

Курс профессиональной подготовки

Высший менеджмент
и лидерство в пищевой
промышленности



Курс профессиональной подготовки

Высший менеджмент
и лидерство в пищевой
промышленности

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

Веб-доступ: www.techitute.com/ru/nutrition/postgraduate-diploma/postgraduate-diploma-senior-management-leadership-food-business

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

Крупные компании, такие как Nestlé, Coca-Cola, Kellogg's или Hellman's, достигли вершины пищевой промышленности и удерживают свои позиции благодаря исчерпывающему знанию поведения потребителей и созданию на его основе новых продуктов. Все это дополняется эффективными маркетинговыми и рекламными стратегиями. Однако высококвалифицированные специалисты в этой области, обладающие навыками управления, крайне необходимы в высококонкурентном и бурно развивающемся секторе. Это реальность, которая побудила учебное заведение создать эту программу, преподающуюся в 100% онлайн-режиме, которая позволит специалисту быть в курсе необходимых действий для успешного маркетинга продуктов питания.





“

Данный Курс профессиональной подготовки предоставляет вам самую свежую и инновационную информацию об успешном управлении и руководстве компаниями пищевой промышленности”

В глобализованном мире, в условиях все большей коммерциализации продуктов благодаря Интернету и нехватки ресурсов, пищевая промышленность стала еще более конкурентным сектором. Панорама, в которой маркетинговые стратегии продолжают оказывать существенное влияние и определять как выбор бренда, так и пищевые привычки населения.

Реальность, в которой крупные компании сохраняют свое лидерство, постоянно адаптируясь к тенденциям и генерируя новые потребительские потребности. Однако за этими действиями стоят маркетинговые исследования, планирование и высококвалифицированные специалисты с управленческими навыками. В этом сценарии специалист по питанию обладает знаниями, необходимыми как для того, чтобы стать частью сектора, так и для того, чтобы, при желании, работать в этой области. Это двойной аспект, требующий от специалистов быть в курсе последних событий, и именно поэтому ТЕСН предлагает Курс профессиональной подготовки по высшему менеджменту и лидерству в пищевой промышленности.

Для этого у них есть видеоконспекты по каждой теме, видео в деталях, тематические исследования или дополнительное чтение, которые позволят вам углубиться в технологии, используемые в секторе, управление продуктами питания и меры контроля, а также основные коммуникационные и маркетинговые стратегии, используемые для коммерциализации продуктов в этой области. Кроме того, кейс-стади, предоставленные экспертами, которые являются преподавателями этой программы, приблизят студентов к реальным ситуациям, которые будут иметь большое практическое значение в их профессиональной деятельности.

Отличная возможность, предлагаемая этим учебным заведением для тех диетологов, которые хотят получить образование в рамках Курса профессиональной подготовки в удобное время и в любом месте. Все, что нужно, это компьютер, мобильное устройство или планшет с подключением к интернету для доступа к учебной программе, размещенной в Виртуальном кампусе. Содержание, которое они также могут распределять в соответствии со своими потребностями. Таким образом, специалисту предлагается программа, которая находится на переднем крае академической науки, гибкая и совместимая с самыми сложными обязанностями.

Данный **Курс профессиональной подготовки в области высшего менеджмента и лидерства в пищевой промышленности** содержит самую полную и современную научную 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



Эта программа отправит вас в путешествие по современной кухне и стремлению к массовому питанию и фастфуду"

“

Эта университетская программа познакомит вас с новейшими маркетинговыми стратегиями, используемыми при выборе бренда”

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.

Программа, которая научит вас новейшим методам исследования рынка, используемым крупными пищевыми компаниями для понимания решений потребителей.

За 6 месяцев вы сможете с комфортом изучить самые актуальные ключи к высшему менеджменту и лидерству в пищевой промышленности со своего компьютера или планшета.



02

Цели

ТЕСН предлагает всем своим студентам качественное образование, для чего обеспечивает их самыми современными учебными пособиями и самыми передовыми материалами в каждой области. В данном случае речь идет о наиболее актуальной информации по высшему менеджменту и лидерству в пищевой промышленности. Таким образом, по окончании 6-месячной программы специалист получит самые важные знания в области разработки, организации и управления различными службами питания.



“

Курс профессиональной подготовки познакомит вас с новейшими методами коммуникации и рекламы, используемыми для влияния на выбор определенных продуктов питания”



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

“

Краткие видеоматериалы, подробные видео и дополнительные материалы позволят вам ближе познакомиться с новейшими требованиями к контролю качества для компаний пищевой промышленности”





Конкретные цели

Модуль 1. Продукты питания, технологии и культура

- ♦ Проанализировать историко-культурную эволюцию переработки и потребления конкретных продуктов питания или групп продуктов
- ♦ Соотнести достижения научно-технических знаний о продуктах питания с культурным и технологическим прогрессом
- ♦ Выявлять факторы, влияющие на выбор и приемлемость продуктов питания
- ♦ Различать существенные характеристики пищевых продуктов и отраслей пищевой промышленности
- ♦ в контексте современного продовольствия

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

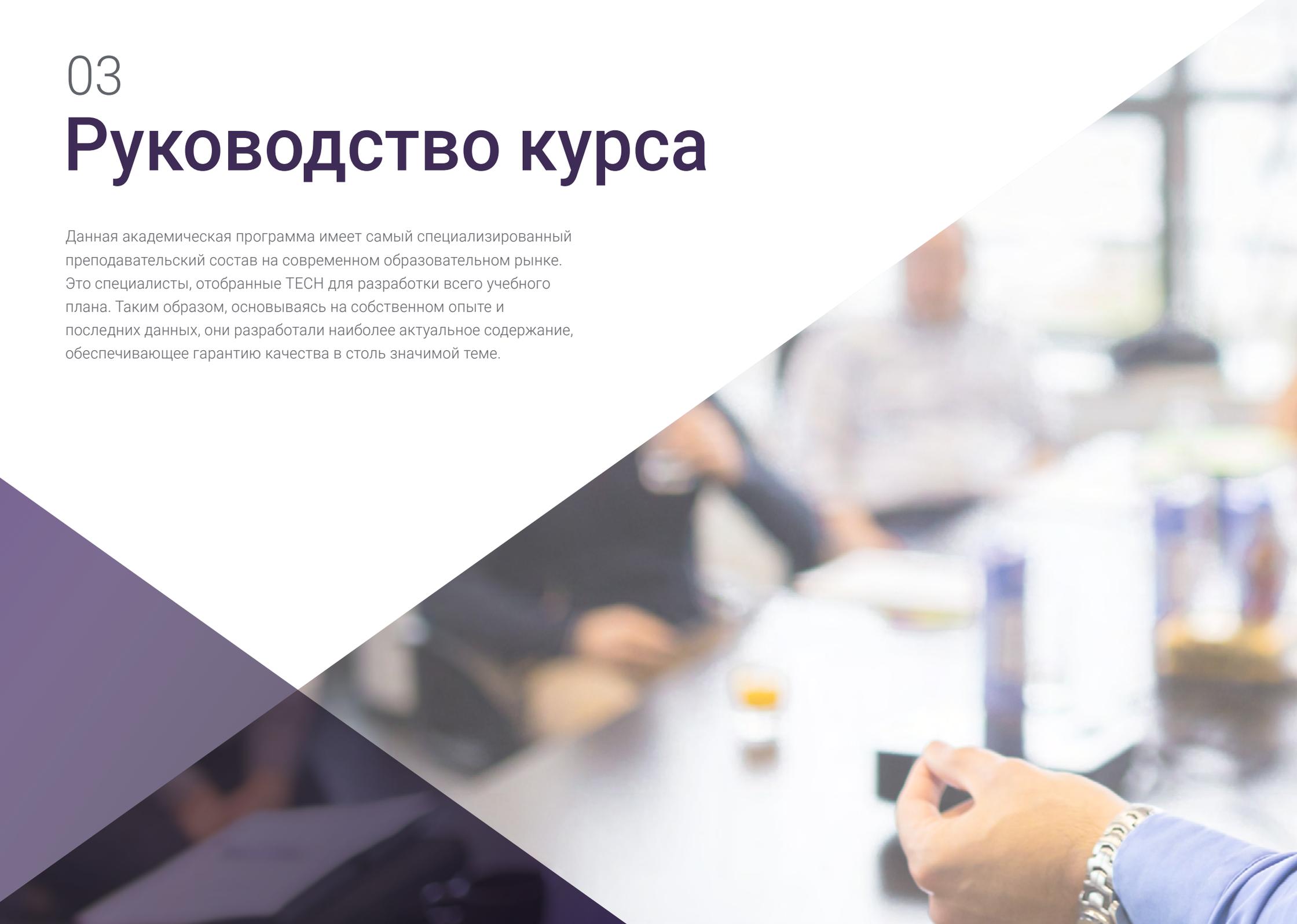
Модуль 3. Маркетинг и поведение потребителей

- ♦ 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

Руководство курса

Данная академическая программа имеет самый специализированный преподавательский состав на современном образовательном рынке. Это специалисты, отобранные ТЕСН 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, приобретая 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

Преобразования, которым подверглась пищевая промышленность, произошли в основном благодаря изучению и совершенствованию выбора продукта самим потребителем. Эти знания являются ключевыми в управлении компаниями. Именно поэтому данная учебная программа предлагает специалистам в области питания самую актуальную информацию о технологиях, используемых в этом секторе, социокультурном влиянии на продукты питания, мерах безопасности в этой отрасли и основных используемых маркетинговых стратегиях. Все это с инновационными мультимедийными материалами, доступ к которым можно получить 24 часа в сутки с любого электронного устройства с подключением к Интернету.





“

Команда специалистов, составляющих эту программу, предоставит вам дидактические инструменты и практические примеры, необходимые для того, чтобы оставаться на вершине разработки новых продуктов”

Модуль 1. Продукты питания, технологии и культура

- 1.1. Введение в культуру питания
 - 1.1.1. Пища и питание: человек как всеядное животное
 - 1.1.2. Концепция культуры питания и поведения
 - 1.1.3. Питание человека в различных типах обществ
 - 1.1.4. Концепция пищевой адаптации: Примеры пищевой адаптации
- 1.2. Факторы, влияющие на питание
 - 1.2.1. Идеологическое значение пищи
 - 1.2.2. Диета и пол
 - 1.2.3. Паттерны комменсализма в различных культурах: производство, потребление и поведение
- 1.3. Религия и питание
 - 1.3.1. Разрешенные и запрещенные продукты питания
 - 1.3.2. Взаимосвязь пищи и религиозных ритуалов
 - 1.3.3. Диетические практики и поведение, связанные с религией
- 1.4. Исторические основы питания
 - 1.4.1. Основные изменения в рационе питания человека на разных этапах истории
 - 1.4.2. Предыстория
 - 1.4.3. Древность
 - 1.4.4. Средневековье
 - 1.4.5. Влияние открытия Америки на европейскую кухню и Новый Свет
 - 1.4.6. Новое время
- 1.5. Научные достижения и питание
 - 1.5.1. Промышленная революция
 - 1.5.2. Влияние научных открытий и технологических разработок в пищевой промышленности
- 1.6. Питание в эпоху Новейшего времени I
 - 1.6.1. Социально-экономические и демографические факторы, обуславливающие существующий рацион питания
 - 1.6.2. Питание и иммиграция
 - 1.6.3. Человек и изобилие в мире, мифы и реальность

- 1.7. Питание в эпоху Новейшего времени II
 - 1.7.1. Новые тенденции в пищевой промышленности
 - 1.7.2. Рост массового общественного питания и фаст-фуда
 - 1.7.3. Интерес к диете и здоровью
- 1.8. Приемлемость продуктов питания
 - 1.8.1. Физиологические и психологические условия
 - 1.8.2. Концепция качества продуктов питания
 - 1.8.3. Оценка приемлемости пищевых продуктов
- 1.9. Техники коммуникации
 - 1.9.1. Маркетинг продуктов питания
 - 1.9.2. Элементы маркетинга
 - 1.9.3. Ресурсы для рекламы продуктов питания
 - 1.9.4. Влияние рекламы на пищевое поведение
- 1.10. Социокультурные факторы питания
 - 1.10.1. Социальные отношения
 - 1.10.2. Выражение чувств, престижа и власти
 - 1.10.3. Социальные группы неолита и палеолита

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
 - 2.5.3.4. 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. Эtiquетировка 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 HACCP
 - 2.8.1. Общие рекомендации по его реализации: основополагающие принципы и предварительная программа
 - 2.8.2. Обязательства руководства
 - 2.8.3. Настройка оборудования HACCP
 - 2.8.4. Описание продукта и указание по его предполагаемому использованию
 - 2.8.5. Диаграммы потоков
- 2.9. Разработка плана HACCP
 - 2.9.1. Характеристика рисков и критические контрольные точки (HACCP)
 - 2.9.2. Семь основных принципов плана HACCP
 - 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 (HACCP)
 - 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 HACCP
- 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. 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 позволит вам быть в курсе основных маркетинговых стратегий, используемых пищевой промышленностью для коммерциализации продуктов для семей”

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, 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

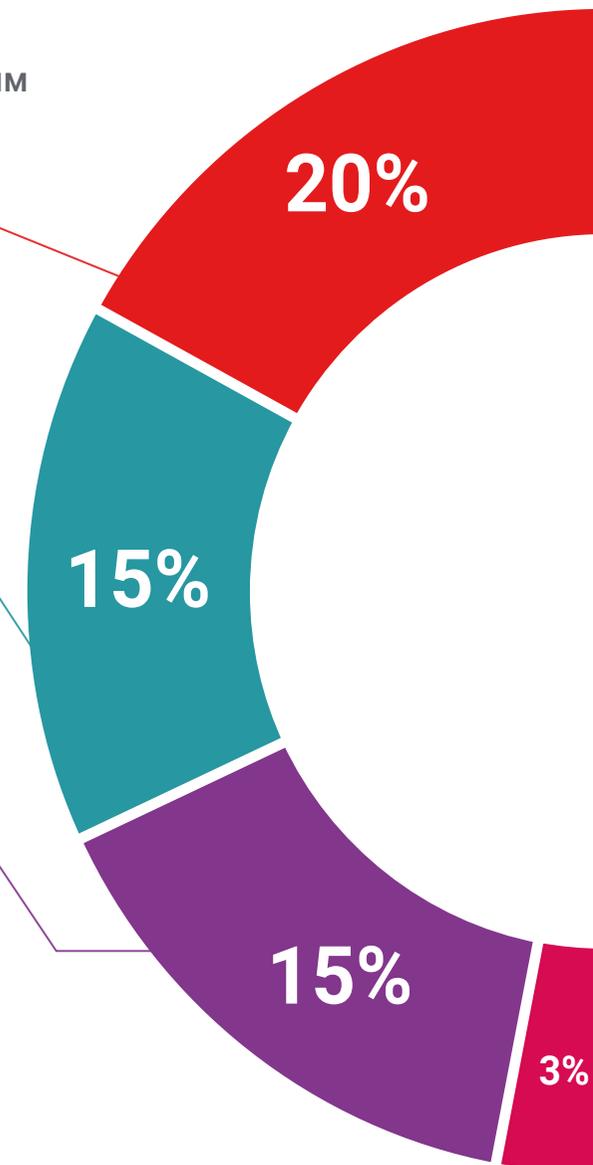
Мы представляем содержание в привлекательной и динамичной мультимедийной форме, которая включает аудио, видео, изображения, диаграммы и концептуальные карты для закрепления знаний.

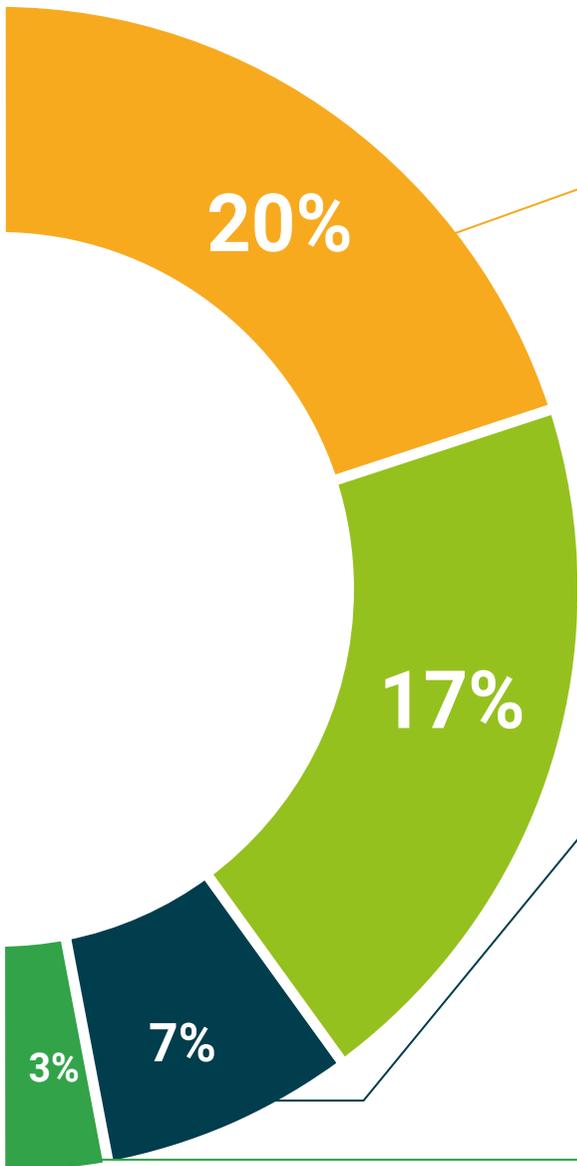
Эта уникальная обучающая система для представления мультимедийного содержания была отмечена компанией Майкрософт как "Европейская история успеха".



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 высшего менеджмента и лидерства 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 высшего менеджмента и лидерства 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 высшего менеджмента и лидерства 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

Высший менеджмент
и лидерство в пищевой
промышленности

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

Курс профессиональной подготовки

Высший менеджмент
и лидерство в пищевой
промышленности