



Universitätskurs

Ernährung und Fütterung von Tieren

» Modalità: online

» Durata: 6 Wochen

» Titolo: TECH Università Tecnologica

» Dedizione: 16 ore/settimana

» Orario: a scelta

» Esami: online

Internetzugang: www.techtitute.com/de/ernahrung/universitatskurs/ernahrung-futterung-tieren

Index

O1 O2
Präsentation Ziele
Seite 4 Seite 8

03 04 05
Kursleitung Struktur und Inhalt Methodik

Seite 12 Seite 16

06 Qualifizierung

Seite 28

Seite 20





tech 06 | Präsentation

Der Universitätslehrgang für Tierernährung und Tierfütterung ist aufgrund seines Spezialisierungsgrades und der logischen Abfolge der Lerninhalte einzigartig.

Das Studium der Tierernährung stützt sich auf zwei Grundpfeiler: Tiere und Lebensmittel. Die Ernährung wird als eine Reihe von miteinander verbundenen Phänomenen verstanden, durch die ein lebender Organismus Nahrung aufnimmt und sie für verschiedene Prozesse wie Wachstum, Reparatur und Erhaltung von Geweben oder die Herstellung von Produkten verwendet.

Dieser Universitätskurs richtet sich an Ernährungsfachkräfte, die ihre technischen und praktischen Kenntnisse auf diesem Gebiet aktualisieren und vervollkommnen möchten. Es handelt sich um einen umfassenden und effizienten Universitätskurs, der die Teilnehmer auf das höchste Kompetenzniveau bringt.

Ein ehrgeiziger, breit angelegter, strukturierter und vernetzter Ansatz, der von den grundlegenden und relevanten Prinzipien der Ernährung bis hin zur Lebensmittelproduktion alles abdeckt. All dies mit den Merkmalen eines Universitätskurses auf hohem wissenschaftlichem, pädagogischem und technologischem Niveau.



Schließen Sie sich mit dieser hocheffektiven Bildungsspezialisierung der Elite an und eröffnen Sie sich neue Wege für Ihr berufliches Fortkommen" Dieser **Universitätskurs in Ernährung und Fütterung von Tieren** enthält das vollständigste und aktuellste wissenschaftliche Programm auf dem Markt. Die wichtigsten Merkmale des Programms sind:

- Neueste Technologie in der E-Learning-Software
- Intensiv visuelles Lehrsystem, unterstützt durch grafische und schematische Inhalte, die leicht zu erfassen und zu verstehen sind
- Entwicklung von Fallstudien, die von im Beruf stehenden Experten vorgestellt werden
- Hochmoderne interaktive Videosysteme
- Unterricht unterstützt durch Telepraxis
- Systeme zur ständigen Aktualisierung und Überarbeitung
- Selbstgesteuertes Lernen: Vollständige Kompatibilität mit anderen Aktivitäten
- Praktische Übungen zur Selbstbeurteilung und Überprüfung des Gelernten
- Selbsthilfegruppen und Bildungssynergien: Fragen an den Experten, Diskussions- und Wissensforen
- Kommunikation mit dem Dozenten und individuelle Reflexionsarbeit
- Die Inhalte sind von jedem festen oder tragbaren Gerät mit Internetanschluss abrufbar
- Datenbanken mit ergänzenden Unterlagen, die auch nach Abschluss des Programms ständig verfügbar sind



Ein Programm, das Sie in die Lage versetzt, in den Sektoren der Lebensmittelproduktion für oder mit Tieren mit der Solvenz einer Führungskraft zu arbeiten"

Das Dozententeam von TECH setzt sich aus Fachleuten aus verschiedenen Bereichen zusammen, die mit dem Fachgebiet in Verbindung stehen. Dadurch wird sichergestellt, dass das Ziel des Kompetenzaufbaus erreicht wird. Ein multidisziplinäres Team von Fachleuten, die in verschiedenen Bereichen ausgebildet und erfahren sind, wird die theoretischen Kenntnisse auf effiziente Weise entwickeln, aber vor allem das praktische Wissen aus ihrer eigenen Erfahrung in den Dienst des Kurses stellen: eine der besonderen Qualitäten dieser Weiterbildung.

Diese Beherrschung des Themas wird durch die Effizienz der methodischen Gestaltung dieses Universitätskurses ergänzt. Er wurde von einem multidisziplinären Team von *E-Learning*-Experten entwickelt und integriert die neuesten Fortschritte in der Bildungstechnologie. Auf diese Weise können die Studenten mit einer Reihe bequemer und vielseitiger multimedialer Werkzeuge studieren, die ihnen die für ihr Fachgebiet erforderlichen Handlungskompetenzen vermitteln.

Das Programm basiert auf problembasiertem Lernen, einem Ansatz, der Lernen als einen ausgesprochen praktischen Prozess betrachtet. Um dies aus der Ferne zu ermöglichen, wird die Telepraxis eingesetzt: Ein innovatives interaktives Videosystem und das *Learning from an Expert* ermöglichen es den Teilnehmern, sich das Wissen so anzueignen, als stünden sie gerade vor dem Szenario, das sie lernen. Ein Konzept, das es ihnen ermöglicht, das Gelernte realistischer und nachhaltiger zu integrieren und zu festigen.

Sie werden in der Lage sein, alle Inhalte vom virtuellen Campus auf ein beliebiges elektronisches Gerät herunterzuladen und sie bei Bedarf zu konsultieren, auch wenn Sie keinen Internetanschluss haben.

TECH ist bestrebt, Ihre berufliche Laufbahn zu fördern, ohne dabei andere Lebensbereiche zu vernachlässigen, und bietet Ihnen daher einen flexiblen Unterricht, der an Ihre Bedürfnisse angepasst werden kann.







tech 10 | Ziele



Allgemeines Ziel

- Bestimmen der Eigenschaften, der Verwertung und der metabolischen Umwandlung von Nährstoffen in Bezug auf den Nährstoffbedarf von Tieren
- Bereitstellen klarer und praktischer Hilfsmittel, damit die Fachkraft die verschiedenen in der Region erhältlichen Lebensmittel identifizieren und klassifizieren kann und über mehr Urteilsvermögen verfügt, um die beste Entscheidung im Hinblick auf die unterschiedlichen Kosten usw. zu treffen
- Vorschlagen einer Reihe von technischen Argumenten zur Verbesserung der Qualität des Futters und damit der produktiven Reaktion (Fleisch oder Milch)
- Analysieren der verschiedenen Rohstoffkomponenten mit ihren positiven und negativen Auswirkungen auf die Veterinärernährung und wie sie von den Tieren zur Produktion von tierischem Eiweiß genutzt werden
- Identifizieren und Kennen der Verdaulichkeitsgrade verschiedener Nahrungsbestandteile je nach ihrer Herkunft
- Analysieren der Schlüsselaspekte für die Entwicklung und Herstellung von Futtermitteln zur Maximierung der Nährstoffverwertung durch Tiere für die tierische Eiweißproduktion
- Durchführen einer fachspezifischen Fortbildung über die Ernährungsbedürfnisse der beiden wichtigsten Schweinearten für die Erzeugung von tierischem Eiweiß
- Entwickeln von Fachwissen über die Ernährungsbedürfnisse von Schweinen und die verschiedenen Fütterungsstrategien, die erforderlich sind, um sicherzustellen, dass sie die erwarteten Tierschutz- und Produktionsparameter entsprechend ihrem Produktionsstadium erreichen

- Vermitteln von speziellen theoretischen und praktischen Kenntnissen über die Physiologie des Verdauungssystems von Hunden und Katzen
- Analysieren des Verdauungssystems von Wiederkäuern und ihrer besonderen Art der Aufnahme von Nährstoffen aus faserreichen Futtermitteln
- Analysieren der wichtigsten Gruppen von Zusatzstoffen, die von der Lebensmittelindustrie verwendet werden, um die Qualität und Leistungsfähigkeit verschiedener Lebensmittel zu gewährleisten
- Anschauliches Analysieren des gesamten Herstellungsprozesses von Tierfutter: Phasen und Prozesse, die das Futter durchläuft, um seine Nährstoffzusammensetzung, Qualität und Sicherheit zu gewährleisten



Ein Weg zu Fortbildung und beruflichem Wachstum, der Ihnen zu mehr Wettbewerbsfähigkeit auf dem Arbeitsmarkt verhelfen wird"





Spezifische Ziele

- Entwickeln der wichtigsten Konzepte der Tierernährung und -fütterung
- Bestimmen des Aufbaus des Verdauungssystems und der Unterschiede zwischen den verschiedenen Tierarten (Monogastrier und Wiederkäuer)
- Analysieren der Funktionsweise, des Stoffwechsels und der Unterschiede zwischen den Verdauungssystemen der verschiedenen Arten
- Bestimmen der verschiedenen ernährungsphysiologischen Bestandteile von Rohstoffen, die bei der Futtermittelherstellung verwendet werden, und ihrer Rolle in der Tierernährung
- Bestimmen, wie die Nährstoffe von den verschiedenen Tierarten genutzt werden
- Vergleichen und Gegenüberstellen der Verdauungssysteme der wichtigsten Arten von tierzüchterischem Interesse
- Kennenlernen der verschiedenen ernährungsphysiologischen Bestandteile von Rohstoffen, die bei der Futtermittelherstellung verwendet werden, und ihrer Rolle in der Tierernährung
- Untersuchen der Analysen, die zur Bestimmung der Zusammensetzung von Lebensmitteln verwendet werden
- Entwickeln der Variablen und Einheiten, die bei der Schätzung der Nährstoffaufnahme und des Nährstoffbedarfs verwendet werden
- Bestimmen, wie man den Energiegehalt von Lebensmitteln und seine Ausprägungen messen kann





tech 14 | Kursleitung

Leitung



Dr. Cuello Ocampo, Carlos Julio

- Technischer Direktor bei Huvepharma in Lateinamerika
- Hochschulabschluss in Medizin an der Nationalen Universität von Kolumbien
- Masterstudiengang in Tierproduktion mit Schwerpunkt Monogastrische Ernährung an der Nationalen Universität von Kolumbien
- Universitätskurs in Rationsformulierung für Nutztiere an der Universität für Angewandte und Umweltwissenschaften UDCA

Professoren

Dr. Fernández Mayer, Anibal Enrique

- Akademischer Forscher am INTA
- Molkereiproduktionsspezialist und privater Berater
- Techniker für Tierproduktion in der landwirtschaftlichen Versuchsstation Bordenave (EEA)
- Agraringenieur an der Nationale Universität von La Plata
- Promotion in Veterinärmedizin an der Agraruniversität von Havanna

Dr. Páez Bernal, Luis Ernesto

- Kaufmännischer Direktor bei BIALTEC, einem Unternehmen, das sich der effizienten und nachhaltigen Tierernährung widmet
- Promotion in Monogastrische Ernährung und Produktion an der Bundesuniversität von Viçosa
- Hochschulabschluss in Veterinärmedizin an der Nationalen Universität von Kolumbien
- Masterstudiengang in Zootechnik an der Bundesuniversität von Viçosa
- Lehrbeauftragter

Dr. Sarmiento García, Ainhoa

- Wissenschaftliche Mitarbeiterin an der Fakultät für Agrar- und Umweltwissenschaften und an der Polytechnischen Schule von Zamora
- Forschungsdirektorin bei Entogreen
- Gutachterin für wissenschaftliche Artikel im Iranian Journal of Applied Science
- Tierärztin und Leiterin der Abteilung für Ernährung bei Casaseca Livestock, Veterinärklinik El Parque in Zamora
- Außerordentliche Professorin an der Fakultät für Landwirtschaft an der Universität von Salamanca
- Hochschulabschluss in Veterinärmedizin an der Universität León
- Promotion in Chemische Wissenschaften und Technologien an der Universität Salamanca
- Masterstudiengang in Innovation in Biomedizin und Gesundheitswissenschaften an der Universität von León

Hr. Ordoñez Gómez, Ciro Alberto

- Forscher, spezialisiert auf Tierernährung
- Autor des Buches Glycerin und Biodiesel-Nebenprodukte: alternative Energie für Geflügelund Schweinefutter
- Dozent für Ernährung und Fütterung von Tieren an der Universität Francisco de Paula Santander
- Masterstudiengang in Tierproduktion an der Universität Francisco de Paula Santander
- Hochschulabschluss in Zootechnik an der Universität Francisco de Paula Santander

Dr. Portillo Hoyos, Diana Paola

- Zootechnikerin in der Veterinärklinik Dog Home
- · Zootechnikerin für Molkereiprodukte San Andres
- Forschungsexpertin in der Tierproduktion
- Mitverfasserin mehrerer Bücher über Veterinärmedizin
- Zootechnikerin an der Nationalen Universität von Kolumbien

Dr. Rodríguez Patiño, Leonardo

- Technischer Leiter bei Avicola Fernández
- Ernährungswissenschaftler bei der Gruppe Casa Grande
- Ernährungswissenschaftler bei Unicol
- Technischer Vertriebsleiter bei PREMEX
- Ernährungswissenschaftler bei Corporación Fernández für Masthähnchen und Schweine
- Masterstudiengang in Tierernährung
- Zootechniker an der Nationalen Universität von Kolumbien



Ein beeindruckendes Dozententeam, das von Fachleuten aus verschiedenen Bereichen zusammengestellt wurde, wird Sie während Ihrer Spezialisierung unterrichten: eine einzigartige Gelegenheit, die Sie sich nicht entgehen lassen sollten"





tech 18 | Struktur und Inhalt

Modul 1. Einführung in die Ernährung und Fütterung von Tieren

- 1.1. Tierernährung und Fütterung. Konzepte
 - 1.1.1. Einführung in die Konzepte von Ernährung und Futtermitteln
 - 1.1.2. Nährstoffe: Definition und Merkmale
 - 1.1.3. Bedeutung der Veterinärernährung
- 1.2. Verdauungssysteme und Anpassung an die Ernährung
 - 1.2.1. Verdauungssystem und Verdauungsprozess bei Geflügel
 - 1.2.2. Verdauungssystem und Verdauungsprozess bei Schweinen
 - 1.2.3. Verdauungssystem und Verdauungsprozess bei Wiederkäuern
 - 1.2.4. Verdauungssystem und Verdauungsprozess bei Fischen (poikilotherme Wassertiere)
 - 1.2.5. Gastrointestinale Funktionen in der Tierernährung und -gesundheit
- 1.3. Verdauungssystem bei Wiederkäuern
 - 1.3.1. Der Pansen als Nährstofflieferant
 - 1.3.2. Pansenphysiologie
 - 1.3.3. Der Verdauungsprozess bei Wiederkäuern
 - 1.3.4. Flüchtige Fettsäuren
 - 1.3.5. Protein bakteriellen Ursprungs
- 1.4. Messungen des Nährwerts von Lebensmitteln und Methoden zur Bewertung
 - 1.4.1. Charakterisierung des Kontextes
 - 1.4.2. Chemische und physikalische Charakterisierung
 - 1.4.3. Beschaffung von Informationen über die Nährstoffzusammensetzung
 - 1.4.4. Weende- oder Proximalanalyse
 - 1.4.5. Van Soest-Analyse
 - 1.4.5.1. Analyse mit speziellen Analysemethoden
 - 1.4.5.2. Wärmedosierpumpe
 - 1.4.5.3. Analyse der Aminosäuren
 - 1.4.5.4. Atomabsorptionsspektrophotometrie
 - 1.4.5.5. Automatisierte analytische Ausrüstung
 - 1.4.5.6. Biologische und ernährungsphysiologische Charakterisierung



Struktur und Inhalt | 19 tech

- 1.5. Formen von Energie aus Lebensmitteln
 - 1.5.1. Formen des Energieausdrucks
 - 1.5.2. Bruttoenergie
 - 1.5.3. Verdauungsenergie
 - 1.5.4. Metabolisierbare Energie
 - 1.5.5. Nettoenergie
 - 1.5.6. Berechnung der Werte (EB-ED-EM-EN) nach dem NRC- und ARC-System
- 1.6. Energiegehalt von Lebensmittelzutaten
 - 1.6.1. Energiequellen
 - 1.6.2. Energie und Verbrauch
 - 1.6.3. Energiebilanz
 - 1.6.4. Energiedichte
- 1.7. Protein- und Aminosäuregehalt von Lebensmittelzutaten
 - 1.7.1. Proteinfunktionen im Tier
 - 1.7.2. Eiweißhaltige Nahrungsmittelressourcen
 - 1.7.2.1. Pflanzliche Ouellen Ölsaaten
 - 1.7.2.2. Pflanzliche Quellen Hülsenfrüchte
 - 1.7.2.3. Tierische Ouellen
- 1.8. Proteingualität und Verdaulichkeit
 - 1.8.1. Oualität der Proteine
 - 1.8.1.1. Aminosäurenprofil
 - 1.8.2. Verdaulichkeit
 - 1.8.2.1. Scheinbare Verdaulichkeit
 - 1.8.2.2. Tatsächliche Verdaulichkeit
 - 1.8.2.3. Stickstoffbilanz
 - 1.8.2.4. Biologischer Wert
 - 1.8.2.5. Netto-Proteinverwertung
 - 1.8.2.6. Verhältnis oder Rate der Proteineffizienz
 - 1.8.2.7. Chemische Bewertung
 - 1.8.2.8. Eiweißverdauung

- 1.9. Andere für die Tierernährung wichtige Nährstoffe
 - 1.9.1. Mineralien und Mikromineralien
 - 1.9.1.1. Klassifizierung, Funktionen, allgemeine Anforderungen
 - 1.9.1.2. Wichtigste Mineralien: Kalzium, Phosphor, Magnesium, Natrium
 - 1.9.1.3. Mikromineralien: Kobalt, Jod
 - 1.9.2. Vitamine
 - 1.9.3. Ballaststoff
 - 1.9.4. Wasser
- 1.10. Nomenklatur und Klassifikation von Lebensmitteln (NRC)
 - 1.10.1. Futtermittel oder grobes Trockenfutter
 - 1.10.2. Frisches Raufutter oder Grobfutter
 - 1.10.3. Silage
 - 1.10.4. Energie-Konzentrat
 - 1.10.5. Proteinkonzentrat
 - 1.10.6. Mineralische Ergänzung
 - 1.10.7. Vitamin-Ergänzung
 - 1.10.8. Nicht-nutritiver Zusatzstoff



Dieses Programm wird es Ihnen ermöglichen, Ihre Karriere auf bequeme Weise voranzutreiben"



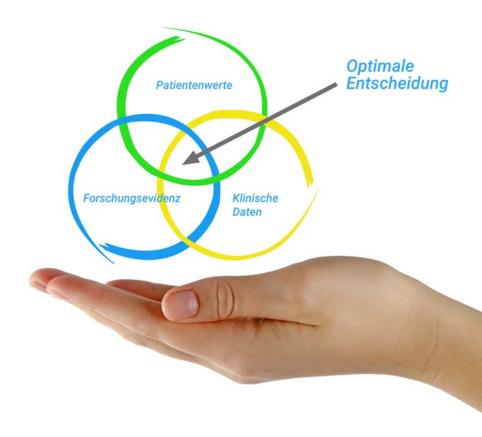


tech 22 | Methodik

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 professionelle 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.



tech 24 | Methodik

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.



Methodik | 25 tech

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 Iernen, 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.

tech 26 | Methodik

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

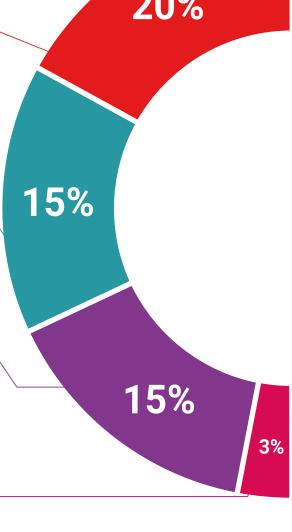
TECH bringt den Studierenden die neuesten Techniken, die neuesten pädagogischen Fortschritte und die aktuellsten Techniken und Verfahren der Ernährungsberatung näher. All dies in der ersten Person, mit äußerster Strenge, erklärt und detailliert, um zur Assimilierung und zum Verständnis des Studierenden 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.

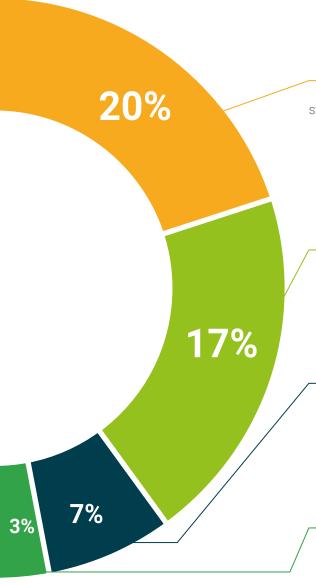
Dieses exklusive Schulungssystem für die Präsentation multimedialer Inhalte wurde von Microsoft als "Europäische Erfolgsgeschichte" ausgezeichnet.





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



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.







tech 30 | Qualifizierung

Dieser **Universitätskurs in Ernährung und Fütterung von Tieren** 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 Ernährung und Fütterung von Tieren Anzahl der offiziellen Arbeitsstunden: 150 Std.



Ernährung und Fütterung von Tieren

Es handelt sich um einen von dieser Universität verliehenen Abschluss, mit einer Dauer von 150 Stunden, mit Anfangsdatum tt/mm/jjjj und Enddatum tt/mm/jjjj.

TECH ist eine private Hochschuleinrichtung, die seit dem 28. Juni 2018 vom Ministerium für öffentliche Bildung anerkannt ist.

Zum 17. Juni 2020

Tere Guevara Navarro

inzigartiger Code TECH: AFWOR23S techtitute.com

^{*}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.

technologische universität

Universitätskurs

Ernährung und Fütterung von Tieren

- » Modalità: online
- » Durata: 6 Wochen
- » Titolo: TECH Università Tecnologica
- » Dedizione: 16 ore/settimana
- » Orario: a scelta
- » Esami: online

