

Universitätskurs

Analytische Techniken zur
Anwendung in der Qualitätskontrolle
in der Lebensmittelindustrie

Universitätskurs

Analytische Techniken zur Anwendung in der Qualitätskontrolle in der Lebensmittelindustrie

- » Modalität: online
- » Dauer: 6 wochen
- » Qualifizierung: TECH Technologische Universität
- » Zeitplan: in Ihrem eigenen Tempo
- » Prüfungen: online

Index

01

Präsentation

Seite 4

02

Ziele

Seite 8

03

Kursleitung

Seite 12

04

Struktur und Inhalt

Seite 18

05

Methodik

Seite 22

06

Qualifizierung

Seite 30

01 Präsentation

Die Qualitätskontrolle von Prozessen und Produkten ist unerlässlich, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten und eine gute Herstellungs- und Verarbeitungspraxis (Good Manufacturing and Processing Practices - GMPP) bei den in der Lebensmittelindustrie durchgeführten Prozessen zu garantieren. Der Student kann die Gelegenheit nutzen und sich ein solides Wissen in diesem Bereich aneignen, das es ihm ermöglicht, ein erfolgreicher Profi zu werden.





“

Spezialisieren Sie sich auf Analysetechniken für die Qualitätskontrolle in der Lebensmittelindustrie, um die Qualität und Sicherheit der Lebensmittel, die wir essen, zu schützen"

Dieser Universitätskurs beleuchtet die Instrumente zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit, die obligatorisch sind und in der Verantwortung der Hersteller liegen, entweder durch Kontrollen in den eigenen Labors der Lebensmittelindustrie oder durch Auslagerung der Dienstleistung an Lebensmittel Labors und Referenzlabors zur Kontrolle von Rohstoffen und Produkten.

Es ist von entscheidender Bedeutung, die Anforderungen an die Laboreinrichtungen, das Personal, die Techniken und die Ausrüstung zu kennen, die Qualitätsparameter, die bei Lebensmitteln eingehalten werden müssen, die Materialien und Prozesse, die gemäß den Vorschriften analysiert werden können, die akzeptierten Qualitätskontrollindizes, die für jedes Produkt erforderlichen Analysetechniken und die Interpretation der Ergebnisse. Daher ist die Qualitätskontrolle in der Lebensmittelindustrie mit Hilfe von Analyseinstrumenten und -techniken von wesentlicher Bedeutung für die Überwachung von Lebensmittelchargen mit dem Ziel, Lebensmittelsicherheit, Qualität und Unbedenklichkeit zu gewährleisten und die kontinuierliche Verbesserung von Prozessen und Produkten durch ein integriertes Qualitätsmanagement sicherzustellen.

Die Dozenten dieses Universitätskurses sind Universitätsprofessoren und Fachleute aus verschiedenen Disziplinen der Primärproduktion, des Einsatzes analytischer und instrumenteller Techniken für die Qualitätskontrolle, der Vorbeugung unbeabsichtigter und absichtlicher Verunreinigungen und des Betrugs, der Regulierungssysteme für die Zertifizierung der Lebensmittelsicherheit (Food Safety/Food Integrity) und der Rückverfolgbarkeit (Food Defence und *Food Fraud/Food Authenticity*). Sie sind Experten für Lebensmittelgesetze und -verordnungen zu Qualität und Sicherheit, für die Validierung von Methoden und Prozessen, für die Digitalisierung des Qualitätsmanagements, für die Forschung und Entwicklung neuer Lebensmittel und schließlich für die Koordination und Durchführung von FuEul-Projekten.

Es handelt sich um ein Fortbildungsprojekt mit dem Ziel, hochqualifizierte Fachkräfte auszubilden. Ein Programm, das von Fachleuten entwickelt wurde, die auf das jeweilige Thema spezialisiert sind und sich jeden Tag neuen Herausforderungen stellen.

Dieser **Universitätskurs in Analytische Techniken zur Anwendung in der Qualitätskontrolle in der Lebensmittelindustrie** enthält das vollständigste und aktuellste wissenschaftliche Programm auf dem Markt. Die wichtigsten Merkmale des Programms sind:

- Die Entwicklung von Fallstudien, die von Experten für veterinärmedizinische Lebensmittelsicherheit vorgestellt werden
- Der anschauliche, schematische und äußerst praxisnahe Inhalt soll wissenschaftliche und praktische Informationen zu den für die berufliche Praxis wesentlichen Disziplinen vermitteln
- Neue Entwicklungen in Analytischen Techniken zur Anwendung in der Qualitätskontrolle in der Lebensmittelindustrie
- Enthält praktische Übungen in denen der Selbstbewertungsprozess durchgeführt werden kann um das Lernen zu verbessern
- Ein besonderer Schwerpunkt liegt auf innovativen Methoden der Analytischen Techniken zur Anwendung in der Qualitätskontrolle in der Lebensmittelindustrie
- 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



Verpassen Sie nicht die Gelegenheit, diesen Universitätskurs in Analytische Techniken zur Anwendung in der Qualitätskontrolle in der Lebensmittelindustrie bei uns zu belegen. Es ist die perfekte Gelegenheit, um Ihre Karriere voranzutreiben"

“

Dieser Universitätskurs ist die beste Investition, die Sie tätigen können, wenn Sie sich für ein Auffrischungsprogramm entscheiden, um Ihre Kenntnisse im Bereich der Analytischen Techniken zur Anwendung in der Qualitätskontrolle in der Lebensmittelindustrie auf den neuesten Stand zu bringen"

Zu den Lehrkräften gehören Fachleute aus dem Bereich der veterinärmedizinischen Lebensmittelsicherheit, die ihre Berufserfahrung in diese Fortbildung einbringen, sowie anerkannte Spezialisten aus führenden Unternehmen und renommierten Universitäten.

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

Das Konzept dieses Programms basiert auf problemorientiertem Lernen, bei dem die Fachkräfte versuchen müssen, die verschiedenen Situationen der beruflichen Praxis zu lösen, die während des Programms auftreten. Dabei wird die Fachkraft von einem innovativen interaktiven Videosystem unterstützt, das von renommierten erfahrenen Veterinärexperten entwickelt wurde.

Diese Fortbildung verfügt über das beste didaktische Material, das Ihnen ein kontextbezogenes Studium ermöglicht, das Ihr Lernen erleichtert.

Dieser 100%ige Online-Universitätskurs wird es Ihnen ermöglichen, Ihr Studium mit Ihrer beruflichen Tätigkeit zu verbinden und gleichzeitig Ihr Wissen in diesem Bereich zu erweitern.



02 Ziele

Der Universitätskurs in Analytische Techniken zur Anwendung in der Qualitätskontrolle in der Lebensmittelindustrie zielt darauf ab, die Leistung der Fachkräfte mit den neuesten und innovativsten Fortschritten in diesem Bereich zu erleichtern.





“

Dies ist die beste Möglichkeit, sich über die neuesten Fortschritte in Analytische Techniken zur Anwendung in der Qualitätskontrolle in der Lebensmittelindustrie zu informieren”



Allgemeine Ziele

- Untersuchen der Vorschriften und Normen für Lebensmittellaboratorien und Definition ihrer Rolle bei der Lebensmittelsicherheit
- Analysieren von Vorschriften und Normen zur Lebensmittelsicherheit, die für Rohstoffe und Produkte in Lebensmittel labs gelten
- Festlegen der Anforderungen, die von Lebensmittelprüflaboratorien erfüllt werden müssen (ISO IEC 17025, anwendbar auf die Akkreditierung und Zertifizierung von Laborqualitätssystemen)
- Anerkennen des Rechts der Verbraucher auf den Kauf von sicheren, gesunden und unbedenklichen Lebensmitteln aus der Agrar- und Lebensmittelkette, sowohl auf nationaler als auch auf internationaler Ebene



Ein Weg des Lernens und der beruflichen Weiterentwicklung, der Sie zu einer größeren Wettbewerbsfähigkeit auf dem Arbeitsmarkt führen wird"





Spezifische Ziele

- Festlegen der Qualitätsmerkmale, die Rohstoffe, Zwischen- und Endprodukte je nach Herkunft erfüllen müssen, bevor sie im Labor analysiert werden
- Entwickeln der entsprechenden Methodik für die Produktkonformität unter Berücksichtigung der geltenden Anforderungen von Vorschriften und Normen
- Festlegen der am besten geeigneten Methodik für die Bewertung der Lebensmittelqualität: Integritätsanalyse und Charakterisierung, einschließlich des Nachweises biotischer oder abiotischer Lebensmittelkontaminanten, die ein Gesundheitsrisiko für die Verbraucher darstellen können
- Beschreiben der Probenahme von Lebensmitteln in Abhängigkeit von der Quelle, ihrer Verwendung und ihren Eigenschaften oder Spezifikationen
- Identifizieren und Erkennen der bei Lebensmitteln verwendeten Analysetechniken und Durchführung einer angemessenen Qualitätskontrolle
- Beschreiben der wichtigsten Lebensmittelkontaminanten und Kennen der Anwendung von Analysetechniken unter Berücksichtigung des Sektors, zu dem sie gehören
- Identifizieren des Verfahrens zur Identifizierung und Gewährleistung der Sicherheit von Rohstoffen, verarbeiteten Lebensmitteln und der Eignung von Wasser für die Herstellung sicherer Produkte für den menschlichen und tierischen Verzehr

03

Kursleitung

Zu den Dozenten des Programms gehören führende Experten auf dem Gebiet der veterinärmedizinischen Lebensmittelsicherheit, die ihre Erfahrungen aus ihrer Arbeit in diese Fortbildung einbringen. Darüber hinaus sind weitere anerkannte Fachleute an der Konzeption und Ausarbeitung beteiligt, die das Programm auf interdisziplinäre Weise vervollständigen.





“

Unser Team von Professoren, Experten für Lebensmittelsicherheit, wird Ihnen helfen, in Ihrem Beruf erfolgreich zu sein"

Internationaler Gastdirektor

Als Spezialist für Lebensmittelsicherheit ist John Donaghy ein führender Mikrobiologe mit über 20 Jahren umfassender Berufserfahrung. Sein umfassendes Wissen über lebensmittelbedingte Krankheitserreger, Risikobewertung und Molekulardiagnostik hat ihn dazu gebracht, für führende internationale Institutionen wie Nestlé und das Nordirische Landwirtschaftsministerium zu arbeiten.

Zu seinen Hauptaufgaben gehörten die operativen Aspekte der mikrobiologischen Lebensmittelsicherheit, einschließlich Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte. Darüber hinaus hat er mehrere Programme mit Vorbedingungen sowie bakteriologische Spezifikationen entwickelt, um eine hygienische und sichere Umgebung für eine optimale Lebensmittelproduktion zu gewährleisten.

Sein starkes Engagement für erstklassige Dienstleistungen hat ihn veranlaßt, seine Führungsarbeit mit der wissenschaftlichen Forschung zu verbinden. Diesbezüglich verfügt er über umfangreiche wissenschaftliche Arbeiten mit mehr als 50 ausführlichen Artikeln zu Themen wie dem Einfluss von Big Data auf das dynamische Risikomanagement im Bereich der Lebensmittelsicherheit, den mikrobiologischen Aspekten von Milchinhaltsstoffen, dem Nachweis von Ferulasäureesterase durch *Bacillus subtilis*, der Extraktion von Pektinen aus Zitruschalen mit Hilfe von Serumpolygalaturonase oder der Produktion proteolytischer Enzyme durch *Lysobacter gummosus*.

Darüber hinaus ist er regelmäßiger Redner auf internationalen Konferenzen und Foren, wo er die innovativsten molekularen Testmethoden für den Nachweis von Krankheitserregern und Techniken für die Einführung von Qualitätssystemen in der Lebensmittelherstellung erörtert. Auf diese Weise hilft er den Experten, in diesen Bereichen an vorderster Front zu bleiben und gleichzeitig bedeutende Fortschritte im Verständnis der Qualitätskontrolle zu erzielen. Zudem fördert er interne Forschungs- und Entwicklungsprojekte zur Verbesserung der mikrobiologischen Sicherheit von Lebensmitteln.



Dr. Donaghy, John

- ♦ Weltweiter Direktor für Lebensmittelsicherheit bei Nestlé, Lausanne, Schweiz
- ♦ Projektleiter für Lebensmittelsicherheitsmikrobiologie am Institut für Agrar- und Lebensmittelwissenschaften und Biowissenschaften, Nordirland
- ♦ Leitender wissenschaftlicher Berater im Ministerium für Landwirtschaft und wissenschaftliche Dienste, Nordirland
- ♦ Berater bei verschiedenen Initiativen, die von der irischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und der Europäischen Union finanziert werden
- ♦ Promotion in Biochemie an der Universität von Ulster
- ♦ Mitglied der Internationalen Kommission für mikrobiologische Spezifikationen für Lebensmittel

“

Dank TECH können Sie mit den besten Fachleuten der Welt lernen”

Leitung



Dr. Limón Garduza, Rocío Ivonne

- ♦ Promotion in Agrarchemie und Bromatologie (Autonome Universität von Madrid)
- ♦ Masterstudiengang in Lebensmittelbiotechnologie (MBTA) (Universität von Oviedo)
- ♦ Lebensmittelingenieurin, Hochschulabschluss in Lebensmittelwissenschaft und -technologie (CYTA)
- ♦ Expertin in Lebensmittelqualitätsmanagement ISO 22000
- ♦ Dozentin für Lebensmittelqualität und -sicherheit, Ausbildungszentrum Mercamadrid (CFM)

Professoren

Fr. Aranda Rodrigo, Eloísa

- ♦ Hochschulabschluss in Lebensmittelwissenschaft und -technologie
- ♦ Entwickelt ihre Tätigkeit im Umfeld der Lebensmittelproduktion, mit Laboranalysen von Wasser und Lebensmitteln
- ♦ Ausbildung in Qualitätsmanagementsystemen, BRC, IFS und Lebensmittelsicherheit ISO 22000
- ♦ Erfahrung mit Audits nach den Protokollen ISO 9001 und ISO 17025



04

Struktur und Inhalt

Die Struktur des Inhalts wurde von den besten Fachleuten des Sektors mit umfassender Erfahrung und anerkanntem Ansehen in der Branche entwickelt, die sich auf die Menge der geprüften, untersuchten und diagnostizierten Fälle stützen und über umfassende Kenntnisse der neuen Technologien für die Lebensmittelsicherheit verfügen.





“

Dieser Universitätskurs in Analytische Techniken zur Anwendung in der Qualitätskontrolle in der Lebensmittelindustrie enthält das vollständigste und aktuellste wissenschaftliche Programm auf dem Markt”

Modul 1. Analytische und instrumentelle Techniken in der Prozess- und Produktqualitätskontrolle

- 1.1. Labortypen, Vorschriften und Normen
 - 1.1.1. Referenzlaboratorien
 - 1.1.1.1. Europäisches Referenzlabor
 - 1.1.1.2. Nationale Referenzlaboratorien
 - 1.1.2. Lebensmittellabor
 - 1.1.3. Für Laboratorien geltende Vorschriften und Normen (ISO/IEC 17025)
 - 1.1.3.1. Allgemeine Anforderungen an die Kompetenz von Laboratorien
 - 1.1.3.2. Prüfung und Kalibrierung von Geräten
 - 1.1.3.3. Implementierung und Validierung von Analysemethoden
- 1.2. Amtliche Kontrolle der Lebensmittelkette
 - 1.2.1. NCAPs der Agrar- und Lebensmittelkette
 - 1.2.2. Zuständige Behörden
 - 1.2.3. Rechtsgrundlage für die amtliche Kontrolle
- 1.3. Amtliche Methoden der Lebensmittelanalyse
 - 1.3.1. Methoden zur Analyse von Futtermitteln
 - 1.3.2. Methoden der Wasseranalyse
 - 1.3.2.1. Analytische Anforderungen gemäß K.E. 140/2003
 - 1.3.2.2. Stichprobenhäufigkeit nach Wirtschaftszweigen
 - 1.3.3. Methoden zur Analyse von Getreide
 - 1.3.4. Methoden zur Analyse von Düngemitteln, Rückständen von Pflanzenschutzmitteln und Tierarzneimitteln
 - 1.3.5. Methoden zur Analyse von Lebensmitteln
 - 1.3.6. Methoden zur Analyse von Fleischerzeugnissen
 - 1.3.7. Methoden zur Analyse von Fetten und Ölen
 - 1.3.8. Methoden zur Analyse von Milcherzeugnissen
 - 1.3.9. Methoden der Analyse von Weinen, Säften und Mosten
 - 1.3.10. Methoden zur Analyse von Fischereierzeugnissen



- 1.4. Vor-Ort-Analysetechniken in der Annahme, Verarbeitung und im Endprodukt von frischen Lebensmitteln
 - 1.4.1. Beim Umgang mit Lebensmitteln
 - 1.4.1.1. Analyse von Umgebungen und Oberflächen
 - 1.4.1.2. Analyse des Behandlers
 - 1.4.1.3. Analyse der Ausrüstung
 - 1.4.2. Analyse von Frischfutter und Fertigerzeugnissen
 - 1.4.2.1. Produktdatenblätter
 - 1.4.2.2. Visuelle Inspektion
 - 1.4.2.3. Farbkarten
 - 1.4.2.4. Bewertung der organoleptischen Eigenschaften je nach Lebensmittelart
 - 1.4.3. Physikalisch-chemische Grundanalyse
 - 1.4.3.1. Bestimmung des Reifeindex in der Frucht
 - 1.4.3.2. Festigkeit
 - 1.4.3.3. Brix-Grad
- 1.5. Techniken der Nährwertanalyse
 - 1.5.1. Bestimmung der Proteine
 - 1.5.2. Bestimmung der Kohlenhydrate
 - 1.5.3. Bestimmung von Fetten
 - 1.5.4. Bestimmung der Asche
- 1.6. Mikrobiologische und physikalisch-chemische Lebensmittelanalyseverfahren
 - 1.6.1. Aufbereitungstechniken: Grundlagen, Instrumentierung und Lebensmittelanwendung
 - 1.6.2. Mikrobiologische Analyse
 - 1.6.2.1. Handhabung und Behandlung von Proben für die mikrobiologische Analyse
 - 1.6.3. Physikalisch-chemische Analyse
 - 1.6.3.1. Handhabung und Behandlung von Proben für physikalisch-chemische Analysen
- 1.7. Instrumentelle Techniken in der Lebensmittelanalyse
 - 1.7.1. Charakterisierung, Qualitätsindizes und Produktkonformität
 - 1.7.1.1. *Food Safety/Food Integrity*
 - 1.7.2. Analyse von Rückständen verbotener Stoffe in Lebensmitteln
 - 1.7.2.1. Organische und anorganische Rückstände
 - 1.7.2.2. Schwermetalle
 - 1.7.2.3. Zusatzstoffe
 - 1.7.3. Analyse von verfälschenden Substanzen in Lebensmitteln
 - 1.7.3.1. Milch
 - 1.7.3.2. Wein
 - 1.7.3.3. Honig
- 1.8. Analytische Verfahren für GVO und neuartige Lebensmittel
 - 1.8.1. Konzept
 - 1.8.2. Erkennungstechniken
- 1.9. Neue Analysemethoden zur Verhinderung von Lebensmittelbetrug
 - 1.9.1. *Lebensmittelbetrug*
 - 1.9.2. *Lebensmittel-Authentizität*
- 1.10. Ausstellung von Analysebescheinigungen
 - 1.10.1. In der Lebensmittelindustrie
 - 1.10.1.1. Interne Berichterstattung
 - 1.10.1.2. Berichterstattung an Kunden und Lieferanten
 - 1.10.1.3. Bromatologisches Gutachten
 - 1.10.2. In Referenzlaboratorien
 - 1.10.3. In Lebensmittellabors
 - 1.10.4. In Schiedsrichter-Labors



Diese Fortbildung wird es Ihnen ermöglichen, Ihre Karriere auf bequeme Weise voranzutreiben"

05 Methodik

This academic program offers students a different way of learning. Our methodology uses a cyclical learning approach: **Relearning**.

This teaching system is used, for example, in the most prestigious medical schools in the world, and major publications such as the **New England Journal of Medicine** have considered it to be one of the most effective.





“

Discover Relearning, a system that abandons conventional linear learning, to take you through cyclical teaching systems: a way of learning that has proven to be extremely effective, especially in subjects that require memorization"

At TECH we use the Case Method

What should a professional do in a given situation? Throughout the program you will be presented with multiple simulated clinical cases based on real patients, where you will have to investigate, establish hypotheses and, finally, resolve the situation. There is an abundance of scientific evidence on the effectiveness of the method. Specialists learn better, faster, and more sustainably over time.

With TECH you will experience a way of learning that is shaking the foundations of traditional universities around the world.



According to Dr. Gérvas, the clinical case is the annotated presentation of a patient, or group of patients, which becomes a "case", an example or model that illustrates some peculiar clinical component, either because of its teaching power or because of its uniqueness or rarity. It is essential that the case is based on current professional life, in an attempt to recreate the actual conditions in a veterinarian's professional practice.

“

Did you know that this method was developed in 1912, at Harvard, for law students? The case method consisted of presenting students with real-life, complex situations for them to make decisions and justify their decisions on how to solve them. In 1924, Harvard adopted it as a standard teaching method”

The effectiveness of the method is justified by four fundamental achievements:

1. Veterinarians who follow this method not only manage to assimilate concepts, but also develop their mental capacity through exercises to evaluate real situations and knowledge application
2. Learning is solidly translated into practical skills that allow the student to better integrate into the real world.
3. Ideas and concepts are understood more efficiently, given that the example situations are based on real-life.
4. The feeling that the effort invested is effective becomes a very important motivation for veterinarians, which translates into a greater interest in learning and an increase in the time dedicated to working on the course.



Relearning Methodology

At TECH we enhance the case method with the best 100% online teaching methodology available: Relearning.

This university is the first in the world to combine the study of clinical cases with a 100% online learning system based on repetition, combining a minimum of 8 different elements in each lesson, a real revolution with respect to the mere study and analysis of cases.



Veterinarians will learn through real cases and by resolving complex situations in simulated learning environments. These simulations are developed using state-of-the-art software to facilitate immersive learning.

At the forefront of world teaching, the Relearning method has managed to improve the overall satisfaction levels of professionals who complete their studies, with respect to the quality indicators of the best online university (Columbia University).

With this methodology more than 65,000 veterinarians have been trained with unprecedented success in all clinical specialties, regardless of the surgical load. Our teaching method is developed in a highly demanding environment, where the students have a high socio-economic profile and an average age of 43.5 years.

Relearning will allow you to learn with less effort and better performance, involving you more in your training, developing a critical mindset, defending arguments, and contrasting opinions: a direct equation for success.

In our program, learning is not a linear process, but rather a spiral (learn, unlearn, forget, and re-learn). Therefore, we combine each of these elements concentrically.

The overall score obtained by TECH's learning system is 8.01, according to the highest international standards.



This program offers the best educational material, prepared with professionals in mind:



Study Material

All teaching material is produced by the specialists who teach the course, specifically for the course, so that the teaching content is highly specific and precise.

These contents are then applied to the audiovisual format, to create the TECH online working method. All this, with the latest techniques that offer high quality pieces in each and every one of the materials that are made available to the student.



Latest Techniques and Procedures on Video

TECH introduces students to the latest techniques, the latest educational advances and to the forefront of current and procedures of veterinary techniques. All of this in direct contact with students and explained in detail so as to aid their assimilation and understanding. And best of all, you can watch the videos as many times as you like.



Interactive Summaries

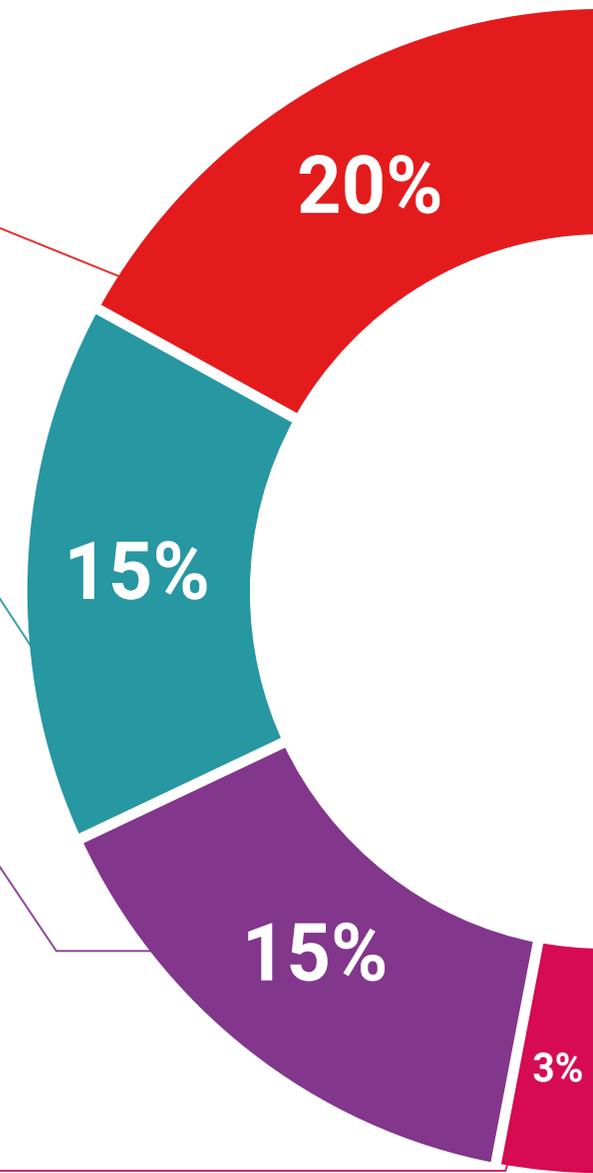
The TECH team presents the contents attractively and dynamically in multimedia lessons that include audio, videos, images, diagrams, and concept maps in order to reinforce knowledge.

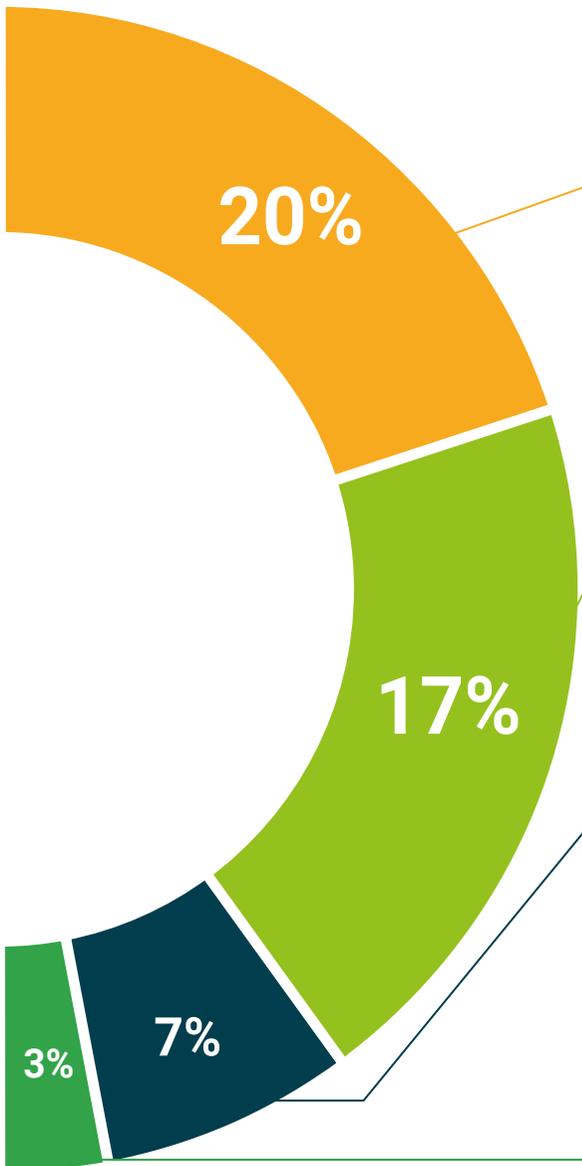
This exclusive educational system for presenting multimedia content was awarded by Microsoft as a "European Success Story".



Additional Reading

Recent articles, consensus documents and international guidelines, among others. In TECH's virtual library, students will have access to everything they need to complete their course.





Expert-Led Case Studies and Case Analysis

Effective learning ought to be contextual. Therefore, TECH presents real cases in which the expert will guide students, focusing on and solving the different situations: a clear and direct way to achieve the highest degree of understanding.



Testing & Retesting

We periodically evaluate and re-evaluate students' knowledge throughout the program, through assessment and self-assessment activities and exercises, so that they can see how they are achieving their goals.



Classes

There is scientific evidence suggesting that observing third-party experts can be useful.

Learning from an Expert strengthens knowledge and memory, and generates confidence in future difficult decisions.



Quick Action Guides

TECH offers the most relevant contents of the course in the form of worksheets or quick action guides. A synthetic, practical, and effective way to help students progress in their learning.



06

Qualifizierung

Der Universitätskurs in Analytische Techniken zur Anwendung in der Qualitätskontrolle in der Lebensmittelindustrie garantiert neben der strengsten und aktuellsten Ausbildung auch den Zugang zu einem von der TECH Technologischen Universität ausgestellten Diplom.



“

Schließen Sie dieses Programm erfolgreich ab und erhalten Sie Ihren Universitätsabschluss ohne lästige Reisen oder Formalitäten"

Dieser **Universitätskurs in Analytische Techniken zur Anwendung in der Qualitätskontrolle in der Lebensmittelindustrie** 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 Technologische Universität**.

Das von **TECH Technologische Universität** ausgestellte Diplom drückt die erworbene Qualifikation aus und entspricht den Anforderungen, die in der Regel von Stellenbörsen, Auswahlprüfungen und Berufsbildungsausschüssen verlangt werden.

Titel: **Universitätskurs in Analytische Techniken zur Anwendung in der Qualitätskontrolle in 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 tutoeren
garantie akkreditierung unterricht
institutionen technologie lernen
gemeinschaft verpflichtung
persönliche betreuung innovationen
wissen gegenwart qualität
online-Ausbildung
entwicklung institutionen
virtuelles Klassenzimmer spielen

tech technologische
universität

Universitätskurs

Analytische Techniken
zur Anwendung in der
Qualitätskontrolle in der
Lebensmittelindustrie

- » Modalität: online
- » Dauer: 6 wochen
- » Qualifizierung: TECH Technologische
Universität
- » Zeitplan: in Ihrem eigenen Tempo
- » Prüfungen: online

Universitätskurs

Analytische Techniken zur Anwendung
in der Qualitätskontrolle in der
Lebensmittelindustrie

