

Universitätskurs

Digitalisierung des
Qualitätsmanagementsystems
in der Lebensmittelindustrie





Universitätskurs

Digitalisierung des
Qualitätsmanagementsystems
in der Lebensmittelindustrie

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

Internetzugang: www.techtitute.com/de/ernahrung/universitatskurs/digitalisierung-qualitatsmanagementsystems-lebensmittelindustrie

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

Ernährungsfachkräfte finden in diesem Programm die notwendigen Kompetenzen, um die Digitalisierungsprozesse in der Lebensmittelindustrie zu verstehen und wie diese die Lebensmittelsicherheit verbessern können. Die Digitalisierung kann zu einer Verbesserung der Lebensmittelsicherheit und der Qualitätsmanagementsysteme führen, daher ist es notwendig, das Wissen in diesem Bereich zu erweitern, da dies der Bereich ist, der derzeit für die Zukunft des Sektors umgesetzt wird. Darüber hinaus werden die Grundkenntnisse der traditionellen Methoden des Managements von Qualitätssystemen in der Lebensmittelindustrie vertieft und die Vorteile des Einsatzes kommerzieller Software oder verschiedener interner IT-Tools zur Steigerung der Effizienz von Programmen wie der Gefahrenanalyse und Überwachung kritischer Kontrollpunkte (HACCP) aufgezeigt.



“

Anhand konkreter Fälle werden die Ernährungsfachleute die Verbesserung der Umsetzung der Digitalisierung in den Qualitätsmanagementsystemen der Lebensmittelindustrie und die damit verbundenen Zukunftsperspektiven verstehen und ihre Karriere weiter vorantreiben"

Dieser Universitätskurs beschreibt die Bedeutung der Anwendung digitaler Medien und Plattformen in Qualitätsmanagementsystemen in der Lebensmittelindustrie, mit besonderem Schwerpunkt auf Migrationsstrategien von traditionellen zu digitalen Systemen.

Um diese Themen zu verstehen, werden die aktuellen Definitionen von Lebensmittelsicherheit und Qualitätsstandards analysiert. Darüber hinaus werden die Auswirkungen digitaler Plattformen auf die Leistung der wichtigsten internationalen Regulierungsbehörden beschrieben.

Das Programm vertieft die Grundkenntnisse der traditionellen Methoden des Qualitätsmanagements in der Lebensmittelindustrie und die Vorteile des Einsatzes kommerzieller Software oder verschiedener interner IT-Tools zur Steigerung der Effizienz von Programmen wie Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte (HACCP). Es werden Beispiele von Formaten für die Dokumentation von vorgeschriebenen Programmprotokollen (PPR), Genehmigungen, Rückverfolgbarkeitsformaten, Kontrollprotokollen, Auditdokumenten und anderen vorgestellt.

Schließlich werden Fallstudien vorgestellt, in denen die Digitalisierung Qualitätsmanagementsysteme in der Lebensmittelindustrie verbessert hat, und die Bedeutung digitaler Plattformen und zukünftiger Trends für Lebensmittelsicherheit und Qualitätsmanagementsysteme diskutiert.

Die Dozenten dieses Universitätsexperten sind Universitätsprofessoren und Fachleute aus verschiedenen Disziplinen der Primärproduktion, der Anwendung analytischer und instrumenteller Techniken zur Qualitätskontrolle, der Verhinderung von unbeabsichtigter Kontamination, vorsätzlicher Kontamination und Betrug, der Regulierungssysteme zur Zertifizierung der Lebensmittelsicherheit (*Food Safety/Food Integrity*) und der Rückverfolgbarkeit (*Food Defence und Food Fraud/Food Authenticity*). Sie sind Experten für Lebensmittelgesetze und -verordnungen bezüglich 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. All dies ist notwendig, um eine umfassende und spezialisierte Weiterbildung zu erhalten, die von den Fachleuten des Lebensmittelsektors stark nachgefragt wird.

Dieser **Universitätskurs in Digitalisierung des Qualitätsmanagementsystems in der Lebensmittelindustrie** enthält das vollständigste und aktuellste wissenschaftliche Programm auf dem Markt. Seine hervorstechendsten Merkmale sind:

- » Die Entwicklung von Fallstudien, die von Experten für Lebensmittelsicherheit im Bereich der Ernährung 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 der Digitalisierung des Qualitätsmanagementsystems in der Lebensmittelindustrie
- » Er enthält praktische Übungen in denen der Selbstbewertungsprozess durchgeführt werden kann um das Lernen zu verbessern
- » Ein besonderer Schwerpunkt liegt auf innovativen Methoden der Digitalisierung des Qualitätsmanagementsystems in der Lebensmittelindustrie
- » 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



Verpassen Sie nicht die Gelegenheit, diesen Universitätskurs in Digitalisierung des Qualitätsmanagementsystems in der Lebensmittelindustrie zu erwerben. Er ist die perfekte Gelegenheit, um Ihre Karriere voranzutreiben"

“

Entdecken Sie die innovativsten Methoden der Digitalisierung des Qualitätsmanagementsystems in der Lebensmittelindustrie"

An diesem Programm sind Fachleute beteiligt, die Erfahrung mit der Digitalisierung von Qualitätsmanagementsystemen in der Lebensmittelindustrie haben. Sie haben dieses Programm entwickelt, das sich ausschließlich an Ernährungswissenschaftler richtet.

Die multimedialen Inhalte, die mit Hilfe der neuesten Bildungstechnologien entwickelt wurden, ermöglichen den Fachkräften ein situierendes und kontextbezogenes Lernen, d. h. eine simulierte Umgebung, die eine immersive Fortbildung bietet, die auf das Training in realen Situationen ausgerichtet ist.

Das Konzept dieses Programms konzentriert sich auf problemorientiertes Lernen, bei dem die Fachkraft versucht, verschiedene Situationen zu lösen, die in der beruflichen Praxis auftreten. Dabei wird sie durch ein innovatives interaktives Videosystem unterstützt, das von anerkannten und erfahrenen Experten im Bereich der Digitalisierung von Qualitätsmanagementsystemen in der Lebensmittelindustrie entwickelt wurde.

Sie werden die neueste kommerzielle Software für das Lebensmittelsicherheitsmanagement entdecken.

Dieser 100%ige Online-Universitätskurs wird es Ihnen ermöglichen, Ihr Studium mit Ihrer beruflichen Tätigkeit zu verbinden, während Sie mehr über die neuesten Entwicklungen des Sektors in Bezug auf digitale Plattformen erfahren.



02 Ziele

Die Ziele dieses Programms sind speziell auf die Weiterbildung von Ernährungswissenschaftlern ausgerichtet, die sich mit der Digitalisierung des Qualitätsmanagementsystems in der Lebensmittelindustrie befassen, damit sie die technologischen Prozesse kennen, die dabei zum Einsatz kommen. Im Laufe des Programms erwerben sie die in der Branche erforderlichen Kompetenzen und lernen die verschiedenen kommerziellen Plattformen und internen IT-Tools für das Management von Lebensmittelprozessen kennen. Darüber hinaus werden sie in der Lage sein, die geltenden Qualitätsstandards und Lebensmittelstandards für die Digitalisierung der verschiedenen internationalen Referenzorganisationen zu überprüfen, was ihnen den Einstieg in ein vielfältiges und wachsendes Berufsfeld ermöglicht.





“

Sie sind nur einen Klick davon entfernt, sich über die neuesten Fortschritte bei der Digitalisierung von Lebensmittelsicherheitssystemen im Ernährungsbereich zu informieren"



Allgemeine Ziele

- » Analysieren der Vorteile der Digitalisierung in den derzeitigen Prozessen der Lebensmittelsicherheit und des Qualitätsmanagements
- » Entwickeln von Fachwissen über die verschiedenen kommerziellen Plattformen und internen IT-Tools für das Prozessmanagement
- » Definieren der Bedeutung eines Migrationsprozesses von einem traditionellen zu einem digitalen System im Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsmanagement
- » Erarbeiten von Strategien für die Digitalisierung von Protokollen und Dokumenten im Zusammenhang mit der Verwaltung der verschiedenen Prozesse der Lebensmittelsicherheit und -qualität



Hochspezialisierte Ziele in einem Programm, das die besten Fachleute im Bereich Ernährung qualifizieren soll"





Spezifische Ziele

- » Untersuchen der aktuellen Lebensmittelqualitätsstandards und -normen für die Digitalisierung der verschiedenen internationalen Referenzstellen
- » Identifizieren der wichtigsten kommerziellen Software und internen IT-Strategien, die das Management spezifischer Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsprozesse ermöglichen
- » Erarbeiten geeigneter Strategien für die Übertragung traditioneller Qualitätsmanagementprozesse auf digitale Plattformen
- » Definieren der wichtigsten Punkte des Digitalisierungsprozesses eines HACCP-Programms
- » Analysieren der Alternativen für die Durchführung von voraussetzungsvollen Programmen (PPR), HACCP-Plänen und die Überwachung von standardisierten operationellen Programmen (SOP)
- » Analysieren der am besten geeigneten Protokolle und Strategien für die Digitalisierung der Risikokommunikation
- » Entwickeln von Mechanismen für die Digitalisierung des internen Auditmanagements, die Registrierung von Korrekturmaßnahmen und die Überwachung von Programmen zur kontinuierlichen Verbesserung

03

Kursleitung

Dieser Universitätskurs wird von Experten geleitet, die auf dem Gebiet der Digitalisierung von Qualitätsmanagementsystemen in der Lebensmittelindustrie führend sind und einen Studienplan entwickelt haben, der auf den Lebensmittelsektor zugeschnitten ist, da dies von vielen Unternehmen in diesem Sektor gefordert wird. Die Dozenten haben ihr Fachwissen mit anderen renommierten Fachleuten gebündelt, deren Erfahrung es den Studenten erleichtern wird, die Inhalte zu erlernen und dem Studienplan zu folgen. All dies mit einer starken interdisziplinären Komponente, so dass der Ernährungswissenschaftler alle Kenntnisse im Zusammenhang mit der Praxis der Digitalisierung des Qualitätsmanagementsystems in der Lebensmittelindustrie aus der Sicht seines Fachgebietes abdeckt.





“

*Eine komplette Gruppe von Fachleuten
wird Sie begleiten und 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 werden Sie mit den besten Fachleuten der Welt lernen können”

Leitung



Dr. Limón Garduza, Rocío Ivonne

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

Professoren

Dr. Velderrain Rodríguez, Gustavo Rubén

- » Promotion in Wissenschaften, Forschungszentrum für Ernährung und Entwicklung, A. C. (CIAD)
- » Mitglied des Nationalen Systems der Forscher des CONACyT, Mexiko



04

Struktur und Inhalt

Der Inhalt dieses Programms wurde unter Berücksichtigung der neuesten Entwicklungen in der Lebensmittelindustrie und der aktuellen Methoden des Qualitätsmanagements der konsumierten Produkte, d.h. der Digitalisierung, entwickelt. Neue Technologien ermöglichen die Anwendung strikterer Kriterien, die sich positiv auf die Behandlung und Verarbeitung von Lebensmitteln auswirken und den Verbrauchern mehr Sicherheit bieten. Dieser Studiengang wurde von Experten entwickelt, die den Ernährungswissenschaftlern bei ihrer beruflichen Laufbahn in dieser Spezialisierung in einem Sektor helfen, der aufgrund seiner langfristigen Perspektiven sehr gefragt ist.





“

Mit diesem Universitätskurs beherrschen Sie die neuen technologischen Instrumente, die bei den Qualitätskontrollen in der Lebensmittelindustrie eingesetzt werden"

Modul 1. Digitalisierung des Qualitätsmanagementsystems

- 1.1. Qualitätsstandards und Risikoanalyse in der Lebensmittelindustrie
 - 1.1.1. Aktuelle Standards für Lebensmittelsicherheit und -qualität
 - 1.1.2. Hauptrisikofaktoren in Lebensmitteln
- 1.2. Das "Zeitalter der Digitalisierung" und sein Einfluss auf die globalen Lebensmittelsicherheitssysteme
 - 1.2.1. Codex alimentarius Globale Initiative für Lebensmittelsicherheit
 - 1.2.2. Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte (HACCP)
 - 1.2.3. ISO 22000-Norm
- 1.3. Kommerzielle Software für das Management der Lebensmittelsicherheit
 - 1.3.1. Nutzung von intelligenten Geräten
 - 1.3.2. Kommerzielle Software für spezifische Managementprozesse
- 1.4. Einrichtung digitaler Plattformen für die Integration eines für die Entwicklung des HACCP-Programms zuständigen Teams
 - 1.4.1. Phase 1. Vorbereitung und Planung
 - 1.4.2. Phase 2. Umsetzung der Programme für die Gefahren und kritischen Kontrollpunkte des HACCP-Programms
 - 1.4.3. Phase 3. Durchführung des Plans
 - 1.4.4. Phase 4. Überprüfung und Pflege des HACCP-Konzepts
- 1.5. Digitalisierung von Vorstufenprogrammen (PPR) in der Lebensmittelindustrie - Umstellung vom traditionellen auf das digitale System
 - 1.5.1. Primäre Produktionsprozesse
 - 1.5.1.1. Gute Hygienepraxis (GHP)
 - 1.5.1.2. Gute Herstellungspraktiken (GMP)
 - 1.5.2. Strategische Prozesse
 - 1.5.3. Operative Prozesse
 - 1.5.4. Prozesse unterstützen
- 1.6. Plattformen für die Überwachung von "Standardarbeitsanweisungen (SOPs)"
 - 1.6.1. Schulung des Personals in der Dokumentation von spezifischen SOPs
 - 1.6.2. Kommunikations- und Überwachungskanäle für die SOP-Dokumentation





- 1.7. Protokolle für die Dokumentenverwaltung und die Kommunikation zwischen den Abteilungen
 - 1.7.1. Verwaltung von Rückverfolgbarkeitsdokumenten
 - 1.7.1.1. Protokolle für den Einkaufsbereich
 - 1.7.1.2. Rückverfolgbarkeit von Protokollen über den Eingang von Rohstoffen
 - 1.7.1.3. Rückverfolgbarkeit von Lagerprotokollen
 - 1.7.1.4. Prozessbereichsprotokolle
 - 1.7.1.5. Rückverfolgbarkeit von Hygieneprotokollen
 - 1.7.1.6. Protokolle zur Produktqualität
 - 1.7.2. Einführung alternativer Kommunikationskanäle
 - 1.7.2.1. Nutzung von Speicherclouds und Ordnern mit beschränktem Zugriff
 - 1.7.2.2. Verschlüsselung von Dokumenten zum Schutz der Daten
- 1.8. Digitale Dokumentation und Protokolle für Audits und Inspektionen
 - 1.8.1. Verwaltung der internen Audits
 - 1.8.2. Aufzeichnung von Abhilfemaßnahmen
 - 1.8.3. Anwendung des "Deming-Zyklus"
 - 1.8.4. Verwaltung von Programmen zur kontinuierlichen Verbesserung
- 1.9. Strategien für eine angemessene Risikokommunikation
 - 1.9.1. Risikomanagement und Kommunikationsprotokolle
 - 1.9.2. Wirksame Kommunikationsstrategien
 - 1.9.3. Information der Öffentlichkeit und Nutzung der sozialen Medien
- 1.10. Fallstudien zur Digitalisierung und ihrem Nutzen für die Risikominderung in der Lebensmittelindustrie
 - 1.10.1. Risiken für die Lebensmittelsicherheit
 - 1.10.2. Risiken des Lebensmittelbetrugs
 - 1.10.3. Risiken im Bereich Lebensmittelschutz



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

05 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.



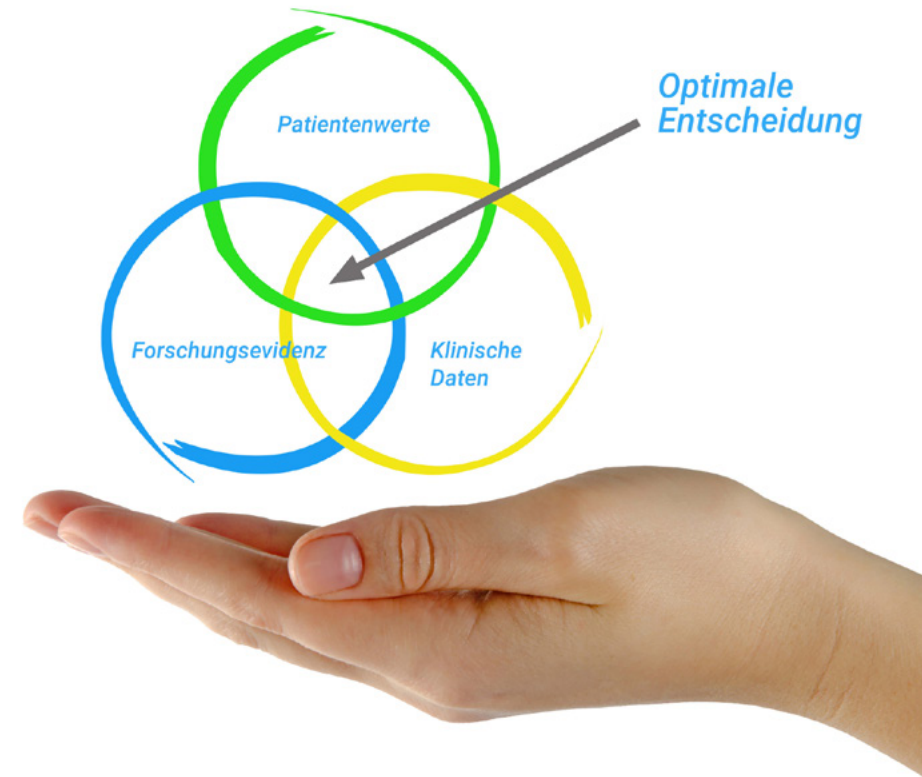
“

Entdecken Sie Relearning, ein System, das das herkömmliche lineare Lernen aufgibt 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 ein Fachmann 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 die Grundlagen der traditionellen Universitäten in der ganzen Welt verschiebt.



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 eingeführt”

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 Methodik

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 haben wir mehr 45.000 Ernährungswissenschaftler mit beispiellosem Erfolg fortgebildet, und zwar in allen klinischen Fachbereichen, unabhängig von der manuellen/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 Ihr Fachgebiet 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 TECH-Online-Arbeitsmethode zu schaffen. Und das alles mit den neuesten Techniken, die dem Studenten qualitativ hochwertige Stücke aus jedem einzelnen Material zur Verfügung stellen.



Ernährungstechniken und -verfahren auf Video

TECH bringt den Studierenden die neuesten Techniken, die neuesten pädagogischen Fortschritte und die aktuellsten Techniken und Verfahren der Ernährungsberatung näher. All dies in der ersten Person, mit äußerster Strenge, erklärt und detailliert, um zur Assimilierung und zum Verständnis des Studierenden beizutragen. Und das Beste ist, dass Sie ihn so oft anschauen können, wie Sie wollen.



Interaktive Zusammenfassungen

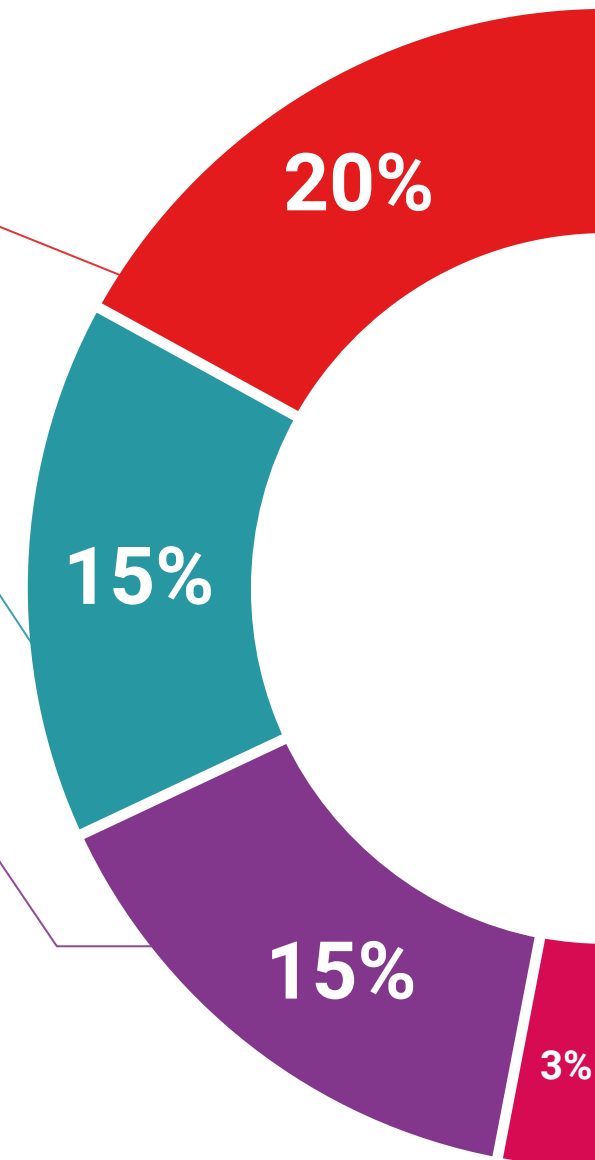
Das TECH-Team präsentiert die Inhalte auf attraktive und dynamische Weise in multimedialen Pillen, die Audios, Videos, Bilder, Diagramme und konzeptionelle Karten enthalten, um das Wissen zu vertiefen.

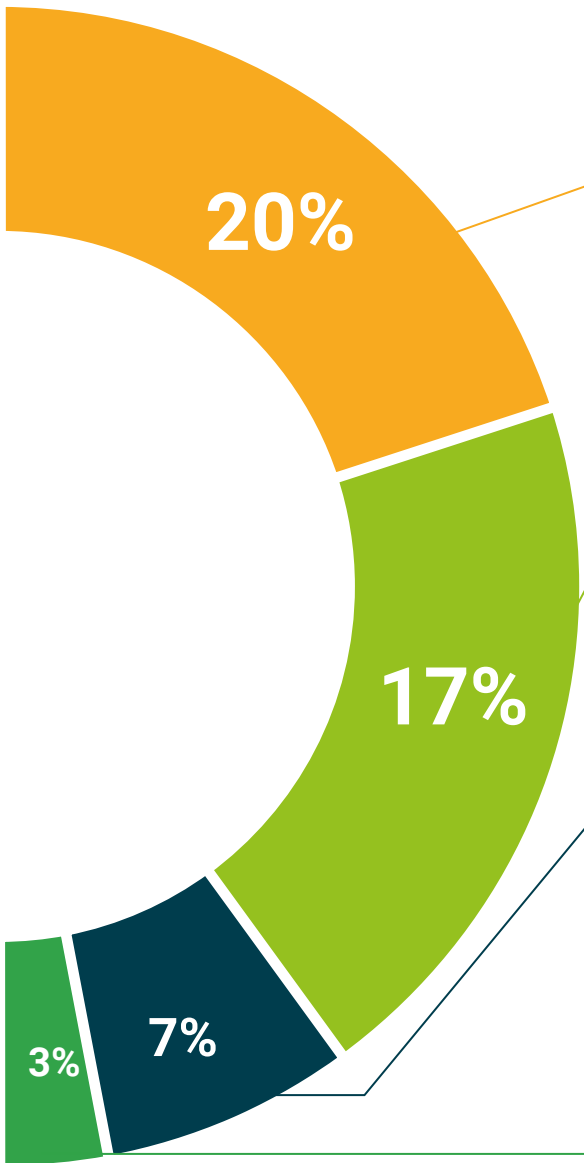
Dieses exklusive Schulungssystem für die Präsentation multimedialer Inhalte wurde von Microsoft als "Europäische Erfolgsgeschichte" ausgezeichnet.



Weitere Lektüren

Aktuelle Artikel, Konsensdokumente und internationale Leitfäden, u.a. In der virtuellen Bibliothek von TECH haben die Studenten Zugang zu allem, was sie für ihre Ausbildung benötigen.





Von Experten geleitete und von Fachleuten durchgeführte Fallstudien

Effektives Lernen muss notwendigerweise kontextabhängig sein. Aus diesem Grund stellt TECH die Entwicklung von realen Fällen vor, in denen der Experte den Studierenden durch die Entwicklung der Aufmerksamkeit und die Lösung verschiedener Situationen führt: ein klarer und direkter Weg, um den höchsten Grad an Verständnis zu erreichen.



Prüfung und Nachprüfung

Die Kenntnisse der Studenten werden während des gesamten Programms regelmäßig durch Bewertungs- und Selbsteinschätzungsaktivitäten und -übungen beurteilt und neu bewertet, so dass die Studenten überprüfen können, wie sie ihre Ziele erreichen.



Meisterklassen

Die Nützlichkeit der Expertenbeobachtung ist wissenschaftlich belegt. Das sogenannte Learning from an Expert baut Wissen und Gedächtnis auf und schafft Vertrauen für zukünftige schwierige Entscheidungen.



Leitfäden für Schnellmaßnahmen

TECH bietet die wichtigsten Inhalte des Kurses in Form von Arbeitsblättern oder Kurzanleitungen an. Ein synthetischer, praktischer und effektiver Weg, um den Studierenden zu helfen, in ihrem Lernen voranzukommen.



06

Qualifizierung

Der Universitätskurs in Digitalisierung des Qualitätsmanagementsystems 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 Digitalisierung des Qualitätsmanagementsystems 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 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 Digitalisierung des Qualitätsmanagementsystems 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



Universitätskurs

Digitalisierung des
Qualitätsmanagementsystems
in der Lebensmittelindustrie

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

Universitätskurs

Digitalisierung des
Qualitätsmanagementsystems
in der Lebensmittelindustrie