

Universitätsexperte

Technologische Prozesse
in der Lebensmittelindustrie





Universitätsexperte

Technologische Prozesse in der Lebensmittelindustrie

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

Internetzugang: www.techtitute.com/de/ernahrung/spezialisierung/spezialisierung-technologische-prozesse-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 neuen Technologien perfektionieren zweifellos die Instrumente und Geräte für die Lebensmittelanalyse, für biologisch abbaubare Verpackungen oder verbesserte Kochtechniken. Diese Entwicklungen dienen der Sicherheit und bieten höhere Qualitätsstandards. In diesem Optimierungsprozess gibt es immer noch Raum für neue Forschungs- und Innovationslinien, was die Ernährungsfachkräfte zwingt, ihr Wissen über die Lebensmittelindustrie ständig zu aktualisieren. Vor diesem Hintergrund hat diese akademische Einrichtung einen 100%igen Online-Studiengang konzipiert, der sich mit den jüngsten technologischen Fortschritten des Sektors sowie mit den anspruchsvollen Anforderungen der geltenden Vorschriften im Rahmen der Produktsicherheit befasst. All dies mit multimedialen Inhalten, die von dem spezialisierten Lehrkörper, der Teil dieses Studiengangs ist, angereichert und ausgearbeitet werden.



“

Ein Universitätsexperte, der zu 100% online ist und es Ihnen ermöglicht, sich über die in der Lebensmittelindustrie verwendeten Techniken, technologischen Ausrüstungen und Qualitätssysteme auf dem neuesten Stand zu halten“

Die Verknappung der Rohstoffe, das Streben nach einer nachhaltigeren Landwirtschaft, die Verringerung der Umweltverschmutzung und die Entwicklung der Spitzengastronomie in der ganzen Welt haben zu einer unermüdlichen Suche nach neuen Techniken und dem Einsatz von Technologien zur Verbesserung der Endqualität von Lebensmitteln geführt.

Ein Szenario der Innovation und der Optimierung der Ressourcen, das zweifellos von großem Interesse für Ernährungsfachkräfte ist, die sich über die neuesten Entwicklungen in diesem Sektor auf dem Laufenden halten müssen, um ihre tägliche Arbeit bestmöglich ausführen zu können. Angesichts der Veränderungen in diesem Sektor hat TECH diesen Universitätsexperten in Technologische Prozesse in der Lebensmittelindustrie mit dem Ziel entwickelt, den Spezialisten die aktuellsten Informationen auf diesem Gebiet zur Verfügung zu stellen.

Ein Hochschulprogramm, das ausschließlich online unterrichtet wird und den Fachkräften innerhalb von 6 Monaten die am häufigsten verwendeten Techniken und Ausrüstungen für die Lebensmittelverarbeitung und die neuen Systeme sowie die Gestaltung von Verpackungen näher bringt.

Darüber hinaus werden die ihm zur Verfügung stehenden multimedialen Mittel ihm helfen, die Anforderungen der Qualitätskontrolle weiterzuentwickeln.

Zusätzlich haben die Studenten Zugang zu Fallstudien, die von den Spezialisten, die diesen Studiengang unterrichten, zur Verfügung gestellt werden und die ihnen einen genaueren Einblick in die aktuelle Situation der Lebensmittelindustrie geben.

Der Berufstätige hat es also mit einem Hochschulabschluss zu tun, der an der Spitze der akademischen Welt steht und auf den er zugreifen kann, wo und wann er will. Er braucht nur ein Gerät mit Internetanschluss, um den Lehrplan auf dem virtuellen Campus einzusehen. Er hat auch die Freiheit, das Unterrichtpensum nach seinen Bedürfnissen zu verteilen, so dass er die anspruchsvollsten Aufgaben mit denen eines Universitätsexperten verbinden kann.

Dieser **Universitätsexperte in Technologische Prozesse in der Lebensmittelindustrie** 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 Lektionen, 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



Dank dieses Universitätsabschlusses erhalten Sie die neuesten und fortschrittlichsten Informationen über kulinarische Wissenschaft und Technologie“



Sie verfügen über eine Bibliothek mit Multimedia-Ressourcen, auf die Sie jederzeit von Ihrem Computer mit Internetanschluss aus zugreifen können“

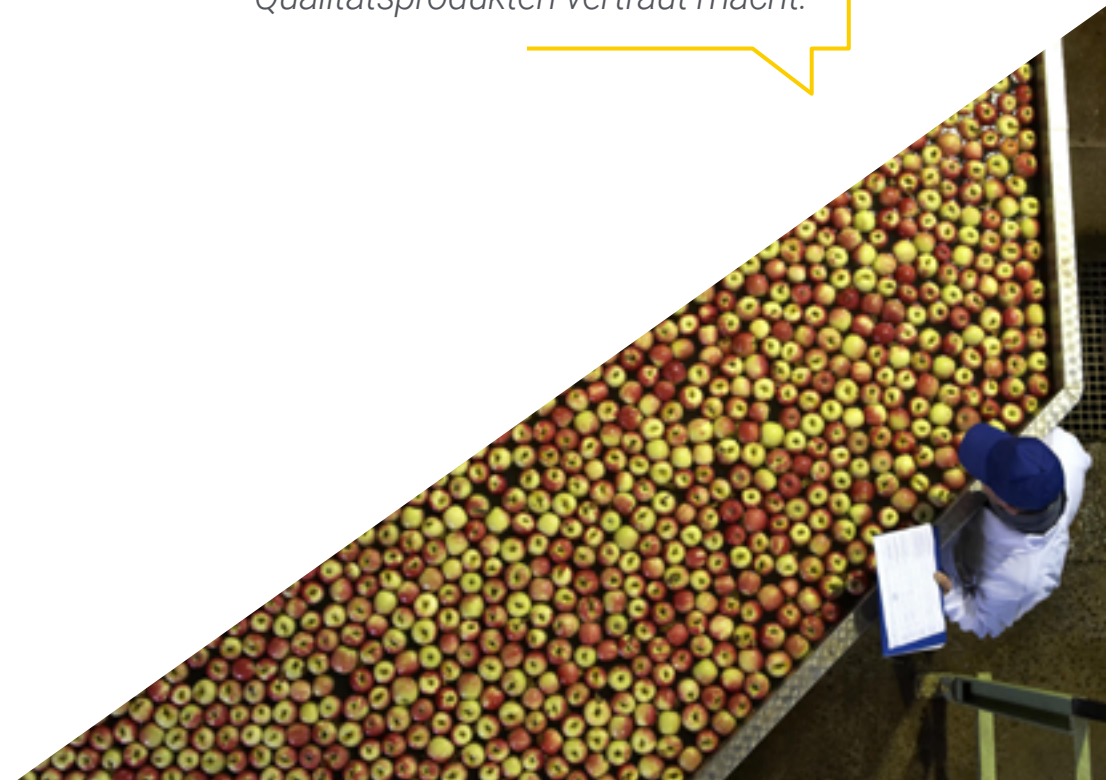
Das Dozententeam des Programms besteht aus Experten des Sektors, die ihre Berufserfahrung in diese Fortbildung einbringen, sowie aus renommierten Fachkräften von führenden Gesellschaften und angesehenen Universitäten.

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.

In 540 Unterrichtsstunden werden die neuesten Entwicklungen der Produktions- und Verarbeitungsprozesse in der Lebensmittelindustrie behandelt.

Ein Hochschulprogramm, das Sie mit den neuesten kulinarischen Verfahren zur Herstellung von Qualitätsprodukten vertraut macht.



02 Ziele

In nur 6 Monaten haben Studenten, die diesen Universitätsexperten absolvieren, ihr Wissen über technologische Prozesse in der Lebensmittelindustrie aktualisiert. Zu diesem Zweck verfügen sie über die relevantesten und aktuellsten wissenschaftlichen Informationen über die in der Lebensmittelverarbeitung verwendeten Geräte und industriellen Techniken sowie über die Qualitätsstandards, die zur Einhaltung der ISO-Normen für Lebensmittelsicherheit erforderlich sind. All dies dank pädagogischer Instrumente, die die neueste Technologie für Hochschulabschlüsse nutzen.





“

Dieses Programm bringt Ihnen die neuesten Entwicklungen im Bereich des Produktverpackungsdesigns und dessen Interaktion mit Lebensmitteln näher“



Allgemeine Ziele

- Beherrschen von Prozessen in der Agrar- und Ernährungsindustrie, unter Modellierung und Optimierung von Lebensmittelprozessen
- Analysieren der Faktoren, die die Effizienz der Lebensmittelproduktion beeinflussen
- Kennen der grundlegenden Aspekte spezifischer Lebensmittelverarbeitungstechnologien in Abhängigkeit vom Ausgangsrohstoff und dem hergestellten Produkt
- Mitwirken an der Gestaltung, Organisation und Verwaltung der verschiedenen Verpflegungsangebote
- Mitwirken an der Einführung von Qualitätssystemen





Spezifische Ziele

Modul 1. Lebensmitteltechnologie I

- 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
- Ermitteln der Eignung technologischer Entwicklungen für Lebensmittel- und Prozessinnovationen in der Lebensmittelindustrie
- Kennen, Verstehen und Anwenden der Anlagen der Agrar- und Ernährungsindustrie, ihrer Ausrüstungen und Hilfsmaschinen

Modul 2. Lebensmitteltechnologie II

- Schätzen der Faktoren, die bei der Entwicklung eines Projekts eine Rolle spielen
- Schaffen von Grundlagen für das Studium spezifischer Technologien der Lebensmittelproduktion
- Ermitteln des Einflusses von Verarbeitungssystemen auf die Gestaltung der Verarbeitungsindustrie
- 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

Modul 3. Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit

- 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
- Bewerten, Kontrollieren und Verwalten von Aspekten der Rückverfolgbarkeit in der Lebensmittelkette



Mit diesem Programm können Sie jederzeit tiefer in die Anforderungen der ISO 22000-Norm einsteigen“

03

Struktur und Inhalt

Das Hauptziel von TECH ist es, allen Studenten eine hochwertige Fortbildung zu bieten. Zu diesem Zweck bringt sie die besten Fachkräfte des Sektors zusammen und verwendet innovatives, zeitgemäßes Unterrichtsmaterial. Deshalb findet der Spezialist in diesem Lehrplan Videozusammenfassungen, detaillierte Videos, Diagramme, Fachlektüre und Fallstudien, die ihm die besten wissenschaftlichen Erkenntnisse über die Vorteile der verschiedenen Lebensmittelzubereitungs- und Konservierungsverfahren näher bringen. Darüber hinaus lernt er die neuesten Techniken und Ausrüstungen kennen, die in der Branche eingesetzt werden, um die erforderlichen Qualitätskriterien zu erfüllen.



“

TECH hat einen Universitätsexperten mit einem theoretisch-praktischen Ansatz entwickelt, um Sie über die Fortschritte in der Lebensmitteltechnologie auf dem Laufenden zu halten“

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 Nassverfahren und Schälmethoden
 - 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. Zerkleinerung und Vergrößerung
 - 1.3.1. Allgemeine Ziele
 - 1.3.2. Zerkleinerung von trockenen Lebensmitteln. Geräte und Anwendungen
 - 1.3.3. Zerkleinerung von faserigen Lebensmitteln. Geräte und Anwendungen
 - 1.3.4. Auswirkung auf Lebensmittel
 - 1.3.5. Zerkleinerung von flüssigen Lebensmitteln: Homogenisierung und Zerstäubung
 - 1.3.5.1. Geräte und Anwendungen
 - 1.3.6. Zerkleinerungstechniken: Zerkleinerung: Agglomeration, Instantanisierung oder Granulierung
- 1.4. Ursachen und Faktoren für den Lebensmittelverderb
 - 1.4.1. Art der Ursachen des Lebensmittelverderbs
 - 1.4.2. Faktoren, die zum Lebensmittelverderb führen
 - 1.4.3. Maßnahmen zur Vermeidung von 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. Geräte 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. Überlebenskurve. Konzept des D-Wertes. Diagramme zur thermischen Zerstörung
 - 1.6.4. Z-Wert: kommerzielles Sterilitätskonzept
 - 1.6.5. F- und F0-Werte. Praktische Beispiele für Wärmebehandlungsberechnungen in der Konservenindustrie
- 1.7. Pasteurisierung
 - 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: diskontinuierliche und kontinuierliche. 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. Geräte. Anwendungen
 - 1.9.5. Auswirkungen auf Lebensmittel
- 1.10. Infrarotstrahlung
 - 1.10.1. Theoretische Aspekte
 - 1.10.2. Geräte und Einrichtungen. Anwendungen
 - 1.10.3. Sonstige nichtionisierende Strahlung

Modul 2. Lebensmitteltechnologie II

- 2.1. Kältetechnik
 - 2.1.1. Grundlagen der Kältekonservierung
 - 2.1.2. Auswirkung der Kühlung auf die Geschwindigkeit chemischer Reaktionen und mikrobiellen Wachstums
 - 2.1.3. Faktoren, die bei der Kühlung kontrolliert werden müssen. Auswirkungen auf Lebensmittel
- 2.2. Gefriertechnik
 - 2.2.1. Gefrierprozess und Phasen: Kristallisationstheorie
 - 2.2.2. Gefrierkurven. Veränderung von Lebensmitteln beim Gefrieren
 - 2.2.3. Auswirkungen auf chemische und biochemische Reaktionen
 - 2.2.4. Auswirkungen auf Mikroorganismen. Auftauen
- 2.3. Systeme zur Kälteerzeugung
 - 2.3.1. Berechnung des Kühl- und Gefrierbedarfs
 - 2.3.2. Berechnung der Gefrierzeit. Systeme zur Kälteerzeugung
 - 2.3.3. Kühlschränke und Kühlung
 - 2.3.4. Gefrierschränke und Tiefkühlung
 - 2.3.5. Dampfkompensation und kryogene Systeme
- 2.4. Dehydratisierungstechnologie
 - 2.4.1. Konzept, Ziele und Begründung
 - 2.4.2. Psychrometrie und Anwendungen des psychrometrischen Diagramms
 - 2.4.3. Trocknungsgeschwindigkeit. Trocknungsphasen und -kurven
 - 2.4.4. Auswirkungen der Dehydrierung auf Lebensmittel
 - 2.4.5. Geräte, Einrichtungen und Anwendungen
- 2.5. Gefriertrocknung und Gefrieren durch Konzentration
 - 2.5.1. Theoretische Grundlagen. Gefriertrocknende Systeme
 - 2.5.2. Anwendungen. Auswirkungen auf Lebensmittel
 - 2.5.3. Konzentration durch Einfrieren: Grundprinzipien und Ziele
- 2.6. Verringerung der Wasseraktivität von Lebensmitteln durch Zugabe von gelösten Stoffen
 - 2.6.1. Wichtigste Reduktionsmittel für die Wasseraktivität und deren Wirkungsweise
 - 2.6.2. Pökeltchnik: Methoden des Pökeln, Auswirkungen auf Lebensmittel
 - 2.6.3. Zusatz von Zuckern und anderen chemischen Stoffen zur Verringerung der Wasseraktivität
 - 2.6.4. Auswirkungen auf Lebensmittel

- 2.7. Räuchertechnologie
 - 2.7.1. Definition und Zusammensetzung von Rauch. Systeme zur Raucherzeugung
 - 2.7.2. Merkmale von Räucherboxen. Räucherboxen
 - 2.7.3. Auswirkung auf Lebensmittel
 - 2.7.4. Anwendungen in der Lebensmittelindustrie
- 2.8. Verpackungstechnologie
 - 2.8.1. Verpackungszwecke
 - 2.8.2. Design von Verpackungen und Materialien für ihre Herstellung
 - 2.8.3. Analyse der Wechselwirkungen zwischen Verpackung und Lebensmittel. Verpackungs- und Dosiersysteme
 - 2.8.4. Verschließen von Verpackungen und Prüfung der Verschlüsse. Verpackung für den Vertrieb
 - 2.8.5. Kennzeichnung von Verpackungen
- 2.9. Materialtransportsystem
 - 2.9.1. Materialtransportsystem. Förderanlagen
 - 2.9.2. Pneumatische Geräte. Kräne und Fahrzeuge
 - 2.9.3. Temperaturgesteuerter Lebensmitteltransport
- 2.10. Industrielle Küchen- und Zubereitungsindustrie
 - 2.10.1. Konzept und Ziele der kulinarischen Wissenschaft und Technologie. Der professionelle kulinarische Raum
 - 2.10.2. Kulinarische Techniken

Modul 3. Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit

- 3.1. Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz
 - 3.1.1. Definition und grundlegende Konzepte
 - 3.1.2. Entwicklungen in der Lebensmittelqualität und -sicherheit
 - 3.1.3. Situation in Entwicklungs- und Industrieländern
 - 3.1.4. Wichtige Organisationen und Behörden für Lebensmittelsicherheit: Strukturen und Funktionen
 - 3.1.5. Lebensmittelbetrug und Lebensmittelfälschungen - die Rolle der Medien
- 3.2. Einrichtungen, Räumlichkeiten und Ausrüstung
 - 3.2.1. Auswahl des Standorts: Design, Konstruktion und Materialien
 - 3.2.2. Wartungsplan für Räumlichkeiten, Einrichtungen und Ausrüstung

- 3.3. Reinigungs- und Desinfektionsplan (R+D)
 - 3.3.1. Schmutzkomponenten
 - 3.3.2. Reinigungs- und Desinfektionsmittel - Zusammensetzung und Funktionen
 - 3.3.3. Etappen der Reinigung und Desinfektion
 - 3.3.4. Reinigungs- und Desinfektionsprogramm
- 3.4. Schädlingsbekämpfung
 - 3.4.1. Rattenbekämpfung und Desinsektion
 - 3.4.2. Schädlinge in der Nahrungskette
 - 3.4.3. Vorbeugende Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung
 - 3.4.3.1. Fallen für Säugetiere und Bodeninsekten
 - 3.4.3.2. Fallen für Fluginsekten
- 3.5. Rückverfolgbarkeit und Plan für gute Handhabungspraktiken (GMP)
 - 3.5.1. Aufbau eines Rückverfolgbarkeitsplans
 - 3.5.2. GMP bei der Lebensmittelverarbeitung
 - 3.5.2.1. Lebensmittelhandwerker
 - 3.5.2.2. Zu erfüllende Anforderungen
 - 3.5.2.3. Hygiene-Schulungspläne
- 3.6. Elemente des Managements der Lebensmittelsicherheit
 - 3.6.1. Wasser als wesentliches Element der Nahrungskette
 - 3.6.2. Wasserassoziierte biologische und chemische Stoffe
 - 3.6.3. Messbare Elemente der Wasserqualität, Wassersicherheit und Wassernutzung
 - 3.6.4. Zulassung von Lieferanten
 - 3.6.4.1. Kontrollplan für Lieferanten
 - 3.6.5. Lebensmittelkennzeichnung
 - 3.6.5.1. Verbraucherinformation und Allergenkennzeichnung
 - 3.6.5.2. Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen
- 3.7. Nahrungsmittelkrisen und damit verbundene Maßnahmen
 - 3.7.1. Auslöser einer Nahrungsmittelkrise
 - 3.7.2. Umfang, Management und Reaktion auf die Krise der Ernährungssicherheit
 - 3.7.3. Alarmierungs- und Kommunikationssysteme
 - 3.7.4. Maßnahmen und Strategien zur Verbesserung der Lebensmittelqualität und -sicherheit
- 3.8. Entwurf des HACCP-Plans
 - 3.8.1. Allgemeine Leitlinien für die Durchführung des Programms: Grundsätze, auf denen es beruht, und Voraussetzungsprogramm
 - 3.8.2. Verpflichtung des Managements
 - 3.8.3. Konfiguration der HACCP-Ausrüstung
 - 3.8.4. Beschreibung des Produkts und Angabe des Verwendungszwecks
 - 3.8.5. Flussdiagramme
- 3.9. Entwicklung des HACCP-Plans
 - 3.9.1. Charakterisierung der kritischen Kontrollpunkte (CCP)
 - 3.9.2. Die sieben Grundprinzipien des HACCP-Plans
 - 3.9.2.1. Identifizierung und Analyse von Gefahren
 - 3.9.2.2. Festlegung von Kontrollmaßnahmen gegen ermittelte Gefahren
 - 3.9.2.3. Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte (CCP)
 - 3.9.2.4. Charakterisierung der kritischen Kontrollpunkte
 - 3.9.2.5. Festlegung von kritischen Grenzwerten
 - 3.9.2.6. Festlegung von Abhilfemaßnahmen
 - 3.9.2.7. Überprüfung des HACCP-Systems
- 3.10. ISO 22000
 - 3.10.1. Grundsätze der ISO 22000
 - 3.10.2. Zweck und Umfang
 - 3.10.3. Marktsituation und Position im Vergleich zu anderen Standards in der Lebensmittelkette
 - 3.10.4. Anforderungen für seine Anwendung
 - 3.10.5. Management der Lebensmittelsicherheit



“Dieses Programm ermöglicht es Ihnen, mehr über die Anforderungen an die Produktkennzeichnung zu erfahren, insbesondere für gentechnisch veränderte Organismen“

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.

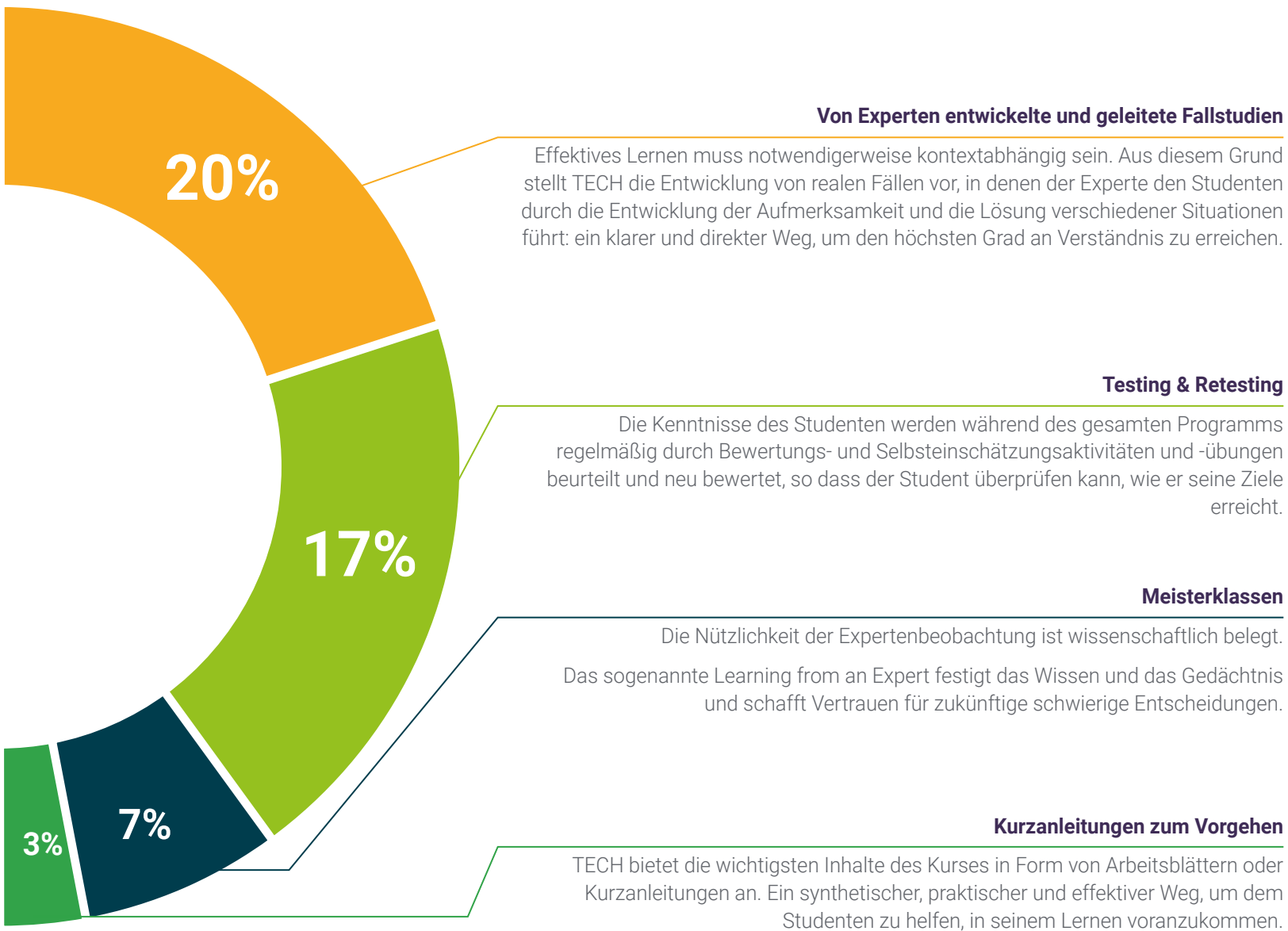
Dieses exklusive Schulungssystem für die Präsentation multimedialer Inhalte wurde von Microsoft als "Europäische Erfolgsgeschichte" ausgezeichnet.



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.





05

Qualifizierung

Der Universitätsexperte in Technologische Prozesse in der 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 **Universitätsexperte in Technologische Prozesse in der 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: **Universitätsexperte in Technologische Prozesse in der Lebensmittelindustrie**

Modalität: **online**

Dauer: **6 Monate**



*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 innovativ
wissen gegenwart qualität
online-Ausbildung
entwicklung institutionen
virtuelles Klassenzimmer

tech technologische
universität

Universitätsexperte

Technologische Prozesse
in der Lebensmittelindustrie

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

Universitätsexperte

Technologische Prozesse
in der Lebensmittelindustrie

