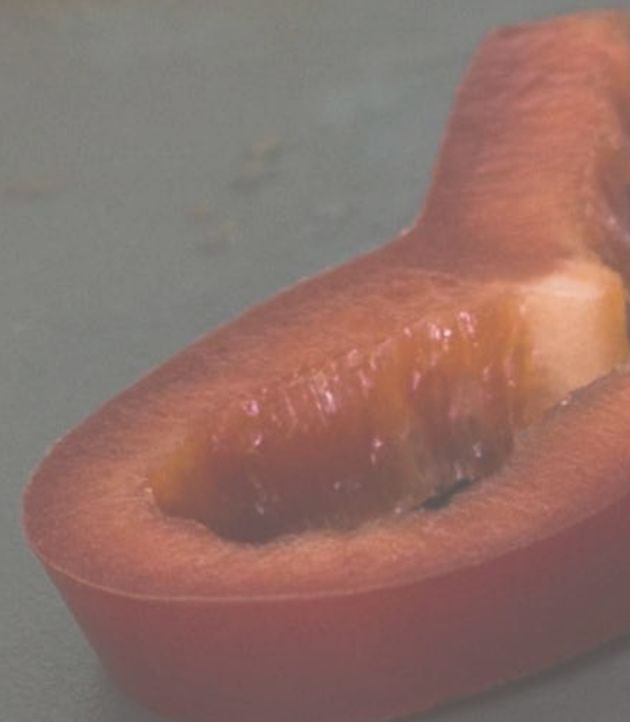
### Модуль 3. Маркетинг и поведение потребителей

- ♦ Знать и понимать концепции, инструменты и логику маркетинга как вида предпринимательской деятельности, присущего производству продуктов питания
- ♦ Научиться принимать решения, связанные с маркетингом продукции, такие как поиск маркетинговых возможностей, разработка стратегий и действий, необходимых для успешного продвижения продуктов питания на рынке
- ♦ Знать процедуры анализа рынка и поведения потребителей для консультирования компаний при разработке новых продуктов питания
- ♦ Разрабатывать и применять различные тесты, применяемые к продуктам питания, для прогнозирования поведения целевой группы населения

03

# Структура и содержание

Учебный план данной университетской программы был разработан группой экспертов в области пищевой промышленности. Их обширные знания в этой области позволяют специалисту по питанию быть в курсе последних изменений в управлении компаниями в этом секторе, а также основных маркетинговых методов, используемых в настоящее время. Кроме того, для более быстрого прохождения трех модулей, входящих в Курс профессиональной подготовки, студенты могут воспользоваться системой *Relearning*, используемой TECH, что также позволит им сократить продолжительность обучения.



“

*ТЕСН предоставляет в ваше распоряжение мультимедийные ресурсы, разработанные с использованием новейших технологических инструментов, применяемых для прохождения академических программ”*

## Модуль 1. Экономика и пищевое предприятие

- 1.1. Основы экономики
  - 1.1.1. Экономика и необходимость выбора
  - 1.1.2. Граница производственных возможностей и ее применение в производстве
  - 1.1.3. Функционирование рыночной экономики
  - 1.1.4. Ограничения системы рыночной экономики и смешанной экономики
- 1.2. Кривые спроса и предложения
  - 1.2.1. Участники рынка - спрос и предложение
  - 1.2.2. Рыночное равновесие
  - 1.2.3. Сдвиги в кривых спроса и предложения
- 1.3. Применение анализа спроса и предложения
  - 1.3.1. Падение цен на сельскохозяйственную продукцию
  - 1.3.2. Максимальные и минимальные цены
  - 1.3.3. Установление субсидированных или поддерживаемых цен
  - 1.3.4. Основные системы, используемые для помощи фермерам
- 1.4. Спрос на товары
  - 1.4.1. Потребительский спрос и полезность
  - 1.4.2. Рыночный спрос
  - 1.4.3. Спрос и концепция эластичности
  - 1.4.4. Эластичность спроса и совокупный доход
  - 1.4.5. Другие эластичности
- 1.5. Производство в фирме и издержки производства
  - 1.5.1. Производство в краткосрочном периоде
  - 1.5.2. Производство в долгосрочном периоде
  - 1.5.3. Издержки фирмы в краткосрочном периоде
  - 1.5.4. Долгосрочные издержки и отдача от масштаба
  - 1.5.5. Производственные решения фирмы и максимизация прибыли
- 1.6. Типология рынков
  - 1.6.1. Формы соревнований
  - 1.6.2. Рынки совершенной конкуренции
  - 1.6.3. Конкурентная фирма и решение о производстве
  - 1.6.4. Основные характеристики несовершенной конкуренции
  - 1.6.5. Монополия, олигополия и монополистическая конкуренция
- 1.7. Экономические макроагнаты
  - 1.7.1. Валовой внутренний продукт и общий индекс цен
  - 1.7.2. Доходы населения и инвестиции
  - 1.7.3. Макровеличины в сельском хозяйстве

- 1.8. Организационная структура компании. Типы компаний
  - 1.8.1. Индивидуальный предприниматель
  - 1.8.2. Компания без статуса юридического лица
  - 1.8.3. Компания со статусом юридического лица
  - 1.8.4. Корпоративная социальная ответственность
  - 1.8.5. Правовая и налоговая среда
- 1.9. Функциональные направления деятельности компании
  - 1.9.1. Финансирование в компании: заемные и собственные средства
  - 1.9.2. Производство в компании
  - 1.9.3. Сфера закупок и методы управления запасами
  - 1.9.4. Человеческие ресурсы
- 1.10. Анализ финансовой отчетности компании
  - 1.10.1. Анализ собственного капитала
  - 1.10.2. Финансовый анализ
  - 1.10.3. Экономический анализ

## Модуль 2. Пищевая промышленность

- 2.1. Зерновые культуры и продукты их переработки I
  - 2.1.1. Зерновые культуры: производство и потребление
    - 2.1.1.1. Классификация зерновых культур
    - 2.1.1.2. Современное состояние исследований и промышленная ситуация
  - 2.1.2. Основы зернопереработки
    - 2.1.2.1. Методы и оборудование для определения характеристик муки и хлебного теста
    - 2.1.2.2. Реологические свойства при замесе, расстойке и выпечке
  - 2.1.3. Зерновые продукты: Ингредиенты, добавки и адьюванты. Классификация и эффекты
- 2.2. Зерновые культуры и продукты их переработки II
  - 2.2.1. Процесс выпечки: этапы, производимые изменения и используемое оборудование
  - 2.2.2. Инструментальная, сенсорная и пищевая характеристика продуктов из зерновых культур
  - 2.2.3. Применение холодильного оборудования в хлебопечении, замороженные готовые хлебобулочные изделия, технологический процесс и качество продукции
  - 2.2.4. Безглютеновые продукты, полученные из зерновых культур. Рецептура, технологические и качественные характеристики.
  - 2.2.5. Пищевые пасты. Состав и технология. Виды макаронных изделий
  - 2.2.6. Инновации в хлебобулочных изделиях. Тенденции в области разработки изделий

- 2.3. Молоко и молочные продукты. Яйца и яичные продукты I
  - 2.3.1. Гигиенически-санитарное качество молока
    - 2.3.1.1. Источник и уровни загрязнения. Исходная и контаминирующая микробиота
    - 2.3.1.2. Наличие химических загрязнителей: остатков и загрязняющих веществ
    - 2.3.1.3. Влияние гигиены на цепочку производства и реализации молока
  - 2.3.2. Молочное производство. Синтез молока
    - 2.3.2.1. Факторы, влияющие на состав молока: внешние и внутренние
    - 2.3.2.2. Дояние: передовые методы ведения технологического процесса
  - 2.3.3. Предварительная обработка молока на ферме: фильтрация, охлаждение и альтернативные методы консервации
  - 2.3.4. Обработка в молочной промышленности: осветление и бактофугирование, обезжиривание, стандартизация, гомогенизация, деаэрация. Пастеризация. Определение. Процедуры, температура обработки и ограничивающие факторы
    - 2.3.4.1. Типы пастеризаторов. Упаковка. Контроль качества. Стерилизация. Определение
    - 2.3.4.2. Методы: традиционный, УНТ, другие системы. Упаковка. Контроль качества. Производственные дефекты
    - 2.3.4.3. Виды пастеризованного и стерилизованного молока. Отбор молока. Молочные коктейли и ароматизированные молочные напитки. Процесс смешивания. Обогащенные молочные продукты. Процесс обогащения
    - 2.3.4.4. Выпаренное молоко. Сгущенное молоко
  - 2.3.5. Системы консервации и упаковки
  - 2.3.6. Контроль качества сухого молока
  - 2.3.7. Упаковка молока и системы контроля качества
- 2.4. Молоко и молочные продукты. Яйца и яичные продукты I
  - 2.4.1. Молочные продукты. Сливки и масла
  - 2.4.2. Производственный процесс. Методы непрерывного производства. Упаковка и консервация. Производственные дефекты и изменения
  - 2.4.3. Ферментированные молочные продукты: Йогурт. Подготовительная обработка молока. Производственные процессы и системы
    - 2.4.3.1. Виды йогурта. Проблемы при обработке. Контроль качества
    - 2.4.3.2. Органические продукты и другие ацидофильные молочные продукты
  - 2.4.4. Технология производства сыра: подготовительная обработка молока
    - 2.4.4.1. Получение творога: синерезис. Прессование. Соление
    - 2.4.4.2. Активность воды в сыре. Контроль и консервация рассолов
    - 2.4.4.3. Созревание сыра: действующие вещества. Факторы, определяющие созревание. Последствия загрязнения биоты
    - 2.4.4.4. Токсикологические проблемы сыра
  - 2.4.5. Добавки и противогрибковые препараты
  - 2.4.6. Мороженое. Характерные особенности. Виды мороженого. Производственные процессы
  - 2.4.7. Яйца и яичные продукты
    - 2.4.7.1. Свежее яйцо: переработка свежего яйца в качестве сырья для производства яичных производных
    - 2.4.7.2. Яичные продукты: жидкости, замороженные и сушеные
- 2.5. Продукты растительного происхождения I
  - 2.5.1. Физиология и технология послеуборочной обработки. Введение
  - 2.5.2. Производство фруктов и овощей, необходимость послеуборочной консервации
  - 2.5.3. Дыхание: дыхательный метаболизм и его влияние на послеуборочную сохранность и порчу овощей
  - 2.5.4. Этилен: синтез и метаболизм. Участие этилена в регуляции созревания плодов
  - 2.5.5. Созревание плодов: Процесс созревания, общие черты и его контроль
    - 2.5.5.1. Климатическое и неклиматическое созревание
    - 2.5.5.2. Композиционные изменения: физиологические и биохимические изменения в процессе созревания и хранения плодов и овощей
- 2.6. Растительные продукты II
  - 2.6.1. Принцип сохранения плодов и овощей путем контроля газов окружающей среды, способ действия и его применение в консервировании плодов и овощей
  - 2.6.2. Холодильное хранение. Температурный контроль при консервировании фруктов и овощей
    - 2.6.2.1. Технологические методы и применения
    - 2.6.2.2. Повреждения от холода и борьба с ними
  - 2.6.3. Транспирация: контроль потерь воды при консервировании фруктов и овощей
    - 2.6.3.1. Физические принципы. Системы управления
  - 2.6.4. Послеуборочная патология: основные виды порчи и гнили при консервировании плодов и овощей. Системы и методы управления
  - 2.6.5. Свежесрезанные продукты
    - 2.6.5.1. Физиология растительной продукции: технологии обработки и консервация
- 2.7. Растительные продукты III
  - 2.7.1. Производство овощных консервов: Общий обзор линии консервирования овощей
    - 2.7.1.1. Примеры основных видов овощных и бобовых консервов
    - 2.7.1.2. Новые продукты растительного происхождения: холодные супы
    - 2.7.1.3. Обзор линии упаковки фруктов

- 2.7.2. Переработка соков и нектаров: извлечение и переработка соков
  - 2.7.2.1. Системы асептической обработки, хранения и упаковки
  - 2.7.2.2. Примеры линий производства основных видов соков
  - 2.7.2.3. Производство и консервирование полуфабрикатов: кремообразные продукты
- 2.7.3. Производство джемов, желе и варенья: технологический процесс и упаковка
  - 2.7.3.1. примеры характерных технологических линий
  - 2.7.3.2. Добавки, используемые при производстве джемов и варенья
- 2.8. Алкогольные напитки и масла
  - 2.8.1. Алкогольные напитки: Вино. Процесс виноделия
    - 2.8.1.1. Пиво: процесс приготовления. Типы
    - 2.8.1.2. Спиртные напитки и ликеры: Производственные процессы и их типы
  - 2.8.2. Масла и жиры: Введение
    - 2.8.2.1. Оливковое масло: Система экстракции оливкового масла
    - 2.8.2.2. Масла масличных культур. Экстракция
  - 2.8.3. Животные жиры: Рафинация жиров и масел
- 2.9. Мясо и мясные продукты
  - 2.9.1. Мясная промышленность: Производство и потребление
  - 2.9.2. Классификация и функциональные свойства мышечных белков: Миофибриллярные, саркоплазматические и стромальные белки
    - 2.9.2.1. Преобразование мышечной массы в мясную: стрессовый синдром свиней
  - 2.9.3. Созревание мяса. Факторы, влияющие на качество мяса для прямого потребления и промышленной переработки
  - 2.9.4. Химия вяления: ингредиенты, добавки и вспомогательные средства для отверждения
    - 2.9.4.1. Промышленные процессы вяления: сухие и влажные процессы вяления
    - 2.9.4.2. Альтернативы нитритам
  - 2.9.5. Сырые и сыро-маринованные мясные продукты: основы и проблемы консервирования. Характеристика сырья
    - 2.9.5.1. Виды продукции. Производственные операции
    - 2.9.5.2. Изменения и дефекты
  - 2.9.6. Вареные колбасы и вареные ветчины: основные принципы приготовления мясной эмульсии. Характеристика и выбор сырья
    - 2.9.6.1. Технологические производственные операции. Промышленные системы
    - 2.9.6.2. Изменения и дефекты

- 2.10. Рыба и морепродукты
  - 2.10.1. Рыба и морепродукты. Характеристики технологического интереса
  - 2.10.2. Основные промышленные орудия лова и добычи ракообразных
    - 2.10.2.1. Агрегатные операции в технологии рыбного хозяйства
    - 2.10.2.2. Холодное консервирование рыбы
  - 2.10.3. Соление, маринование, сушка и копчение: технологические аспекты производства
    - 2.10.3.1. Характеристики конечного продукта. Производительность
  - 2.10.4. Коммерциализация

### Модуль 3. Маркетинг и поведение потребителей

- 3.1. Концепция и функции маркетинга в компании
  - 3.1.1. Концепция и природа маркетинга
  - 3.1.2. Процесс маркетинга
  - 3.1.3. Рынки компании
  - 3.1.4. Эволюция подходов бизнеса к рынку
  - 3.1.5. Эволюция и современные тенденции в маркетинге
- 3.2. Поведение потребителей в отношении продуктов питания
  - 3.2.1. Характер и область изучения потребительского поведения
  - 3.2.2. Факторы, влияющие на поведение потребителей
  - 3.2.3. Процесс принятия решения о покупке
  - 3.2.4. Организационный процесс покупки
- 3.3. Исследование рынка продуктов питания
  - 3.3.1. Понятие, цели и виды маркетинговых исследований
  - 3.3.2. Источники маркетинговой информации
  - 3.3.3. Процесс маркетингового исследования
  - 3.3.4. Инструменты маркетинговых исследований
  - 3.3.5. Рынки и потребители: сегментация
- 3.4. Маркетинговые решения, связанные с продуктами питания как коммерческим товаром
  - 3.4.1. Продукты питания как товары, характеристики и классификация
  - 3.4.2. Решения, касающиеся пищевых продуктов
  - 3.4.3. Решения о брендинге



- 3.5. Разработка и маркетинг новых продуктов питания
  - 3.5.1. Стратегия разработки новых продуктов
  - 3.5.2. Этапы разработки новых продуктов
  - 3.5.3. Управление новым продуктом
  - 3.5.4. Маркетинговая политика в жизненном цикле товара
- 3.6. Политика управления и ценообразования
  - 3.6.1. Ценообразование, подход к концепции
  - 3.6.2. Методы ценообразования
  - 3.6.3. Стратегии ценообразования на новые продукты
  - 3.6.4. Ценообразование на микс/портфель продуктов.
  - 3.6.5. Стратегии корректировки цен
- 3.7. Коммуникация с рынком
  - 3.7.1. Роль маркетинговых коммуникаций
  - 3.7.2. Средства коммуникации
  - 3.7.3. Развитие эффективной коммуникации
  - 3.7.4. Факторы, влияющие на создание коммуникационного комплекса
- 3.8. Распределение продуктов питания
  - 3.8.1. Введение
  - 3.8.2. Решения по проектированию каналов
  - 3.8.3. Решения по управлению каналами
  - 3.8.4. Интеграция и каналные системы
  - 3.8.5. Изменения в организации канала
- 3.9. Процесс принятия решения потребителем
  - 3.9.1. Характеристики стимулов и рынка и их связь с решением потребителя
    - 3.9.1.1. Обширное, ограниченное и обычное решение о покупке
    - 3.9.1.2. Решения о покупке с высокой и низкой степенью вовлеченности
  - 3.9.1.3. Типология покупателей
  - 3.9.2. Признание проблемы: концепция и факторы влияния
  - 3.9.3. Поиск информации: понятие, типы, измерения и определяющие факторы процесса поиска
  - 3.9.4. Оценка информации: критерии оценки и правила или стратегии принятия решений
  - 3.9.5. Общие аспекты выбора бренда
    - 3.9.5.1. Выбор заведения
    - 3.9.5.2. Процессы после покупки
- 3.10. Социальное измерение в процессе покупки товара потребителем
  - 3.10.1. Культура и ее влияние на потребителей: измерения, понятие и характерные аспекты культуры
  - 3.10.2. Ценность потребления в западных культурах
    - 3.10.2.1. Социальные слои и потребительское поведение: понятие, характеристики и процедуры измерения
    - 3.10.2.2. Образ жизни
  - 3.10.3. Группы: понятие, характеристики и типы групп
    - 3.10.3.1. Влияние семьи на принятие решений о покупке
    - 3.10.3.2. Типы семейных решений о покупке и факторы, влияющие на процесс принятия решения семьей
    - 3.10.3.3. Жизненный цикл семьи



*Эта программа познакомит вас с новейшими маркетинговыми стратегиями и инновациями в области упаковки в пищевом секторе"*

04

# 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, 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".

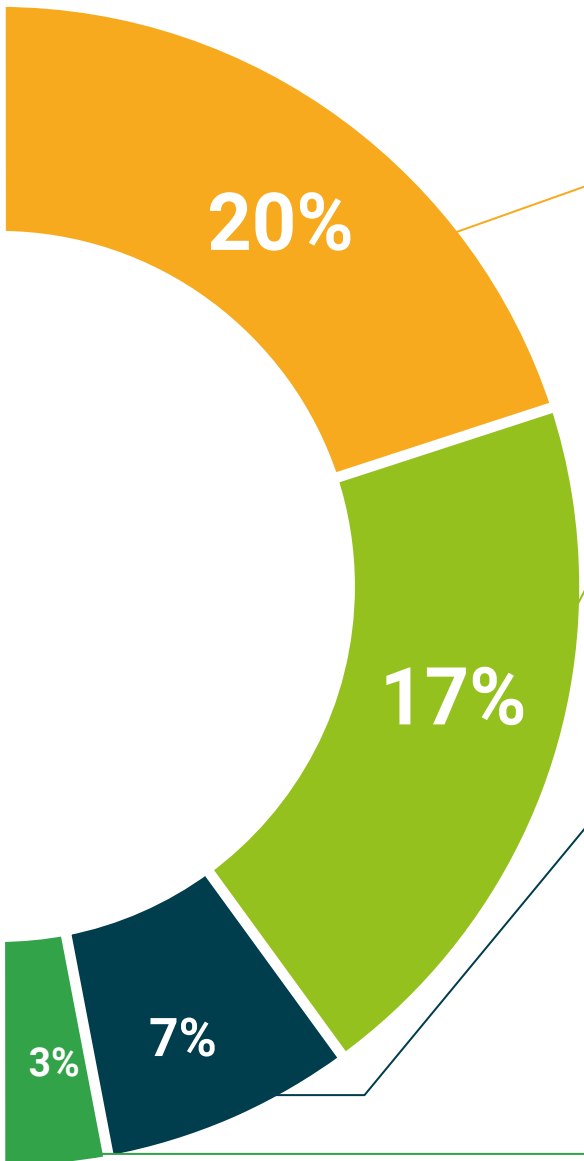


#### Дополнительная литература

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.



05

# Квалификация

Курс профессиональной подготовки в области маркетинга и управления бизнесом в пищевой промышленности гарантирует, помимо самого строгого и современного обучения, получение диплома о прохождении Курса профессиональной подготовки, выдаваемого ТЕСН Технологическим университетом.



“

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

Данный **Курс профессиональной подготовки в области маркетинга и управления бизнесом 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 **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 маркетинга и управления бизнесом в пищевой промышленности**

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 Обязательства

**tech** технологический университет

Персональное внимание Инновации

Знания Настоящее будущее

Веб обучение

Развитие Институты

Виртуальный класс Языки

## Курс профессиональной подготовки

Маркетинг и управление  
бизнесом в пищевой  
промышленности

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

# Курс профессиональной подготовки

Маркетинг и управление  
бизнесом в пищевой  
промышленности