

# Университетский курс

Валидация методик,  
применяемых  
в проектах НИОКР





## Университетский курс

Валидация методик,  
применяемых в  
проектах НИОКР

- » Формат: онлайн
- » Продолжительность: 3 месяца
- » Учебное заведение: TECH Global University
- » Аккредитация: 12 ECTS
- » Расписание: по своему усмотрению
- » Экзамены: онлайн

Веб-доступ: [www.techtute.com/ru/nutrition/postgraduate-certificate/methodology-validation-rdi-projects](http://www.techtute.com/ru/nutrition/postgraduate-certificate/methodology-validation-rdi-projects)

# Оглавление

01

Презентация

---

*стр. 4*

02

Цели

---

*стр. 8*

03

Руководство курса

---

*стр. 12*

04

Структура и содержание

---

*стр. 18*

05

Методология

---

*стр. 24*

06

Квалификация

---

*стр. 32*

# 01

# Презентация

Данная программа ТЕСН была создана с целью предоставления диетологам необходимых инструментов для успешной валидации методик, применяемых в проектах НИОКР. В этом смысле безопасность пищевых продуктов в области питания имеет первостепенное значение для контроля качества потребляемых продуктов, поэтому необходимо повышать уровень знаний в этой области. Теперь ТЕСН представляет полный курс обучения методологий, применяемых в проектах НИОКР. Специалист должен воспользоваться этой возможностью и приобрести прочные знания в этой области, которые позволят стать успешным профессионалом.





“

*Не упустите эту уникальную возможность пройти обучение и получить глубокие знания в области валидации применяемых методик с помощью этого комплексного Университетского курса TECH”*



Адаптация к проектной работе в пищевой среде имеет большое значение для осуществления инноваций, разработки новых продуктов или улучшения условий безопасности питания и использования пищевых продуктов и применяемых ингредиентов. В рамках данного курса рассматриваются основополагающие аспекты, подтверждающие эффективность критических контрольных точек и обеспечивающие безопасность производимых пищевых продуктов, что позволяет четко определить необходимость и правильность формулировки критических контрольных точек. В курсе также определены инструменты, необходимые для подтверждения действующих средств контроля, проверки их эффективности и уверенности в реализации надежных процессов контроля в рамках системы управления безопасностью пищевых продуктов.

В нем затрагиваются также программы "специфических предпосылок", которые лежат в основе надлежащего управления критическими контрольными точками. В программе анализируется первопричина с помощью эффективных качественных и количественных методов для устранения отклонений в результате внутренних аудитов, проверок, претензий и внутренних отклонений, чтобы предоставить объективные данные для подтверждения действующих средств контроля. Кроме того, в курсе определены инструменты, необходимые для подтверждения действующих средств контроля, проверки их эффективности и уверенности в реализации надежных процессов контроля в рамках системы управления безопасностью пищевых продуктов.

Преподавательский состав курса – это профессионалы и специалисты различных направлений в области первичного производства, 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 ufood fraud/food authenticity). Они 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 каждом конкретном предмете, которые ежедневно сталкиваются с новыми требованиями.

Данный **Университетский курс в области валидации методик, применяемых в проектах НИОКР**, 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 практическое содержание курса предоставляет научную и практическую информацию по тем дисциплинам, которые необходимы для осуществления профессиональной деятельности
- ♦ Инновационные сведения в области валидации методик, применяемых в проектах НИОКР
- ♦ Практические упражнения для самооценки, контроля и улучшения эффективности процесса обучения
- ♦ Особое внимание уделяется инновационным методологиям в области валидации методик, применяемых в проектах НИОКР
- ♦ 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



*Вы всего в одном клике от погружения в обучение, которое приведет вас к профессиональному успеху”*

“

*Данный Университетский курс – это лучшая инвестиция, которую вы можете сделать при выборе программы повышения квалификации для обновления ваших знаний в области валидации методик, применяемых в проектах НИОКР”*

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

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 специалисту поможет инновационная интерактивная видеосистема, созданная признанными экспертами в области валидации методик, применяемых в проектах НИОКР, и обладающая большим опытом.

*Лучшая программа обучения и выдающиеся преподаватели в отрасли объединены одной целью – привести вас к профессиональному успеху.*

*Этот Университетский курс позволит вам совмещать учебу с профессиональной деятельностью, так как обучение осуществляется на 100% в онлайн-режиме.*



# 02

## Цели

Университетский курс в области валидации методик, применяемых в проектах НИОКР, призван помочь специалисту в освоении новейших и инновационных достижений в этой области. Все это исключительно на практике, с помощью самого полного теоретического и практического содержания в данной сфере. Кроме того, в ходе обучения по программе Университетского курса студент рассмотрит 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.





““

*Благодаря этому  
Университетскому курсу  
вы заметите, как с каждым  
днем совершенствуетесь  
в своей профессии”*



## Общие цели

- ◆ Определять критические контрольные точки
- ◆ Располагать инструментами для оценки критических контрольных точек
- ◆ Анализировать концепции мониторинга, верификации и оценки процессов
- ◆ Совершенствовать навыки управления инцидентами, претензиями и внутренними аудитами
- ◆ Определять функционирование систем НИОКР в сфере разработки новых продуктов и процессов в пищевой отрасли
- ◆ Анализировать систему НИОКР и использование инструментов для планирования, управления, оценки, защиты результатов и распространения НИОКР в пищевой промышленности
- ◆ Развивать навыки, обеспечивающие основу или перспективы для разработки и/или реализации идей, в контексте исследований и разработок, позволяющих перенести результаты в производственный сектор

“

*Эта программа дает возможность обучения и профессионального роста и позволит вам повысить конкурентоспособность на рынке труда”*





## Конкретные цели

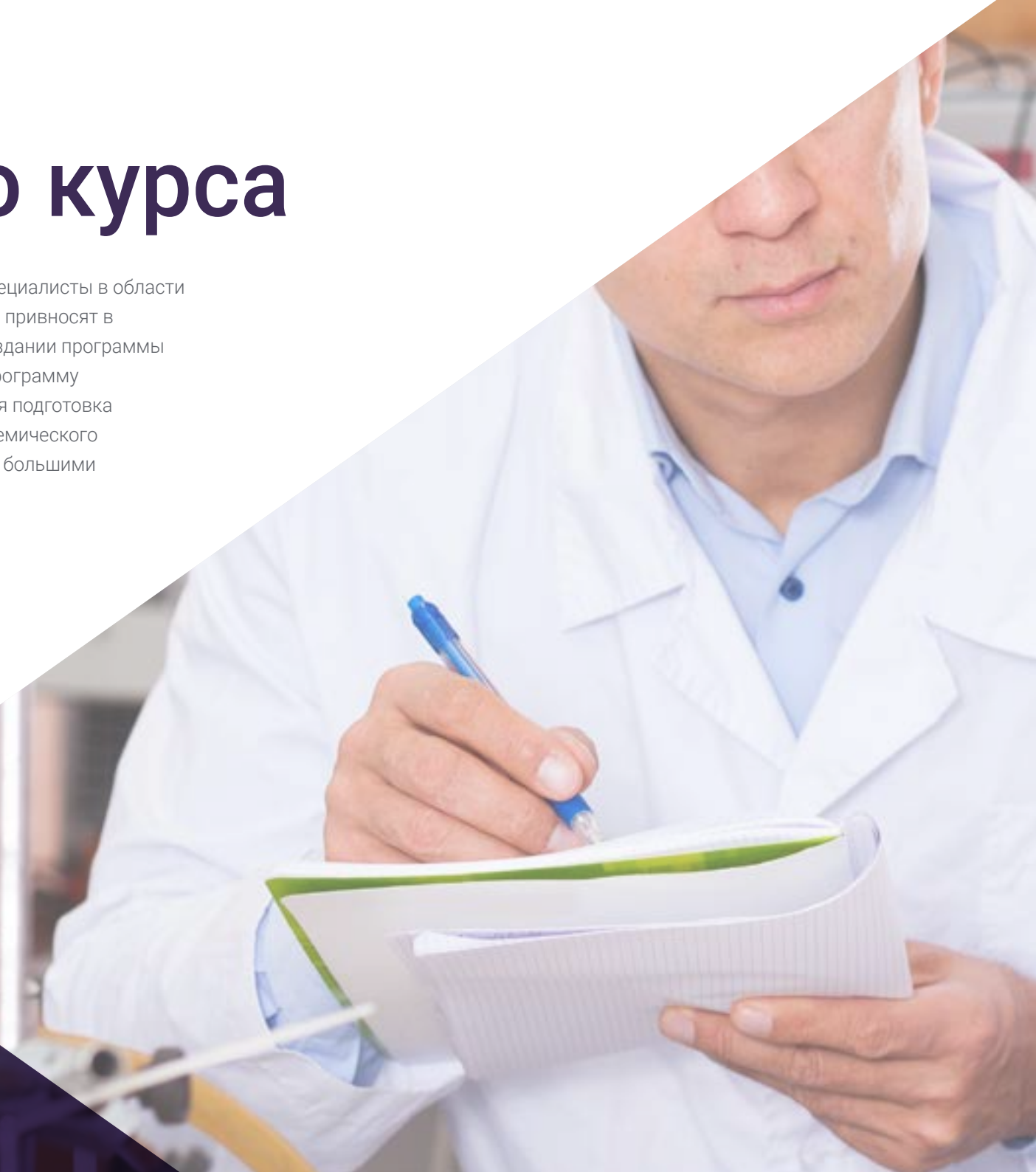
---

- ◆ Знать основные различия между контрольными точками и критическими контрольными точками
- ◆ Разрабатывать предварительные программы и схемы управления для обеспечения безопасности продуктов питания
- ◆ Применять внутренние аудиты, претензии или внутренние инциденты в качестве инструментов для оценки процессов контроля
- ◆ Изучать методы аттестации процессов
- ◆ Различать и указывать различия между деятельностью по мониторингу, верификации и аттестации в рамках системы ХАССП
- ◆ Демонстрировать способность решать проблемы анализа причин и реализации корректирующих действий для управления претензиями или несоответствиями
- ◆ Оценивать управление внутренними аудитами как инструмент для улучшения плана ХАССП
- ◆ Анализировать процесс реализации проектов после завершения этапа подготовки документации
- ◆ Создавать системы НИОКР, позволяющие разрабатывать новые продукты питания и их ингредиенты, особенно в сфере вопросов безопасности продуктов питания, с тем чтобы иметь возможность заниматься исследованиями, разработками и инновациями в области новых продуктов питания и их ингредиентов
- ◆ Обобщать источники финансирования системы НИОКР в сфере разработки новых продуктов питания для решения различных инновационных стратегий в пищевой промышленности
- ◆ Анализировать формы доступа к государственным и частным источникам информации в научно-технической, экономической и правовой областях для планирования проектов НИОКР
- ◆ Разрабатывать методологии планирования и управления проектами, контрольной отчетности и мониторинга результатов
- ◆ Оценивать системы передачи технологий, позволяющие перенести результаты НИОКР в производственную среду

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. Целью всего этого является подготовка специалистов в области питания и предоставление им академического инструментария, необходимого для работы в этой области с большими гарантиями успеха.





“

*Наш преподавательский состав, специалисты в области безопасности пищевых продуктов, помогут вам добиться успеха в вашей 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 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 Ивонн

- ♦ 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 Университета 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

### Г-жа Аранда Родриго, Элоиса

- ♦ Степень бакалавра пищевых наук и технологий
- ♦ Активно работает в области производства продуктов питания и лабораторного анализа воды и пищевых продуктов
- ♦ Обучение в области систем управления качеством, BRC, IFS и безопасности пищевых продуктов ISO 22000
- ♦ Опыт проведения аудитов в соответствии с протоколами ISO 9001 и ISO 17025

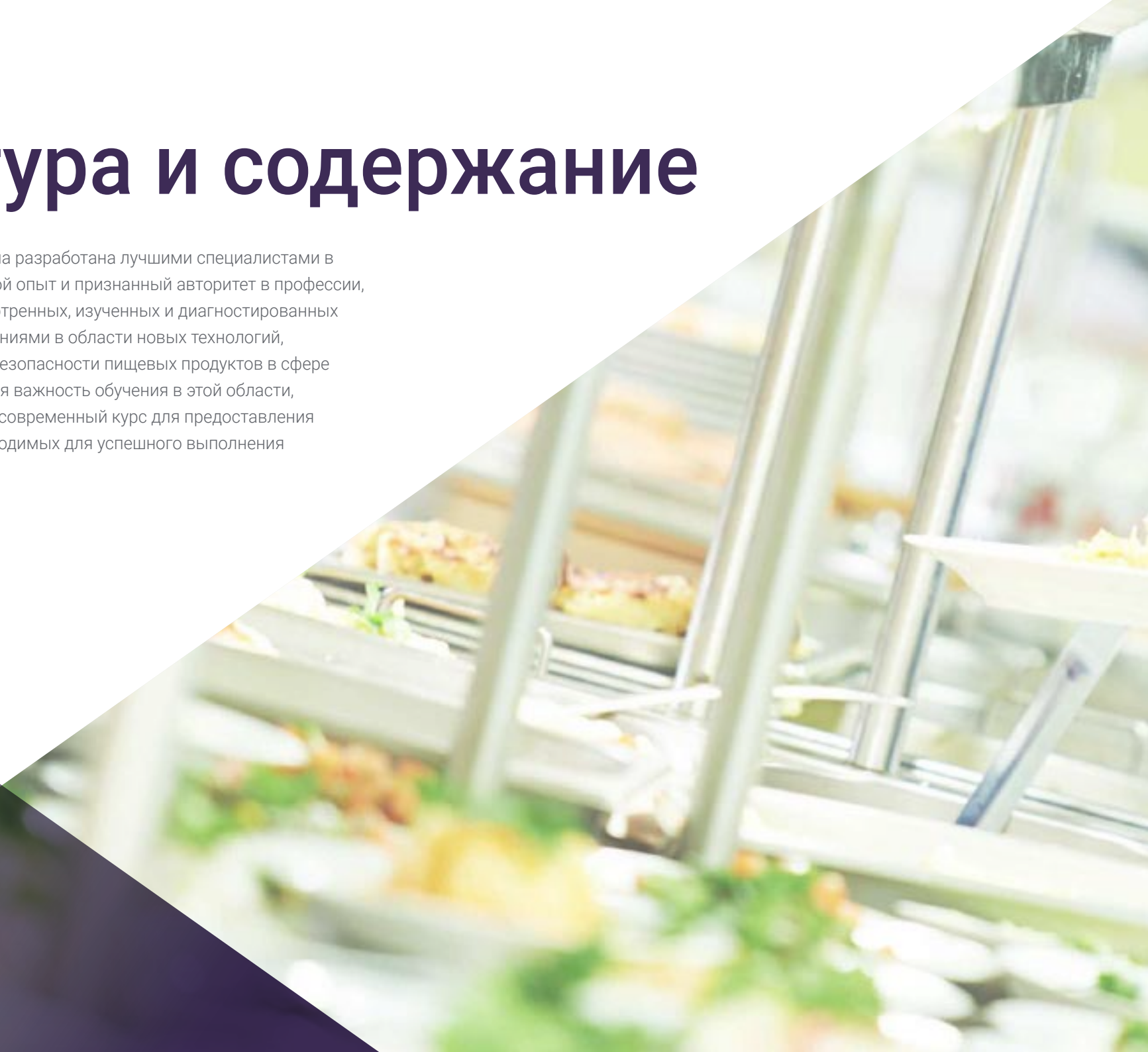




04

# Структура и содержание

Структура содержания курса была разработана лучшими специалистами в этой области, имеющими большой опыт и признанный авторитет в профессии, подкрепленный объемом рассмотренных, изученных и диагностированных случаев, а также обширными знаниями в области новых технологий, применяемых для обеспечения безопасности пищевых продуктов в сфере питания. Эта команда, осознавая важность обучения в этой области, разработала наиболее полный и современный курс для предоставления диетологам инструментов, необходимых для успешного выполнения ежедневной практики.







“

*У нас самая полная и современная образовательная программа на рынке. Обучайтесь вместе с нами и повышайте свою квалификацию”*

## Модуль 1. Оценка новых методологий и процессов

- 1.1. Критические контрольные точки
  - 1.1.1. Существенные опасности
  - 1.1.2. Программы предварительных условий
  - 1.1.3. Схема управления критическими контрольными точками
- 1.2. Проверка системы самоконтроля
  - 1.2.1. Внутренние аудиты
  - 1.2.2. Анализ исторических данных и тенденций
  - 1.2.3. Претензии клиентов
  - 1.2.4. Выявление внутренних инцидентов
- 1.3. Мониторинг, оценка и проверка контрольных точек
  - 1.3.1. Методы наблюдения или мониторинга
  - 1.3.2. Оценка эффективности контроля
  - 1.3.3. Проверка эффективности
- 1.4. Оценка процессов и методов
  - 1.4.1. Документационная поддержка
  - 1.4.2. Оценка аналитических методов
  - 1.4.3. План отбора образцов для проверки
  - 1.4.4. Смещение и точность метода
  - 1.4.5. Определение погрешности
- 1.5. Методы оценки
  - 1.5.1. Этапы оценки методов
  - 1.5.2. Типы процессов проверки, подходы
  - 1.5.3. Отчеты о проверке, краткое изложение полученных данных
- 1.6. Управление инцидентами и отклонениями
  - 1.6.1. Формирование рабочей группы
  - 1.6.2. Описание проблемы
  - 1.6.3. Определение первопричины
  - 1.6.4. Корректирующие и предупреждающие действия
  - 1.6.5. Проверка эффективности







- 1.7. Причинный анализ и его методы
  - 1.7.1. Причинный анализ: качественные методы
    - 1.7.1.1. Древо первопричины
    - 1.7.1.2. Причины
    - 1.7.1.3. Причины-следствия
    - 1.7.1.4. Диаграмма Исикавы
  - 1.7.2. Причинный анализ: количественные методы
    - 1.7.2.1. Модель сбора данных
    - 1.7.2.2. Диаграмма Парето
    - 1.7.2.3. Графики разброса
    - 1.7.2.4. Гистограммы
- 1.8. Управление претензиями
  - 1.8.1. Сбор данных о претензии
  - 1.8.2. Расследование и принятие мер
  - 1.8.3. Подготовка технического отчета
  - 1.8.4. Анализ тенденций в области претензий
- 1.9. Внутренние аудиты системы самоконтроля
  - 1.9.1. Компетентные аудиторы
  - 1.9.2. Программа и план аудита
  - 1.9.3. Объем аудита
  - 1.9.4. Справочные документы
- 1.10. Выполнение внутренних аудитов
  - 1.10.1. Вступительное собрание
  - 1.10.2. Оценка состояния системы
  - 1.10.3. Отклонения внутренних аудитов
  - 1.10.4. Заключительное собрание
  - 1.10.5. Оценка и мониторинг эффективности закрытия отклонений

## Модуль 2. Разработка, координация и реализация проектов НИОКР

- 2.1. Инновации и конкурентоспособность в продовольственном секторе
  - 2.1.1. Анализ продовольственного сектора
  - 2.1.2. Инновации в процессах, продукции и управлении
  - 2.1.3. Нормативные ограничения для коммерциализации новых продуктов питания
- 2.2. Система НИОКР
  - 2.2.1. Общественное исследование и частное исследование
  - 2.2.2. Международные программы
  - 2.2.3. Органы продвижения исследований
- 2.3. Проекты НИОКР
  - 2.3.1. Программы поддержки НИОКР
  - 2.3.2. Типы проектов
  - 2.3.3. Виды финансирования
  - 2.3.4. Оценка, мониторинг и контроль проекта
- 2.4. Научно-технологическое производство
  - 2.4.1. Публикация, популяризация и распространение результатов исследований
  - 2.4.2. Фундаментальное исследование/прикладное исследование
  - 2.4.3. Частные источники информации
- 2.5. Передача технологий
  - 2.5.1. Защита промышленной собственности. Патенты
  - 2.5.2. Нормативно-правовые ограничения на передачу в продовольственном секторе
  - 2.5.3. *European Food Safety Authority (EFSA)*
  - 2.5.4. *Food and Drug Administration (FDA)*
- 2.6. Планирование проектов НИОКР
  - 2.6.1. Структура распределения работ
  - 2.6.2. Распределение ресурсов
  - 2.6.3. Приоритет задач
  - 2.6.4. Метод диаграммы Ганта
  - 2.6.5. Методы и системы планирования с цифровой поддержкой





- 2.7. Документальное оформление проектов НИОКР
  - 2.7.1. Предварительные исследования
  - 2.7.2. Предоставление отчетов о проделанной работе
  - 2.7.3. Разработка отчетности по проекту
- 2.8. Осуществление проекта
  - 2.8.1. Контрольный список
  - 2.8.2. Результаты работы
  - 2.8.3. Мониторинг хода реализации проекта
- 2.9. Завершение и проверка проекта
  - 2.9.1. Стандарты ISO по управлению проектами НИОКР
  - 2.9.2. Завершение этапа проекта
  - 2.9.3. Анализ результатов и целесообразности
- 2.10. Реализация разработанных проектов НИОКР
  - 2.10.1. Управление поставками
  - 2.10.2. Оценка поставщиков
  - 2.10.3. Оценка и проверка проекта

“

*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

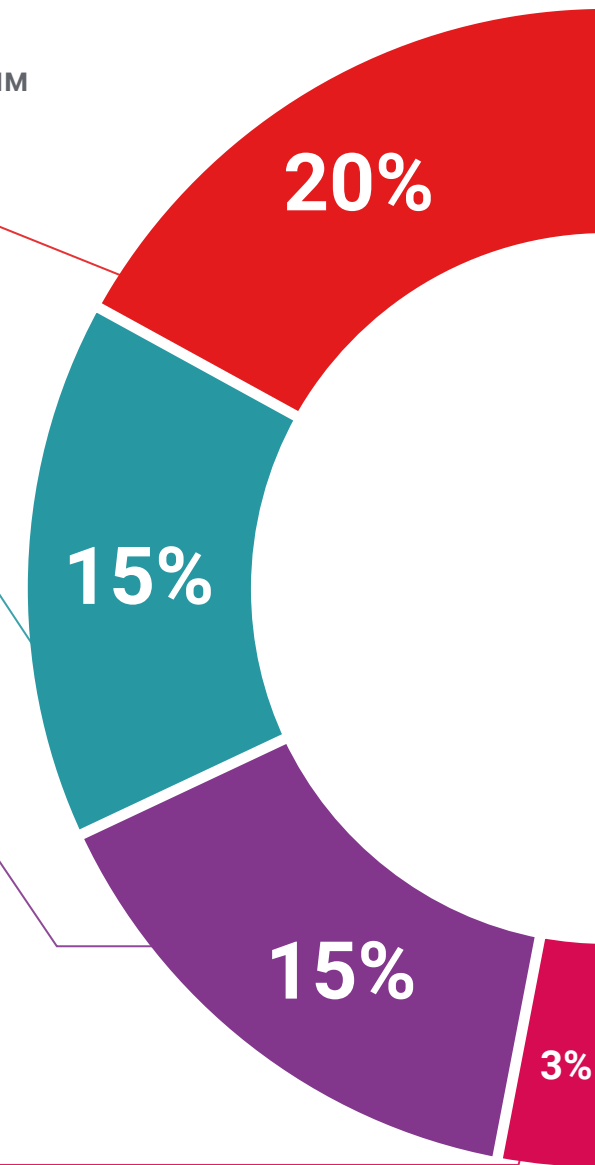
Мы представляем содержание в привлекательной и динамичной мультимедийной форме, которая включает аудио, видео, изображения, диаграммы и концептуальные карты для закрепления знаний.

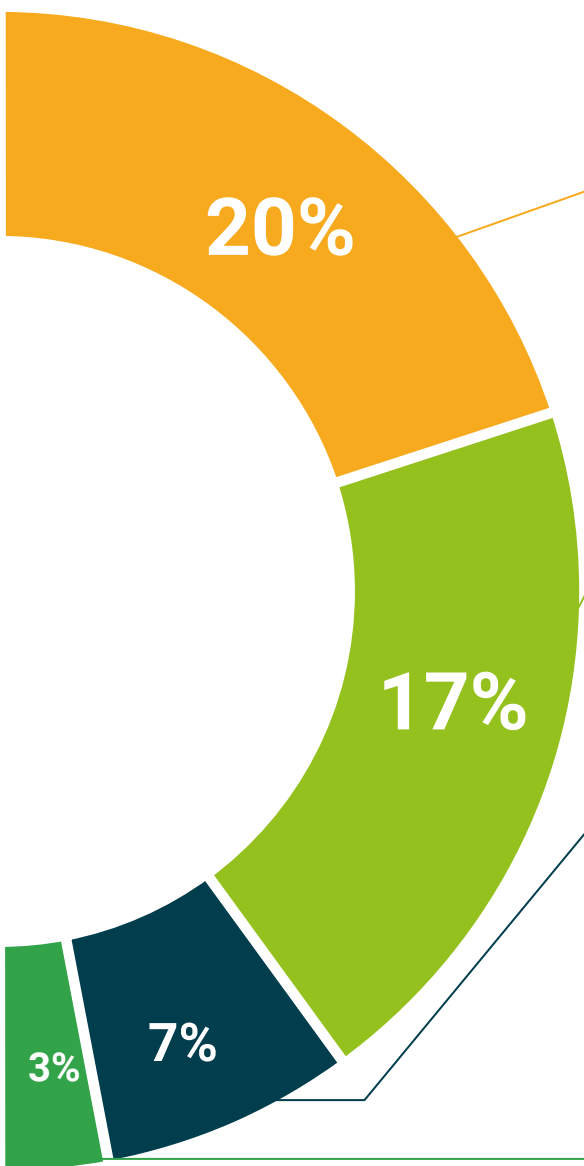
Эта уникальная обучающая система для представления мультимедийного содержания была отмечена компанией Майкрософт как "Европейская история успеха".



#### 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.

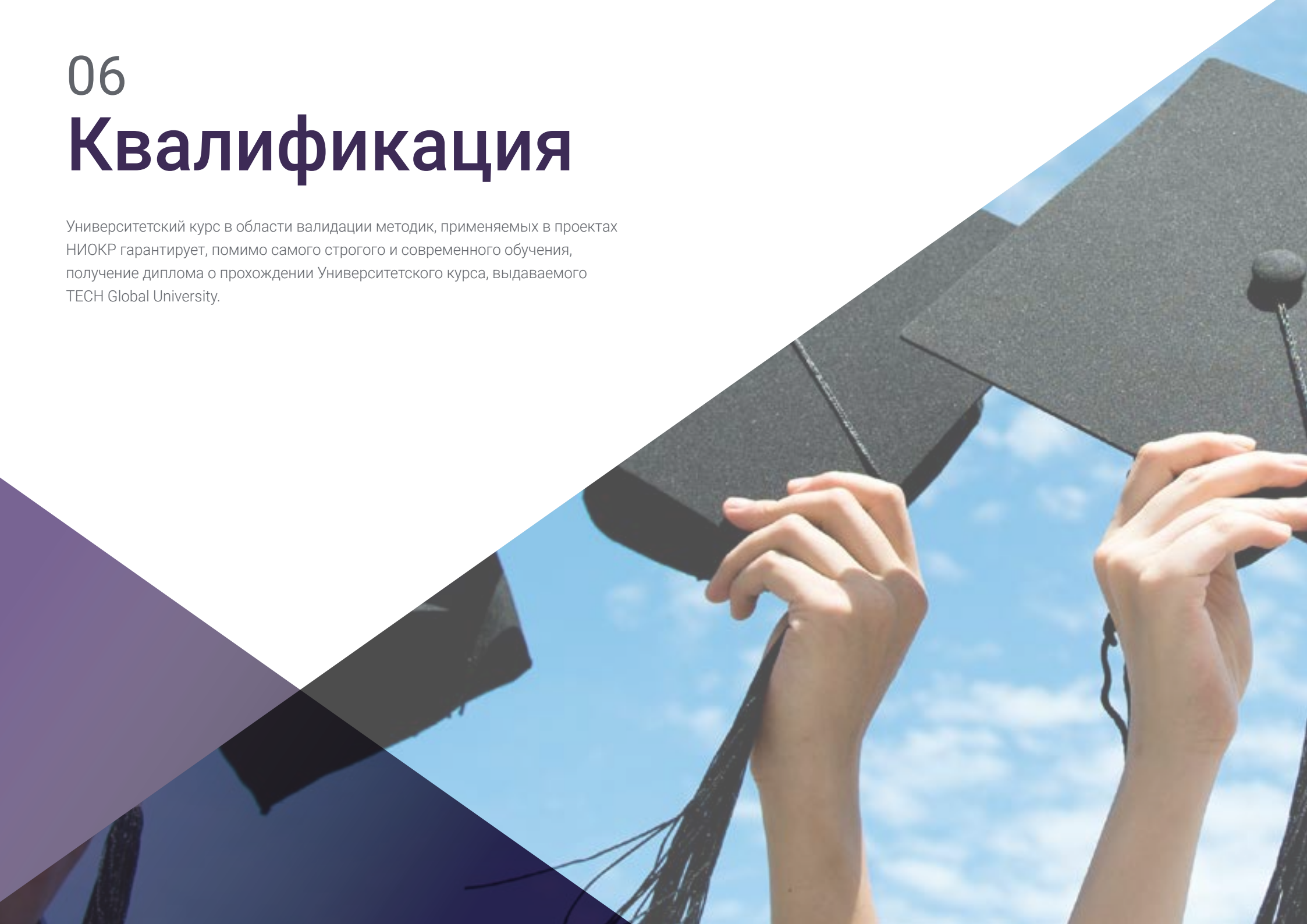




06

# Квалификация

Университетский курс в области валидации методик, применяемых в проектах НИОКР гарантирует, помимо самого строгого и современного обучения, получение диплома о прохождении Университетского курса, выдаваемого TECH Global University.



“

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

Данная программа позволит вам получить диплом **Университетского курса в области валидации методик, применяемых в проектах НИОКР**, одобренный **TECH Global University**, крупнейшим цифровым университетом в мире.

**Tech Global University**, является Официальным Европейским Университетом, признанным правительством Андорры ([официальный бюллетень](#)). Андорра является частью Европейского пространства высшего образования (ЕПВО) с 2003 года. ЕПВО – это инициатива, выдвинутая Европейским союзом с целью организации международной системы обучения и гармонизации систем высшего образования стран-участниц этого пространства. Проект способствует распространению общих ценностей, внедрению совместных инструментов и укреплению механизмов обеспечения качества для расширения сотрудничества и мобильности между студентами, исследователями и учеными.

Данный диплом **Tech Global University** – европейская программа непрерывного обучения и повышения квалификации, которая гарантирует приобретение компетенций в своей области знаний, обеспечивая высокую учебную ценность для студента, прошедшего эту программу.

Диплом: **Университетского курса в области валидации методик, применяемых в проектах НИОКР**

Формат: **онлайн**

Продолжительность: **3 месяцев**

Аккредитация: **12 ECTS**



Будущее

Здоровье Доверие Люди

Образование Информация Тьюторы

Гарантия Аккредитация Преподавание

Институты Технология Обучение

Сообщество Обязательства

Персональное внимание Инновации

Знания Настоящее качество

Веб обучение

Развитие Институты

Виртуальный класс Языки

**tech** global  
university

### Университетский курс

Валидация методик,  
применяемых  
в проектах НИОКР

- » Формат: онлайн
- » Продолжительность: 3 месяца
- » Учебное заведение: TECH Global University
- » Аккредитация: 12 ECTS
- » Расписание: по своему усмотрению
- » Экзамены: онлайн



# Университетский курс

Валидация методик,  
применяемых  
в проектах НИОКР