

Universitätskurs

Lebensmittel und Öffentliche Gesundheit





Universitätskurs Lebensmittel und Öffentliche Gesundheit

- » Modalität: online
- » Dauer: 6 Wochen
- » Qualifizierung: TECH Technologische Universität
- » Aufwand: 16 Std./Woche
- » Zeitplan: in Ihrem eigenen Tempo
- » Prüfungen: online

Internetzugang: www.techtitute.com/de/ernahrung/universitatskurs/lebensmittel-offentliche-gesundheit

Index

01

Präsentation

Seite 4

02

Ziele

Seite 8

03

Struktur und Inhalt

Seite 12

04

Methodik

Seite 16

05

Qualifizierung

Seite 24

01

Präsentation

Es besteht ein direkter Zusammenhang zwischen der öffentlichen Gesundheit und den Ernährungsgewohnheiten, da viele der Krankheiten, die das Wohlbefinden der Bevölkerung beeinträchtigen, auf Faktoren zurückzuführen sind, die mit dem unzureichenden Verzehr dieser Produkte zusammenhängen. Aus diesem Grund ist es wichtig, dass es Fachleute gibt, die auf die Aspekte spezialisiert sind, die diese Situation durchdringen, da sie zur Umsetzung von Präventionsprogrammen beitragen und die Elemente, die in diesem Bereich am stärksten betroffen sind, leichter identifizieren können. Vor diesem Hintergrund hat TECH ein akademisches Programm entwickelt, das den Studenten die wichtigsten Konzepte für Präventionskampagnen vermitteln soll. All dies basiert auf einer 100%igen Online-Methode, die es den Studenten ermöglicht, ihre Zeit besser zu kontrollieren.





“

Dies ist das beste Programm, um die Feinheiten des öffentlichen Gesundheitswesens kennen zu lernen, und das einzige, das es Ihnen ermöglicht, Ihre beruflichen Erwartungen zu erhöhen"

Die menschliche Ernährung ist ein komplexes Phänomen, das sich im Laufe der Geschichte sowohl aus biologischer als auch aus kultureller Sicht entwickelt hat. Aus diesem Grund ist es wichtig, die Dynamik zu verstehen, die damit einhergeht, und mit diesem Universitätskurs wird der Student in der Lage sein, die Elemente zu beherrschen, die direkt damit zusammenhängen, und die Faktoren, die sich daraus für die öffentliche Gesundheit ergeben.

Dies geschieht durch eine eingehende Untersuchung der Konzepte, die die Essgewohnheiten auf soziokultureller Ebene umfassen, und der Bedeutung, die diesem Bereich beigemessen wird. Darüber hinaus wird untersucht, wie solche Produkte in den Kommunikationssektor integriert werden und welchen Einfluss sie auf die Verbraucher haben. Darüber hinaus wird der Student in die Lage versetzt, sich ein umfassendes Bild von der Beziehung zwischen öffentlicher Gesundheit und Ernährung zu machen und zu erkennen, dass diese beiden Bereiche vorrangig zusammengeführt werden müssen, um Krankheiten zu vermeiden, die das körperliche Wohlbefinden der Menschen beeinträchtigen.

Und das alles mit Hilfe der innovativen *Relearning*-Methode, die es ermöglicht, den Studiengang zu 100% online zu unterrichten, eine Möglichkeit, die es den Studenten ermöglicht, von jedem Ort und zu jeder Zeit zu studieren, da sie 24 Stunden am Tag Zugang zu den Multimedia-Ressourcen haben. Darüber hinaus werden sie Ihre Problemlösungsfähigkeiten verbessern, indem sie praktische Fälle analysieren, die sie in die Simulation einer realen Umgebung versetzen.

Dieser **Universitätskurs in Lebensmittel und Öffentliche Gesundheit** enthält das vollständigste und aktuellste wissenschaftliche Programm auf dem Markt. Die wichtigsten Merkmale sind:

- ◆ Die Entwicklung von Fallstudien, die von Experten für Lebensmittel und öffentliche Gesundheit vorgestellt werden
- ◆ Der anschauliche, schematische und äußerst praxisnahe Inhalt soll wissenschaftliche und praktische Informationen zu den für die berufliche Praxis wesentlichen Disziplinen vermitteln
- ◆ Die praktischen Übungen, bei denen der Selbstbewertungsprozess zur Verbesserung des Lernens durchgeführt werden kann
- ◆ Sein besonderer Schwerpunkt liegt auf innovativen Methoden
- ◆ 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



Informieren Sie sich über die Krankheiten, die am häufigsten durch unsachgemäßen Verzehr von Lebensmitteln übertragen werden, und darüber, wie man ihnen vorbeugen oder sie behandeln kann"

“ *Lernen Sie, wie Kommunikation beim Lebensmittelkonsum abläuft, und integrieren Sie dieses Wissen, um Strategien zur Verbesserung der öffentlichen Gesundheit zu verbessern*”

Das Lehrteam des Programms besteht aus Fachleuten des Sektors, die ihre Berufserfahrung in diese Fortbildung einbringen, sowie aus renommierten Fachleuten aus 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.

Dieser Universitätskurs bietet Ihnen die Flexibilität, in Ihrem eigenen Tempo zu studieren und Ihr Lernen an Ihre Bedürfnisse anzupassen.

Der Lernansatz dieses Programms wird Ihnen helfen, Ihre beruflichen Fähigkeiten zu stärken und das erworbene Wissen in der Praxis anzuwenden.



02 Ziele

Das Hauptziel dieses Bildungsprogramms besteht darin, den Studenten ein Verständnis für die soziokulturellen Aspekte zu vermitteln, die die Ernährungsgewohnheiten der Bevölkerung unmittelbar beeinflussen. Auf diese Weise werden sie in der Lage sein, sich über die neuesten Entwicklungen im Bereich des öffentlichen Gesundheitswesens auf dem Laufenden zu halten und durch das Studium der in diesem Studiengang bereitgestellten Multimedia-Materialien einen Beitrag zur Erhaltung dieses Gleichgewichts zu leisten.





“

Ein Universitätskurs, der Sie mit den technischen Konzepten ausstattet, die notwendig sind, um die für die öffentliche Gesundheit wichtigsten Lebensmittelrisiken zu erkennen"



Allgemeine Ziele

- ◆ Beherrschen der mathematischen, statistischen und wirtschaftlichen Aspekte von Lebensmittelunternehmen
- ◆ Analysieren von Trends in der Lebensmittelproduktion und im Lebensmittelkonsum
- ◆ Erkennen und Würdigen der hygienischen und präventiven Bedeutung von Reinigungs-, Desinfektions-, Desinsektions- und Rattenbekämpfungsprogrammen in der Lebensmittelkette
- ◆ Beraten in wissenschaftlichen und technischen Fragen zu Lebensmitteln und Lebensmittelentwicklung





Spezifische Ziele

- ◆ Kennen der differenzierten Tatsache der menschlichen Ernährung, der Wechselbeziehungen zwischen Natur und Kultur
- ◆ Identifizieren der Konzepte der öffentlichen Gesundheit und der Risikoprävention im Zusammenhang mit Ernährungsgewohnheiten und Lebensmittelsicherheit
- ◆ Verstehen der Grundlagen und allgemeinen Systeme der Krankheitsprävention, der Gesundheitsförderung und des Gesundheitsschutzes sowie der Ätiologie und der epidemiologischen Faktoren, die lebensmittelbedingte Krankheiten beeinflussen
- ◆ Identifizieren und Klassifizieren der wichtigsten sozialen und wirtschaftlichen Auswirkungen von Zoonosen

“

Wenn Ihr Ziel darin besteht, Spitzenleistungen zu erbringen, wird TECH Ihnen alle Mittel an die Hand geben, um dieses Ziel zu erreichen. Fangen Sie jetzt an und zeigen Sie, wie weit Sie gehen können"

03

Struktur und Inhalt

Die Materialien, die im Lehrplan dieses Universitätskurses enthalten sind, wurden von renommierten Lebensmittelspezialisten erstellt. Auf diese Weise werden die Studenten in der Lage sein, sich aktuelles Wissen über die Auswirkungen von Konsumgewohnheiten auf die öffentliche Gesundheit anzueignen, und zwar durch soziokulturelle Aspekte im Zusammenhang mit Lebensmitteln. Anhand von Multimedia-Ressourcen und Fallstudien können die Studenten ihre beruflichen Fähigkeiten in diesem Bereich verbessern.



“

Genießen Sie eine Vielzahl von Lernmaterialien wie Videos, Lesestoff und Aktivitäten, die Ihre Lernerfahrung bereichern werden"

Modul 1. Lebensmittel und Öffentliche Gesundheit

- 1.1. Menschliche Ernährung und historische Entwicklung
 - 1.1.1. Die natürliche Tatsache und die kulturelle Tatsache. Biologische Evolution, Werkzeughandhabung und Werkzeugherstellung
 - 1.1.2. Die Nutzung des Feuers, Profile von Jägern und Sammlern. Metzger oder Vegetarier
 - 1.1.3. Biologische, genetische, chemische und mechanische Technologien für die Verarbeitung und Konservierung von Lebensmitteln
 - 1.1.4. Lebensmittel in der Römerzeit
 - 1.1.5. Der Einfluss der Entdeckung Amerikas
 - 1.1.6. Lebensmittel in den Industrieländern
 - 1.1.6.1. Lebensmittelvertriebsketten und -netze
 - 1.1.6.2. Das „Netz“. Welthandel und Kleinunternehmen
- 1.2. Soziokulturelle Bedeutung von Lebensmitteln
 - 1.2.1. Lebensmittel und soziale Kommunikation. Soziale Beziehungen und individuelle Beziehungen
 - 1.2.2. Emotionale Ausdrucksformen von Lebensmitteln. Feste und Feiern
 - 1.2.3. Beziehungen zwischen Diäten und religiösen Geboten. Lebensmittel und Christentum, Hinduismus, Buddhismus, Judentum, Islam
 - 1.2.4. Natürliche Lebensmittel, Bio-Lebensmittel und ökologische Lebensmittel
 - 1.2.5. Typologie der Diäten: Normale Diäten, Schlankheitsdiäten, Heilungsdieten, magische Diäten und absurde Diäten
 - 1.2.6. Realität der Lebensmittel und Wahrnehmung der Lebensmittel. Protokoll für Mahlzeiten in der Familie und in Einrichtungen
- 1.3. Kommunikation und Essverhalten
 - 1.3.1. Schriftliche Medien: Fachzeitschriften. Populäre Magazine und Fachzeitschriften
 - 1.3.2. Audiovisuelle Medien: Radio, Fernsehen, Internet. Verpackung. Werbung
 - 1.3.3. Essverhalten. Motivation und Aufnahme
 - 1.3.4. Lebensmittelkennzeichnung und Verbrauch. Entwicklung von Vorlieben und Abneigungen
 - 1.3.5. Ursachen für unterschiedliche Lebensmittelpräferenzen und -haltungen



- 1.4. Begriff der Gesundheit und der Krankheiten und Epidemiologie
 - 1.4.1. Gesundheitsförderung und Krankheitsprävention
 - 1.4.2. Ebenen der Prävention. Gesetz über die öffentliche Gesundheit
 - 1.4.3. Merkmale der Lebensmittel. Lebensmittel als Träger von Krankheiten
 - 1.4.4. Epidemiologische Methoden: Beschreibend, analytisch, experimentell, prädiktiv
- 1.5. Gesundheitliche, soziale und wirtschaftliche Bedeutung von Zoonosen
 - 1.5.1. Klassifizierung von Zoonosen
 - 1.5.2. Faktoren
 - 1.5.3. Bewertungskriterien
 - 1.5.4. Pläne zur Bekämpfung
- 1.6. Epidemiologie und Prävention von Krankheiten, die durch Fleisch und Fleischerzeugnisse sowie Fisch und Fischerzeugnisse übertragen werden
 - 1.6.1. Einführung. Epidemiologische Faktoren für durch Fleisch übertragbare Krankheiten
 - 1.6.2. Verbraucherkrankheiten
 - 1.6.3. Vorbeugende Maßnahmen gegen durch Fleischerzeugnisse übertragene Krankheiten
 - 1.6.4. Einführung. Epidemiologische Faktoren von durch Fische übertragenen Krankheiten
 - 1.6.5. Verbraucherkrankheiten
 - 1.6.6. Prävention
- 1.7. Epidemiologie und Prävention von Krankheiten, die durch Milch und Milcherzeugnisse übertragen werden
 - 1.7.1. Einführung. Epidemiologische Faktoren für durch Fleisch übertragbare Krankheiten
 - 1.7.2. Verbraucherkrankheiten
 - 1.7.3. Vorbeugende Maßnahmen gegen milchinduzierte Krankheiten
- 1.8. Epidemiologie und Prävention von Krankheiten, die durch Bäckerei-, Konditorei- und Backwaren übertragen werden
 - 1.8.1. Einführung. Epidemiologische Faktoren
 - 1.8.2. Verbraucherkrankheiten
 - 1.8.3. Prävention
- 1.9. Epidemiologie und Prävention von Krankheiten, die durch Lebensmittelkonserven und halbkonservierte Lebensmittel sowie durch essbares Gemüse und Pilze übertragen werden
 - 1.9.1. Einführung. Epidemiologische Faktoren von Lebensmittelkonserven und Halbkonserven
 - 1.9.2. Lebensmittelkonserven und halbkonservierte Lebensmittelkrankheiten
 - 1.9.3. Gesundheitliche Prävention von Krankheiten, die durch Lebensmittelkonserven und halbkonservierte Lebensmittel übertragen werden
 - 1.9.4. Einführung. Epidemiologische Faktoren von Gemüse und Pilzen
 - 1.9.5. Krankheiten aufgrund des Verzehrs von Gemüse und Pilzen
 - 1.9.6. Gesundheitliche Prävention von Krankheiten, die durch Gemüse und Pilze übertragen werden
- 1.10. Gesundheitsprobleme, die durch die Verwendung von Zusatzstoffen entstehen, die Quelle von Lebensmittelvergiftungen
 - 1.10.1. Natürlich vorkommende Giftstoffe in Lebensmitteln
 - 1.10.2. Giftig durch falsche Handhabung
 - 1.10.3. Verwendung von Lebensmittelzusatzstoffen



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

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.



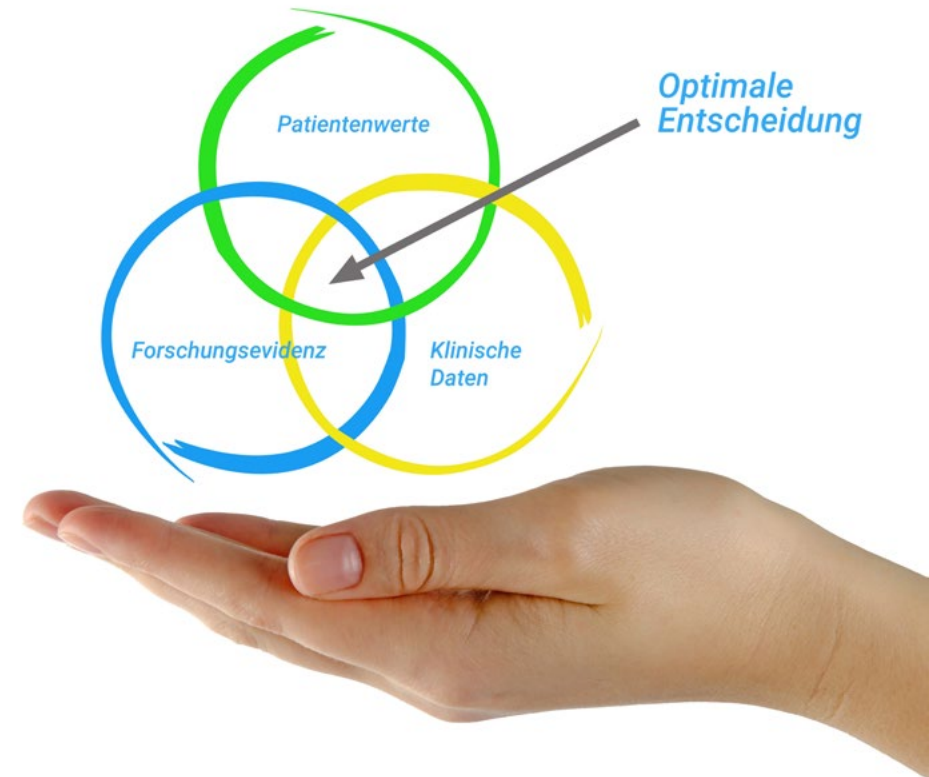
“

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. Gervas 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 Lebensmittel und Öffentliche Gesundheit 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 Hochschulabschluss, ohne zu reisen oder umständliche Verfahren zu durchlaufen"

Dieser **Universitätskurs in Lebensmittel und Öffentliche Gesundheit** 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 Lebensmittel und Öffentliche Gesundheit**

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 tutoren
garantie akkreditierung unterricht
institutionen technologie lernen
gemeinschaft verpflichtung
persönliche betreuung innovation
wissen gegenwart qualität
online-Ausbildung
entwicklung institut
virtuelles Klassenzimmer

tech technologische
universität

Universitätskurs

Lebensmittel und
Öffentliche Gesundheit

- » Modalität: online
- » Dauer: 6 Wochen
- » Qualifizierung: TECH Technologische Universität
- » Aufwand: 16 Std./Woche
- » Zeitplan: in Ihrem eigenen Tempo
- » Prüfungen: online

Universitätskurs

Lebensmittel und Öffentliche Gesundheit

