

Universitätskurs

Mikrobielle Lebensmittelbedingte Krankheiten



Universitätskurs

Mikrobielle Lebensmittelbedingte Krankheiten

- » Modalität: online
- » Dauer: 6 Wochen
- » Qualifizierung: TECH Technologische Universität
- » Aufwand: 16 Std./Woche
- » Zeitplan: in Ihrem eigenen Tempo
- » Prüfungen: online

Internetzugang: www.techtitude.com/de/ernahrung/universitatskurs/mikrobielle-lebensmittelbedingte-krankheiten

Index

01

Präsentation

Seite 4

02

Ziele

Seite 8

03

Struktur und Inhalt

Seite 12

04

Methodik

Seite 16

05

Qualifizierung

Seite 24

01

Präsentation

Unsachgemäße Handhabung von Lebensmitteln und mangelnde Hygiene beim Umgang mit Lebensmitteln verursachen schwere Krankheiten, die durch Mikroben hervorgerufen werden, die sich als Folge dieser beiden Faktoren entwickeln. Aus diesem Grund sind Fachleute, die sich mit den Aspekten befassen, die die biologischen Risikofaktoren erhöhen, unerlässlich, denn ihr Wissen ermöglicht die Entwicklung von Sicherheitsplänen und -strategien, um die Qualität des Prozesses, dem die Produkte unterzogen werden, zu gewährleisten. Vor diesem Hintergrund hat TECH ein akademisches Programm entwickelt, das den Studenten eine umfassende Weiterbildung in den Konzepten dieser Disziplin bietet und zu 100% online durchgeführt wird, was ihnen eine bessere Kontrolle über ihre Zeit ermöglicht.



“

Dieser Universitätskurs ermöglicht es Ihnen, an der Erstellung von Plänen zur Verhütung und Bekämpfung von durch Lebensmittel übertragbaren mikrobiellen Krankheiten mitzuwirken"

Die Lebensmittelmikrobiologie befasst sich mit der Erforschung von Mikroorganismen, die im Körper gesundheitliche Auswirkungen haben, und ist nach wie vor von großer Bedeutung für den Schutz des Gemeinwohls. Da diese Krankheiten durch den Verzehr verdorbener Lebensmittel oder durch unsachgemäßen Umgang verursacht werden, muss die Umsetzung von Alternativen, die auf den Erkenntnissen der Forschung in diesem Bereich beruhen, von Fachleuten durchgeführt werden.

Vor diesem Hintergrund zielt dieser Universitätskurs darauf ab, den Studenten nicht nur ein tieferes Verständnis für die Besonderheiten dieses Fachgebiets zu vermitteln, sondern auch ihre beruflichen Kompetenzen zu erweitern und ihre strategische Vision zu stärken. Auf diese Weise erhalten sie einen umfassenden Überblick über die aktuellen Anforderungen und Herausforderungen des Sektors.

Darüber hinaus vermittelt der Lehrplan ein breites Spektrum an Kenntnissen im Zusammenhang mit lebensmittelbedingten mikrobiellen Erkrankungen, einschließlich der wichtigsten in der Mikrobiologie verwendeten Techniken, Sterilisation und Asepsis, verschiedener Kulturmedien und der Vorbereitung von Proben für die mikroskopische Untersuchung. Darüber hinaus werden mikrobielle Veränderungen in Lebensmitteln, Faktoren, die die Veränderung von Mikroorganismen beeinflussen, sowie Konservierungs- und Kontrollmethoden analysiert.

All dies basiert auf der innovativen Methode des *Relearning*, die es ermöglicht, dieses Programm zu 100% online zu lehren, ein Vorteil, der es den Studenten ermöglicht, von jedem Ort aus zu studieren, zeitlich flexibel zu sein und rund um die Uhr Zugang zu multimedialen Ressourcen zu haben. Darüber hinaus werden sie ihre Kompetenzen erweitern und ihre Problemlösungsfähigkeiten verbessern, indem sie praktische Fälle analysieren, die sie in die Simulation einer realen Umgebung versetzen.

Dieser **Universitätskurs in Mikrobielle Lebensmittelbedingte Krankheiten** enthält das vollständigste und aktuellste wissenschaftliche Programm auf dem Markt. Die hervorstechendsten Merkmale sind:

- ♦ Die Entwicklung von Fallstudien, die von Experten für mikrobielle Lebensmittelinfektionen vorgestellt werden
- ♦ Der anschauliche, schematische und äußerst praxisnahe Inhalt vermittelt alle für die berufliche Praxis unverzichtbaren wissenschaftlichen und praktischen Informationen
- ♦ Er enthält praktische Übungen in denen der Selbstbewertungsprozess durchgeführt werden kann, um das Lernen zu verbessern
- ♦ Sein besonderer Schwerpunkt liegt auf innovativen Methoden
- ♦ Theoretische Vorträge, Fragen an den Experten, Diskussionsforen zu kontroversen Themen und individuelle Reflexionsarbeit
- ♦ Die Verfügbarkeit des Zugangs zu Inhalten von jedem festen oder tragbaren Gerät mit Internetanschluss



Wenn Sie sich in Ihrem Berufsfeld auszeichnen wollen, vermittelt Ihnen TECH die notwendigen Kenntnisse, um der Beste zu sein"

“

Möchten Sie Ihre Karriere vorantreiben? Dies ist die beste Gelegenheit, dies zu erreichen und ein Experte für lebensmittelbedingte Krankheiten zu werden"

Zu den Dozenten des Programms gehören Experten aus der Branche, die ihre Erfahrungen aus ihrer Arbeit in diese Fortbildung einbringen, sowie anerkannte Spezialisten aus führenden Unternehmen und renommierten Universitäten.

Die multimedialen Inhalte, die mit der neuesten Bildungstechnologie entwickelt wurden, werden der Fachkraft ein situiertes und kontextbezogenes Lernen ermöglichen, d. h. eine simulierte Umgebung, die eine immersive Fortbildung bietet, die auf die Ausführung von realen Situationen ausgerichtet ist.

Das Konzept dieses Programms konzentriert sich auf problemorientiertes Lernen, bei dem die Fachkraft versuchen muss, die verschiedenen Situationen aus der beruflichen Praxis zu lösen, die während des gesamten Studiengangs gestellt werden. Zu diesem Zweck wird sie von einem innovativen interaktiven Videosystem unterstützt, das von renommierten Experten entwickelt wurde.

Bequem von zu Hause aus und mit einem technischen Gerät Ihrer Wahl können Sie Ihr Wissen über lebensmittelbedingte Krankheiten erweitern.

Salmonellen sind eine Krankheit, von der ältere Patienten schwer betroffen sind. Mit diesem Programm können Sie Strategien entwickeln, um diese Bakterie beim Umgang mit Lebensmitteln zu vermeiden.



02 Ziele

Das Hauptziel dieses Universitätskurses ist es, den Studenten das notwendige Rüstzeug an die Hand zu geben, um spezielle Kenntnisse über die Verbreitung von mikrobiellen Krankheiten, die durch Lebensmittel übertragen werden, zu erwerben. Auf diese Weise können sie ihr Wissen auf diesem Gebiet aktualisieren und ihre Kompetenzen im Umgang mit Mikroorganismen verbessern, indem sie Multimedia-Materialien nutzen, die von hervorragenden Experten auf diesem Gebiet entwickelt wurden.





“

Sie werden Fachwissen über die Mikroorganismen erwerben, die in Lebensmitteln vorkommen, und lernen zu unterscheiden, welche davon für den menschlichen Körper schädlich oder nützlich sind"



Allgemeine Ziele

- ◆ Identifizieren und Verstehen der Biologie als eine experimentelle Wissenschaft durch die Anwendung der wissenschaftlichen Methode
- ◆ Erläutern der Grundkenntnisse und deren Anwendung auf das Bevölkerungswachstum und die nachhaltige Nutzung der natürlichen Ressourcen
- ◆ Kennen und Anwenden der Verfahren zur Bewertung der Toxizität
- ◆ Zusammenarbeiten beim Verbraucherschutz im Rahmen der Lebensmittelsicherheit



Ein Universitätskurs für Fachleute, die ihr berufliches Profil verbessern und Spitzenleistungen erbringen wollen"





Spezifische Ziele

- ◆ Kennen der wichtigsten verderblichen, pathogenen und nützlichen Mikroorganismen in Lebensmitteln
- ◆ Identifizieren der wichtigsten Elemente eines mikrobiologischen Labors
- ◆ Unterscheiden der physikalisch-chemischen Parameter, die das mikrobielle Wachstum in Lebensmitteln beeinflussen
- ◆ Bewerten der positiven Auswirkungen von Mikroorganismen in Lebensmitteln
- ◆ Anwenden von Techniken zum Nachweis von Mikroorganismen in Lebensmitteln

03

Struktur und Inhalt

Die besten Experten auf dem Gebiet der Ernährung haben den Lehrplan dieses Universitätskurses inhaltlich gestaltet. Auf diese Weise werden die Studenten in der Lage sein, spezialisiertes und aktuelles Wissen darüber zu erwerben, wie mikrobielle Krankheiten durch Lebensmittel übertragen werden können, sowie die Faktoren zu kennen, die diese Situation verschärfen, und zu wissen, wie sie vermieden werden können. Durch das Studium von Multimedia-Ressourcen und die Analyse von Fallstudien können die Studenten ihre beruflichen Fähigkeiten verbessern.





“

Dank dieses erstaunlichen Lehrplans erhalten Sie ein tieferes Verständnis für die am häufigsten verwendeten Techniken zur Verringerung des Risikos einer Lebensmittelkontamination"

Modul 1. Mikrobiologie und Lebensmittelhygiene

- 1.1. Einführung in die Lebensmittelmikrobiologie
 - 1.1.1. Geschichte der Lebensmittelmikrobiologie
 - 1.1.2. Mikrobielle Vielfalt: Archaeen und Bakterien
 - 1.1.3. Phylogenetische Beziehungen zwischen lebenden Organismen
 - 1.1.4. Klassifizierung und Nomenklatur von Mikroorganismen
 - 1.1.5. Eukaryotische Mikroorganismen: Algen, Pilze und Protozoen
 - 1.1.6. Virus
- 1.2. Wichtigste Techniken in der Lebensmittelmikrobiologie
 - 1.2.1. Sterilisations- und Asepsismethoden
 - 1.2.2. Nährböden: Flüssig und fest, synthetisch oder definiert, komplex, differenziell und selektiv
 - 1.2.3. Isolierung von Reinkulturen
 - 1.2.4. Mikrobielles Wachstum in Batch- und kontinuierlichen Kulturen
 - 1.2.5. Einfluss von Umweltfaktoren auf das Wachstum
 - 1.2.6. Optische Mikroskopie
 - 1.2.7. Probenvorbereitung und Färbung
 - 1.2.8. Fluoreszenzmikroskopie
 - 1.2.9. Transmissions- und Rasterelektronenmikroskopie
- 1.3. Mikrobieller Stoffwechsel
 - 1.3.1. Wege der Energiegewinnung
 - 1.3.2. Phototrophe, chemolithotrophe und chemorganotrophe Mikroorganismen
 - 1.3.3. Kohlenhydrat-Katabolismus
 - 1.3.4. Abbau von Glukose zu Pyruvat (Glykolyse, Pentose-Phosphat-Weg und Entner-Doudoroff-Weg)
 - 1.3.5. Lipid- und Proteinkatabolismus
 - 1.3.6. Gärung
 - 1.3.7. Arten der Gärung
 - 1.3.8. Atmungsstoffwechsel: Aerobe Atmung und anaerobe Atmung
- 1.4. Mikrobieller Verderb von Lebensmitteln
 - 1.4.1. Mikrobielle Ökologie von Lebensmitteln
 - 1.4.2. Quellen der Lebensmittelkontamination
 - 1.4.3. Fäkale Kontamination und Kreuzkontamination
 - 1.4.4. Faktoren, die den mikrobiellen Verderb beeinflussen



- 1.4.5. Mikrobieller Stoffwechsel in Lebensmitteln
- 1.4.6. Veränderungskontrolle und Konservierungsmethoden
- 1.5. Lebensmittelbedingte Krankheiten mikrobiellen Ursprungs
 - 1.5.1. Durch Lebensmittel übertragene Infektionen: Übertragung und Epidemiologie
 - 1.5.2. Salmonellose
 - 1.5.3. Typhus und Paratyphus
 - 1.5.4. *Campylobacter*-Enteritis
 - 1.5.5. Bazillardysenterie
 - 1.5.6. Durchfall verursacht durch virulente *E. coli*-Stämme
 - 1.5.7. Yersiniose
 - 1.5.8. *Vibrio*-Infektionen
- 1.6. Durch Lebensmittel übertragene Protozoen- und Helminthenkrankheiten
 - 1.6.1. Allgemeine Merkmale von Protozoen
 - 1.6.2. Amöbenruhr
 - 1.6.3. Giardiose
 - 1.6.4. Toxoplasmose
 - 1.6.5. Kryptosporidiose
 - 1.6.6. Mikrosporidiose
 - 1.6.7. Durch Lebensmittel übertragene Helminthen: Plattwürmer und Spulwürmer
- 1.7. Viren, Prionen und andere lebensmittelbedingte Biogefahren
 - 1.7.1. Allgemeine Eigenschaften von Viren
 - 1.7.2. Zusammensetzung und Struktur des Virions: Kapsid und Nukleinsäure
 - 1.7.3. Wachstum und Kultivierung von Viren
 - 1.7.4. Lebenszyklus von Viren (lytischer Zyklus): Phasen der Adsorption, Penetration, Genexpression und Replikation sowie Freisetzung
 - 1.7.5. Alternativen zum lytischen Zyklus: Lysogenie bei Bakteriophagen, latente Infektionen, persistierende Infektionen und Tumortransformation bei Tierviren
 - 1.7.6. Viroide, Virusoide und Prionen
 - 1.7.7. Vorkommen von Viren in Lebensmitteln
 - 1.7.8. Merkmale von lebensmittelbedingten Viren
 - 1.7.9. Hepatitis A
 - 1.7.10. Rotavirus
 - 1.7.11. Scombroid-Vergiftung
- 1.8. Mikrobiologische Analyse von Lebensmitteln
 - 1.8.1. Probenahmeverfahren und Probenahme
 - 1.8.2. Referenzwerte
 - 1.8.3. Indikator-Mikroorganismen
 - 1.8.4. Mikrobiologische Zählungen
 - 1.8.5. Bestimmung von pathogenen Mikroorganismen
 - 1.8.6. Schnellnachweisverfahren in der Lebensmittelmikrobiologie
 - 1.8.7. Molekulare Techniken: Konventionelle PCR und Echtzeit-PCR
 - 1.8.8. Immunologische Techniken
- 1.9. Nützliche Mikroorganismen in Lebensmitteln
 - 1.9.1. Lebensmittelfermentationen: Die Rolle der Mikroorganismen in der Lebensmittelproduktion
 - 1.9.2. Mikroorganismen als Nahrungsergänzungsmittel
 - 1.9.3. Natürliche Konservierungsstoffe
 - 1.9.4. Biologische Lebensmittelkonservierungssysteme
 - 1.9.5. Probiotische Bakterien
- 1.10. Mikrobielle Zellbiologie
 - 1.10.1. Allgemeine Merkmale von eukaryotischen und prokaryotischen Zellen
 - 1.10.2. Die prokaryotische Zelle: Bestandteile der Außenwand: Glykokalyx und S-Schicht, Zellwand, Plasmamembran
 - 1.10.3. Geißeln, bakterielle Motilität und Taxa
 - 1.10.4. Andere Oberflächenstrukturen, Fimbrien und Pili



Der Erwerb dieses Universitätskurses ist der erste Schritt auf dem Weg zur nächsten Stufe in Ihrer Karriere"

04 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 hinter sich lässt 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 eine Fachkraft 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 an den Grundlagen der traditionellen Universitäten auf der ganzen Welt rüttelt.



Nach Dr. Gervas 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 etabliert“

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 Methodology

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 wurden mehr 45.000 Ernährungswissenschaftler mit beispiellosem Erfolg in allen klinischen Fachbereichen fortgebildet, unabhängig von der 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 Ihre Spezialisierung 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 Online-Arbeitsmethode von TECH zu schaffen. All dies mit den neuesten Techniken, die in jedem einzelnen der Materialien, die dem Studenten zur Verfügung gestellt werden, qualitativ hochwertige Elemente bieten.



Ernährungstechniken und -verfahren auf Video

TECH bringt dem Studenten die neuesten Techniken, die neuesten pädagogischen Fortschritte und die aktuellsten Techniken und Verfahren der Ernährungsberatung näher. All dies in der ersten Person, mit äußerster Präzision, erklärt und detailliert, um zur Assimilation und zum Verständnis des Studenten beizutragen. Und das Beste ist, dass Sie es sich so oft anschauen können, wie Sie möchten.



Interaktive Zusammenfassungen

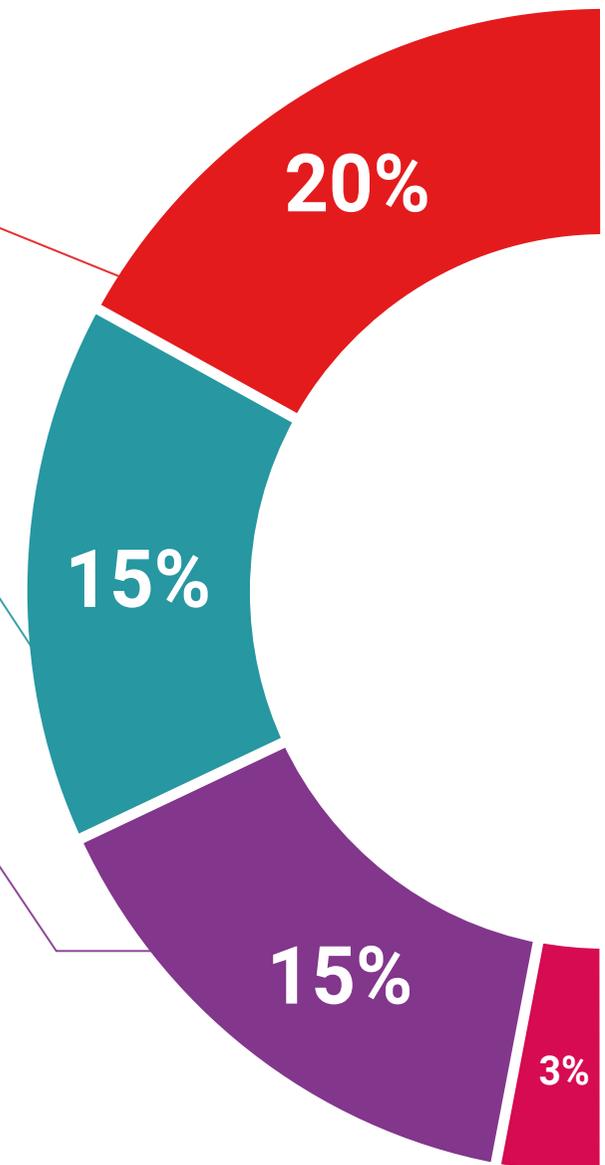
Das TECH-Team präsentiert die Inhalte auf attraktive und dynamische Weise in multimedialen Pillen, die Audios, Videos, Bilder, Diagramme und konzeptionelle Karten enthalten, um das Wissen zu vertiefen.

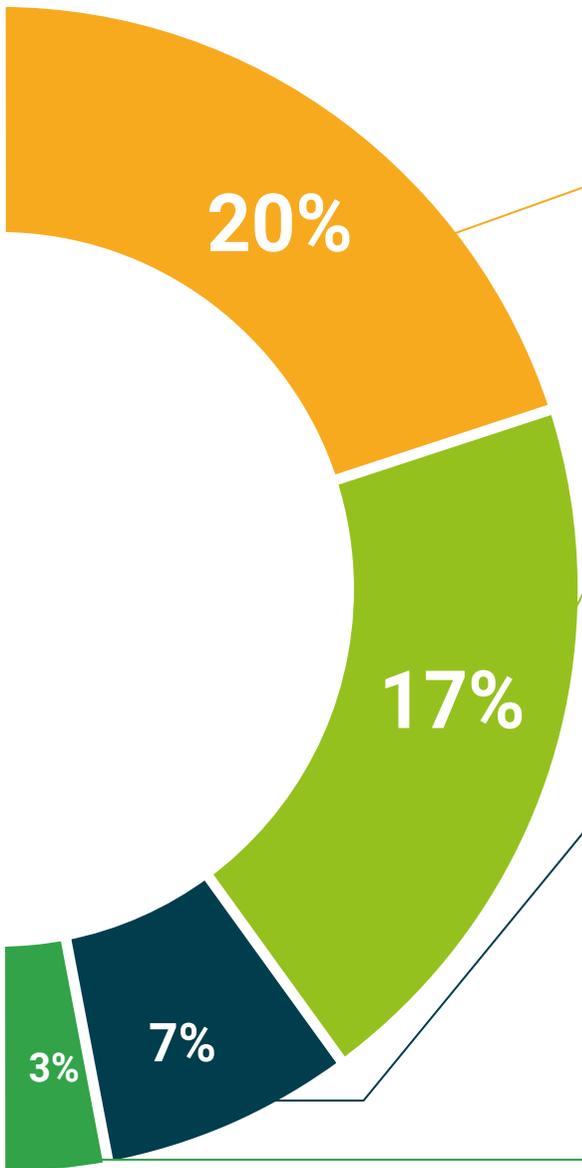
Dieses exklusive Schulungssystem für die Präsentation multimedialer Inhalte wurde von Microsoft als "Europäische Erfolgsgeschichte" ausgezeichnet.



Weitere Lektüren

Aktuelle Artikel, Konsensdokumente und internationale Leitfäden, u. a. In der virtuellen Bibliothek von TECH hat der Student Zugang zu allem, was er für seine Fortbildung benötigt.





Von Experten entwickelte und geleitete Fallstudien

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



Testing & Retesting

Die Kenntnisse des Studenten werden während des gesamten Programms regelmäßig durch Bewertungs- und Selbsteinschätzungsaktivitäten und -übungen beurteilt und neu bewertet, so dass der Student überprüfen kann, wie er seine Ziele erreicht.



Meisterklassen

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



Kurzanleitungen zum Vorgehen

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



05

Qualifizierung

Der Universitätskurs in Mikrobielle Lebensmittelbedingte Krankheiten 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 Mikrobielle Lebensmittelbedingte Krankheiten** enthält das vollständigste und aktuellste 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 Technologische 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 Mikrobielle Lebensmittelbedingte Krankheiten**

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 innovation
wissen gegenwart qualität
online-Ausbildung
entwicklung institutionen
virtuelles Klassenzimmer

tech technologische
universität

Universitätskurs

Mikrobielle Lebensmittelbedingte
Krankheiten

- » Modalität: online
- » Dauer: 6 Wochen
- » Qualifizierung: TECH Technologische Universität
- » Aufwand: 16 Std./Woche
- » Zeitplan: in Ihrem eigenen Tempo
- » Prüfungen: online

Universitätskurs

Mikrobielle Lebensmittelbedingte Krankheiten

