

Universitätskurs

Implementierung des HACCP-Systems



Universitätskurs Implementierung des HACCP-Systems

- » Modalität: online
- » Dauer: **8 Monate**
- » Qualifizierung: TECH Technologische Universität
- » Zeitplan: in Ihrem eigenen Tempo
- » Prüfungen: online

Internetzugang: www.techtitute.com/de/ernahrung/universitatskurs/implementierung-haccp-systems

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

Aufgrund der steigenden Nachfrage der Verbraucher nach sicheren und qualitativ hochwertigen Lebensmitteln werden die Hygienevorschriften immer strenger. Aus diesem Grund wird das HACCP-Konzept (Hazard Analysis and Critical Control Points) zu einem obligatorischen Element in Unternehmen der Lebensmittelproduktion, da es die Identifizierung und Kontrolle von Gefahren ermöglicht, die die Produktionskette gefährden. Vor diesem Hintergrund hat TECH ein Programm entwickelt, das aus zwei Modulen besteht, die eine vollständige Beschreibung der Elemente des Lebensmittelmarktes und des Managements der Kontrollprozesse im Rahmen des HACCP-Systems bieten. Dies geschieht über eine 100%ige Online-Modalität, die den Studenten eine bessere Kontrolle über ihre Zeit ermöglicht.



“

Eignen Sie sich die Konzepte im Zusammenhang mit dem HACCP-System und die Anwendung seiner Vorteile an, um die Risikoanalyse zu verbessern und eine bessere Kontrolle über die Lebensmittelproduktionsprozesse zu haben"

Dieser Universitätskurs in Implementierung des HACCP-Systems ist eine einzigartige Gelegenheit für Studenten, sich Fachwissen im Bereich der Lebensmittelproduktion und -verarbeitung anzueignen sowie die Besonderheiten, die jede Art von Lebensmitteln beim Umgang mit ihnen aufweist. Vor diesem Hintergrund werden die Teilnehmer die technischen Grundlagen der Durchführung einer guten Gefahrenanalyse innerhalb der Lebensmittelproduktionskette erforschen, um die Lebensmittelsicherheit und -qualität zu gewährleisten.

Dies wird dank des vollständigen Lehrplans des Programms möglich sein, der die Definition der Konzepte im Zusammenhang mit der Zusammensetzung jeder Art von Lebensmitteln pflanzlichen und tierischen Ursprungs vermittelt, mit dem Ziel, die Risiken zu erkennen, denen sie ausgesetzt sein können, und die geeignete Technik anzuwenden, um sie zu mindern. Darüber hinaus wird das Thema Lebensmittelsicherheit vertieft, das auf der Erkennung der kritischen Punkte in der Produktionskette basiert, da diese es dem Studenten ermöglichen, die geeigneten Strategien zur Vermeidung von Unfällen oder schlechten Handhabungspraktiken zu integrieren.

Dieses Programm wird über die innovative *Relearning*-Methode angeboten, die ein 100%iges Online-Studium ermöglicht und den Studenten die Flexibilität gibt, von jedem Ort und zu jeder Zeit zu lernen, die ihnen passt. Darüber hinaus haben sie 24 Stunden am Tag Zugang zu Multimedia-Ressourcen, so dass sie sich die Inhalte in ihrem eigenen Tempo aneignen können. Darüber hinaus werden die Teilnehmer durch die Analyse praktischer Fälle Problemlösungskompetenzen entwickeln, indem sie sich simulierten Situationen in einer realistischen Umgebung stellen.

Dieser **Universitätskurs in Implementierung des HACCP-Systems** enthält das vollständigste und aktuellste wissenschaftliche Programm auf dem Markt. Die wichtigsten Merkmale sind:

- Die Entwicklung von Fallstudien, die von Experten für die Implementierung des HACCP-Systems 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 Zugriffs auf die Inhalte von jedem festen oder tragbaren Gerät mit Internetanschluss



*Eine Weiterbildung für Fachleute,
die in der Lebensmittelbranche
erfolgreich sein wollen"*

“

Dank der Methodik dieses Programms können Sie in Ihrem eigenen Tempo lernen. Beginnen Sie jetzt und gehören Sie zu den Fachleuten der Zukunft"

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

Die multimedialen Inhalte, die mit der neuesten Bildungstechnologie entwickelt wurden, werden der Fachkraft ein situiertes 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.

Nach Abschluss dieses Studiums werden Sie in der Lage sein, neue Beschäftigungsmöglichkeiten zu erschließen und Ihre wirtschaftlichen Aussichten zu verbessern.

Sichern Sie sich mit diesem Universitätskurs Ihren beruflichen Erfolg und heben Sie sich in der Lebensmittelbranche ab.



02 Ziele

Das Hauptziel dieses Fortbildungsprogramms ist es, Studenten mit den neuesten Entwicklungen in der Lebensmittelindustrie vertraut zu machen und sie mit einem fundierten Wissen über die praktischen Aspekte der Umsetzung von HACCP in der Lebensmittelproduktionskette auszustatten. Auf diese Weise werden die Studenten darauf vorbereitet, die Elemente dieser Methode zu entwerfen und zu integrieren, um Risiken zu mindern und eine bessere Kontrolle über den Prozess zu haben. All dies wird durch das Studium von Multimedia-Inhalten erreicht, die die Fähigkeiten der Studenten stärken werden.



“

Die besten Multimedia-Inhalte und die innovativste Lernmethodik auf dem Markt warten darauf, Ihnen zu helfen, beruflich zu wachsen. Beginnen Sie jetzt"



Allgemeine Ziele

- Erkennen der Organisationsebenen von prokaryotischen und eukaryotischen Mikroorganismen und die Beziehung zwischen ihren Hauptstrukturen und ihrer Funktion
- Verstehen der Grundlagen der mikrobiellen Pathogenität und der Abwehrmechanismen des menschlichen Körpers gegen vorhandene Krankheitserreger
- Erkennen der wichtigsten Techniken und Strategien zur Hemmung, Zerstörung oder Beseitigung von mikrobiellen Populationen
- Kennen und Verstehen der wichtigsten Mechanismen des genetischen Austauschs in Mikroorganismen und deren Anwendung in der Lebensmittelbiotechnologie

“

Verstärken Sie die Konzepte, die notwendig sind, um Lebensmittelrisiken zu erkennen und zu managen, dank der innovativen Relearning-Methode"





Spezifische Ziele

- ◆ Kontrollieren und Optimieren von Prozessen und Produkten in der Lebensmittelindustrie
Herstellen und Konservieren von Lebensmitteln
- ◆ Entwickeln neuer Verfahren und Produkte
- ◆ Kennenlernen der industriellen Prozesse der Lebensmittelverarbeitung und -konservierung sowie der Verpackungs- und Lagerungstechnologien
- ◆ Entdecken der besonderen Verarbeitungs- und Konservierungsprozesse in den wichtigsten Bereichen der Lebensmittelindustrie
- ◆ Identifizieren von Systemen zur Prozess- und Produktkontrolle und -optimierung, die in den wichtigsten Bereichen der Lebensmittelindustrie eingesetzt werden
- ◆ Anwenden der Kenntnisse über Umwandlungs- und Konservierungsprozesse auf die Entwicklung neuer Verfahren und Produkte
- ◆ 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
- ◆ Mitwirken an der Gestaltung, Organisation und Verwaltung der verschiedenen Verpflegungsangebote
- ◆ Mitwirken an der Einführung von Qualitätssystemen
- ◆ Bewerten, Kontrollieren und Verwalten von Aspekten der Rückverfolgbarkeit in der Lebensmittelkette
- ◆ Mitwirken am Verbraucherschutz im Rahmen der Lebensmittelsicherheit und -qualität

03

Struktur und Inhalt

Der Lehrplan dieses Universitätskurses wurde von anerkannten Experten der Lebensmittelindustrie mit dem Ziel entwickelt, den Studenten eine erstklassige Fortbildung zu bieten. Auf diese Weise haben die Teilnehmer die Möglichkeit, sich eingehend mit der Integration von HACCP in die Lebensmittelproduktion zu befassen. Dies wird durch das Studium von Multimedia-Ressourcen und die Analyse von Fallstudien erreicht, die es unseren Studenten ermöglichen, hervorragende berufliche Fähigkeiten in diesem Bereich zu entwickeln.





“

Diese beiden Module ermöglichen es Ihnen, ein umfassenderes Verständnis der HACCP-Anwendung zu erlangen“

Modul 1. Lebensmittelindustrie

- 1.1. Getreide und daraus hergestellte Produkte I
 - 1.1.1. Getreide: Erzeugung und Verbrauch
 - 1.1.1.1. Klassifizierung von Getreide
 - 1.1.1.2. Aktueller Stand der Forschung und industrielle Situation
 - 1.1.2. Grundlagen des Getreides
 - 1.1.2.1. Methoden und Geräte zur Charakterisierung von Mehl und Brotteigen
 - 1.1.2.2. Rheologische Eigenschaften beim Kneten, Gären und Backen
 - 1.1.3. Getreideerzeugnisse: Zutaten, Zusatzstoffe und Hilfsstoffe. Klassifizierung und Auswirkungen
- 1.2. Getreide und daraus hergestellte Produkte II
 - 1.2.1. Das Backverfahren: Etappen, Veränderungen und verwendete Geräte
 - 1.2.2. Instrumentelle, sensorische und ernährungsphysiologische Charakterisierung von Getreideprodukten
 - 1.2.3. Anwendung von Kälte in der Bäckerei. Tiefgekühltes, vorgekochtes Brot. Prozess- und Produktqualität
 - 1.2.4. Glutenfreie Produkte, die aus Getreide gewonnen werden. Rezeptur, Verfahren und Qualitätsmerkmale
 - 1.2.5. Lebensmittelpasten. Zutaten und Verfahren. Arten von Teigwaren
 - 1.2.6. Innovation bei Bäckereiprodukten. Trends im Produktdesign
- 1.3. Milch und Milcherzeugnisse. Eier und Eiprodukte I
 - 1.3.1. Hygienisch-sanitäre Qualität der Milch
 - 1.3.1.1. Quelle und Ausmaß der Kontamination. Ursprüngliche und kontaminierende Mikrobiota
 - 1.3.1.2. Vorhandensein von chemischen Verunreinigungen: Rückstände und Schadstoffe
 - 1.3.1.3. Einfluss der Hygiene auf die Milcherzeugungs- und -vermarktungskette
 - 1.3.2. Milchwirtschaftliche Produktion. Milchsynthese
 - 1.3.2.1. Faktoren, die die Zusammensetzung der Milch beeinflussen: extrinsische und intrinsische Faktoren
 - 1.3.2.2. Melken: gute Verfahrenspraktiken
 - 1.3.3. Vorbehandlung der Milch im landwirtschaftlichen Betrieb: Filtration, Kühlung und alternative Konservierungsmethoden
 - 1.3.4. Behandlungen in der Milchindustrie: Klärung und Bactofugation, Entrahmung, Standardisierung, Homogenisierung, Entlüftung. Pasteurisierung. Definition. Verfahren, Behandlungstemperaturen und limitierende Faktoren
 - 1.3.4.1. Arten von Pasteurisern. Abfüllung. Qualitätskontrolle. Sterilisation. Definition
 - 1.3.4.2. Methoden: konventionell, UHT, andere Systeme. Abfüllung. Qualitätskontrolle. Herstellungsfehler
 - 1.3.4.3. Arten von pasteurisierter und sterilisierter Milch. Milchauswahl. Milchshakes und aromatisierte Milch. Mischvorgang. Angereicherte Milch. Anreicherungsprozess
 - 1.3.4.4. Eingedampfte Milch. Kondensmilch
 - 1.3.5. Konservierungs- und Verpackungssysteme
 - 1.3.6. Qualitätskontrolle von Milchpulver
 - 1.3.7. Milchverpackungen und Qualitätskontrollsysteme
- 1.4. Milch und Milcherzeugnisse. Eier und Eiprodukte I
 - 1.4.1. Molkereiprodukte. Cremes und Buttersorten
 - 1.4.2. Produktionsprozess. Kontinuierliche Fertigungsmethoden. Verpackung und Konservierung. Herstellungsfehler und Änderungen
 - 1.4.3. Fermentierte Milch: Joghurt. Vorbereitende Behandlungen der Milch. Verfahren und Produktionssysteme
 - 1.4.3.1. Arten von Joghurt. Probleme bei der Verarbeitung. Qualitätskontrolle
 - 1.4.3.2. Bioprodukte und andere acidophile Milchprodukte
 - 1.4.4. Käsetechnologie: Vorbereitende Milchverarbeitung
 - 1.4.4.1. Gewinnung des Käsebruchs: Synärese. Pressung. Salzen
 - 1.4.4.2. Wasseraktivität im Käse. Kontrolle und Konservierung der Salzlake
 - 1.4.4.3. Die Käsereifung: Beteiligte Faktoren. Faktoren, die die Reifung bestimmen. Auswirkungen von kontaminierenden Biota
 - 1.4.4.4. Toxikologische Probleme von Käse
 - 1.4.5. Zusatzstoffe und antimykotische Behandlungen
 - 1.4.6. Speiseeis. Merkmale. Arten von Speiseeis. Herstellungsverfahren
 - 1.4.7. Eier und Eiprodukte
 - 1.4.7.1. Frischei: Verarbeitung von Frischei als Rohmaterial für die Herstellung von Eiderivaten
 - 1.4.7.2. Eiprodukte: flüssig, gefroren und dehydriert

- 1.5. Pflanzliche Erzeugnisse I
 - 1.5.1. Physiologie und Nachernteverfahren. Einführung
 - 1.5.2. Obst- und Gemüseproduktion, die Notwendigkeit der Konservierung nach der Ernte
 - 1.5.3. Atmung: Atmungsstoffwechsel und sein Einfluss auf die Konservierung und den Verderb von Gemüse nach der Ernte
 - 1.5.4. Ethylen: Synthese und Metabolismus. Beteiligung von Ethylen an der Regulierung der Fruchtreifung
 - 1.5.5. Die Reifung von Obst: Der Reifungsprozess, allgemeine Aspekte und seine Kontrolle
 - 1.5.5.1. Klimakterische und nicht-klimakterische Reifung
 - 1.5.5.2. Veränderungen in der Zusammensetzung: physiologische und biochemische Veränderungen während der Reifung und Lagerung von Obst und Gemüse
- 1.6. Pflanzliche Erzeugnisse II
 - 1.6.1. Prinzip der Konservierung von Obst und Gemüse durch die Kontrolle der Umgebungsgase. Wirkungsweise und ihre Anwendungen bei der Konservierung von Obst und Gemüse
 - 1.6.2. Gekühlte Lagerung. Temperaturkontrolle bei der Konservierung von Obst und Gemüse
 - 1.6.2.1. Technologische Methoden und Anwendungen
 - 1.6.2.2. Kälteschäden und ihre Bekämpfung
 - 1.6.3. Transpiration: Kontrolle des Wasserverlustes bei der Konservierung von Obst und Gemüse
 - 1.6.3.1. Physikalische Grundlagen. Kontrollsystem
 - 1.6.4. Pathologie nach der Ernte: Hauptverderbnis und Fäulnis während der Konservierung von Obst und Gemüse. Kontrollsysteme und -methoden
 - 1.6.5. Frisch geschnittene Produkte
 - 1.6.5.1. Physiologie pflanzlicher Produkte: Handhabung und Konservierungstechnologien
- 1.7. Pflanzliche Erzeugnisse III
 - 1.7.1. Verarbeitung von Gemüsekonserven: Allgemeine Beschreibung einer typischen Konservenlinie für Gemüse
 - 1.7.1.1. Beispiele für die wichtigsten Arten von Gemüse- und Hülsenfruchtkonserven
 - 1.7.1.2. Neue Produkte pflanzlichen Ursprungs: kalte Suppen
 - 1.7.1.3. Allgemeine Beschreibung einer typischen Verpackungsline für Obst
 - 1.7.2. Saft- und Nektarverarbeitung: Saftgewinnung und Saftverarbeitung
 - 1.7.2.1. Aseptische Verarbeitungs-, Lagerungs- und Verpackungssysteme
 - 1.7.2.2. Beispiele für Produktionslinien für die wichtigsten Safttypen
 - 1.7.2.3. Herstellung und Konservierung von Halbfertigerzeugnissen: Cremogenierte Produkte
- 1.7.3. Herstellung von Konfitüren, Gelees und Marmeladen: Produktions- und Verpackungsprozess
 - 1.7.3.1. Beispiele für charakteristische Verarbeitungslinien
 - 1.7.3.2. Zusatzstoffe für die Herstellung von Konfitüren und Marmeladen
- 1.8. Alkoholische Getränke und Öle
 - 1.8.1. Alkoholische Getränke: Wein. Herstellungsverfahren
 - 1.8.1.1. Bier: Brauverfahren Typen
 - 1.8.1.2. Spirituosen und Liköre: Herstellungsverfahren und -arten
 - 1.8.2. Öle und Fette: Einführung
 - 1.8.2.1. Olivenöl: Extraktionssystem für Olivenöl
 - 1.8.2.2. Ölsaatenöle. Extraktion
 - 1.8.3. Tierische Fette: Raffinieren von Fetten und Ölen
- 1.9. Fleisch und Fleischerzeugnisse
 - 1.9.1. Fleischindustrie: Produktion und Verbrauch
 - 1.9.2. Klassifizierung und funktionelle Eigenschaften von Muskelproteinen: Myofibrilläre, sarkoplasmatische und stromale Proteine
 - 1.9.2.1. Umwandlung von Muskeln in Fleisch: Stresssyndrom bei Schweinen
 - 1.9.3. Reifung von Fleisch. Faktoren, die die Qualität von Fleisch für den direkten Verzehr und für die Industrialisierung beeinflussen
 - 1.9.4. Härtungschemie: Inhaltsstoffe, Zusatzstoffe und Härtungshilfen
 - 1.9.4.1. Industrielle Härtungsprozesse: Trocken- und Nasshärtungsprozesse
 - 1.9.4.2. Alternativen zu Nitrit
 - 1.9.5. Rohe und roh marinierte Fleischprodukte: Grundlagen und Probleme ihrer Konservierung. Merkmale von Rohstoffen
 - 1.9.5.1. Arten von Produkten. Fertigungsverfahren
 - 1.9.5.2. Änderungen und Mängel
 - 1.9.6. Wurstwaren und Kochschinken: Grundprinzipien der Zubereitung von Fleischemulsionen. Merkmale und Auswahl der Rohstoffe
 - 1.9.6.1. Technologische Fertigungsverfahren. Industrielle Systeme
 - 1.9.6.2. Änderungen und Mängel
- 1.10. Fisch und Meeresfrüchte
 - 1.10.1. Fisch und Meeresfrüchte. Merkmale von technologischem Interesse
 - 1.10.2. Wichtigste industrielle Fischerei- und Muschelfanggeräte
 - 1.10.2.1. Arbeitseinheiten in der Fischtechnologie
 - 1.10.2.2. Kaltkonservierung von Fisch

- 1.10.3. Salzen, Pökeln, Trocknen und Räuchern: technologische Aspekte der Herstellung
 - 1.10.3.1. Merkmale des Endprodukts. Leistung
- 1.10.4. Marketing

Modul 2. Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit

- 2.1. Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz
 - 2.1.1. Definition und grundlegende Konzepte
 - 2.1.2. Entwicklungen in der Lebensmittelqualität und -sicherheit
 - 2.1.3. Situation in Entwicklungs- und Industrieländern
 - 2.1.4. Wichtige Organisationen und Behörden für Lebensmittelsicherheit: Strukturen und Funktionen
 - 2.1.5. Lebensmittelbetrug und Lebensmittelfälschungen - die Rolle der Medien
- 2.2. Einrichtungen, Räumlichkeiten und Ausrüstung
 - 2.2.1. Auswahl des Standorts: Design, Konstruktion und Materialien
 - 2.2.2. Wartungsplan für Räumlichkeiten, Einrichtungen und Ausrüstung
 - 2.2.3. Geltende Vorschriften
- 2.3. Reinigungs- und Desinfektionsplan (R+D)
 - 2.3.1. Schmutzkomponenten
 - 2.3.2. Reinigungs- und Desinfektionsmittel - Zusammensetzung und Funktionen
 - 2.3.3. Etappen der Reinigung und Desinfektion
 - 2.3.4. Reinigungs- und Desinfektionsprogramm
 - 2.3.5. Geltende Vorschriften
- 2.4. Schädlingsbekämpfung
 - 2.4.1. Rattenbekämpfung und Desinsektion
 - 2.4.2. Schädlinge in der Nahrungskette
 - 2.4.3. Vorbeugende Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung
 - 2.4.3.1. Fallen und Schlingen für Säugetiere und Bodeninsekten
 - 2.4.3.2. Fallen und Schlingen für Fluginsekten
- 2.5. Rückverfolgbarkeit und Plan für gute Handhabungspraktiken (GMP)
 - 2.5.1. Aufbau eines Rückverfolgbarkeitsplans
 - 2.5.2. Aktuelle Vorschriften im Zusammenhang mit der Rückverfolgbarkeit



- 2.5.3. GMP bei der Lebensmittelverarbeitung
 - 2.5.3.1. Lebensmittelhandwerker
 - 2.5.3.2. Zu erfüllende Anforderungen
 - 2.5.3.3. Hygiene-Schulungspläne
- 2.6. Elemente des Managements der Lebensmittelsicherheit
 - 2.6.1. Wasser als wesentliches Element der Nahrungskette
 - 2.6.2. Wasserassoziierte biologische und chemische Stoffe
 - 2.6.3. Messbare Elemente der Wasserqualität, Wassersicherheit und Wassernutzung
 - 2.6.4. Zulassung von Lieferanten
 - 2.6.4.1. Kontrollplan für Lieferanten
 - 2.6.4.2. Geltende einschlägige Rechtsvorschriften
 - 2.6.5. Lebensmittelkennzeichnung
 - 2.6.5.1. Verbraucherinformation und Allergenkennzeichnung
 - 2.6.5.2. Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen
- 2.7. Nahrungsmittelkrisen und damit verbundene Maßnahmen
 - 2.7.1. Auslöser einer Nahrungsmittelkrise
 - 2.7.2. Umfang, Management und Reaktion auf die Krise der Ernährungssicherheit
 - 2.7.3. Alarmierungs- und Kommunikationssysteme
 - 2.7.4. Maßnahmen und Strategien zur Verbesserung der Lebensmittelqualität und -sicherheit
- 2.8. Entwurf des HACCP-Plans
 - 2.8.1. Allgemeine Richtlinien, die bei der Umsetzung zu beachten sind: Grundsätze, auf denen es beruht, und Vorläuferprogramm
 - 2.8.2. Verpflichtung des Managements
 - 2.8.3. Konfiguration der HACCP-Ausrüstung
 - 2.8.4. Beschreibung des Produkts und Angabe des Verwendungszwecks
 - 2.8.5. Flussdiagramme
- 2.9. Entwicklung des HACCP-Plans
 - 2.9.1. Charakterisierung der kritischen Kontrollpunkte (CCP)
 - 2.9.2. Die sieben Grundprinzipien des HACCP-Plans
 - 2.9.2.1. Identifizierung und Analyse von Gefahren
 - 2.9.2.2. Festlegung von Kontrollmaßnahmen gegen ermittelte Gefahren
 - 2.9.2.3. Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte (CCP)
 - 2.9.2.4. Charakterisierung der kritischen Kontrollpunkte
 - 2.9.2.5. Festlegung von kritischen Grenzwerten
 - 2.9.2.6. Festlegung von Abhilfemaßnahmen
 - 2.9.2.7. Überprüfung des HACCP-Systems
- 2.10. ISO 22000
 - 2.10.1. Grundsätze der ISO 22000
 - 2.10.2. Zweck und Umfang
 - 2.10.3. Marktsituation und Position im Vergleich zu anderen Standards in der Lebensmittelkette
 - 2.10.4. Anforderungen für seine Anwendung
 - 2.10.5. Management der Lebensmittelsicherheit



*Erzielen Sie mit diesem
Universitätskurs Spitzenleistungen in
Ihrem Berufsfeld und übertreffen Sie
sich in der Lebensmittelindustrie"*

04 Methodik

Dieses Fortbildungsprogramm bietet eine andere Art des Lernens. Unsere Methodik wird durch eine zyklische Lernmethode entwickelt: **das Relearning**. Dieses Lehrsystem wird z. B. an den renommiertesten medizinischen Fakultäten der Welt angewandt und wird von wichtigen Publikationen wie dem **New England Journal of Medicine** als eines der effektivsten angesehen.





“

Entdecken Sie Relearning, ein System, das das herkömmliche lineare Lernen hinter sich lässt und Sie durch zyklische Lehrsysteme führt: eine Art des Lernens, die sich als äußerst effektiv erwiesen hat, insbesondere in Fächern, die Auswendiglernen erfordern"

Bei TECH verwenden wir die Fallmethode

Was sollte eine Fachkraft in einer bestimmten klinischen Situation tun? Während des gesamten Programms werden die Studenten mit mehreren simulierten klinischen Fällen konfrontiert, die auf realen Patienten basieren und in denen sie Untersuchungen durchführen, Hypothesen aufstellen und schließlich die Situation lösen müssen. Es gibt zahlreiche wissenschaftliche Belege für die Wirksamkeit der Methode. Fachkräfte lernen mit der Zeit besser, schneller und nachhaltiger.

Mit TECH erlebt der Ernährungswissenschaftler eine Art des Lernens, die an den Grundlagen der traditionellen Universitäten auf der ganzen Welt rüttelt.



Nach Dr. Gérvas ist der klinische Fall die kommentierte Darstellung eines Patienten oder einer Gruppe von Patienten, die zu einem „Fall“ wird, einem Beispiel oder Modell, das eine besondere klinische Komponente veranschaulicht, sei es wegen seiner Lehrkraft oder wegen seiner Einzigartigkeit oder Seltenheit. Es ist wichtig, dass der Fall auf dem aktuellen Berufsleben basiert und versucht, die realen Bedingungen in der professionellen Ernährungspraxis nachzustellen.

“

Wussten Sie, dass diese Methode im Jahr 1912 in Harvard, für Jurastudenten entwickelt wurde? Die Fallmethode bestand darin, ihnen reale komplexe Situationen zu präsentieren, in denen sie Entscheidungen treffen und begründen mussten, wie sie diese lösen könnten. Sie wurde 1924 als Standardlehrmethode in Harvard etabliert"

Die Wirksamkeit der Methode wird durch vier Schlüsselergebnisse belegt:

1. Ernährungswissenschaftler, die diese Methode anwenden, nehmen nicht nur Konzepte auf, sondern entwickeln auch ihre geistigen Fähigkeiten durch Übungen zur Bewertung realer Situationen und zur Anwendung ihres Wissens.
2. Das Lernen ist fest in praktische Fertigkeiten eingebettet, so dass der Ernährungswissenschaftler sein Wissen besser in die klinische Praxis integrieren kann.
3. Eine einfachere und effizientere Aufnahme von Ideen und Konzepten wird durch die Verwendung von Situationen erreicht, die aus der Realität entstanden sind.
4. Das Gefühl der Effizienz der investierten Anstrengung wird zu einem sehr wichtigen Anreiz für die Studenten, was sich in einem größeren Interesse am Lernen und einer Steigerung der Zeit, die für die Arbeit am Kurs aufgewendet wird, niederschlägt.



Relearning Methodology

TECH kombiniert die Methodik der Fallstudien effektiv mit einem 100%igen Online-Lernsystem, das auf Wiederholung basiert und in jeder Lektion 8 verschiedene didaktische Elemente kombiniert.

Wir ergänzen die Fallstudie mit der besten 100%igen Online-Lehrmethode: Relearning.



Der Ernährungswissenschaftler lernt durch reale Fälle und die Lösung komplexer Situationen in simulierten Lernumgebungen. Diese Simulationen werden mit modernster Software entwickelt, die ein immersives Lernen ermöglicht.

Die Relearning-Methode, die an der Spitze der weltweiten Pädagogik steht, hat es geschafft, die Gesamtzufriedenheit der Fachleute, die ihr Studium abgeschlossen haben, im Hinblick auf die Qualitätsindikatoren der besten spanischsprachigen Online-Universität (Columbia University) zu verbessern.

Mit dieser Methodik wurden mehr 45.000 Ernährungswissenschaftler mit beispiellosem Erfolg in allen klinischen Fachbereichen fortgebildet, unabhängig von der praktischen Belastung. Unsere Lehrmethodik wurde in einem sehr anspruchsvollen Umfeld entwickelt, mit einer Studentenschaft, die ein hohes sozioökonomisches Profil und ein Durchschnittsalter von 43,5 Jahren aufweist.

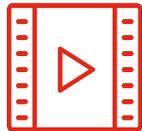
Das Relearning ermöglicht es Ihnen, mit weniger Aufwand und mehr Leistung zu lernen, sich mehr auf Ihre Spezialisierung einzulassen, einen kritischen Geist zu entwickeln, Argumente zu verteidigen und Meinungen zu kontrastieren: eine direkte Gleichung zum Erfolg.

In unserem Programm ist das Lernen kein linearer Prozess, sondern erfolgt in einer Spirale (lernen, verlernen, vergessen und neu lernen). Daher kombinieren wir jedes dieser Elemente konzentrisch.

Die Gesamtnote des TECH-Lernsystems beträgt 8,01 und entspricht den höchsten internationalen Standards.



Dieses Programm bietet die besten Lehrmaterialien, die sorgfältig für Fachleute aufbereitet sind:



Studienmaterial

Alle didaktischen Inhalte werden von den Fachleuten, die den Kurs unterrichten werden, speziell für den Kurs erstellt, so dass die didaktische Entwicklung wirklich spezifisch und konkret ist.

Diese Inhalte werden dann auf das audiovisuelle Format angewendet, um die Online-Arbeitsmethode von TECH zu schaffen. All dies mit den neuesten Techniken, die in jedem einzelnen der Materialien, die dem Studenten zur Verfügung gestellt werden, qualitativ hochwertige Elemente bieten.



Ernährungstechniken und -verfahren auf Video

TECH bringt dem Studenten die neuesten Techniken, die neuesten pädagogischen Fortschritte und die aktuellsten Techniken und Verfahren der Ernährungsberatung näher. All dies in der ersten Person, mit äußerster Präzision, erklärt und detailliert, um zur Assimilation und zum Verständnis des Studenten beizutragen. Und das Beste ist, dass Sie es sich so oft anschauen können, wie Sie möchten.



Interaktive Zusammenfassungen

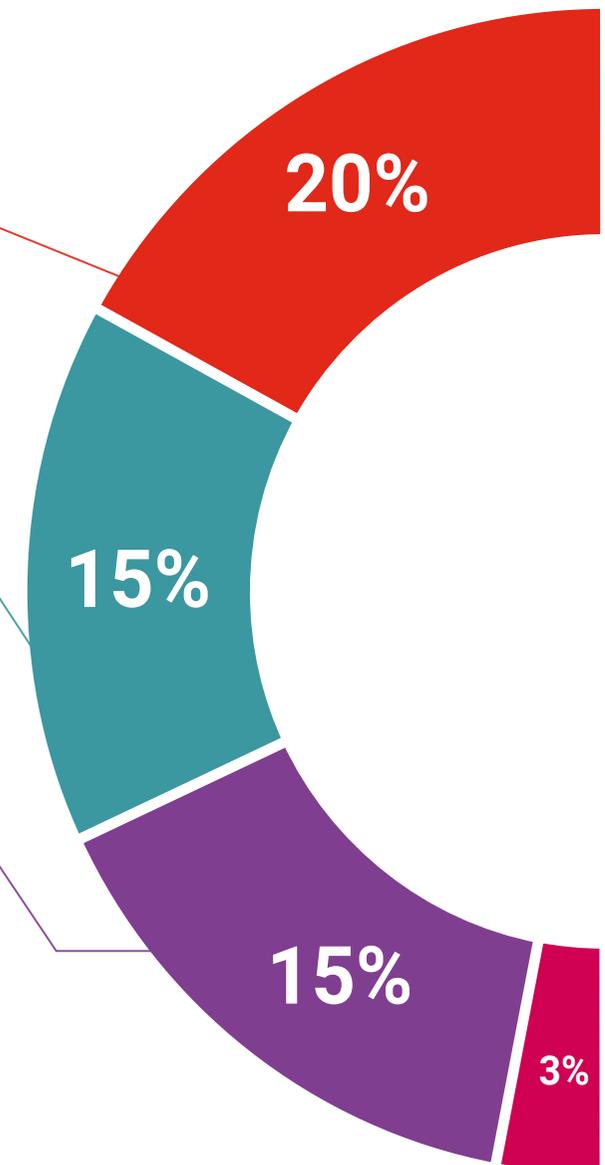
Das TECH-Team präsentiert die Inhalte auf attraktive und dynamische Weise in multimedialen Pillen, die Audios, Videos, Bilder, Diagramme und konzeptionelle Karten enthalten, um das Wissen zu vertiefen.

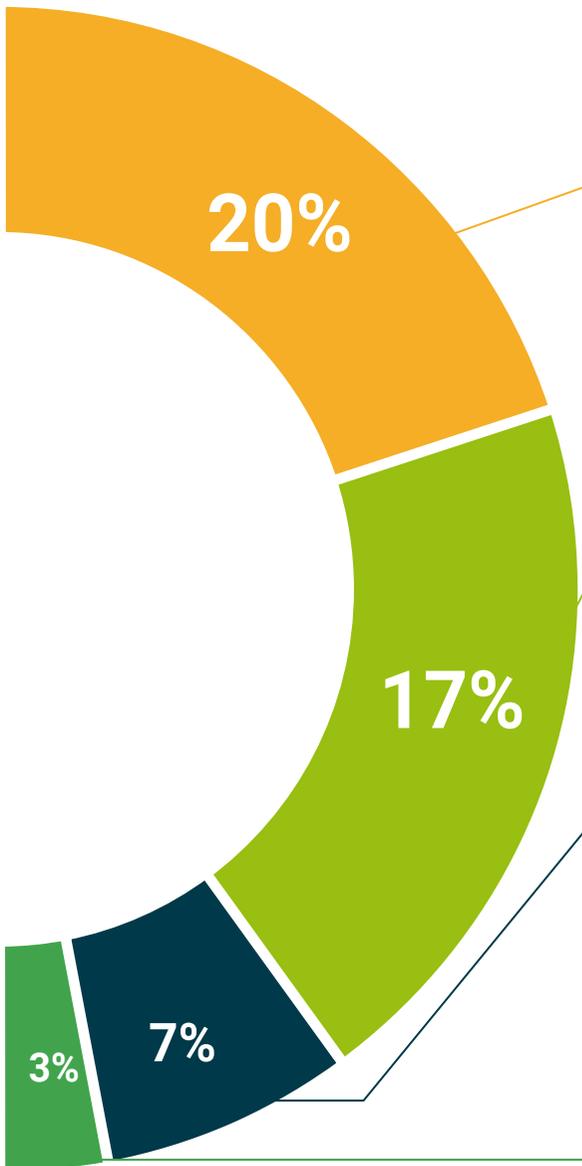
Dieses exklusive Schulungssystem für die Präsentation multimedialer Inhalte wurde von Microsoft als "Europäische Erfolgsgeschichte" ausgezeichnet.



Weitere Lektüren

Aktuelle Artikel, Konsensdokumente und internationale Leitfäden, u. a. In der virtuellen Bibliothek von TECH hat der Student Zugang zu allem, was er für seine Fortbildung benötigt.





Von Experten entwickelte und geleitete Fallstudien

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



Testing & Retesting

Die Kenntnisse des Studenten werden während des gesamten Programms regelmäßig durch Bewertungs- und Selbsteinschätzungsaktivitäten und -übungen beurteilt und neu bewertet, so dass der Student überprüfen kann, wie er seine Ziele erreicht.



Meisterklassen

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



Kurzanleitungen zum Vorgehen

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



05

Qualifizierung

Der Universitätskurs in Implementierung des HACCP-Systems 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 Implementierung des HACCP-Systems** 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 Implementierung des HACCP-Systems

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 verpflichtung
persönliche betreuung innovativ
wissen gegenwart qualität
online-Ausbildung
entwicklung institutionen
virtuelles Klassenzimmer

tech technologische
universität

Universitätskurs

Implementierung
des HACCP-Systems

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

Universitätskurs

Implementierung des HACCP-Systems

