

Universitätskurs

Struktur und Funktionsweise
der Lebensmittelindustrie



Universitätskurs

Struktur und Funktionsweise der Lebensmittelindustrie

- » 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/struktur-funktionsweise-lebensmittelindustrie

Index

01

Präsentation

Seite 4

02

Ziele

Seite 8

03

Struktur und Inhalt

Seite 12

04

Methodik

Seite 20

05

Qualifizierung

Seite 28

01

Präsentation

Neue Entwicklungen in der Lebensmittelindustrie haben zu effizienteren Automatisierungsprozessen und damit zu einer Steigerung der Produktion geführt. Außerdem haben sich die Verbrauchergewohnheiten geändert. Die Anpassung an diese Veränderungen erfordert Fachleute, die sich auf die neuen Strukturen in diesem Sektor und die Funktionen, die sie auf dem Markt erfüllen, spezialisiert haben. All dies wird durch diesen akademischen Studiengang ermöglicht, der sich darauf konzentriert, den Studenten einen umfassenden Überblick über die enge Beziehung zwischen Lebensmitteln und öffentlicher Gesundheit zu geben, und dies zu 100% online, was ihnen ermöglicht, ihre Zeit besser zu verwalten.



“

Die Struktur und Funktionsweise der Lebensmittelindustrie zu verstehen, ist ein sehr wertvolles Element, aber der Beste in diesem Bereich zu sein, ist die beste Möglichkeit, seine Karriere voranzutreiben, und mit diesem Abschluss ist das möglich"

Ziel dieses Universitätskurses ist es, den Studenten die neuesten Kenntnisse darüber zu vermitteln, wie Unternehmen im Lebensmittelsektor strukturiert sind und wie sie arbeiten. Die Studenten erhalten einen umfassenden Überblick über die Herausforderungen und die Dynamik dieses Sektors.

Im Laufe des Programms werden die Studenten in der Lage sein, die wichtigsten Elemente des Einflusses der Ernährungsgewohnheiten auf die öffentliche Gesundheit und die Krankheiten, die durch unsachgemäßen Umgang mit Lebensmitteln verbreitet werden können, zu analysieren. Auf diese Weise werden sie in die Lage versetzt, eine spezialisierte Denkweise zu entwickeln, die es ihnen ermöglicht, Strategien zur Prävention und Kontrolle von Risikofaktoren in der Lebensmittelindustrie zu entwickeln.

Darüber hinaus lernen die Studenten die Produkte, die den Lebensmittelmarkt ausmachen, gründlich kennen und analysieren ihre Vorzüge, Nährwerte und Inhaltsstoffe mit dem Ziel, die für jedes Produkt geeigneten Handhabungstechniken zu beherrschen. Auf diese Weise können sie ihre Fähigkeiten perfektionieren und effiziente Instrumente einsetzen, die es ihnen ermöglichen, die Funktionsweise der Unternehmen in diesem ständig wachsenden Sektor genau zu verstehen.

Dieses Programm wird durch die innovative Methode des Relearning präsentiert, die ein 100%iges Online-Studium ermöglicht und den Studenten die Flexibilität gibt, an jedem beliebigen Ort und zu jeder beliebigen Zeit zu studieren. Sie haben außerdem 24 Stunden am Tag Zugang zu multimedialen Ressourcen, so dass sie sich die Inhalte in ihrem eigenen Tempo aneignen können. Darüber hinaus entwickeln die Teilnehmer ihre Problemlösungsfähigkeiten durch die Analyse von Fallstudien, die in einer realistischen Umgebung simuliert werden.

Dieser **Universitätskurs in Struktur und Funktionsweise der Lebensmittelindustrie** enthält das vollständigste und aktuellste wissenschaftliche Programm auf dem Markt. Die wichtigsten Merkmale sind:

- ♦ Die Entwicklung von Fallstudien, die von Experten in Struktur und Funktionsweise der Lebensmittelindustrie vorgestellt werden
- ♦ Der anschauliche, schematische und äußerst praxisnahe Inhalt vermittelt alle für die berufliche Praxis unverzichtbaren wissenschaftlichen und praktischen Informationen
- ♦ Praktische Übungen, bei denen der Selbstbewertungsprozess zur Verbesserung des Lernens genutzt werden kann
- ♦ 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



Mit TECH werden Sie in der Lage sein, umfassende Fähigkeiten zu erwerben und sich im Bereich der Lebensmittelindustrie auszuzeichnen"

“

Dieser Abschluss wird Ihnen ein breites Wissen über die Eigenschaften von Getreide, Fleisch, Milchprodukten und Gemüse vermitteln, mit dem Ziel, deren Funktionen innerhalb der Industrie zu verstehen”

Dank der Tatsache, dass die Inhalte an der Spitze des Marktes stehen, werden Sie Ihre Fähigkeiten auf den aktuellen Marktkontext ausrichten können.

Sie haben 100%igen Online-Zugang zu den Multimedia-Ressourcen, die speziell für Sie zusammengestellt wurden.

Das Dozententeam des Programms besteht aus Experten des Sektors, die ihre Berufserfahrung in diese Fortbildung einbringen, sowie aus renommierten Fachleuten von führenden Unternehmen und angesehenen Universitäten.

Die multimedialen Inhalte, die mit der neuesten Bildungstechnologie entwickelt wurden, werden der Fachkraft ein situierendes 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.



02 Ziele

Das Hauptziel dieses Bildungsprogramms besteht darin, den Studenten die neuesten Entwicklungen in der Lebensmittelindustrie zu vermitteln und sie mit einem fundierten Wissen über die wesentlichen Aspekte der Funktionsweise und Struktur der Lebensmittelindustrie auszustatten. So werden sie darauf vorbereitet, sich den Herausforderungen dieses Marktes zu stellen und ein tiefgreifendes Verständnis für seine Funktionsweise zu erlangen. All dies wird durch das Studium von Multimedia-Inhalten erreicht, die die Fähigkeiten der Studenten stärken werden.



“

*Ein Universitätskurs, der es Ihnen ermöglicht,
Ihre Fähigkeiten zu verbessern und Ihren
Blick auf aktuelle Angelegenheiten in der
Lebensmittelindustrie zu erweitern”*



Allgemeine Ziele

- ◆ Erwerben von Grundkenntnissen über Epidemiologie und Prophylaxe
- ◆ Verstehen und Unterscheiden der physikalisch-chemischen Parameter, die das mikrobielle Wachstum in Lebensmitteln beeinflussen
- ◆ Identifizieren des unterschiedlichen Charakters azellulärer Organismen (Viren, Viroide und Prionen) in Bezug auf ihre Struktur und Replikationsweise im Hinblick auf eukaryotische und prokaryotische Zellmodelle

“

Die Mischung aus den besten Multimedia-Inhalten und der innovativsten Methodik auf dem Markt wird der perfekte Cocktail sein, um Sie mit Wissen zu berauschen"





Spezifische Ziele

- ◆ Kennen der differenzierten menschlichen Ernährung, der Wechselbeziehungen zwischen Natur und Kultur
- ◆ Erwerben eines umfassenden Wissens über das individuelle und soziale Essverhalten
- ◆ Verstehen der Grundlagen und allgemeinen Systeme der Krankheitsprävention, der Gesundheitsförderung und des Gesundheitsschutzes sowie der Ätiologie und der epidemiologischen Faktoren, die lebensmittelbedingte Krankheiten beeinflussen
- ◆ Ermitteln der Probleme im Zusammenhang mit der Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen
- ◆ Wertschätzen und Anerkennen der sanitären und präventiven Bedeutung von Reinigungs-, Desinfektions-, Desinsektions- und Rattenbekämpfungsprogrammen in der Lebensmittelkette
- ◆ Klassifizieren der wichtigsten sozialen und wirtschaftlichen Auswirkungen von Zoonosen
- ◆ Kennen der differenzierten menschlichen Ernährung, der Wechselbeziehungen zwischen Natur und Kultur
- ◆ Erwerben eines umfassenden Wissens über das individuelle und soziale Essverhalten
- ◆ Verstehen der Grundlagen und allgemeinen Systeme der Krankheitsprävention, der Gesundheitsförderung und des Gesundheitsschutzes sowie der Ätiologie und der epidemiologischen Faktoren, die lebensmittelbedingte Krankheiten beeinflussen
- ◆ Ermitteln der Probleme im Zusammenhang mit der Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen
- ◆ Wertschätzen und Anerkennen der sanitären und präventiven Bedeutung von Reinigungs-, Desinfektions-, Desinsektions- und Rattenbekämpfungsprogrammen in der Lebensmittelkette
- ◆ Klassifizieren der wichtigsten sozialen und wirtschaftlichen Auswirkungen von Zoonosen

03

Struktur und Inhalt

Der Lehrplan dieses Universitätskurses wurde von anerkannten Experten der Lebensmittelbranche erstellt, um den Studenten eine qualitativ hochwertige Weiterbildung zu bieten. Auf diese Weise haben sie die Möglichkeit, sich ein umfassendes Wissen über die Arbeitsweise und die Struktur von Unternehmen in diesem Sektor anzueignen. Dies wird durch den Einsatz von Multimedia-Ressourcen und die Analyse von Fallstudien erreicht, die es unseren Studenten ermöglichen, hervorragende berufliche Fähigkeiten in diesem Bereich zu entwickeln.



“

Integrieren Sie alle Kenntnisse, die Sie im Rahmen des Lehrplans erwerben, und verfeinern Sie Ihre Fähigkeiten auf höchstem Niveau”

Modul 1. Lebensmittel und Öffentliche Gesundheit

- 1.1. Menschliche Ernährung und historische Entwicklung
 - 1.1.1. Die natürliche und die kulturelle Tatsache. Biologische Evolution, Werkzeughandhabung und Werkzeugherstellung
 - 1.1.2. Die Nutzung des Feuers, Profile von Jägern und Sammlern. Schlachter oder Vegetarier
 - 1.1.3. Biologische, genetische, chemische und mechanische Technologien für die Verarbeitung und Konservierung von Lebensmitteln
 - 1.1.4. Ernährung in der Zeit der Römer
 - 1.1.5. Einfluss der Entdeckung Amerikas
 - 1.1.6. Lebensmittel in entwickelten Ländern
 - 1.1.6.1. Lebensmittelvertriebsketten und -netze
 - 1.1.6.2. Das "Netz" Welthandel und Kleinunternehmen
- 1.2. Soziokulturelle Bedeutung von Lebensmitteln
 - 1.2.1. Lebensmittel und soziale Kommunikation. Soziale Beziehungen und individuelle Beziehungen
 - 1.2.2. Emotionale Ausdrucksformen von Lebensmitteln. Feste und Feiern
 - 1.2.3. Beziehungen zwischen Diäten und religiösen Geboten. Essen und Christentum, Hinduismus, Buddhismus, Judentum, Islam
 - 1.2.4. Natürliche Lebensmittel, Bio-Lebensmittel und Bio-Lebensmittel
 - 1.2.5. Typologie der Diäten: die normale Diät, Schlankheitsdiäten, Heilungsdiäten, magische Diäten und absurde Diäten
 - 1.2.6. Realität der Lebensmittel und Wahrnehmung der Lebensmittel. Protokoll für Mahlzeiten in der Familie und in Einrichtungen
- 1.3. Kommunikation und Essverhalten
 - 1.3.1. Schriftliche Medien: Fachzeitschriften. Populäre Magazine und Fachzeitschriften
 - 1.3.2. Audiovisuelle Medien: Radio, Fernsehen, Internet. Verpackung. Werbung
 - 1.3.3. Essverhalten. Motivation und Einnahme
 - 1.3.4. Lebensmittelkennzeichnung und Verbrauch. Entwicklung von Vorlieben und Abneigungen
 - 1.3.5. Ursachen für unterschiedliche Lebensmittelpräferenzen und -haltungen



- 1.4. Begriff der Gesundheit und der Krankheiten und Epidemiologie
 - 1.4.1. Gesundheitsförderung und Krankheitsprävention
 - 1.4.2. Ebenen der Prävention. Gesetz zur Öffentlichen Gesundheit
 - 1.4.3. Lebensmittelmerkmale. Lebensmittel als Träger von Krankheiten
 - 1.4.4. Epidemiologische Methoden: Deskriptiv, analytisch, experimentell, prädiktiv
- 1.5. Gesundheitliche, soziale und wirtschaftliche Bedeutung von Zoonosen
 - 1.5.1. Klassifizierung von Zoonosen
 - 1.5.2. Faktoren
 - 1.5.3. Bewertungskriterien
 - 1.5.4. Pläne zur Bekämpfung
- 1.6. Epidemiologie und Prävention von Krankheiten, die durch Fleisch und Fleischerzeugnisse sowie Fisch und Fischerzeugnisse übertragen werden
 - 1.6.1. Einleitung. Epidemiologische Faktoren für durch Fleisch übertragbare Krankheiten
 - 1.6.2. Verbraucherkrankheiten
 - 1.6.3. Vorbeugende Maßnahmen gegen durch Fleischerzeugnisse übertragene Krankheiten
 - 1.6.4. Einleitung. Epidemiologische Faktoren von durch Fische übertragenen Krankheiten
 - 1.6.5. Verbraucherkrankheiten
 - 1.6.6. Prävention
- 1.7. Epidemiologie und Prävention von Krankheiten, die durch Milch und Milcherzeugnisse übertragen werden
 - 1.7.1. Einleitung. Epidemiologische Faktoren für durch Fleisch übertragbare Krankheiten
 - 1.7.2. Verbraucherkrankheiten
 - 1.7.3. Vorbeugende Maßnahmen gegen milchinduzierte Krankheiten
- 1.8. Epidemiologie und Prävention von Krankheiten, die durch Bäckerei-, Konditorei- und Backwaren übertragen werden
 - 1.8.1. Einleitung. Epidemiologische Faktoren
 - 1.8.2. Verbraucherkrankheiten
 - 1.8.3. Prävention
- 1.9. Epidemiologie und Prävention von Krankheiten, die durch Lebensmittelkonserven und halbkonservierte Lebensmittel sowie durch essbares Gemüse und Pilze übertragen werden
 - 1.9.1. Einleitung. Epidemiologische Faktoren von Lebensmittelkonserven und Halbkonserven
 - 1.9.2. Krankheiten durch Konserven und Halbkonserven
 - 1.9.3. Gesundheitliche Prävention von Krankheiten, die durch Lebensmittelkonserven und halbkonservierte Lebensmittel übertragen werden
 - 1.9.4. Einleitung. Epidemiologische Faktoren von Gemüse und Pilzen
 - 1.9.5. Krankheiten durch den Verzehr von Gemüse und Pilzen
 - 1.9.6. Gesundheitliche Prävention von Krankheiten, die durch Gemüse und Pilze übertragen werden
- 1.10. Gesundheitsprobleme, die durch die Verwendung von Zusatzstoffen entstehen, die Quelle von Lebensmittelvergiftungen
 - 1.10.1. Natürlich vorkommende Giftstoffe in Lebensmitteln
 - 1.10.2. Giftig durch falsche Handhabung
 - 1.10.3. Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen

Modul 2. Lebensmittelindustrie

- 2.1. Getreide und Getreideerzeugnisse I
 - 2.1.1. Getreide: Erzeugung und Verbrauch
 - 2.1.1.1. Klassifizierung von Getreide
 - 2.1.1.2. Aktueller Stand der Forschung und industrielle Situation
 - 2.1.2. Grundlagen des Getreides
 - 2.1.2.1. Methoden und Geräte zur Charakterisierung von Mehl und Brotteigen
 - 2.1.2.2. Rheologische Eigenschaften beim Kneten, Gären und Backen
 - 2.1.3. Getreideerzeugnisse: Zutaten, Zusatzstoffe und Hilfsstoffe. Klassifizierung und Auswirkungen
- 2.2. Getreide und Getreideerzeugnisse II
 - 2.2.1. Das Backverfahren: Etappen, Veränderungen und verwendete Geräte
 - 2.2.2. Instrumentelle, sensorische und ernährungsphysiologische Charakterisierung von aus Getreide hergestellten Produkten
 - 2.2.3. Anwendung von Kälte in der Bäckerei. Tiefgekühltes, vorgekochtes Brot. Prozess- und Produktqualität

- 2.2.4. Glutenfreie Produkte, die aus Getreide gewonnen werden. Rezeptur, Verfahren und Qualitätsmerkmale
- 2.2.5. Lebensmittelpasten. Zutaten und Verfahren. Arten von Teigwaren
- 2.2.6. Innovation bei Bäckereiprodukten. Trends im Produktdesign
- 2.3. Milch und Milcherzeugnisse. Eier und Eiprodukte I
 - 2.3.1. Hygienisch-sanitäre Qualität der Milch
 - 2.3.1.1. Quelle und Ausmaß der Kontamination. Ursprüngliche und kontaminierende Mikrobiota
 - 2.3.1.2. Vorhandensein von chemischen Verunreinigungen: Rückstände und Schadstoffe
 - 2.3.1.3. Einfluss der Hygiene auf die Milcherzeugungs- und -vermarktungskette
 - 2.3.2. Milchwirtschaftliche Produktion. Milchsynthese
 - 2.3.2.1. Faktoren, die die Zusammensetzung der Milch beeinflussen: extrinsische und intrinsische Faktoren
 - 2.3.2.2. Melken: gute Verfahrenspraktiken
 - 2.3.3. Vorbehandlung der Milch im landwirtschaftlichen Betrieb: Filtration, Kühlung und alternative Konservierungsmethoden
 - 2.3.4. Behandlungen in der Milchindustrie: Klärung und Bactofugation, Entrahmung, Standardisierung, Homogenisierung, Entlüftung. Pasteurisierung. Definition. Verfahren, Behandlungstemperaturen und limitierende Faktoren
 - 2.3.4.1. Arten von Pasteurisern. Verpackung. Qualitätskontrolle. Sterilisation. Definition
 - 2.3.4.2. Methoden: konventionell, UHT, andere Systeme. Verpackung. Qualitätskontrolle Herstellungsfehler
 - 2.3.4.3. Arten von pasteurisierter und sterilisierter Milch. Milchauswahl. Milchshakes und aromatisierte Milch. Mischvorgang. Angereicherte Milch. Anreicherungsprozess
 - 2.3.4.4. Eingedampfte Milch. Kondensmilch
 - 2.3.5. Konservierungs- und Verpackungssysteme
 - 2.3.6. Qualitätskontrolle von Milchpulver
 - 2.3.7. Milchverpackungen und Qualitätskontrollsysteme
- 2.4. Milch und Milcherzeugnisse. Eier und Eiprodukte II
 - 2.4.1. Molkereiprodukte. Cremes und Buttersorten
 - 2.4.2. Produktionsprozess. Kontinuierliche Fertigungsmethoden. Verpackung und Konservierung. Herstellungsfehler und Änderungen





- 2.4.3. Fermentierte Milch: Joghurt. Vorbereitende Behandlungen der Milch. Fertigungsverfahren und -systeme
 - 2.4.3.1. Arten von Joghurt. Probleme bei der Verarbeitung. Qualitätskontrolle
 - 2.4.3.2. Bioprodukte und andere acidophile Milchprodukte
- 2.4.4. Käsetechnologie: Vorbereitende Milchverarbeitung
 - 2.4.4.1. Gewinnung des Käsebruchs: Synärese. Pressung. Salzen
 - 2.4.4.2. Wasseraktivität im Käse. Kontrolle und Konservierung der Salzlake
 - 2.4.4.3. Die Käsereifung: Beteiligte Faktoren. Faktoren, die die Reifung bestimmen. Auswirkungen von kontaminierten Biota
 - 2.4.4.4. Toxikologische Probleme von Käse
- 2.4.5. Zusatzstoffe und antimykotische Behandlungen
- 2.4.6. Speiseeis. Merkmale. Arten von Speiseeis. Herstellungsverfahren
- 2.4.7. Eier und Eiprodukte
 - 2.4.7.1. Frischei: Verarbeitung von Frischei als Rohmaterial für die Herstellung von Eiderivaten
 - 2.4.7.2. Eiprodukte: flüssig, gefroren und dehydriert
- 2.5. Pflanzliche Erzeugnisse I
 - 2.5.1. Physiologie und Nachernteverfahren. Einführung
 - 2.5.2. Obst- und Gemüseproduktion, die Notwendigkeit der Konservierung nach der Ernte
 - 2.5.3. Atmung: Atmungsstoffwechsel und sein Einfluss auf die Konservierung und den Verderb von Gemüse nach der Ernte
 - 2.5.4. Ethylen: Synthese und Metabolismus. Beteiligung von Ethylen an der Regulierung der Fruchtreifung
 - 2.5.5. Die Reifung von Obst: Der Reifungsprozess, allgemeine Aspekte und seine Kontrolle
 - 2.5.5.1. Klimakterische und nicht-klimakterische Reifung
 - 2.5.5.2. Veränderungen in der Zusammensetzung: physiologische und biochemische Veränderungen während der Reifung und Lagerung von Obst und Gemüse

- 2.6. Pflanzliche Erzeugnisse II
 - 2.6.1. Prinzip der Konservierung von Obst und Gemüse durch die Kontrolle der Umgebungsgase. Wirkungsweise und Anwendungen bei der Konservierung von Obst und Gemüse
 - 2.6.2. Gekühlte Lagerung. Temperaturkontrolle bei der Konservierung von Obst und Gemüse
 - 2.6.2.1. Technologische Methoden und Anwendungen
 - 2.6.2.2. Kälteschäden und ihre Bekämpfung
 - 2.6.3. Transpiration: Kontrolle des Wasserverlustes bei der Konservierung von Obst und Gemüse
 - 2.6.3.1. Physikalische Grundlagen Kontrollsystem
 - 2.6.4. Pathologie nach der Ernte: Die wichtigsten Schädigungen und Fäulniserscheinungen bei der Konservierung von Obst und Gemüse. Kontrollsysteme und -methoden
 - 2.6.5. Frisch geschnittene Produkte
 - 2.6.5.1. Physiologie pflanzlicher Produkte: Handhabung und Konservierungstechnologien
- 2.7. Pflanzliche Erzeugnisse III
 - 2.7.1. Verarbeitung von Gemüsekonserven: Allgemeine Beschreibung einer typischen Konservenlinie für Gemüse
 - 2.7.1.1. Beispiele für die wichtigsten Arten von Gemüse- und Hülsenfruchtkonserven
 - 2.7.1.2. Neue Produkte pflanzlichen Ursprungs: kalte Suppen
 - 2.7.1.4. Allgemeine Beschreibung einer typischen Verpackungslinie für Obst
 - 2.7.2. Saft- und Nektarverarbeitung: Saftgewinnung und Saftverarbeitung
 - 2.7.2.1. Aseptische Verarbeitungs-, Lagerungs- und Verpackungssysteme
 - 2.7.2.2. Beispiele für Produktionslinien für die wichtigsten Safttypen
 - 2.7.2.3. Herstellung und Konservierung von Halbfertigerzeugnissen: Cremogenierte Produkte
 - 2.7.3. Herstellung von Konfitüren, Gelees und Marmeladen: Produktions- und Verpackungsprozess
 - 2.7.3.1. Beispiele für charakteristische Verarbeitungslinien
 - 2.7.3.2. Zusatzstoffe für die Herstellung von Konfitüren und Marmeladen





- 2.8. Alkoholische Getränke und Öle
 - 2.8.1. Alkoholische Getränke: Wein. Herstellungsverfahren.
 - 2.8.1.1. Bier: Brauverfahren Typen
 - 2.8.1.2. Spirituosen und Liköre: Herstellungsverfahren und -arten
 - 2.8.2. Öle und Fette: Einführung
 - 2.8.2.1. Olivenöl: Extraktionssystem für Olivenöl
 - 2.8.2.2. Ölsaatenöle. Extraktion
 - 2.8.3. Tierische Fette: Raffinieren von Fetten und Ölen
- 2.9. Fleisch und Fleischerzeugnisse
 - 2.9.1. Fleischindustrie: Produktion und Verbrauch
 - 2.9.2. Klassifizierung und funktionelle Eigenschaften von Muskelproteinen: Myofibrilläre, sarkoplasmatische und stromale Proteine
 - 2.9.2.1. Umwandlung von Muskeln in Fleisch: Stresssyndrom bei Schweinen
 - 2.9.3. Reifung von Fleisch. Faktoren, die die Qualität von Fleisch für den direkten Verzehr und für die Industrialisierung beeinflussen
 - 2.9.4. Härtungschemie: Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe und Härtungshilfen
 - 2.9.4.1. Industrielle Härtungsprozesse: Trocken- und Nasshärtungsprozesse
 - 2.9.4.2. Alternativen zu Nitrit
 - 2.9.5. Rohe und roh marinierte Fleischprodukte: Grundlagen und Probleme der Konservierung. Merkmale von Rohstoffen
 - 2.9.5.1. Arten von Produkten. Fertigungsverfahren
 - 2.9.5.2. Änderungen und Mängel
 - 2.9.6. Wurstwaren und Kochschinken: Grundprinzipien der Zubereitung von Fleischemulsionen. Merkmale und Auswahl der Rohstoffe
 - 2.9.6.1. Technologische Fertigungsverfahren. Industrielle Systeme
 - 2.9.6.2. Änderungen und Mängel
- 2.10. Fisch und Meeresfrüchte
 - 2.10.1. Fisch und Meeresfrüchte. Merkmale von technologischem Interesse
 - 2.10.2. Wichtigste industrielle Fischerei- und Muschelfanggeräte
 - 2.10.2.1. Arbeitseinheiten in der Fischtechnologie
 - 2.10.2.2. Conservación por frío del pescado
 - 2.10.3. Salzen, Pökeln, Trocknen und Räuchern: technologische Aspekte der Herstellung
 - 2.10.3.1. Merkmale des Endprodukts. Leistung
 - 2.10.4. Marketing

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. 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 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

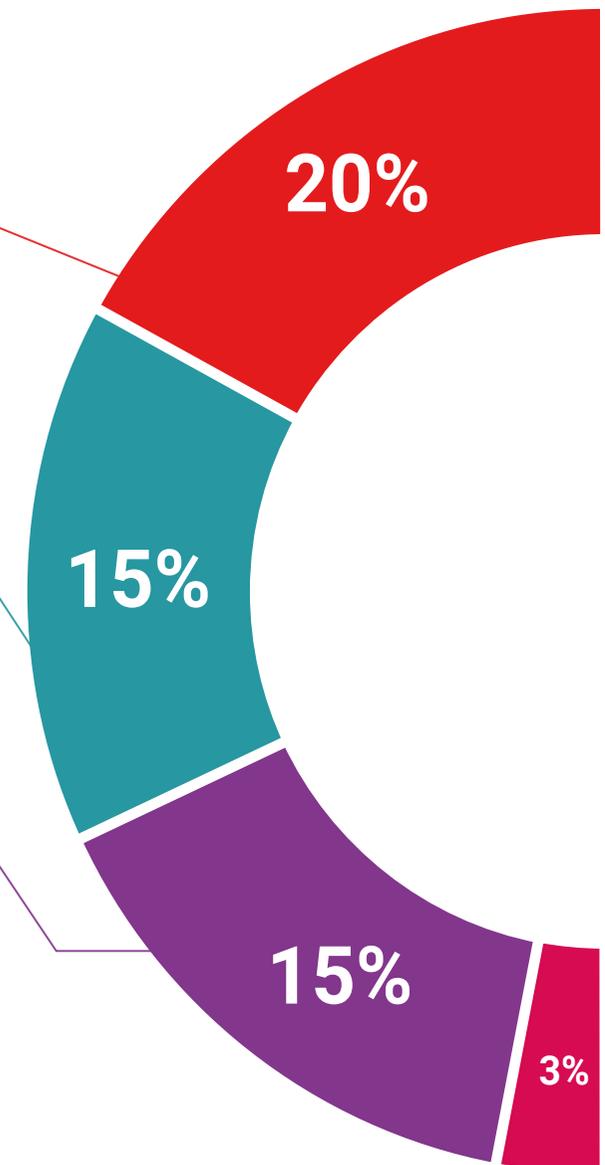
Das TECH-Team präsentiert die Inhalte auf attraktive und dynamische Weise in multimedialen Pillen, die Audios, Videos, Bilder, Diagramme und konzeptionelle Karten enthalten, um das Wissen zu vertiefen.

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 Struktur und Funktionsweise der Lebensmittelindustrie garantiert neben der präzisesten und aktuellsten Fortbildung 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 Struktur und Funktionsweise der Lebensmittelindustrie** 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 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 Struktur und Funktionsweise der Lebensmittelindustrie**

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 instituten
virtuelles Klassenzimmer



Universitätskurs

Struktur und Funktionsweise
der Lebensmittelindustrie

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

Universitätskurs

Struktur und Funktionsweise
der Lebensmittelindustrie

