

Университетский курс

Прослеживаемость в пищевой промышленности





Университетский курс

Прослеживаемость в пищевой промышленности

- » Формат: онлайн
- » Продолжительность: 3 месяца
- » Учебное заведение: TECH Технологический университет
- » Режим обучения: 16ч./неделя
- » Расписание: по своему усмотрению
- » Экзамены: онлайн

Веб-доступ: www.techtute.com/ru/nutrition/postgraduate-certificate/traceability-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

В связи с тем, что все компании пищевого сектора обязаны иметь план обеспечения безопасности пищевых продуктов, члены команды отдела качества должны быть знакомы с каждым из этапов системы ХАССП, включая прослеживаемость партий. Эта технологическая программа позволит специалисту в области питания получить глобальное видение всей пищевой цепочки и навыки консультирования различных компаний этой отрасли. В этом смысле системы прослеживаемости выходят за пределы самой компании, где крайне важно знать особенности транспортировки грузов, правила, действующие в этом секторе, а также условия перевозки каждого вида продукции.



“

Не упустите возможность, которую предоставляет ТЕСН, и запишитесь на прохождение данного Университетского курса. Это будет "до" и "после" ваших профессиональных навыков”

Программа в области прослеживаемости в пищевой промышленности TECH Технологического университета посвящена прослеживаемости всего производственного процесса на предприятиях пищевой промышленности и, следовательно, ориентирована на комплексное управление безопасностью продуктов питания для потребления.

В рамках данного Университетского курса развиваются соответствующие понятия в области безопасности пищевых продуктов с акцентом на производство сырья животного и растительного происхождения. Изучаются дифференцированные знаки качества, а также процессы аудита и сертификации в агропродовольственной отрасли.

В курсе также представлены системы внутреннего аудита и сертификации в агропищевой промышленности, органы, участвующие в этих процессах, и правила их работы, а также проанализированы дифференцированные знаки качества и требования к производству, которым должны соответствовать эти продукты питания. Следует иметь в виду, что продовольственные кризисы, произошедшие в последние десятилетия на европейском и мировом уровне, продемонстрировали необходимость создания систем идентификации, отслеживания и изъятия продукции, которая может представлять риск для безопасности пищевых продуктов и угрозу для здоровья населения.

В связи с тем, что все компании пищевого сектора обязаны иметь план обеспечения безопасности пищевых продуктов, члены команды отдела качества должны быть знакомы с каждым из этапов системы ХАССП, включая прослеживаемость партий.

Поэтому данная программа предлагает специалисту прочную основу, способности и навыки, которые позволят ему разработать и внедрить план прослеживаемости в различных отраслях пищевой промышленности.

Лекторами Университетский курс профессиональной подготовки являются преподаватели вузов 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 y food fraud/food authenticity*). Таким образом, это образовательный проект нацелен на подготовку высококлассных специалистов.

Данный **Университетский курс в области Прослеживаемость 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
- ◆ Последние достижения в области прослеживаемости в пищевой промышленности
- ◆ Практические упражнения для самооценки, контроля и улучшения эффективности процесса обучения
- ◆ Особое внимание уделяется инновационным методикам в области прослеживаемости 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



Все, что вам нужно – это доступ в Интернет. Это будет пропуском к наиболее полному и актуальному перечню рыночной информации в секторе пищевой промышленности”

“

Прослеживаемость в пищевой промышленности – это специализация будущего, которая сейчас находится на подъеме”

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

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

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

Вы будете осуществлять разработку и внедрение строгого и успешного плана прослеживаемости.

Пройдя данный Университетский курс, вы овладеете ключевыми аспектами прослеживаемости продуктов питания в пищевой промышленности с точки зрения диетологии.



02

Цели

Программа в области прослеживаемости в пищевой промышленности направлена на получение знаний, необходимых специалисту в области питания, а также на изучение последних 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. Таким образом, вы будете совершенствовать и повышать свою квалификацию в своей отрасли, будучи уверенными в том, что выполняете протоколы максимально эффективно и безопасно.



“

ТЕСН предлагает вам этот Университетский курс с единственной целью – подготовить вас как успешного диетолога для ежедневного развития вашей профессии”



Общие цели

- ◆ Создавать основу для надлежащей практики гигиены и контроля при производстве сырья
- ◆ Определять нормативы, касающиеся производства первичной продукции животноводства, а также системы внутреннего аудита и сертификации
- ◆ Определять цели устойчивого развития
- ◆ Анализировать основы, требования, правила и основные инструменты, используемые для отслеживания различных точек пищевой цепи
- ◆ Анализировать систематизацию, позволяющую устанавливать взаимосвязь между пищевым продуктом и происхождением его компонентов, процессом производства и распределением
- ◆ Осуществлять оценку процессов пищевой промышленности с целью выявления тех партий товара, которые не соответствуют определенным требованиям для обеспечения безопасности продуктов питания и здоровья потребителей
- ◆ Разрабатывать основы для применения различных этапов системы контроля в компаниях пищевого сектора





Конкретные цели

- ◆ Устанавливать основные принципы продовольственной безопасности
- ◆ Составлять справочные базы данных по применимым нормам безопасности пищевых продуктов
- ◆ Разрабатывать значимых аспектов в производстве продуктов питания животного происхождения и их производных
- ◆ Создавать основу для обеспечения благоприятных условий содержания животных от момента рождения до забоя
- ◆ Конкретизировать механизмы внутреннего аудита и сертификации первичного производства
- ◆ Анализировать продукты питания дифференцированного качества и систему сертификации этих продуктов
- ◆ Оценивать воздействие агропищевой промышленности на окружающую среду
- ◆ Изучать вклад этой отрасли в достижение целей устойчивого развития
- ◆ Определять предпосылки для логистики и прослеживаемости
- ◆ Изучать различные типы прослеживаемости и область их применения
- ◆ Анализировать принципы, требования и меры пищевого законодательства в контексте прослеживаемости
- ◆ Устанавливать сферу применения прослеживаемости в ее обязывающем значении
- ◆ Анализировать различные системы прослеживаемости и идентификации партий
- ◆ Выявлять и определять ответственность различных участников цепи производства продуктов питания в контексте прослеживаемости
- ◆ Описывать структуру и реализацию плана прослеживаемости
- ◆ Определять и познакомиться с основными инструментами для идентификации партий
- ◆ Устанавливать процедуры отслеживания, иммобилизации и отзыва продукции в случае инцидентов
- ◆ Определять, анализировать и объяснять логистический процесс на каждом этапе цепи производства продуктов питания

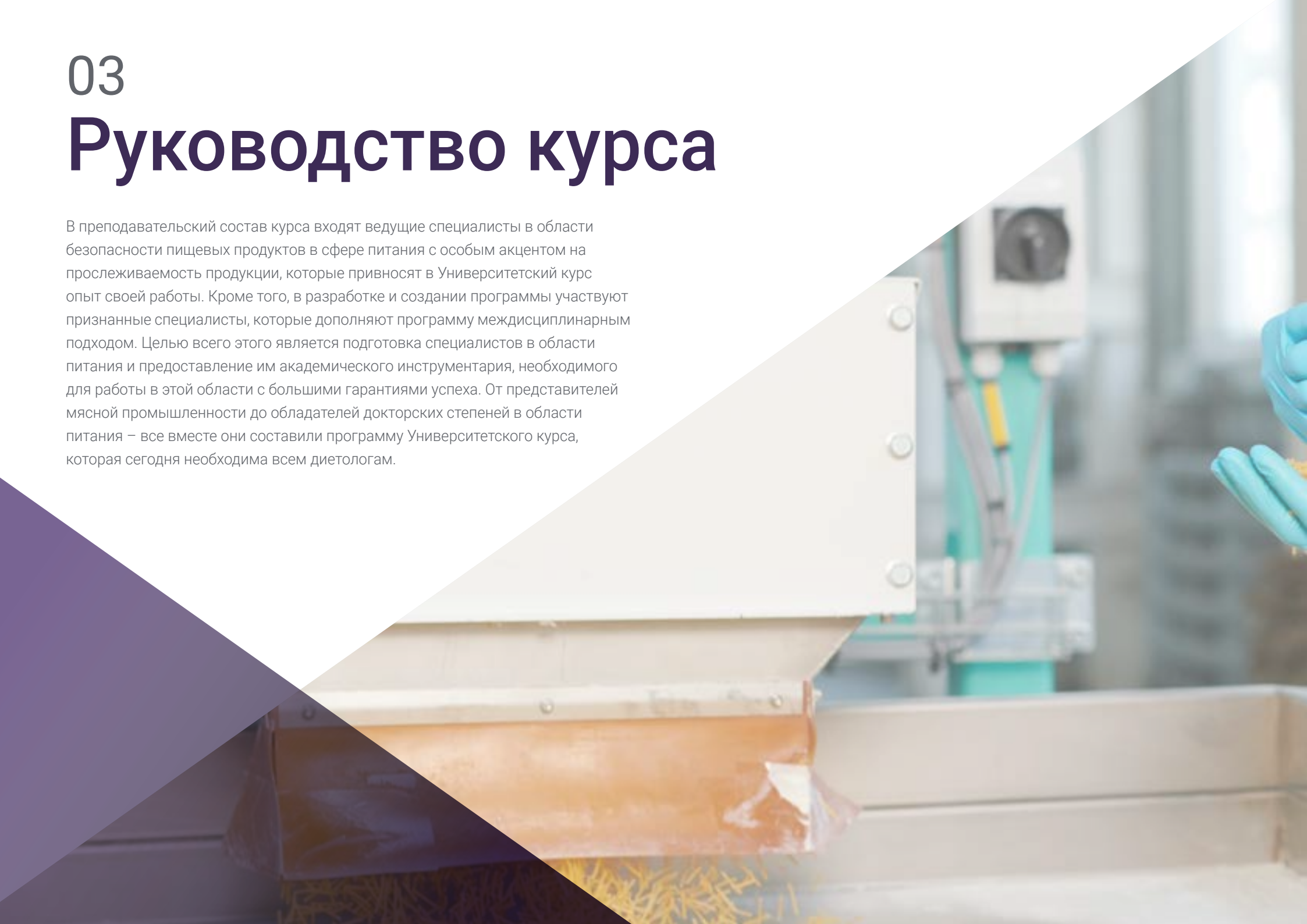


Этот курс позволит вам с легкостью продвигаться по карьерной лестнице”

03

Руководство курса

В преподавательский состав курса входят ведущие специалисты в области безопасности пищевых продуктов в сфере питания с особым акцентом на прослеживаемость продукции, которые привносят в Университетский курс 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. От представителей мясной промышленности до обладателей докторских степеней в области питания – все вместе они составили программу Университетского курса, которая сегодня необходима всем диетологам.





““

“Команда профессионалов в этой области разработала этот полноценный Университетский курс в области прослеживаемости в пищевой промышленности”

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

Г-жа Эскандел Клапес, Эрика

- ◆ Руководитель отдела качества и безопасности продуктов питания мясной промышленности SUBIRATS GROUP (2015 год – настоящее время)
- ◆ Степень бакалавра наук и технологий продуктов питания. Университет Вика
- ◆ Степень магистра в области разработки и инноваций продуктов питания
- ◆ Диплом в области питания человека и диетологии

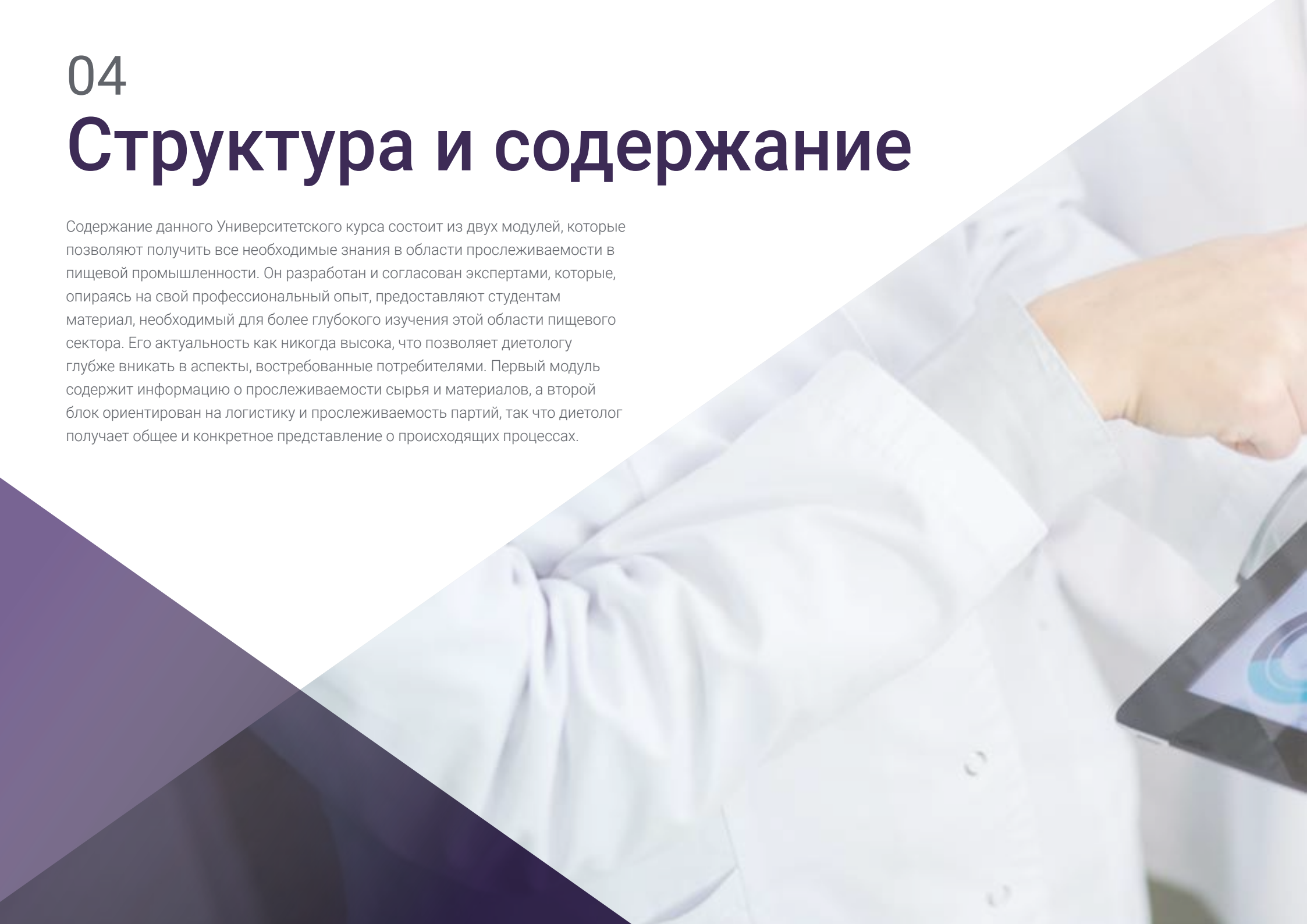
Д-р Морено Фернандес, Сильвия

- ◆ Научный сотрудник постдокторантуры. Автономный университет Мадрида. С 2019 года
- ◆ Степень доктора наук в области питания и пищевой промышленности в Автономном университете Мадрида
- ◆ Степень бакалавра биологии в Университете Комплутенсе в Мадриде. Специалист в области разработки новых продуктов питания и переработки побочных продуктов пищевой промышленности

04

Структура и содержание

Содержание данного Университетского курса состоит из двух модулей, которые позволяют получить все необходимые знания в области прослеживаемости в пищевой промышленности. Он разработан и согласован экспертами, которые, опираясь на свой профессиональный опыт, предоставляют студентам материал, необходимый для более глубокого изучения этой области пищевого сектора. Его актуальность как никогда высока, что позволяет диетологу глубже вникать в аспекты, востребованные потребителями. Первый модуль содержит информацию о прослеживаемости сырья и материалов, а второй блок ориентирован на логистику и прослеживаемость партий, так что диетолог получает общее и конкретное представление о происходящих процессах.





“

Узнайте о последних тенденциях и
этапах развития цепочек поставок”

Модуль 1. Прослеживаемость сырья и материалов

- 1.1. Основные принципы продовольственной безопасности
 - 1.1.1. Основные цели продовольственной безопасности
 - 1.1.2. Основные понятия
 - 1.1.3. Прослеживаемость. Концепция и применение в пищевой промышленности
- 1.2. Общий план по гигиене
 - 1.2.1. Основные понятия
 - 1.2.2. Виды общих планов по гигиене
- 1.3. Первичное производство продуктов питания животного происхождения
 - 1.3.1. Основные аспекты и благополучие животных
 - 1.3.2. Разведение и кормление
 - 1.3.3. Перевозка живых животных
 - 1.3.4. Забой животных
- 1.4. Первичное производство побочных продуктов животноводства. Распределение сырья
 - 1.4.1. Производство молока
 - 1.4.2. Птицеводство
 - 1.4.3. Распределение сырья животного происхождения
- 1.5. Первичное производство продуктов питания растительного происхождения
 - 1.5.1. Основные аспекты
 - 1.5.2. Виды растительных культур
 - 1.5.3. Прочие сельскохозяйственные продукты
- 1.6. Лучшие практики в растениеводстве. Использование средств защиты растений
 - 1.6.1. Источники загрязнения продуктов растительного происхождения
 - 1.6.2. Транспортировка сырья растительного происхождения и предотвращение рисков
 - 1.6.3. Использование средств защиты растений
- 1.7. Вода в сельскохозяйственной пищевой промышленности
 - 1.7.1. Животноводство
 - 1.7.2. Сельское хозяйство
 - 1.7.3. Аквакультура
 - 1.7.4. Питьевая вода в промышленности
- 1.8. Аудит и сертификация первичного производства
 - 1.8.1. Системы аудита официального контроля
 - 1.8.2. Сертификация продуктов питания
- 1.9. Продукты питания дифференцированного качества
 - 1.9.1. Защищенное обозначение происхождения (ЗОП)
 - 1.9.2. Защищенное географическое указание (ЗГУ)
 - 1.9.3. Гарантированная традиционная специализация (ГТС)
 - 1.9.4. Дополнительные условия качества
 - 1.9.5. Использование сортов растений и пород животных
 - 1.9.6. Органическое земледелие и животноводство
- 1.10. Пищевая промышленность и окружающая среда
 - 1.10.1. Цели устойчивого развития (ЦУР)
 - 1.10.2. Решения, предложенные агропищевой промышленностью
 - 1.10.3. Генетически модифицированные организмы как путь к устойчивому развитию

Модуль 2. Логистика и прослеживаемость партий

- 2.1. Введение в прослеживаемость
 - 2.1.1. Предпосылки для создания системы прослеживаемости
 - 2.1.2. Понятие прослеживаемости
 - 2.1.3. Виды прослеживаемости
 - 2.1.4. Информационные системы
 - 2.1.5. Преимущества прослеживаемости
- 2.3. Реализация плана прослеживаемости
 - 2.3.1. Введение
 - 2.3.2. Предварительные этапы
 - 2.3.3. План прослеживаемости
 - 2.3.4. Система идентификации продукции
 - 2.3.5. Методы тестирования систем
- 2.4. Инструменты идентификации продукции
 - 2.4.1. Ручные инструменты
 - 2.4.2. Автоматизированные инструменты
 - 2.4.3. Штрих-код EAN
 - 2.4.3.1. Радиочастотная идентификация (RFID)// электронный код продукта (EPC)
 - 2.4.4. Записи
 - 2.4.4.1. Учет идентификации сырья и других материалов
 - 2.4.4.2. Учет обработки продуктов питания
 - 2.4.4.3. Учет идентификации готовой продукции
 - 2.4.4.4. Учет результатов проведенных проверок
 - 2.4.4.5. Период ведения учета
- 2.5. Управление инцидентами, отзыв продукции, восстановление продукции и претензии клиентов
 - 2.5.1. План управления инцидентами
 - 2.5.2. Управление претензиями клиентов
- 2.6. Цепочка поставок или *Supply Chain*
 - 2.6.1. Определение
 - 2.6.2. Этапы *Supply Chain*
 - 2.6.3. Тенденции в цепочке поставок
- 2.7. Логистика
 - 2.7.1. Логистический процесс
 - 2.7.2. Цепочка поставок в сравнении с логистикой
 - 2.7.3. Упаковка
 - 2.7.4. Тара
- 2.8. Виды и средства транспортировки
 - 2.8.1. Понятие транспортировки
 - 2.8.2. Типы транспортировки, преимущества и недостатки
- 2.9. Логистика продуктов питания
 - 2.9.1. Холодильная цепь
 - 2.9.2. Скоропортящиеся продукты
 - 2.9.3. Не скоропортящиеся продукты

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

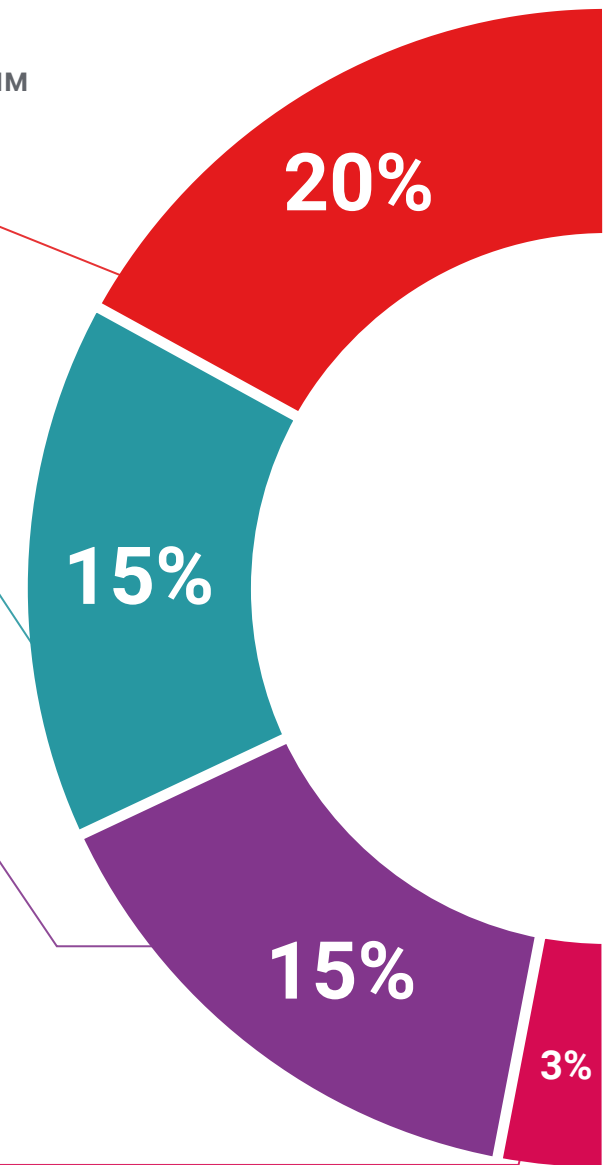
Мы представляем содержание в привлекательной и динамичной мультимедийной форме, которая включает аудио, видео, изображения, диаграммы и концептуальные карты для закрепления знаний.

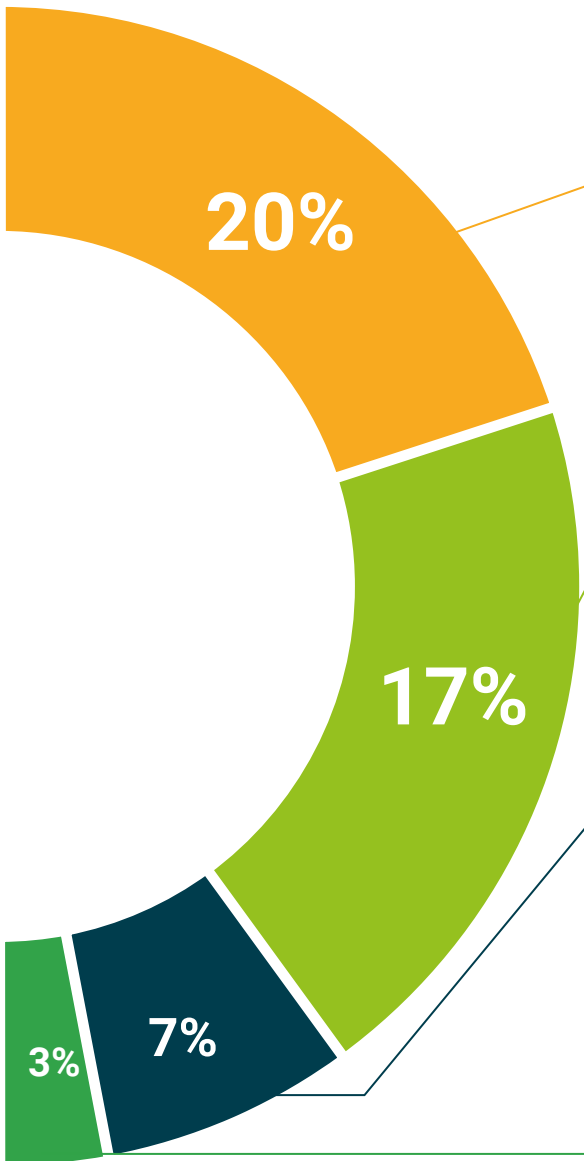
Эта уникальная обучающая система для представления мультимедийного содержания была отмечена компанией Майкрософт как "Европейская история успеха".



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 Прослеживаемость 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 Прослеживаемость 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 Прослеживаемость в пищевой промышленности**

Количество учебных часов: **300 часов**



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

Будущее

Здоровье Доверие Люди

Образование Информация Тьюторы

Гарантия Аккредитация Преподавание

Институты Технология Обучение

Сообщество Обязательство

Персональное внимание Инновации

Знания Настоящее Качество

Веб обучение

ИТ

Институт

Виртуальный класс

Языки

tech технологический
университет

Университетский курс

Прослеживаемость в
пищевой промышленности

- » Формат: онлайн
- » Продолжительность: 3 месяца
- » Учебное заведение: ТЕСН Технологический университет
- » Режим обучения: 16ч./неделя
- » Расписание: по своему усмотрению
- » Экзамены: онлайн

Университетский курс

Прослеживаемость в пищевой промышленности

