

Universitätskurs

Futtermittelherstellungsprozesse,
Qualitätskontrolle und Kritische Punkte





Universitätskurs

Futtermittelherstellungsprozesse,
Qualitätskontrolle und
Kritische Punkte

- » Modalität: online
- » Durata: 6 Wochen
- » Titolo: TECH Università Tecnologica
- » Dedizione: 16 ore/settimana
- » Orario: a scelta
- » Esami: online

Internetzugang: www.techtitude.com/de/ernahrung/universitatskurs/futtermittelherstellungsprozesse-qualitatskontrolle-kritische-punkte

Index

01

Präsentation

Seite 4

02

Ziele

Seite 8

03

Kursleitung

Seite 12

04

Struktur und Inhalt

Seite 16

05

Methodik

Seite 20

06

Qualifizierung

Seite 28

01

Präsentation

Die Weltbevölkerung wird bis 2030 von derzeit 7,6 Milliarden auf 8,6 Milliarden Menschen anwachsen, und die Tierernährung ist eine der Disziplinen, die zur Lösung des Problems der Erzeugung ausreichender und erschwinglicher Proteine beitragen muss, um diesen wachsenden Bedarf auf effiziente und nachhaltige Weise zu decken. Mit dieser Spezialisierung auf hohem Niveau wird sich der Ernährungswissenschaftler auf ausgewogene Ernährung, Qualitätskontrolle und kritische Punkte in der Ernährung spezialisieren.





“

*Schließen Sie sich mit dieser
hocheffektiven Bildungsspezialisierung
der Elite an und eröffnen Sie sich neue
Wege für Ihr berufliches Fortkommen"*

Dieser Universitätskurs definiert den Prozess, der bei der Herstellung eines ausgewogenen Tierfutters befolgt werden muss, um es zu entwerfen, zu entwickeln und zu bewerten, von der Entwicklung der Rezeptur (Diät) bis zu den verschiedenen Punkten, die bewertet werden müssen, um die Qualität, Sicherheit und Leistung des fertigen Tierfutters zu bestimmen.

Bei der Entwicklung wird theoretisches und praktisches Fachwissen eingesetzt, um ein Produkt zu erhalten, das dem entspricht, was auf dem Papier steht, und das die Qualität und Sicherheit aufweist, die erforderlich sind, um den gewünschten Nutzen für die Tiere zu erzielen, die es verzehren.

Ein hochwertiger Universitätskurs für Fachleute, die ihr technisches und praktisches Wissen in diesem Bereich aktualisieren und vervollkommen möchten. Ein umfassendes und effektives Programm, das sie auf ein höheres Kompetenzniveau bringt.

Ein ehrgeiziger, breit angelegter, strukturierter und vernetzter Ansatz, der von den grundlegenden und relevanten Prinzipien der Ernährung bis hin zur Lebensmittelproduktion alles abdeckt. All dies mit den Merkmalen eines Universitätskurses auf hohem wissenschaftlichem, didaktischem und technologischem Niveau.

“*Ein Universitätskurs, der Sie in die Lage versetzen wird, auf dem Gebiet der Futtermittelherstellungsprozesse, Qualitätskontrolle und Kritische Punkte mit der Zuverlässigkeit eines hochqualifizierten Experten zu arbeiten*”

Dieser **Universitätskurs in Futtermittelherstellungsprozesse, Qualitätskontrolle und Kritische Punkte** enthält das vollständigste und aktuellste wissenschaftliche Programm auf dem Markt. Die wichtigsten Merkmale sind:

- Neueste Technologie in der *E-Learning*-Software
- Intensiv visuelles Lehrsystem, unterstützt durch grafische und schematische Inhalte, die leicht zu erfassen und zu verstehen sind
- Entwicklung von Fallstudien, die von im Beruf stehenden Experten vorgestellt werden
- Hochmoderne interaktive Videosysteme
- Unterricht unterstützt durch Telepraxis
- Systeme zur ständigen Aktualisierung und Überarbeitung
- Selbstgesteuertes Lernen: Vollständige Kompatibilität mit anderen Aktivitäten
- Praktische Übungen zur Selbstbeurteilung und Überprüfung des Gelernten
- Selbsthilfegruppen und Bildungssynergien: Fragen an den Experten, Diskussions- und Wissensforen
- Kommunikation mit dem Dozenten und individuelle Reflexionsarbeit
- Die Inhalte sind von jedem festen oder tragbaren Gerät mit Internetanschluss abrufbar
- Datenbanken mit ergänzenden Unterlagen, die auch nach Abschluss des Programms ständig verfügbar sind

“*Werden Sie einer der gefragtesten Fachleute der Gegenwart: Bilden Sie sich mit unserem Universitätskurs in Futtermittelherstellungsprozesse, Qualitätskontrolle und Kritische Punkte weiter*”

Das Dozententeam von TECH setzt sich aus Fachleuten aus verschiedenen Bereichen zusammen, die mit dem Fachgebiet in Verbindung stehen. Dadurch wird sichergestellt, dass das Ziel des Kompetenzaufbaus erreicht wird. Ein multidisziplinäres Team von Fachleuten, die in verschiedenen Bereichen ausgebildet und erfahren sind, wird die theoretischen Kenntnisse auf effiziente Weise entwickeln, aber vor allem das praktische Wissen aus ihrer eigenen Erfahrung in den Dienst des Kurses stellen: eine der besonderen Qualitäten dieser Weiterbildung.

Diese Beherrschung des Themas wird durch die Effizienz der methodischen Gestaltung dieses Universitätskurses ergänzt. Er wurde von einem multidisziplinären Team von *E-Learning*-Experten entwickelt und integriert die neuesten Fortschritte in der Bildungstechnologie. Auf diese Weise können die Studenten mit einer Reihe bequemer und vielseitiger multimedialer Werkzeuge studieren, die ihnen die für ihr Fachgebiet erforderlichen Handlungskompetenzen vermitteln.

Das Programm basiert auf problembasiertem Lernen, einem Ansatz, der Lernen als einen ausgesprochen praktischen Prozess betrachtet. Um dies aus der Ferne zu ermöglichen, wird die Telepraxis eingesetzt: Ein innovatives interaktives Videosystem und das *Learning from an Expert* ermöglichen es den Teilnehmern, sich das Wissen so anzueignen, als stünden sie gerade vor dem Szenario, das sie lernen. Ein Konzept, das es ihnen ermöglicht, das Gelernte realistischer und nachhaltiger zu integrieren und zu festigen.

Sie werden in der Lage sein, alle Inhalte vom virtuellen Campus auf ein beliebiges elektronisches Gerät herunterzuladen und sie bei Bedarf zu konsultieren, auch wenn Sie keinen Internetanschluss haben.

Greifen Sie jetzt auf eine Bibliothek mit hochwertigen Multimedia-Inhalten zu.



02 Ziele

Ziel von TECH ist es, hochqualifizierte Fachkräfte für die Praxis weiterzubilden. Dieses Anliegen wird weltweit durch die Förderung der menschlichen Entwicklung als Grundlage für eine bessere Gesellschaft ergänzt. Dies wird erreicht, indem den Fachleuten im Gesundheitswesen geholfen wird, ein wesentlich höheres Niveau an Kompetenz und Kontrolle zu entwickeln. Ein Ziel, das mit einem Kurs von hoher Intensität und Präzision leicht zu verwirklichen ist.





“

Wenn es Ihr Ziel ist, Ihre Fähigkeiten auf neue Erfolgs- und Entwicklungswege auszurichten, dann ist dies der richtige Universitätskurs für Sie: eine Fortbildung, die auf Spitzenleistungen abzielt"



Allgemeine Ziele

- Bestimmen der Eigenschaften, der Verwertung und der metabolischen Umwandlung von Nährstoffen in Bezug auf den Nährstoffbedarf von Tieren
- Bereitstellen klarer und praktischer Hilfsmittel, damit die Fachkraft die verschiedenen in der Region erhältlichen Lebensmittel identifizieren und klassifizieren kann und über mehr Urteilsvermögen verfügt, um die beste Entscheidung im Hinblick auf die unterschiedlichen Kosten usw. zu treffen
- Vorschlagen einer Reihe von technischen Argumenten zur Verbesserung der Qualität des Futters und damit der produktiven Reaktion (Fleisch oder Milch)
- Analysieren der verschiedenen Rohstoffkomponenten mit ihren positiven und negativen Auswirkungen auf die Veterinärernährung und wie sie von den Tieren zur Produktion von tierischem Eiweiß genutzt werden
- Identifizieren und Kennen der Verdaulichkeitsgrade verschiedener Nahrungsbestandteile je nach ihrer Herkunft
- Analysieren der Schlüsselaspekte für die Entwicklung und Herstellung von Futtermitteln zur Maximierung der Nährstoffverwertung durch Tiere für die tierische Eiweißproduktion
- Durchführen einer fachspezifischen Fortbildung über die Ernährungsbedürfnisse der beiden wichtigsten Schweinearten für die Erzeugung von tierischem Eiweiß
- Entwickeln von Fachwissen über die Ernährungsbedürfnisse von Schweinen und die verschiedenen Fütterungsstrategien, die erforderlich sind, um sicherzustellen, dass sie die erwarteten Tierschutz- und Produktionsparameter entsprechend ihrem Produktionsstadium erreichen
- Vermitteln von speziellen theoretischen und praktischen Kenntnissen über die Physiologie des Verdauungssystems von Wiederkäuern
- Analysieren des Verdauungssystems von Wiederkäuern und ihrer besonderen Art der Aufnahme von Nährstoffen aus faserreichen Futtermitteln
- Analysieren der wichtigsten Gruppen von Zusatzstoffen, die von der Lebensmittelindustrie verwendet werden, um die Qualität und Leistungsfähigkeit verschiedener Lebensmittel zu gewährleisten
- Anschauliches Analysieren des gesamten Herstellungsprozesses von Tierfutter: Phasen und Prozesse, die das Futter durchläuft, um seine Nährstoffzusammensetzung, Qualität und Sicherheit zu gewährleisten



Spezifische Ziele

- Bestimmen der Prozesse, die bei der Herstellung von Futtermitteln beteiligt sind
- Festlegen der richtigen Handhabung von Rohstoffen
- Analysieren der verschiedenen Aufmachungen von Lebensmitteln und ihrer Herstellungsverfahren
- Identifizieren der verschiedenen bei der Futtermittelherstellung verwendeten Geräte
- Umsetzen von Überwachungs- und Kontrollprogrammen an kritischen Punkten im Lebensmittelherstellungsprozess
- Festlegen der Probenahme und ihrer Bedeutung im Qualitätskontrollprozess



Ein Weg zu Fortbildung und beruflichem Wachstum, der Ihnen zu mehr Wettbewerbsfähigkeit auf dem Arbeitsmarkt verhelfen wird"

03 Kursleitung

Im Rahmen des Konzepts der Gesamtqualität des Universitätskurses ist TECH stolz darauf, ein Dozententeam von höchstem Niveau anbieten zu können, das aufgrund seiner nachgewiesenen Erfahrung ausgewählt wurde. Fachleute aus verschiedenen Bereichen und mit unterschiedlichen Kompetenzen, die ein komplettes multidisziplinäres Team bilden. Eine einzigartige Gelegenheit, von den Besten zu lernen.





“

*Informieren Sie sich über die
neuesten Entwicklungen in
Futtermittelherstellungsprozesse,
Qualitätskontrolle und Kritische Punkte”*

Leitung



Dr. Cuello Ocampo, Carlos Julio

- ♦ Technischer Direktor bei Huvepharma in Lateinamerika
- ♦ Hochschulabschluss in Medizin an der Nationalen Universität von Kolumbien
- ♦ Masterstudiengang in Tierproduktion mit Schwerpunkt Monogastrische Ernährung an der Nationalen Universität von Kolumbien
- ♦ Universitätskurs in Rationsformulierung für Nutztiere an der Universität für Angewandte und Umweltwissenschaften UDCA

Professoren

Dr. Fernández Mayer, Anibal Enrique

- ♦ Akademischer Forscher am INTA
- ♦ Molkereiproduktionsspezialist und privater Berater
- ♦ Techniker für Tierproduktion in der landwirtschaftlichen Versuchsstation Bordenave (EEA)
- ♦ Agraringenieur an der Nationale Universität von La Plata
- ♦ Promotion in Veterinärmedizin an der Agraruniversität von Havanna

Dr. Páez Bernal, Luis Ernesto

- ♦ Kaufmännischer Direktor bei BIALTEC, einem Unternehmen, das sich der effizienten und nachhaltigen Tierernährung widmet
- ♦ Promotion in Monogastrische Ernährung und Produktion an der Bundesuniversität von Viçosa
- ♦ Hochschulabschluss in Veterinärmedizin an der Nationalen Universität von Kolumbien
- ♦ Masterstudiengang in Zootechnik an der Bundesuniversität von Viçosa
- ♦ Lehrbeauftragter

Dr. Sarmiento García, Ainhoa

- ♦ Wissenschaftliche Mitarbeiterin an der Fakultät für Agrar- und Umweltwissenschaften und an der Polytechnischen Schule von Zamora
- ♦ Forschungsdirektorin bei Entogreen
- ♦ Gutachterin für wissenschaftliche Artikel im *Iranian Journal of Applied Science*
- ♦ Tierärztin und Leiterin der Abteilung für Ernährung bei Casaseca Livestock, Veterinärklinik El Parque in Zamora
- ♦ Außerordentliche Professorin an der Fakultät für Landwirtschaft an der Universität von Salamanca
- ♦ Hochschulabschluss in Veterinärmedizin an der Universität León
- ♦ Promotion in Chemische Wissenschaften und Technologien an der Universität Salamanca
- ♦ Masterstudiengang in Innovation in Biomedizin und Gesundheitswissenschaften an der Universität von León

Hr. Ordoñez Gómez, Ciro Alberto

- ♦ Forscher, spezialisiert auf Tierernährung
- ♦ Autor des Buches *Glycerin und Biodiesel-Nebenprodukte: alternative Energie für Geflügel- und Schweinefutter*
- ♦ Dozent für Ernährung und Fütterung von Tieren an der Universität Francisco de Paula Santander
- ♦ Masterstudiengang in Tierproduktion an der Universität Francisco de Paula Santander
- ♦ Hochschulabschluss in Zootechnik an der Universität Francisco de Paula Santander

Dr. Portillo Hoyos, Diana Paola

- ♦ Zootechnikerin in der Veterinärklinik *Dog Home*
- ♦ Zootechnikerin für Molkereiprodukte San Andres
- ♦ Forschungsexpertin in der Tierproduktion
- ♦ Mitverfasserin mehrerer Bücher über Veterinärmedizin
- ♦ Zootechnikerin an der Nationalen Universität von Kolumbien

Dr. Rodríguez Patiño, Leonardo

- ♦ Technischer Leiter bei Avicola Fernández
- ♦ Ernährungswissenschaftler bei der Gruppe Casa Grande
- ♦ Ernährungswissenschaftler bei Unicol
- ♦ Technischer Vertriebsleiter bei PREMEX
- ♦ Ernährungswissenschaftler bei Corporación Fernández für Masthähnchen und Schweine
- ♦ Masterstudiengang in Tierernährung
- ♦ Zootechniker an der Nationalen Universität von Kolumbien



Ein beeindruckendes Dozententeam, das von Fachleuten aus verschiedenen Bereichen zusammengestellt wurde, wird Sie während Ihrer Spezialisierung unterrichten: eine einzigartige Gelegenheit, die Sie sich nicht entgehen lassen sollten"

04

Struktur und Inhalt

Die Inhalte dieser Spezialisierung wurden von den verschiedenen Experten dieses Universitätskurses mit einem klaren Ziel entwickelt: sicherzustellen, dass die Studenten alle notwendigen Fähigkeiten erwerben, um echte Experten in diesem Bereich zu werden.

Ein umfassendes und gut strukturiertes Programm, das sie zu höchsten Qualitäts- und Erfolgsstandards führen wird.





“

Ein sehr komplettes Lehrprogramm, das in hervorragend ausgearbeitete didaktische Einheiten gegliedert ist, ausgerichtet auf ein Lernen, das mit dem persönlichen und beruflichen Leben kompatibel ist"

Modul 1. Futtermittelherstellungsprozesse, Qualitätskontrolle und Kritische Punkte

- 1.1. Von der Formel bis zur Nahrungsmittelherstellung - Aspekte, die zu beachten sind
 - 1.1.1. Was ist eine Futterformel und welche Informationen sollte sie enthalten?
 - 1.1.2. Wie liest und analysiert man eine Futterformel?
 - 1.1.3. Aufbereitung von Rohstoffen und Zusatzstoffen
 - 1.1.4. Vorbereitung der Ausrüstung
 - 1.1.5. Grundlegende Kostenanalyse in der Futtermittelherstellung
- 1.2. Getreidelagerung
 - 1.2.1. Verfahren zur Annahme von Rohstoffen
 - 1.2.2. Probenahme von Rohstoffen
 - 1.2.3. Grundlegende Analyse am Empfang
 - 1.2.4. Speicherarten und -merkmale
- 1.3. Lagerung von Flüssigkeiten und Nebenerzeugnissen tierischen Ursprungs
 - 1.3.1. Flüssige Produkte, Handhabung und Lagerungseigenschaften
 - 1.3.2. Dosierung von flüssigen Produkten
 - 1.3.3. Vorschriften für die Lagerung und Kontrolle tierischer Nebenprodukte
- 1.4. Schritte im Prozess der Futtermittelherstellung
 - 1.4.1. Das Wiegen
 - 1.4.2. Das Mahlen
 - 1.4.3. Mischung
 - 1.4.4. Zugabe von Flüssigkeiten
 - 1.4.5. Aufbereitung
 - 1.4.6. Pelettierung
 - 1.4.7. Abkühlung
 - 1.4.8. Verpackung
 - 1.4.9. Andere Prozesse
- 1.5. Mahlen und ernährungsphysiologische Folgen
 - 1.5.1. Zweck des Mahlens
 - 1.5.2. Arten von Mühlen
 - 1.5.3. Effizienz beim Mahlen
 - 1.5.4. Die Bedeutung der Partikelgröße
 - 1.5.5. Auswirkungen der Partikelgröße auf die tierzüchterische Leistung von Geflügel und Schweinen





- 1.6. Vermischung, Einheitlichkeit und ernährungsphysiologische Auswirkungen
 - 1.6.1. Typen von Mischern und ihre Eigenschaften
 - 1.6.2. Etappen des Mischprozesses
 - 1.6.3. Die Bedeutung des Mischprozesses
 - 1.6.4. Variationskoeffizient und Methodik der Vermischung
 - 1.6.5. Auswirkungen einer schlechten Durchmischung auf die Leistung der Tiere
- 1.7. Pelletierung, Qualität und ernährungsphysiologische Auswirkungen
 - 1.7.1. Zweck der Pelletierung
 - 1.7.2. Phasen des Pelletierungsprozesses
 - 1.7.3. Arten von Pellets
 - 1.7.4. Faktoren, die die Durchführung des Prozesses beeinflussen und begünstigen
 - 1.7.5. Pelletqualität und Auswirkungen auf die tierzüchterische Leistung
- 1.8. Sonstige Maschinen und Anlagen, die in der Futtermittelindustrie verwendet werden
 - 1.8.1. Probeentnahme-Sonden
 - 1.8.2. Probenteiler
 - 1.8.3. Feuchtemessgeräte
 - 1.8.4. Sieb oder Entstaubungsanlage
 - 1.8.5. Densimetrische Tische
 - 1.8.6. Wiegebehälter
 - 1.8.7. Mühlendoseure
 - 1.8.8. Post-Pellets-Anwendungen
 - 1.8.9. Systeme zur Überwachung
- 1.9. Formen und Arten von Futtermitteln, die von Futtermittelwerken angeboten werden
 - 1.9.1. Futter in Form von Mehl
 - 1.9.2. Pelletiertes Futter
 - 1.9.3. Extrudiertes Futter
 - 1.9.4. Nassfutter
- 1.10. Qualitätskontrollprogramme und kritische Kontrollpunkte
 - 1.10.1. Qualitätsmanagement im Werk
 - 1.10.2. Gute Herstellungspraxis für Lebensmittel
 - 1.10.3. Qualitätskontrolle von Rohstoffen
 - 1.10.4. Produktionsprozess und Endprodukt
 - 1.10.5. Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte (HACCP)

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.





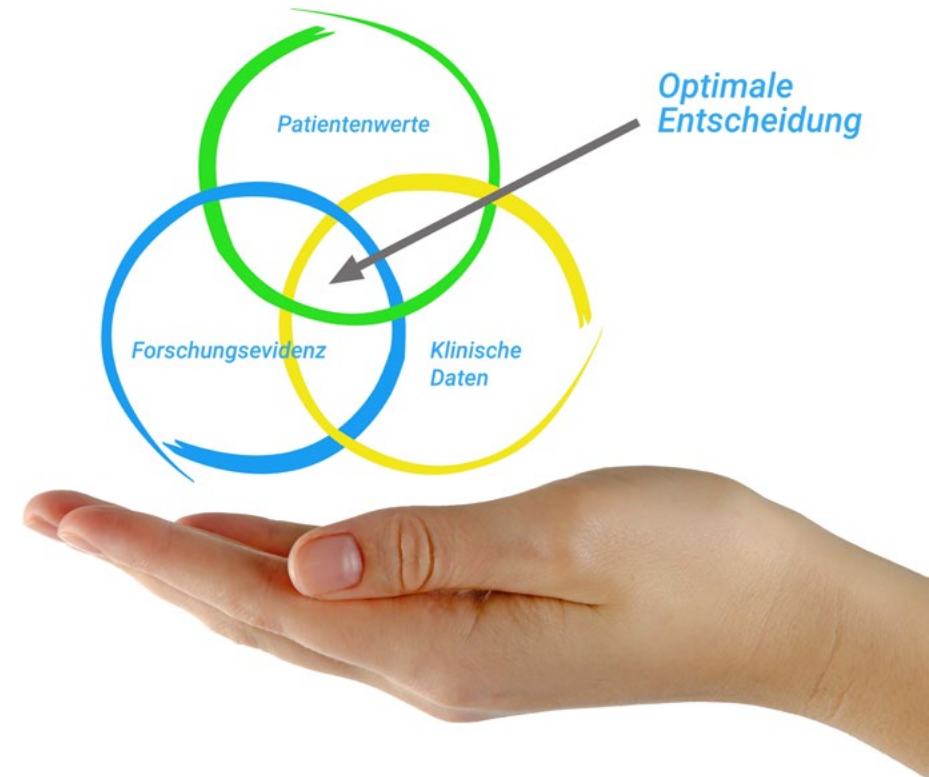
“

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.

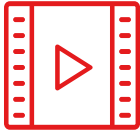
Das Relearning ermöglicht es Ihnen, mit weniger Aufwand und mehr Leistung zu lernen, sich mehr auf Ihr Fachgebiet einzulassen, einen kritischen Geist zu entwickeln, Argumente zu verteidigen und Meinungen zu kontrastieren: eine direkte Gleichung zum Erfolg.

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

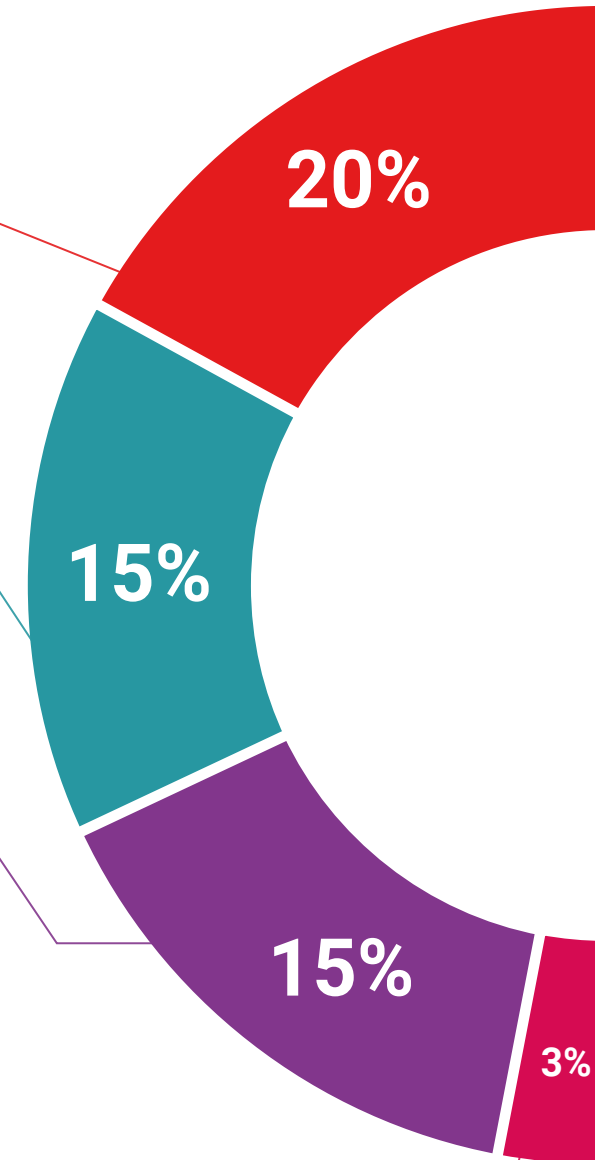
Das TECH-Team präsentiert die Inhalte auf attraktive und dynamische Weise in multimedialen Pillen, die Audios, Videos, Bilder, Diagramme und konzeptionelle Karten enthalten, um das Wissen zu vertiefen.

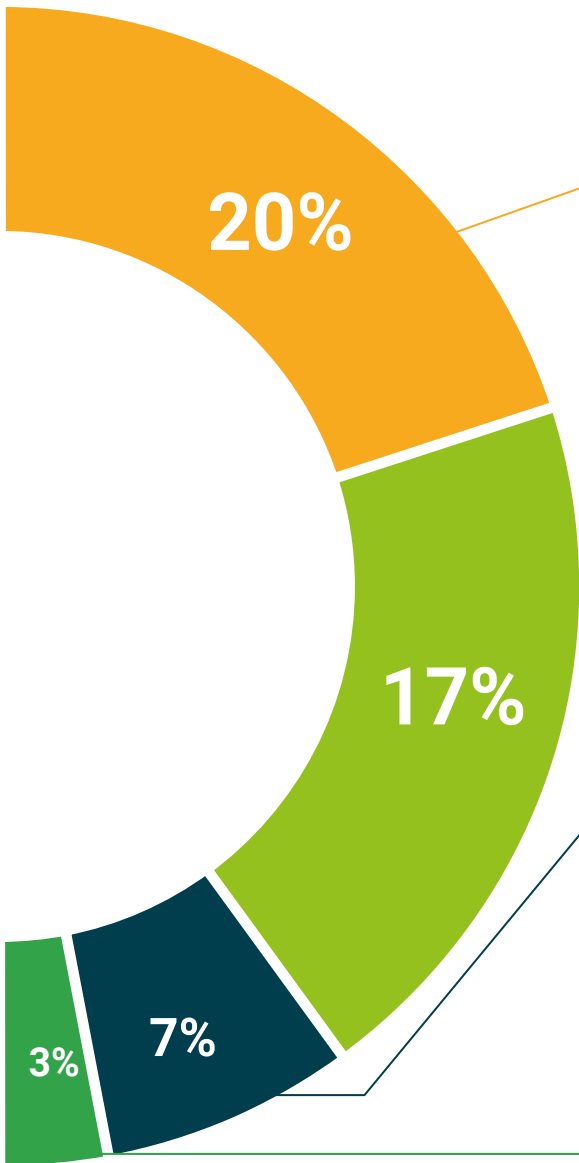
Dieses exklusive Schulungssystem für die Präsentation multimedialer Inhalte wurde von Microsoft als "Europäische Erfolgsgeschichte" ausgezeichnet.



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 Futtermittelherstellungsprozesse, Qualitätskontrolle und Kritische Punkte 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 Futtermittelherstellungsprozesse, Qualitätskontrolle und Kritische Punkte** 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 Futtermittelherstellungsprozesse, Qualitätskontrolle und Kritische Punkte**

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

tech technologische
universität

Universitätskurs

Futtermittelherstellungsprozesse,
Qualitätskontrolle und
Kritische Punkte

- » Modalità: online
- » Durata: 6 Wochen
- » Titolo: TECH Università Tecnologica
- » Dedizione: 16 ore/settimana
- » Orario: a scelta
- » Esami: online

Universitätskurs

Futtermittelherstellungsprozesse,
Qualitätskontrolle und Kritische Punkte

