

Universitätskurs

Management und Zertifizierung
der Lebensmittelsicherheit in
der Lebensmittelindustrie

9001



Universitätskurs

Management und Zertifizierung
der Lebensmittelsicherheit in
der Lebensmittelindustrie

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

Internetzugang: www.techtitute.com/de/ernahrung/universitatskurs/management-zertifizierung-lebensmittelsicherheit-lebensmittelindustrie

Index

01

Präsentation

Seite 4

02

Ziele

Seite 8

03

Kursleitung

Seite 12

04

Struktur und Inhalt

Seite 18

05

Methodik

Seite 22

06

Qualifizierung

Seite 30

01

Präsentation

Der Universitätskurs in Management und Zertifizierung der Lebensmittelsicherheit in der Lebensmittelindustrie befasst sich mit den wichtigsten Gefahren-, Risiko- und Sicherheitskonzepten in der Lebensmittelindustrie und den Methoden zu deren Kontrolle, einschließlich Allergenen. Er befasst sich mit den Prinzipien des Sicherheitsmanagements in der Lebensmittelindustrie, wobei der HACCP-Plan als Modell dient, und behandelt Aspekte wie Dokumentenmanagement, elektronische Aufzeichnungen, Audits und andere Anforderungen, die für eine erfolgreiche Zertifizierung erforderlich sind. Die ISO 17025 wird ebenfalls berücksichtigt, da Laboruntersuchungen ein Schlüsselement für die Entscheidungsfindung bei der Gefahrenkontrolle und Risikobewertung einschließlich Korrekturmaßnahmen sind. Aus all diesen Gründen wird der Kurs als einer der besten auf dem Markt verfügbaren Studiengänge zu diesem Thema angesehen.



“

Beherrschen Sie die Zertifizierungen für Lebensmittelsicherheit der wichtigsten globalen Systeme und bilden Sie sich zu einem angesehenen Ernährungswissenschaftler in der aktuellen Szene weiter"

Der Universitätskurs in Management und Zertifizierung der Lebensmittelsicherheit in der Lebensmittelindustrie der TECH Technologischen Universität vermittelt die wichtigsten Konzepte von Gefahr, Risiko und Sicherheit in der Lebensmittelindustrie sowie die am häufigsten verwendeten Methoden zur Kontrolle dieser Gefahren, einschließlich Allergene. Er behandelt die Grundsätze des Sicherheitsmanagements in der Lebensmittelindustrie, wobei der HACCP-Plan als Modell dient, seine Anforderungen, die Schritte zu seiner Umsetzung und die Überprüfung seiner Wirksamkeit.

Das Programm wurde auf der Grundlage eines Risikobewertungsansatzes entwickelt, der den aktuellen Trends im Qualitätssicherungsmanagement im Allgemeinen und im Sicherheitsmanagement im Besonderen entspricht.

Außerdem werden die allgemeinen Grundsätze eines Zertifizierungsverfahrens im internationalen Kontext erläutert, wobei Aspekte wie Dokumentationsmanagement, elektronische Aufzeichnungen, Audits und andere für eine erfolgreiche Zertifizierung erforderliche Anforderungen behandelt werden.

Aufgrund des internationalen Charakters dieses Universitätskurses wurden die am weitesten verbreiteten Modelle auf globaler Ebene ausgewählt, je nach der Bedeutung, die diese Programme im Welthandel erlangt haben. Der Hintergrund, die Struktur und der Geltungsbereich von ISO-22000 werden besprochen, da diese Norm Teil eines international anerkannten Systems (ISO) ist und an ein FSSC-22000-Modell angepasst werden kann, das Teil des globalen Lebensmittelsicherheitssystems GFSI (Global Food Safety Initiative) ist. Darüber hinaus wurde die Untersuchung von Zertifizierungen der guten Praxis (GMP oder Herstellung, Primärproduktion usw.) einbezogen, da sie Teil eines zertifizierbaren Managementsystems sind.

In ähnlicher Weise wird der Fall der ISO-17025 betrachtet, da Laboruntersuchungen ein Schlüsselement für die Entscheidungsfindung bei der Gefahrenkontrolle und Risikobewertung, einschließlich Korrekturmaßnahmen, sind.

Dieser **Universitätskurs in Management und Zertifizierung der Lebensmittelsicherheit in der Lebensmittelindustrie** enthält das vollständigste und aktuellste wissenschaftliche Programm auf dem Markt. Seine hervorstechendsten Merkmale sind:

- » Die Entwicklung von Fallstudien, die von Experten für Lebensmittelsicherheit im Bereich der Ernährung vorgestellt werden
- » Der anschauliche, schematische und äußerst praxisnahe Inhalt soll wissenschaftliche und praktische Informationen zu den für die berufliche Praxis wesentlichen Disziplinen vermitteln
- » Neuigkeiten über Management und Zertifizierung der Lebensmittelsicherheit in der Lebensmittelindustrie
- » Er enthält praktische Übungen in denen der Selbstbewertungsprozess durchgeführt werden kann um das Lernen zu verbessern
- » Ein besonderer Schwerpunkt liegt auf innovativen Methoden des Managements und der Zertifizierung der Lebensmittelsicherheit in der Lebensmittelindustrie
- » 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



Wenn Sie sich in der Lebensmittelbranche als Ernährungsexperte weiterentwickeln und etablieren wollen, ist jetzt der richtige Zeitpunkt"

“

Durch die Analyse der wichtigsten Arten von Gefahren, die mit Lebensmitteln verbunden sind, tragen Sie zur Lebensmittelsicherheit bei der Verarbeitung und Zubereitung von Lebensmitteln bei"

Das Dozententeam besteht aus Fachleuten der Lebensmittelindustrie, die auf das Management und die Zertifizierung der Lebensmittelsicherheit in der Lebensmittelindustrie spezialisiert sind.

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 das Training in realen Situationen ausgerichtet ist.

Das Konzept dieses Programms konzentriert sich auf problemorientiertes Lernen, bei dem die Fachkraft versuchen wird, die verschiedenen Situationen, die sich in der beruflichen Praxis ergeben, zu lösen. Dabei wird sie von einem innovativen interaktiven Videosystem unterstützt werden, das von anerkannten und erfahrenen Experten für Management und Zertifizierung der Lebensmittelsicherheit in der Lebensmittelindustrie erstellt wurde.

Dank dieses Universitätskurses von TECH werden Sie wissen, wie Sie einen Plan für das Management der Lebensmittelsicherheit in jedem Unternehmen des Sektors umsetzen können.

Das beste Programm über Management und Zertifizierung der Lebensmittelsicherheit in der Lebensmittelindustrie, das sich an Ernährungswissenschaftler in diesem Sektor richtet.



02 Ziele

Der Universitätskurs in Management und Zertifizierung der Lebensmittelsicherheit in der Lebensmittelindustrie zielt darauf ab, den Fachleuten Kenntnisse über die verschiedenen Zertifizierungen zu vermitteln, die heutzutage die Sicherheit der konsumierten Lebensmittel garantieren, und sie auf die möglichen Gefahren aufmerksam zu machen, die entstehen können, wenn der Prozess, den sie durchlaufen, nicht angemessen ist. Aspekte, die ein Ernährungswissenschaftler beherrschen muss, um seine täglichen Aufgaben korrekt zu erfüllen. Im Laufe dieses Universitätskurses wird sich die Fachkraft daher mit den wichtigsten Maßnahmen im Bereich der Lebensmittelsicherheit befassen, einem Thema, das heutzutage von größter Bedeutung und unabdingbar ist. Auf diese Weise verfügt der Ernährungswissenschaftler über ein hohes Maß an Kompetenz und die Gewissheit, dass er die Protokolle auf die effizienteste und unbedenklichste Weise und mit der Garantie von TECH.





“

Dies ist die beste Möglichkeit, um mehr über die neuesten Entwicklungen im Bereich der Lebensmittelsicherheit aus ernährungswissenschaftlicher Sicht zu erfahren"



Allgemeine Ziele

- » Vermitteln der wichtigsten Konzepte der Lebensmittelsicherheit
- » Definieren der Begriffe Risiko und Risikobewertung
- » Anwenden dieser Grundsätze bei der Ausarbeitung eines Sicherheitsmanagementplans
- » Konkretisieren der Grundsätze des HACCP-Plans
- » Definieren der Grundsätze eines Zertifizierungsprozesses
- » Entwickeln eines Konzepts für die Zertifizierung bewährter Praktiken
- » Analysieren der wichtigsten internationalen Zertifizierungsmodelle für das Management der Lebensmittelsicherheit in der Lebensmittelindustrie



Mit diesem Programm werden Sie in der Lage sein, gute Praktiken im Bereich der Managementsysteme für Lebensmittelsicherheit umzusetzen“





Spezifische Ziele

- » Analysieren der wichtigsten Arten von Gefahren im Zusammenhang mit Lebensmitteln
- » Bewerten und Anwenden des Prinzips des Risikos und der Risikoanalyse in der Lebensmittelsicherheit
- » Ermitteln der Voraussetzungen und Bedingungen für die Umsetzung eines Sicherheitsmanagementplans
- » Identifizieren der wichtigsten mit Lebensmitteln verbundenen Gefahren nach ihrer physikalischen, chemischen oder biologischen Beschaffenheit und einige der zu ihrer Beherrschung angewandten Methoden
- » Anwenden dieser Grundsätze bei der Ausarbeitung eines Sicherheitsmanagementplans
- » Identifizieren der Methoden zur Bewertung der Wirksamkeit eines Plans für das Management kritischer Punkte und der Sicherheit
- » Festlegen der allgemeinen Anforderungen für die Zertifizierung
- » Identifizieren der verschiedenen Arten von guten Praktiken (GxP), die in einem Managementsystem für Lebensmittelsicherheit erforderlich sind, und deren Zertifizierung
- » Entwickeln der Struktur der internationalen Normen ISO und ISO 17025
- » Definieren der Merkmale, der Struktur und des Anwendungsbereichs der wichtigsten globalen Zertifizierungssysteme für Lebensmittelsicherheit

03

Kursleitung

Die Dozenten dieses Universitätskurses sind hoch qualifiziert auf dem Gebiet des Managements und der Zertifizierung der Lebensmittelsicherheit in der Lebensmittelindustrie, was diesen Kurs zu einem Referenzkurs für diesen Sektor macht. Sie haben ihr Wissen und ihre Erfahrung sowie die neuesten Gesetzesänderungen in diesem Bereich zusammengetragen, um den Ernährungswissenschaftlern eine umfassende und aktuelle Studienerfahrung zu bieten. An der Entwicklung des Studienplans haben auch andere Experten auf diesem Gebiet mitgewirkt, um das Programm interdisziplinär und aus einer globalen Perspektive zu vervollständigen. All dies mit der Garantie von TECH und dem Ziel, Ernährungswissenschaftler für eine erfolgreiche berufliche Laufbahn zu qualifizieren.



“

Die Fachleute dieses Universitätskurses haben einen Abschnitt mit den 7 Schritten zur Umsetzung des HACCP-Plans (Hazard and Critical Control Point Plan) entwickelt, der seinesgleichen sucht“

Internationaler Gastdirektor

Als Spezialist für Lebensmittelsicherheit ist John Donaghy ein führender Mikrobiologe mit über 20 Jahren umfassender Berufserfahrung. Sein umfassendes Wissen über lebensmittelbedingte Krankheitserreger, Risikobewertung und Molekulardiagnostik hat ihn dazu gebracht, für führende internationale Institutionen wie Nestlé und das Nordirische Landwirtschaftsministerium zu arbeiten.

Zu seinen Hauptaufgaben gehörten die operativen Aspekte der mikrobiologischen Lebensmittelsicherheit, einschließlich Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte. Darüber hinaus hat er mehrere Programme mit Vorbedingungen sowie bakteriologische Spezifikationen entwickelt, um eine hygienische und sichere Umgebung für eine optimale Lebensmittelproduktion zu gewährleisten.

Sein starkes Engagement für erstklassige Dienstleistungen hat ihn veranlaßt, seine Führungsarbeit mit der wissenschaftlichen Forschung zu verbinden. Diesbezüglich verfügt er über umfangreiche wissenschaftliche Arbeiten mit mehr als 50 ausführlichen Artikeln zu Themen wie dem Einfluss von Big Data auf das dynamische Risikomanagement im Bereich der Lebensmittelsicherheit, den mikrobiologischen Aspekten von Milchinhaltsstoffen, dem Nachweis von Ferulasäureesterase durch *Bacillus subtilis*, der Extraktion von Pektinen aus Zitruschalen mit Hilfe von Serumpolygalaturonase oder der Produktion proteolytischer Enzyme durch *Lysobacter gummosus*.

Darüber hinaus ist er regelmäßiger Redner auf internationalen Konferenzen und Foren, wo er die innovativsten molekularen Testmethoden für den Nachweis von Krankheitserregern und Techniken für die Einführung von Qualitätssystemen in der Lebensmittelherstellung erörtert. Auf diese Weise hilft er den Experten, in diesen Bereichen an vorderster Front zu bleiben und gleichzeitig bedeutende Fortschritte im Verständnis der Qualitätskontrolle zu erzielen. Zudem fördert er interne Forschungs- und Entwicklungsprojekte zur Verbesserung der mikrobiologischen Sicherheit von Lebensmitteln.



Dr. Donaghy, John

- Weltweiter Direktor für Lebensmittelsicherheit bei Nestlé, Lausanne, Schweiz
- Projektleiter für Lebensmittelsicherheitsmikrobiologie am Institut für Agrar- und Lebensmittelwissenschaften und Biowissenschaften, Nordirland
- Leitender wissenschaftlicher Berater im Ministerium für Landwirtschaft und wissenschaftliche Dienste, Nordirland
- Berater bei verschiedenen Initiativen, die von der irischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und der Europäischen Union finanziert werden
- Promotion in Biochemie an der Universität von Ulster
- Mitglied der Internationalen Kommission für mikrobiologische Spezifikationen für Lebensmittel

“

Dank TECH werden Sie mit den besten Fachleuten der Welt lernen können”

Leitung



Dr. Limón Garduza, Rocío Ivonne

- ♦ Promotion in Agrarchemie und Bromatologie, Autonome Universität, Madrid
- ♦ Masterstudiengang in Lebensmittelbiotechnologie, Universität von Oviedo
- ♦ Lebensmittelingenieurin
- ♦ Hochschulabschluss in Lebensmittelwissenschaft und -technologie, CYTA
- ♦ Expertin in Lebensmittelqualitätsmanagement ISO 22000
- ♦ Dozentin für Lebensmittelqualität und -sicherheit, Ausbildungszentrum Mercamadrid

Professoren

Fr. Andrés Castillo, Alcira Rosa

- » Forscherin, Projekt GenObIACM, Gruppe UCM
- » IRYCIS R&C Institut für Gesundheitsforschung, U. Endothel und MCM
- » Koordinatorin E.C. mit Pharmazeutika und Lebensmitteln
- » *Data Managerin* für klinische Studien mit DM2-Medikamenten
- » Hochschulabschluss in Marketing, UADE
- » Universitätsexpertin in Ernährung und Diätetik mit CV-Risikofaktoren und DM, UNED
- » Kurs zur Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln, Stiftung USAL

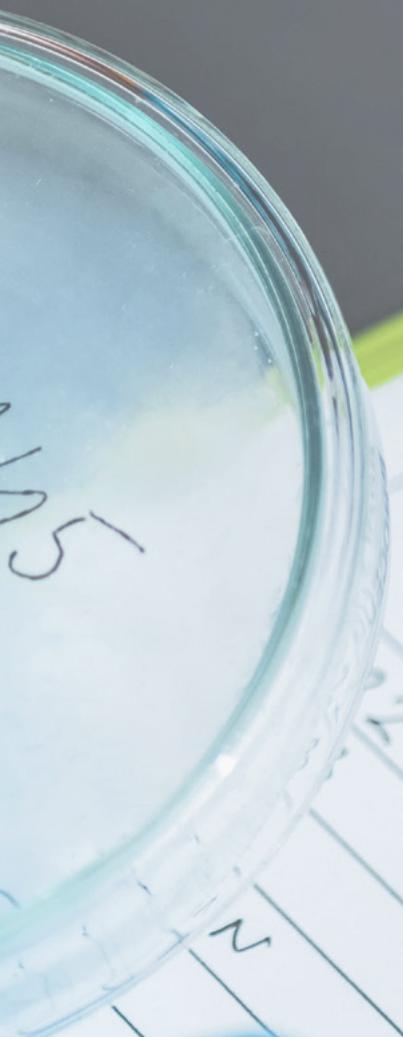


04

Struktur und Inhalt

Die Inhalte dieses Programms sind so strukturiert, dass der Ernährungswissenschaftler nach Erwerb des Programms über fundierte Kenntnisse im Bereich des Managements und der Zertifizierung der Lebensmittelsicherheit in der Lebensmittelindustrie verfügt. Der Studienplan wurde von Fachleuten der Branche entwickelt, die tagtäglich in diesem Bereich tätig sind und über einen ausgezeichneten beruflichen Hintergrund und umfangreiche Erfahrungen auf diesem Gebiet verfügen. Sie haben ihr Wissen gebündelt und in zwei Module gegliedert. Das erste Modul konzentriert sich auf das Management der Lebensmittelsicherheit, einschließlich der Arten von Gefahren, die bei unsachgemäßer Umsetzung auftreten können, oder der 7 Schritte zur Umsetzung des HACCP-Plans (Hazard and Critical Control Point). Das zweite Modul befasst sich mit den Sicherheitszertifizierungen der Lebensmittelindustrie, die der Ernährungswissenschaftler kontrollieren muss, um seine Aufgaben korrekt auszuführen.





Project: SAM

Location:

Date of inspection:

Time of inspection:

Inspected by:

Area covered:

PROCEDUR

Sample No.

12

2

“

Dieser Universitätskurs in Management und Zertifizierung der Lebensmittelsicherheit in der Lebensmittelindustrie wurde speziell für Ernährungswissenschaftler entwickelt, um ihre Kenntnisse in diesem Bereich zu aktualisieren“

Modul 1. Management der Lebensmittelsicherheit

- 1.1. Grundsätze der Lebensmittelsicherheit und Management
 - 1.1.1. Das Gefahrenkonzept
 - 1.1.2. Der Begriff des Risikos
 - 1.1.3. Risikobewertung
 - 1.1.4. Lebensmittelsicherheit und ihr Management auf der Grundlage einer Risikobewertung
- 1.2. Physikalische Gefahren
 - 1.2.1. Konzepte und Überlegungen zu physikalischen Gefahren in Lebensmitteln
 - 1.2.2. Methoden zur Beherrschung der physikalischen Gefahren
- 1.3. Chemische Gefahren
 - 1.3.1. Konzepte und Überlegungen zu chemischen Gefahren in Lebensmitteln
 - 1.3.2. Chemische Gefahren, die natürlich in Lebensmitteln vorkommen
 - 1.3.3. Gefahren im Zusammenhang mit Chemikalien, die Lebensmitteln absichtlich zugesetzt werden
 - 1.3.4. Versehentlich oder unbeabsichtigt hinzugefügte chemische Gefahren
 - 1.3.5. Methoden zur Kontrolle chemischer Gefahren
 - 1.3.6. Allergene in Lebensmitteln
 - 1.3.7. Kontrolle von Allergenen in der Lebensmittelindustrie
- 1.4. Biologische Gefährdungen
 - 1.4.1. Konzepte und Überlegungen zu biologischen Gefahren in Lebensmitteln
 - 1.4.2. Gefährdungen mikrobiellen Ursprungs
 - 1.4.3. Nicht-mikrobielle biologische Gefahren
 - 1.4.4. Methoden zur Bekämpfung biologischer Gefahren
- 1.5. Programm für gute Herstellungspraxis (GMP)
 - 1.5.1. *Good Manufacturing Practices* (GMP)
 - 1.5.2. Hintergrund zu GMP
 - 1.5.3. Anwendungsbereich der GMP
 - 1.5.4. GMPs in einem Sicherheitsmanagementsystem
- 1.6. Standardarbeitsanweisung für die Sanitärversorgung (SSOP)
 - 1.6.1. Gesundheitssysteme in der Lebensmittelindustrie
 - 1.6.2. Anwendungsbereich von SSOPs
 - 1.6.3. Aufbau einer SSOP
 - 1.6.4. SSOPs in einem Sicherheitsmanagementsystem
- 1.7. Der HACCP-Plan (*Hazard Analysis and Critical Control Point*)
 - 1.7.1. *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP)
 - 1.7.2. Hintergrund zu HACCP
 - 1.7.3. HACCP-Voraussetzungen
 - 1.7.4. Die 5 vorbereitenden Schritte zur HACCP-Einführung
- 1.8. Die 7 Schritte zur Umsetzung des HACCP-Plans (*Hazard and Critical Control Point*)
 - 1.8.1. Gefährdungsanalyse
 - 1.8.2. Identifizierung der kritischen Kontrollpunkte
 - 1.8.3. Festlegung von kritischen Grenzwerten
 - 1.8.4. Einrichtung von Überwachungsverfahren
 - 1.8.5. Durchführung von Abhilfemaßnahmen
 - 1.8.6. Einrichtung von Überprüfungsverfahren
 - 1.8.7. Aufzeichnungs- und Dokumentationssystem
- 1.9. Bewertung der Effizienz des HACCP-Systems (*Hazard and Critical Control Point Plan*)
 - 1.9.1. Bewertung der Effizienz einer CCP
 - 1.9.2. Gesamtbewertung der Effizienz des HACCP-Plans
 - 1.9.3. Verwendung und Verwaltung von Aufzeichnungen zur Bewertung der Effizienz von HACCP-Plänen
- 1.10. Varianten des HACCP-Systems (*Hazard and Critical Control Point*) auf der Grundlage von Risikosystemen
 - 1.10.1. VACCP-Plan oder Plan zur Bewertung der Schwachstellen und kritischen Kontrollpunkte (*Vulnerability Assessment Critical Control Points*)
 - 1.10.2. TACCP oder Kritische Kontrollpunkte für die Bedrohungsanalyse (*Threat Assessment Critical Control Points*)
 - 1.10.3. HARPC oder Gefährdungsanalyse und risikobasierte Präventivkontrollen (*Hazard Analysis & Risk-Based Preventive Controls*)

Modul 2. Zertifizierungen zur Lebensmittelsicherheit für die Lebensmittelindustrie

- 2.1. Grundsätze der Zertifizierung
 - 2.1.1. Das Konzept der Zertifizierung
 - 2.1.2. Zertifizierungsstellen
 - 2.1.3. Allgemeiner Überblick über ein Zertifizierungsverfahren
 - 2.1.4. Verwaltung eines Zertifizierungs- und Re-Zertifizierungsprogramms
 - 2.1.5. Managementsystem vor und nach der Zertifizierung
- 2.2. Zertifizierungen für gute Praktiken
 - 2.2.1. Zertifizierung der guten Herstellungspraktiken (GMP)
 - 2.2.2. Der Fall der GMP für Nahrungsergänzungsmittel
 - 2.2.3. Zertifizierung von gute Praxis für die Primärproduktion
 - 2.2.4. Andere Programme für gute Praxis (GxP)
- 2.3. ISO 17025-Zertifizierung
 - 2.3.1. Das ISO-Normungsschema
 - 2.3.2. Allgemeines zum System ISO 17025
 - 2.3.3. ISO 17025-Zertifizierung
 - 2.3.4. Die Rolle der ISO 17025-Zertifizierung im Management der Lebensmittelsicherheit
- 2.4. ISO 22000-Zertifizierung
 - 2.4.1. Hintergrund
 - 2.4.2. Aufbau der ISO 22000
 - 2.4.3. Umfang der ISO 22000-Zertifizierung
- 2.5. GFSI-Initiative und Programme Global GAP und Global Markets
 - 2.5.1. Die Globale Initiative für Lebensmittelsicherheit GFSI (*Global Food Safety Initiative*)
 - 2.5.2. Struktur des Programms Global GAP
 - 2.5.3. Umfang der Global GAP-Zertifizierung
 - 2.5.4. Struktur des Programms Global Markets Program
 - 2.5.5. Umfang der Zertifizierung des Global Markets Program
 - 2.5.6. Beziehung von Global GAP und Global Markets zu anderen Zertifizierungen
- 2.6. SQF-Zertifizierung (*Safe Quality Food*)
 - 2.6.1. Aufbau des SQF-Programms
 - 2.6.2. Umfang der SQF-Zertifizierung
 - 2.6.3. Beziehung zwischen dem SQF und anderen Zertifizierungen
- 2.7. BRC-Zertifizierung (*British Retail Consortium*)
 - 2.7.1. Aufbau des BRC-Programms
 - 2.7.2. Umfang der BRC-Zertifizierung
 - 2.7.3. Beziehung zwischen dem BRC und anderen Zertifizierungen
- 2.8. IFS-Zertifizierung
 - 2.8.1. Aufbau des IFS-Programms
 - 2.8.2. Umfang der IFS-Zertifizierung
 - 2.8.3. Beziehung zwischen dem IFS und anderen Zertifizierungen
- 2.9. Zertifizierung FSSC 22000 (*Food Safety System Certification 22000*)
 - 2.9.1. Hintergrund des FSSC 22000-Programms
 - 2.9.2. Aufbau des Programms FSSC 22000
 - 2.9.3. Umfang der FSSC 22000-Zertifizierung
- 2.10. Programme zur Lebensmittelverteidigung
 - 2.10.1. Das Konzept der Lebensmittelabwehr
 - 2.10.2. Umfang eines Lebensmittelschutzprogramms
 - 2.10.3. Instrumente und Programme für die Umsetzung eines Programms zur Förderung von Lebensmitteln



Dieses Programm wird es Ihnen ermöglichen, Ihre Karriere auf bequeme Weise voranzutreiben"

05 Methodik

Dieses Fortbildungsprogramm bietet eine andere Art des Lernens. Unsere Methodik wird durch eine zyklische Lernmethode entwickelt: **das Relearning**.

Dieses Lehrsystem wird z. B. an den renommiertesten medizinischen Fakultäten der Welt angewandt und wird von wichtigen Publikationen wie dem **New England Journal of Medicine** als eines der effektivsten angesehen.



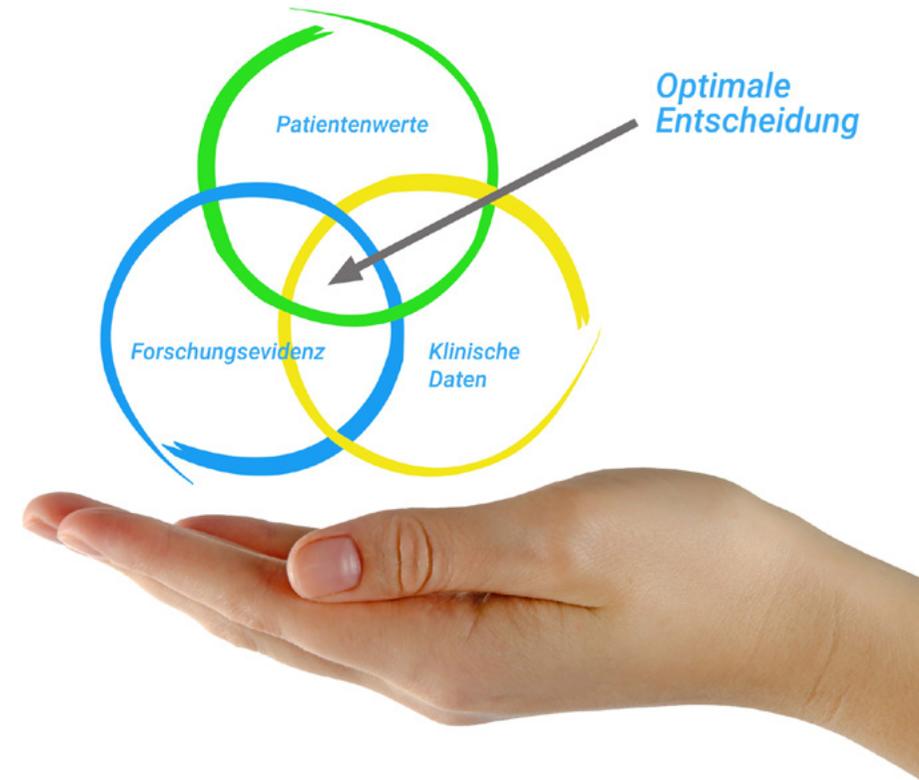
“

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

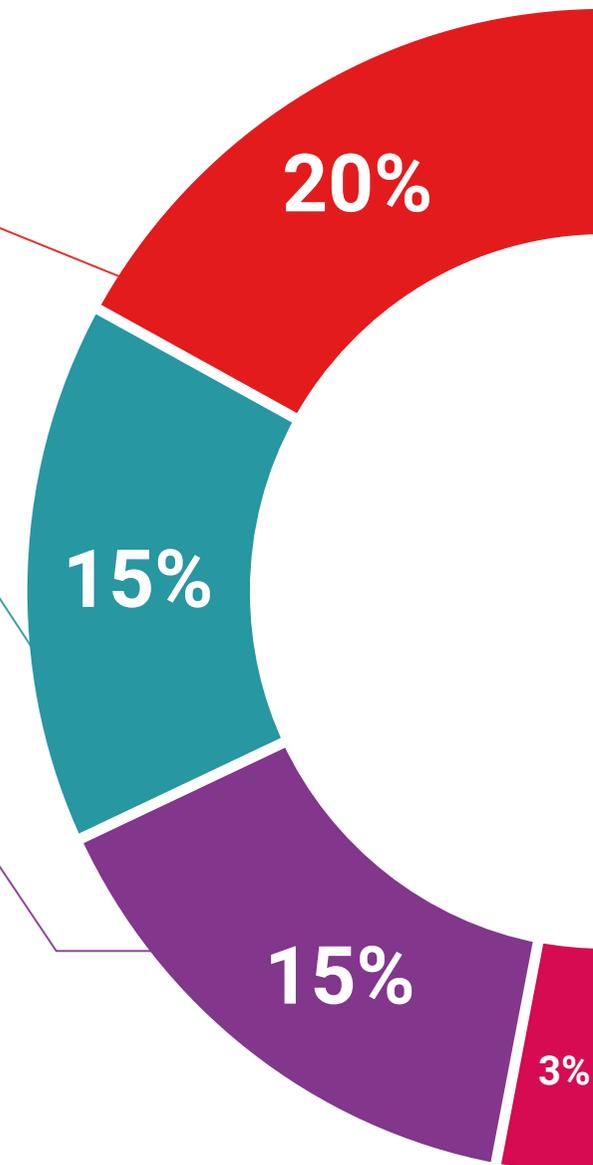
Das TECH-Team präsentiert die Inhalte auf attraktive und dynamische Weise in multimedialen Pillen, die Audios, Videos, Bilder, Diagramme und konzeptionelle Karten enthalten, um das Wissen zu vertiefen.

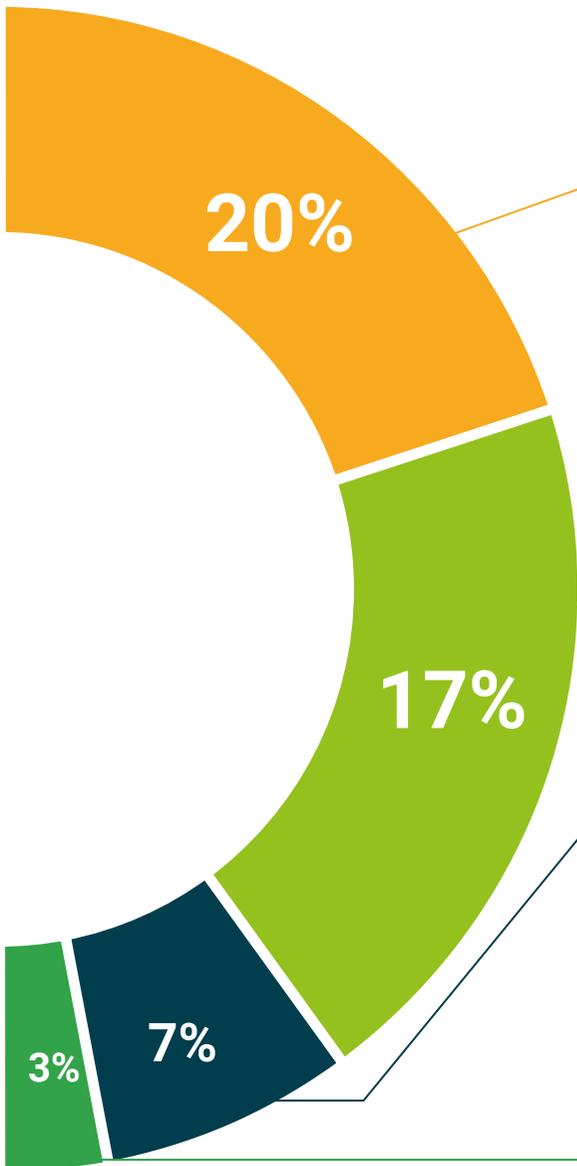
Dieses exklusive Schulungssystem für die Präsentation multimedialer Inhalte wurde von Microsoft als "Europäische Erfolgsgeschichte" ausgezeichnet.



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 Management und Zertifizierung der Lebensmittelsicherheit in der Lebensmittelindustrie 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 Management und Zertifizierung der Lebensmittelsicherheit in der Lebensmittelindustrie** 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 Management und Zertifizierung der Lebensmittelsicherheit in der Lebensmittelindustrie**

Anzahl der offiziellen Arbeitsstunden: **300 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

Management und Zertifizierung
der Lebensmittelsicherheit in
der Lebensmittelindustrie

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

Universitätskurs

Management und Zertifizierung
der Lebensmittelsicherheit in
der Lebensmittelindustrie