

# Университетский курс

Управление безопасностью  
пищевых продуктов  
и сертификация в пищевой  
промышленности

0001



## Университетский курс

Управление безопасностью  
пищевых продуктов  
и сертификация в пищевой  
промышленности

- » Формат: онлайн
- » Продолжительность: 12 недель
- » Учебное заведение: TECH Технологический университет
- » Расписание: по своему усмотрению
- » Экзамены: онлайн

Веб-доступ: [www.techitute.com/ru/nutrition/postgraduate-certificate/food-safety-management-certification-food-industry](http://www.techitute.com/ru/nutrition/postgraduate-certificate/food-safety-management-certification-food-industry)

# 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

Программа в области управления безопасностью пищевых продуктов и сертификации в пищевой промышленности развивает наиболее важные концепции опасности, риска и безопасности применительно к пищевой промышленности, а также методы, используемые для их контроля, включая аллергены. В нем рассматриваются принципы управления обеспечением безопасности в пищевой промышленности с использованием в качестве модели плана HACCP, освещаются такие аспекты, как управление документацией, электронные записи, аудиты и другие требования, необходимые для успешной сертификации. Рассматривается также пример стандарта ISO-17025, поскольку лабораторные испытания являются ключевым элементом принятия решений для контроля опасностей и оценки рисков, включая корректирующие действия. По всем этим причинам он позиционируется как один из лучших курсов по данной тематике, представленных на рынке в настоящее время.



“

*Освойте сертификаты безопасности пищевых продуктов основных мировых систем и станьте квалифицированным диетологом в современном мире”*

Университетский курс в области управления безопасностью пищевых продуктов и сертификации в пищевой промышленности TECH Технологического университета развивает наиболее важные концепции опасности, риска и безопасности применительно к пищевой промышленности, а также наиболее используемые методы контроля этих опасностей, включая аллергены. В нем рассматриваются принципы управления обеспечением безопасности в пищевой промышленности с использованием в качестве модели плана ХАССП, его предпосылки, этапы внедрения и проверка его эффективности.

Программа разработана на основе подхода, основанного на оценке рисков, в соответствии с современными тенденциями в области управления обеспечением качества в целом и обеспечением безопасности в частности.

В курсе также рассматриваются общие принципы процесса сертификации в международном контексте, охватывающие такие аспекты, как управление документацией, электронные записи, аудиты и другие требования, необходимые для успешной сертификации.

В связи с международным характером данного Университетского курса были выбраны наиболее широко используемые на мировом уровне модели, в соответствии с актуальностью, которую эти программы приобрели в мировой торговле. Рассматриваются история создания, структура и область применения стандарта ISO-22000, который является частью международно признанной системы (ISO) и может быть адаптирован для создания модели FSSC-22000, являющейся частью глобальной системы безопасности пищевых продуктов GFSI (Global Food Safety Initiative). Кроме того, включено изучение сертификатов надлежащей практики (GMP или производство, первичное производство и т.д.), поскольку они являются частью сертифицируемой системы управления.

Аналогичным образом рассматривается пример стандарта ISO-17025, поскольку лабораторные испытания являются ключевым элементом принятия решений для контроля опасностей и оценки рисков, включая корректирующие действия.

Данный **Университетский курс в области управления безопасностью пищевых продуктов и сертификации 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
- ◆ Актуальные данные в области управления безопасностью пищевых продуктов и сертификации в пищевой промышленности
- ◆ Практические упражнения для самооценки, контроля и улучшения эффективности процесса обучения
- ◆ Особое внимание уделяется инновационным методикам в области управления безопасностью пищевых продуктов и сертификации в 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



*Если вы хотите развиваться и утвердиться в пищевой промышленности в качестве эксперта-диетолога, то сейчас самое время”*

“

*Анализируя основные виды опасностей, связанных с пищевыми продуктами, вы способствуете обеспечению безопасности пищевых продуктов в процессе их обработки и приготовления”*

Преподавательский состав курса включает профессионалов из пищевой промышленности, специализирующихся на управлении и сертификации безопасности пищевых продуктов в пищевой промышленности.

Мультимедийное содержание программы, разработанное с использованием новейших образовательных технологий, позволит специалистам 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 разрешить различные ситуации из профессиональной практики, возникающие в течение учебного курса. В этом профессионалу поможет инновационная интерактивная видеосистема, созданная признанными специалистами в области управления безопасностью пищевых продуктов и сертификации в пищевой промышленности.

*Благодаря этому Университетскому курсу ТЕСН Технологического университета вы узнаете, как внедрить план управления безопасностью пищевых продуктов на любом предприятии отрасли.*

*Лучшая программа в области управления безопасностью пищевых продуктов и сертификации в пищевой промышленности, адаптированная для специалистов в сфере питания.*



# 02

## Цели

Университетский курс в области управления безопасностью пищевых продуктов и сертификации в пищевой промышленности предназначен для ознакомления специалистов с различными сертификатами, гарантирующими безопасность потребляемых продуктов питания, и предупреждения их о возможных опасностях, которые могут возникнуть в случае неадекватного процесса их производства. Аспекты, которыми должен владеть диетолог для правильного выполнения своих ежедневных обязанностей. Таким образом, в ходе прохождения данного Университетского курса студент рассмотрит основные мероприятия, проводимые специалистом в области безопасности пищевых продуктов, что является крайне важным и существенным вопросом в настоящее время. Таким образом, диетолог будет обладать высокой компетентностью в этом вопросе и уверенностью в том, что он выполняет протоколы наиболее эффективным и безвредным способом и с гарантией TECH.





“

*Это лучший вариант для того, чтобы  
узнать больше о последних достижениях  
в области безопасности пищевых  
продуктов с точки зрения питания”*



## Общие цели

---

- ♦ Обосновывать наиболее важные концепции безопасности продуктов питания
- ♦ Определять понятие риска и оценки рисков
- ♦ Применять эти принципы при разработке плана управления безопасностью
- ♦ Конкретизировать принципы плана ХАССП (анализ рисков и критических контрольных точек)
- ♦ Определять принципы процесса сертификации
- ♦ Разрабатывать концепции сертификации успешных методов работы
- ♦ Анализировать основные международные модели сертификации для управления безопасностью пищевой промышленности





## Конкретные цели

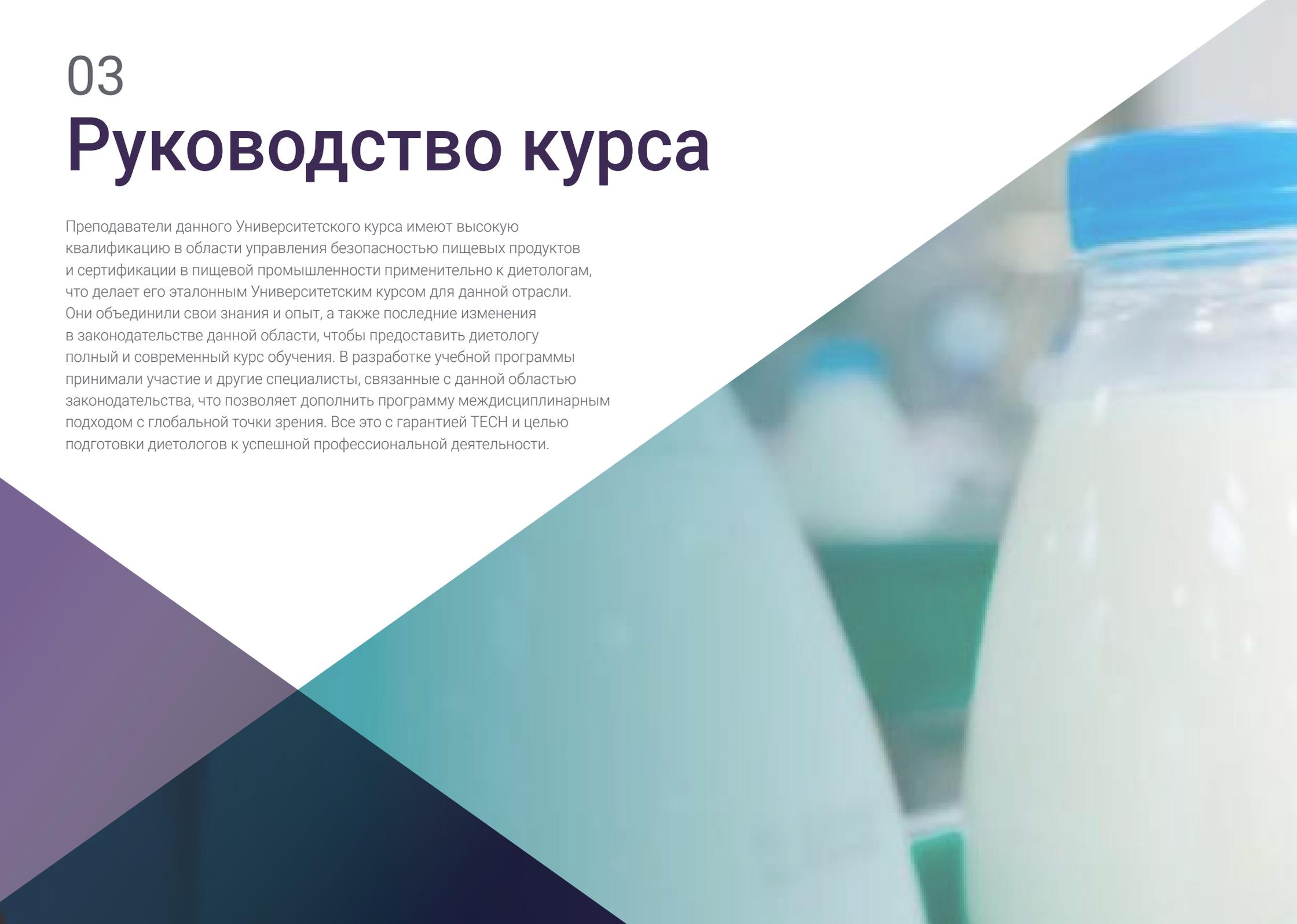
---

- ◆ Анализировать основные виды опасностей, связанных с продуктами питания
- ◆ Оценивать и применять принцип риска и анализа рисков в области безопасности пищевых продуктов
- ◆ Определять предпосылки и предварительные шаги для внедрения плана управления безопасностью
- ◆ Определять основные опасности, связанные с продуктами питания, в соответствии с их физической, химической или биологической природой, а также некоторые методы, используемые для их контроля
- ◆ Применять эти принципы при разработке плана управления безопасностью
- ◆ Обозначать методы оценки эффективности критической точки и плана управления безопасностью
- ◆ Устанавливать общие требования к сертификации
- ◆ Определять различные виды надлежащей практики (GxP), необходимые в системе управления безопасностью пищевых продуктов, и их сертификацию
- ◆ Изучать структуру международных стандартов ISO и ISO 17025
- ◆ Определять характеристики, структуру и область применения основных глобальных схем сертификации безопасности пищевых продуктов

# 03

## Руководство курса

Преподаватели данного Университетского курса имеют высокую квалификацию в области управления безопасностью пищевых продуктов и сертификации в пищевой промышленности применительно к диетологам, что делает его эталонным Университетским курсом для данной отрасли. Они объединили свои знания и опыт, а также последние изменения в законодательстве данной области, чтобы предоставить диетологу полный и современный курс обучения. В разработке учебной программы принимали участие и другие специалисты, связанные с данной областью законодательства, что позволяет дополнить программу междисциплинарным подходом с глобальной точки зрения. Все это с гарантией TECH и целью подготовки диетологов к успешной профессиональной деятельности.



““

*Специалисты данного Университетского курса разработали раздел, содержащий 7 этапов внедрения плана по созданию опасных факторов и критических контрольных точек (ХАССП)”*

## 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 полигалактуроназы, 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 TESH 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

### Г-жа Андрес Кастийо, Альсира Роса

- ♦ Научный сотрудник. Проект GenObIACM. Группа Мадридского университета Комплутенсе
- ♦ Институт медицинских исследований Рамона и Кахаля. Отделение эндотелия и кардиометаболической медицины
- ♦ Координатор непрерывного образования в области фармацевтических и пищевых продуктов
- ♦ Менеджер данных клинических исследований с препаратами DM2
- ♦ Степень бакалавра маркетинга. Аргентинский университет предпринимательства (UADE)

- ♦ Курс профессиональной подготовки в области питания и диетологии с факторами сердечно-сосудистого риска и риски при сахарном диабете. Национальный университет дистанционного образования (UNED)
- ♦ Курс "Прослеживаемость пищевых продуктов". Генеральный фонд Университета Саламанки

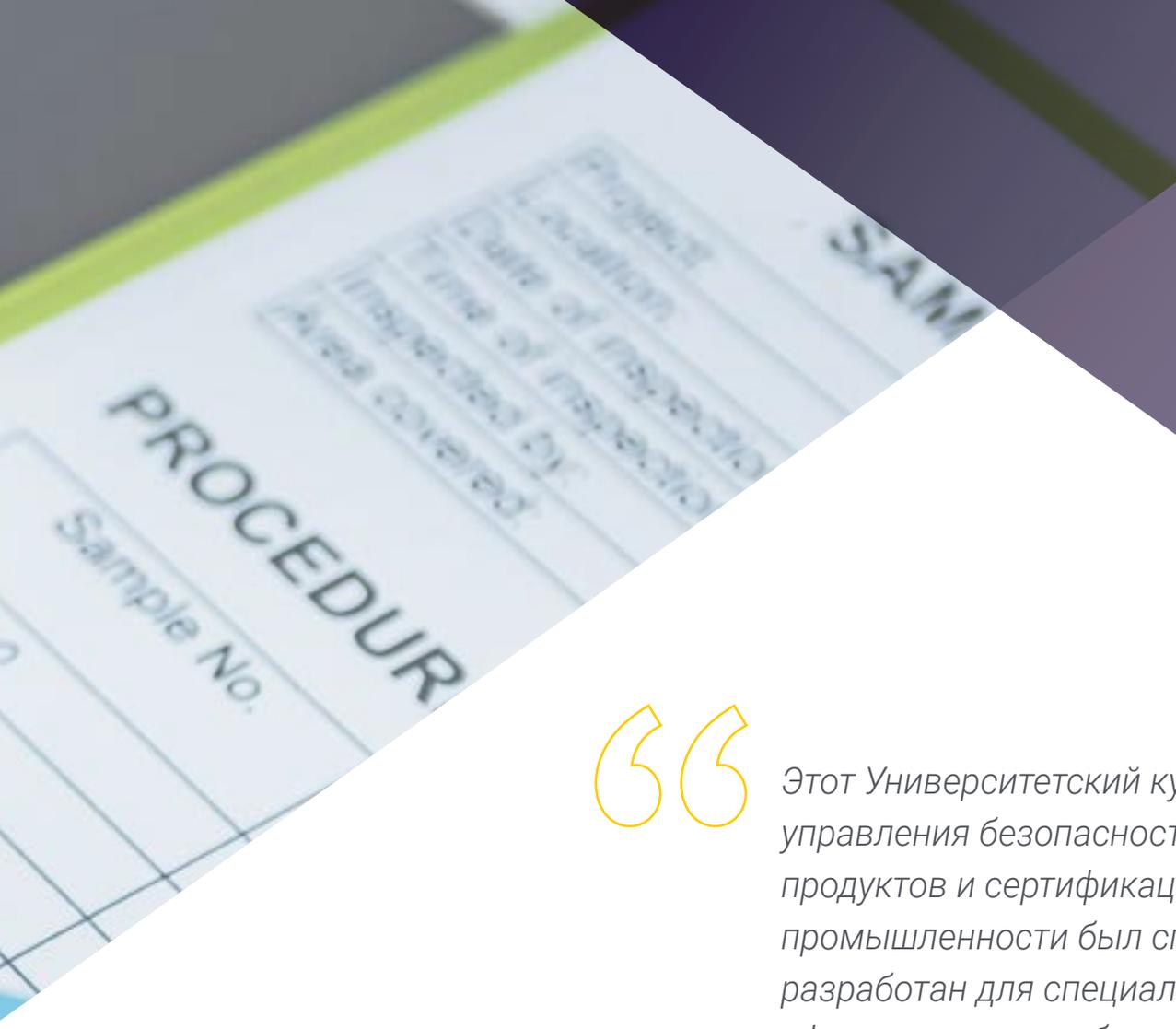


# 04

## Структура и содержание

Содержание данной программы построено таким образом, чтобы после ее окончания специалист в области питания смог получить глубокие знания в сфере сертификации безопасности пищевых продуктов на предприятиях пищевой промышленности, а также пройти обучение по вопросам их управления. Программа разработана профессионалами отрасли, ежедневно работающими в этой сфере, имеющими отличную квалификацию и большой опыт работы в данном секторе. Таким образом, они унифицировали свои знания и структурировали два блока содержания. Первый модуль посвящен управлению безопасностью пищевых продуктов, включая типы опасностей, которые могут возникнуть при неправильном выполнении работ, и 7 этапов реализации плана рисков и критических контрольных точек (ХАССП). Во втором модуле рассматриваются сертификаты безопасности в пищевой промышленности, которые должен контролировать диетолог для правильного выполнения своих обязанностей.





“

Этот Университетский курс в области управления безопасностью пищевых продуктов и сертификации в пищевой промышленности был специально разработан для специалистов в сфере питания, чтобы они могли обновить свои знания в этой области”

## Модуль 1. Управление безопасностью продуктов питания

- 1.1. Принципы и управление безопасностью продуктов питания
  - 1.1.1. Понятие опасности
  - 1.1.2. Понятие риска
  - 1.1.3. Оценка рисков
  - 1.1.4. Безопасность продуктов питания и управление ею на основе оценки рисков
- 1.2. Физические опасности
  - 1.2.1. Понятия и аспекты физической опасности пищевых продуктов
  - 1.2.2. Методы контроля физической опасности
- 1.3. Химические опасности
  - 1.3.1. Понятия и аспекты химической опасности пищевых продуктов
  - 1.3.2. Химические опасности естественного происхождения в продуктах питания
  - 1.3.3. Опасности, связанные с химическими веществами, намеренно добавляемыми в продукты питания
  - 1.3.4. Случайно или непреднамеренно добавленные химические опасности
  - 1.3.5. Методы контроля химических опасностей
  - 1.3.6. Аллергены в продуктах питания
  - 1.3.7. Контроль аллергенов в пищевой промышленности
- 1.4. Биологические опасности
  - 1.4.1. Понятия и аспекты биологической опасности пищевых продуктов
  - 1.4.2. Микробные опасности
  - 1.4.3. Немикробные биологические опасности
  - 1.4.4. Методы контроля биологических опасностей
- 1.5. Надлежащая производственная практика (GMP)
  - 1.5.1. *Надлежащая производственная практика (GMP)*
  - 1.5.2. Предпосылки создания GMP
  - 1.5.3. Сфера применения GMP
  - 1.5.4. GMP в системе управления безопасностью
- 1.6. Санитарные стандартные операционные процедуры (ССОП)
  - 1.6.1. Санитарные системы в пищевой промышленности
  - 1.6.2. Сфера применения ССОП
  - 1.6.3. Структура ССОП
  - 1.6.4. ССОП в системе управления безопасностью

- 1.7. План анализа рисков и критических контрольных точек (ХАССП)
  - 1.7.1. *Анализ рисков и критических контрольных точек (ХАССП)*
  - 1.7.2. Предпосылки для создания ХАССП
  - 1.7.3. Необходимые условия ХАССП
  - 1.7.4. Первые предварительные шаги по внедрению ХАССП
- 1.8. 7 шагов по внедрению плана анализа рисков и критических контрольных точек (ХАССП)
  - 1.8.1. Анализ рисков
  - 1.8.2. Определение критических контрольных точек
  - 1.8.3. Установление критических пределов
  - 1.8.4. Установление процедур мониторинга
  - 1.8.5. Выполнение корректирующих действий
  - 1.8.6. Установление процедур верификации
  - 1.8.7. Система учета и документации
- 1.9. Оценка эффективности системы плана анализа рисков и критических контрольных точек (ХАССП)
  - 1.9.1. Оценка эффективности критических контрольных точек (ККТ)
  - 1.9.2. Общая оценка эффективности плана анализа рисков и критических контрольных точек (ХАССП)
  - 1.9.3. Использование и контроль учета для оценки эффективности плана ХАССП
- 1.10. Варианты системы плана анализа рисков и критических контрольных точек (ХАССП), основанные на системах оценки рисков
  - 1.10.1. VACCP или план обеспечения оценки уязвимости и критические контрольные точки (*Vulnerability Assessment Critical Control Points*)
  - 1.10.2. TACCP или оценка угроз и критические контрольные точки (*Threat Assessment Critical Control Points*)
  - 1.10.3. HARPC или анализ рисков и превентивный контроль на основе рисков (*Hazard Analysis & Risk-Based Preventive Controls*)

## Модуль 2. Сертификаты безопасности в пищевой промышленности

- 2.1. Принципы сертификации
  - 2.1.1. Понятие сертификации
  - 2.1.2. Сертифицирующие органы
  - 2.1.3. Общая схема процесса сертификации
  - 2.1.4. Управление программой сертификации и повторной сертификации

- 2.1.5. Система управления до и после сертификации
- 2.2. Сертификация по надлежащей практике
  - 2.2.1. Сертификация лучших практик на производстве (GMP)
  - 2.2.2. Случаи применения ВМР для пищевых добавок
  - 2.2.3. Сертификация надлежащих практик для первичного производства
  - 2.2.4. Другие программы надлежащих практик
- 2.3. Сертификация ISO 17025
  - 2.3.1. Система стандартов ISO
  - 2.3.2. Общий обзор системы ISO 17025
  - 2.3.3. Сертификация ISO 17025
  - 2.3.4. Роль сертификации ISO 17025 в управлении безопасностью продуктов питания
- 2.4. Сертификация ISO 22000
  - 2.4.1. Справочная информация
  - 2.4.2. Структура стандарта ISO 22000
  - 2.4.3. Сфера применения стандарта ISO 22000
- 2.5. Глобальная инициатива по безопасности пищевых продуктов (GFSI) и программа надлежащей сельскохозяйственной практики (Global GAP) и Global Markets Program
  - 2.5.1. Глобальная инициатива по безопасности пищевых продуктов (GFSI) (Global Food Safety Initiative)
  - 2.5.2. Структура программы Global GAP
  - 2.5.3. Сфера применения стандарта Global GAP
  - 2.5.4. Структура программы Global Markets Program
  - 2.5.5. Сфера применения стандарта Global Markets Program
  - 2.5.6. Взаимосвязь Global GAP у Global Markets с другими системами стандартов
- 2.6. Стандарт безопасного качества пищевых продуктов (SQF) (Safe Quality Food)
  - 2.6.1. Структура программы SQF
  - 2.6.2. Сфера применения стандарта SQF
  - 2.6.3. Взаимосвязь SQF с другими стандартами
- 2.7. Стандарт британского консорциума розничной торговли (BRC) (British Retail Consortium)
  - 2.7.1. Структура программы BRC
  - 2.7.2. Сфера применения стандарта BRC
  - 2.7.3. Взаимосвязь BRC с другими стандартами
- 2.8. Сертификация международного стандарта пищевых продуктов (IFS)
  - 2.8.1. Структура программы IFS
  - 2.8.2. Сфера применения стандарта IFS
  - 2.8.3. Взаимосвязь IFS с другими стандартами
- 2.9. Стандарт FSSC 22000 (Food Safety System Certification 22000)
  - 2.9.1. Предпосылки для создания программы FSSC 22000
  - 2.9.2. Структура программы FSSC 22000
  - 2.9.3. Сфера применения стандарта FSSC 22000
- 2.10. Программы продовольственной защиты
  - 2.10.1. Понятие продовольственной защиты
  - 2.10.2. Сфера применения программы продовольственной защиты
  - 2.10.3. Инструменты и программы для реализации программы продовольственной защиты



*Эта программа 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.*



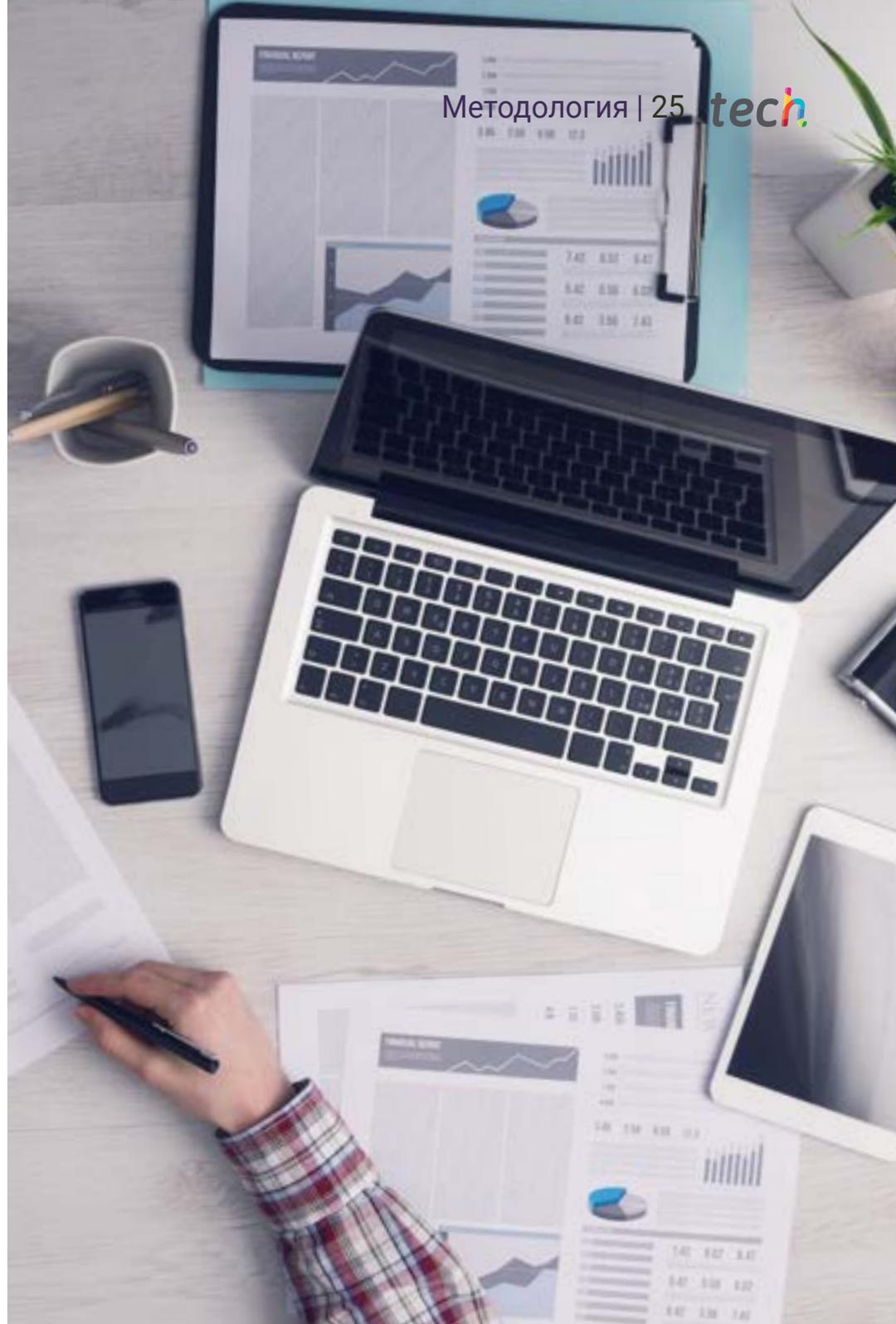
По словам доктора Жерваса, клинический случай - это описание диагноза пациента или группы пациентов, которые становятся "случаем", примером или моделью, иллюстрирующей какой-то особый клинический компонент, либо в силу обучающего эффекта, либо в силу своей редкости или необычности. Важно, чтобы кейс 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

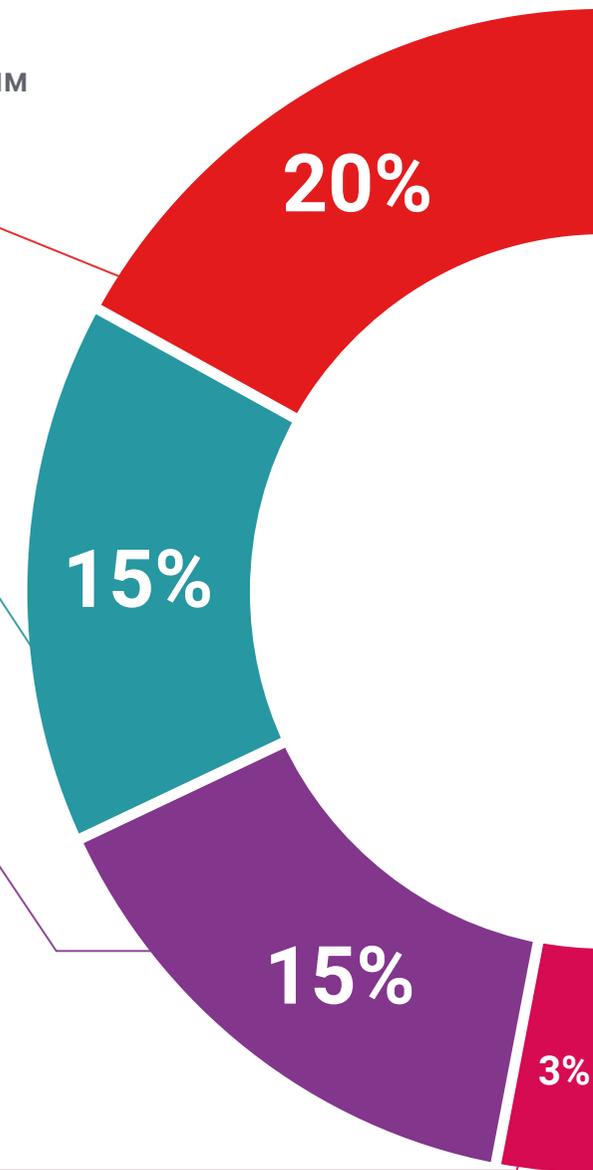
Мы представляем содержание в привлекательной и динамичной мультимедийной форме, которая включает аудио, видео, изображения, диаграммы и концептуальные карты для закрепления знаний.

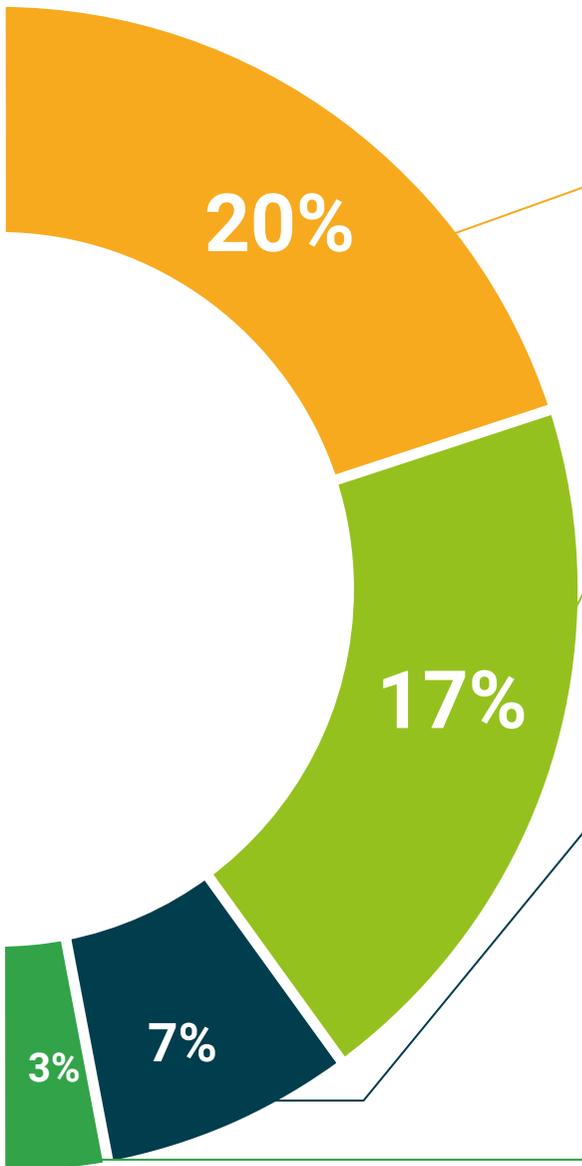
Эта уникальная обучающая система для представления мультимедийного содержания была отмечена компанией Майкрософт как "Европейская история успеха".



#### 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 управления безопасностью пищевых продуктов и сертификации 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 управления безопасностью пищевых продуктов и сертификации 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: **Университетский курс в области управления безопасностью пищевых продуктов и сертификации в пищевой промышленности**

Формат: **онлайн**

Продолжительность: **12 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

Персональное внимание Инновации

Знания Настоящее Качество

Веб обучение Институты

Развитие Институты

Виртуальный класс Языки

**tech** технологический  
университет

### Университетский курс

Управление безопасностью  
пищевых продуктов  
и сертификация в пищевой  
промышленности

- » Формат: онлайн
- » Продолжительность: 12 недель
- » Учебное заведение: TESH Технологический университет
- » Расписание: по своему усмотрению
- » Экзамены: онлайн

# Университетский курс

Управление безопасностью  
пищевых продуктов  
и сертификация в пищевой  
промышленности