

# Universitätskurs

## Lebensmittelindustrie



## Universitätskurs 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/lebensmittelindustrie](http://www.techtitude.com/de/ernahrung/universitatskurs/lebensmittelindustrie)

# 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

Die Lebensmittelindustrie spielt eine grundlegende Rolle für die wirtschaftliche Dynamik und die Konsumgewohnheiten der Bevölkerung und ist für die Versorgung mit dem wichtigsten Grundbedürfnis des Menschen verantwortlich: Nahrung. Aus diesem Grund ist es wichtig, dass es in diesen Unternehmen Fachleute gibt, die auf die Art der angebotenen Produkte und die korrekte Umsetzung der Qualitäts- und Kontrollprozesse spezialisiert sind. Vor diesem Hintergrund hat TECH ein Programm entwickelt, das den Studenten eine umfassende Fortbildung zu den wichtigsten Aspekten dieses Marktes und den optimalen Produktionsmechanismen bietet. All dies geschieht durch eine 100%ige Online-Methode, die es den Teilnehmern ermöglicht, mehr Kontrolle über ihre Zeit zu haben.





“

*Dies ist der beste Studiengang, um sich in der Lebensmittelindustrie zu spezialisieren, und der einzige, der es Ihnen ermöglicht, Ihre beruflichen Erwartungen zu erhöhen"*



Die Herstellung und Verarbeitung von Lebensmitteln für den menschlichen Verzehr ist Teil der Lebensmittelindustrie, die ein Schlüsselfaktor auf dem Markt ist. Aus diesem Grund zielt dieser Universitätskurs darauf ab, künftige Fachleute fortzubilden, die für Tätigkeiten in diesem Bereich verantwortlich sind, und zwar durch das Studium der Elemente, die mit Getreide, Eiweiß, Gemüse und Obst zusammenhängen, und der Verfahren, die bei jeder Art von Getreide durchgeführt werden müssen, um die Erhaltung ihrer Nährstoffe zu fördern.

Dies ist dank des unglaublichen akademischen Lehrplans des Studiengangs möglich, da er eine gründliche Analyse der Klassifizierung jedes Produkts natürlichen oder tierischen Ursprungs und die korrekte Art und Weise der Vermeidung von Kontaminationen dieser Produkte während des Verarbeitungsprozesses behandelt. Er wird auch Fachwissen über die Mechanismen vermitteln, die die Verfahren optimieren, die Lebensmittel durchlaufen müssen, bevor sie auf den Markt kommen.

Auf diese Weise können die Studenten ihre beruflichen Fähigkeiten verbessern und die besonderen Konzepte dieser Branche vollständig beherrschen, was sie in die Lage versetzt, ihre Arbeitsmethoden zu verbessern und das Gelernte sofort in einem Arbeitsumfeld anzuwenden. So werden die Studenten in der Lage sein, alle aktuellen Anforderungen dieses Sektors zu erfüllen und ein aktiver Teil von ihm zu werden.

All dies dank der innovativen *Relearning*-Methode, die es den Studenten ermöglicht, von zu Hause aus zu lernen und zeitlich flexibler zu sein, da sie rund um die Uhr Zugang zu den Multimedia-Ressourcen haben, die sie auf dem virtuellen Campus finden. Darüber hinaus können sie ihre Kompetenzen und Ihre Entscheidungsfähigkeit verbessern, indem sie praktische Fälle analysieren, die sie in ein reales Szenario versetzen.

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

- ♦ Die Entwicklung von Fallstudien, die von Experten der Lebensmittelindustrie vorgestellt werden
- ♦ Der anschauliche, schematische und äußerst praxisnahe Inhalt soll wissenschaftliche und praktische Informationen zu den für die berufliche Praxis wesentlichen Disziplinen vermitteln
- ♦ 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 Zugriffs auf die Inhalte von jedem festen oder tragbaren Gerät mit Internetanschluss



*Seien Sie der Beste im Berufsfeld der Lebensmittelindustrie und erreichen Sie Ihre Ziele mit diesem Universitätskurs"*

“

*Ohne sich an starre Zeitpläne halten zu müssen und bequem von zu Hause aus, werden Sie Ihr Wissen über die Lebensmittelindustrie erweitern"*

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

*Durch die Anwendung der innovativen Relearning-Methode in diesem Universitätskurs verbessern Sie Ihre Fähigkeit, Wissen zu behalten und anzuwenden.*

*Sie werden mit den aktuellen Gegebenheiten der Lebensmittelindustrie vertraut gemacht und entwickeln Strategien zur Optimierung der Produktionszeiten in diesem Bereich.*



# 02 Ziele

Das Hauptziel dieses akademischen Programms ist es, die Studenten mit den neuesten Entwicklungen in der Lebensmittelindustrie vertraut zu machen und sie mit den wichtigsten Nuancen, die sie umfassen, und den am häufigsten verwendeten Verfahren zur Rationalisierung ihrer Produktion vertraut zu machen. Auf diese Weise können die Studenten neue Produkte entwickeln und deren Qualität sicherstellen. All dies basiert auf dem Studium multimedialer Inhalte, die zur Stärkung der Fähigkeiten der Studenten beitragen werden.







“

*Verpassen Sie nicht die Gelegenheit,  
zu den Fachleuten der Zukunft zu  
gehören und Fachwissen über den  
Lebensmittelmarkt zu erwerben"*



## Allgemeine Ziele

---

- ◆ Kennenlernen des Einflusses, den die Verfahrenstechnik in den letzten Jahren auf die Produktion und Herstellung von Lebensmitteln hatte
- ◆ Identifizieren der wichtigsten Qualitätsprozesse, denen Lebensmittel unterworfen sind
- ◆ Anwenden von Kenntnissen der Lebensmittelchemie in Diätetik und Ernährung
- ◆ Erkennen des Einflusses der Bromatologie und damit verbundener Aspekte auf die qualitative und quantitative Zusammensetzung von Lebensmitteln
- ◆ Analysieren neuer Technologien und ihres Beitrags zum Lebensmittelproduktionsprozess



*Lernen Sie die Produktarten kennen, aus denen sich die Lebensmittelindustrie zusammensetzt, und spezialisieren Sie sich auf die spezifischen Qualitätsprozesse der einzelnen Produkte"*







## Spezifische Ziele

---

- ◆ Kontrollieren und Optimieren von Prozessen und Produkten in der Lebensmittelindustrie:  
Herstellen und Konservieren von Lebensmitteln
- ◆ Entwickeln neuer Verfahren und Produkte
- ◆ Kennen der industriellen Prozesse der Lebensmittelverarbeitung und -konservierung sowie der Verpackungs- und Lagerungstechnologien
- ◆ Analysieren von Systemen zur Prozess- und Produktkontrolle und -optimierung, die in den wichtigsten Bereichen der Lebensmittelindustrie eingesetzt werden
- ◆ Anwenden der Kenntnisse über Umwandlungs- und Konservierungsprozesse auf die Entwicklung neuer Verfahren und Produkte

# 03

## Struktur und Inhalt

Der Lehrplan dieses Universitätskurses wurde von anerkannten Experten im Bereich der Lebensmittelindustrie erstellt, um ein hohes Bildungsniveau für die Studenten zu gewährleisten. Auf diese Weise erhalten die Studenten einen breiten Überblick über den aktuellen Stand des Lebensmittelmarktes und vertieftes Wissen über die Art der Produkte, die von den Verbrauchern am meisten nachgefragt werden. Durch das Studium multimedialer Ressourcen und die Analyse von Fallstudien werden die Studenten mit den besten beruflichen Kompetenzen in diesem Bereich ausgestattet.







*Entdecken Sie die Grundlagen  
der Getreidekörner und die  
Charakterisierung von Mehlen dank der  
multimedialen Inhalte zu diesem Thema"*

## Modul 1. Lebensmittelindustrie

- 1.1. Getreide und Folgeprodukte I
  - 1.1.1. Getreide: Erzeugung und Verbrauch
    - 1.1.1.1. Klassifizierung von Getreide
    - 1.1.1.2. Aktueller Stand der Forschung und industrielle Situation
  - 1.1.2. Grundlagen der Getreidekörner
    - 1.1.2.1. Methoden und Geräte zur Charakterisierung von Mehl und Brotteigen
    - 1.1.2.2. Rheologische Eigenschaften beim Kneten, Gären und Backen
  - 1.1.3. Getreideprodukte: Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe und Hilfsstoffe, Einstufung und Wirkungen
- 1.2. Getreide und Folgeprodukte II
  - 1.2.1. Backprozess: Phasen, Veränderungen und verwendete Geräte
  - 1.2.2. Instrumentelle, sensorische und ernährungsphysiologische Charakterisierung von aus Getreide hergestellten Produkten
  - 1.2.3. Anwendung von Kälte in der Bäckerei. Tiefgekühltes, vorgekochtes Brot. Prozess- und Produktqualität
  - 1.2.4. Glutenfreie Produkte, die aus Getreide gewonnen werden. Formulierung, Verfahren und Qualitätsmerkmale
  - 1.2.5. Teigwaren. Zutaten und Verfahren. Arten von Teigwaren
  - 1.2.6. Innovation bei Bäckereiprodukten. Trends im Produktdesign
- 1.3. Milch und Milcherzeugnisse. Eier und Eiprodukte I
  - 1.3.1. Hygienisch-sanitäre Qualität der Milch
    - 1.3.1.1. Quelle und Ausmaß der Kontamination. Ursprüngliche und kontaminierende Mikrobiota
    - 1.3.1.2. Vorhandensein von chemischen Verunreinigungen: Rückstände und Schadstoffe
    - 1.3.1.3. Einfluss der Hygiene auf die Milcherzeugungs- und -vermarktungskette
  - 1.3.2. Milchwirtschaftliche Produktion. Milchsynthese
    - 1.3.2.1. Faktoren, die die Zusammensetzung der Milch beeinflussen: Extrinsische und intrinsische Faktoren
    - 1.3.2.2. Melken: Gute Verfahrenspraktiken
  - 1.3.3. Vorbehandlung der Milch im landwirtschaftlichen Betrieb: Filtration, Kühlung und alternative Konservierungsmethoden
  - 1.3.4. Behandlungen in der Milchwirtschaft: Klärung und Bactofugation, Entrahmung, Standardisierung, Homogenisierung, Entlüftung, Pasteurisierung, Definition, Verfahren, Behandlungstemperaturen und limitierende Faktoren







- 1.3.4.1. Arten von Pasteurisern. Verpackung. Qualitätskontrolle. Sterilisation. Definition
- 1.3.4.2. Methoden: Konventionell, UHT, andere Systeme. Verpackung. Qualitätskontrolle Herstellungsfehler
- 1.3.4.3. Arten von pasteurisierter und sterilisierter Milch. Auswahl der Milch. Smoothies und aromatisierte Milch. Mischvorgang. Angereicherte Milch. Anreicherungsprozess
- 1.3.4.4. Eingedampfte Milch. Kondensmilch
- 1.3.5. Konservierungs- und Verpackungssysteme
- 1.3.6. Qualitätskontrolle von Milchpulver
- 1.3.7. Milchverpackung und Qualitätskontrollsysteme
- 1.4. Milch und Milcherzeugnisse. Eier und Eiprodukte I
  - 1.4.1. Molkereiprodukte. Sahne und Butter
  - 1.4.2. Produktionsprozess. Kontinuierliche Fertigungsmethoden. Verpackung und Konservierung. Herstellungsfehler und Änderungen
  - 1.4.3. Fermentierte Milch: Joghurt. Vorbereitende Behandlungen der Milch. Fertigungsverfahren und -systeme
    - 1.4.3.1. Arten von Joghurt. Probleme bei der Verarbeitung. Qualitätskontrolle
    - 1.4.3.2. Bioprodukte und andere acidophile Milchprodukte
  - 1.4.4. Käsetechnologie: Vorbereitende Milchverarbeitung
    - 1.4.4.1. Gewinnung des Käsebruchs: Synärese. Gepresst. Gesalzen
    - 1.4.4.2. Wasseraktivität in Käse. Kontrolle und Konservierung von Salzlake
    - 1.4.4.3. Käsereifung: Beteiligte Stoffe. Faktoren, die die Reifung bestimmen. Auswirkungen der Kontamination von Biota
    - 1.4.4.4. Toxikologische Probleme von Käse
  - 1.4.5. Zusatzstoffe und antimykotische Behandlungen
  - 1.4.6. Eis. Merkmale. Arten von Eis. Herstellungsverfahren
  - 1.4.7. Eier und Eiprodukte
    - 1.4.7.1. Frischei: Verarbeitung von Frischei als Rohmaterial für die Herstellung von Eiderivaten
    - 1.4.7.2. Eiprodukte: Flüssig, gefroren und dehydriert
- 1.5. Pflanzliche Erzeugnisse I
  - 1.5.1. Physiologie und Nachernteverfahren. Einführung
  - 1.5.2. Obst- und Gemüseproduktion, die Notwendigkeit der Konservierung nach der Ernte
  - 1.5.3. Atmung: Atmungsstoffwechsel und sein Einfluss auf die Konservierung und den Verderb von Gemüse nach der Ernte
  - 1.5.4. Ethylen: Synthese und Metabolismus. Beteiligung von Ethylen an der Regulierung der Fruchtreifung

- 1.5.5. Reifung der Früchte: Der Reifungsprozess, allgemeine Aspekte und seine Kontrolle
  - 1.5.5.1. Klimakterische und nicht-klimakterische Reifung
  - 1.5.5.2. Veränderungen in der Zusammensetzung: Physiologische und biochemische Veränderungen während der Reifung und Lagerung von Obst und Gemüse
- 1.6. Pflanzliche Erzeugnisse II
  - 1.6.1. Prinzip der Konservierung von Obst und Gemüse durch die Kontrolle der Umgebungsgase. Wirkungsweise und Anwendungen bei der Konservierung von Obst und Gemüse
  - 1.6.2. Gekühlte Lagerung. Temperaturkontrolle bei der Konservierung von Obst und Gemüse
    - 1.6.2.1. Technologische Methoden und Anwendungen
    - 1.6.2.2. Kälteschäden und ihre Bekämpfung
  - 1.6.3. Transpiration: Kontrolle des Wasserverlustes bei der Konservierung von Obst und Gemüse
    - 1.6.3.1. Physikalische Grundlagen Kontrollsystem
  - 1.6.4. Pathologie nach der Ernte: Die wichtigsten Schädigungen und Fäulniserscheinungen bei der Konservierung von Obst und Gemüse. Kontrollsysteme und -methoden
  - 1.6.5. Frisch geschnittene Produkte
    - 1.6.5.1. Physiologie pflanzlicher Produkte: Handhabung und Konservierungstechnologien
- 1.7. Pflanzliche Erzeugnisse III
  - 1.7.1. Herstellung von Gemüsekonserven: Überblick über eine typische Konservenlinie für Gemüse
    - 1.7.1.1. Beispiele für die wichtigsten Arten von Gemüse- und Hülsenfruchtconserven
    - 1.7.1.2. Neue Produkte pflanzlichen Ursprungs: Kalte Suppen
    - 1.7.1.3. Allgemeine Beschreibung einer typischen Verpackungslinie für Obst
  - 1.7.2. Saft- und Nektarverarbeitung: Saftgewinnung und Saftverarbeitung
    - 1.7.2.1. Aseptische Verarbeitungs-, Lagerungs- und Verpackungssysteme
    - 1.7.2.2. Beispiele für Produktionslinien für die wichtigsten Safttypen
    - 1.7.2.3. Herstellung und Konservierung von Halbfertigerzeugnissen: Sahneprodukte
  - 1.7.3. Herstellung von Konfitüren, Gelees und Marmeladen: Produktions- und Verpackungsprozess
    - 1.7.3.1. Beispiele für charakteristische Verarbeitungslinien
    - 1.7.3.2. Zusatzstoffe für die Herstellung von Konfitüren und Marmeladen







- 1.8. Alkoholische Getränke und Öle
  - 1.8.1. Alkoholische Getränke: Wein. Produktionsprozess
    - 1.8.1.1. Bier: Brauprozess. Typen
    - 1.8.1.2. Spirituosen und Liköre: Herstellungsverfahren und -typen
  - 1.8.2. Öle und Fette: Einführung
    - 1.8.2.1. Olivenöl. System zur Extraktion von Olivenöl
    - 1.8.2.2. Ölsaatenöle. Extraktion
  - 1.8.3. Tierische Fette: Raffination von Fetten und Ölen
- 1.9. Fleisch und Fleischerzeugnisse
  - 1.9.1. Fleischindustrie: Produktion und Verbrauch
  - 1.9.2. Klassifizierung und funktionelle Eigenschaften von Muskelproteinen: Myofibrilläre, sarkoplasmatische und stromale Proteine
    - 1.9.2.1. Umwandlung von Muskeln in Fleisch: Stresssyndrom bei Schweinen
  - 1.9.3. Reifung von Fleisch - Faktoren, die die Qualität von Fleisch für den direkten Verzehr und für die Industrie beeinflussen
  - 1.9.4. Härtungschemie: Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe und Härtungshilfen
    - 1.9.4.1. Industrielle Härtungsprozesse: Trocken- und Nasshärtungsprozesse
    - 1.9.4.2. Alternativen zu Nitrit
  - 1.9.5. Rohe und roh marinierte Fleischprodukte: Grundlagen und Probleme der Konservierung. Merkmale von Rohstoffen
    - 1.9.5.1. Arten von Produkten. Fertigungsverfahren
    - 1.9.5.2. Änderungen und Mängel
  - 1.9.1. Brühwurst und Kochschinken: Grundprinzipien der Zubereitung von Fleischemulsionen. Merkmale und Auswahl der Rohstoffe
    - 1.9.1.1. Technologische Fertigungsverfahren. Industrielle Systeme
    - 1.9.1.2. Änderungen und Mängel
- 1.10. Fisch und Meeresfrüchte
  - 1.10.1. Fisch und Meeresfrüchte. Merkmale von technologischem Interesse
  - 1.10.2. Wichtigste industrielle Fischerei- und Meeresfrüchtaufanggeräte
    - 1.10.2.1. Arbeitseinheiten in der Fischtechnologie
    - 1.10.2.2. Kaltkonservierung von Fisch
  - 1.10.3. Salzen, Pökeln, Trocknen und Räuchern: Technologische Aspekte der Herstellung
    - 1.10.3.1. Merkmale des Endprodukts. Leistung
  - 1.10.4. 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.





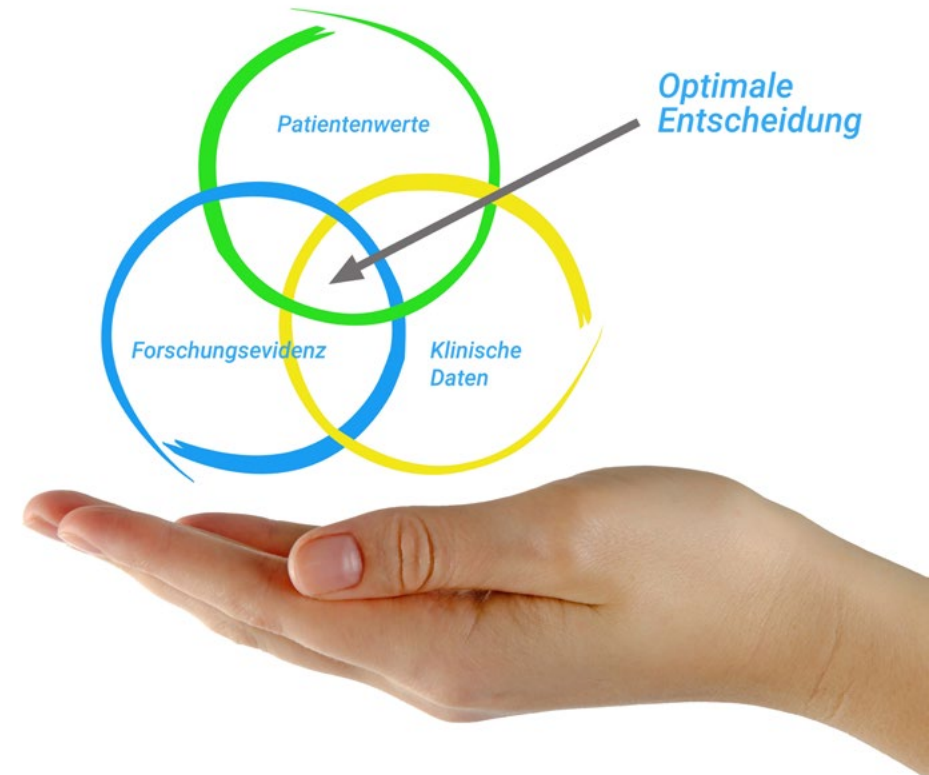
“

*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.

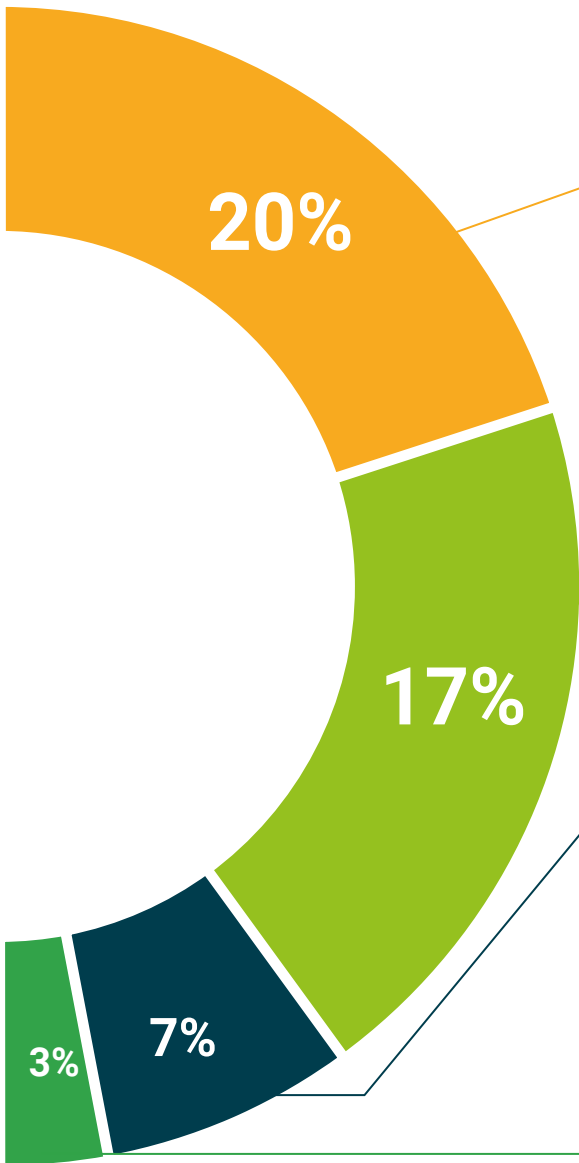
Dieses exklusive Schulungssystem für die Präsentation multimedialer Inhalte wurde von Microsoft als "Europäische Erfolgsgeschichte" ausgezeichnet.



#### 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 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 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 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 institutionen  
virtuelles Klassenzimmer

**tech** technologische  
universität

**Universitätskurs**

Lebensmittelindustrie

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



# Universitätskurs Lebensmittelindustrie

