

Курс профессиональной подготовки

Аналитические методы
при контроле качества
проектов НИОКР





Курс профессиональной подготовки

Аналитические методы
при контроле качества
проектов НИОКР

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

Веб-доступ: www.techitute.com/ru/nutrition/postgraduate-diploma/postgraduate-diploma-analytical-techniques-rdi-project-quality-control

Оглавление

01

Презентация

стр. 4

02

Цели

стр. 8

03

Руководство курса

стр. 12

04

Структура и содержание

стр. 16

05

Методология

стр. 22

06

Квалификация

стр. 30

01

Презентация

Контроль качества является ключевым элементом, гарантирующим хорошее состояние пищевых продуктов, и методы, применяемые в этом отношении, имеют основополагающее значение. Поэтому целью данной программы является обучение диетологов аналитическим методам контроля качества, чтобы население могло потреблять представленные на рынке продукты с полной гарантией безопасности. Кроме того, представлены системы НИОКР при разработке новых продуктов питания в различных секторах пищевой промышленности, требующих новых технологий, новых процессов и систем безопасности. Благодаря этой программе диетолог совершенствует свои профессиональные навыки в области разработки аналитических методов при контроле качества проектов.



“

Не упустите эту прекрасную возможность и станьте квалифицированным специалистом в области питания, способным успешно выполнять аналитические методы контроля качества”

Контроль качества процессов и продукции необходим для обеспечения безопасности пищевых продуктов и гарантии надлежащей производственной и технологической практики (GMP) в процессах, осуществляемых в пищевой промышленности. Поэтому в модуле "Аналитические и инструментальные методы" выделены инструменты, гарантирующие безопасность пищевых продуктов, которые являются обязательными и находятся в ведении производителей, либо путем контроля собственными лабораториями пищевой промышленности, либо путем передачи услуг пищевым и референтным лабораториям для контроля сырья и продукции.

Кроме того, представлены системы НИОКР при разработке новых продуктов питания в различных секторах пищевой промышленности, которые требуют новых технологий, новых процессов и систем пищевой безопасности, все более специфичных и адаптированных к характеристикам новых продуктов питания. Эта программа является самой полной среди различных направлений, предлагаемых сегодня университетами, поскольку она ориентирована на параметры совершенства, начиная от содержания и заканчивая преподавательским составом.

Преподавательский состав Курса профессиональной подготовки – 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 у food 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. Этот образовательный курс был разработан с целью подготовки квалифицированных специалистов в данной области деятельности. Программа, разработанная профессионалами, специализирующимися на каждом конкретном предмете, которые каждый день решают новые задачи и готовят студентов к будущему.

Данный **Курс профессиональной подготовки в области аналитических методов при контроле качества проектов НИОКР** содержит самую полную и современную научную программу на рынке. Основными особенностями обучения являются:

- Разбор практических кейсов, представленных экспертами в области безопасности пищевых продуктов на уровне организации питания
- 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 аналитических методов при контроле качества проектов НИОКР
- Практические упражнения для самооценки, контроля и улучшения эффективности процесса обучения
- Особое внимание уделяется инновационным методологиям в области аналитических методов при контроле качества проектов 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



Применение контроля качества при создании новых продуктов питания необходимо для их последующего маркетинга и потребления”

“

Узнайте о последних достижениях в области аналитических методов при контроле качества проектов НИОКР и возобновите свою карьеру в качестве специалиста в сфере питания”

В преподавательский состав программы входят профессионалы в области безопасности пищевых продуктов на уровне организации питания, которые привносят в обучение опыт своей работы, а также признанные специалисты 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 ведущими и опытными экспертами в области аналитических методов при контроле качества проектов НИОКР.

Вы будете разбирать практические кейсы, представленные экспертами в области безопасности пищевых продуктов на уровне организации питания в рамках данного Курса профессиональной подготовки.

Программа, проходящая дистанционно, на 100% в онлайн-режиме, и адаптированная к вам и к преподаванию XXI века.



02

Цели

Курс профессиональной подготовки в области аналитических методов при контроле качества проектов НИОКР призван способствовать повышению квалификации специалистов в области питания с учетом последних достижений отрасли и лучшей преподавательской поддержки. Все это исключительно в практическом ключе, через теоретическое и практическое содержание. Аналогичным образом, в ходе прохождения данного Курса профессиональной подготовки студент разберется с основными направлениями деятельности специалиста в области безопасности пищевых продуктов, их контроля и управления. Это позволит вам совершенствоваться и повышать свою квалификацию до самого высокого уровня, будучи уверенным в том, что вы выполняете протоколы наиболее эффективным и безопасным способом, в соответствии с действующими нормами.





“

Это лучший вариант для ознакомления с последними достижениями в области аналитических методов при контроле качества проектов НИОКР”



Общие цели

- ♦ Изучать правила и стандарты для пищевых лабораторий и определять их роль в отношении безопасности продуктов питания
- ♦ Анализировать правила и стандарты безопасности, применяемые к сырью и продуктам в пищевых лабораториях
- ♦ Определять требования, которым должны соответствовать лаборатории по испытанию пищевых продуктов (ISO IEC 17025, применяемые для аккредитации и сертификации систем качества в лабораториях)
- ♦ Признавать право потребителя на приобретение безопасных, здоровых и надежных продуктов питания из агропродовольственной цепочки как на национальном, так и на международном уровне
- ♦ Создавать системы НИОКР, позволяющие разрабатывать новые продукты питания и ингредиенты, особенно в вопросах безопасности продуктов питания, с тем чтобы создать возможности для проведения исследований, разработок и инноваций в этой области
- ♦ Развивать знания, которые обеспечивают основу или возможность для развития и/или применения идей в исследовательском контексте, включая анализ ответственности, связанной с применением своих разработок
- ♦ 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 знания, обеспечивающие основу или возможность для разработки и/или реализации идей, в контексте исследований и разработок, позволяющих перенести их результаты в производственный сектор





Конкретные цели

Модуль 1. Аналитические и инструментальные методы в контроле качества процессов и продукции

- ♦ Устанавливать характеристики качества, которым должны соответствовать сырье, промежуточные и готовые продукты в зависимости от их происхождения, до их анализа в лаборатории
- ♦ Разрабатывать надлежащую методологию соответствия продукции с учетом применимых требований, рассмотренных в нормативных документах и стандартах
- ♦ Определять наиболее подходящую методологию, позволяющую оценить качество продуктов питания: анализ целостности и характеристики, включая обнаружение биотических или абиотических примесей в продуктах питания, которые могут представлять риск для здоровья потребителей
- ♦ Составлять перечень образцов продуктов питания в зависимости от происхождения, использования и характеристик или спецификаций
- ♦ Определять и обозначить аналитические методы, используемые в пищевых продуктах, и научиться управлять надлежащим контролем качества
- ♦ Описывать основные факторы загрязнения сельскохозяйственной продукции и познакомиться с применением аналитических методов на примере сектора, к которому они относятся
- ♦ Обозначать процесс идентификации и обеспечения безопасности сырья, переработанных продуктов и пригодности воды для производства безопасных продуктов питания и кормов

Модуль 2. НИОКР в области созданию новых продуктов питания и ингредиентов

- ♦ Устанавливать новые тенденции в пищевых технологиях, которые дают толчок к развитию направления исследований и внедрению новых продуктов на рынок
- ♦ Устанавливать основы наиболее инновационных технологий, требующих научно-исследовательской работы, чтобы понять их потенциал для использования в производстве новых продуктов питания и их ингредиентов
- ♦ Разрабатывать регламенты исследований и разработок по включению функциональных ингредиентов в основные продукты питания с учетом их технико-функциональных свойств, а также технологического процесса их производства
- ♦ Обобщать новые тенденции в области пищевых технологий, ведущие к разработке направления исследований и внедрению новых продуктов на рынок
- ♦ Применять методики исследования и разработки для оценки функциональности и биодоступности новых продуктов питания и их ингредиентов

Модуль 3. Разработка, координация и реализация проектов НИОКР

- ♦ 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
- ♦ Анализировать процесс реализации проектов после завершения этапа подготовки документации

03

Руководство курса

Программа включает в свой преподавательский состав ведущих экспертов в области безопасности пищевых продуктов на уровне организации питания и экспертов в сфере контроля качества, которые привносят в обучение опыт своей работы и те проблемы, с которыми им приходится сталкиваться ежедневно. Кроме того, в разработке и создании программы участвуют признанные специалисты, которые дополняют программу междисциплинарным подходом. Цель всего этого – подготовка специалистов в области питания и предоставление им необходимых инструментов для работы в этой области с большими гарантиями успеха и академической строгостью.



“

Ведущие эксперты с большим профессиональным опытом дают инструменты, которые необходимы вам как диетологу, чтобы стать экспертом в области аналитических методов при контроле качества проектов НИОКР”

Руководство



Д-р Лимон Гардуса, Росио Ивонне

- Степень доктора в области сельскохозяйственной химии и броматологии (Автономный университет 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 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 системам менеджмента качества, BRC, IFS и безопасности пищевых продуктов ISO 22000
- Опыт проведения аудитов в соответствии с протоколами ISO 9001 и ISO 17025

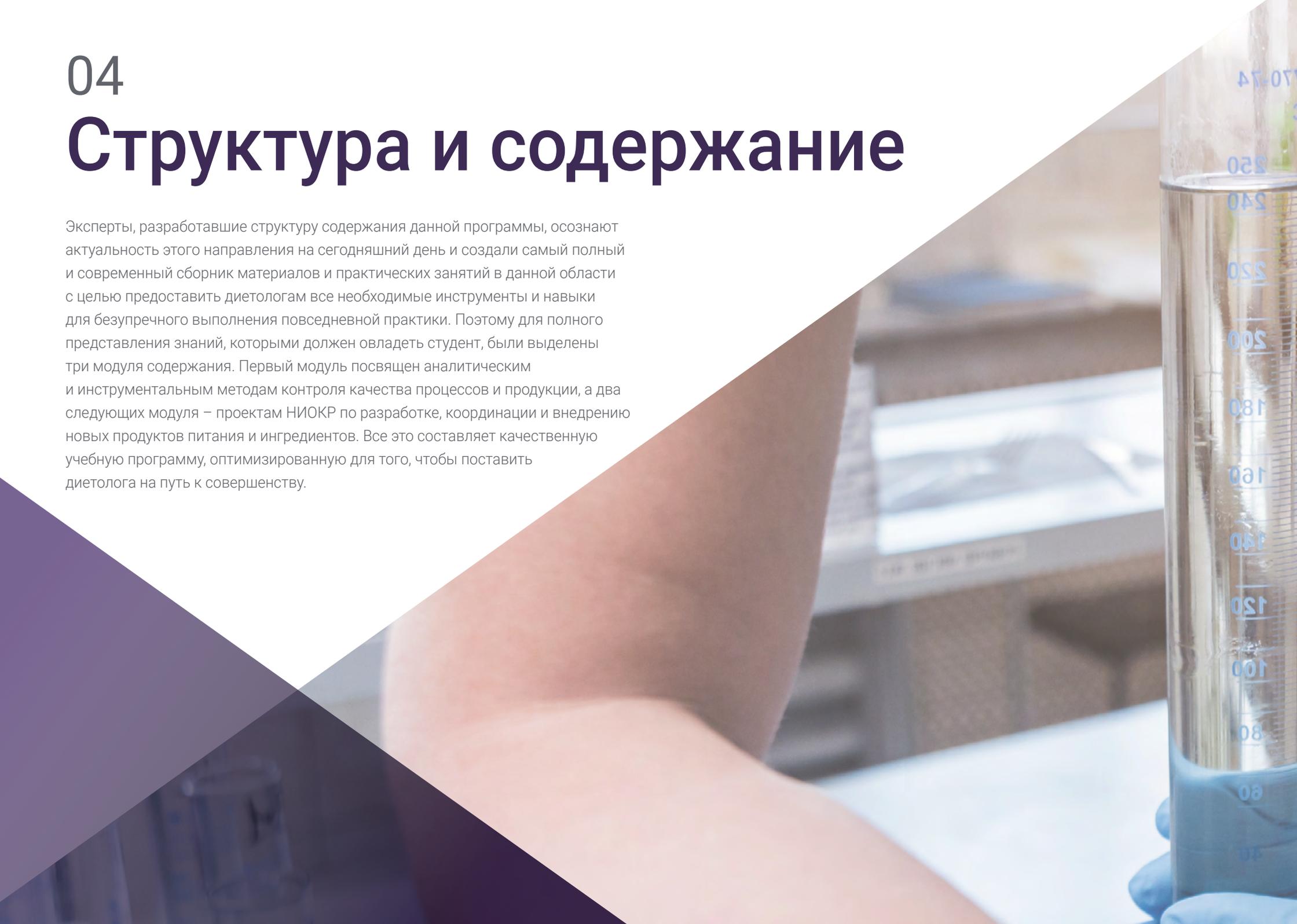
Д-р Рендуэлес де ла Вега, Мануэль

- Главный исследователь в трех проектах Национального плана НИОКР с 2004 года
- Степень доктора химических наук, профессор химической инженерии Университета Овьедо
- Координатор магистерской программы в области пищевой биотехнологии в Университете Овьедо с 2013 года

04

Структура и содержание

Эксперты, разработавшие структуру содержания данной программы, осознают актуальность этого направления на сегодняшний день и создали самый полный и современный сборник материалов и практических занятий в данной области с целью предоставить диетологам все необходимые инструменты и навыки для безупречного выполнения повседневной практики. Поэтому для полного представления знаний, которыми должен овладеть студент, были выделены три модуля содержания. Первый модуль посвящен аналитическим и инструментальным методам контроля качества процессов и продукции, а два следующих модуля – проектам НИОКР по разработке, координации и внедрению новых продуктов питания и ингредиентов. Все это составляет качественную учебную программу, оптимизированную для того, чтобы поставить диетолога на путь к совершенству.



“

*Программа, которая поможет
вам в разработке, координации
и реализации проектов НИОКР
в пищевом секторе”*

Модуль 1. Аналитические и инструментальные методы в контроле качества процессов и продукции

- 1.1. Типы лабораторий, правила и стандарты
 - 1.1.1. Референтные лаборатории
 - 1.1.1.1. Европейская справочная лаборатория
 - 1.1.2. Пищевая лаборатория
 - 1.1.3. Правила и стандарты для лабораторий (ISO/IEC 17025)
 - 1.1.3.1. Общие требования к квалификации лабораторий
 - 1.1.3.2. Тестирование и калибровка оборудования
 - 1.1.3.3. Внедрение и проверка аналитических методов
- 1.2. Официальный контроль над агропродовольственной цепью
 - 1.2.1. Национальный план официального контроля агропродовольственной цепи (PNCPA)
 - 1.2.2. Компетентные органы
 - 1.2.3. Правовое обеспечение официального контроля
- 1.3. Официальные методы анализа продуктов питания
 - 1.3.1. Методы анализа кормов
 - 1.3.2. Методы анализа воды
 - 1.3.2.1. Частота выборки в зависимости от отрасли промышленности
 - 1.3.3. Методы анализа зерновых культур
 - 1.3.4. Методы анализа удобрений, остатков средств защиты растений и ветеринарных препаратов
 - 1.3.5. Методы анализа пищевых продуктов
 - 1.3.6. Методы анализа мясных продуктов
 - 1.3.7. Методы анализа масел и жиров
 - 1.3.8. Методы анализа молочных продуктов
 - 1.3.9. Методы анализа вин, соков и сусла
 - 1.3.10. Методы анализа рыбы и морепродуктов





- 1.4. Методы анализа "на месте" при приеме свежей продукции, при переработке и конечного продукта
 - 1.4.1. При работе с пищевыми продуктами
 - 1.4.1.1. Анализ сред и поверхностей
 - 1.4.1.2. Анализ обработчика
 - 1.4.1.3. Анализ оборудования
 - 1.4.2. Анализ свежего продукта и готовой продукции
 - 1.4.2.1. Паспорта продукции
 - 1.4.2.2. Визуальная проверка
 - 1.4.2.3. Цветовые таблицы
 - 1.4.2.4. Органолептическая оценка в зависимости от типа продуктов питания
 - 1.4.3. Базовый физико-химический анализ
 - 1.4.3.1. Определение индекса зрелости плодов
 - 1.4.3.2. Твердость
 - 1.4.3.3. Шкала Брикса
- 1.5. Методы анализа питательных веществ
 - 1.5.1. Определение содержания белка
 - 1.5.2. Определение содержания углеводов
 - 1.5.3. Определение содержания жиров
 - 1.5.4. Определение содержания золы
- 1.6. Методы микробиологического и физико-химического анализа пищевых продуктов
 - 1.6.1. Методы приготовления: основы, оборудование и применение в пищевой промышленности
 - 1.6.2. Микробиологический анализ
 - 1.6.2.1. Обработка и подготовка образцов для микробиологического анализа
 - 1.6.3. Физико-химический анализ
 - 1.6.3.1. Обработка и подготовка образцов для физико-химического анализа

- 1.7. Инструментальные методы анализа пищевых продуктов
 - 1.7.1. Характеристика, показатели качества и соответствия продукции
 - 1.7.1.1. *Безопасность пищевых продуктов / целостность пищевых продуктов*
 - 1.7.2. Анализ остатков запрещенных веществ в продуктах питания
 - 1.7.2.1. Органические и неорганические отходы
 - 1.7.2.2. Тяжелые металлы
 - 1.7.2.3. Добавки
 - 1.7.3. Анализ фальсифицирующих веществ в пищевых продуктах
 - 1.7.3.1. Молоко
 - 1.7.3.2. Вино
 - 1.7.3.3. Мед
- 1.8. Аналитические методы, используемые при исследовании ГМО и новых продуктов питания
 - 1.8.1. Концепция
 - 1.8.2. Методы обнаружения
- 1.9. Срочные аналитические методы для предотвращения фальсификации продуктов питания
 - 1.9.1. *Фальсификация продуктов питания*
 - 1.9.2. *Подлинность продуктов питания*
- 1.10. Выдача сертификатов анализа
 - 1.10.1. В пищевой промышленности
 - 1.10.1.1. Внутренняя отчетность
 - 1.10.1.2. Отчетность перед клиентами и поставщиками
 - 1.10.1.3. Броматологическая экспертиза
 - 1.10.2. В справочных лабораториях
 - 1.10.3. В пищевых лабораториях
 - 1.10.4. В справочных лабораториях

Модуль 2. НИОКР в области созданию новых продуктов питания и ингредиентов

- 2.1. Новые тенденции в разработке продуктов питания
 - 2.1.1. Разработка функциональных продуктов питания, направленных на улучшение конкретных физиологических функций
 - 2.1.2. Инновации и новые тенденции в разработке функциональных продуктов питания и нутрицевтиков
- 2.2. Технологии и инструменты для выделения, обогащения и очистки функциональных ингредиентов из различных исходных материалов
 - 2.2.1. Химические свойства
 - 2.2.2. Сенсорные характеристики
- 2.3. Процедуры и оборудование для включения функциональных ингредиентов в базовый рацион питания
 - 2.3.1. Формулировка функциональных продуктов питания в соответствии с их химическими и сенсорными свойствами, содержанием калорий и т.д.
 - 2.3.2. Стабилизация биоактивных ингредиентов в рецептуре
 - 2.3.3. Дозировка
- 2.4. Гастрономические исследования
 - 2.4.1. Текстуры
 - 2.4.2. Вязкость и вкусовые качества. Загустители, используемые в новой кулинарной практике
 - 2.4.3. Желирующие вещества
 - 2.4.4. Эмульсии
- 2.5. Инновации и новые тенденции в разработке функциональных продуктов питания и нутрицевтиков
 - 2.5.1. Разработка функциональных продуктов питания, направленных на улучшение конкретных физиологических функций
 - 2.5.2. Практическое применение разработки функциональных продуктов питания
- 2.6. Специфическая рецептура биологически активных соединений
 - 2.6.1. Переработка флавоноидов в рецептуре функциональных продуктов питания
 - 2.6.2. Исследования биодоступности фенольных соединений
 - 2.6.3. Антиоксиданты в рецептуре функциональных продуктов питания
 - 2.6.4. Сохранение стабильности антиоксидантов при разработке функциональных продуктов питания

- 2.7. Разработка продуктов с низким содержанием сахара и жира
 - 2.7.1. Разработка продуктов с низким содержанием сахара
 - 2.7.2. Продукты с низким содержанием жира
 - 2.7.3. Технологии синтеза структурированных липидов
 - 2.8. Процессы для разработки новых пищевых ингредиентов
 - 2.8.1. Передовые процессы получения пищевых ингредиентов промышленного назначения: технологии микронизации и микрокапсулирования
 - 2.8.2. Сверхкритические и чистые технологии
 - 2.8.3. Ферментные технологии для производства новых пищевых ингредиентов
 - 2.8.4. Биотехнологическое производство новых пищевых ингредиентов
 - 2.9. Новые пищевые ингредиенты растительного и животного происхождения
 - 2.9.1. Тенденции в области НИОКР при разработке новых ингредиентов
 - 2.9.2. Применение ингредиентов растительного происхождения
 - 2.9.3. Применение ингредиентов животного происхождения
 - 2.10. Исследование и совершенствование систем маркировки и консервации
 - 2.10.1. Требования к маркировке
 - 2.10.2. Новые системы консервации
 - 2.10.3. Проверка заявлений о безопасности для здоровья
- Модуль 3. Разработка, координация и реализация проектов НИОКР**
- 3.1. Инновации и конкурентоспособность в продовольственном секторе
 - 3.1.1. Анализ продовольственного сектора
 - 3.1.2. Инновации в процессах, продукции и управлении
 - 3.1.3. Нормативные ограничения для коммерциализации новых продуктов питания
 - 3.2. Система НИОКР
 - 3.2.1. Общественное исследование и частное исследование
 - 3.2.3. Международные программы
 - 3.2.4. Органы продвижения исследований
 - 3.3. Проекты НИОКР
 - 3.3.1. Программы поддержки НИОКР
 - 3.3.2. Типы проектов
 - 3.3.3. Виды финансирования
 - 3.3.4. Оценка, мониторинг и контроль проекта
 - 3.4. Научно-технологическое производство
 - 3.4.1. Публикация, популяризация и распространение результатов исследований
 - 3.4.2. Фундаментальное исследование/прикладное исследование
 - 3.4.3. Частные источники информации
 - 3.5. Передача технологий
 - 3.5.1. Защита промышленной собственности. Патенты
 - 3.5.2. Нормативно-правовые ограничения на передачу в продовольственном секторе
 - 3.5.3. *European Food Safety Authority (EFSA)*
 - 3.5.4. *Food and Drug Administration (FDA)*
 - 3.6. Планирование проектов НИОКР
 - 3.6.1. Структура распределения работ
 - 3.6.2. Распределение ресурсов
 - 3.6.3. Приоритет задач
 - 3.6.4. Метод диаграммы Ганта
 - 3.6.5. Методы и системы планирования с цифровой поддержкой
 - 3.7. Документальное оформление проектов НИОКР
 - 3.7.1. Предварительные исследования
 - 3.7.2. Предоставление отчетов о проделанной работе
 - 3.7.3. Разработка отчетности по проекту
 - 3.8. Осуществление проекта
 - 3.8.1. Контрольный список
 - 3.8.2. Результаты работы
 - 3.8.3. Мониторинг хода реализации проекта
 - 3.9. Завершение и проверка проекта
 - 3.9.1. Стандарты ISO по управлению проектами НИОКР
 - 3.9.2. Завершение этапа проекта
 - 3.9.3. Анализ результатов и целесообразности
 - 3.10. Реализация разработанных проектов НИОКР
 - 3.10.1. Управление поставками
 - 3.10.2. Оценка поставщиков
 - 3.10.3. Оценка и проверка проекта

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

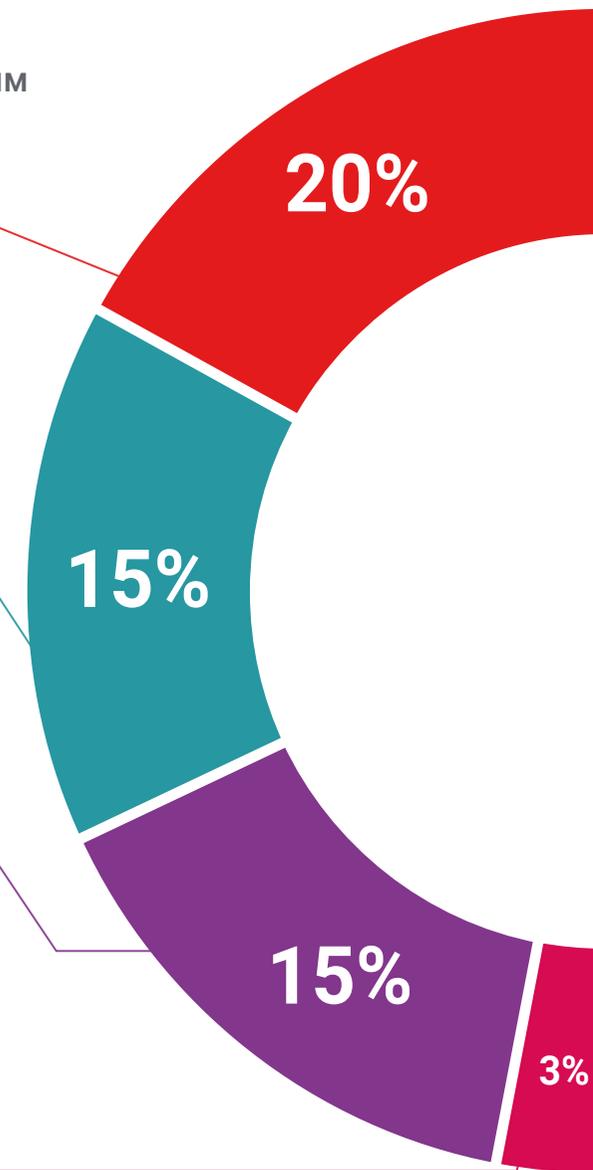
Мы представляем содержание в привлекательной и динамичной мультимедийной форме, которая включает аудио, видео, изображения, диаграммы и концептуальные карты для закрепления знаний.

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

Курс профессиональной подготовки в области аналитических методов при контроле качества проектов НИОКР гарантирует, помимо самого строгого и современного обучения, получение диплома о прохождении Курса профессиональной подготовки, выдаваемого ТЕСН Технологическим университетом.



“

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

Данный **Курс профессиональной подготовки в области аналитических методов при контроле качества проектов НИОКР** содержит самую полную и современную научную программу на рынке.

После прохождения аттестации студент получит по почте* с подтверждением получения соответствующий диплом о прохождении **Курса профессиональной подготовки**, выданный **TECH Технологическим университетом**.

Диплом, выданный **TECH Технологическим университетом**, подтверждает квалификацию, полученную на Курсе профессиональной подготовки, и соответствует требованиям, обычно предъявляемым биржами труда, конкурсными экзаменами и комитетами по оценке карьеры.

Диплом: **Курса профессиональной подготовки в области аналитических методов при контроле качества проектов НИОКР**

Формат: **онлайн**

Продолжительность: **6 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 Обязательство

Персональное внимание Инновации

Знания Настоящее Качество

Веб обучение при контроле качества проектов НИОКР

Развитие Институты

Виртуальный класс Языки

tech технологический
университет

Курс профессиональной подготовки

Аналитические методы
при контроле качества
проектов НИОКР

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

Курс профессиональной подготовки

Аналитические методы
при контроле качества
проектов НИОКР

