

# Университетский курс

Валидация технологических  
процессов в  
агропродовольственном  
секторе



## Университетский курс

Валидация технологических  
процессов в  
агропродовольственном  
секторе

- » Формат: онлайн
- » Продолжительность: 3 месяца
- » Учебное заведение: TECH Технологический университет
- » Расписание: по своему усмотрению
- » Экзамены: онлайн

Веб-доступ: [www.techtute.com/ru/nutrition/postgraduate-certificate/process-validation-agri-food-industry](http://www.techtute.com/ru/nutrition/postgraduate-certificate/process-validation-agri-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

За последние годы агропродовольственный сектор претерпел множество изменений, поэтому специалистам в области питания крайне важно иметь глубокое представление о современной пищевой промышленности. Валидация проектов в этом секторе необходима для контроля качества потребляемой продукции растительного происхождения. Поэтому в данной программе рассматриваются наиболее важные концепции опасности, риска и безопасности применительно к пищевой промышленности, а также принципы управления обеспечением безопасности в пищевой промышленности, которым следуют, используя в качестве модели план HACCP. Кроме того, в программе применяется подход, основанный на оценке рисков, что соответствует современным тенденциям в области управления качеством и безопасностью. Специалист в области питания должен также контролировать основные аспекты, подтверждающие эффективность критических контрольных точек и обеспечивающие безопасность производимых продуктов питания, четко понимая необходимость и правильность формулировки критических контрольных точек.





“

*Вы будете вносить свой вклад  
в обеспечение безопасности в пищевой  
промышленности и отвечать за проверку  
средств контроля, применяемых  
в агропродовольственном секторе”*

Программа развивает самые важные концепции опасности, риска и безопасности применительно к пищевой промышленности, а также наиболее часто используемые методы контроля этих опасностей, включая аллергены. В ней рассматриваются принципы управления обеспечением безопасности в пищевой промышленности с использованием в качестве модели плана HACCP, 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 и безопасности. С этой точки зрения рассматриваются наиболее актуальные тенденции, вытекающие из такой программы, например, анализ рисков и критических контрольных точек (HARCP); а также основополагающие аспекты, подтверждающие эффективность критических контрольных точек и обеспечивающие безопасность производимых продуктов питания, – четкое понимание необходимости и правильная формулировка критических контрольных точек.

С другой стороны, демонстрируются инструменты, необходимые для валидации имеющихся средств контроля, проверки их эффективности и уверенности во внедрении надежных процессов контроля в рамках системы менеджмента безопасности пищевых продуктов.

Преподавательский состав данного курса включает в себя профессионалов университетов и специалистов 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 y food fraud/food authenticity*). Эти эксперты в области пищевого законодательства и нормативных требований к качеству и безопасности продуктов питания, а также валидации методик и процессов разработали эту программу для того, чтобы вы могли развиваться как специалист в сфере питания, специализирующийся в этой области, предоставляя вам необходимые инструменты для внесения вклада в строгую работу в этом секторе.

Данный **Университетский курс в области валидации технологических процессов в агропродовольственном секторе** 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
- ♦ Последние достижения в области валидации технологических процессов в агропродовольственном секторе
- ♦ Практические упражнения для самооценки, контроля и улучшения эффективности процесса обучения
- ♦ Особое внимание уделяется инновационным методологиям валидации технологических процессов в агропродовольственном секторе
- ♦ 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



*В большинстве случаев загрязнения продуктов питания можно избежать, и сейчас, как никогда, отрасль нуждается в диетологах для подтверждения процессов, которым подвергаются продукты питания”*

“

*Этот Университетский курс дает вам инструменты для реализации принципов плана ХАССП, который пользуется большим спросом у компаний отрасли”*

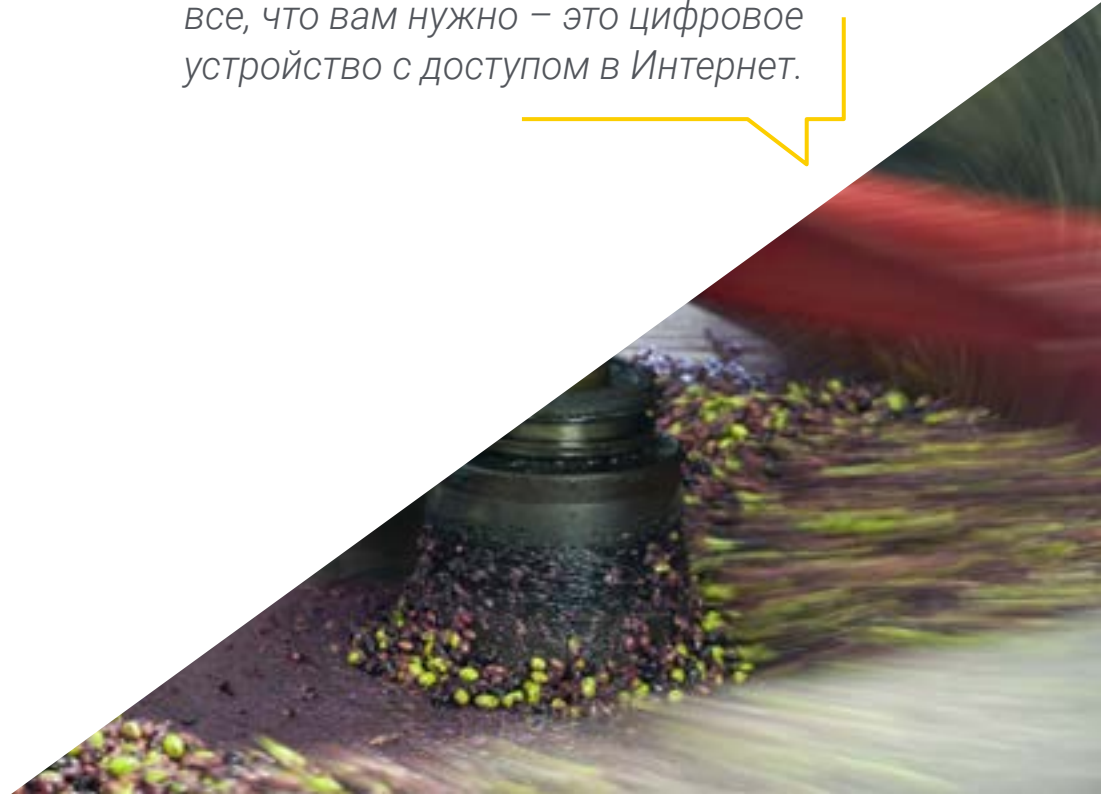
В преподавательский состав входят профессионалы в области пищевой промышленности, специализирующиеся на валидации процессов в агропродовольственном секторе, чьи знания сосредоточены на вопросах питания.

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, разработанная признанными экспертами в области валидации технологических процессов в агропродовольственном секторе.

*Вы будете определять опасности, связанные с наиболее распространенными продуктами питания, в соответствии с их физической, химической или биологической природой, что сделает вас экспертом в области питания на 100%.*

*TECH позволяет пройти эту программу за короткое время, когда и как угодно, все, что вам нужно – это цифровое устройство с доступом в Интернет.*



# 02

## Цели

Программа в области валидации технологических процессов в агропродовольственном секторе направлена на повышение эффективности работы специалистов в этой области с учетом самых последних и инновационных достижений в этой сфере. Благодаря комплексному учебному плану с современным теоретическим и практическим содержанием диетологи получают знания, необходимые для успешного развития в этой области, и приобретают необходимые навыки. Аналогичным образом, в ходе обучения на данном Университетском курсе студент изучит основные направления деятельности специалиста в области безопасности пищевых продуктов применительно к агропродовольственному сектору, что позволит ему усовершенствовать все навыки, развиваемые в рамках данной программы, которую он может пройти одновременно с продолжением своей трудовой деятельности.





““

*Данный Университетский курс позволит вам понять важнейшие концепции безопасности пищевых продуктов и применить принципы плана управления в агропродовольственных процессах”*



## 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 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

“

*Повысьте свою уверенность в принятии решений, обогатив свои знания благодаря этому Университетскому курсу”*





## 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
- ◆ 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

# 03

## Руководство курса

Преподаватели данной программы обладают высокой квалификацией в области валидации технологических процессов в агропродовольственном секторе, что делает программу эффективным курсом для данного сектора, учитывая его важность вчера, сегодня и навсегда. Они объединили свои знания и опыт, а также последние достижения в этой области и состояние окружающей среды, чтобы предоставить диетологу полный и современный опыт 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 ТЕСН и целью подготовки диетологов к успешной профессиональной деятельности.



“

*TECH доверяет свои курсы только лучшим специалистам в каждой отрасли. Доверяйте TECH”*

## 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 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

### 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

Содержание программы состоит из двух блоков, посвященных управлению безопасностью пищевых продуктов и валидации новых методологий и процессов в агропродовольственном секторе. Таким образом, специалист углубляет свои знания в этой области, способствуя развитию своей карьеры в других областях пищевой промышленности. Предлагаемый учебный план был создан и разработан экспертами в области пищевой промышленности, которые вложили в него свои знания и опыт. Учебный план не имеет аналогов на рынке, что делает его одним из лучших и наиболее востребованных профессионалами в данной отрасли. Он дополнен практическими кейсами и уникальной методикой, чтобы диетолог знал, как применить приобретенные после прохождения Университетского курса навыки в своей повседневной работе.





“

*Важность валидации процессов  
в пищевой промышленности напрямую  
влияет на безопасность пищевых  
продуктов и диагностику питания”*

## 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. 5 предварительных шагов к 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 (НАССП), 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. Оценка новых методологий и процессов

- 2.1. Критические контрольные точки
  - 2.1.1. Существенные опасности
  - 2.1.2. Программы предварительных условий
  - 2.1.3. Схема управления критическими контрольными точками
- 2.2. Проверка системы самоконтроля
  - 2.2.1. Внутренние аудиты
  - 2.2.2. Анализ исторических данных и тенденций
  - 2.2.3. Претензии клиентов
  - 2.2.4. Выявление внутренних инцидентов
- 2.3. Мониторинг, оценка и проверка контрольных точек
  - 2.3.1. Методы наблюдения или мониторинга
  - 2.3.2. Оценка эффективности контроля
  - 2.3.3. Проверка эффективности
- 2.4. Оценка процессов и методов
  - 2.4.1. Документационная поддержка
  - 2.4.2. Оценка аналитических методов
  - 2.4.3. План отбора образцов для проверки
  - 2.4.4. Смещение и точность метода
  - 2.4.5. Определение погрешности
- 2.5. Методы оценки
  - 2.5.1. Этапы оценки методов
  - 2.5.2. Типы процессов проверки, подходы
  - 2.5.3. Отчеты о проверке, краткое изложение полученных данных
- 2.6. Управление инцидентами и отклонениями
  - 2.6.1. Формирование рабочей группы
  - 2.6.2. Описание проблемы
  - 2.6.3. Определение первопричины
  - 2.6.4. Корректирующие и предупреждающие действия
  - 2.6.5. Проверка эффективности
- 2.7. Причинный анализ и его методы
  - 2.7.1. Причинный анализ: качественные методы
    - 2.7.1.1. Дерево первопричины
    - 2.7.1.2. Причины
    - 2.7.1.3. Причины-следствия
    - 2.7.1.4. Диаграмма Исикавы
  - 2.7.2. Причинный анализ: количественные методы
    - 2.7.2.1. Модель сбора данных
    - 2.7.2.2. Диаграмма Парето
    - 2.7.2.3. Графики разброса
    - 2.7.2.4. Гистограммы
- 2.8. Управление претензиями
  - 2.8.1. Сбор данных о претензии
  - 2.8.2. Расследование и принятие мер
  - 2.8.3. Подготовка технического отчета
  - 2.8.4. Анализ тенденций в области претензий
- 2.9. Внутренние аудиты системы самоконтроля
  - 2.9.1. Компетентные аудиторы
  - 2.9.2. Программа и план аудитов
  - 2.9.3. Объем аудита
  - 2.9.4. Справочные документы
- 2.10. Выполнение внутренних аудитов
  - 2.10.1. Вступительное собрание
  - 2.10.2. Оценка состояния системы
  - 2.10.3. Отклонения внутренних аудитов
  - 2.10.4. Заключительное собрание
  - 2.10.5. Оценка и мониторинг эффективности закрытия отклонений

# 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

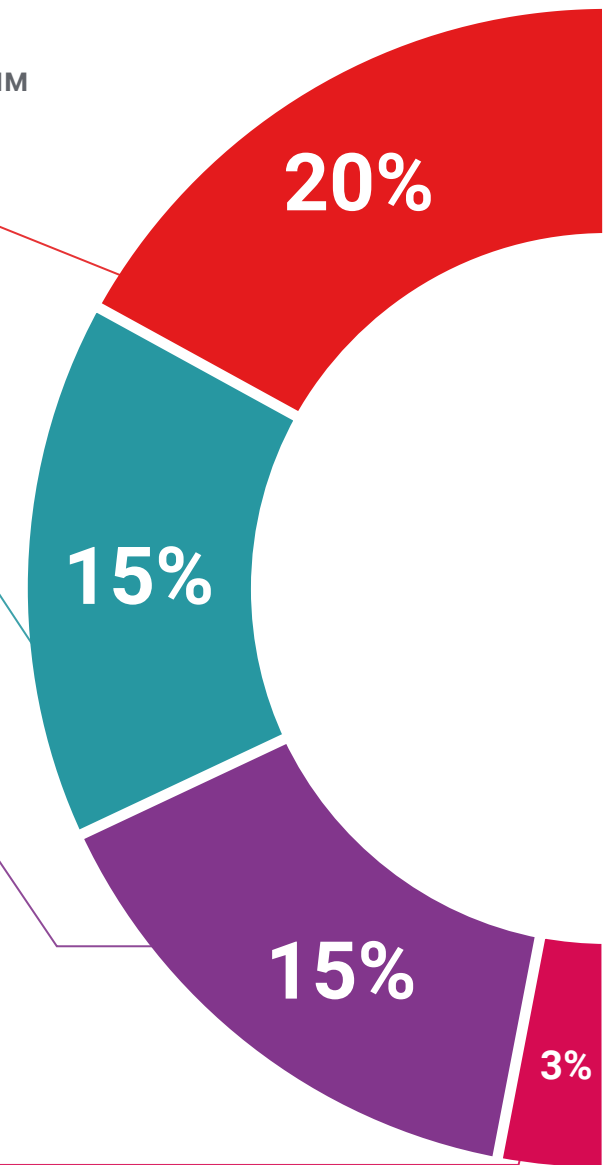
Мы представляем содержание в привлекательной и динамичной мультимедийной форме, которая включает аудио, видео, изображения, диаграммы и концептуальные карты для закрепления знаний.

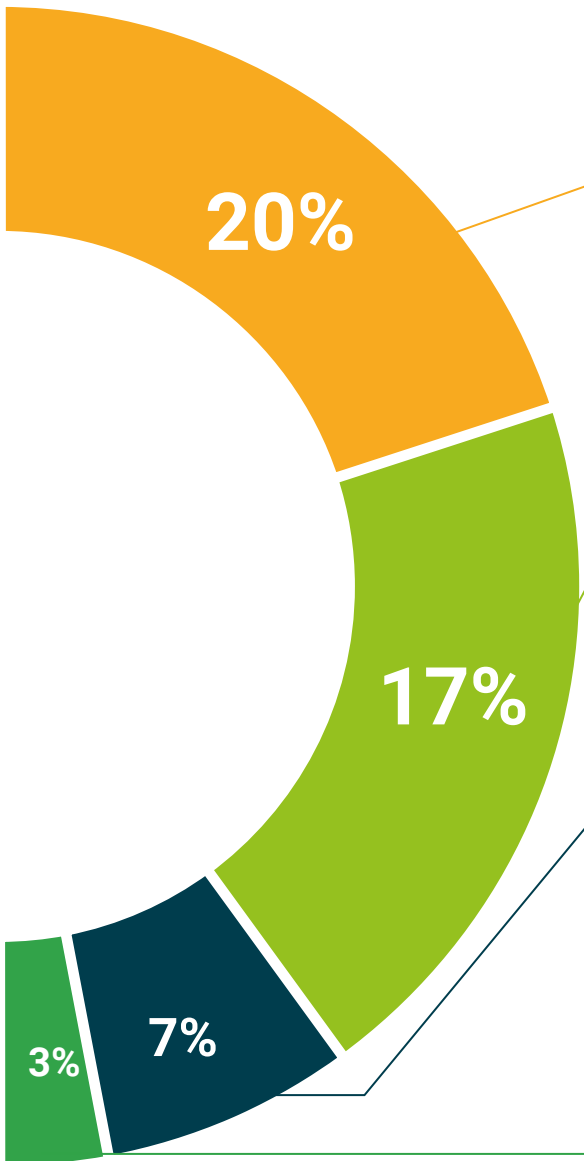
Эта уникальная обучающая система для представления мультимедийного содержания была отмечена компанией Майкрософт как "Европейская история успеха".



#### 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 технологических процессов в агропродовольственном секторе 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 валидации технологических процессов в агропродовольственном секторе**

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 валидации технологических процессов в агропродовольственном секторе**

Формат: **онлайн**

Продолжительность: **3 месяцев**



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



Будущее

Здоровье Доверие Люди

Образование Информация Тьюторы

Гарантия Аккредитация Преподавание

Институты Технология Обучение

Сообщество Обязательства

**tech** технологический университет

Персональное внимание Инновации

Знания Настоящее Качество

Веб обучение

Развитие Институты

Виртуальный класс Языки

## Университетский курс

Валидация технологических процессов в агропродовольственном секторе

- » Формат: онлайн
- » Продолжительность: 3 месяца
- » Учебное заведение: ТЕСН Технологический университет
- » Расписание: по своему усмотрению
- » Экзамены: онлайн

# Университетский курс

Валидация технологических  
процессов в  
агропродовольственном  
секторе