

# Universitätskurs

## Lebensmittelbromatologie





## Universitätskurs Lebensmittelbromatologie

- » 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/lebensmittelbromatologie](http://www.techtitute.com/de/ernahrung/universitatskurs/lebensmittelbromatologie)

# 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

Die Lebensmittelbromatologie ist eng mit den internationalen Lebensmittelnormen und -vorschriften verbunden, da sie sicherstellt, dass die Produkte für den Verzehr geeignet sind und den Qualitätsstandards entsprechen. Angesichts der zunehmenden Bemühungen um eine gesündere Ernährung besteht in diesem Studienbereich ein ständiger Bedarf an Fachkräften im Bereich der Lebensmittelchemie. Aus diesem Grund hat TECH ein Programm entwickelt, das den Studenten eine umfassende Weiterbildung in den wichtigsten technischen Konzepten dieses Wissensgebietes bietet. Das Ganze basiert auf einer 100%igen Online-Methode, die ihnen eine bessere Kontrolle über ihre Zeit ermöglicht.





“

*Dies ist der beste Universitätskurs in  
Bromatologie und der einzige, der Ihnen  
helfen wird, Ihre Karriere voranzutreiben  
und Ihre Ziele zu verwirklichen"*

Die Untersuchung von Lebensmitteln und ihrer chemischen Zusammensetzung ist heute zu einer wichtigen Wissenschaft geworden, da sie uns ermöglicht, den Nährwert und den Einfluss der Lebensmittelverarbeitung auf ihre Eigenschaften zu kennen. Darüber hinaus befasst sich dieser Bereich auch mit Fragen der ökologischen Nachhaltigkeit in der Lebensmittelproduktion und der Anwendung neuer Technologien bei der Verarbeitung von Produkten der Lebensmittelindustrie.

Der Lehrplan des Universitätskurses in Lebensmittelbromatologie ist breit gefächert und umfasst wichtige Aspekte wie den Nährstoffbedarf des Organismus und die Lebensmittel, die diesen Bedarf decken können. Darüber hinaus erwerben die Studenten fortgeschrittene Kenntnisse in der korrekten Durchführung einer bromatologischen Bewertung, indem sie die Elemente des Nährwerts beherrschen.

Darüber hinaus werden die Studenten mit den Konzepten vertraut gemacht, die die Zusammensetzung von Produkten tierischen und pflanzlichen Ursprungs bestimmen, insbesondere von Milchprodukten, Fleisch, Gemüse und Obst. Auf diese Weise werden sie in die Lage versetzt, gesundheitsfördernde Aktivitäten zu entwickeln, die die Vorteile jedes Lebensmittels entsprechend seiner Art integrieren.

All dies dank einer innovativen Methode des Wiederlernens, die es den Studenten ermöglicht, zu 100% online zu lernen, ihren Stundenplan flexibler zu gestalten und rund um die Uhr von jedem internetfähigen Gerät aus auf multimediale Ressourcen zuzugreifen. Darüber hinaus werden ihre Problemlösungskompetenzen durch die Analyse praktischer Fälle, in denen sie reale Szenarien simulieren, gestärkt.

Dieser **Universitätskurs in Lebensmittelbromatologie** enthält das vollständigste und aktuellste wissenschaftliche Programm auf dem Markt. Die hervorstechendsten Merkmale sind:

- ♦ Die Entwicklung von Fallstudien, die von Experten für Lebensmittelbromatologie vorgestellt werden
- ♦ Der anschauliche, schematische und äußerst praxisnahe Inhalt vermittelt alle für die berufliche Praxis unverzichtbaren wissenschaftlichen und praktischen Informationen
- ♦ 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



*Dank dieses Programms werden Sie zu den Besten in Ihrem Fachgebiet gehören und Ihre Karriere vorantreiben"*



*Vertiefen Sie Ihr Verständnis von Nährstoffanalysen und Lebensmitteleigenschaften bequem von zu Hause aus.*

**“** *TECH ermöglicht es Ihnen, in Ihrem eigenen Tempo zu lernen, ohne dass Sie sich an starre Studienpläne halten müssen“*

Zu den Dozenten des Programms gehören Fachleute aus der Branche, die ihre Erfahrungen in diese Fortbildung einbringen, sowie anerkannte Spezialisten von führenden Gesellschaften und renommierten 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.

*Erlangen Sie Verständnis für den Nährwert von Lebensmitteln wie Milch und Fleisch, um die besten Portionen dieser Lebensmittel in einer Diät zu bestimmen.*



# 02 Ziele

Das Hauptziel dieses Studiengangs ist es, den Studenten ein umfassendes Verständnis der chemischen Zusammensetzung von Lebensmitteln durch die Untersuchung ihrer Nährstoffe zu vermitteln. Auf diese Weise werden sie in die Lage versetzt, sich über die neuesten Entwicklungen in der Bromatologie auf dem Laufenden zu halten und ihre Fähigkeit zu verbessern, an der Entwicklung von Lebensmitteln mitzuwirken, die den Bedürfnissen des Marktes entsprechen.







“

*Dank dieses Abschlusses werden Sie fortgeschrittene Fähigkeiten in der Analyse der chemischen Zusammensetzung von Materialien entwickeln"*



## Allgemeine Ziele

---

- ◆ Kennenlernen des Einflusses, den die Verfahrenstechnik in den letzten Jahren auf die Produktion und Herstellung von Lebensmitteln hatte
- ◆ Identifizieren der wichtigsten Qualitätsprozesse, denen Lebensmittel unterworfen sind
- ◆ Anwenden von Kenntnissen der Lebensmittelchemie in Diätetik und Ernährung
- ◆ Erkennen des Einflusses der Bromatologie und damit verbundener Aspekte auf die qualitative und quantitative Zusammensetzung von Lebensmitteln
- ◆ Analysieren neuer Technologien und ihres Beitrags zum Lebensmittelproduktionsprozess



*Mit diesem Abschluss können Sie Ihre Ziele erreichen, denn Sie werden Ihr Wissen in kurzer Zeit erweitern können"*





## Spezifische Ziele

---

- ◆ Erarbeiten von Qualitätskontrollverfahren und -handbüchern sowie Einführen und Verwalten von Qualitätssystemen
- ◆ Analysieren der chemischen Zusammensetzung von Lebensmitteln, Rohstoffen, Zutaten und Zusatzstoffen und Erstellen der entsprechenden Berichte zur Bewertung und Verbesserung der Qualität der in der Lebensmittelkontrolle angewandten Analysemethoden
- ◆ Entwerfen und Entwickeln neuer Verfahren und Produkte, um den Bedürfnissen des Marktes in den verschiedenen Aspekten gerecht zu werden, und Bewerten der Akzeptanz dieser Produkte auf dem Markt sowie ihrer Umweltrisiken
- ◆ Identifizieren und Klassifizieren der Probleme im Zusammenhang mit verschiedenen Lebensmitteln und ihrer Verarbeitung, einschließlich einer eingehenden Kenntnis der Rohstoffe, der Wechselwirkungen zwischen den Komponenten und der verschiedenen technologischen Prozesse
- ◆ Ausarbeiten und Umsetzen von Maßnahmen zur Gesundheitsförderung auf individueller und kollektiver Ebene, die zur Ernährungserziehung der Bevölkerung beitragen, indem sie einen vernünftigen Lebensmittelkonsum nach gesunden Mustern und epidemiologischen Studien fördern
- ◆ Beraten bei Werbe- und Marketingaufgaben sowie bei der Etikettierung und Aufmachung von Lebensmitteln durch Kenntnis der neuesten technischen Aspekte der einzelnen Produkte wie Zusammensetzung, Funktionalität oder Verarbeitung
- ◆ Studieren und Interpretieren von Berichten und Verwaltungsakten zu einem Produkt, um eine begründete Antwort auf die Frage geben zu können, die sich aus der Kenntnis der geltenden Rechtsvorschriften und ihrer Verteidigung vor der zuständigen Gesundheitsbehörde ergibt

# 03

## Struktur und Inhalt

Die Inhalte dieses Universitätskurses wurden von führenden Ernährungsexperten entwickelt. Auf diese Weise können sich die Studenten die technischen Konzepte aneignen, die das Studium der Bromatologie umfassen, und sich so eine umfassendere Vorstellung von diesem Bereich machen. Mit Hilfe von Multimedia-Ressourcen und Fallstudien können die Studenten ihre beruflichen Fähigkeiten in diesem Bereich verbessern.





“


*Ein Universitätskurs, der es Ihnen ermöglicht,  
die Bestandteile und Eigenschaften jeder Art von  
Lebensmitteln genau zu kennen"*



## Modul 1. Bromatologie

- 1.1. Einführung in die Bromatologie
  - 1.1.1. Handlungsfelder der Bromatologie. Bewertung der Bromatologie und Informationsquellen
  - 1.1.2. Historischer Hintergrund
    - 1.1.2.1. Konzept der Lebensmittel, Nährstoffe und Anti-Nährstoffe
    - 1.1.2.2. Lebensmittel und Ernährung
  - 1.1.3. Nährstoffe und Lebensmittel. Arten von Nährstoffen
    - 1.1.3.1. Nährstoffbedarf des menschlichen Organismus
    - 1.1.3.2. Klassifizierung von Lebensmitteln
    - 1.1.3.4. Funktionelle Lebensmittel
- 1.2. Fleisch und Fleischerzeugnisse
  - 1.2.1. Konzept von Fleisch. Chemische Zusammensetzung und Qualitätsmerkmale
    - 1.2.1.1. Nährwert von Fleisch
    - 1.2.1.2. Defekte und Veränderungen des Fleisches. Wildfleisch
  - 1.2.2. Tierkörper, Fleischteile, Nebenprodukte und Schlachtnabenerzeugnisse
    - 1.2.2.1. Kanal: Qualitätsmerkmale, Klassifizierung
    - 1.2.2.2. Fleischteile: Merkmale, Handelswert. Fehlinformationen
    - 1.2.2.3. Innereien und Nebenerzeugnisse
  - 1.2.3. Fleischkonserven. Gekühltes Fleisch und gefrorenes Fleisch
    - 1.2.3.1. Gehacktes Fleisch. Kommerzielle Präsentationen
    - 1.2.3.2. Einfluss der Konservierungsmethode auf die Eigenschaften von Fleischkonserven
  - 1.2.4. Fleischerzeugnisse: Rohes frisches und rohes mariniertes Fleisch
    - 1.2.4.1. Klassifizierung und Inhaltsstoffe
  - 1.2.5. Rohe und gepökelte Fleisch- und Wurstwaren
    - 1.2.5.1. Chemische Zusammensetzung und Nährwert. Änderungen und Mängel
  - 1.2.6. Wärmebehandelte Fleischerzeugnisse und andere Fleischderivate
    - 1.2.6.1. Chemische Zusammensetzung und Nährwert. Änderungen und Mängel



- 
- 1.3. Fisch und Fischnebenerzeugnisse
    - 1.3.1. Klassifizierung und Definition von Fischen
      - 1.3.1.1. Struktur des Fischmuskels. Chemische Zusammensetzung und Nährwert
      - 1.3.1.2. Veränderungen, Mängel: Schätzung des Frischegrades
      - 1.3.1.3. Fischverfälschung und Betrug
    - 1.3.2. Klassifizierung und Definition von Krebstieren und Weichtieren
      - 1.3.2.1. Chemische Zusammensetzung und Nährwert
      - 1.3.2.2. Schätzung des Frischegrads
      - 1.3.2.3. Veränderungen und Verfälschungen von Schalentieren
    - 1.3.3. Verarbeitungserzeugnisse aus Fisch, Krebstieren und Weichtieren
      - 1.3.3.1. Kühlen und Gefrieren. Trocknen. Einsalzen und Reifung
      - 1.3.3.2. Geräuchert. Mariniert, eingelegt und mariniert
      - 1.3.3.3. Fischereierzeugnisse in Dosen. Fischpaste. Fischsauce
    - 1.3.4. Einfluss der Verarbeitung auf die Zusammensetzung und die Eigenschaften der Folgeprodukte
  - 1.4. Milch und Molkereiprodukte
    - 1.4.1. Milch Konzept und Klassifizierung
      - 1.4.1.1. Physikalisch-chemische Eigenschaften. Vergleichende Studie über die Zusammensetzung verschiedener Trinkmilchen
      - 1.4.1.2. Nährwert. Abänderungen und Verfälschungen
    - 1.4.2. Klassifizierung von Konsummilch
      - 1.4.2.1. Pasteurisierte, sterilisierte, UHT- und konzentrierte Milch
      - 1.4.2.2. Einfluss der Verarbeitung auf seine Zusammensetzung und Eigenschaften
      - 1.4.2.3. Änderungen und Mängel. Modifizierte Milchsorten
    - 1.4.3. Definition und Klassifizierung
      - 1.4.3.1. Arten von fermentierter Milch: Fermentierte Milch mit Hefen, mit Milchsäurebakterien und Schimmelpilzen, mit thermophilen Milchsäurebakterien
      - 1.4.3.2. Probiotische Molkereiprodukte. Chemische Zusammensetzung und Nährwert
      - 1.4.3.3. Änderungen und Mängel
    - 1.4.4. Käsesorten. Chemische Zusammensetzung und Nährwert
      - 1.4.4.1. Hüttenkäse und Käseersatzprodukte
      - 1.4.4.2. Änderungen und Mängel

- 1.4.5. Sahne und Butter
  - 1.4.5.1. Sahne: Definition, Klassifizierung, chemische Zusammensetzung und Nährwert
  - 1.4.5.2. Butter: Definition, Klassifizierung, chemische Zusammensetzung und Nährwert
  - 1.4.5.3. Änderungen und Mängel
- 1.4.6. Speiseeis und Milchdesserts
  - 1.4.6.1. Speiseeis: Definition, Klassifizierung, Herstellung, chemische Zusammensetzung und Nährwert, Speiseeis
  - 1.4.6.2. Milchdesserts
- 1.5. Eier, Eiprodukte und Fette tierischen Ursprungs
  - 1.5.1. Eier und Eiprodukte
    - 1.5.1.1. Definition und Klassifizierung. Struktur. Chemische Zusammensetzung
    - 1.5.1.2. Nährwert. Qualitätsparameter
  - 1.5.2. Speisefette und -öle
    - 1.5.2.1. Definition und Klassifizierung: Tierischer und pflanzlicher Ursprung
    - 1.5.2.2. Herstellungs- und Gewinnungsmethoden
    - 1.5.2.3. Chemische Zusammensetzung und Nährwert. Qualitätskontrolle
- 1.6. Getreide und Derivate
  - 1.6.1. Klassifizierung und Definition von Getreide
    - 1.6.1.1. Morphologische und strukturelle Merkmale
  - 1.6.2. Getreideerzeugnisse: Mehl, Grieß und Schrot
    - 1.6.2.1. Nährwert von Mehlen
  - 1.6.3. Verarbeitete Körner und Brot
    - 1.6.3.1. Brot: Definition, Brotsorten und Eignung von Brotmehl
    - 1.6.3.2. Zusammensetzung und Nährwert
    - 1.6.3.3. Änderungen und Mängel
  - 1.6.4. Nudeln. Konzept und Klassifizierung
    - 1.6.4.1. Allgemeine Eigenschaften von Nudeln: Chemische Zusammensetzung und Nährwert von Nudeln
    - 1.6.4.2. Änderungen und Mängel
  - 1.6.5. Weichweizenprodukte
    - 1.6.5.1. Konzept und Klassifizierung
    - 1.6.5.2. Chemische Zusammensetzung und Nährwert
- 1.7. Hülsenfrüchte und Gemüse
  - 1.7.1. Hülsenfrüchte und Nebenerzeugnisse. Definition. Einstufung Strukturelle Merkmale
    - 1.7.1.1. Chemische Zusammensetzung und Nährwert
    - 1.7.1.2. Analytische Bestimmungen
  - 1.7.2. Gemüse: Definition und Klassifizierung. Strukturelle Merkmale
    - 1.7.2.1. Chemische Zusammensetzung und Nährwert
  - 1.7.3. Knollen und Knollenprodukte: Definition und Klassifizierung. Strukturelle Merkmale
    - 1.7.3.1. Chemische Zusammensetzung und Nährwert
  - 1.7.4. Pflanzliche Nebenerzeugnisse: Gefrorene, dehydrierte, konzentrierte, gemahlene und sterilisierte Erzeugnisse
    - 1.7.4.1. Zusammensetzung und Nährwert
  - 1.7.5. Definition und Klassifizierung von Pilzen
    - 1.7.5.1. Chemische Zusammensetzung und Nährwert
    - 1.7.5.2. Änderungen und Mängel
- 1.8. Früchte und Derivate
  - 1.8.1. Früchte und Definition. Strukturelle Merkmale
    - 1.8.1.1. Klassifizierung und Einstufung. Chemische Zusammensetzung und Nährwert
    - 1.8.1.2. Veränderungen der Frucht
  - 1.8.2. Fruchtderivate: Konzentrierte, gefrorene, getrocknete, Säfte, Marmeladen, Konfitüren, Gelees, Kompotte und kandierte Früchte
    - 1.8.2.1. Zusammensetzung und Nährwert
    - 1.8.2.3. Analytische Bestimmungen von Früchten und Fruchterzeugnissen
  - 1.8.3. Trockenfrüchte und Derivate: Konzept und Klassifizierung
    - 1.8.3.1. Zusammensetzung und Nährwert
    - 1.8.3.2. Änderungen und Mängel
- 1.9. Wasser und Getränke
  - 1.9.1. Wasser und Eis. Konzept: Einstufung. Abgefülltes Trinkwasser. Eis
    - 1.9.1.1. Physikalisch-chemische und sensorische Eigenschaften des Trinkwassers
  - 1.9.2. Erfrischungsgetränke: Konzepte und Arten. Merkmale und Zusammensetzung
    - 1.9.2.1. Verarbeitungstechnik
    - 1.9.2.2. Sportgetränke, angereicherte und nutraceutische Getränke



- 1.9.3. Fermentierte Getränke
  - 1.9.3.1. Bier: Definition, Arten, Rohstoffe, chemische Zusammensetzung und Nährwert
  - 1.9.3.2. Defekte und Veränderungen
  - 1.9.3.3. Wein, Apfelwein und andere gegorene Getränke: Definition und Arten
  - 1.9.3.4. Chemische Zusammensetzung und Nährwert
  - 1.9.3.5. Defekte und Veränderungen
- 1.9.4. Alkoholische Getränke. Begriff und Arten von destillierten Getränken
  - Rohstoffe
  - 1.9.4.1. Zusammensetzung von destillierten Getränken
- 1.10. Neuartige Lebensmittel
  - 1.10.1. Einführung und allgemeine Merkmale
  - 1.10.2. Verarbeitungstechniken
  - 1.10.3. Beispiele: Funktionelle Lebensmittel, genetisch veränderte, ultra-verarbeitete und neuartige Lebensmittel

“

*Spezialisieren Sie sich auf die Wissenschaft der Bromatologie und erhalten Sie Zugang zu den besten Stellenangeboten in diesem Sektor. Beginnen Sie jetzt!*



# 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

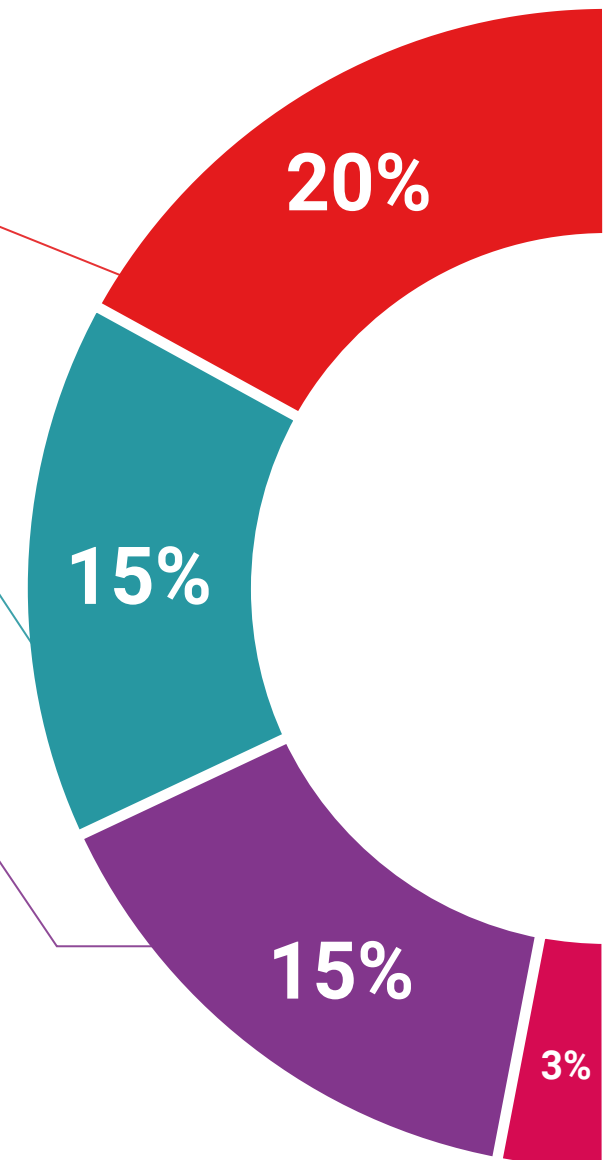
Das TECH-Team präsentiert die Inhalte auf attraktive und dynamische Weise in multimedialen Pillen, die Audios, Videos, Bilder, Diagramme und konzeptionelle Karten enthalten, um das Wissen zu vertiefen.

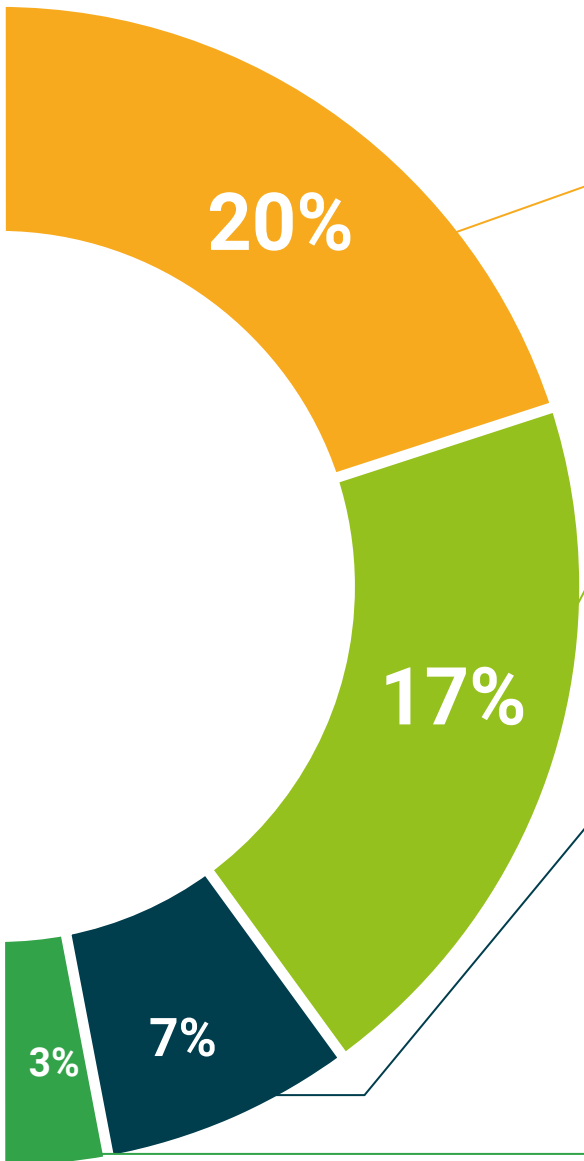
Dieses exklusive Schulungssystem für die Präsentation multimedialer Inhalte wurde von Microsoft als "Europäische Erfolgsgeschichte" ausgezeichnet.



#### 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 Lebensmittelbromatologie 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 Lebensmittelbromatologie** 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 Technologische 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 Lebensmittelbromatologie**

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 institutionen  
virtuelles Klassenzimmer

**tech** technologische  
universität

## Universitätskurs

Lebensmittelbromatologie

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

# Universitätskurs

## Lebensmittelbromatologie

