

Университетский курс

Развитие и инновации в пищевой промышленности



Университетский курс

Развитие и инновации в пищевой промышленности

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

Веб-доступ: www.techtitute.com/ru/nutrition/postgraduate-certificate/food-development-innovation

Оглавление

01

Презентация

стр. 4

02

Цели

стр. 8

03

Руководство курса

стр. 12

04

Структура и содержание

стр. 18

05

Методология

стр. 22

06

Квалификация

стр. 30

01

Презентация

Сектор проектирования, разработок и инноваций переживает бурный рост, и диетологи должны быть подготовлены к тому, чтобы успешно решать профессиональные задачи и идти в ногу с передовыми тенденциями в этой области. В этом смысле производство новых продуктов питания постоянно развивается благодаря технологическому прогрессу, но все процессы должны быть хорошо изучены, чтобы соответствовать всем гарантиям здоровья. Воспользуйтесь этой возможностью и получите прочные знания в этой области, которые позволят вам стать успешным профессионалом.



“

*Это прекрасная возможность,
которая позволит вам вырасти
и зарекомендовать себя
как квалифицированного
специалиста в области питания”*

В данной программе представлены системы НИОКР в области разработки новых продуктов питания в различных секторах пищевой промышленности, требующих новых технологий, новых процессов и систем обеспечения безопасности пищевых продуктов, которые становятся все более специфичными и адаптированными к характеристикам новых продуктов питания.

Все больший интерес в области пищевых технологий вызывают такие вопросы, как производство и использование новых ингредиентов, получаемых из различных источников.

В рамках данного курса рассматриваются современные системы исследований и разработок в области создания и использования новых ингредиентов, при этом особое внимание уделяется важности сохранения пищевой безопасности ингредиентов и продуктов питания, в которых они используются.

Программа в области развития и инноваций в области пищевой промышленности TESH Технологического университета является самой полной среди специальностей, предлагаемых в вузах на сегодняшний день, поскольку направлена на комплексное управление безопасностью продуктов питания.

Преподаватели этой программы являются экспертами в области законодательства и нормативных документов в сфере качества и безопасности пищевых продуктов, валидации методик и процессов, дигитализации управления качеством, исследования и разработки новых продуктов питания и, наконец, координации и реализации проектов НИОКР.

Это образовательный проект, нацеленный на подготовку высококлассных специалистов. Программа, разработанная профессионалами, специализирующимися на каждой конкретной теме, которые ежедневно сталкиваются с новыми требованиями.

Данный **Университетский курс в области развития и инноваций в пищевой промышленности** содержит самую полную и современную научную программу на рынке. Основными особенностями обучения являются:

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



TESH предлагает вам лучшие учебные программы, профессиональных специалистов в этой области и новейшие образовательные технологии, объединенные одной целью – движение к успеху в ежедневной практике”

“

Этот Университетский курс – лучшая инвестиция, которую вы можете сделать, выбрав программу повышения квалификации для обновления своих знаний в области развития и инноваций в области пищевой промышленности”

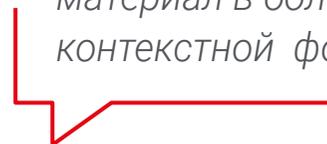
В преподавательский состав курса входят профессионалы в области безопасности продуктов питания, которые привносят в обучение опыт своей работы, а также признанные специалисты из ведущих сообществ и престижных университетов.

Мультимедийное содержание, разработанное с использованием новейших образовательных технологий, позволит профессионалам проходить обучение в симулированной среде, обеспечивающей иммерсивный учебный процесс, основанный на обучении в реальных ситуациях.

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

Данный курс позволит вам изучить лучший дидактический материал в более легкой контекстной форме.

Данная программа на 100% в онлайн-режиме позволит вам совмещать учебу с профессиональной деятельностью, повышая свои знания в этой области.



02

Цели

Программа в области развития и инноваций в пищевой промышленности направлена на ознакомление специалиста с самыми последними и инновационными достижениями в этой области. Все это исключительно на практике, с помощью самого полного теоретического и практического содержания в данной сфере. В ходе обучения по этой программе специалист также рассмотрит основные мероприятия, проводимые им в области безопасности пищевых продуктов. Это позволит вам совершенствовать и улучшать свои навыки в этой области, будучи уверенным в том, что вы выполняете протоколы максимально эффективно и безопасно.



“

Все специализации этого университета преследуют одну цель — совершенствовать профессионала, помогать ему расти и укрепляться”



Общие цели

- ♦ Создавать системы НИОКР, позволяющие разрабатывать новые продукты питания и ингредиенты, особенно в вопросах безопасности продуктов питания, с тем чтобы создать возможности для проведения исследований, разработок и инноваций в этой области
- ♦ Развивать знания, которые обеспечивают основу или возможность для развития и/или применения идей в исследовательском контексте, включая анализ ответственности, связанной с применением своих разработок

“

Обновите свои знания в рамках курс в области развития и инноваций в области пищевой промышленности”





Конкретные цели

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

03

Руководство курса

В преподавательский состав программы входят ведущие специалисты в области безопасности пищевых продуктов в сфере питания, которые привносят в обучение опыт своей работы. Кроме того, в разработке и создании программы участвуют признанные специалисты, которые дополняют программу междисциплинарным подходом. Все это исключительно на практике, с помощью самого полного теоретического и практического содержания в данной сфере. Аналогичным образом, в ходе данного Университетского курса будут рассмотрены основные мероприятия, проводимые специалистом в области безопасности пищевых продуктов. Это позволит вам совершенствовать и улучшать свои навыки в этой области, будучи уверенным в том, что вы выполняете протоколы максимально эффективно и безопасно.



“

Наша команда преподавателей, специалистов в области безопасности пищевых продуктов, поможет вам добиться успеха в своей профессии”

Приглашенный международный руководитель

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

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

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

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



Д-р. Донаги, Джон

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

“

Благодаря ТЕСН вы сможете учиться у лучших мировых профессионалов”

Руководство



Д-р Лимон Гардуса, Росио Ивонне

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



Преподаватели

Д-р Рендуэлес-де-ла-Вега, Мануэль

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

04

Структура и содержание

Структура курса разработана лучшими специалистами отрасли, обладающими большим опытом и признанным авторитетом в профессии, подкрепленным объемом рассмотренных, изученных и диагностированных случаев, а также обширными знаниями в области новых технологий, применяемых в сфере безопасности пищевых продуктов. Осознавая важность обучения в данной области, команда преподавателей разработала самый полный и современный перечень материалов и практических мероприятий в этой области с целью предоставить диетологам инструменты, необходимые для успешного выполнения повседневной практики.





“

У нас самая полная и современная академическая программа на рынке. Мы стремимся к совершенству и хотим, чтобы вы тоже его достигли”

Модуль 1. НИОКР новых продуктов питания и ингредиентов

- 1.1. Новые тенденции в разработке продуктов питания
 - 1.1.1. Разработка функциональных продуктов питания, направленных на улучшение конкретных физиологических функций
 - 1.1.2. Инновации и новые тенденции в разработке функциональных продуктов питания и нутрицевтиков
- 1.2. Технологии и инструменты для выделения, обогащения и очистки функциональных ингредиентов из различных исходных материалов
 - 1.2.1. Химические свойства
 - 1.2.2. Сенсорные характеристики
- 1.3. Процедуры и оборудование для включения функциональных ингредиентов в базовый
 - 1.3.1. Формулировка функциональных продуктов питания в соответствии с их химическими и сенсорными свойствами, содержанием калорий и т.д.
 - 1.3.2. Стабилизация биоактивных ингредиентов в рецептуре
 - 1.3.3. Дозировка
- 1.4. Исследования в области гастрономии
 - 1.4.1. Текстуры
 - 1.4.2. Вязкость и вкусовые качества. Загустители, используемые в новой кулинарной
 - 1.4.3. Желирующие вещества
 - 1.4.4. Эмульсии
- 1.5. Инновации и новые тенденции в разработке функциональных продуктов питания и
 - 1.5.1. Разработка функциональных продуктов питания, направленных на улучшение конкретных физиологических функций
 - 1.5.2. Практическое применение разработки функциональных продуктов питания
- 1.6. Специфическая рецептура биологически активных соединений
 - 1.6.1. Переработка флавоноидов в рецептуре функциональных продуктов питания
 - 1.6.2. Исследования биодоступности фенольных соединений
 - 1.6.3. Антиоксиданты в рецептуре функциональных продуктов питания
 - 1.6.4. Сохранение стабильности антиоксидантов при разработке функциональных



- 1.7. Разработка продуктов с низким содержанием сахара и жира
 - 1.7.1. Разработка продуктов с низким содержанием сахара
 - 1.7.2. Продукты с низким содержанием жира
 - 1.7.3. Технологии синтеза структурированных липидов
- 1.8. Процессы для разработки новых пищевых ингредиентов
 - 1.8.1. Передовые процессы получения пищевых ингредиентов промышленного назначения: технологии микронизации и микрокапсулирования
 - 1.8.2. Сверхкритические и чистые технологии
 - 1.8.3. Ферментные технологии для производства новых пищевых ингредиентов
 - 1.8.4. Биотехнологическое производство новых пищевых ингредиентов
- 1.9. Новые пищевые ингредиенты растительного и животного происхождения
 - 1.9.1. Тенденции в области НИОКР при разработке новых ингредиентов
 - 1.9.2. Применение ингредиентов растительного происхождения
 - 1.9.3. Применение ингредиентов животного происхождения
- 1.10. Исследование и совершенствование систем маркировки и консервации
 - 1.10.1. Требования к маркировке
 - 1.10.2. Новые системы консервации
 - 1.10.3. Проверка заявлений о безопасности для здоровья

“

Этот курс позволит вам с легкостью продвигаться по карьерной лестнице”

05

Методология

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

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



“

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

В ТЕСН мы используем метод запоминания кейсов

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

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



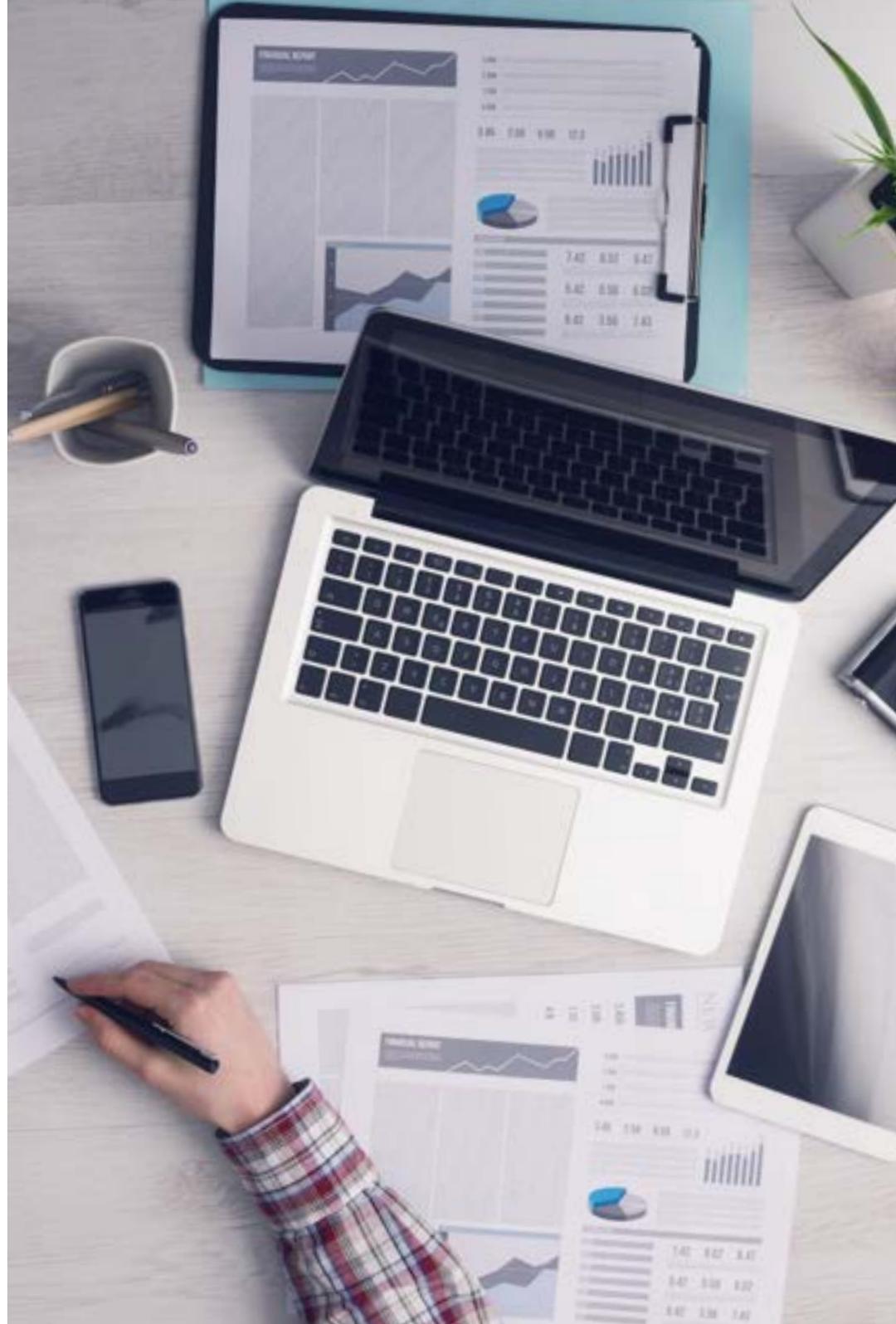
По словам доктора Жерваса, клинический случай - это описание диагноза пациента или группы пациентов, которые становятся "случаем", примером или моделью, иллюстрирующей какой-то особый клинический компонент, либо в силу обучающего эффекта, либо в силу своей редкости или необычности. Важно, чтобы кейс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

“

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

Эффективность метода обосновывается четырьмя ключевыми достижениями:

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



Методология *Relearning*

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

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



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

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

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

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

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

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



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



Учебный материал

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

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



Техники и практики питания на видео

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



Интерактивные конспекты

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

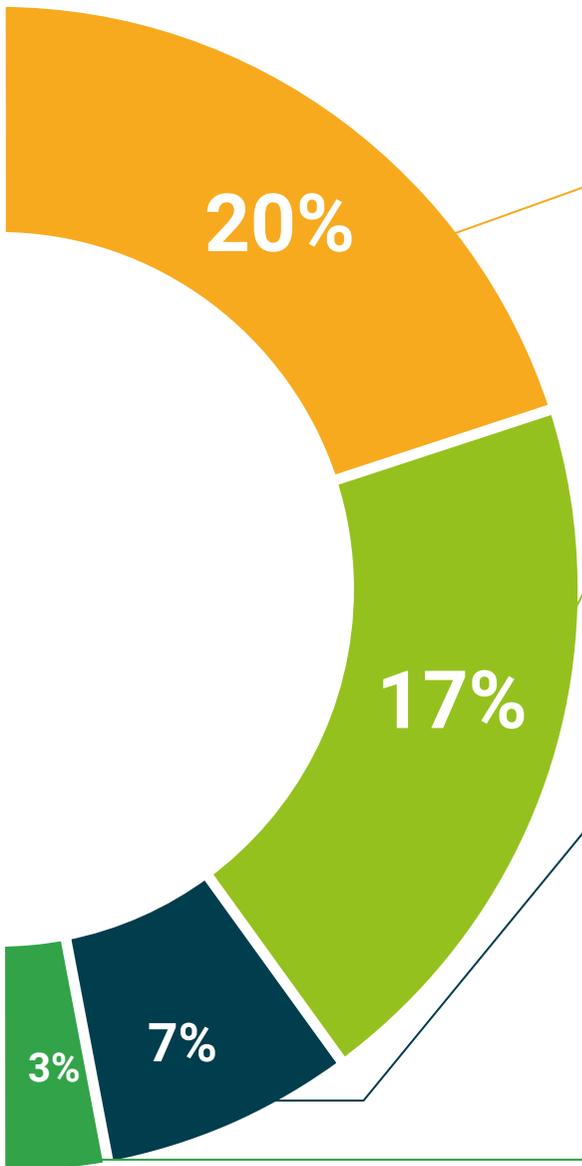
Эта уникальная обучающая система для представления мультимедийного содержания была отмечена компанией Майкрософт как "Европейская история успеха".



Дополнительная литература

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





Анализ кейсов, разработанных и объясненных экспертами

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



Тестирование и повторное тестирование

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



Мастер-классы

Существуют научные данные о пользе экспертного наблюдения третьей стороны. Так называемый метод обучения у эксперта укрепляет знания и память, а также формирует уверенность в наших будущих сложных решениях.



Краткие руководства к действию

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



06

Квалификация

Университетский курс в области развития и инноваций в пищевой промышленности гарантирует, помимо самого строгого и современного обучения, получение диплома о прохождении Университетского курса, выдаваемого ТЕСН Технологическим университетом.



“

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

Данный **Университетский курс в области развития и инноваций в пищевой промышленности** содержит самую полную и современную научную программу на рынке.

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

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

Диплом: **Университетского курса в области развития и инноваций в пищевой промышленности**

Формат: **онлайн**

Продолжительность: **6 недель**



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

Будущее

Здоровье Доверие Люди

Образование Информация Тьюторы

Гарантия Аккредитация Преподавание

Институты Технология Обучение

Сообщество Обязательство

Персональное внимание Инновации

Знания Настоящее Качество

Веб обучение Развитие и инновации в
пищевой промышленности

Развитие Институты

Виртуальный класс Языки

tech технологический
университет

Университетский курс

Развитие и инновации в
пищевой промышленности

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

Университетский курс

Развитие и инновации в пищевой промышленности

