

Курс профессиональной подготовки

Управление и оценка
рисков в пищевой
промышленности





Курс профессиональной подготовки

Управление и оценка
рисков в пищевой
промышленности

- » 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-risk-management-assessment-food-industry

Оглавление

01

Презентация

стр. 4

02

Цели

стр. 8

03

Структура и содержание

стр. 12

04

Методология

стр. 18

05

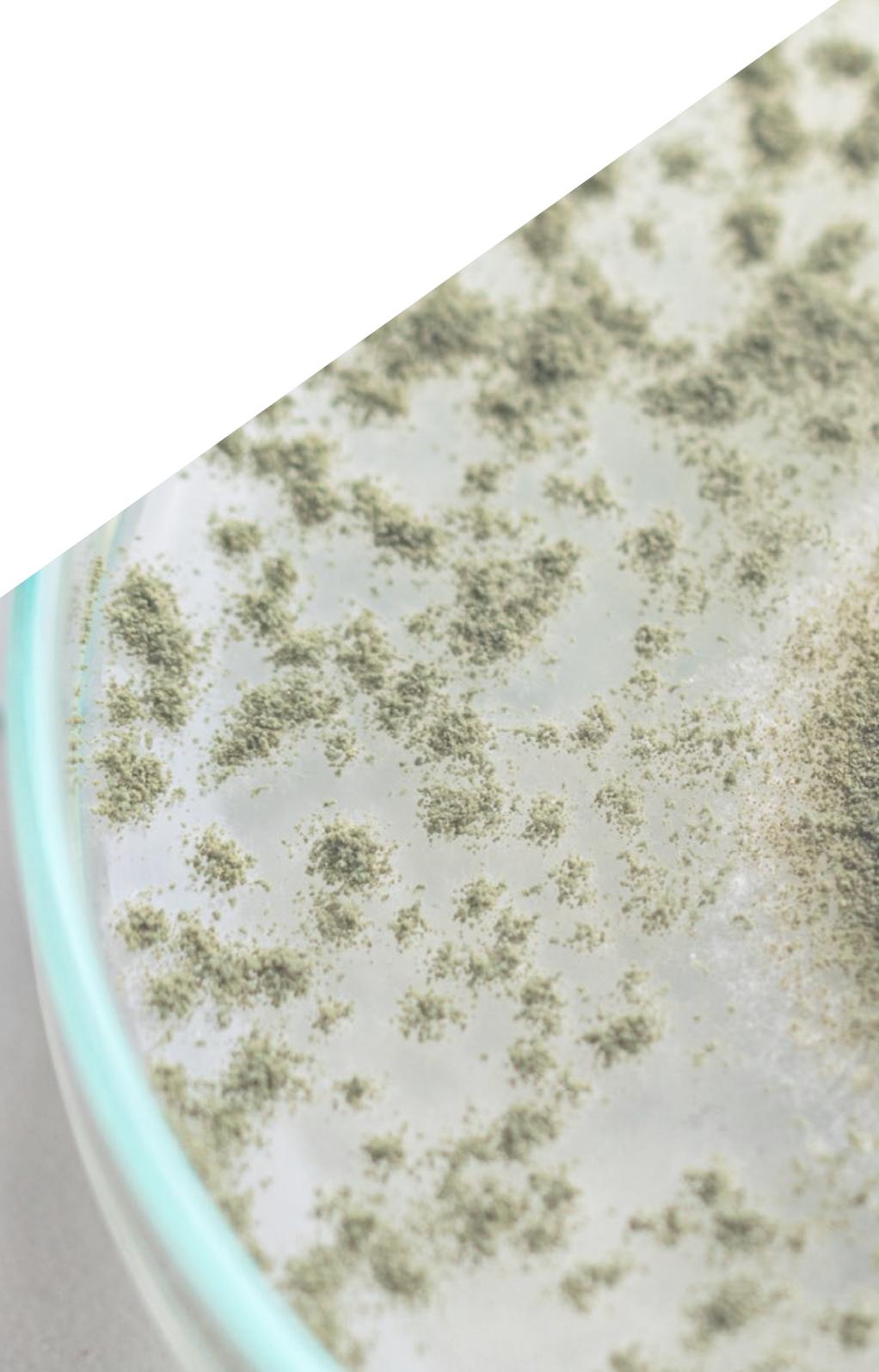
Квалификация

стр. 26

01

Презентация

Постоянное повышение безопасности производимых продуктов питания — главная задача пищевой промышленности, которая постоянно работает над методиками, направленными на укрепление здоровья человека. Это привело к развитию систем общей профилактики заболеваний, пропаганде полезных привычек среди населения и созданию новых продуктов. Постоянно внедряемые инновации представляют большой интерес для специалистов в области питания, которые должны быть в курсе прогресса в этом секторе. Именно поэтому ТЕСН разработал эту программу, которая предлагает самую последнюю и исчерпывающую информацию по оценке безопасности пищевых продуктов, эпидемиологии или промышленных процессов преобразования и сохранения. И все это в формате 100% онлайн, доступ к которому можно получить 24 часа в сутки с компьютера с подключением к Интернету.



“

Благодаря Курсу профессиональной подготовки вы сможете быть в курсе прогресса в области выявления и профилактики заболеваний в пищевой промышленности”

Кампилобактериоз, сальмонелла, кишечная палочка или листериоз продолжают вызывать вспышки пищевых заболеваний, которые создают проблемы для здоровья людей и напрямую влияют на пищевую промышленность. Именно поэтому отрасль продолжает прилагать усилия для внедрения систем, повышающих качество продукции, с учетом возможных рисков, существующих во всех звеньях пищевой цепи.

Эта работа позволяет принимать профилактические меры против заболеваний, передающихся через такие продукты, как мясо или молочные продукты, что влияет на повышение безопасности и благополучия людей. Учитывая этот сценарий, очень важно, чтобы специалисты в области питания были в курсе последних достижений в области обнаружения токсичных и вредных для здоровья элементов. По этой причине данное учебное заведение разработало Курс профессиональной подготовки в области управления и оценки рисков в пищевой промышленности, в рамках которого специалист будет иметь в своем распоряжении самые передовые учебные инструменты в академической системе.

Таким образом, в течение 6 месяцев студенты этой программы смогут углубиться в вопросы контроля и оптимизации процессов в отрасли, происхождения пищевых отравлений, проблем со здоровьем, связанных с использованием добавок или применением систем анализа рисков и критических контрольных точек (НАССР). Видеоконспекты по каждой теме, подробные видеоматериалы или тематические исследования, предоставленные командой экспертов, которая преподает эту программу, станут существенным вкладом в обновление знаний диетологов.

И все это в дополнение к исключительно онлайн-режиму обучения, доступ к которому можно получить в удобном месте и в любое время. Студентам достаточно иметь электронное устройство с подключением к Интернету, чтобы в любой момент получить доступ к материалам, размещенным в Виртуальном кампусе. Они также смогут свободно распределять учебную нагрузку в соответствии со своими потребностями. Таким образом, перед профессионалом — Курс профессиональной подготовки, который находится на переднем крае академической науки и совместим с самыми сложными обязанностями.

Данный **Курс профессиональной подготовки в области управления и оценки рисков в пищевой промышленности** содержит самую полную и современную образовательную программу на рынке. Основными особенностями обучения являются:

- ♦ Разбор практических кейсов, представленных экспертами в области пищевых технологий
- ♦ Наглядное, схематичное и исключительно практическое содержание курса предоставляет научную и практическую информацию по тем дисциплинам, которые необходимы для осуществления профессиональной деятельности
- ♦ Практические упражнения для самооценки, контроля и улучшения успеваемости
- ♦ Особое внимание уделяется инновационным методологиям
- ♦ Теоретические занятия, вопросы эксперту, дискуссионные форумы по спорным темам и самостоятельная работа
- ♦ Учебные материалы курса доступны с любого стационарного или мобильного устройства с выходом в интернет



Специалисты, которые составляют Курс профессиональной подготовки, подготовили кейсы, приближающие вас к реальным ситуациям, которые очень полезны в повседневной жизни"

“

В вашем распоряжении библиотека мультимедийных ресурсов, к которым вы можете обращаться в любое время с вашего компьютера, подключенного к Интернету”

В преподавательский состав программы входят профессионалы отрасли, признанные специалисты из ведущих сообществ и престижных университетов, которые привносят в обучение опыт своей работы.

Мультимедийное содержание программы, разработанное с использованием новейших образовательных технологий, позволит специалисту 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 разрешать различные ситуации из профессиональной практики, возникающие в течение учебного курса. В этом специалистам поможет инновационная интерактивная видеосистема, созданная признанными экспертами.

Узнайте больше о медицинской, социальной и экономической значимости зоонозов, не отходя от компьютера или планшета.

Получите доступ к 100% онлайн-программе, которая позволит вам совместить работу в качестве диетолога и обновить свои знания в области оценки и управления рисками в пищевой промышленности.



02 Цели

Студенты, проходящие обучение по этой университетской программе, получат обновленные знания, которые они искали по управлению и оценке рисков в пищевой промышленности. Программа, которая позволит им быть в курсе достижений в области эпидемиологии для профилактики заболеваний, эволюции мер безопасности в секторе, а также методологий, недавно примененных в интересах безопасности пищевых продуктов. Для этого у вас будет доступ к материалам, подготовленным специалистами в этой области, с которыми вы сможете проконсультироваться по любым вопросам, связанным с программой данного Курса профессиональной подготовки.





“

Узнайте о последних научных данных по эпидемиологическим факторам, влияющим на заболевания пищевого происхождения”



Общие цели

- ♦ Контролировать математические, статистические и экономические аспекты, связанные с предприятиями пищевой промышленности
- ♦ Проанализировать тенденции в производстве и потреблении продуктов питания
- ♦ Оценивать и признавать санитарно-профилактическое значение программ уборки, дезинфекции, дезинсекции и истребления крыс в пищевой цепи
- ♦ Предоставлять научно-технические консультации по продуктам питания и разработке продуктов питания

“

Благодаря этой программе вы сможете обновить свои знания о системе ХАССП и ее применении в различных отраслях пищевой промышленности”





Конкретные цели

Модуль 1. Пищевая промышленность и здравоохранение

- ♦ Знать дифференциальный характер питания человека, взаимосвязи природы и культуры
- ♦ Определить концепции общественного здоровья и предотвращения рисков, связанных с привычками потребления продуктов питания и безопасностью пищевых продуктов
- ♦ Понимать основы и общие системы профилактики заболеваний, укрепления и охраны здоровья, а также этиологию и эпидемиологические факторы, влияющие на болезни пищевого происхождения
- ♦ Определять и классифицировать основные социальные и экономические последствия зоонозов

Модуль 2. Пищевая промышленность

- ♦ Управлять и оптимизировать процессы и продукты в пищевой промышленности
- ♦ Производить и консервировать продукты питания
- ♦ Разрабатывать новые процессы и продукты
- ♦ Знать промышленные процессы преобразования и консервирования пищевых продуктов, а также технологии упаковки и хранения
- ♦ Идентифицировать системы управления и оптимизации процессов и продуктов, применяемые в основных видах пищевой промышленности
- ♦ Применять знания о процессах преобразования и консервации при разработке новых процессов и продуктов

Модуль 3. Оценка в области продовольственной безопасности

- ♦ Валидировать, проверять и аудировать системы контроля безопасности пищевых продуктов
- ♦ Знать и описывать основные принципы системы анализа рисков и критических контрольных точек (ХАССП)
- ♦ Знать и понимать функционирование плана ХАССП и его применение в различных отраслях пищевой промышленности
- ♦ Определять и знать гигиенические характеристики групп продуктов питания животного, растительного происхождения и продуктов переработки

03

Структура и содержание

Во всех своих программах ТЕСН использует систему *Relearning*, благодаря которой специалист, проходящий обучение в Курсе профессиональной подготовки, сможет гораздо более естественным образом продвигаться по 3 модулям, составляющим эту программу. Кроме того, этот метод позволяет сократить долгие часы обучения, столь частые в других методиках. Таким образом, диетолог сможет легче быть в курсе новых разработок в области общественного здравоохранения, безопасности, применяемой для предотвращения зоонозов, или существенных характеристик в гигиене таких продуктов, как фрукты и овощи, зерновые или молочные продукты.





“

Библиотека мультимедийных ресурсов этого Курса профессиональной подготовки позволит вам всегда быть в курсе событий в области безопасности пищевых продуктов”

Модуль 1. Пищевая промышленность и здравоохранение

- 1.1. Питание человека и его историческая эволюция
 - 1.1.1. Природный и культурный факты. Биологическая эволюция, орудия труда и их производство
 - 1.1.2. Использование огня, характеристики охотников и собирателей. Мясоед или вегетарианец
 - 1.1.3. Биологические, генетические, химические, механические технологии, применяемые при переработке и консервировании пищевых продуктов
 - 1.1.4. Питание в римскую эпоху
 - 1.1.5. Влияние открытия Америки
 - 1.1.6. Продовольственные товары в развитых странах
 - 1.1.6.1. Цепочки и сети распределения продовольствия
 - 1.1.6.2. Глобальная коммерческая сеть и малое предпринимательство
- 1.2. Социокультурное значение продуктов питания
 - 1.2.1. Продукты питания и социальная коммуникация. Социальные отношения и отношения личностей
 - 1.2.2. Проявление эмоций через пищу. Праздники и торжества
 - 1.2.3. Взаимосвязь диет и религиозных предписаний. Питание и христианство, индуизм, буддизм, иудаизм, ислам
 - 1.2.4. Натуральные продукты, органические продукты и экологически чистые продукты питания
 - 1.2.5. Типология диет: обычная диета, диеты для похудения, лечебные диеты, магические диеты и абсурдные диеты
 - 1.2.6. Пищевая реальность и восприятие пищи. Правила организации семейного и институционального питания
- 1.3. Коммуникация и пищевое поведение
 - 1.3.1. Печатная пресса: специализированные журналы. Популярные журналы и профессиональные издания
 - 1.3.2. Аудиовизуальные средства: радио, телевидение, Интернет. Упаковки. Реклама
 - 1.3.3. Пищевое поведение. Мотивация и потребление
 - 1.3.4. Маркировка и потребление продуктов питания. Развитие предпочтений и антипатий
 - 1.3.5. Источники изменчивости пищевых предпочтений и отношений к еде
- 1.4. Понятие о здоровье и болезнях, эпидемиология
 - 1.4.1. Укрепление здоровья и профилактика заболеваний
 - 1.4.2. Уровни профилактики. Закон об общественном здравоохранении
 - 1.4.3. Характеристики продуктов питания. Пища как фактор развития заболеваний
 - 1.4.4. Эпидемиологические методы: Описательный, аналитический, экспериментальный, прогностический
- 1.5. Медицинское, социальное и экономическое значение зоонозов
 - 1.5.1. Классификация зоонозов
 - 1.5.2. Факторы
 - 1.5.3. Критерии оценки
 - 1.5.4. Планы по борьбе
- 1.6. Эпидемиология и профилактика заболеваний, передающихся через мясо и мясные продукты, а также рыбу и рыбные продукты
 - 1.6.1. Введение. Эпидемиологические факторы болезней мясного происхождения
 - 1.6.2. Болезни потребителей
 - 1.6.3. Меры профилактики заболеваний, передающихся через мясные продукты
 - 1.6.4. Введение. Эпидемиологические факторы болезней, передающихся через рыбу
 - 1.6.5. Болезни потребителей
 - 1.6.6. Профилактика
- 1.7. Эпидемиология и профилактика заболеваний, передающихся через молоко и молочные продукты
 - 1.7.1. Введение. Эпидемиологические факторы болезней мясного происхождения
 - 1.7.2. Болезни потребителей
 - 1.7.3. Меры профилактики заболеваний, передающихся через молочные продукты
- 1.8. Эпидемиология и профилактика заболеваний, передающихся с хлебулочными, кондитерскими и сдобными изделиями
 - 1.8.1. Введение. Эпидемиологические факторы
 - 1.8.2. Болезни потребителей
 - 1.8.3. Профилактика
- 1.9. Эпидемиология и профилактика заболеваний, передающихся с консервированными и полуконсервированными продуктами, а также со свежими овощами и съедобными грибами
 - 1.9.1. Введение. Эпидемиологические факторы консервированных и полуконсервированных продуктов питания
 - 1.9.2. Заболевания, вызванные употреблением консервированных и полуконсервированных продуктов питания
 - 1.9.3. Профилактика заболеваний, передающихся с консервированными и полуконсервированными продуктами
 - 1.9.4. Введение. Эпидемиологические факторы овощей, зелени и грибов
 - 1.9.5. Заболевания, связанные с употреблением овощей, зелени и грибов
 - 1.9.6. Профилактика заболеваний, передающихся через овощи, зелень и грибы

- 1.10. Проблемы со здоровьем, возникающие при использовании пищевых добавок, источник пищевых отравлений
 - 1.10.1. Токсичные вещества природного происхождения в продуктах питания
 - 1.10.2. Токсичность из-за неправильного использования
 - 1.10.3. Применение пищевых добавок

Модуль 2. Пищевая промышленность

- 2.1. Зерновые культуры и продукты их переработки I
 - 2.1.1. Зерновые культуры: производство и потребление
 - 2.1.1.1. Классификация зерновых культур
 - 2.1.1.2. Современное состояние исследований и промышленная ситуация
 - 2.1.2. Основы зернопереработки
 - 2.1.2.1. Методы и оборудование для определения характеристик муки и хлебного теста
 - 2.1.2.2. Реологические свойства при замесе, расстойке и выпечке
 - 2.1.3. Зерновые продукты: Ингредиенты, добавки и адъюванты. Классификация и эффекты
- 2.2. Зерновые культуры и продукты их переработки II
 - 2.2.1. Процесс выпечки: этапы, производимые изменения и используемое оборудование
 - 2.2.2. Инструментальная, сенсорная и пищевая характеристика продуктов из зерновых культур
 - 2.2.3. Применение холода в хлебопечении. Замороженный предварительно приготовленный хлеб. Качество процессов и продукции
 - 2.2.4. Безглютеновые продукты, полученные из зерновых культур. Рецептура, технологические и качественные характеристики
 - 2.2.5. Пищевые пасты. Состав и технология. Виды макаронных изделий
 - 2.2.6. Инновации в хлебулочных изделиях. Тенденции в области разработки изделий
- 2.3. Молоко и молочные продукты. Яйца и яичные продукты I
 - 2.3.1. Гигиенически-санитарное качество молока
 - 2.3.1.1. Источник и уровни загрязнения. Исходная и контаминирующая микробиота
 - 2.3.1.2. Наличие химических загрязнителей: остатков и загрязняющих веществ
 - 2.3.1.3. Влияние гигиены на цепочку производства и реализации молока
 - 2.3.2. Молочное производство. Синтез молока
 - 2.3.2.1. Факторы, влияющие на состав молока: внешние и внутренние
 - 2.3.2.2. Дояние: передовые методы ведения технологического процесса
 - 2.3.3. Предварительная обработка молока на ферме: фильтрация, охлаждение и альтернативные методы консервации
 - 2.3.4. Обработка в молочной промышленности: осветление и бактофугирование, обезжиривание, стандартизация, гомогенизация, деаэрация. Пастеризация. Определение. Процедуры, температура обработки и ограничивающие факторы
 - 2.3.4.1. Типы пастеризаторов. Упаковка. Контроль качества. Стерилизация. Определение
 - 2.3.4.2. Методы: традиционный, УНТ, другие системы. Упаковка. Контроль качества. Производственные дефекты
 - 2.3.4.3. Виды пастеризованного и стерилизованного молока. Отбор молока. Молочные коктейли и ароматизированные молочные напитки. Процесс смешивания. Обогащенные молочные продукты. Процесс обогащения
 - 2.3.4.4. Выпаренное молоко. Сгущенное молоко
 - 2.3.5. Системы консервации и упаковки
 - 2.3.6. Контроль качества сухого молока
 - 2.3.7. Упаковка молока и системы контроля качества
- 2.4. Молоко и молочные продукты. Яйца и яичные продукты I
 - 2.4.1. Молочные продукты. Сливки и масла
 - 2.4.2. Производственный процесс. Методы непрерывного производства. Упаковка и консервация. Производственные дефекты и изменения
 - 2.4.3. Ферментированные молочные продукты: Йогурт. Подготовительная обработка молока. Производственные процессы и системы
 - 2.4.3.1. Виды йогурта. Проблемы при обработке. Контроль качества
 - 2.4.3.2. Органические продукты и другие ацидофильные молочные продукты
 - 2.4.4. Технология производства сыра: подготовительная обработка молока
 - 2.4.4.1. Получение творога: синерезис. Прессование. Соление
 - 2.4.4.2. Активность воды в сыре. Контроль и консервация рассолов
 - 2.4.4.3. Созревание сыра: действующие вещества. Факторы, определяющие созревание. Последствия загрязнения биоты
 - 2.4.4.4. Токсикологические проблемы сыра
 - 2.4.5. Добавки и противогрибковые препараты
 - 2.4.6. Мороженое. Характерные особенности. Виды мороженого. Производственные процессы
 - 2.4.7. Яйца и яичные продукты
 - 2.4.7.1. Свежее яйцо: переработка свежего яйца в качестве сырья для производства яичных производных
 - 2.4.7.2. Яичные продукты: жидкие, замороженные и обезжиренные

- 2.5. Продукты растительного происхождения I
 - 2.5.1. Физиология и технология послеуборочной обработки. Введение
 - 2.5.2. Производство фруктов и овощей, необходимость послеуборочной консервации
 - 2.5.3. Дыхание: дыхательный метаболизм и его влияние на послеуборочную сохранность и порчу овощей
 - 2.5.4. Этилен: синтез и метаболизм. Участие этилена в регуляции созревания плодов
 - 2.5.5. Созревание плодов: Процесс созревания, общие черты и его контроль
 - 2.5.5.1. Климатерическое и неклиматерическое созревание
 - 2.5.5.2. Композиционные изменения: физиологические и биохимические изменения в процессе созревания и хранения плодов и овощей
- 2.6. Растительные продукты II
 - 2.6.1. Принцип сохранения плодов и овощей путем контроля газов окружающей среды. Способ действия и применение в консервировании плодов и овощей и овощей
 - 2.6.2. Холодильное хранение. Температурный контроль при консервировании фруктов и овощей
 - 2.6.2.1. Технологические методы и применения
 - 2.6.2.2. Повреждения от холода и борьба с ними
 - 2.6.3. Транспирация: контроль потерь воды при консервировании фруктов и овощей
 - 2.6.3.1. Физические принципы. Системы управления
 - 2.6.4. Послеуборочная патология: основные виды порчи и гнили при консервировании плодов и овощей. Системы и методы управления
 - 2.6.5. Свежесрезанные продукты
 - 2.6.5.1. Физиология растительной продукции: технологии обработки и и консервация
- 2.7. Растительные продукты III
 - 2.7.1. Производство овощных консервов: Общий обзор линии консервирования овощей
 - 2.7.1.1. Примеры основных видов овощных и бобовых консервов
 - 2.7.1.2. Новые продукты растительного происхождения: холодные супы
 - 2.7.1.3. Обзор линии упаковки фруктов
 - 2.7.2. Переработка соков и нектаров: извлечение и переработка соков
 - 2.7.2.1. Системы асептической обработки, хранения и упаковки
 - 2.7.2.2. Примеры линий производства основных видов соков
 - 2.7.2.3. Производство и консервирование полуфабрикатов: кремообразные продукты
 - 2.7.3. Производство джемов, желе и варенья: технологический процесс и упаковка
 - 2.7.3.1. примеры характерных технологических линий
 - 2.7.3.2. Добавки, используемые при производстве джемов и варенья
- 2.8. Алкогольные напитки и масла
 - 2.8.1. Алкогольные напитки: Вино. Производственный процесс
 - 2.8.1.1. Пиво: процесс приготовления. Типы
 - 2.8.1.2. Спиртные напитки и ликеры: Производственные процессы и их типы
 - 2.8.2. Масла и жиры: Введение
 - 2.8.2.1. Оливковое масло: Система экстракции оливкового масла
 - 2.8.2.2. Масла масличных культур. Экстракция
 - 2.8.3. Животные жиры: Рафинация жиров и масел
- 2.9. Мясо и мясные продукты
 - 2.9.1. Мясная промышленность: Производство и потребление
 - 2.9.2. Классификация и функциональные свойства мышечных белков: Миофибрилярные, саркоплазматические и стромальные белки
 - 2.9.2.1. Преобразование мышечной массы в мясную: стрессовый синдром свиней
 - 2.9.3. Созревание мяса. Факторы, влияющие на качество мяса для прямого потребления и промышленной переработки
 - 2.9.4. Химия отверждения: ингредиенты, добавки и вспомогательные средства для отверждения
 - 2.9.4.1. Промышленные процессы отверждения: сухие и влажные процессы отверждения
 - 2.9.4.2. Альтернативы нитритам
 - 2.9.5. Сырые и сыро-маринованные мясные продукты: основы и проблемы консервирования. Характеристика сырья
 - 2.9.5.1. Виды продукции. Производственные операции
 - 2.9.5.2. Изменения и дефекты
 - 2.9.6. Вареные колбасы и вареные ветчины: основные принципы приготовления мясной эмульсии. Характеристика и выбор сырья
 - 2.9.6.1. Технологические производственные операции. Промышленные системы
 - 2.9.6.2. Изменения и дефекты
- 2.10. Рыба и морепродукты
 - 2.10.1. Рыба и морепродукты. Характеристики технологического интереса
 - 2.10.2. Основные промышленные орудия лова и добычи ракообразных
 - 2.10.2.1. Агрегатные операции в технологии рыбного хозяйства
 - 2.10.2.2. Холодное консервирование рыбы
 - 2.10.3. Соление, маринование, сушка и копчение: технологические аспекты производства
 - 2.10.3.1. Характеристики конечного продукта. Производительность
 - 2.10.4. Коммерциализация

Модуль 3. Оценка в области продовольственной безопасности

- 3.1. Оценка в области продовольственной безопасности
 - 3.1.1. Определение терминов. Основные связанные понятия
 - 3.1.2. Исторические предпосылки продовольственной безопасности
 - 3.1.3. Органы, отвечающие за обеспечение безопасности пищевых продуктов
- 3.2. План ХАССП
 - 3.2.1. Требования до его внедрения
 - 3.2.2. Компоненты системы ХАССП
 - 3.2.2.1. Анализ опасностей
 - 3.2.2.2. Идентификация критических точек
 - 3.2.2.3. Определение критериев контроля. Мониторинг
 - 3.2.2.4. Меры по устранению последствий
 - 3.2.2.5. Проверка выполнения плана
 - 3.2.2.6. Регистрация данных
- 3.3. Гигиена мяса и мясных продуктов
 - 3.3.1. Свежие мясные продукты
 - 3.3.2. Сырокопченые мясные продукты
 - 3.3.3. Термообработанные мясные продукты
 - 3.3.4. Применение систем ХАССП
- 3.4. Гигиена рыбы и рыбных продуктов
 - 3.4.1. Рыба, моллюски и ракообразные
 - 3.4.2. Переработанные рыбные продукты
 - 3.4.3. Применение систем ХАССП
- 3.5. Гигиеническая характеристика молока и производных молока
 - 3.5.1. Гигиеническая характеристика сырого и термически обработанного молока
 - 3.5.2. Гигиеническая характеристика концентрированного и обезжиренного молока
 - 3.5.3. Гигиеническая характеристика производных молока
 - 3.5.4. Применение систем ХАССП
- 3.6. Гигиеническая характеристика других продуктов животного происхождения
 - 3.6.1. Яйца и яичные продукты
 - 3.6.2. Мед
 - 3.6.3. Жиры и масла
 - 3.6.4. Применение системы ХАССП
- 3.7. Гигиенические характеристики фруктов и овощей
 - 3.7.1. Свежие фрукты и овощи, производные фруктов и овощей
 - 3.7.2. Сухофрукты
 - 3.7.3. Растительные масла
 - 3.7.4. Применение систем ХАССП
- 3.8. Гигиенические характеристики бобовых и зерновых культур
 - 3.8.1. Бобовые и зерновые культуры
 - 3.8.2. Продукты, полученные из бобовых: мука, хлеб и макаронные изделия
 - 3.8.3. Применение систем ХАССП
- 3.9. Гигиенические характеристики воды и напитков
 - 3.9.1. Питьевая вода и безалкогольные напитки
 - 3.9.2. Стимулирующие напитки
 - 3.9.3. Алкогольные напитки
 - 3.9.4. Применение систем ХАССП
- 3.10. Гигиеническая характеристика других пищевых продуктов
 - 3.10.1. Нуга
 - 3.10.2. Готовые блюда
 - 3.10.3. Питание для детей
 - 3.10.4. Применение систем ХАССП



Эта программа позволит вам узнать о новейших разработках в области процесса созревания мяса и факторах, влияющих на его качество"

04

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:

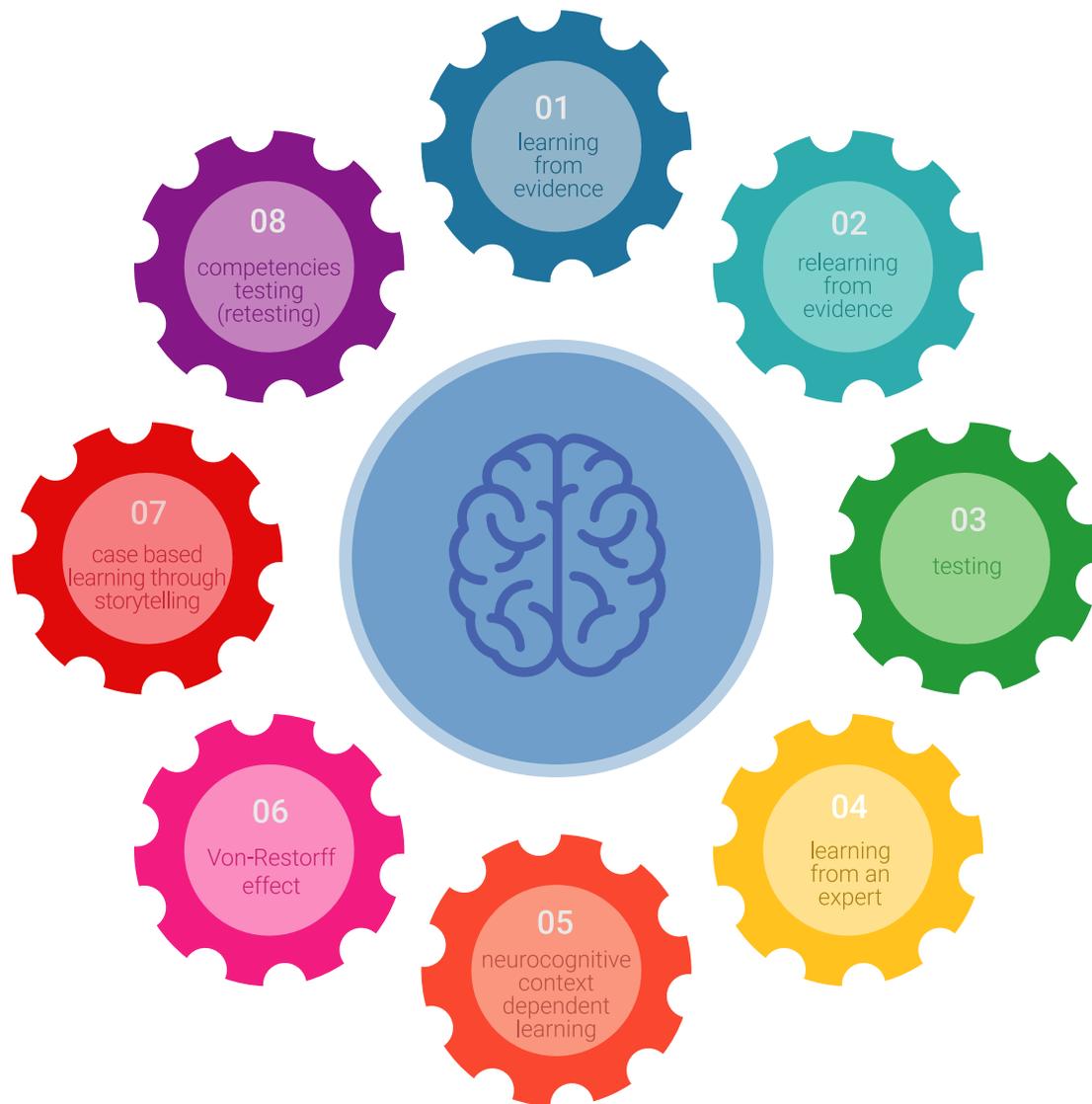
1. Диетологи, которые следуют этому методу, не только добиваются усвоения знаний, но и развивают свои умственные способности с помощью упражнений по оценке реальных ситуаций и применению своих знаний.
2. Обучение прочно опирается на практические навыки, которые позволяет диетологу лучше интегрировать 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

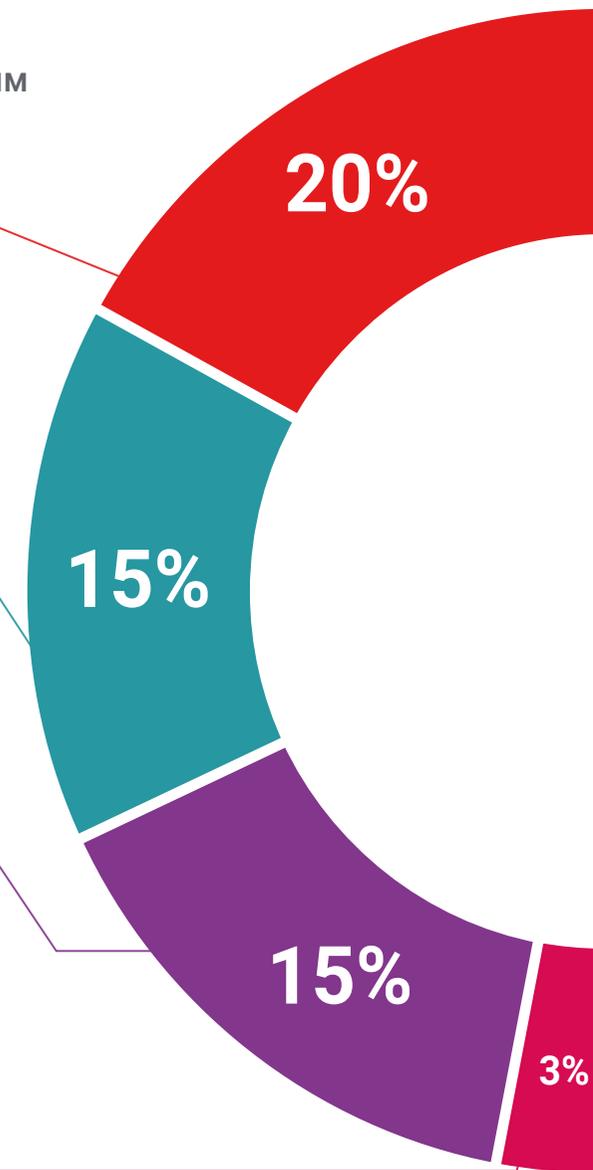
Мы представляем содержание в привлекательной и динамичной мультимедийной форме, которая включает аудио, видео, изображения, диаграммы и концептуальные карты для закрепления знаний.

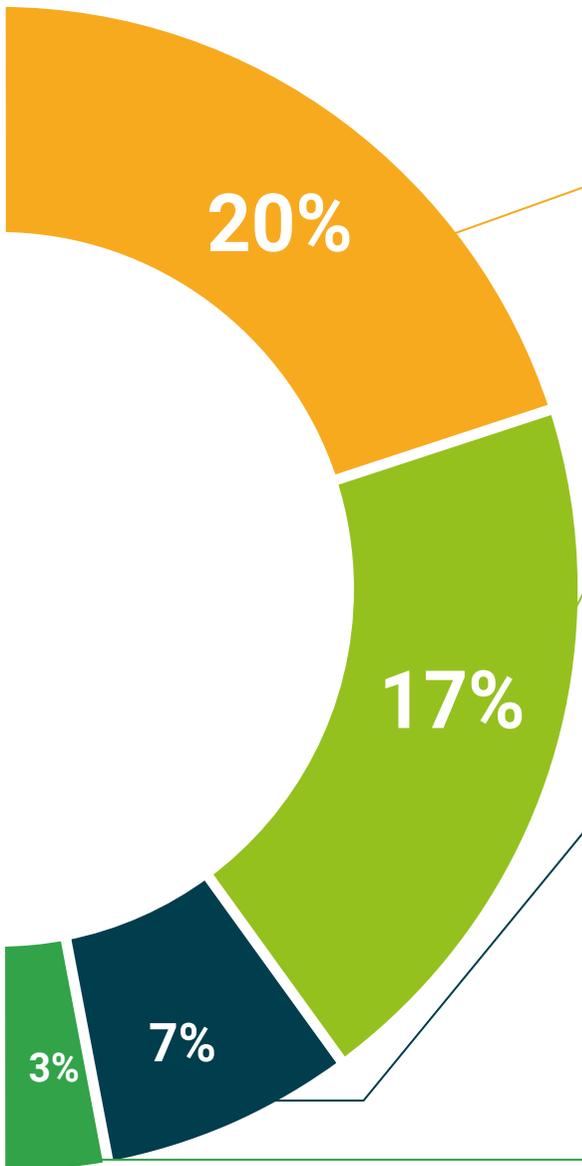
Эта уникальная обучающая система для представления мультимедийного содержания была отмечена компанией Майкрософт как "Европейская история успеха".



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

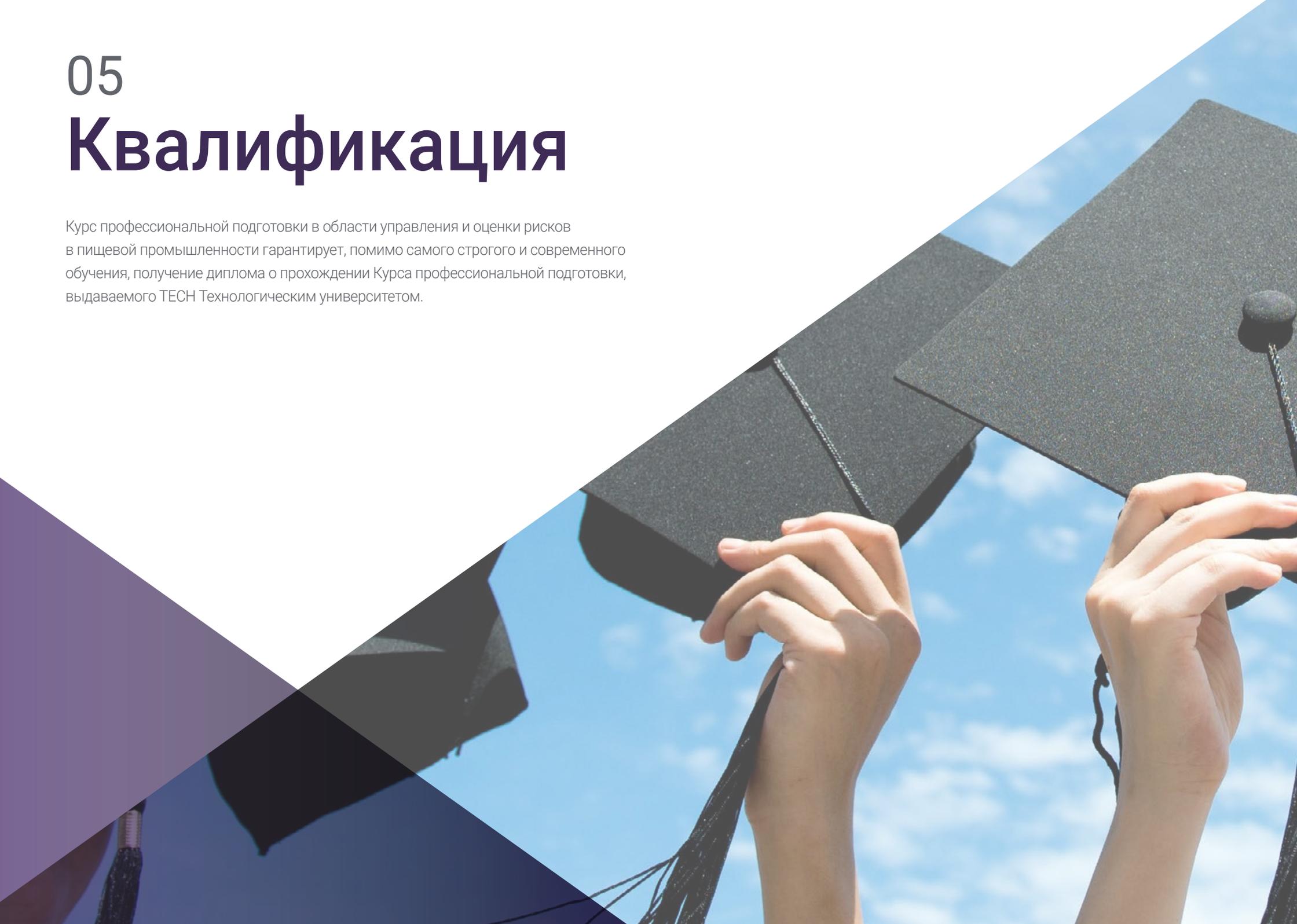
TECH предлагает наиболее актуальное содержание курса в виде рабочих листов или кратких руководств к действию. Обобщенный, практичный и эффективный способ помочь вам продвинуться в обучении.



05

Квалификация

Курс профессиональной подготовки в области управления и оценки рисков в пищевой промышленности 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 бумажной волокитой”

Данный **Курс профессиональной подготовки в области управления и оценки рисков 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 **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 и оценки рисков в пищевой промышленности**

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

Персональное внимание Инновации

Знания Настоящее будущее

Веб обучение

Развитие Институты

Виртуальный класс Языки

tech технологический университет

Курс профессиональной подготовки

Управление и оценка рисков в пищевой промышленности

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

Курс профессиональной подготовки

Управление и оценка
рисков в пищевой
промышленности