

Университетский курс Нормативы качества и безопасности пищевых продуктов





Университетский курс

Нормативы качества
и безопасности
пищевых продуктов

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

Веб-доступ: www.techtute.com/ru/nutrition/postgraduate-certificate/food-quality-safety-regulations

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

Безопасность пищевых продуктов необходима для соблюдения стандартов качества и безопасности потребляемой продукции, а также во избежание опасности для граждан, поэтому необходимо соблюдать ряд правил обращения с пищевыми продуктами. Благодаря этой программе диетолог приобретет прочные знания в этой области, которые позволят ему выполнять свои функции надлежащим образом в соответствии с действующими нормами. В рамках предлагаемого плана студент познакомится с правовыми инструментами, необходимыми для законодательного регулирования в области пищевой промышленности, применимыми как к натуральным, так и к переработанным продуктам. В результате студент будет обладать глубокими знаниями в области пищевого права и стандартизации, применяемой в пищевой промышленности, а также законодательной структуры, сможет применять и консультировать различные компании в этом секторе.



“

Узнайте больше о законодательстве в области пищевой промышленности и новейших нормах качества и безопасности пищевых продуктов, чтобы правильно выполнять свои профессиональные обязанности и избежать потенциальной опасности для здоровья”

Законодательство в области пищевой промышленности является весьма актуальным аспектом, предшествующим выводу на рынок любого продукта, произведенного в пищевой промышленности. В связи с этим ТЕСН Технологический университет предлагает Университетский курс в области нормативов качества и безопасности пищевых продуктов, который дает студентам широкие знания о действующих нормативных актах, касающихся качества и безопасности пищевых продуктов, как на национальном, так и на международном уровне.

В рамках Университетского курса студент познакомится с правовыми инструментами, необходимыми для законодательного регулирования в области пищевой промышленности, применимыми как к натуральным, так и к переработанным продуктам. В результате студент будет обладать глубокими знаниями в области пищевого права и стандартизации, применяемой в пищевой промышленности, а также законодательной структуры, сможет применять и консультировать различные компании в этом секторе.

Лекторами Университетский курс профессиональной подготовки являются преподаватели вузов и специалисты различных направлений в области питания и пищевой промышленности, использования аналитических и инструментальных методов контроля качества, предотвращения случайного и преднамеренного загрязнения и мошенничества, нормативных схем сертификации безопасности пищевых продуктов (*Food Safety/Food Integrity*) и прослеживаемости (*Food Defence* и *Food Fraud/Food Authenticity*). Они также являются экспертами в области пищевого законодательства и норм качества и безопасности.

Данный **Университетский курс в области нормативов качества и безопасности пищевых продуктов** содержит самую полную и современную научную программу на рынке. Основными особенностями обучения являются:

- ♦ Разбор практических кейсов, представленных экспертами в области безопасности пищевых продуктов
- ♦ Наглядное, схематичное и исключительно практичное содержание курса предоставляет научную и практическую информацию по тем дисциплинам, которые необходимы для осуществления профессиональной деятельности
- ♦ Последние достижения в области нормативов качества и безопасности пищевых продуктов
- ♦ Практические упражнения для самооценки, контроля и улучшения эффективности процесса обучения
- ♦ 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



Наиболее полное и обновленное содержание рынка с точки зрения качества и правил безопасности сконцентрировано в Университетском курсе, специально разработанном для диетологов”

“

Данный Университетский курс – это лучшая инвестиция, которую вы можете сделать при выборе программы повышения квалификации для обновления ваших знаний в области нормативов качества и безопасности пищевых продуктов”

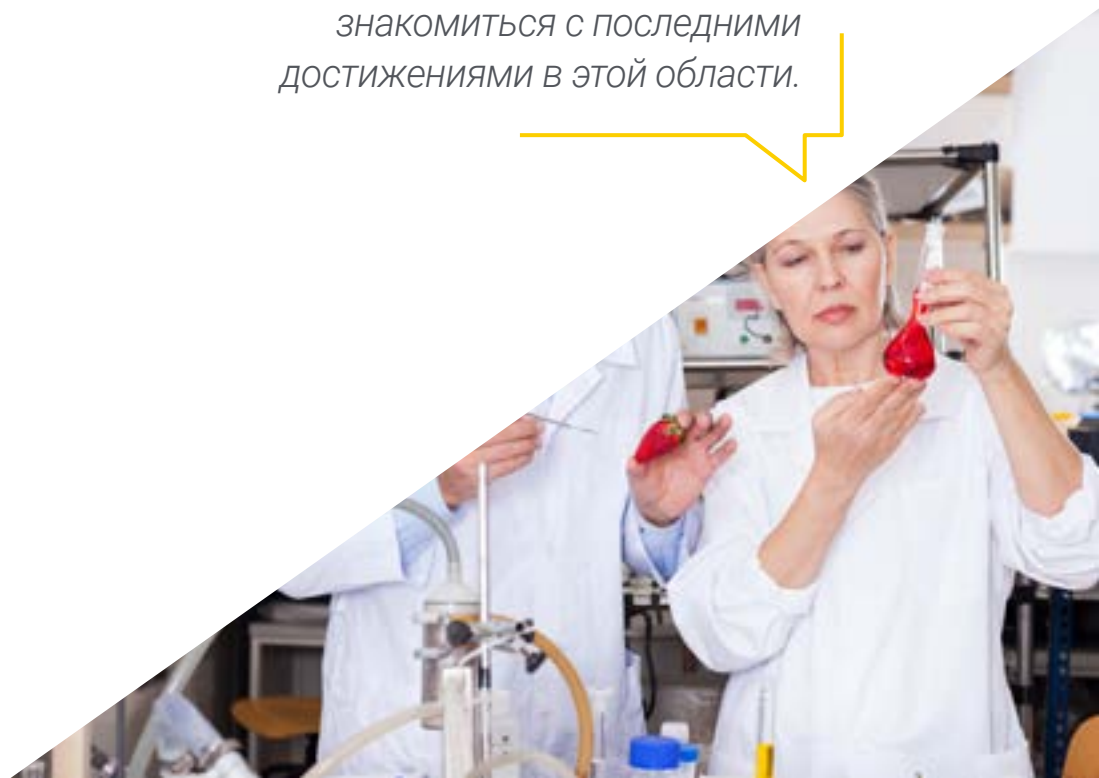
В преподавательский состав входят специалисты в области питания, как ученые, так и профессионалы, которые фокусируют свои знания и опыт на вопросах питания и, в частности, на применении норм качества и безопасности пищевых продуктов.

Мультимедийное содержание курса, разработанное с использованием новейших образовательных технологий, позволит специалисту осуществлять обучение в условиях контекста, т.е. в симуляционной среде, обеспечивающей погружение в реальные ситуации, запрограммированные на обучение.

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 безопасности и качества пищевых продуктов.

Осуществляйте мониторинг действующих национальных и международных норм качества и безопасности пищевых продуктов в целях обеспечения безопасности потребителей.

TECH предлагает вам пройти этот Университетский курс на 100% в онлайн-режиме, чтобы вы могли совмещать обучение со своей профессиональной деятельностью и одновременно знакомиться с последними достижениями в этой области.



02

Цели

Программа в области нормативов качества и безопасности пищевых продуктов направлена на ознакомление специалиста с последними достижениями в области законодательства, касающегося пищевых продуктов, предназначенных для потребления. И все это исключительно в онлайн-режиме благодаря самому полному теоретическому и практическому содержанию в отрасли . В ходе обучения на данном Университетском курсе студент будет заниматься основными направлениями деятельности специалиста в области безопасности пищевых продуктов, так как в настоящее время это чрезвычайно важный и актуальный вопрос. Таким образом, диетолог приобретает высокую компетенцию в этой области, будучи уверенным в том, что выполняет протоколы наиболее эффективным и безопасным способом и с гарантией TESH.





“

Получите сертификат, который подтвердит вашу квалификацию как специалиста в области питания, заботящегося о качестве и безопасности продуктов питания”



Общие цели

- ♦ Анализировать принципы продовольственного права на международном уровне и его развитие до сегодняшнего дня
- ♦ Анализировать области применения пищевого законодательства для выполнения соответствующих функций в пищевой промышленности
- ♦ Оценивать процедуры и механизмы действия пищевой промышленности
- ♦ Разрабатывать основы применения законодательства для развития производства продукции пищевой промышленности

“

Воспользуйтесь возможностью узнать о последних достижениях в этой области и применить их в своей повседневной практике”





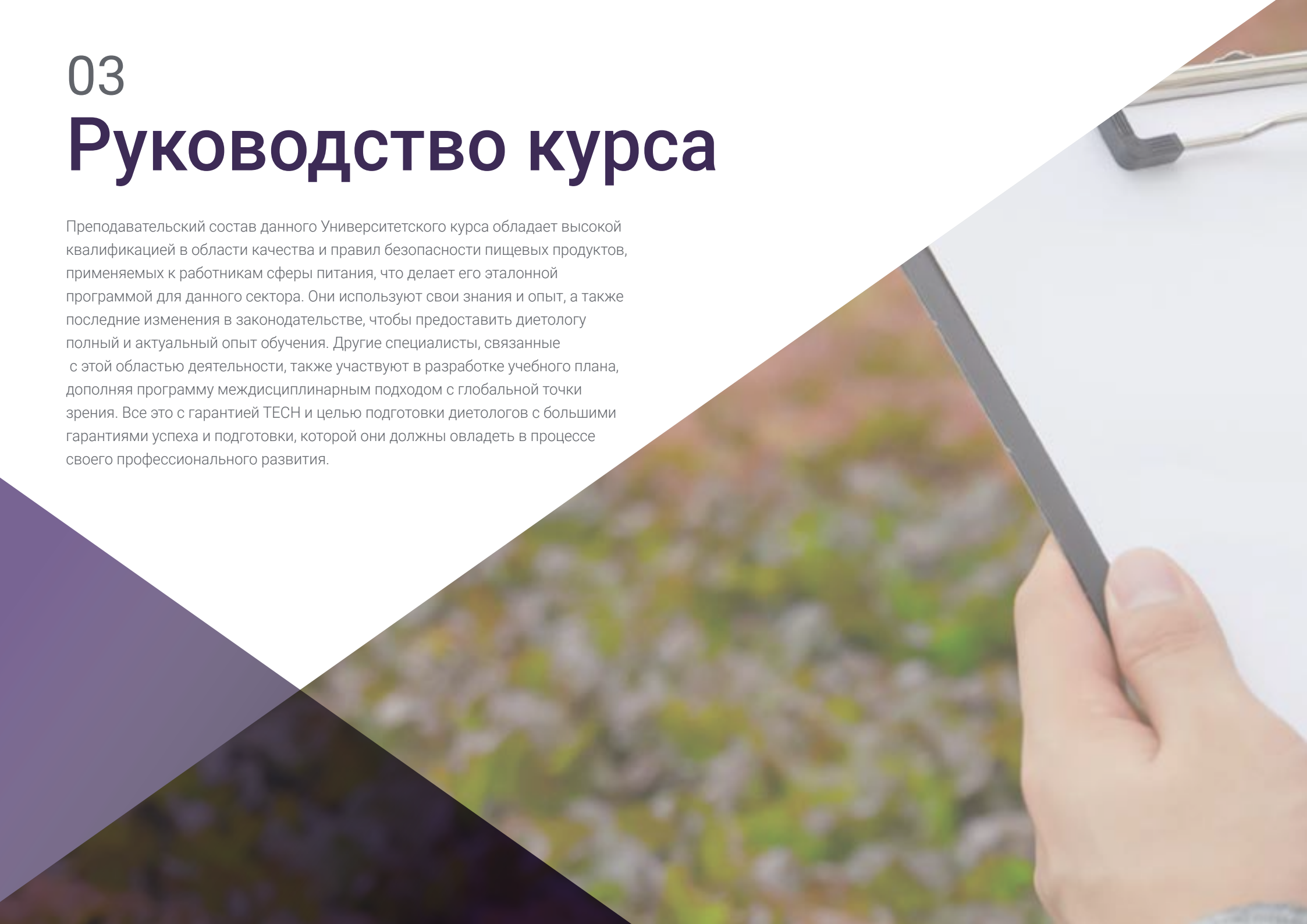
Конкретные цели

- ◆ Изучать основы продовольственного права
- ◆ Характеризовать и прорабатывать основные международные и европейские органы в области безопасности пищевых продуктов и определять сферы их применения
- ◆ Анализировать политику безопасности продуктов питания в рамках Европы
- ◆ Изучать принципы, требования и меры продовольственного законодательства
- ◆ Описывать европейскую законодательную базу, регулирующую пищевую промышленность
- ◆ Выявлять и определять ответственность участников цепи производства продуктов питания
- ◆ Классифицировать виды ответственности и правонарушений в области безопасности пищевых продуктов

03

Руководство курса

Преподавательский состав данного Университетского курса обладает высокой квалификацией в области качества и правил безопасности пищевых продуктов, применяемых к работникам сферы питания, что делает его эталонной программой для данного сектора. Они используют свои знания и опыт, а также последние изменения в законодательстве, чтобы предоставить диетологу полный и актуальный опыт обучения. Другие специалисты, связанные с этой областью деятельности, также участвуют в разработке учебного плана, дополняя программу междисциплинарным подходом с глобальной точки зрения. Все это с гарантией ТЕСН и целью подготовки диетологов с большими гарантиями успеха и подготовки, которой они должны овладеть в процессе своего профессионального развития.



“

Команда лучших специалистов подготовила этот Университетский курс для того, чтобы все диетологи могли получить образование, необходимое в современном секторе”

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 Колина Кока, Клара

- ♦ Сотрудничающий преподаватель в Открытом университете Каталонии (УОС). С 2018 года
- ♦ Степень доктора в области питания, пищевой промышленности и технологии производства продуктов питания
- ♦ Степень магистра в области качества и безопасности продуктов питания: Системы ХАССП
- ♦ Аспирантура в области спортивного питания

Д-р Мартинес Лопес, Сара

- ♦ Доцент кафедры питания и пищевых технологий Европейского университета в Мадриде
- ♦ Научный сотрудник исследовательской группы "Микробиота, пища и здоровье". Европейский университет Мадрида
- ♦ Степень доктора фармацевтических наук Мадридского университета Комплутенсе
- ♦ Степень бакалавра химической инженерии Университета в Мурсии



04

Структура и содержание

Данный Университетский курс разработан с учетом современных требований, чтобы специалисты в области питания могли применять полученные знания в своей повседневной работе, а также быть в курсе современных протоколов безопасности и качества пищевых продуктов в данном секторе. Курс подготовлен экспертами, чье владение новыми технологиями и опыт проведения тематических исследований были использованы при разработке содержания данной программы. Этот курс необходим работникам, занятым сегодня в данной отрасли, поэтому все его содержание сведено в один блок, в котором сконцентрирована актуальная информация о законодательстве в области пищевой промышленности, а также о нормах качества и безопасности.





“

*Войдите в курс дела и освоите
законодательное поле мировой
пищевой промышленности, чтобы
понимать текущие события”*

Модуль 1. Законодательная база, стандарты качества и безопасности продуктов питания

- 1.1. Введение
 - 1.1.1. Организация юридической базы
 - 1.1.2. Основные понятия
 - 1.1.2.1. Право
 - 1.1.2.2. Законодательство
 - 1.1.2.3. Законодательство в области продовольствия
 - 1.1.2.4. Нормативы
 - 1.1.2.5. Королевский указ
 - 1.1.2.6. Сертификаты и т.д.
- 1.2. Международное законодательство в области продовольствия. Международные организации
 - 1.2.1. Продовольственная и сельскохозяйственная организация Объединенных Наций (ФАО)
 - 1.2.2. Всемирная организация здравоохранения (ВОЗ)
 - 1.2.3. Комиссия по пищевому кодексу (Codex Alimentarius)
 - 1.2.4. Всемирная торговая организация
- 1.3. Европейское законодательство в области продовольствия
 - 1.3.1. Европейское законодательство в области продовольствия
 - 1.3.2. Белая книга безопасности пищевых продуктов
 - 1.3.3. Принципы продовольственного законодательства
 - 1.3.4. Общие требования продовольственного законодательства
 - 1.3.5. Процедуры
 - 1.3.6. Европейское управление по безопасности продуктов питания (EFSA)
- 1.4. Управление безопасностью продуктов питания в компании
 - 1.4.1. Обязанности
 - 1.4.2. Полномочия
 - 1.4.3. Сертификация





- 1.5. Горизонтальное законодательство в области продовольствия. Часть 1
 - 1.5.1. Общие нормативы гигиены
 - 1.5.2. Вода общественного потребления
 - 1.5.3. Официальный контроль продуктов питания
- 1.6. Горизонтальное законодательство в области продовольствия. Часть 2
 - 1.6.1. Складирование, консервация и транспортировка
 - 1.6.2. Материалы, контактирующие с пищевыми продуктами
 - 1.6.3. Пищевые добавки и ароматизаторы
 - 1.6.4. Загрязняющие вещества в продуктах питания
- 1.7. Вертикальное продовольственное законодательство: продукты растительного происхождения
 - 1.7.1. Овощи и их субпродукты
 - 1.7.2. Фрукты и их субпродукты
 - 1.7.3. Зерновые
 - 1.7.4. Бобовые
 - 1.7.5. Пищевые растительные масла
 - 1.7.6. Пищевые жиры
 - 1.7.7. Приправы и пряности
- 1.8. Вертикальное продовольственное законодательство: продукты животного происхождения
 - 1.8.1. Мясо и мясные субпродукты
 - 1.8.2. Рыба и морепродукты
 - 1.8.3. Молоко и молочные продукты
 - 1.8.4. Яйца и продукты из яиц
- 1.9. Вертикальное продовольственное право: другие продукты
 - 1.9.1. Стимулирующие продукты питания и их производные
 - 1.9.2. Напитки
 - 1.9.3. Готовые блюда

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

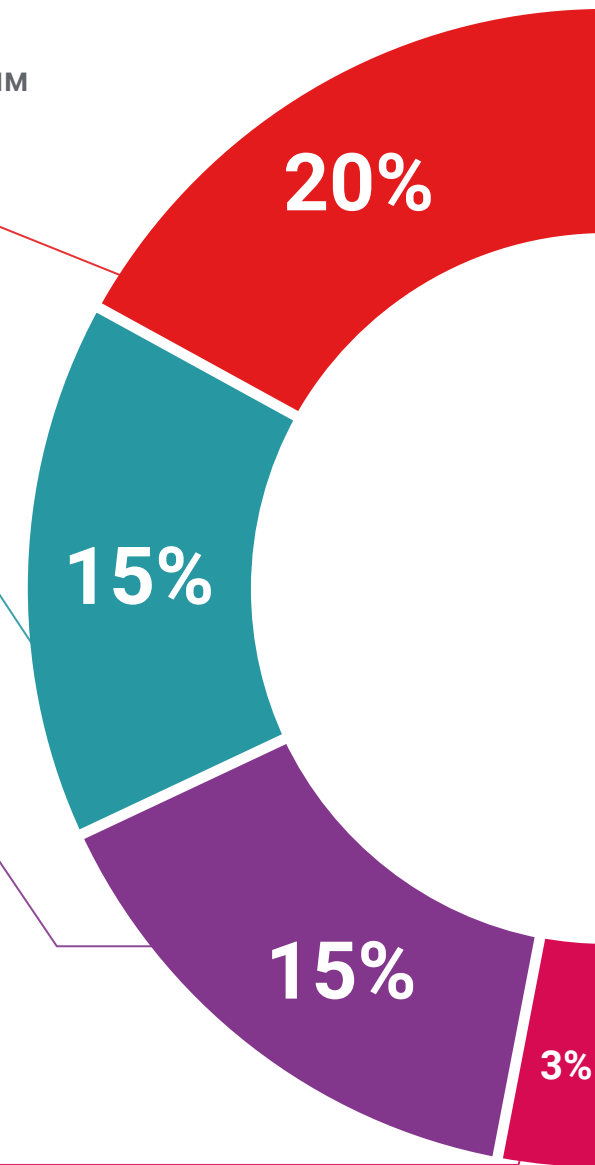
Мы представляем содержание в привлекательной и динамичной мультимедийной форме, которая включает аудио, видео, изображения, диаграммы и концептуальные карты для закрепления знаний.

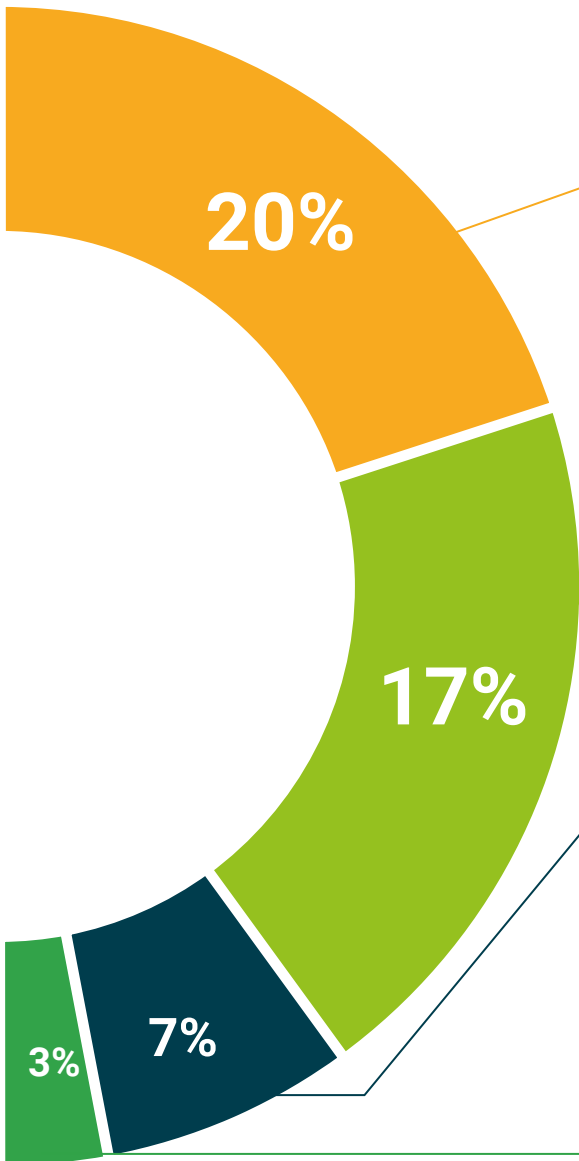
Эта уникальная обучающая система для представления мультимедийного содержания была отмечена компанией Майкрософт как "Европейская история успеха".



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 нормативов качества и безопасности пищевых продуктов 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 нормативов качества и безопасности пищевых продуктов** содержит самую полную и современную научную программу на рынке.

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

Диплом, выданный **ТЕСН 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 нормативов качества и безопасности пищевых продуктов**

Формат: **онлайн**

Продолжительность: **6 недель**



Будущее

Здоровье Доверие Люди

Образование Информация Тьюторы

Гарантия Аккредитация Преподавание

Институты Технология Обучение

Сообщество Обязательство

Персональное внимание Инновации

Знания Настоящее Качество

Веб обучение Институты

Развитие Институты

Виртуальный класс Языки

tech технологический
университет

Университетский курс

Нормативы качества
и безопасности
пищевых продуктов

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

Университетский курс

Нормативы качества и безопасности пищевых продуктов

