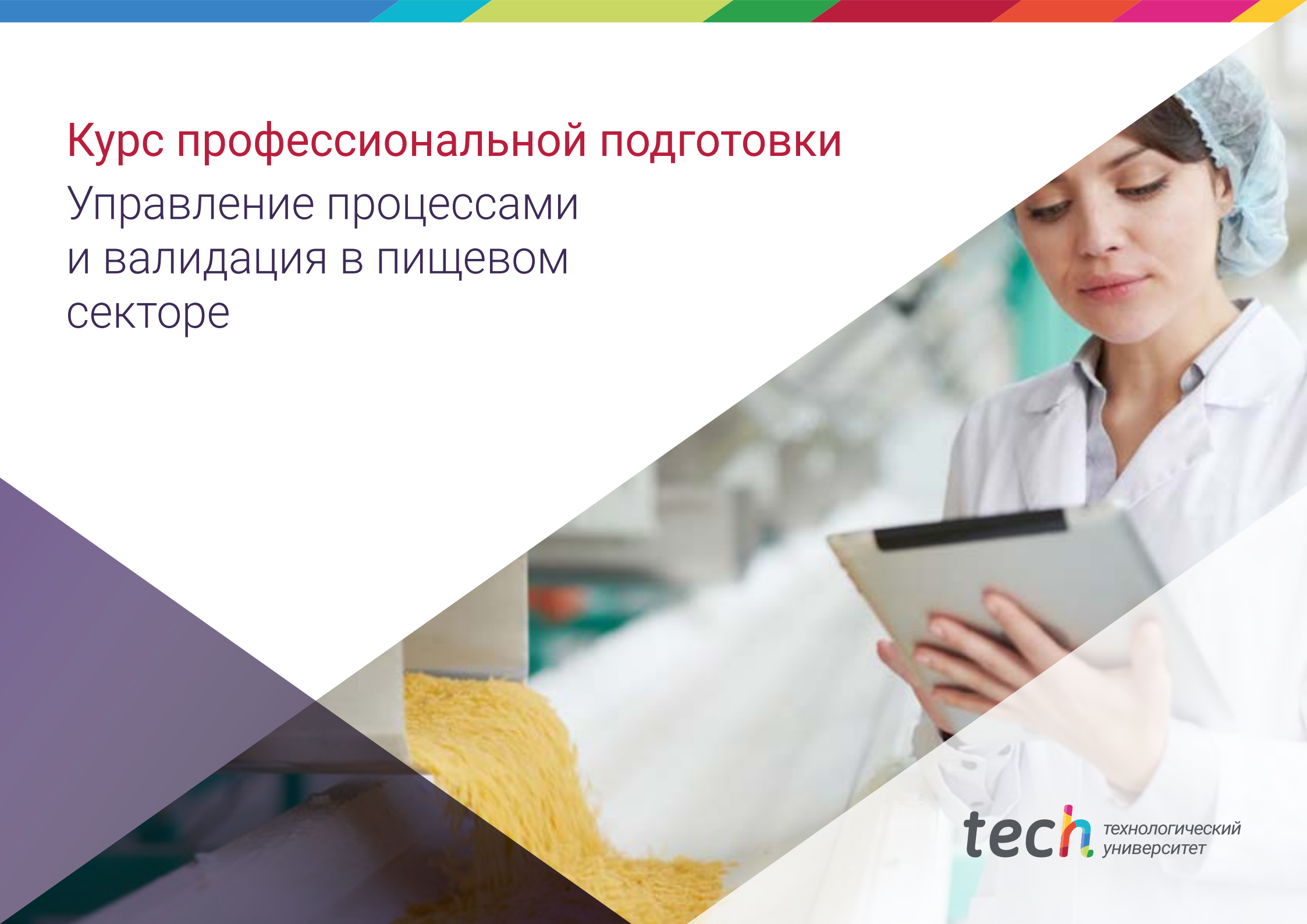


Курс профессиональной подготовки

Управление процессами
и валидация в пищевом
секторе





Курс профессиональной подготовки

Управление процессами
и валидация в пищевом
секторе

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

Веб-доступ: www.techitute.com/ru/nutrition/postgraduate-diploma/postgraduate-diploma-process-management-validation-food-sector

Оглавление

01

Презентация

стр. 4

02

Цели

стр. 8

03

Руководство курса

стр. 12

04

Структура и содержание

стр. 18

05

Методология

стр. 24

06

Квалификация

стр. 32

01

Презентация

В рамках данной программы ТЕСН специалист в области питания приобретает необходимые инструменты для эффективного и современного управления технологическими процессами и их валидации в пищевом секторе. Это необходимая задача контроля качества потребляемой животноводческой продукции, жизненно важный вопрос, требующий привлечения квалифицированных специалистов на постоянной основе. Поэтому в учебном плане подробно рассматриваются фундаментальные аспекты, гарантирующие эффективность и строгость критических контрольных точек, применение необходимых инструментов для валидации внедренных средств контроля, проверка их эффективности и, как следствие, возможность внедрения надежных процессов контроля в рамках системы управления безопасностью пищевых продуктов.



“

Не сомневайтесь, пищевой промышленности нужны такие квалифицированные диетологи, как вы, чтобы управлять процессами, которым подвергаются продукты, которые мы едим”

Программа в области управления процессами и валидации в пищевом секторе ТЕСН Технологического университета направлена на комплексное управление безопасностью продуктов питания животного происхождения.

В учебной программе рассматриваются важнейшие понятия опасностей, рисков 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. В программе также рассматриваются общие принципы процесса сертификации в международном контексте, охватывающие такие аспекты, как управление документацией, электронные записи, аудиты и другие требования, необходимые для успешной сертификации.

Еще одним достоинством данной программы является то, что в ней рассматриваются основополагающие аспекты, подтверждающие эффективность критических контрольных точек и обеспечивающие безопасность производимых продуктов питания, четко прописана потребность в критических контрольных точках и их правильная формулировка. Она также демонстрирует инструменты, необходимые для валидации имеющихся средств контроля, проверки их эффективности и уверенности во внедрении надежных процессов контроля в рамках системы управления безопасностью пищевых продуктов.

Лекторами Курса 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* и *Food Fraud/Food Authenticity*). Эксперты в сфере пищевого законодательства и нормативных документов в области качества и безопасности, валидации методик и процессов, дигитализации управления качеством, исследования и разработки новых продуктов питания и, наконец, координации и реализации проектов НИОКР. Основные вопросы для достижения необходимых в отрасли компетенций.

Одним словом, образовательный проект, призванный вывести диетологов на новый уровень, разработанный профессионалами, специализирующимися на каждом конкретном предмете, которые привносят разносторонний подход к получению образования.

Данный **Курс профессиональной подготовки в области управления процессами и валидации в пищевом 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 практичное содержание курса предоставляет научную и практическую информацию по тем дисциплинам, которые необходимы для осуществления профессиональной деятельности
- Актуальные данные в области управления процессами и валидации в пищевом секторе
- Практические упражнения для самооценки, контроля и улучшения эффективности процесса обучения
- Особое внимание уделяется инновационным методологиям управления технологическими процессами и их валидации в пищевом 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



Мы – это то, что мы едим! Одной из компетенций, которую вы разовьете с помощью этого Курса профессиональной подготовки, будет оценка и применение принципа риска и его анализа в области безопасности пищевых продуктов”

“

Инвестируйте в эту программу, и вы увидите, как расширяются ваши возможности как диетолога XXI века”

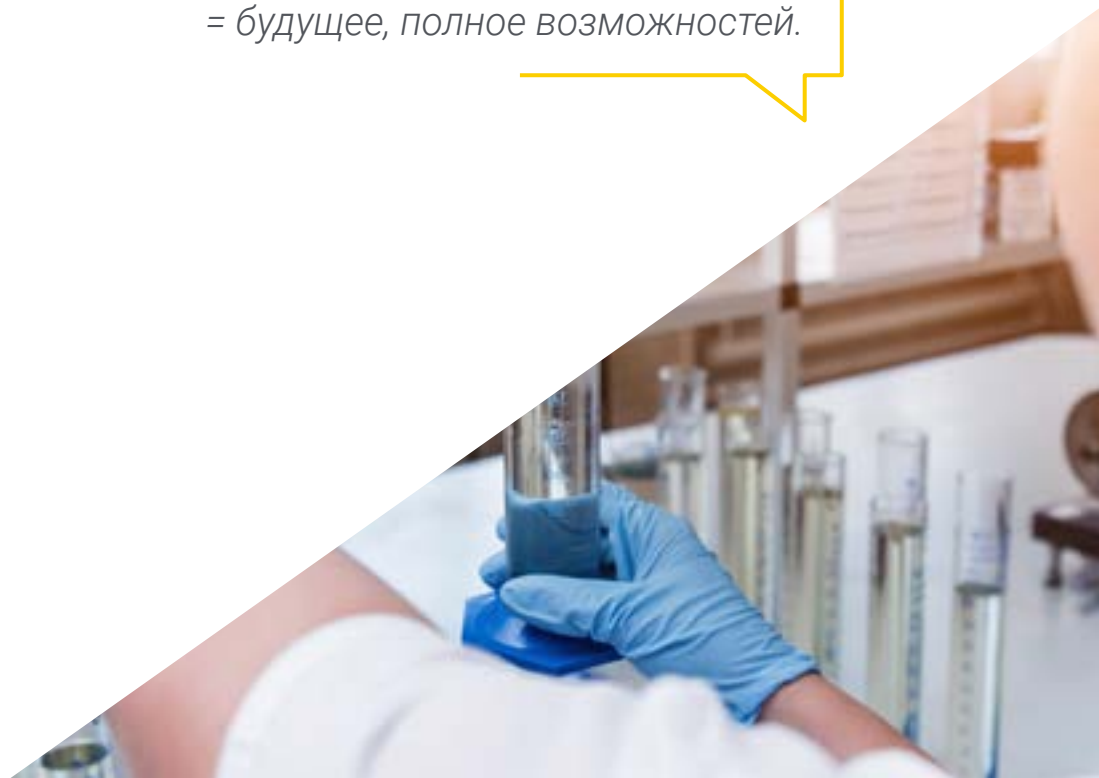
В преподавательский состав курса входят профессионалы пищевой отрасли, ориентированные на управление и валидацию процессов, через которые проходят продукты питания, попадающие к потребителю. Это обеспечивает мониторинг правильной пищевой цепочки, важным звеном которой являются диетологи.

Мультимедийное содержание программы, разработанное с использованием новейших образовательных технологий, позволит специалистам проходить обучение с учетом контекста и ситуации, т.е. в симулированной среде, обеспечивающей иммерсивный учебный процесс, запрограммированный на обучение в реальных ситуациях.

Структура этой программы основана на проблемно-ориентированном обучении, с помощью которого специалист должен попытаться разрешить различные ситуации из профессиональной практики, возникающие в течение учебного курса. В этом специалисту поможет инновационная интерактивная видеосистема, созданная признанными и опытными экспертами в области управления процессами и валидации в пищевом секторе.

Узнайте, как управлять процессами в пищевой промышленности и подтверждать их достоверность во время работы благодаря этому Курсу профессиональной подготовки ТЕСН в онлайн-формате.

Доступ к лучшим учебным материалам + новейшие образовательные технологии = будущее, полное возможностей.



02 Цели

Данная программа в области управления процессами и валидации в пищевом секторе направлена на повышение квалификации специалистов с учетом последних инновационных достижений в этой области. Таким образом, основная цель данного курса – предоставить диетологам инструменты и навыки, позволяющие с большей гарантией успеха войти в сектор управления и валидации пищевых процессов, применяя меры, связанные с их правильным функционированием. Студент сможет определить основные опасности, связанные с пищевыми продуктами, в зависимости от их физической, химической или биологической природы, а также определить некоторые из методов, используемых для их контроля, правильно выполнить валидацию процессов.



“

Продemonстрировать свои навыки решения проблем с анализом причин и выполнением корректирующих действий по управлению претензиями”



Общие цели

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





Конкретные цели

Модуль 1. Управление безопасностью продуктов питания

- ♦ Анализировать основные виды опасностей, связанных с продуктами питания
- ♦ Оценивать и применить 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

Модуль 2. Сертификаты безопасности в пищевой промышленности

- ♦ Устанавливать общие требования к сертификации
- ♦ Определять различные виды надлежащей практики (GxP), необходимые в системе управления безопасностью пищевых продуктов, и их сертификацию
- ♦ Изучать структуру международных стандартов ISO и ISO 17025
- ♦ Определять характеристики, структуру и область применения основных глобальных схем сертификации безопасности пищевых продуктов

Модуль 3. Оценка новых методологий и процессов

- ♦ 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



Не упустите эту прекрасную возможность и станьте успешным диетологом с помощью Курса профессиональной подготовки, который предлагает вам TECH”

03

Руководство курса

В преподавательский состав программы входят ведущие эксперты в области управления процессами и валидации в пищевом секторе, которые привносят в обучение опыт своей работы и последние достижения в этой области. Кроме того, в разработке и подготовке курса принимают участие другие признанные эксперты в области питания и валидации процессов, которые дополняют программу междисциплинарным подходом, благодаря чему диетолог приобретает комплексные и универсальные компетенции. В предлагаемом учебном плане особое внимание уделяется аудиту безопасности пищевых продуктов и консультационной работе в пищевой промышленности, которая в настоящее время пользуется большим спросом и будет способствовать карьерному росту студента.



“

Эта программа тщательно подготовлена специалистами отрасли, которые гарантируют, что ваши знания в этой области будут соответствовать современному уровню”

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 (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

Г-жа Андрес Кастийо, Альсира Роса

- ♦ Научный сотрудник. Проект GenObIACM. Группа Мадридского университета Комплутенсе
- ♦ Институт медицинских исследований Рамона и Кахалья. Отделение эндотелия и кардиометаболической медицины
- ♦ Координатор непрерывного образования в области фармацевтических и пищевых продуктов
- ♦ *Менеджер данных* клинических исследований с препаратами DM2
- ♦ Степень бакалавра маркетинга. Аргентинский университет предпринимательства (UADE)
- ♦ Курс профессиональной подготовки в области питания и диетологии с факторами сердечно-сосудистого риска и риски при сахарном диабете. Национальный университет дистанционного образования (UNED)
- ♦ Курс "Прослеживаемость пищевых продуктов". Генеральный фонд Университета Саламанки

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 системам менеджмента качества, BRC, IFS и безопасности пищевых продуктов ISO 22000
- ♦ Опыт проведения аудитов в соответствии с протоколами ISO 9001 и ISO 17025

04

Структура и содержание

Структура программы разработана в соответствии с требованиями пищевого сектора, что гарантирует диетологу качественное содержание, обновляемое экспертами в данной области, которые ежедневно сталкиваются с управлением процессами в пищевой промышленности. Таким образом, учебный план состоит из трех модулей, которые дают студенту полное представление, начиная с управления безопасностью пищевых продуктов и углубляясь в сертификацию безопасности в пищевой промышленности и заканчивая валидацией новых методик и процессов, таких как системы самоконтроля или аудиты. Все это призвано гарантировать контроль, оценивающий и отслеживающий процессы, которым подвергаются все виды пищевых продуктов, прежде чем они попадут к потребителю.



“

Станьте частью цепи, которая управляет и подтверждает процессы, происходящие с продуктами питания, поступающими к конечному потребителю”

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 (ХАССП), основанные на системах оценки рисков
 - 1.10.1. VACCP или план обеспечения оценки уязвимости и критические контрольные точки (*Vulnerability Assessment Critical Control Points*)
 - 1.10.2. TACCP или оценка угроз и критические контрольные точки (*Threat Assessment Critical Control Points*)
 - 1.10.3. HARPC или анализ рисков и превентивный контроль на основе рисков (*Hazard Analysis & Risk-Based Preventive Controls*)

Модуль 2. Сертификаты безопасности в пищевой промышленности

- 2.1. Принципы сертификации
 - 2.1.1. Понятие сертификации
 - 2.1.2. Сертифицирующие органы
 - 2.1.3. Общая схема процесса сертификации
 - 2.1.4. Управление программой сертификации и повторной сертификации
 - 2.1.5. Система управления до и после сертификации
- 2.2. Сертификация по надлежащей практике
 - 2.2.1. Сертификация по надлежащей практике на производстве (GMP)
 - 2.2.2. Случаи применения GMP для пищевых добавок
 - 2.2.3. Сертификация надлежащих практик для первичного производства
 - 2.2.4. Другие программы надлежащих практик
- 2.3. Сертификация ISO 17025
 - 2.3.1. Система стандартов ISO
 - 2.3.2. Общий обзор системы ISO 17025
 - 2.3.3. Сертификация ISO 17025
 - 2.3.4. Роль сертификации ISO 17025 в управлении безопасностью продуктов питания
- 2.4. Сертификация ISO 22000
 - 2.4.1. Справочная информация
 - 2.4.2. Структура стандарта ISO 22000
 - 2.4.3. Сфера применения стандарта ISO 22000
- 2.5. Глобальная инициатива по безопасности пищевых продуктов (GFSI) и программа надлежащей сельскохозяйственной практики (Global GAP) и *Global Markets Program*
 - 2.5.1. Глобальная инициатива по безопасности пищевых продуктов (GFSI) (*Global Food Safety Initiative*)
 - 2.5.2. Структура программы Global GAP
 - 2.5.3. Сфера применения стандарта Global GAP
 - 2.5.4. Структура программы *Global Markets Program*
 - 2.5.5. Сфера применения стандарта *Global Markets Program*
 - 2.5.6. Взаимосвязь Global GAP у *Global Markets* с другими системами стандартов

- 2.6. Стандарт безопасного качества пищевых продуктов (SQF) (*Safe Quality Food*)
 - 2.6.1. Структура программы SQF
 - 2.6.2. Сфера применения стандарта SQF
 - 2.6.3. Взаимосвязь SQF с другими стандартами
- 2.7. Стандарт британского консорциума розничной торговли (BRC) (*British Retail Consortium*)
 - 2.7.1. Структура программы BRC
 - 2.7.2. Сфера применения стандарта BRC
 - 2.7.3. Взаимосвязь BRC с другими стандартами
- 2.8. Сертификация международного стандарта пищевых продуктов (IFS)
 - 2.8.1. Структура программы IFS
 - 2.8.2. Сфера применения стандарта IFS
 - 2.8.3. Взаимосвязь IFS с другими стандартами
- 2.9. Стандарт сертификации системы безопасности пищевых продуктов 22000 (FSSC 22000) (*Food Safety System Certification 22000*)
 - 2.9.1. Предпосылки для создания программы FSSC 22000
 - 2.9.2. Структура программы FSSC 22000
 - 2.9.3. Сфера применения стандарта FSSC 22000
- 2.10. Программы продовольственной защиты
 - 2.10.1. Понятие продовольственной защиты
 - 2.10.2. Сфера применения программы продовольственной защиты
 - 2.10.3. Инструменты и программы для реализации программы продовольственной защиты

Модуль 3. Оценка новых методологий и процессов

- 3.1. Критические контрольные точки
 - 3.1.1. Существенные опасности
 - 3.1.2. Программы предварительных условий
 - 3.1.3. Схема управления критическими контрольными точками
- 3.2. Проверка системы самоконтроля
 - 3.2.1. Внутренние аудиты
 - 3.2.2. Анализ исторических данных и тенденций
 - 3.2.3. Претензии клиентов
 - 3.2.4. Выявление внутренних инцидентов

- 3.3. Мониторинг, оценка и проверка контрольных точек
 - 3.3.1. Методы наблюдения или мониторинга
 - 3.3.2. Оценка эффективности контроля
 - 3.3.3. Проверка эффективности
- 3.4. Оценка процессов и методов
 - 3.4.1. Документационная поддержка
 - 3.4.2. Оценка аналитических методов
 - 3.4.3. План отбора образцов для проверки
 - 3.4.4. Смещение и точность метода
 - 3.4.5. Определение погрешности
- 3.5. Методы оценки
 - 3.5.1. Этапы оценки методов
 - 3.5.2. Типы процессов проверки, подходы
 - 3.5.3. Отчеты о проверке, краткое изложение полученных данных
- 3.6. Управление инцидентами и отклонениями
 - 3.6.1. Формирование рабочей группы
 - 3.6.2. Описание проблемы
 - 3.6.3. Определение первопричины
 - 3.6.4. Корректирующие и предупреждающие действия
 - 3.6.5. Проверка эффективности
- 3.7. Причинный анализ и его методы
 - 3.7.1. Причинный анализ: качественные методы
 - 3.7.1.1. Древо первопричины
 - 3.7.1.2. Причины
 - 3.7.1.3. Причины-следствия
 - 3.7.1.4. Диаграмма Исикавы
 - 3.7.2. Причинный анализ: количественные методы
 - 3.7.2.1. Модель сбора данных
 - 3.7.2.2. Диаграмма Парето
 - 3.7.2.3. Графики разброса
 - 3.7.2.4. Гистограммы
- 3.8. Управление претензиями
 - 3.8.1. Сбор данных о претензии
 - 3.8.2. Расследование и принятие мер
 - 3.8.3. Подготовка технического отчета
 - 3.8.4. Анализ тенденций в области претензий
- 3.9. Внутренние аудиты системы самоконтроля
 - 3.9.1. Компетентные аудиторы
 - 3.9.2. Программа и план аудитов
 - 3.9.3. Объем аудита
 - 3.9.4. Справочные документы
- 3.10. Выполнение внутренних аудитов
 - 3.10.1. Вступительное собрание
 - 3.10.2. Оценка состояния системы
 - 3.10.3. Отклонения внутренних аудитов
 - 3.10.4. Заключительное собрание
 - 3.10.5. Оценка и мониторинг эффективности закрытия отклонений



*Уникальный, важный
и значимый курс обучения
для развития вашей карьеры”*

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

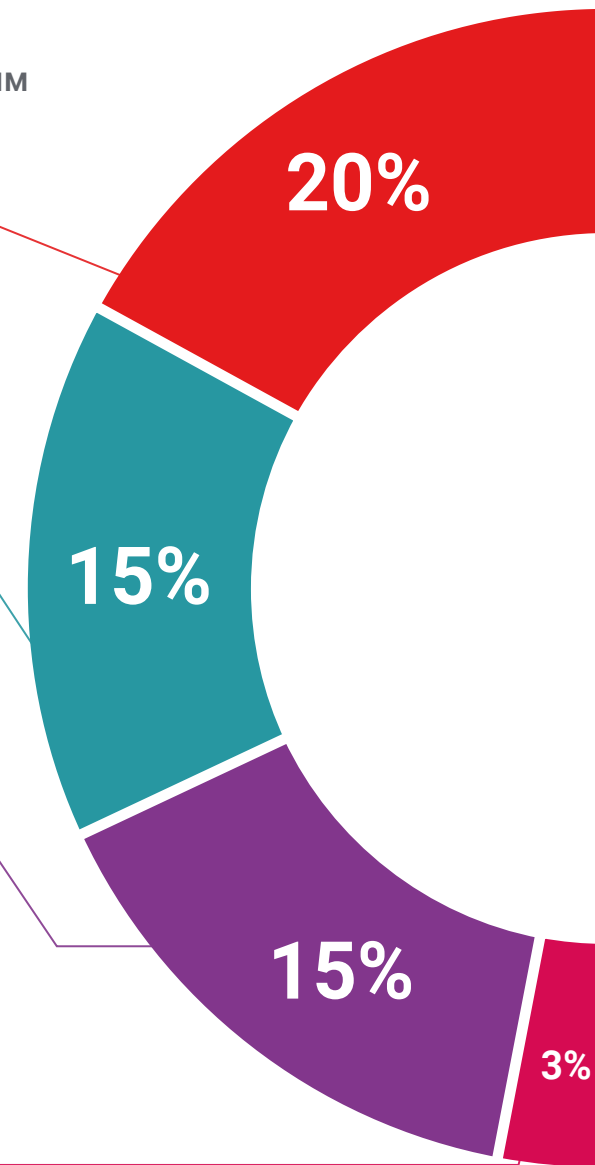
Мы представляем содержание в привлекательной и динамичной мультимедийной форме, которая включает аудио, видео, изображения, диаграммы и концептуальные карты для закрепления знаний.

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

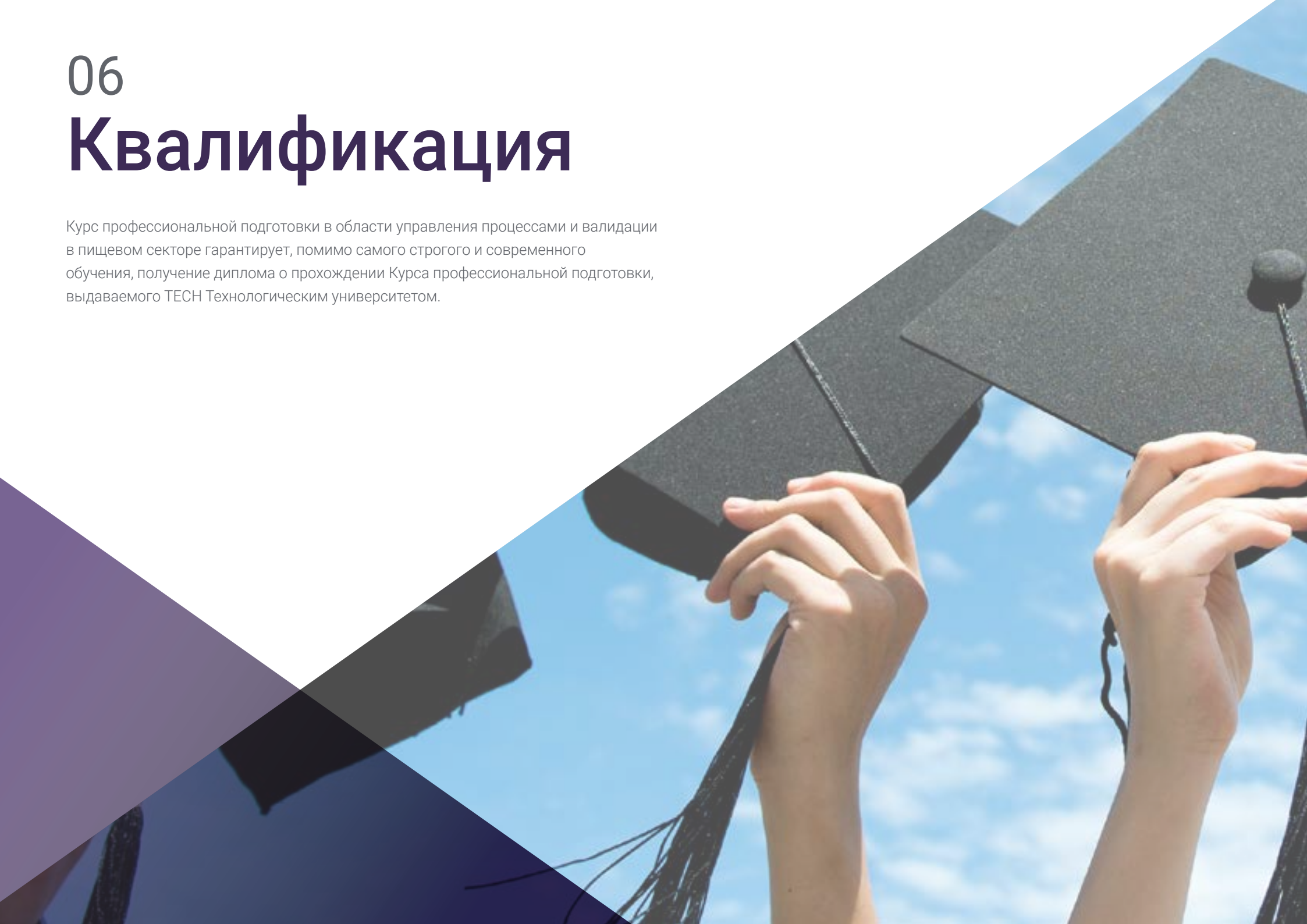
TECH предлагает наиболее актуальное содержание курса в виде рабочих листов или кратких руководств к действию. Обобщенный, практичный и эффективный способ помочь вам продвинуться в обучении.



06

Квалификация

Курс профессиональной подготовки в области управления процессами и валидации в пищевом секторе 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 управления процессами и валидации в пищевом секторе** 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 управления процессами и валидации в пищевом секторе**

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 Обязательства

tech технологический университет

Персональное внимание Инновации

Знания Настоящее качество

Веб обучение

Развитие Институты

Виртуальный класс Языки

Курс профессиональной подготовки

Управление процессами и валидация в пищевом секторе

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

Курс профессиональной подготовки

Управление процессами
и валидация в пищевом
секторе