

Praktische Ausbildung Lebensmittelsicherheit





Praktische Ausbildung
Lebensmittelsicherheit

Index

01

Einführung

Seite 4

02

Warum diese Praktische
Ausbildung absolvieren?

Seite 6

03

Ziele

Seite 8

04

Planung des Unterrichts

Seite 10

05

Wo kann ich die Praktische
Ausbildung absolvieren?

Seite 12

06

Allgemeine Bedingungen

Seite 14

07

Qualifizierung

Seite 16

01 Einführung

Die Lebensmittelsicherheit ist nach wie vor ein globales Problem, da schätzungsweise 600 Millionen Menschen jährlich durch den Verzehr kontaminierter Lebensmittel erkranken. Tatsächlich stellen durch Lebensmittel übertragene Krankheiten eine erhebliche Belastung für die öffentliche Gesundheit und die Wirtschaft dar, deren Kosten auf mehrere Milliarden Euro pro Jahr geschätzt werden. Daher ist die kontinuierliche Fortbildung in den Praktiken der Lebensmittelsicherheit für Fachleute in diesem Bereich unerlässlich, um die Gesundheit der Verbraucher zu schützen und Risiken zu reduzieren. Aus diesem Grund hat TECH dieses Studienprogramm entwickelt, das es den Teilnehmern ermöglicht, sich in nur drei Wochen in ein erfahrenes Team für Lebensmittelsicherheit zu integrieren und sich über die neuesten Fortschritte und verfügbaren Methoden auf dem Laufenden zu halten.

“

Diese praktische Ausbildung ermöglicht es Ihnen, die neuesten Standards der Lebensmittelsicherheit anzuwenden, von der Risikobewertung bis zur Umsetzung von Präventivmaßnahmen.



Nach Angaben der Weltgesundheitsorganisation (WHO) erkranken jedes Jahr etwa 600 Millionen Menschen durch den Verzehr kontaminierter Lebensmittel, und etwa 420.000 sterben daran. Als Reaktion darauf verschärfen Regierungen und Organisationen Vorschriften und Normen, um die Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln von der Produktion bis zum Endverbraucher zu gewährleisten.

Herausforderungen wie der Klimawandel und die Globalisierung stellen jedoch weiterhin erhebliche Hindernisse dar, die internationale Zusammenarbeit und kontinuierliche Fortschritte in Forschung und Entwicklung erfordern, um sicherzustellen, dass alle Menschen Zugang zu sicheren und nahrhaften Lebensmitteln haben. Da die Praxis der effektivste Weg ist, diese Fähigkeiten zu verbessern, hat TECH ein Programm entwickelt, das einen 120-stündigen Aufenthalt in einer führenden Einrichtung der Lebensmittelindustrie umfasst.

So wird der Student drei Wochen lang Teil eines Teams von hochkarätigen Spezialisten, mit denen er aktiv an der Entwicklung realer Projekte zum Thema Lebensmittelsicherheit arbeitet. Auf diese Weise lernt er nicht nur die Umsetzung wirksamer Maßnahmen zur Gewährleistung der Qualität und Unbedenklichkeit von Lebensmitteln kennen, sondern taucht auch in die geltenden Verfahren und Vorschriften ein und sammelt unter der Aufsicht von Branchenexperten praktische Erfahrungen.

Während dieser Zeit steht ein Tutor zur Verfügung, um die Erfüllung der für diese praktische Ausbildung festgelegten Ziele sicherzustellen. Auf diese Weise kann der Spezialist mit Zuversicht und Sicherheit arbeiten, sich aktiv auf das Risikomanagement konzentrieren und sich darauf vorbereiten, neue Herausforderungen in einem dynamischen und stark regulierten Umfeld wie der Lebensmittelindustrie anzugehen.

02

Warum diese Praktische Ausbildung absolvieren?

TECH hat ein einzigartiges und bahnbrechendes akademisches Produkt entwickelt, das Fachleuten den Einstieg in eine reale Umgebung ermöglicht, in der sie die neuesten Verfahren und Techniken im Bereich Lebensmittelsicherheit anwenden können. Durch die direkte Praxis in den Bereichen Qualitätskontrolle, Gesundheitsvorschriften, Risikoanalyse und Krisenmanagement stärken die Studenten ihre beruflichen Fähigkeiten und tragen aktiv dazu bei, dass die Lebensmittel, die den Verbraucher erreichen, sicher und nahrhaft sind und den internationalen Standards entsprechen. Dies verschafft ihnen einen Wettbewerbsvorteil auf dem globalen Markt, auf dem Lebensmittelsicherheit eine Priorität ist.



Diese praktische Ausbildung bietet Ihnen eine wichtige Gelegenheit, praktische Kompetenzen und Fachkenntnisse in einem Bereich zu erwerben, der für die öffentliche Gesundheit und die Lebensmittelindustrie von entscheidender Bedeutung ist“

1. Aktualisierung basierend auf der neuesten verfügbaren Technologie

Hervorzuheben ist der Einsatz der *Blockchain*-Technologie, die eine transparente und unveränderliche Rückverfolgung von Lebensmitteln von ihrem Ursprung bis zum Endverbraucher ermöglicht. Darüber hinaus werden künstliche Intelligenz (KI) und maschinelles Lernen eingesetzt, um große Datenmengen zu analysieren, mögliche Kontaminationen vorherzusagen und zu verhindern sowie Produktionsprozesse zu optimieren. Fortschrittliche biotechnologische Verfahren ermöglichen zudem die schnelle und präzise Erkennung von Krankheitserregern und Schadstoffen.

2. Auf die Erfahrung der besten Spezialisten zurückgreifen

Das große Team von Fachkräften, das den Spezialisten während des gesamten Praktikums begleitet, stellt eine erstklassige Gewähr und eine beispiellose Aktualisierungsgarantie dar. Mit einem speziell zugewiesenen Tutor können die Studenten reale Projekte in einer hochmodernen Umgebung entwickeln, die es ihnen ermöglicht, die effektivsten Verfahren und Ansätze der Lebensmittelsicherheit in ihre tägliche Praxis einzubringen.

3. Einstieg in erstklassige professionelle Umgebungen

TECH wählt alle verfügbaren Zentren für die praktische Ausbildung sorgfältig aus. Dadurch wird dem Spezialisten der Zugang zu einem renommierten Umfeld im Bereich der Lebensmittelsicherheit garantiert. Auf diese Weise kann er den Alltag eines anspruchsvollen, rigorosen und umfassenden Arbeitsbereichs kennenlernen und dabei stets die neuesten Werkzeuge und Verfahren in seiner Arbeitsmethodik anwenden.



4. Das Gelernte von Anfang an in die tägliche Praxis umsetzen

Der akademische Markt ist voll von Lehrprogrammen, die schlecht an den Arbeitsalltag von Fachleuten angepasst sind und lange Unterrichtszeiten erfordern, die oft nicht mit dem Privat- und Berufsleben vereinbar sind. TECH bietet ein neues, zu 100% praxisorientiertes Lernmodell, das es ermöglicht, sich mit den neuesten Verfahren im Bereich der Lebensmittelsicherheit vertraut zu machen und diese in nur drei Wochen in die berufliche Praxis umzusetzen.

5. Die Tür zu neuen Möglichkeiten öffnen

Mit dem zunehmenden Fokus auf öffentliche Gesundheit, Nachhaltigkeit und Globalisierung der Lieferketten steigt die Nachfrage nach Fachkräften, die in der Lage sind, fortschrittliche Kontroll- und Präventionssysteme zu implementieren und zu verwalten. Darüber hinaus schaffen neue internationale Vorschriften und Standards einen zusätzlichen Bedarf an Experten für die Einhaltung von Vorschriften und Sicherheitszertifizierungen. In diesem Zusammenhang eröffnen eine kontinuierliche Weiterbildung und Spezialisierung im Bereich Lebensmittelsicherheit neue Möglichkeiten für technische und leitende Positionen.



*Sie werden in dem Zentrum Ihrer Wahl
vollständig in die Praxis eintauchen"*

03 Ziele

Die Ziele dieser Praktischen Ausbildung in Lebensmittelsicherheit konzentrieren sich darauf, den Teilnehmern die notwendigen Fähigkeiten und Kenntnisse zu vermitteln, um die Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln zu gewährleisten. So werden sie in der effektiven Umsetzung von Systemen wie der Gefahrenanalyse und kritischen Kontrollpunkten (HACCP) sowie in fortgeschrittenen Techniken der Qualitätskontrolle und des Risikomanagements im Lebensmittelbereich fortgebildet. Darüber hinaus werden Kompetenzen in der Bewertung und Einhaltung von Gesundheitsvorschriften entwickelt, wobei angemessene Hygienepraktiken und ein effizientes Management von Lebensmittelkrisen gefördert werden.



Allgemeine Ziele

- Verstehen der Grundprinzipien der Lebensmittelsicherheit
- Anwenden von Techniken zur Gefahrenanalyse und kritischen Kontrollpunkten (HACCP)
- Kennenlernen lokaler und internationaler Vorschriften und Bestimmungen
- Umsetzen von Hygiene- und sicheren Umgangspraktiken mit Lebensmitteln
- Durchführen von Audits und Bewertungen der Lebensmittelsicherheit
- Entwickeln von Fähigkeiten für ein effektives Management von Lebensmittelkrisen
- Verbessern der Kommunikations- und Teamfähigkeit in der Lebensmittelproduktion
- Bewerten und Verwalten von Lieferanten und Lebensmittelversorgungsnetzen
- Fördern einer Kultur der Lebensmittelsicherheit innerhalb der Organisation
- Aktualisieren der Kenntnisse über die neuesten Technologien und Methoden im Bereich Lebensmittelsicherheit





Spezifische Ziele

- Identifizieren der wichtigsten mikrobiologischen Risiken in der Lebensmittelindustrie
- Durchführen sensorischer Analysen zur Erkennung möglicher Lebensmittelkontaminationen
- Implementieren und Überwachen des HACCP-Systems (Hazard Analysis and Critical Control Points)
- Fortbilden in Techniken zur richtigen Konservierung und Lagerung von Lebensmitteln
- Durchführen korrekter Reinigungs- und Desinfektionspraktiken in Einrichtungen und an Geräten
- Durchführen interner Audits, um die Einhaltung der Gesundheitsvorschriften sicherzustellen
- Entwickeln von Notfallplänen für Lebensmittel
- Korrektes Handhaben von Tools zur Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit von Produkten
- Bewerten der Qualität und Sicherheit von Rohstoffen und Fertigprodukten
- Fördern der Aufklärung über Lebensmittelsicherheit unter den Mitarbeitern
- Entwickeln von Fortbildungsprogrammen zur Lebensmittelsicherheit
- Festlegen von Protokollen zur Kontrolle von Allergenen sowie physikalischen und chemischen Verunreinigungen
- Aktualisieren und Führen genauer Aufzeichnungen zur Lebensmittelsicherheit
- Einsetzen fortschrittlicher Technologien zur Verbesserung des Managements der Lebensmittelsicherheit

04 Planung des Unterrichts

Die praktische Ausbildung dieses Programms in Lebensmittelsicherheit umfasst einen dreiwöchigen praktischen Aufenthalt in einer renommierten Einrichtung, von Montag bis Freitag und acht Stunden am Tag, an der Seite eines Spezialisten. Dieser Aufenthalt ermöglicht es den Teilnehmern, an realen Projekten zusammen mit einem Team von führenden Fachleuten auf diesem Gebiet zu arbeiten und dabei die innovativsten Verfahren und Werkzeuge anzuwenden.

Bei dieser vollständig praxisorientierten Ausbildung sind die Aktivitäten auf die Entwicklung und Perfektionierung der Kompetenzen ausgerichtet, die für die Erbringung von Dienstleistungen im Bereich Lebensmittelsicherheit in Bereichen und unter Bedingungen erforderlich sind, die ein hohes Qualifikationsniveau erfordern, und die auf die spezifische Fortbildung für die Ausübung der Tätigkeit ausgerichtet sind. Es ist sicherlich eine Gelegenheit, durch Arbeit zu lernen.

Der praktische Unterricht wird unter Begleitung und Anleitung von Lehrkräften und anderen Ausbildungskollegen durchgeführt, die Teamarbeit und multidisziplinäre Integration als transversale Kompetenzen für die medizinische Praxis fördern (lernen, zu sein und lernen, mit anderen in Beziehung zu treten).

Die im Folgenden beschriebenen Verfahren werden die Grundlage der Ausbildung darstellen. Ihre Durchführung hängt von der Verfügbarkeit, der üblichen Tätigkeit und der Arbeitsbelastung des Zentrums ab:



Modul	Praktische Tätigkeit
Qualitätsmanagement und -kontrolle	Bewerten der Konformität von Lebensmitteln
	Implementieren von Qualitätsmanagementsystemen
	Durchführen interner und externer Audits
	Verbessern von Prozessen zur Sicherstellung der Lebensmittelqualität
Lebensmittelrecht und Vorschriften	Interpretieren und Anwenden lokaler und internationaler Lebensmittelvorschriften
	Beraten zu gesetzlichen Anforderungen an die Lebensmittelsicherheit
	Ausarbeiten von Richtlinien und Verfahren gemäß den geltenden Vorschriften
	Sicherstellen der Einhaltung gesetzlicher Standards
Management von Lebensmittels Risiken	Identifizieren von Gefahren und Bewerten von Lebensmittels Risiken
	Entwickeln von Risikomanagementprogrammen
	Implementieren von Frühwarn- und Reaktionssystemen
	Mildern von Risiken in der Lebensmittelkette
Forschung und Entwicklung im Bereich Lebensmittelsicherheit	Erforschen neuer Technologien zur Verbesserung der Lebensmittelsicherheit
	Entwickeln neuer Methoden zur Lebensmittelkonservierung
	Bewerten der Wirksamkeit von Risikoanalysetechniken
	Teilnehmen an angewandten Forschungsprojekten

Modul	Praktische Tätigkeit
Kommunikation und Ausbildung im Bereich Lebensmittelsicherheit	Schulen des Personals in sicheren Praktiken beim Umgang mit Lebensmitteln
	Effektives Kommunizieren von Lebensmittelsicherheitsrichtlinien
	Erstellen von Schulungsmaterialien zu guten Lebensmittelpraktiken
	Mitarbeiten bei Kampagnen zur Sensibilisierung der Öffentlichkeit
Entwicklung von Lebensmitteln	Entwickeln neuer sicherer und nahrhafter Lebensmittel
	Optimieren von Produktionsprozessen zur Gewährleistung der Sicherheit
	Durchführen von Stabilitäts- und Haltbarkeitstests für Produkte
	Anpassen von Produkten an spezifische Sicherheitsanforderungen



Sie werden Fähigkeiten in den Bereichen Kommunikation, Teamarbeit und Entscheidungsfindung unter Druck entwickeln und sich so auf die komplexen Herausforderungen vorbereiten, die die Lebensmittelsicherheit in der heutigen Welt mit sich bringt“

05

Wo kann ich die Praktische Ausbildung absolvieren?

In ihrem Bestreben, eine qualitativ hochwertige Ausbildung für die Mehrheit der Menschen anzubieten, hat TECH beschlossen, den akademischen Horizont zu erweitern, damit diese Ausbildung in verschiedenen Zentren im ganzen Land angeboten werden kann. Dies ist eine einzigartige Gelegenheit, die es der Fachkraft ermöglicht, ihre Karriere an der Seite der besten Spezialisten des Sektors in verschiedenen führenden Unternehmen weiter auszubauen.



Sie werden Ihre theoretische Ausbildung mit dem besten Praktikum auf dem akademischen Markt vervollständigen. Dank TECH werden Sie Erfolg in Ihrer beruflichen Laufbahn haben!"





Lebensmittelsicherheit | 13 **tech**

Der Student kann diese Ausbildung in den folgenden Zentren absolvieren:



Ernährung

CSIC

Land	Stadt
Spanien	Madrid

Adresse: Calle Serrano, 117, Chamartín,
28006 Madrid

Staatliche spanische Agentur für wissenschaftliche Forschung
und technologische Entwicklung

Verwandte Praktische Ausbildungen:
- Geotechnik und Fundamente

06 Allgemeine Bedingungen

Zivile Haftpflichtversicherung

Das Hauptanliegen dieser Einrichtung ist es, die Sicherheit sowohl der Fachkräfte im Praktikum als auch der anderen am Praktikum beteiligten Personen im Unternehmen zu gewährleisten. Zu den Maßnahmen, mit denen dies erreicht werden soll, gehört auch die Reaktion auf Zwischenfälle, die während des gesamten Lehr- und Lernprozesses auftreten können.

Zu diesem Zweck verpflichtet sich diese Bildungseinrichtung, eine Haftpflichtversicherung abzuschließen, die alle Eventualitäten abdeckt, die während des Aufenthalts im Praktikumszentrum auftreten können.

Diese Haftpflichtversicherung für die Fachkräfte im Praktikum hat eine umfassende Deckung und wird vor Beginn der Praktischen Ausbildung abgeschlossen. Auf diese Weise muss sich der Berufstätige keine Sorgen machen, wenn er mit einer unerwarteten Situation konfrontiert wird, und ist bis zum Ende des praktischen Programms in der Einrichtung abgesichert



Allgemeine Bedingungen der Praktischen Ausbildung

Die allgemeinen Bedingungen des Praktikumsvertrags für das Programm lauten wie folgt:

1. BETREUUNG: Während der Praktischen Ausbildung werden dem Studenten zwei Tutoren zugeteilt, die ihn während des gesamten Prozesses begleiten und alle Zweifel und Fragen klären, die auftauchen können. Einerseits gibt es einen professionellen Tutor des Praktikumszentrums, der die Aufgabe hat, den Studenten zu jeder Zeit zu begleiten und zu unterstützen. Andererseits wird dem Studenten auch ein akademischer Tutor zugewiesen, dessen Aufgabe es ist, den Studenten während des gesamten Prozesses zu koordinieren und zu unterstützen, Zweifel zu beseitigen und ihm alles zu erleichtern, was er braucht. Auf diese Weise wird die Fachkraft begleitet und kann alle Fragen stellen, die sie hat, sowohl praktischer als auch akademischer Natur.

2. DAUER: Das Praktikumsprogramm umfasst drei zusammenhängende Wochen praktischer Ausbildung in 8-Stunden-Tagen an fünf Tagen pro Woche. Die Anwesenheitstage und der Stundenplan liegen in der Verantwortung des Zentrums und die Fachkraft wird rechtzeitig darüber informiert, damit sie sich organisieren kann.

3. NICHTERSCHEINEN: Bei Nichterscheinen am Tag des Beginns der Praktischen Ausbildung verliert der Student den Anspruch auf diese ohne die Möglichkeit einer Rückerstattung oder der Änderung der Daten. Eine Abwesenheit von mehr als zwei Tagen vom Praktikum ohne gerechtfertigten/medizinischen Grund führt zum Rücktritt vom Praktikum und damit zu seiner automatischen Beendigung. Jedes Problem, das im Laufe des Praktikums auftritt, muss dem akademischen Tutor ordnungsgemäß und dringend mitgeteilt werden.

4. ZERTIFIZIERUNG: Der Student, der die Praktische Ausbildung bestanden hat, erhält ein Zertifikat, das den Aufenthalt in dem betreffenden Zentrum bestätigt.

5. ARBEITSVERHÄLTNIS: Die Praktische Ausbildung begründet kein Arbeitsverhältnis irgendeiner Art.

6. VORBILDUNG: Einige Zentren können für die Teilnahme an der Praktischen Ausbildung eine Bescheinigung über ein vorheriges Studium verlangen. In diesen Fällen muss sie der TECH-Praktikumsabteilung vorgelegt werden, damit die Zuweisung des gewählten Zentrums bestätigt werden kann.

7. NICHT INBEGRIFFEN: Die Praktische Ausbildung beinhaltet keine Elemente, die nicht in diesen Bedingungen beschrieben sind. Daher sind Unterkunft, Transport in die Stadt, in der das Praktikum stattfindet, Visa oder andere nicht beschriebene Leistungen nicht inbegriffen.

Der Student kann sich jedoch an seinen akademischen Tutor wenden, wenn er Fragen hat oder Empfehlungen in dieser Hinsicht erhalten möchte. Dieser wird ihm alle notwendigen Informationen geben, um die Verfahren zu erleichtern.

07 Qualifizierung

Mit diesem Programm erwerben Sie den von **TECH Global University**, der größten digitalen Universität der Welt, bestätigten eigenen Titel **Praktische Ausbildung in Lebensmittelsicherheit**.

TECH Global University ist eine offizielle europäische Universität, die von der Regierung von Andorra ([Amtsblatt](#)) öffentlich anerkannt ist. Andorra ist seit 2003 Teil des Europäischen Hochschulraums (EHR). Der EHR ist eine von der Europäischen Union geförderte Initiative, die darauf abzielt, den internationalen Ausbildungsrahmen zu organisieren und die Hochschulsysteme der Mitgliedsländer dieses Raums zu vereinheitlichen. Das Projekt fördert gemeinsame Werte, die Einführung gemeinsamer Instrumente und die Stärkung der Mechanismen zur Qualitätssicherung, um die Zusammenarbeit und Mobilität von Studenten, Forschern und Akademikern zu verbessern.

Dieser eigene Abschluss der **TECH Global University** ist ein europäisches Programm zur kontinuierlichen Weiterbildung und beruflichen Fortbildung, das den Erwerb von Kompetenzen in seinem Wissensgebiet garantiert und dem Lebenslauf des Studenten, der das Programm absolviert, einen hohen Mehrwert verleiht.

Titel: **Praktische Ausbildung in Lebensmittelsicherheit**

Dauer: **3 Wochen**

Anwesenheit: **Montag bis Freitag, 8-Stunden-Schichten**

Kreditpunkte: **4 ECTS**



zukunft

gesundheit vertrauen menschen

erziehung information tutoeren

garantie akkreditierung unterricht

institutionen technologie lernen

gemeinschaft verpflichtung

persönliche betreuung innovation

wissen gegenwart qualität

online-Ausbildung

entwicklung institutionen

virtuelles Klassenzimmer sprachen

tech global
university

Praktische Ausbildung
Lebensmittelsicherheit

Praktische Ausbildung Lebensmittelsicherheit

