

# Universitätsexperte

Senior Management und  
Unternehmensführung in  
der Lebensmittelbranche



## Universitätsexperte

Senior Management und  
Unternehmensführung in  
der Lebensmittelbranche

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

Internetzugang: [www.techtute.com/de/ernahrung/spezialisierung/spezialisierung-senior-management-unternehmensfuhrung-lebensmittelbranche](http://www.techtute.com/de/ernahrung/spezialisierung/spezialisierung-senior-management-unternehmensfuhrung-lebensmittelbranche)

# Index

01

Präsentation

---

Seite 4

02

Ziele

---

Seite 8

03

Struktur und Inhalt

---

Seite 12

04

Methodik

---

Seite 18

05

Qualifizierung

---

Seite 26

# 01

# Präsentation

Große Unternehmen wie Nestlé, Coca-Cola, Kellogg's oder Hellman's haben sich an die Spitze der Lebensmittelindustrie gesetzt und halten diese Position dank ihrer umfassenden Kenntnisse des Verbraucherverhaltens und der darauf basierenden Entwicklung neuer Produkte. Hinzu kommen effektive Marketing- und Werbestrategien. Hochqualifizierte Fachkräfte mit Managementfähigkeiten sind jedoch in einem hart umkämpften und boomenden Sektor unerlässlich. Diese Tatsache hat die Universität veranlasst, diesen Studiengang zu entwickeln, der zu 100% online durchgeführt wird und es den Fachleuten ermöglicht, die notwendigen Maßnahmen für eine erfolgreiche Vermarktung von Lebensmitteln zu kennen.





“

*Dieser Universitätsexperte vermittelt Ihnen die neuesten und innovativsten Informationen über die erfolgreiche Führung und das Management von Lebensmittelunternehmen"*

In einer globalisierten Welt, in der Produkte dank des Internets immer schneller vermarktet werden und Ressourcen immer knapper werden, ist die Lebensmittelindustrie zu einem noch wettbewerbsintensiveren Sektor geworden. Eine Realität, in der Marketingstrategien weiterhin eine wichtige Rolle spielen und sowohl die Markenwahl als auch die Ernährungsgewohnheiten der Bevölkerung bestimmen.

Eine Realität, in der die großen Unternehmen ihre Führungsposition behaupten, indem sie sich ständig den Trends anpassen und neue Verbraucherbedürfnisse wecken. Dahinter stehen Marktforschung, Planung und hoch qualifizierte Fachkräfte mit Managementfähigkeiten. In diesem Szenario verfügt der Ernährungswissenschaftler sowohl über das Wissen, um Teil des Sektors zu sein, als auch über die Möglichkeit, sich in diesem Sektor zu engagieren, wenn er dies wünscht. Ein doppelter Aspekt, der von den Fachleuten verlangt, dass sie die neuesten Entwicklungen kennen. Aus diesem Grund bietet TECH diesen Universitätsexperten in Senior Management und Unternehmensführung in der Lebensmittelbranche in der Lebensmittelindustrie weiterzubilden.

Zu jedem Thema gibt es Videozusammenfassungen, Detailvideos, Fallstudien oder weiterführende Lektüre, um die in der Branche eingesetzten Technologien, das Lebensmittelmanagement und die Kontrollmaßnahmen sowie die wichtigsten Kommunikations- und Marketingstrategien für die Vermarktung von Produkten in diesem Bereich zu vertiefen. Darüber hinaus werden die Studenten anhand von Fallstudien, die von den Experten des Studiengangs erstellt werden, mit realen Situationen konfrontiert, die für ihre berufliche Tätigkeit von großem praktischem Nutzen sind.

Diese akademische Einrichtung bietet Ernährungswissenschaftlern, die bequem, wann und wo sie wollen, von einem Universitätsexperten lernen möchten, eine hervorragende Gelegenheit. Sie benötigen lediglich einen Computer, ein Mobiltelefon oder ein Tablet mit Internetzugang, um auf den Lehrplan zuzugreifen, der auf dem virtuellen Campus zur Verfügung gestellt wird. Inhalte, die je nach Bedarf auch verteilt werden können. Der Berufstätige hat es also mit einem Programm zu tun, das akademisch führend, flexibel und mit den anspruchsvollsten Aufgaben kompatibel ist.

Dieser **Universitätsexperte in Senior Management und Unternehmensführung in der Lebensmittelbranche** enthält das vollständigste und aktuellste wissenschaftliche Programm auf dem Markt. Die wichtigsten Merkmale sind:

- ♦ Die Entwicklung von Fallstudien, die von Experten der Lebensmitteltechnologie 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



*Dieses Programm nimmt Sie mit auf eine Reise durch die moderne Ernährung und den Trend zu Massenverpflegung und Fast Food"*



“

*Dieses Universitätsprogramm führt Sie in die neuesten Marketingstrategien ein, die bei der Auswahl von Marken zum Einsatz kommen”*

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

*Dieser Studiengang vermittelt Ihnen die neuesten Marktforschungstechniken, die von großen Lebensmittelunternehmen eingesetzt werden, um die Entscheidungen der Verbraucher zu verstehen.*

*In 6 Monaten werden Sie in der Lage sein, bequem von Ihrem Computer oder Tablet aus die wichtigsten Kenntnisse für Senior Management und Führungspositionen in der Lebensmittelindustrie zu vertiefen.*



# 02 Ziele

TECH bietet allen ihren Studenten eine qualitativ hochwertige Weiterbildung, indem sie ihnen die modernsten didaktischen Mittel und die fortschrittlichsten Inhalte in jedem Bereich zur Verfügung stellt. Sie bietet die wichtigsten Informationen über das Management und die Führung in der Lebensmittelindustrie. Am Ende des 6-monatigen Programms verfügt der Spezialist über die entscheidenden Werkzeuge für die Konzeption, die Organisation und das Management der verschiedenen Bereiche der Lebensmittelindustrie.





“

*Dieser Universitätsexperte vermittelt Ihnen die neuesten Kommunikations- und Werbetechniken, die eingesetzt werden, um die Wahl bestimmter Lebensmittel zu beeinflussen”*



## Allgemeine Ziele

---

- Beherrschen der mathematischen, statistischen und wirtschaftlichen Aspekte von Lebensmittelunternehmen
- Analysieren von Trends in der Lebensmittelproduktion und im Lebensmittelkonsum
- Wertschätzen und Anerkennen der sanitären und präventiven Bedeutung von Reinigungs-, Desinfektions-, Desinsektions- und Rattenbekämpfungsprogrammen in der Lebensmittelkette
- Wissenschaftliches und technisches Beraten im Bereich Lebensmittel und Lebensmittelentwicklung





## Spezifische Ziele

---

### Modul 1. Lebensmittel, Technologie und Kultur

- Analysieren der historisch-kulturellen Entwicklung der Verarbeitung und des Verzehrs von Lebensmitteln oder bestimmten Lebensmittelgruppen
- Beziehen der Fortschritte in der wissenschaftlichen und technischen Kenntnis von Lebensmitteln auf den kulturellen und technischen Fortschritt
- Identifizieren von Faktoren, die die Auswahl und Akzeptanz von Lebensmitteln beeinflussen
- Unterscheiden der wesentlichen Merkmale von Lebensmitteln und der Zweige der Lebensmittelindustrie im Zusammenhang mit der heutigen Ernährung

### Modul 2. Lebensmittelmanagement und Qualität

- Entwerfen und Bewerten von Instrumenten für das Management der Lebensmittelsicherheit entlang der gesamten Lebensmittelkette zum Schutz der öffentlichen Gesundheit
- Identifizieren und Interpretieren der Anforderungen der Norm für das Lebensmittelsicherheitsmanagement (UNE EN ISO 22000) für die anschließende Anwendung und Bewertung in Unternehmen der Lebensmittelkette
- Entwickeln, Umsetzen, Bewerten und Aufrechterhalten guter Hygienepraktiken, Lebensmittelsicherheit und Risikokontrollsysteme
- Mitwirken an der Gestaltung, Organisation und Verwaltung der verschiedenen Verpflegungsangebote
- Mitwirken an der Einführung von Qualitätssystemen
- Bewerten, Kontrollieren und Verwalten von Aspekten der Rückverfolgbarkeit in der Lebensmittelkette

### Modul 3. Marketing und Verbraucherverhalten

- Kennen und Verstehen der Konzepte, Instrumente und der Logik des Marketings als einer der Lebensmittelproduktion innewohnenden Geschäftsaktivität
- Lernen, wie man Entscheidungen im Zusammenhang mit der Produktvermarktung trifft, z. B. das Finden von Vermarktungsmöglichkeiten, die Entwicklung von Strategien und Maßnahmen, die für eine erfolgreiche Vermarktung von Lebensmitteln erforderlich sind
- Verstehen von Marktanalyseverfahren und Verbraucherverhalten, um Unternehmen bei der Entwicklung neuartiger Lebensmittel zu beraten
- Entwickeln und Anwenden verschiedener Produkttests für Lebensmittel zur Vorhersage des Verhaltens der Zielgruppen



*Videozusammenfassungen,  
vertiefende Videos und weiterführende  
Lektüre machen Sie mit den neuesten  
Anforderungen an die Qualitätskontrolle  
in der Lebensmittelindustrie vertraut“*

# 03

## Struktur und Inhalt

Der Wandel, den die Lebensmittelindustrie durchlaufen hat, wurde vor allem durch die Untersuchung und Verbesserung der Produktauswahl durch die Verbraucher vorangetrieben. Dies ist eine zentrale Kompetenz für das Management dieser Unternehmen. Aus diesem Grund bietet dieser Lehrplan Ernährungsfachleuten die wichtigsten Informationen über die in der Branche verwendeten Technologien, den soziokulturellen Einfluss auf Lebensmittel, die Sicherheitsmaßnahmen in der Branche und die wichtigsten Marketingstrategien. All dies mit innovativen Multimedia-Inhalten, die rund um die Uhr von jedem elektronischen Gerät mit Internetanschluss abgerufen werden können.







“*Das Expertenteam, aus dem dieser Abschluss besteht, stellt Ihnen die Lehrmittel und Fallstudien zur Verfügung, die Sie benötigen, um bei der Entwicklung neuer Produkte auf dem Laufenden zu bleiben*”



## Modul 1. Lebensmittel, Technologien und Kultur

- 1.1. Einführung in die Lebensmittelkultur
  - 1.1.1. Lebensmittel und Ernährung: Der Mensch als Allesfresser
  - 1.1.2. Konzept der Esskultur und des Essverhaltens
  - 1.1.3. Menschliche Ernährung in verschiedenen Gesellschaftstypen
  - 1.1.4. Konzept der adaptiven Ernährung: Beispiele für die Anpassungen der Ernährung
- 1.2. Faktoren, die die Ernährung beeinflussen
  - 1.2.1. Ideologische Bedeutung von Lebensmitteln
  - 1.2.2. Ernährung und Geschlecht
  - 1.2.3. Essgewohnheiten in verschiedenen Kulturen: Produktion, Konsum und Verhalten
- 1.3. Religion und Ernährung
  - 1.3.1. Erlaubte und verbotene Lebensmittel
  - 1.3.2. Beziehung zwischen Lebensmitteln und religiösen Ritualen
  - 1.3.3. Religionsbezogene Ernährungspraktiken und -verhaltensweisen
- 1.4. Historische Grundlagen der Ernährung
  - 1.4.1. Die wichtigsten Veränderungen in der menschlichen Ernährung in verschiedenen Phasen der Geschichte
  - 1.4.2. Vorgeschichte
  - 1.4.3. Das Altertum
  - 1.4.4. Mittelalter
  - 1.4.5. Auswirkungen der Entdeckung Amerikas auf die europäische Ernährung und die Neue Welt
  - 1.4.6. Neuzeit
- 1.5. Wissenschaftliche Fortschritte und Lebensmittel
  - 1.5.1. Die industrielle Revolution
  - 1.5.2. Auswirkungen wissenschaftlicher Entdeckungen und technologischer Entwicklungen auf Lebensmittel
- 1.6. Zeitgenössische Ernährung I
  - 1.6.1. Sozioökonomische und demografische Faktoren, die die heutige Ernährungsweise prägen
  - 1.6.2. Ernährung und Einwanderung
  - 1.6.3. Der Mensch und der Überfluss in der Welt, Mythen und Realitäten

- 1.7. Zeitgenössische Ernährung II
  - 1.7.1. Neue Ernährungstrends
  - 1.7.2. Das Aufkommen von Massenverpflegung und Fast Food
  - 1.7.3. Interesse an Ernährung und Gesundheit
- 1.8. Akzeptanz von Lebensmitteln
  - 1.8.1. Physiologische und psychologische Bedingungen
  - 1.8.2. Konzept der Lebensmittelqualität
  - 1.8.3. Bewertung der Akzeptanz von Lebensmitteln
- 1.9. Kommunikationstechniken
  - 1.9.1. Lebensmittelmarketing
  - 1.9.2. Elemente des Marketings
  - 1.9.3. Ressourcen für die Lebensmittelwerbung
  - 1.9.4. Einfluss der Werbung auf das Essverhalten
- 1.10. Soziokulturelle Faktoren der Ernährung
  - 1.10.1. Soziale Beziehungen
  - 1.10.2. Ausdruck von Gefühlen, Prestige und Macht
  - 1.10.3. Neolithische und paläolithische soziale Gruppen

## Modul 2. Lebensmittelmanagement und Qualität

- 2.1. Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz
  - 2.1.1. Definition und grundlegende Konzepte
  - 2.1.2. Entwicklungen in der Lebensmittelqualität und -sicherheit
  - 2.1.3. Situation in Entwicklungs- und Industrieländern
  - 2.1.4. Wichtige Organisationen und Behörden für Lebensmittelsicherheit: Strukturen und Funktionen
  - 2.1.5. Lebensmittelbetrug und Lebensmittelfälschungen - die Rolle der Medien
- 2.2. Einrichtungen, Räumlichkeiten und Ausrüstung
  - 2.2.1. Auswahl des Standorts: Design, Konstruktion und Materialien
  - 2.2.2. Wartungsplan für Räumlichkeiten, Einrichtungen und Ausrüstung
  - 2.2.3. Geltende Vorschriften

- 2.3. Reinigungs- und Desinfektionsplan (R+D)
  - 2.3.1. Schmutzkomponenten
  - 2.3.2. Reinigungs- und Desinfektionsmittel - Zusammensetzung und Funktionen
  - 2.3.3. Etappen der Reinigung und Desinfektion
  - 2.3.4. Reinigungs- und Desinfektionsprogramm
  - 2.3.5. Geltende Vorschriften
- 2.4. Schädlingsbekämpfung
  - 2.4.1. Rattenbekämpfung und Desinsektion
  - 2.4.2. Schädlinge in der Nahrungskette
  - 2.4.3. Vorbeugende Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung
    - 2.4.3.1. Fallen und Schlingen für Säugetiere und Bodeninsekten
    - 2.4.3.2. Fallen und Schlingen für Fluginsekten
- 2.5. Rückverfolgbarkeit und Plan für gute Handhabungspraktiken (GMP)
  - 2.5.1. Aufbau eines Rückverfolgbarkeitsplans
  - 2.5.2. Aktuelle Vorschriften im Zusammenhang mit der Rückverfolgbarkeit
  - 2.5.3. GMP bei der Lebensmittelverarbeitung
    - 2.5.3.1. Lebensmittelhandwerker
    - 2.5.3.2. Zu erfüllende Anforderungen
    - 2.5.3.3. Hygiene-Schulungspläne
- 2.6. Elemente des Managements der Lebensmittelsicherheit
  - 2.6.1. Wasser als wesentliches Element der Nahrungskette
  - 2.6.2. Wasserassoziierte biologische und chemische Stoffe
  - 2.6.3. Messbare Elemente der Wasserqualität, Wassersicherheit und Wassernutzung
  - 2.6.4. Zulassung von Lieferanten
    - 2.6.4.1. Kontrollplan für Lieferanten
    - 2.6.4.2. Geltende einschlägige Rechtsvorschriften
  - 2.6.5. Lebensmittelkennzeichnung
    - 2.6.5.1. Verbraucherinformation und Allergenkennzeichnung
    - 2.6.5.2. Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen
- 2.7. Nahrungsmittelkrisen und damit verbundene Maßnahmen
  - 2.7.1. Auslöser einer Nahrungsmittelkrise
  - 2.7.2. Umfang, Management und Reaktion auf die Krise der Ernährungssicherheit
  - 2.7.3. Alarmierungs- und Kommunikationssysteme
  - 2.7.4. Maßnahmen und Strategien zur Verbesserung der Lebensmittelqualität unsicherheit
- 2.8. Design des HACCP-Plans
  - 2.8.1. Allgemeine Richtlinien, die bei der Umsetzung zu beachten sind: Grundsätze, auf denen es beruht, und Vorläuferprogramm
  - 2.8.2. Verpflichtung des Managements
  - 2.8.3. Konfiguration der HACCP-Ausrüstung
  - 2.8.4. Beschreibung des Produkts und Angabe des Verwendungszwecks
  - 2.8.5. Flussdiagramme
- 2.9. Entwicklung des HACCP-Plans
  - 2.9.1. Charakterisierung der kritischen Kontrollpunkte (CCP)
  - 2.9.2. Die sieben Grundprinzipien des HACCP-Plans
    - 2.9.2.1. Identifizierung und Analyse von Gefahren
    - 2.9.2.2. Festlegung von Kontrollmaßnahmen gegen ermittelte Gefahren
    - 2.9.2.3. Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte (CCP)
    - 2.9.2.4. Charakterisierung der kritischen Kontrollpunkte
    - 2.9.2.5. Festlegung von kritischen Grenzwerten
    - 2.9.2.6. Festlegung von Abhilfemaßnahmen
    - 2.9.2.7. Überprüfung des HACCP-Systems
- 2.10. ISO 22000
  - 2.10.1. Grundsätze der ISO 22000
  - 2.10.2. Zweck und Umfang
  - 2.10.3. Marktsituation und Position im Vergleich zu anderen Standards in der Lebensmittelkette
  - 2.10.4. Anforderungen für seine Anwendung
  - 2.10.5. Management der Lebensmittelsicherheit

### Modul 3. Marketing und Verbraucherverhalten

- 3.1. Konzept und Funktion des Marketings im Unternehmen
  - 3.1.1. Konzept und Wesen des Marketings
  - 3.1.2. Der Marketingprozess
  - 3.1.3. Unternehmensmärkte
  - 3.1.4. Sich entwickelnde Geschäftsansätze auf dem Markt
  - 3.1.5. Entwicklung und aktuelle Trends im Marketing
- 3.2. Verbraucherverhalten in Bezug auf Lebensmittel
  - 3.2.1. Art und Umfang der Untersuchung des Verbraucherverhaltens
  - 3.2.2. Faktoren, die das Verbraucherverhalten beeinflussen
  - 3.2.3. Prozess der Kaufentscheidung
  - 3.2.4. Der organisatorische Kaufprozess
- 3.3. Marktforschung im Lebensmittelbereich
  - 3.3.1. Konzept, Ziele und Arten der Marketingforschung
  - 3.3.2. Informationsquellen im Marketing
  - 3.3.3. Der kommerzielle Forschungsprozess
  - 3.3.4. Instrumente der kommerziellen Forschung
  - 3.3.5. Märkte und Kunden: Segmentierung
- 3.4. Marketingentscheidungen in Bezug auf Lebensmittel als Handelsprodukt
  - 3.4.1. Lebensmittel als Ware, Merkmale und Klassifizierung
  - 3.4.2. Entscheidungen zu Lebensmitteln
  - 3.4.3. Markenentscheidungen
- 3.5. Entwicklung und Vermarktung neuartiger Lebensmittel
  - 3.5.1. Strategie zur Entwicklung neuer Produkte
  - 3.5.2. Etappen der Entwicklung neuer Produkte
  - 3.5.3. Verwaltung eines neuen Produkts
  - 3.5.4. Marketingpolitik im Produktlebenszyklus
- 3.6. Verwaltung und Preispolitik
  - 3.6.1. Preise, Annäherung an das Konzept
  - 3.6.2. Methoden der Preisgestaltung
  - 3.6.3. Preisgestaltungsstrategien für neue Produkte
  - 3.6.4. Preisgestaltung für eine Mischung/Portfolio von Produkten
  - 3.6.5. Strategien zur Preisanpassung
- 3.7. Kommunikation mit dem Markt
  - 3.7.1. Die Rolle der Marketingkommunikation
  - 3.7.2. Kommunikationstools
  - 3.7.3. Entwicklung einer effektiven Kommunikation
  - 3.7.4. Faktoren bei der Festlegung des Kommunikationsmixes
- 3.8. Verteilung von Lebensmitteln
  - 3.8.1. Einführung
  - 3.8.2. Entscheidungen zur Kanalgestaltung
  - 3.8.3. Entscheidungen zur Kanalverwaltung
  - 3.8.4. Integration und Kanalsysteme
  - 3.8.5. Änderungen in der Kanalorganisation
- 3.9. Entscheidungsprozess der Verbraucher
  - 3.9.1. Merkmale der Anreize und des Marktes und ihre Beziehung zur Wahl der Verbraucher
    - 3.9.1.1. Umfassende, begrenzte, routinemäßige Kaufentscheidung
    - 3.9.1.2. *High-Involvement*- und *Low-Involvement*-Kaufentscheidungen
    - 3.9.1.3. Die Typologie der Käufer
  - 3.9.2. Erkennen des Problems: Konzept und Einflussfaktoren
  - 3.9.3. Die Suche nach Informationen: Konzept, Arten, Dimensionen und Bestimmungsfaktoren des Suchprozesses
  - 3.9.4. Die Bewertung von Informationen: Bewertungskriterien und Entscheidungsstrategien oder -regeln
  - 3.9.5. Allgemeine Aspekte der Markenwahl
    - 3.9.5.1. Die Wahl der Einrichtung
    - 3.9.5.2. Prozesse nach dem Kauf

- 3.10. Soziale Dimension im Kaufprozess der Verbraucher
  - 3.10.1. Kultur und ihr Einfluss auf die Verbraucher: Dimensionen, Konzept und Merkmale der Kultur
  - 3.10.2. Wert des Konsums in westlichen Kulturen
    - 3.10.2.1. Soziale Schichten und Verbraucherverhalten: Konzept, Merkmale und Messverfahren
    - 3.10.2.2. Lebensstile
  - 3.10.3. Gruppen: Konzept, Merkmale und Arten von Gruppen
    - 3.10.3.1. Der Einfluss der Familie auf Kaufentscheidungen
    - 3.10.3.2. Arten von Kaufentscheidungen in der Familie und Faktoren, die den Entscheidungsprozess in der Familie beeinflussen
    - 3.10.3.3 Lebenszyklus der Familie

“*Dieses Programm ermöglicht es Ihnen, sich über die wichtigsten Marketingstrategien der Lebensmittelindustrie für die Vermarktung von Produkten für Familien auf dem Laufenden zu halten*”





# 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

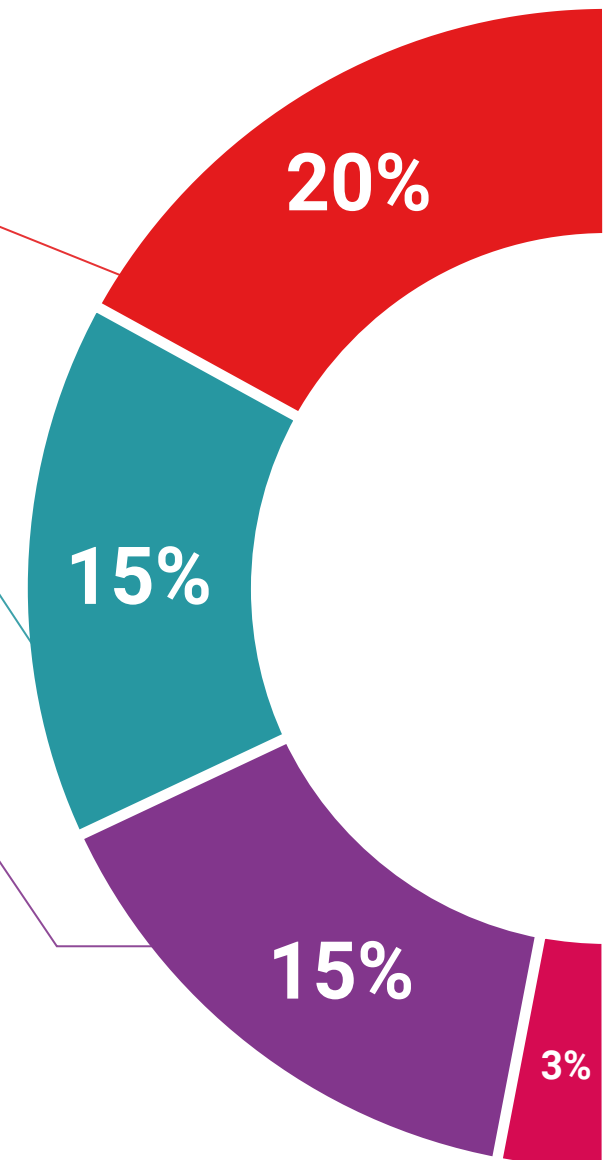
Das TECH-Team präsentiert die Inhalte auf attraktive und dynamische Weise in multimedialen Pillen, die Audios, Videos, Bilder, Diagramme und konzeptionelle Karten enthalten, um das Wissen zu vertiefen.

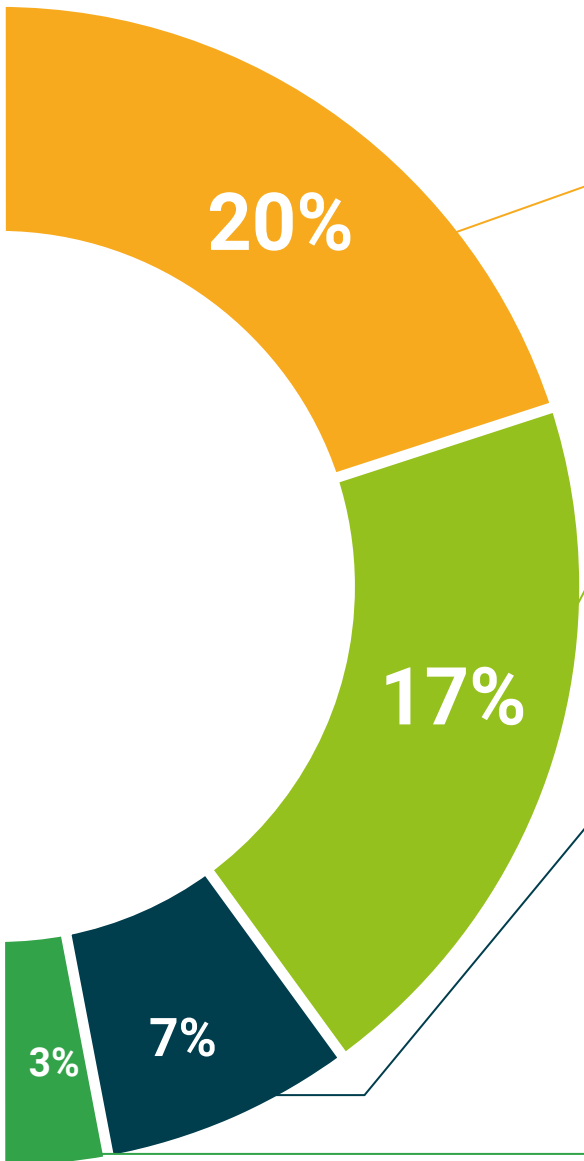
Dieses exklusive Schulungssystem für die Präsentation multimedialer Inhalte wurde von Microsoft als "Europäische Erfolgsgeschichte" ausgezeichnet.



#### 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 Universitätsexperte in Senior Management und Unternehmensführung in der Lebensmittelbranche 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 **Universitätsexperte in Senior Management und Unternehmensführung in der Lebensmittelbranche** 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: **Universitätsexperte in Senior Management und Unternehmensführung in der Lebensmittelbranche**

Anzahl der offiziellen Arbeitsstunden: **450 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

### Universitätsexperte

Senior Management und  
Unternehmensführung in  
der Lebensmittelbranche

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

# Universitätsexperte

Senior Management und  
Unternehmensführung in  
der Lebensmittelbranche