

Universitätskurs

Durchführung von FuEul-Projekten
in der Lebensmittelqualität und
-Sicherheit





Universitätskurs

Durchführung von
FuEul-Projekten in der
Lebensmittelqualität
und -Sicherheit

- » Modalität: online
- » Dauer: 12 Wochen
- » Qualifizierung: TECH Technische Universität
- » Zeitplan: in Ihrem eigenen Tempo
- » Prüfungen: online

Internetzugang: www.techtitute.com/de/ernahrung/universitatskurs/durchfuhrung-fueui-projekten-lebensmittelqualitat-sicherheit

Index

01

Präsentation

Seite 4

02

Ziele

Seite 8

03

Kursleitung

Seite 12

04

Struktur und Inhalt

Seite 16

05

Methodik

Seite 24

06

Qualifizierung

Seite 32

01

Präsentation

Die Entwicklung, das Wachstum und die Innovation im Lebensmittelsektor boomen und es ist notwendig, dass Ernährungsfachleute all diese neuen Prozesse kennen, um die neuen Herausforderungen des Berufs besser bewältigen zu können. Neue Produkte und Lebensmittel, die uns helfen, ein gesünderes Leben zu führen, werden immer häufiger angeboten, aber alle Prozesse müssen gut verstanden werden, um alle gesundheitlichen Garantien für Qualität und Sicherheit zu erfüllen. Die Fachkraft sollte die Gelegenheit ergreifen und sich ein solides Wissen in diesem Bereich aneignen, das es ihr ermöglichen wird, erfolgreich zu arbeiten.



“

Lassen Sie sich diese großartige Gelegenheit nicht entgehen und werden Sie mit diesem Universitätskurs von TECH zu einem Ernährungsspezialisten, der in der Lage ist, Projekte im Bereich Lebensmittelqualität und -sicherheit durchzuführen"

Der Universitätskurs in Durchführung von FuEul-Projekten in der Lebensmittelqualität und -Sicherheit der TECH Global University ist das umfassendste Aufbaustudium, das derzeit an Universitäten angeboten wird, da es auf das ganzheitliche Management der Lebensmittelsicherheit ausgerichtet ist.

Das Lebensmittelrecht ist ein Aspekt von großer Bedeutung, der der Vermarktung eines jeden Produkts aus der Lebensmittelindustrie vorausgeht. Aus diesem Grund bietet dieser Universitätskurs den Studenten ein breites Wissen über die aktuellen Vorschriften zur Lebensmittelqualität und -sicherheit, sowohl auf nationaler als auch auf internationaler Ebene. Während dieser Fortbildung wird der Student mit dem Rechtsinstrumentarium vertraut gemacht, das für die Gesetzgebung im Lebensmittelbereich erforderlich ist und sowohl für natürliche als auch für verarbeitete Produkte gilt.

Als Ergebnis wird der Student über fundierte Kenntnisse des Lebensmittelrechts und der im Lebensmittelbereich geltenden Normung sowie über die Struktur der Gesetzgebung verfügen und in der Lage sein, verschiedene Unternehmen des Sektors anzuwenden und zu beraten.

Dieser Universitätskurs befasst sich auch mit der Durchführung und Entwicklung von FuE-Projekten im Lebensmittelbereich. Er definiert die wirtschaftlichen Unterstützungssysteme für die Durchführung von Projekten, die rechtlichen Bedingungen und vor allem die Methodik für den Betrieb von Projekten in Bezug auf Planung, Verfügbarkeit von Ressourcen, Kontrolle und Überwachung.

Die Anpassung an die Projektarbeit im Lebensmittelbereich ist von großer Bedeutung für die Durchführung von Innovationen, die Entwicklung neuer Produkte oder die Verbesserung der Bedingungen für die Lebensmittelsicherheit und die Verwendung der verwendeten Lebensmittel und Zutaten.

Die Dozenten dieses Universitätskurses sind Universitätsprofessoren und Fachleute aus verschiedenen Disziplinen der Primärproduktion, des Einsatzes analytischer und instrumenteller Techniken für die Qualitätskontrolle, der Vorbeugung von versehentlicher und absichtlicher Kontamination und Betrug, der Regulierungssysteme für die Zertifizierung der Lebensmittelsicherheit (*Food Safety/Food Integrity*) und 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 Durchführung von FuEul-Projekten in der Lebensmittelqualität und -Sicherheit** enthält das vollständigste und aktuellste wissenschaftliche Programm auf dem Markt. Die wichtigsten Merkmale sind:

- ◆ Die Entwicklung von Fallstudien, die von Experten für Lebensmittelsicherheit im Bereich der Ernährung vorgestellt werden
- ◆ Der grafische, schematische und äußerst praxisnahe Inhalt vermittelt wissenschaftliche und praktische Informationen zu den für die berufliche Praxis notwendigen Disziplinen
- ◆ Neue Entwicklungen in der Durchführung von FuEul-Projekten in der Lebensmittelqualität und -Sicherheit
- ◆ Die praktischen Übungen, bei denen der Selbstbewertungsprozess zur Verbesserung des Lernens durchgeführt werden kann
- ◆ Ein besonderer Schwerpunkt liegt auf innovativen Methoden in der Durchführung von FuEul-Projekten in der Lebensmittelqualität und -Sicherheit
- ◆ Theoretische Lektionen, 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



Dies ist die perfekte Gelegenheit, um Ihre Karriere voranzutreiben und sich als angesehener Ernährungswissenschaftler zu etablieren"

“

Dieser Universitätskurs ist die beste Investition, die Sie bei der Auswahl eines Auffrischungsprogramms tätigen können, um Ihr Wissen über die Durchführung von FuEul-Projekten im Bereich Lebensmittelqualität und -sicherheit zu aktualisieren"

Das Dozententeam setzt sich aus Fachleuten aus dem Bereich der Lebensmittelsicherheit und der Ernährung zusammen, die ihre Erfahrungen in diese Fortbildung einbringen, sowie aus anerkannten Fachleuten 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, die ihr gestellt werden, zu lösen. Dabei wird die Fachkraft von einem innovativen interaktiven Videosystem unterstützt, das von erfahrenen Experten für die Durchführung von FuEul-Projekten in der Lebensmittelqualität und -Sicherheit erstellt wurde.

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

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



02 Ziele

Das Programm in Durchführung von FuEul-Projekten in der Lebensmittelqualität und -Sicherheit zielt darauf ab, die Leistung der Fachleute mit den neuesten und innovativsten Fortschritten in Lebensmittelqualität und -Sicherheit zu erleichtern. All dies geschieht ausschließlich auf praktische Art und Weise, mit Hilfe der umfassendsten theoretischen und praktischen Inhalte des Sektors. Ebenso wird sich die Fachkraft im Laufe dieses Universitätskurses mit den wichtigsten Maßnahmen des Spezialisten im Bereich der Lebensmittelsicherheit befassen. So kann sie ihre Fähigkeiten in diesem Bereich verbessern und ausbauen und sicher sein, dass sie die Protokolle so effektiv und sicher wie möglich ausführt.





“

Dies ist die beste Möglichkeit, sich über die neuesten Fortschritte bei der Durchführung von FuEul-Projekten in der Lebensmittelqualität und -Sicherheit zu informieren“



Allgemeine Ziele

- ◆ Analysieren der lebensmittelrechtlichen Kompetenzen, um die entsprechenden Funktionen in der Lebensmittelindustrie ausüben zu können
- ◆ Bewerten der Verfahren und Wirkungsmechanismen der Lebensmittelindustrie
- ◆ Erarbeiten der Grundlagen für die Anwendung von Rechtsvorschriften auf die Entwicklung von Produkten der Lebensmittelindustrie
- ◆ Ermitteln der Funktionsweise von FuEul-Systemen im Bereich der Entwicklung neuer Produkte und Verfahren im Lebensmittelbereich
- ◆ Analysieren des FuEul-Systems und des Einsatzes von Instrumenten zur Planung, Verwaltung, Bewertung, zum Schutz der Ergebnisse und zur Verbreitung von FuEul im Lebensmittelbereich
- ◆ Erarbeiten von Kenntnissen, die eine Grundlage oder Gelegenheit für die Entwicklung und/oder Umsetzung von Ideen bieten, in einem Forschungs- und Entwicklungskontext, der es ermöglicht, die Ergebnisse in den produktiven Sektor zu übertragen



Eine einzigartige, wichtige und entscheidende Fortbildungserfahrung, die Ihre berufliche Entwicklung fördert"





Spezifische Ziele

- ◆ Definieren der Grundlagen des Lebensmittelrechts
- ◆ Beschreiben und Entwickeln der wichtigsten internationalen und europäischen Einrichtungen im Bereich der Lebensmittelsicherheit und Bestimmung ihrer Zuständigkeiten
- ◆ Analysieren der Lebensmittelsicherheitspolitik im europäischen Rahmen
- ◆ Beschreiben der Grundsätze, Anforderungen und Maßnahmen des Lebensmittelrechts
- ◆ Untersuchen des europäischen Rechtsrahmens zur Regulierung der Lebensmittelindustrie
- ◆ Identifizieren und Definieren der Haftung der an der Lebensmittelkette Beteiligten
- ◆ Klassifizieren der Arten von Haftung und Verstößen im Bereich der Lebensmittelsicherheit
- ◆ Einrichten von FuEuL-Systemen, die die Entwicklung neuartiger Lebensmittel und Zutaten ermöglichen, insbesondere in Fragen der Lebensmittelsicherheit, damit sie sich mit Forschung, Entwicklung und Innovation in diesem Bereich befassen können
- ◆ Zusammenstellen von Finanzierungsquellen für FuEuL-Aktivitäten bei der Entwicklung neuartiger Lebensmittelprodukte, um verschiedene Innovationsstrategien in der Lebensmittelindustrie zu berücksichtigen
- ◆ Analysieren der Möglichkeiten des Zugangs zu öffentlichen und privaten Informationsquellen im wissenschaftlich-technischen, wirtschaftlichen und rechtlichen Bereich für die Planung eines FuEuL-Projekts
- ◆ Entwickeln von Methoden für die Projektplanung und -verwaltung, Vorlage von Kontrollberichten und Überwachung der Ergebnisse
- ◆ Bewerten der Technologietransfersysteme, die den Transfer von FuEuL-Ergebnissen in das produktive Umfeld ermöglichen
- ◆ Analysieren der Umsetzung der Projekte nach Abschluss der Dokumentationsphase

03

Kursleitung

Zu den Dozenten des Programms gehören führende Experten auf dem Gebiet der Lebensmittelsicherheit und der Ernährung, 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. Ziel ist es, Ernährungswissenschaftler fortzubilden und ihnen das notwendige akademische Rüstzeug an die Hand zu geben, um in diesem Bereich mit größerer Erfolgsgarantie arbeiten zu können. Dieses Team, das sich der Bedeutung der Fortbildung in diesem Bereich bewusst ist, hat das vollständigste und aktuellste Kompendium von Inhalten und praktischen Aktivitäten in diesem Bereich entwickelt, um den Ernährungswissenschaftlern die Instrumente an die Hand zu geben, die sie für die erfolgreiche Ausübung ihrer täglichen Praxis benötigen.



“

*Unser Dozententeam, das auf
Lebensmittelsicherheit spezialisiert
ist, 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 werden Sie mit den besten Fachleuten der Welt lernen können”

Leitung



Dr. Limón Garduza, Rocío Ivonne

- ♦ Qualitätsinspektorin und bromatologische Expertin bei Just Quality System SL
- ♦ Dozentin für Lebensmittelsicherheit am Ausbildungszentrum Mercamadrid (CFM)
- ♦ Verantwortliche für Qualitätsmanagement und Projektentwicklung bei KMC
- ♦ Leiterin der Abteilung Qualitätskontrolle bei Frutas Garralon Import Export SA in Mercamadrid
- ♦ Promotion in Agrarchemie und Bromatologie an der Autonomen Universität von Madrid
- ♦ Hochschulabschluss in Lebensmittelwissenschaft und -technologie von der Benemérita Autonomen Universität von Puebla
- ♦ Masterstudiengang in Lebensmittelbiotechnologie (MBTA) an der Universität von Oviedo



Professoren

Dr. Colina Coca, Clara

- ◆ Ernährungsberaterin und Diätassistentin in privater Praxis
- ◆ Dozentin für Studiengänge in den Bereichen Ernährung und Diätetik
- ◆ Promotion in Ernährung, Lebensmittelwissenschaft und -technologie an der Universität Complutense von Madrid
- ◆ Masterstudiengang in Lebensmittelqualität und -Sicherheit an der Polytechnischen Universität von Valencia
- ◆ Hochschulabschluss in Humanernährung und Diätetik an der Zentraluniversität von Katalonien

Dr. Martínez López, Sara

- ◆ Chemikerin und Promotion in Pharmazie mit Spezialisierung auf Ernährung und Lebensmittelwissenschaften
- ◆ Assistenzprofessorin an der Universität Complutense von Madrid
- ◆ Außerordentliche Professorin für Ernährung und Lebensmitteltechnologie, Europäischen Universität von Madrid
- ◆ Forscherin in der Forschungsgruppe „Mikrobiota, Lebensmittel und Gesundheit“ an der Europäischen Universität von Madrid
- ◆ Promotion in Pharmazie an der Universität Complutense von Madrid
- ◆ Hochschulabschluss in Chemie an der Universität von Murcia

Dr. Rendueles de la Vega, Manuel

- ◆ Chemieingenieur mit Fachkenntnissen in der Lebensmittelbiotechnologie
- ◆ Forschungsleitung bei drei Projekten des nationalen FuE-Plans
- ◆ Universitätsprofessor
- ◆ Promotion in Chemieingenieurwesen, Universität von Oviedo
- ◆ Experte für Lebensmittelbiotechnologie

04

Struktur und Inhalt

Die Struktur des Inhalts wurde von den besten Fachleuten des Sektors entworfen, die über umfangreiche Erfahrung und anerkanntes Ansehen in der Branche verfügen, die durch die Menge der überprüften, untersuchten und diagnostizierten Fälle gestützt wird, und die über ein umfassendes Wissen über neue Technologien im Bereich der Lebensmittelsicherheit verfügen.





“

Wir verfügen über das vollständigste und aktuellste Programm auf dem Markt. Wir streben nach Exzellenz und wollen, dass auch Sie sie erreichen“

Modul 1. Lebensmittelrecht sowie Qualitäts- und Sicherheitsvorschriften

- 1.1. Einführung
 - 1.1.1. Rechtliche Organisation
 - 1.1.2. Grundlegende Konzepte
 - 1.1.2.1. Recht
 - 1.1.2.2. Gesetzgebung
 - 1.1.2.3. Lebensmittelrecht
 - 1.1.2.4. Standard
 - 1.1.2.6. Zertifizierungen usw.
- 1.2. Internationales Lebensmittelrecht. Internationale Organisationen
 - 1.2.1. Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO)
 - 1.2.2. Weltgesundheitsorganisation (WHO)
 - 1.2.3. Codex-Alimentarius-Kommission (CAC)
 - 1.2.4. Welthandelsorganisation
- 1.3. Europäisches Lebensmittelrecht
 - 1.3.1. Europäisches Lebensmittelrecht
 - 1.3.2. Weißbuch zur Lebensmittelsicherheit
 - 1.3.3. Grundsätze des Lebensmittelrechts
 - 1.3.4. Allgemeine Anforderungen des Lebensmittelrechts
 - 1.3.5. Verfahren
 - 1.3.6. Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA)
- 1.5. Management der Lebensmittelsicherheit im Unternehmen
 - 1.5.1. Zuständigkeiten
 - 1.5.2. Genehmigungen
 - 1.5.3. Zertifizierungen
- 1.6. Horizontales Lebensmittelrecht. Teil 1
 - 1.6.1. Allgemeine Hygienevorschriften
 - 1.6.2. Wasser für den öffentlichen Gebrauch
 - 1.6.3. Amtliche Kontrolle von Lebensmitteln





- 1.7. Horizontales Lebensmittelrecht. Teil 2
 - 1.7.1. Lagerung, Konservierung und Transport
 - 1.7.2. Materialien mit Lebensmittelkontakt
 - 1.7.3. Lebensmittelzusatzstoffe und Aromen
 - 1.7.4. Kontaminanten in Lebensmitteln
- 1.8. Vertikales Lebensmittelrecht: Produkte pflanzlichen Ursprungs
 - 1.8.1. Gemüse und Derivate
 - 1.8.2. Früchte und Derivate
 - 1.8.3. Getreide
 - 1.8.4. Hülsenfrüchte
 - 1.8.5. Pflanzliche Speiseöle
 - 1.8.6. Speisefette
 - 1.8.7. Würzmittel und Gewürze
- 1.9. Vertikales Lebensmittelrecht: Produkte tierischen Ursprungs
 - 1.9.1. Fleisch und Fleischerzeugnisse
 - 1.9.2. Fischereierzeugnisse
 - 1.9.3. Milch und Milcherzeugnisse
 - 1.9.4. Eier und Eiprodukte
- 1.10. Vertikales Lebensmittelrecht: andere Produkte
 - 1.10.1. Stimulierende Lebensmittel und Derivate
 - 1.10.2. Getränke
 - 1.10.3. Fertiggerichte

Modul 2. Entwicklung, Koordinierung und Durchführung von FuEul-Projekten

- 2.1. Innovation und Wettbewerbsfähigkeit in der Lebensmittelbranche
 - 2.1.1. Analyse des Lebensmittelsektors
 - 2.1.2. Innovation bei Verfahren, Produkten und Management
 - 2.1.3. Regulatorische Beschränkungen für die Vermarktung neuartiger Lebensmittel
- 2.2. Das FuE-System
 - 2.2.1. Öffentliche und private Forschung
 - 2.2.4. Internationale Programme
 - 2.2.5. Einrichtungen zur Forschungsförderung
- 2.3. FuEul-Projekte
 - 2.3.1. FuEul-Beihilfeprogramme
 - 2.3.2. Arten von Projekten
 - 2.3.3. Arten der Finanzierung
 - 2.3.4. Projektbewertung, -überwachung und -kontrolle
- 2.4. Wissenschaftliche und technologische Produktion
 - 2.4.1. Veröffentlichung, Bekanntmachung und Verbreitung von Forschungsergebnissen
 - 2.4.2. Grundlagenforschung/angewandte Forschung
 - 2.4.3. Private Informationsquellen
- 2.5. Technologietransfer
 - 2.5.1. Schutz des gewerblichen Eigentums. Patente
 - 2.5.2. Regulatorische Beschränkungen des Technologietransfers im Lebensmittelsektor
 - 2.5.3. *European Food Safety Authority (EFSA)*
 - 2.5.4. *Food and Drug Administration (FDA)*
- 2.6. Planung von FuEul-Projekten
 - 2.6.1. Projektstrukturplan
 - 2.6.2. Ressourcenzuteilung
 - 2.6.3. Priorität der Aufgaben
 - 2.6.4. Gantt-Diagramm-Methode
 - 2.6.5. Digital unterstützte Planungsmethoden und -systeme





- 2.7. Dokumentarische Entwicklung von FuEul-Projekten
 - 2.7.1. Vorbereitende Studien
 - 2.7.2. Lieferung von Fortschrittsberichten
 - 2.7.3. Erstellung des Projektberichts
- 2.8. Durchführung des Projekts
 - 2.8.1. *Checkliste*
 - 2.8.2. Liefergegenstände
 - 2.8.3. Kontrolle der Entwicklung des Projekts
- 2.9. Projektabwicklung und -validierung
 - 2.9.1. ISO-Normen für FuEul-Projektmanagement
 - 2.9.2. Beendigung der Projektphase
 - 2.9.3. Analyse der Ergebnisse und Durchführbarkeit
- 2.10. Durchführung der entwickelten FuEul-Projekte
 - 2.10.1. Management der Einkäufe
 - 2.10.2. Validierung der Lieferanten
 - 2.10.3. Projektvalidierung und -überprüfung

“

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.





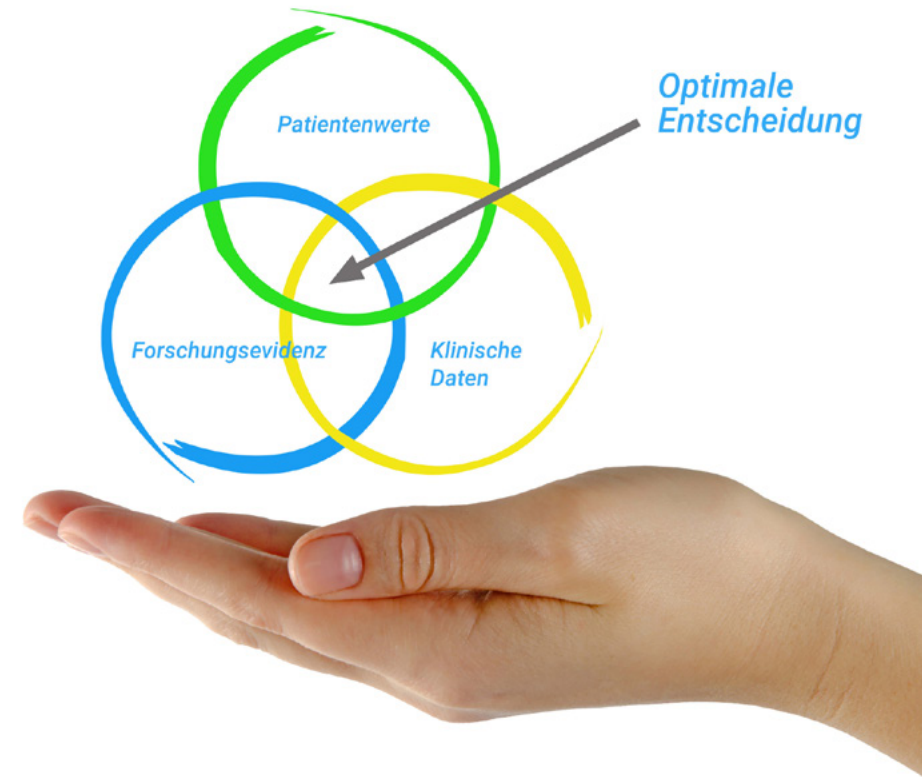
“

Entdecken Sie Relearning, ein System, das das herkömmliche lineare Lernen 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

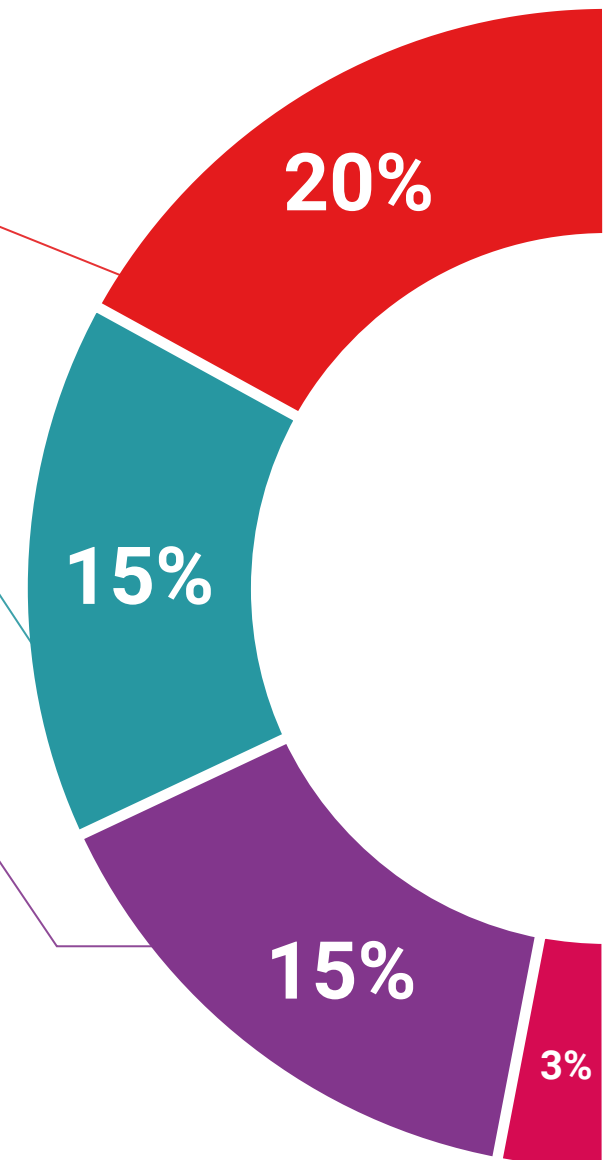
Das TECH-Team präsentiert die Inhalte auf attraktive und dynamische Weise in multimedialen Pillen, die Audios, Videos, Bilder, Diagramme und konzeptionelle Karten enthalten, um das Wissen zu vertiefen.

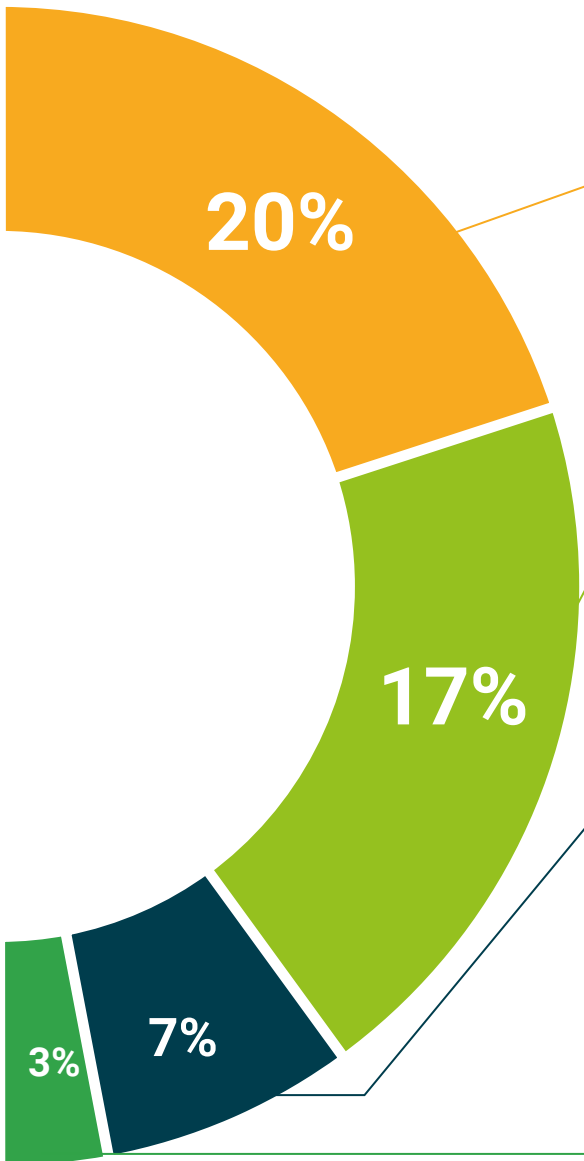
Dieses exklusive Schulungssystem für die Präsentation multimedialer Inhalte wurde von Microsoft als "Europäische Erfolgsgeschichte" ausgezeichnet.



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.



06

Qualifizierung

Der Universitätskurs in Durchführung von FuEul-Projekten in der Lebensmittelqualität und -Sicherheit garantiert neben der präzisesten und aktuellsten Fortbildung auch den Zugang zu einem von der TECH Technologischen Universität ausgestellten Diplom.



“

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

Dieser **Universitätskurs in Durchführung von FuEuI-Projekten in der Lebensmittelqualität und -Sicherheit**

enthält das vollständigste und aktuellste Programm auf dem Markt.

Sobald der Student die Prüfungen bestanden hat, erhält er/sie per Post* mit Empfangsbestätigung das entsprechende Diplom, ausgestellt von der **TECH**

Technologischen Universität.

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

Titel: **Universitätskurs in Durchführung von FuEuI-Projekten in der Lebensmittelqualität und -Sicherheit**

Modalität: **online**

Dauer: **12 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 verpflichtungen
tech technologische universität

Universitätskurs

Durchführung von
FuEul-Projekten in der Le-
bensmittelqualität und -Si-
cherheit

- » Modalität: online
- » Dauer: 12 Monate
- » Qualifizierung: TECH Technologische Universität
- » Zeitplan: in Ihrem eigenen Tempo
- » Prüfungen: online

online-Ausbildung
entwicklung institutionen
virtuelles Klassenzimmer

Universitätskurs

Durchführung von FuEul-Projekten
in der Lebensmittelqualität und
-Sicherheit

