

Universitätskurs

Lebensmittelentwicklung und -Innovation





Universitätskurs

Lebensmittelentwicklung und -Innovation

- » Modalität: online
- » Dauer: 6 Wochen
- » Qualifizierung: TECH Technische Universität
- » Zeitplan: in Ihrem eigenen Tempo
- » Prüfungen: online

Internetzugang: www.techtute.com/de/ernahrung/universitatskurs/lebensmittelentwicklung-innovation

Index

01

Präsentation

Seite 4

02

Ziele

Seite 8

03

Kursleitung

Seite 12

04

Struktur und Inhalt

Seite 18

05

Methodik

Seite 22

06

Qualifizierung

Seite 30

01

Präsentation

Der Bereich Design, Entwicklung und Innovation boomt, und Ernährungswissenschaftler müssen sich ständig weiterbilden, um den Herausforderungen des Berufs gewachsen zu sein und mit der Spitze des Sektors Schritt zu halten. Die Herstellung neuer Lebensmittel entwickelt sich dank des technologischen Fortschritts ständig weiter, aber alle Prozesse müssen gut verstanden werden, um alle Gesundheitsgarantien zu erfüllen. Nutzen Sie die Gelegenheit, sich fundierte Kenntnisse in diesem Bereich anzueignen, die Ihnen eine erfolgreiche Karriere ermöglichen.



“

*Dies ist eine großartige Gelegenheit,
die es Ihnen ermöglichen wird, sich zu
entwickeln und sich als angesehener
Ernährungswissenschaftler zu etablieren"*

Dieses Programm stellt FuEul-Systeme für die Entwicklung neuer Lebensmittel in verschiedenen Bereichen der Lebensmittelindustrie vor, die neue Technologien, Verfahren und Lebensmittelsicherheitssysteme erfordern, die immer spezifischer und an die Eigenschaften neuer Lebensmittel angepasst sind.

Dies ist ein Bereich von wachsendem Interesse in der Lebensmitteltechnologie, wie z. B. die Herstellung und Verwendung neuer Zutaten, die aus verschiedenen Quellen gewonnen werden.

In diesem Kurs werden die aktuellen Forschungs- und Entwicklungssysteme für die Entwicklung und Verwendung neuer Zutaten analysiert, wobei der Schwerpunkt auf der Aufrechterhaltung der Lebensmittelsicherheit dieser Zutaten und der Lebensmittel, in denen sie verwendet werden, liegt.

Der Universitätskurs in Lebensmittelentwicklung und -innovation der TECH Technologischen Universität ist der umfassendste unter den derzeit an Universitäten angebotenen Spezialisierungen, da er sich auf das ganzheitliche Management der Lebensmittelsicherheit konzentriert.

Die Dozenten dieses Programms sind Experten auf den Gebieten der Lebensmittelgesetzgebung und der Qualitäts- und Sicherheitsvorschriften, der Validierung von Methoden und Prozessen, der Digitalisierung des Qualitätsmanagements, der Forschung und Entwicklung neuer Lebensmittel und schließlich der Koordinierung und Durchführung von FuEul-Projekten.

Es handelt sich um ein Fortbildungsprojekt mit dem Ziel, hochqualifizierte Fachleute weiterzubilden. Ein Programm, das von Experten entwickelt wurde, die sich täglich neuen Herausforderungen stellen.

Dieser **Universitätskurs in Lebensmittelentwicklung und -Innovation** enthält das vollständigste und aktuellste wissenschaftliche Programm auf dem Markt. Die wichtigsten Merkmale sind:

- ◆ Die Entwicklung von Fallstudien, die von Experten für Lebensmittelsicherheit im Bereich der Ernährung vorgestellt werden
- ◆ Der anschauliche, schematische und äußerst praxisnahe Inhalt soll wissenschaftliche und praktische Informationen zu den für die berufliche Praxis wesentlichen Disziplinen vermitteln
- ◆ Neues über Lebensmittelentwicklung und -Innovation
- ◆ Er enthält praktische Übungen in denen der Selbstbewertungsprozess durchgeführt werden kann um das Lernen zu verbessern
- ◆ Sein besonderer Schwerpunkt liegt auf innovativen Methoden in der Lebensmittelentwicklung und -Innovation
- ◆ Theoretische Vorträge, Fragen an den Experten, Diskussionsforen zu kontroversen Themen und individuelle Reflexionsarbeit
- ◆ Die Verfügbarkeit des Zugriffs auf die Inhalte von jedem festen oder tragbaren Gerät mit Internetanschluss



TECH bietet Ihnen den besten Studienplan, professionelle Fachleute auf dem Gebiet und die neueste Bildungstechnologie mit einem einzigen Ziel: Sie in Ihrer täglichen Praxis zum Erfolg zu führen"

“

Dieser Universitätskurs ist die beste Investition, die Sie tätigen können, wenn Sie sich für ein Fortbildungsprogramm entscheiden, um Ihr Wissen im Bereich der Lebensmittelentwicklung und -Innovation aufzufrischen"

Das Dozententeam setzt sich aus Fachleuten aus den Bereichen Lebensmittelsicherheit und Ernährung zusammen, die ihre Erfahrung in diese Fortbildung einbringen, sowie aus anerkannten Experten führender Unternehmen und renommierter Universitäten.

Die multimedialen Inhalte, die mit den neuesten Bildungstechnologien entwickelt wurden, ermöglichen den Fachkräften ein situiertes und kontextbezogenes Lernen, d. h. eine simulierte Umgebung, die ein immersives Lernprogramm für die Fortbildung in realen Situationen bietet.

Das Konzept dieses Programms konzentriert sich auf problemorientiertes Lernen, bei dem die Fachkraft versucht, verschiedene Situationen zu lösen, die sich in der beruflichen Praxis ergeben. Zu diesem Zweck wird ihr ein innovatives interaktives Videosystem zur Verfügung gestellt, das von anerkannten und erfahrenen Experten auf dem Gebiet der Lebensmittelentwicklung und -innovation entwickelt wurde.

Diese Fortbildung verfügt über das beste didaktische Material, das Ihnen ein kontextbezogenes Studium ermöglicht, das Ihr Lernen erleichtern wird.

Dieses 100%ige Online-Programm wird es Ihnen ermöglichen, Ihr Studium mit Ihrer beruflichen Tätigkeit zu verbinden und gleichzeitig Ihr Wissen in diesem Bereich zu erweitern.



02 Ziele

Das Programm in Lebensmittelentwicklung und -innovation zielt darauf ab, die Leistung der Fachleute mit den neuesten und innovativsten Fortschritten in diesem Sektor zu erleichtern. Dies geschieht ausschließlich auf praktische Art und Weise mit Hilfe der umfassendsten theoretischen und praktischen Inhalte des Sektors. Im Laufe des Programms werden die Fachkräfte auch mit den wichtigsten Maßnahmen des Spezialisten im Bereich der Lebensmittelsicherheit vertraut gemacht. Auf diese Weise können sie ihre Fähigkeiten in diesem Bereich verbessern und erweitern und sicher sein, dass sie die Protokolle so effizient und sicher wie möglich ausführen.



“

Alle Fachrichtungen dieser Universität verfolgen ein einziges Ziel: die Fachkraft zu fördern und ihr zu helfen, sich zu entwickeln und zu festigen"



Allgemeine Ziele

- ◆ Einrichten von FuEul-Systemen, die die Entwicklung neuer Lebensmittel und Zutaten ermöglichen, insbesondere in Fragen der Lebensmittelsicherheit, damit sie sich mit Forschung, Entwicklung und Innovation in diesem Bereich befassen können
- ◆ Entwickeln von Kenntnissen, die eine Grundlage oder Gelegenheit für die Entwicklung und/oder Anwendung von Ideen in einem Forschungskontext bieten, einschließlich Überlegungen zu den Verantwortlichkeiten im Zusammenhang mit der Anwendung ihrer Entwicklungen

“

*Aktualisieren Sie Ihr Wissen
durch das Programm für
Lebensmittelentwicklung
und -Innovation"*





Spezifische Ziele

- ◆ Ermitteln der neuen Trends in der Lebensmitteltechnologie, die zur Entwicklung einer Forschungslinie und zur Einführung neuer Produkte auf dem Markt führen
- ◆ Erarbeiten der Grundlagen der innovativsten Technologien, die Forschungs- und Entwicklungsarbeit erfordern, um ihr Potenzial für die Herstellung neuer Lebensmittel und Zutaten zu verstehen
- ◆ Entwerfen von Forschungs- und Entwicklungsprotokollen für die Einbindung funktioneller Zutaten in ein Grundnahrungsmittel unter Berücksichtigung ihrer techno-funktionellen Eigenschaften sowie des technologischen Prozesses ihrer Herstellung
- ◆ Zusammenstellen neuer Trends in der Lebensmitteltechnologie, die zur Entwicklung einer Forschungslinie und zur Einführung neuer Produkte auf dem Markt führen
- ◆ Anwenden von Forschungs- und Entwicklungsmethoden zur Bewertung der Funktionalität, Bioverfügbarkeit und Biozugänglichkeit von neuartigen Lebensmitteln und Zutaten

03

Kursleitung

Zu den Dozenten des Programms gehören führende Experten auf dem Gebiet der Lebensmittelsicherheit, die ihre berufliche Erfahrung in diese Weiterbildung einbringen. Darüber hinaus sind weitere anerkannte Fachleute an der Konzeption und Entwicklung beteiligt, die das Programm interdisziplinär ergänzen. All dies geschieht ausschließlich auf praktische Art und Weise mit Hilfe der umfassendsten theoretischen und praktischen Inhalte des Sektors. Im Rahmen dieses Universitätskurses werden die Fachkräfte auch mit den wichtigsten Maßnahmen im Bereich der Lebensmittelsicherheit vertraut gemacht. Auf diese Weise können sie ihre Fähigkeiten in diesem Bereich verbessern und erweitern und sicher sein, dass sie die Protokolle so effizient und zuverlässig wie möglich ausführen.





“

Unser Dozententeam, das auf Lebensmittelsicherheit spezialisiert ist, wird Ihnen helfen, in Ihrem Beruf erfolgreich zu sein"

Internationaler Gastdirektor

Als Spezialist für Lebensmittelsicherheit ist John Donaghy ein führender Mikrobiologe mit über 20 Jahren umfassender Berufserfahrung. Sein umfassendes Wissen über lebensmittelbedingte Krankheitserreger, Risikobewertung und Molekulardiagnostik hat ihn dazu gebracht, für führende internationale Institutionen wie Nestlé und das Nordirische Landwirtschaftsministerium zu arbeiten.

Zu seinen Hauptaufgaben gehörten die operativen Aspekte der mikrobiologischen Lebensmittelsicherheit, einschließlich Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte. Darüber hinaus hat er mehrere Programme mit Vorbedingungen sowie bakteriologische Spezifikationen entwickelt, um eine hygienische und sichere Umgebung für eine optimale Lebensmittelproduktion zu gewährleisten.

Sein starkes Engagement für erstklassige Dienstleistungen hat ihn veranlaßt, seine Führungsarbeit mit der wissenschaftlichen Forschung zu verbinden. Diesbezüglich verfügt er über umfangreiche wissenschaftliche Arbeiten mit mehr als 50 ausführlichen Artikeln zu Themen wie dem Einfluss von Big Data auf das dynamische Risikomanagement im Bereich der Lebensmittelsicherheit, den mikrobiologischen Aspekten von Milchinhaltsstoffen, dem Nachweis von Ferulasäureesterase durch *Bacillus subtilis*, der Extraktion von Pektinen aus Zitruschalen mit Hilfe von Serumpolygalaturonase oder der Produktion proteolytischer Enzyme durch *Lysobacter gummosus*.

Darüber hinaus ist er regelmäßiger Redner auf internationalen Konferenzen und Foren, wo er die innovativsten molekularen Testmethoden für den Nachweis von Krankheitserregern und Techniken für die Einführung von Qualitätssystemen in der Lebensmittelherstellung erörtert. Auf diese Weise hilft er den Experten, in diesen Bereichen an vorderster Front zu bleiben und gleichzeitig bedeutende Fortschritte im Verständnis der Qualitätskontrolle zu erzielen. Zudem fördert er interne Forschungs- und Entwicklungsprojekte zur Verbesserung der mikrobiologischen Sicherheit von Lebensmitteln.



Dr. Donaghy, John

- Weltweiter Direktor für Lebensmittelsicherheit bei Nestlé, Lausanne, Schweiz
- Projektleiter für Lebensmittelsicherheitsmikrobiologie am Institut für Agrar- und Lebensmittelwissenschaften und Biowissenschaften, Nordirland
- Leitender wissenschaftlicher Berater im Ministerium für Landwirtschaft und wissenschaftliche Dienste, Nordirland
- Berater bei verschiedenen Initiativen, die von der irischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und der Europäischen Union finanziert werden
- Promotion in Biochemie an der Universität von Ulster
- Mitglied der Internationalen Kommission für mikrobiologische Spezifikationen für Lebensmittel

“

Dank TECH werden Sie mit den besten Fachleuten der Welt lernen können”

Leitung



Dr. Limón Garduza, Rocío Ivonne

- ♦ Promotion in Agrarchemie und Bromatologie, Autonome Universität, Madrid
- ♦ Masterstudiengang in Lebensmittelbiotechnologie, Universität von Oviedo
- ♦ Lebensmittelingenieurin
- ♦ Hochschulabschluss in Lebensmittelwissenschaft und -technologie, CYTA
- ♦ Expertin in Lebensmittelqualitätsmanagement ISO 22000
- ♦ Dozentin für Lebensmittelqualität und -sicherheit, Ausbildungszentrum Mercamadrid

Professoren

Dr. Rendueles de la Vega, Manuel

- ♦ Promotion in Chemieingenieurwesen, Professor für Chemieingenieurwesen (Universität von Oviedo)
- ♦ Koordinator des Masterstudiengangs in Lebensmittelbiotechnologie, Universität von Oviedo
- ♦ Forschungsleiter bei drei Projekten des nationalen FuE-Plans



04

Struktur und Inhalt

Die Struktur der Inhalte wurde von den besten Fachleuten des Sektors entwickelt, die über eine große Erfahrung und einen anerkannten Ruf in der Branche verfügen, die sich auf die Anzahl der geprüften, untersuchten und diagnostizierten Fälle stützen und die über eine umfassende Kenntnis der neuen Technologien im Bereich der Lebensmittelsicherheit verfügen. Dieses Team ist sich der Bedeutung der Fortbildung in diesem Bereich bewusst und hat das umfassendste und aktuellste Kompendium von Inhalten und praktischen Aktivitäten in diesem Bereich entwickelt, um den Ernährungswissenschaftlern die Instrumente an die Hand zu geben, die sie für eine erfolgreiche tägliche Praxis benötigen.





“

Wir verfügen über das vollständigste und aktuellste Programm auf dem Markt. Wir streben nach Exzellenz und wollen, dass auch Sie sie erreichen”

Modul 1. FuEuL von neuartigen Lebensmitteln und Zutaten

- 1.1. Neue Trends in der Entwicklung von Lebensmittelprodukten
 - 1.1.1. Funktionelles Lebensmitteldesign zur Verbesserung bestimmter physiologischer Funktionen
 - 1.1.2. Innovation und neue Trends bei der Entwicklung funktioneller Lebensmittel und Nutrazeutika
- 1.2. Technologien und Werkzeuge für die Isolierung, Anreicherung und Reinigung von funktionellen Inhaltsstoffen aus verschiedenen Ausgangsmaterialien
 - 1.2.1. Chemische Eigenschaften
 - 1.2.2. Sensorische Eigenschaften
- 1.3. Verfahren und Ausrüstung für die Einarbeitung funktioneller Zutaten in das Grundfutter
 - 1.3.1. Formulierung von funktionellen Lebensmitteln nach ihren chemischen und sensorischen Eigenschaften, ihrem Brennwert usw.
 - 1.3.2. Stabilisierung von bioaktiven Inhaltsstoffen aus der Formulierung
 - 1.3.3. Dosierung
- 1.4. Forschung in der Gastronomie
 - 1.4.1. Texturen
 - 1.4.2. Viskosität und Geschmack. In der Nouvelle Cuisine verwendete Verdickungsmittel
 - 1.4.3. Geliermittel
 - 1.4.4. Emulsionen
- 1.5. Innovation und neue Trends bei der Entwicklung funktioneller Lebensmittel und Nutrazeutika
 - 1.5.1. Funktionelles Lebensmitteldesign zur Verbesserung bestimmter physiologischer Funktionen
 - 1.5.2. Praktische Anwendungen des funktionellen Lebensmitteldesigns
- 1.6. Spezifische Formulierung von bioaktiven Verbindungen
 - 1.6.1. Verarbeitung von Flavonoiden in der Formulierung funktioneller Lebensmittel
 - 1.6.2. Studien zur Bioverfügbarkeit von Phenolverbindungen
 - 1.6.3. Antioxidantien in der Formulierung funktioneller Lebensmittel
 - 1.6.4. Erhaltung der Stabilität von Antioxidantien bei der Entwicklung von funktionellen Lebensmitteln





- 1.7. Zucker- und fettarmes Produktdesign
 - 1.7.1. Entwicklung zuckerarmer Produkte
 - 1.7.2. Fettarme Produkte
 - 1.7.3. Strategien für die Synthese von strukturierten Lipiden
- 1.8. Verfahren zur Entwicklung neuartiger Lebensmittelzutaten
 - 1.8.1. Fortgeschrittene Verfahren zur Gewinnung von Lebensmittelzutaten für die industrielle Anwendung: Technologien zur Mikronisierung und Mikroverkapselung
 - 1.8.2. Überkritische und saubere Technologien
 - 1.8.3. Enzymtechnologie für die Herstellung neuartiger Lebensmittelzutaten
 - 1.8.4. Biotechnologische Herstellung von neuartigen Lebensmittelzutaten
- 1.9. Neuartige Lebensmittelzutaten pflanzlichen und tierischen Ursprungs
 - 1.9.1. Trends der FuEul-Entwicklungen bei neuen Inhaltsstoffen
 - 1.9.2. Anwendungen von Inhaltsstoffen pflanzlichen Ursprungs
 - 1.9.3. Anwendungen von Zutaten tierischen Ursprungs
- 1.10. Forschung und Verbesserung von Etikettierungs- und Konservierungssystemen
 - 1.10.1. Kennzeichnungsvorschriften
 - 1.10.2. Neue Konservierungssysteme
 - 1.10.3. Validierung von gesundheitsbezogenen Angaben

“ Diese Fortbildung wird es Ihnen ermöglichen, Ihre Karriere auf bequeme Weise voranzutreiben”

05 Methodik

Dieses Fortbildungsprogramm bietet eine andere Art des Lernens. Unsere Methodik wird durch eine zyklische Lernmethode entwickelt: **das Relearning**.

Dieses Lehrsystem wird z. B. an den renommiertesten medizinischen Fakultäten der Welt angewandt und wird von wichtigen Publikationen wie dem **New England Journal of Medicine** als eines der effektivsten angesehen.





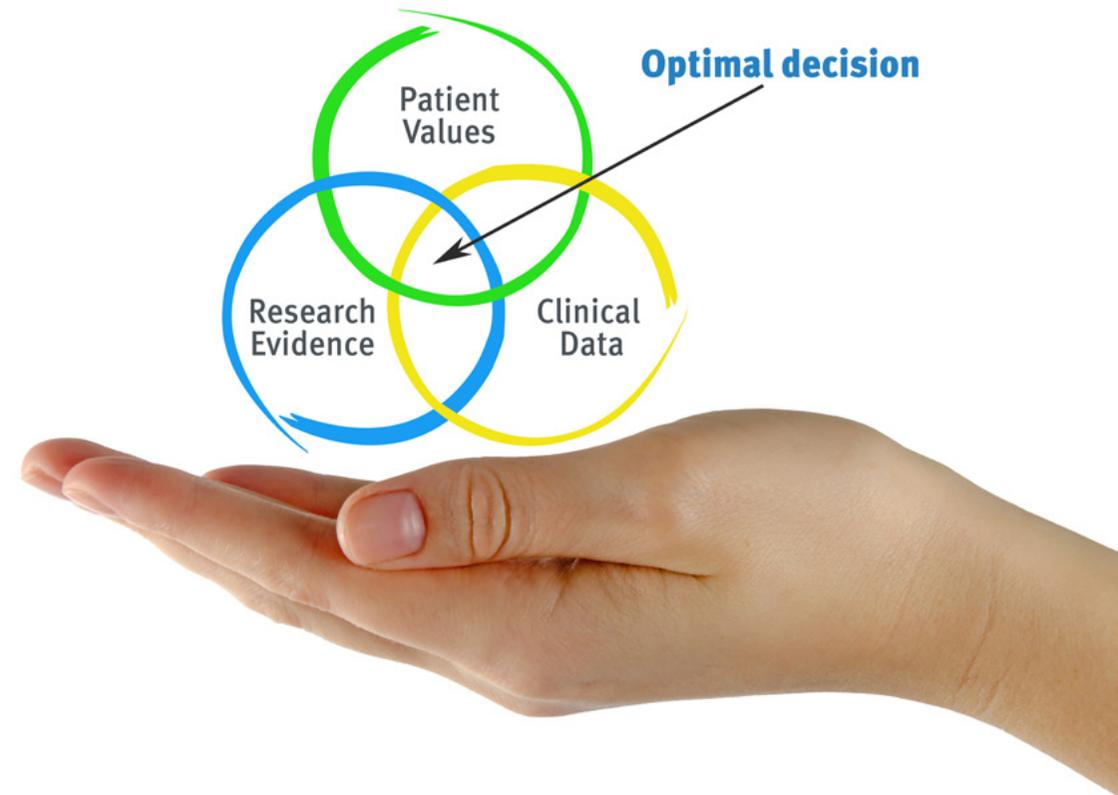
“

Entdecken Sie Relearning, ein System, das das herkömmliche lineare Lernen aufgibt und Sie durch zyklische Lehrsysteme führt: eine Art des Lernens, die sich als äußerst effektiv erwiesen hat, insbesondere in Fächern, die Auswendiglernen erfordern"

Bei TECH verwenden wir die Fallmethode

Was sollte ein Fachmann in einer bestimmten klinischen Situation tun? Während des gesamten Programms werden die Studenten mit mehreren simulierten klinischen Fällen konfrontiert, die auf realen Patienten basieren und in denen sie Untersuchungen durchführen, Hypothesen aufstellen und schließlich die Situation lösen müssen. Es gibt zahlreiche wissenschaftliche Belege für die Wirksamkeit der Methode. Fachkräfte lernen mit der Zeit besser, schneller und nachhaltiger.

Mit TECH erlebt der Ernährungswissenschaftler eine Art des Lernens, die die Grundlagen der traditionellen Universitäten in der ganzen Welt verschiebt.



Nach Dr. Gérvas ist der klinische Fall die kommentierte Darstellung eines Patienten oder einer Gruppe von Patienten, die zu einem "Fall" wird, einem Beispiel oder Modell, das eine besondere klinische Komponente veranschaulicht, sei es wegen seiner Lehrkraft oder wegen seiner Einzigartigkeit oder Seltenheit. Es ist wichtig, dass der Fall auf dem aktuellen Berufsleben basiert und versucht, die realen Bedingungen in der professionellen Ernährungspraxis nachzustellen.

“

Wussten Sie, dass diese Methode im Jahr 1912 in Harvard, für Jurastudenten entwickelt wurde? Die Fallmethode bestand darin, ihnen reale komplexe Situationen zu präsentieren, in denen sie Entscheidungen treffen und begründen mussten, wie sie diese lösen könnten. Sie wurde 1924 als Standardlehrmethode in Harvard eingeführt”

Die Wirksamkeit der Methode wird durch vier Schlüsselergebnisse belegt:

1. Ernährungswissenschaftler, die diese Methode anwenden, nehmen nicht nur Konzepte auf, sondern entwickeln auch ihre geistigen Fähigkeiten, durch Übungen zur Bewertung realer Situationen und zur Anwendung ihres Wissens.
2. Das Lernen ist fest in praktische Fertigkeiten eingebettet, so dass der Ernährungswissenschaftler sein Wissen besser in die klinische Praxis integrieren kann.
3. Eine einfachere und effizientere Aufnahme von Ideen und Konzepten wird durch die Verwendung von Situationen erreicht, die aus der Realität entstanden sind.
4. Das Gefühl der Effizienz der investierten Anstrengung wird zu einem sehr wichtigen Anreiz für die Studenten, was sich in einem größeren Interesse am Lernen und einer Steigerung der Zeit, die für die Arbeit am Kurs aufgewendet wird, niederschlägt.



Relearning Methodik

TECH kombiniert die Methodik der Fallstudien effektiv mit einem 100%igen Online-Lernsystem, das auf Wiederholung basiert und in jeder Lektion 8 verschiedene didaktische Elemente kombiniert.

Wir ergänzen die Fallstudie mit der besten 100%igen Online-Lehrmethode: Relearning.



Der Ernährungswissenschaftler lernt durch reale Fälle und die Lösung komplexer Situationen in simulierten Lernumgebungen. Diese Simulationen werden mit modernster Software entwickelt, die ein immersives Lernen ermöglicht.

Die Relearning-Methode, die an der Spitze der weltweiten Pädagogik steht, hat es geschafft, die Gesamtzufriedenheit der Fachleute, die ihr Studium abgeschlossen haben, im Hinblick auf die Qualitätsindikatoren der besten spanischsprachigen Online-Universität (Columbia University) zu verbessern.

Mit dieser Methodik haben wir mehr 45.000 Ernährungswissenschaftler mit beispiellosem Erfolg fortgebildet, und zwar in allen klinischen Fachbereichen, unabhängig von der manuellen/praktischen Belastung. Unsere Lehrmethodik wurde in einem sehr anspruchsvollen Umfeld entwickelt, mit einer Studentenschaft, die ein hohes sozioökonomisches Profil und ein Durchschnittsalter von 43,5 Jahren aufweist.

Das Relearning ermöglicht es Ihnen, mit weniger Aufwand und mehr Leistung zu lernen, sich mehr auf Ihr Fachgebiet einzulassen, einen kritischen Geist zu entwickeln, Argumente zu verteidigen und Meinungen zu kontrastieren: eine direkte Gleichung zum Erfolg.

In unserem Programm ist das Lernen kein linearer Prozess, sondern erfolgt in einer Spirale (lernen, verlernen, vergessen und neu lernen). Daher kombinieren wir jedes dieser Elemente konzentrisch.

Die Gesamtnote des TECH-Lernsystems beträgt 8,01 und entspricht den höchsten internationalen Standards.



Dieses Programm bietet die besten Lehrmaterialien, die sorgfältig für Fachleute aufbereitet sind:



Studienmaterial

Alle didaktischen Inhalte werden von den Fachleuten, die den Kurs unterrichten werden, speziell für den Kurs erstellt, so dass die didaktische Entwicklung wirklich spezifisch und konkret ist.

Diese Inhalte werden dann auf das audiovisuelle Format angewendet, um die TECH-Online-Arbeitsmethode zu schaffen. Und das alles mit den neuesten Techniken, die dem Studenten qualitativ hochwertige Stücke aus jedem einzelnen Material zur Verfügung stellen.



Ernährungstechniken und -verfahren auf Video

TECH bringt den Studierenden die neuesten Techniken, die neuesten pädagogischen Fortschritte und die aktuellsten Techniken und Verfahren der Ernährungsberatung näher. All dies in der ersten Person, mit äußerster Strenge, erklärt und detailliert, um zur Assimilierung und zum Verständnis des Studierenden beizutragen. Und das Beste ist, dass Sie ihn so oft anschauen können, wie Sie wollen.



Interaktive Zusammenfassungen

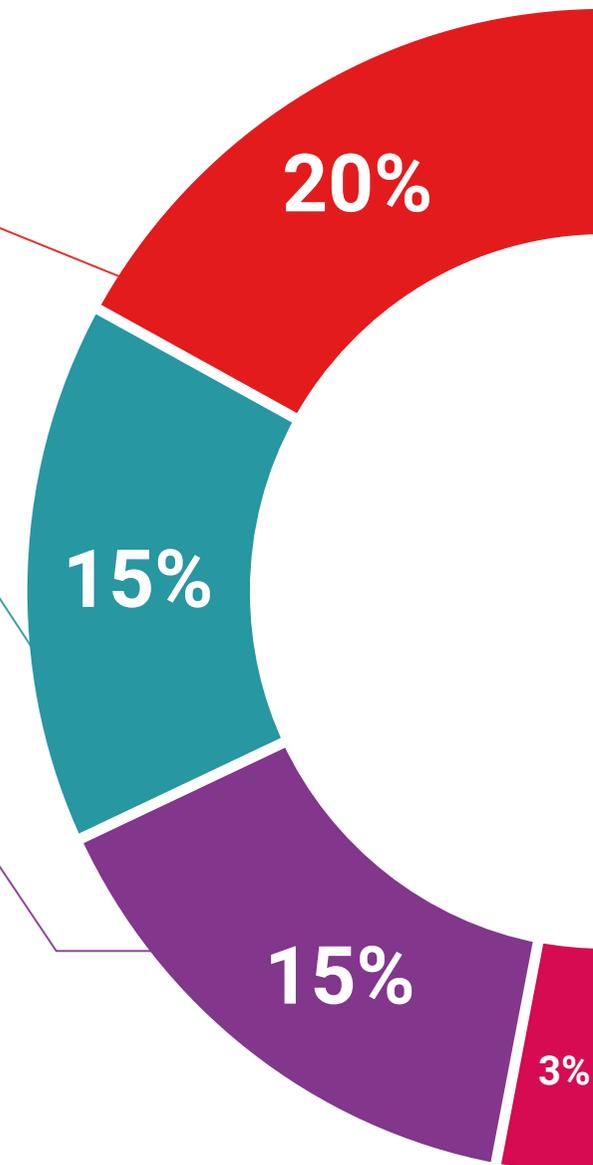
Das TECH-Team präsentiert die Inhalte auf attraktive und dynamische Weise in multimedialen Pillen, die Audios, Videos, Bilder, Diagramme und konzeptionelle Karten enthalten, um das Wissen zu vertiefen.

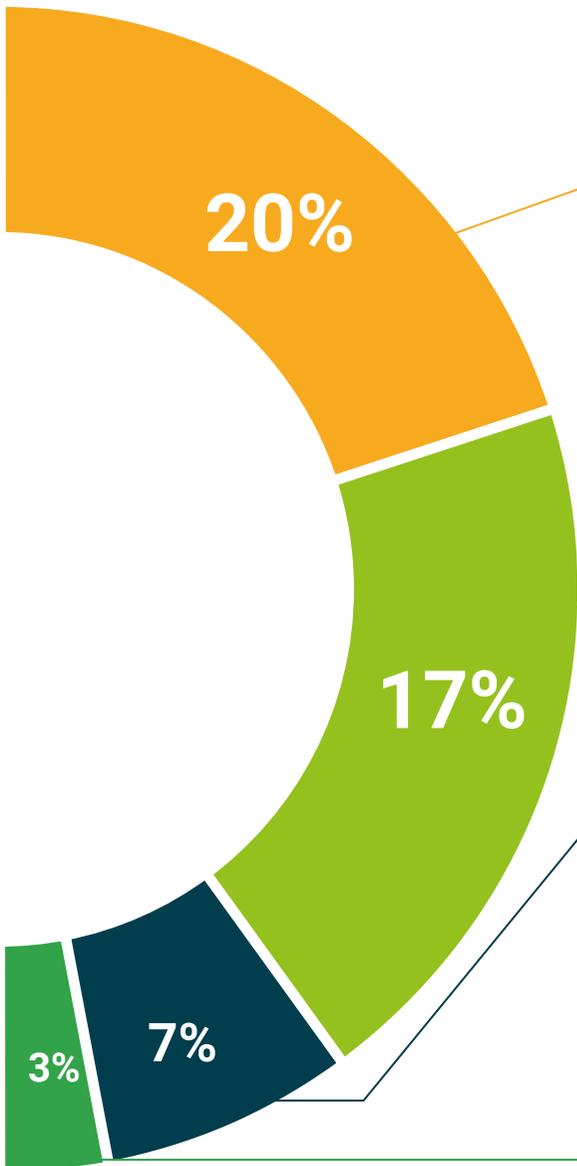
Dieses exklusive Schulungssystem für die Präsentation multimedialer Inhalte wurde von Microsoft als "Europäische Erfolgsgeschichte" ausgezeichnet.



Weitere Lektüren

Aktuelle Artikel, Konsensdokumente und internationale Leitfäden, u.a. In der virtuellen Bibliothek von TECH haben die Studenten Zugang zu allem, was sie für ihre Ausbildung benötigen.





Von Experten geleitete und von Fachleuten durchgeführte Fallstudien

Effektives Lernen muss notwendigerweise kontextabhängig sein. Aus diesem Grund stellt TECH die Entwicklung von realen Fällen vor, in denen der Experte den Studierenden durch die Entwicklung der Aufmerksamkeit und die Lösung verschiedener Situationen führt: ein klarer und direkter Weg, um den höchsten Grad an Verständnis zu erreichen.



Prüfung und Nachprüfung

Die Kenntnisse der Studenten werden während des gesamten Programms regelmäßig durch Bewertungs- und Selbsteinschätzungsaktivitäten und -übungen beurteilt und neu bewertet, so dass die Studenten überprüfen können, wie sie ihre Ziele erreichen.



Meisterklassen

Die Nützlichkeit der Expertenbeobachtung ist wissenschaftlich belegt. Das sogenannte Learning from an Expert baut Wissen und Gedächtnis auf und schafft Vertrauen für zukünftige schwierige Entscheidungen.



Leitfäden für Schnellmaßnahmen

TECH bietet die wichtigsten Inhalte des Kurses in Form von Arbeitsblättern oder Kurzanleitungen an. Ein synthetischer, praktischer und effektiver Weg, um den Studierenden zu helfen, in ihrem Lernen voranzukommen.



06

Qualifizierung

Der Universitätskurs in Lebensmittelentwicklung und -Innovation garantiert neben der strengsten und aktuellsten Ausbildung auch den Zugang zu einem von der TECH Technologischen Universität ausgestellten Diplom.



“

*Schließen Sie dieses Programm
erfolgreich ab und erhalten Sie
Ihren Universitätsabschluss ohne
lästige Reisen oder Formalitäten"*

Dieser **Universitätskurs in Lebensmittelentwicklung und -Innovation** enthält das vollständigste und aktuellste wissenschaftliche Programm auf dem Markt.

Sobald der Student die Prüfungen bestanden hat, erhält er/sie per Post* mit Empfangsbestätigung das entsprechende Diplom, ausgestellt von der **TECH Technologischen Universität**.

Das von **TECH Technologische Universität** ausgestellte Diplom drückt die erworbene Qualifikation aus und entspricht den Anforderungen, die in der Regel von Stellenbörsen, Auswahlprüfungen und Berufsbildungsausschüssen verlangt werden.

Titel: **Universitätskurs in Lebensmittelentwicklung und -Innovation**

Anzahl der offiziellen Arbeitsstunden: **150 Std.**



*Haager Apostille. Für den Fall, dass der Student die Haager Apostille für sein Papierdiplom beantragt, wird TECH EDUCATION die notwendigen Vorkehrungen treffen, um diese gegen eine zusätzliche Gebühr zu beschaffen.

zukunft

gesundheit vertrauen menschen
erziehung information tutoren
garantie akkreditierung unterricht
institutionen technologie lernen
gemeinschaft verpflichtung
persönliche betreuung innovativ
wissen gegenwart qualität
online-Ausbildung
entwicklung institutionen
virtuelles Klassenzimmer

tech technologische
universität

Universitätskurs

Lebensmittelentwicklung
und -Innovation

- » Modalität: online
- » Dauer: 6 Wochen
- » Qualifizierung: TECH Technologische Universität
- » Zeitplan: in Ihrem eigenen Tempo
- » Prüfungen: online

Universitätskurs

Lebensmittelentwicklung und -Innovation

