

Universitätsexperte

Funktionelles Lebensmitteldesign



Universitätsexperte

Funktionelles Lebensmitteldesign

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

Internetzugang: www.techtitute.com/de/ernahrung/spezialisierung/spezialisierung-funktionelles-lebensmitteldesign

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 zunehmende Sorge der Bevölkerung um ihr körperliches und geistiges Wohlbefinden hat die Lebensmittelindustrie dazu veranlasst, an der Entwicklung von Produkten zu arbeiten, die die Gesundheit fördern und das Krankheitsrisiko verringern. Wissenschaftliche Fortschritte auf diesem Gebiet und technologische Entwicklungen haben zur Entwicklung von funktionellen Lebensmitteln geführt, die die Menschen in ihren täglichen Konsum einbeziehen. Ein globaler Trend, den Ernährungsfachleute kennen und ihr Wissen ständig aktualisieren müssen. Aus diesem Grund wurde dieser 100%ige Online-Studiengang ins Leben gerufen, um den Fachleuten die relevantesten und aktuellsten Informationen über die Techniken und Instrumente der Lebensmittelkonzeption, die neuesten Entwicklungen bei der Planung spezifischer Diäten für Menschen mit verschiedenen Krankheiten oder die jüngsten Fortschritte bei den kulinarischen Techniken zur Verfügung zu stellen. Diese Informationen werden durch multimediale Lehrmaterialien ergänzt, die von Experten auf diesem Gebiet erstellt wurden und rund um die Uhr zugänglich sind.





“

Mit diesem 100%igen Online-Universitätsexperten können Sie sich über die neuesten Entwicklungen im Bereich funktionelles Lebensmitteldesign auf dem Laufenden halten”

Milchprodukte, die mit Vitaminen, Mineralstoffen, Omega-3-Fettsäuren oder Probiotika angereichert sind, die sich positiv auf die Darmflora auswirken sollen, gehören zu den funktionellen Lebensmitteln, die derzeit immer häufiger auf den Markt kommen. Die wissenschaftlichen Belege für den Nutzen dieser Inhaltsstoffe werden nicht nur von der Lebensmittelindustrie, sondern auch von den Verbrauchern unterstützt, die zunehmend Produkte mit gesundheitlichem Zusatznutzen nachfragen.

In diesem Sinne fördert der Sektor in Zusammenarbeit mit anderen Disziplinen die Entwicklung dieser Art von Lebensmitteln, die bereits Teil der täglichen Ernährung der Menschen sind. Ein weltweiter Trend, der sich seit den 1980er Jahren entwickelt hat und heute einen Boom erlebt. Aus diesem Grund hat die TECH beschlossen, diesen Universitätsexperten in Funktionelles Lebensmitteldesign einzurichten, der sich in erster Linie an Ernährungswissenschaftler richtet, die ihre Kenntnisse in diesem Bereich auf den neuesten Stand bringen möchten.

Diese Einrichtung bietet ein Programm an, das es den Fachleuten ermöglicht, in nur 6 Monaten ihre Kenntnisse über Innovationen in der Lebensmitteltechnologie oder über die Anpassung der Ernährung an Personen mit Herzerkrankungen, Erkrankungen des Verdauungssystems oder Störungen der Nahrungsaufnahme zu vertiefen. Videozusammenfassungen zu jedem Thema, detaillierte Videos oder Simulationen von Fallbeispielen machen es möglich, die am besten geeignete Ernährung für Schwangere, Kleinkinder oder Jugendliche zu finden.

Auf diese Weise bietet diese akademische Einrichtung Berufstätigen die Möglichkeit, bequem, wann und wo sie wollen, einen Hochschulabschluss zu erwerben. Sie benötigen lediglich ein elektronisches Gerät (Computer, Tablet oder Mobiltelefon) mit Internetanschluss, um jederzeit auf die Inhalte der virtuellen Plattform zugreifen zu können. Darüber hinaus können sie mit dem *Relearning*-System die langen Lernzeiten verkürzen, die bei anderen Methoden üblich sind. Es ist auch eine ideale akademische Option für diejenigen, die ihre beruflichen und persönlichen Verpflichtungen mit einem Universitätsexperten verbinden möchten.

- Dieser **Universitätsexperte in Funktionelles Lebensmitteldesign** 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 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 Zugangs zu Inhalten von jedem festen oder tragbaren Gerät mit Internetanschluss



Ein Hochschulabschluss, dessen Lehrmaterial es Ihnen ermöglicht, die neuesten kulinarischen Techniken zu erlernen“

“ *Die Fallstudien in diesem Programm werden Ihnen die Relevanz von Wärmebehandlungsberechnungen in der Konservenindustrie näher bringen*”

Zu den Dozenten des Programms gehören Experten aus der Branche, die ihre Erfahrungen aus ihrer Arbeit 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 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.

Dank dieses Universitätsexperten werden Sie in der Lebensmittelwissenschaft und -technologie auf dem neuesten Stand sein.

Eine akademische Option, die Sie 6 Monate lang durch die Entwicklung von Lebensmitteln und deren tägliche Verwendung bei Schwangeren, Säuglingen oder Jugendlichen führt.



02 Ziele

Der Ernährungsexperte, der diese Hochschulqualifikation erwirbt, wird in der Lage sein, die Bibliothek der multimedialen Ressourcen bei der Erstellung von Ernährungsplänen entsprechend den Eigenschaften jeder Person und durch die Verwendung der neuesten funktionellen Produkte zu vertiefen. Auf diese Weise kann er sich über die aktuellen Trends in diesem Bereich sowie über die neuesten Entwicklungen in der von der Lebensmittelindustrie verwendeten Technologie auf dem Laufenden halten.



“

*Sie verfügen über 450
Unterrichtsstunden mit innovativem
und aktuellem Wissen zum Thema
Funktionelles Lebensmitteldesign”*



Allgemeine Ziele

- Kennen, Verstehen und Beherrschen von Prozessen in der Agrar- und Ernährungsindustrie
Modellieren und Optimieren von Lebensmittelprozessen
- Entwickeln von Menüplänen für Gruppen und Entwerfen und Auswerten von
Lebensmittelumfragen
- Verwalten und Vorschlagen von kollektiven Verpflegungsdiensten und Vorschlagen von
Essensprogrammen, die für verschiedene Gruppen geeignet sind, wobei die Qualität und
die Lebensmittelsicherheit der verwalteten Lebensmittel zu gewährleisten sind und das
beteiligte Personal entsprechend zu schulen ist
- Festlegen von kulinarischen Behandlungen, die eine angemessene
Qualität der gekochten Gerichte garantieren
- Festlegen der Arbeitsbedingungen und der Handhabung von Lebensmitteln bei der
Zubereitung von Fertiggerichten





Spezifische Ziele

Modul 1. Lebensmitteltechnologie I

- Kennen, Verstehen und Anwenden der grundlegenden Prinzipien und geeigneten technologischen Verfahren zur Herstellung, Verpackung und Konservierung von Lebensmitteln
- Bewerten der Auswirkungen der Verarbeitung auf die Lebensmitteleigenschaften
- Bestimmen der Eignung technologischer Entwicklungen für Lebensmittel- und Prozessinnovationen in der Lebensmittelindustrie
- Kennen, Verstehen und Anwenden von Einrichtungen, Geräten und Hilfsmaschinen der Agrar- und Ernährungswirtschaft

Modul 2. Ernährung und Diätetik

- Innovieren und konzipieren neuer Verfahren und Produkte, die den Marktbedürfnissen in verschiedener Hinsicht entsprechen, z. B. Bewertung der Akzeptanz solcher Produkte, Ermittlung ihrer Produktionskosten und Umweltrisiken
- In der Lage sein, auf individueller und kollektiver Ebene in Aktivitäten zur Gesundheitsförderung einzugreifen und zur Ernährungserziehung der Bevölkerung beizutragen
- Studieren und Interpretieren von Verwaltungsberichten und -dossiers zu einem Produkt, um eine begründete Antwort auf die sich stellende Frage geben zu können
- Berechnen und Erstellen von Richtlinien für eine gesunde Ernährung, um den Ernährungszustand von Einzelpersonen und Gruppen zu beurteilen

Modul 3. Lebensmitteltechnologie II

- Schaffen von Grundlagen für das Studium spezifischer Technologien der Lebensmittelproduktion
- Feststellen des Einflusses von Verarbeitungssystemen auf die Gestaltung der Verarbeitungsindustrie
- Analysieren von Faktoren, die die Effizienz der Lebensmittelproduktion beeinflussen
- Kennen der grundlegenden Aspekte spezifischer Lebensmittelverarbeitungstechnologien in Abhängigkeit vom Ausgangsrohstoff und dem hergestellten Produkt



Ein Hochschulabschluss, der es Ihnen ermöglicht, die in der Lebensmittelverarbeitung eingesetzten Technologien bequem von Ihrem Tablet oder Mobiltelefon aus zu erlernen“

03

Struktur und Inhalt

Der Lehrplan dieses Universitätsexperten hat die neuesten Informationen und wissenschaftlichen Studien zum Thema funktionelles Lebensmitteldesign berücksichtigt. Die Studenten werden über die Fortschritte bei den Produktverarbeitungsprozessen, der Verpackung, den neuesten kulinarischen Techniken und deren Anwendung in Ernährungsplänen informiert. Darüber hinaus bringen ihnen die Fallstudien der Fachleute dieses Programms die Realität des Sektors näher, und sie werden in der Lage sein, diese Techniken in ihre tägliche Arbeit zu integrieren.





“

Ein innovativer multimedialer Inhalt, der Ihnen die neuesten Informationen über die Verwendung von funktionellen Lebensmitteln in der spezifischen Ernährung von Patienten mit Herzkrankheiten näher bringen wird”

Modul 1. Lebensmitteltechnologie I

- 1.1. Einführung in die Lebensmittelwissenschaft und -technologie
 - 1.1.1. Historische Entwicklung
 - 1.1.2. Konzept der Lebensmittelwissenschaft und -technologie
 - 1.1.3. Ziele der Lebensmitteltechnologie. Beziehungen zu anderen Wissenschaften
 - 1.1.4. Die globale Lebensmittelindustrie
- 1.2. Trocken- und Nassaufbereitung und Schälvorgänge
 - 1.2.1. Annahme von Lebensmitteln in der Lebensmittelindustrie und Aufbereitung von Rohstoffen
 - 1.2.2. Reinigung: Trocken- und Nassverfahren
 - 1.2.3. Auswahl und Klassifizierung
 - 1.2.4. Wichtigste Schälmethoden
 - 1.2.5. Schälgeräte
- 1.3. Verkleinerung und Vergrößerung
 - 1.3.1. Allgemeine Ziele
 - 1.3.2. Zerkleinerung von trockenen Lebensmitteln. Ausrüstung und Anwendungen
 - 1.3.3. Zerkleinerung von faserigen Lebensmitteln. Ausrüstung und Anwendungen
 - 1.3.4. Auswirkungen auf Lebensmittel
 - 1.3.5. Zerkleinerung von flüssigen Lebensmitteln: Homogenisierung und Zerstäubung
 - 1.3.5.1. Ausrüstung und Anwendungen
 - 1.3.6. Augmentationstechniken: Größenzunahme: Agglomeration, sofortige Agglomeration oder Granulation
- 1.4. Ursachen und Faktoren für den Verderb von Lebensmitteln
 - 1.4.1. Art der Ursachen für den Verderb von Lebensmitteln
 - 1.4.2. Faktoren, die zum Verderben von Lebensmitteln führen
 - 1.4.3. Maßnahmen zur Bewältigung der physikalischen und chemischen Veränderungen
 - 1.4.4. Mögliche Maßnahmen zur Verhinderung oder Verzögerung der mikrobiellen Aktivität
- 1.5. Blanchierverfahren
 - 1.5.1. Allgemeines. Ziele
 - 1.5.2. Blanchiermethoden: Dampf, Heißwasser und andere Methoden
 - 1.5.3. Bewertung des Blanchierens von Obst und Gemüse
 - 1.5.4. Ausrüstung und Einrichtungen
 - 1.5.5. Auswirkungen auf die ernährungsphysiologischen und sensorischen Eigenschaften von Lebensmitteln
- 1.6. Grundlagen der Thermobakteriologie
 - 1.6.1. Grundlagen der Thermobakteriologie
 - 1.6.2. Kinetik der mikrobiellen Zerstörung durch Hitze
 - 1.6.3. Überlebenschart. Wertbegriff D. Thermo-Zerstörungsgraphen
 - 1.6.4. Z-Wert: Kommerzielles Sterilitätskonzept
 - 1.6.5. F- und Fo-Werte. Praktische Beispiele für Wärmebehandlungsberechnungen in der Konservenindustrie
- 1.7. Pasterisierung
 - 1.7.1. Konzepte und Ziele
 - 1.7.2. Arten der Pasteurisierung. Anwendungen in der Lebensmittelindustrie
 - 1.7.3. Auswirkungen auf Lebensmittel
 - 1.7.3.1. Pasteurisierung von Milch: Laktoperoxidase-Test
- 1.8. Sterilisation
 - 1.8.1. Ziele
 - 1.8.2. Sterilisation von verpackten Lebensmitteln
 - 1.8.3. Befüllen, Entleeren und Verschließen von Behältern
 - 1.8.4. Arten von Sterilisatoren: Batch und kontinuierlich. UHT-Behandlung
 - 1.8.5. Auswirkungen auf Lebensmittel
- 1.9. Erhitzen in der Mikrowelle
 - 1.9.1. Allgemeine Aspekte der elektromagnetischen Strahlung
 - 1.9.2. Merkmale von Mikrowellen
 - 1.9.3. Dielektrische Eigenschaften des Materials
 - 1.9.4. Umwandlung von Mikrowellenenergie in Wärme. Ausrüstung. Anwendungen
 - 1.9.5. Auswirkungen auf Lebensmittel
- 1.10. Infrarotstrahlung
 - 1.10.1. Theoretische Aspekte
 - 1.10.2. Ausrüstung und Einrichtungen. Anwendungen
 - 1.10.3. Sonstige nichtionisierende Strahlung

Modul 2. Ernährung und Diätetik

- 2.1. Techniken zur Bestimmung des Ernährungszustands
 - 2.1.1. Individuelle Bewertung. Medizinische, soziale und diätetische Anamnese
 - 2.1.2. Methoden zur Bestimmung der Körperzusammensetzung (Densitometrie, Anthropometrie, Isotope, Urin-Kreatinin)
 - 2.1.3. Untersuchung der körperlichen Erscheinung der Person
 - 2.1.4. Biochemische Tests
- 2.2. Bewertung des Ernährungszustands in Kollektiven
 - 2.2.1. Ernährungsepidemiologie
 - 2.2.1.1. Arten von Lebensmittelerhebungen
 - 2.2.1.2. Formen der Umfrageverwaltung
 - 2.2.2. Bewertung des Familienverbrauchs und des individuellen Verbrauchs
- 2.3. Ernährung während der Schwangerschaft
 - 2.3.1. Physiologische Veränderungen während der Schwangerschaft
 - 2.3.2. Nährstoffbedarf (Energie, Eiweiß, Kohlenhydrate, Fette, Vitamine, Mineralien)
 - 2.3.3. Physiologische Grundlagen des Laktationsprozesses
 - 2.3.4. Pathophysiologie während der Schwangerschaft und Stillempfehlungen
- 2.4. Ernährung von Säuglingen
 - 2.4.1. Allgemeine Physiologie des Säuglings
 - 2.4.2. Nährstoffbedarf (Energie, Eiweiß, Fette, Kohlenhydrate, Vitamine, Mineralstoffe, Vitamine)
 - 2.4.3. Leitlinien für die Ernährung von Säuglingen und das Stillen
 - 2.4.3.1. Zusammensetzung der Muttermilch
 - 2.4.3.2. Künstliches Stillen
 - 2.4.3.3. Beikost
- 2.5. Ernährung im Kindesalter
 - 2.5.1. Allgemeine Merkmale
 - 2.5.2. Nährstoffbedarf
 - 2.5.2.1. Alter im Kindergarten
 - 2.5.2.2. Schulalter
 - 2.5.2.3. Bestimmende Faktoren und damit verbundene Probleme
- 2.6. Ernährung im Jugendalter und im hohen Alter
 - 2.6.1. Anatomisch-physiologische Merkmale in der Adoleszenz
 - 2.6.2. Essgewohnheiten von Jugendlichen
 - 2.6.3. Wachstum und Entwicklung
 - 2.6.4. Ernährungsprobleme in der Adoleszenz
 - 2.6.5. Physiologische Veränderungen im Alter
 - 2.6.6. Empfohlene Aufnahmemengen und entsprechende Pharmakologie
- 2.7. Gewichtskontrolle und Störungen des Lebensmittelkonsums
 - 2.7.1. Körpergewichtskomponenten und deren regionale Verteilung
 - 2.7.2. Entwicklung des Fettgewebes und Regulierung des Körpergewichts
 - 2.7.3. Adipositas: Prävalenz, Verteilung, Klassifizierung, Ursachen und Behandlung
 - 2.7.4. Störungen des Lebensmittelkonsums
- 2.8. Ernährung bei Adipositas, Anorexie und Bulimie
 - 2.8.1. Behandlung oder Management von Adipositas und Ernährungsumstellung
 - 2.8.2. Kalorienarme und Erhaltungsdiät
 - 2.8.3. Bewegung und Medikamente
 - 2.8.4. Arten und Ursachen der Anorexie
 - 2.8.5. Behandlung und Diagnose
 - 2.8.6. Behandlung und Diagnose der Bulimie
- 2.9. Ernährung bei Herz-Kreislauf-Erkrankungen und Bluthochdruck
 - 2.9.1. Einführung: Prävalenz und Mortalität
 - 2.9.1.1. Pathophysiologie und Risikofaktoren für Herz-Kreislauf-Erkrankungen
 - 2.9.1.2. Zusammenhang zwischen Ernährungsfaktoren und Serumlipiden
 - 2.9.1.3. Vorbeugende Maßnahmen gegen Herz-Kreislauf-Erkrankungen
 - 2.9.1.4. Behandlung und begleitende Ernährungstherapie
 - 2.9.2. Konzept und Pathophysiologie des Bluthochdrucks
 - 2.9.3. Ernährungsbedingte Faktoren und Behandlung
 - 2.9.4. Natriumkontrollierte Ernährung
- 2.10. Ernährung bei Erkrankungen des Verdauungssystems
 - 2.10.1. Gastro-ösophagealer Reflux
 - 2.10.2.1. Ätiologie und Pathophysiologie
 - 2.10.2.2. Ernährungstherapie
 - 2.10.2. Säure-Peptic-Krankheit
 - 2.10.2.1. Ernährungstherapie
 - 2.10.3. Durchfall und Arten von Durchfall
 - 2.10.3.1. Behandlung von akutem Durchfall und chronischem Durchfall
 - 2.10.4. Behandlung von Verstopfung

Modul 3. Lebensmitteltechnologie II

- 3.1. Kältetechnologie
 - 3.1.1. Grundlagen der Kühlung
 - 3.1.2. Auswirkung der Kühlung auf die Geschwindigkeit chemischer Reaktionen und mikrobiellen Wachstums
 - 3.1.3. Faktoren, die bei der Kühlung kontrolliert werden müssen. Auswirkungen auf Lebensmittel
- 3.2. Gefriertechnologie
 - 3.2.1. Gefrierprozess und Phasen: Kristallisationstheorie
 - 3.2.2. Gefrierkurven. Veränderung von Lebensmitteln beim Gefrieren
 - 3.2.3. Auswirkungen auf chemische und biochemische Reaktionen
 - 3.2.4. Auswirkungen auf Mikroorganismen. Auftauen
- 3.3. Systeme zur Kälteerzeugung
 - 3.3.1. Berechnung des Kühl- und Gefrierbedarfs
 - 3.3.2. Berechnung der Gefrierzeit. Systeme zur Kälteerzeugung
 - 3.3.3. Kühlschränke und Kühlung
 - 3.3.4. Gefrierschränke und Tiefkühlung
 - 3.3.5. Dampfkompensation und kryogene Systeme
- 3.4. Technologie der Dehydrierung
 - 3.4.1. Konzept, Ziele und Begründung
 - 3.4.2. Psychrometrie und Anwendungen des psychrometrischen Diagramms
 - 3.4.3. Geschwindigkeit der Trocknung. Trocknungsphasen und -kurven
 - 3.4.4. Auswirkungen des Wasserentzugs auf Lebensmittel
 - 3.4.5. Geräte, Anlagen und Anwendungen
- 3.5. Gefriertrocknung und Gefrieren durch Konzentration
 - 3.5.1. Theoretische Grundlagen. Gefriertrocknungssysteme
 - 3.5.2. Anwendungen. Auswirkungen auf Lebensmittel
 - 3.5.3. Konzentration durch Einfrieren: Grundprinzipien und Ziele
- 3.6. Verringerung der Wasseraktivität von Lebensmitteln durch Zugabe von gelösten Stoffen
 - 3.6.1. Wichtigste Reduktionsmittel für die Wasseraktivität und deren Wirkungsweise
 - 3.6.2. Pökeltchnik: Methoden des Pökels, Auswirkungen auf Lebensmittel
 - 3.6.3. Zusatz von Zuckern und anderen chemischen Stoffen zur Verringerung der Wasseraktivität
 - 3.6.4. Auswirkungen auf Lebensmittel



- 3.7. Rauchertechnologie
 - 3.7.1. Definition und Zusammensetzung von Rauch. Systeme zur Raucherzeugung
 - 3.7.2. Merkmale von Räucherkammern. Räuchertechniken
 - 3.7.3. Auswirkungen auf Lebensmittel
 - 3.7.4. Anwendungen in der Lebensmittelindustrie
- 3.8. Verpackungstechnik
 - 3.8.1. Zwecke der Verpackung
 - 3.8.2. Verpackungsdesign und Materialien für ihre Herstellung
 - 3.8.3. Analyse der Wechselwirkungen zwischen Verpackungen und Lebensmitteln. Verpackungs- und Dosiersysteme
 - 3.8.4. Verschließen von Behältern und Prüfungen zur Verschlusskontrolle. Verpackung für den Vertrieb
 - 3.8.5. Kennzeichnung von Verpackungen
- 3.9. Materialtransportsystem
 - 3.9.1. Materialtransportsysteme. Transportanlagen
 - 3.9.2. Pneumatische Geräte. Kräne und Fahrzeuge
 - 3.9.3. Temperaturgesteuerter Lebensmitteltransport
- 3.10. Industrielle Küchenbetriebe und Zubereitungsbetriebe
 - 3.10.1. Konzept und Ziele der kulinarischen Wissenschaft und Technologie. Der professionelle kulinarische Raum
 - 3.10.2. Kulinarische Techniken

“ Mit diesem Hochschulprogramm sind Sie auf dem neuesten Stand der Technik, die in der Lebensmittelindustrie für die Dehydratisierung verwendet wird”

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.

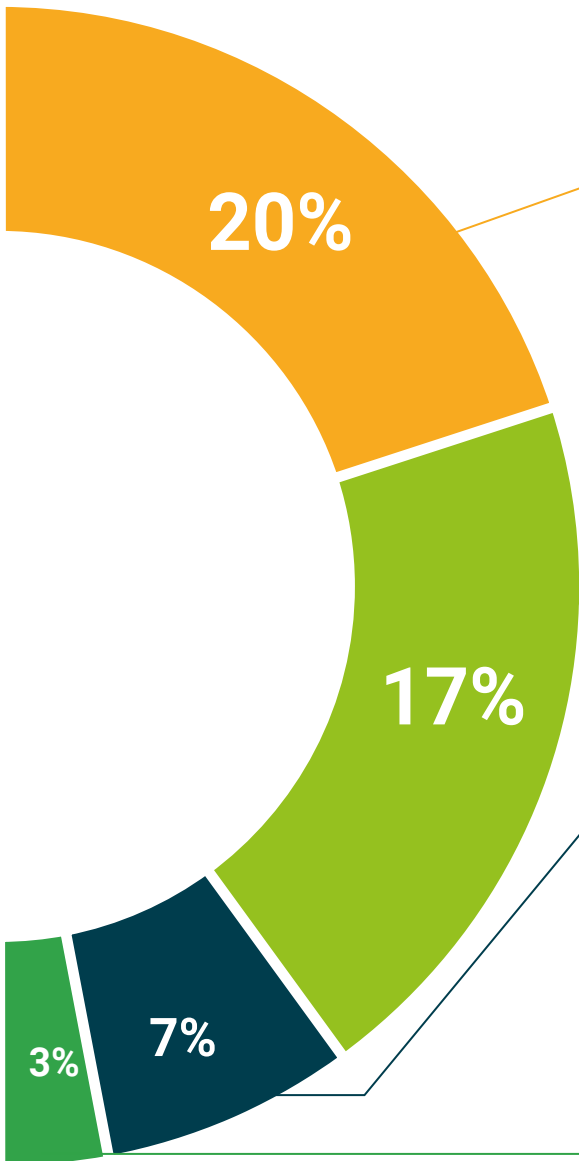
Dieses exklusive Schulungssystem für die Präsentation multimedialer Inhalte wurde von Microsoft als "Europäische Erfolgsgeschichte" ausgezeichnet.



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 Funktionelles Lebensmitteldesign 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 Funktionelles Lebensmitteldesign** 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 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: **Universitätsexperte in Funktionelles Lebensmitteldesign**

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 institut
virtuelles Klassenzimmer

tech technologische
universität

Universitätsexperte

Funktionelles

Lebensmitteldesign

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

Universitätsexperte

Funktionelles Lebensmitteldesign

