

Universitätskurs

Parasitologie in der Lebensmittelindustrie



Universitätskurs

Parasitologie in der Lebensmittelindustrie

- » 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/parasitologie-lebensmittelindustrie

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 wachsende Besorgnis über die Risiken im Zusammenhang mit lebensmittelbedingten Parasiten hat in der Lebensmittelindustrie zunehmend an Bedeutung gewonnen. Aus diesem Grund hat die Lebensmittelindustrie beschlossen, die Vorteile der Parasitologie für die Identifizierung, Vorbeugung und Kontrolle dieser Organismen, die die Lebensmittelsicherheit beeinträchtigen, zu nutzen. Aus diesem Grund wächst die Nachfrage nach Fachleuten, die sich mit der Anwendung dieser Wissenschaft auf dem Lebensmittelmarkt auskennen, und mit diesem Programm werden die Studenten zu den Besten. Dies ist dem vollständigen Lehrplan zu verdanken, der sehr umfassende Themen in diesem Bereich bietet und der durch eine 100%ige Online-Methode zugänglich ist, ein Vorteil, der Ihnen eine größere Kontrolle über Ihre Zeit ermöglicht.



“

*Dies ist der beste Universitätskurs für
Fachleute, die sich beruflich weiterentwickeln
und auf dem Gebiet der Parasitologie
spezialisieren möchten. Verpassen Sie nicht
die Gelegenheit und schreiben Sie sich jetzt ein"*

Dieser Universitätskurs bietet Studenten, die an einer beruflichen Weiterentwicklung interessiert sind, einen speziellen Schwerpunkt auf Parasitologie und ihre Anwendung in der Lebensmittelproduktion, wobei Themen wie die Auswirkungen dieser Organismen in Lebensmitteln und ihre Auswirkungen auf die menschliche Gesundheit behandelt werden. Darüber hinaus wird der Student in der Lage sein, all diese Konzepte zu verarbeiten und Strategien zur Risikominderung zu entwickeln.

Auf der Tagesordnung stehen auch Themen im Zusammenhang mit der Identifizierung und dem Management von Parasiten in der Lebensmittelindustrie, die Techniken für ihre Erkennung, Vorbeugung und Bekämpfung umfassen. Darüber hinaus wird die Umsetzung einer guten Lebensmittelhygiene und -handhabungspraxis weiterentwickelt, um die Sicherheit und Qualität dieser Produkte zu gewährleisten.

Damit können die Studenten ihr Wissen erweitern und eine umfassende Vorbereitung in diesem Bereich erwerben, so dass sie für die Herausforderungen, die derzeit in der Lebensmittelindustrie in Bezug auf Lebensmittelsicherheit und -qualität bestehen, bestens qualifiziert sind.

All dies dank der innovativen *Relearning*-Methode, die es den Studenten ermöglicht, von zu Hause aus zu lernen und zeitlich flexibler zu sein, da sie rund um die Uhr Zugang zu den Multimedia-Ressourcen haben, die sie auf dem virtuellen Campus finden. Darüber hinaus können sie Ihre Kompetenzen und ihre Entscheidungsfähigkeit verbessern, indem sie praktische Fälle analysieren, die sie in ein reales Szenario versetzen.

Dieser **Universitätskurs in Parasitologie in der Lebensmittelindustrie** enthält das vollständigste und aktuellste wissenschaftliche Programm auf dem Markt. Die wichtigsten Merkmale sind:

- ♦ Die Entwicklung von Fallstudien, die von Experten für Parasitologie in der Lebensmittelindustrie vorgestellt werden
- ♦ Der anschauliche, schematische und äußerst praxisnahe Inhalt soll wissenschaftliche und praktische Informationen zu den für die berufliche Praxis wesentlichen Disziplinen vermitteln
- ♦ Er enthält praktische Übungen in denen der Selbstbewertungsprozess durchgeführt werden kann, um das Lernen zu verbessern
- ♦ 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



Möchten Sie auf dem Gebiet der Parasitologie Spitzenleistungen erbringen? Fangen Sie jetzt an und entdecken Sie mit diesem Abschluss, wie Sie das erreichen können"

“ *Beherrschen Sie die Techniken zur Diagnose von Parasiten in Lebensmitteln und erwerben Sie dank des praktischen Ansatzes dieses Programms fortgeschrittene Fähigkeiten zur Interpretation der Ergebnisse*”

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 situierendes 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.

In Ihrem eigenen Tempo und auf virtuellem Weg werden Sie Ihre Konzepte in diesem Bereich erweitern können.

Vertiefen Sie sich in die wesentlichen Begriffe der Parasitologie und bringen Sie Ihre Karriere auf die nächste Stufe.



02 Ziele

Hauptziel dieses Bildungsprogramms ist es, den Studenten einen aktuellen Überblick über die wissenschaftlichen Aspekte im Zusammenhang mit der Untersuchung von Parasiten und deren Prävention in der Lebensmittelproduktion zu geben. Dies geschieht durch die Bereitstellung klarer und relevanter Definitionen, die sich direkt auf den Bereich auswirken und es den Studenten ermöglichen, die notwendigen Werkzeuge zu erhalten, um das Gelernte in einem Arbeitsumfeld anzuwenden.



“

Dank der Kenntnis der parasitologischen Risiken, die in der Produktionskette auftreten können, werden Sie in der Lage sein, Strategien zur Eindämmung dieser Risiken umzusetzen"



Allgemeine Ziele

- ◆ Identifizieren und Verstehen der Biologie als eine experimentelle Wissenschaft durch die Anwendung der wissenschaftlichen Methode
- ◆ Erläutern der Grundkenntnisse und deren Anwendung auf das Bevölkerungswachstum und die nachhaltige Nutzung der natürlichen Ressourcen
- ◆ Kennen und Anwenden der Verfahren zur Bewertung der Toxizität
- ◆ Zusammenarbeiten beim Verbraucherschutz im Rahmen der Lebensmittelsicherheit



Öffnen Sie die Tür zu neuen Stellenangeboten und gehören Sie zu den Fachkräften der Zukunft in der Lebensmittelindustrie"





Spezifische Ziele

- ◆ Kennen der Konzepte und Verfahren der Mikrobiologie und Parasitologie im Bereich der Lebensmittelindustrie
- ◆ Identifizieren, Analysieren und Bewerten der parasitologischen Risiken in der gesamten Lebensmittelkette, von der Sammlung des Rohmaterials bis zum Vertrieb des verarbeiteten Produkts an den Endverbraucher
- ◆ Analysieren und Verstehen der wichtigsten Präventivmaßnahmen in Bezug auf die mikrobiologische und parasitologische Kontamination von Lebensmitteln auf jeder Stufe der Lebensmittelkette
- ◆ Kennen und Identifizieren der wichtigsten durch Lebensmittel übertragenen Parasiten, die Krankheiten beim Menschen verursachen
- ◆ Identifizieren und Anwenden der wichtigsten Techniken zur Probenahme und Charakterisierung von Parasiten in Lebensmitteln
- ◆ Erkennen und Verstehen der aktuellen Bedeutung von Parasiten und ihrer Beziehung zu Lebensmitteln/Ernährung

03

Struktur und Inhalt

Der Lehrplan dieses Universitätskurses wurde von anerkannten Fachleuten der Lebensmittelindustrie mit dem Ziel entwickelt, den Studenten eine erstklassige Fortbildung zu bieten. Auf diese Weise erwerben die Teilnehmer wissenschaftliche Kenntnisse über die technischen Konzepte der Parasitologie und die Auswirkungen, die sie in der Lebensmittelproduktionskette verursachen können, wenn sie nicht angemessen behandelt werden. Dieser Lernprozess wird durch das Studium von Multimedia-Ressourcen und die Analyse von Fallstudien durchgeführt, die es den Studenten ermöglichen, ihre beruflichen Fähigkeiten in diesem Bereich zu verbessern.



A close-up photograph of a blue nitrile surgical glove. The glove is holding a thin, silver needle. The background is blurred, showing a yellow object. The image is positioned on the left side of the slide, partially overlapping a white diagonal area.

“

In diesem Universitätskurs in Parasitologie lernen Sie die verschiedenen Arten von Parasiten kennen, die Lebensmittel befallen können, und wie man ihnen vorbeugen kann"

Modul 1. Parasitologie der Lebensmittel

- 1.1. Einführung in die Lebensmittelparasitologie
 - 1.1.1. Grundlegende Konzepte der Parasitologie
 - 1.1.2. Auswirkungen von Parasiten in Lebensmitteln und Folgen für die menschliche Gesundheit
 - 1.1.3. Sozioökonomische Auswirkungen von durch Lebensmittel übertragenen Parasiten
 - 1.1.4. Allgemeine Merkmale der Hauptgruppen von Parasiten
 - 1.1.4.1. Lebenszyklen der wichtigsten Parasitengruppen
- 1.2. Allgemeine Merkmale von Protozoen in Lebensmitteln
 - 1.2.1. Amöben des Verdauungstrakts
 - 1.2.1.1. Histolytische Fliegenpilze: Morphologie, Funktion, Übertragungsmechanismen und Lebenszyklus
 - 1.2.1.2. Andere Amöben, die in Lebensmitteln von Interesse sind: *Entamoeba hartmanii* und *Entamoeba coli*
 - 1.2.2. Flagellaten des Verdauungstrakts
 - 1.2.2.1. *Giardia lamblia*: Morphologie, Funktion, Übertragungsmechanismen und Lebenszyklus
 - 1.2.2.2. Andere Flagellaten in Lebensmitteln
 - 1.2.3. Apikomplexe des Verdauungstrakts
 - 1.2.3.1. Allgemeiner Lebenszyklus
 - 1.2.3.2. *Cryptosporidium* spp.: Morphologie, Funktion, Übertragungsmechanismen und Lebenszyklus
 - 1.2.3.3. *Cyclospora cayentanensis*: Morphologie, Funktion, Übertragungsmechanismen und Lebenszyklus
 - 1.2.3.4. *Isospora belli*: Morphologie, Funktion, Übertragungsmechanismen und Lebenszyklus
 - 1.2.4. Wimperntierchen des Verdauungstrakts
 - 1.2.4.1. *Balantidium coli*
- 1.3. Allgemeine Merkmale von Helminthen in Lebensmitteln
 - 1.3.1. Allgemeine Merkmale von Helminthen
 - 1.3.2. Allgemeine Merkmale von Trematoden
 - 1.3.2.1. Leberegel: *Fasciola hepatica*, *Dicrocoelium dendriticum*, *Clonorchis*
 - 1.3.2.2. Lungenegel: *Pargonimus westermanii*
 - 1.3.2.3. Eingeweidewürmer: *Fasciolopsis buski*
 - 1.3.2.4. Vorbeugende Maßnahmen und Behandlung von Trematodenkrankheiten
 - 1.3.3. Allgemeine Merkmale von Zestoden
 - 1.3.3.1. Verdauungszestoden: *Diphyllobothrium latum*
 - 1.3.3.2. Bandwürmer: *Taenia solium* und *Taenia saginata*
 - 1.3.4. Vorbeugende Maßnahmen und Behandlungen gegen Zestoden
- 1.4. Parasiten in Verbindung mit Fischereierzeugnissen
 - 1.4.1. Protozoen in Fischereierzeugnissen
 - 1.4.1.1. Allgemeine Merkmale: Lebenszyklus, Übertragung, Reservoirs und Morphologie
 - 1.4.1.2. Wichtigste Arten
 - 1.4.1.3. Vorbeugende und heilende Maßnahmen
 - 1.4.2. Helminthen in Fischereierzeugnissen
 - 1.4.2.1. Allgemeine Merkmale: Lebenszyklus, Übertragung, Reservoirs und Morphologie
 - 1.4.2.2. Wichtigste Arten
 - 1.4.2.3. Vorbeugende und heilende Maßnahmen
 - 1.4.3. Allgemeine Identifizierungsmaßnahmen
 - 1.4.4. Nematoden in Fischereierzeugnissen: Lebenszyklus, Übertragung, Reservoirs und Morphologie
 - 1.4.4.1. Wichtigste Arten
 - 1.4.4.2. Vorbeugende und heilende Maßnahmen
- 1.5. Parasiten in Verbindung mit geschlachtetem Fleisch und Fleischerzeugnissen
 - 1.5.1. Protozoen in Verbindung mit geschlachtetem Fleisch und Fleischerzeugnissen
 - 1.5.1.1. Allgemeine Merkmale: Lebenszyklus, Übertragung, Reservoirs und Morphologie
 - 1.5.1.2. Wichtigste Arten
 - 1.5.1.3. Vorbeugende und heilende Maßnahmen

- 1.5.2. Helminthen in Verbindung mit geschlachtetem Fleisch und Fleischerzeugnissen
 - 1.5.2.1. Allgemeine Merkmale: Lebenszyklus, Übertragung, Reservoirs und Morphologie
 - 1.5.2.2. Wichtigste Arten
 - 1.5.2.3. Vorbeugende und heilende Maßnahmen
- 1.5.3. Nematoden in Verbindung mit Schlachtfleisch und Fleischerzeugnissen
 - 1.5.3.1. Allgemeine Merkmale: Lebenszyklus, Übertragung, Reservoirs und Morphologie
 - 1.5.3.2. Wichtigste Arten
 - 1.5.3.3. Vorbeugende und heilende Maßnahmen
- 1.5.4. Methoden zur Identifizierung von Parasiten, die mit geschlachtetem Fleisch und Fleischerzeugnissen in Verbindung stehen
- 1.6. Wasserassoziierte Parasiten
 - 1.6.1. Wasserassoziierte Protozoen
 - 1.6.1.1. Allgemeine Merkmale: Lebenszyklus, Übertragung, Reservoirs und Morphologie
 - 1.6.1.2. Untersuchung der wichtigsten Arten
 - 1.6.1.3. Maßnahmen zur Kontrolle und Prophylaxe
 - 1.6.2. Wasserassoziierte Helminthen
 - 1.6.2.1. Allgemeine Merkmale: Lebenszyklus, Übertragung, Reservoirs und Morphologie
 - 1.6.2.2. Untersuchung der wichtigsten Arten
 - 1.6.2.3. Maßnahmen zur Kontrolle und Prophylaxe
 - 1.6.3. Nematoden im Zusammenhang mit dem Wasserverbrauch
 - 1.6.3.1. Allgemeine Merkmale: Lebenszyklus, Übertragung, Reservoirs und Morphologie
 - 1.6.3.2. Untersuchung der wichtigsten Arten
 - 1.6.3.3. Maßnahmen zur Kontrolle und Prophylaxe
 - 1.6.4. Methoden zur allgemeinen Identifizierung von Parasiten im Zusammenhang mit dem Wasserverbrauch
- 1.7. Mit Obst und Gemüse assoziierte Parasiten
 - 1.7.1. Mit Obst- und Gemüsekonsum assoziierte Protozoen
 - 1.7.1.1. Allgemeine Merkmale: Morphologie und Biologie, Übertragungsmechanismen
 - 1.7.1.2. Wichtigste Arten
 - 1.7.1.3. Prophylaktische Maßnahmen und Behandlung
 - 1.7.2. Helminthen in Verbindung mit dem Verzehr von Obst und Gemüse
 - 1.7.2.1. Allgemeine Merkmale: Morphologie und Biologie, Übertragungsmechanismen
 - 1.7.2.2. Wichtigste Arten
 - 1.7.2.3. Prophylaktische Maßnahmen und Behandlung
 - 1.7.3. Nematoden im Zusammenhang mit dem Verzehr von Obst und Gemüse
 - 1.7.3.1. Allgemeine Merkmale: Morphologie und Biologie, Übertragungsmechanismen
 - 1.7.3.2. Wichtigste Arten
 - 1.7.3.3. Prophylaktische Maßnahmen und Behandlung
 - 1.7.4. Identifizierungs- und Charakterisierungsmethoden
- 1.8. Krankheitsübertragende Insekten und Verderb von Lebensmitteln
 - 1.8.1. Studie über die wichtigsten Insekten
 - 1.8.1.1. Allgemeine Merkmale: Lebenszyklus, Übertragungsmechanismen und Morphologie
 - 1.8.1.2. Insektenprophylaxe und Gegenmaßnahmen
 - 1.8.1.3. Epidemiologie und Verbreitung von Arthropoden
 - 1.8.2. Studie über die wichtigsten Milben
 - 1.8.2.1. Allgemeine Merkmale: Lebenszyklus, Übertragungsmechanismen und Morphologie
 - 1.8.2.2. Insektenprophylaxe und Gegenmaßnahmen
 - 1.8.2.3. Epidemiologie und Verbreitung von Arthropoden
 - 1.8.3. Identifizierungs- und Charakterisierungsmethoden

- 1.9. Epidemiologische Analyse der lebensmittelbedingten Parasitose
 - 1.9.1. Interesse an Kenntnissen über die geografische Herkunft von Lebensmitteln und den Lebenszyklus von Parasiten bei der Lebensmittelübertragung.
 - 1.9.2. Untersuchung der Parasiten-assoziierten Klinik: Präpatenzzeit, Auftreten von Symptomen und das Vorhandensein von asymptomatischen Trägern bei der Untersuchung von Lebensmittelausbrüchen
 - 1.9.3. Analyse realer Lebensmittelausbrüche in verschiedenen Umgebungen: Bevölkerung, Krankenhäuser, Wohnhäuser, Schulen, Restaurants, gesellschaftliche und familiäre Zusammenkünfte
- 1.10. Lebensmittelbedingte Parasiten
 - 1.10.1. Die Bedeutung lebensmittelbedingter Parasiten
 - 1.10.1.1. Der Rückgang der Produktion und der Qualität von pflanzlichen und tierischen Nahrungsmitteln und Rohstoffen
 - 1.10.2. Schädlinge an pflanzlichen Erzeugnissen und deren Erzeugnisse
 - 1.10.2.1. Protozoen, Helminthen und Arthropoden
 - 1.10.2.2. Interesse von Phytoparasiten
 - 1.10.3. Besorgniserregende Parasiten in Fleischerzeugnissen und Fleischnebenerzeugnissen
 - 1.10.3.1. Protozoen, Helminthen und Arthropoden
 - 1.10.3.2. Sozioökonomische Bedeutung von Parasiten bei Nutztieren, Geflügel und landwirtschaftlichen Nutztieren
 - 1.10.4. Schädliche Parasiten in Fisch und Fischprodukten
 - 1.10.4.1. Protozoen, Helminthen und Arthropoden
 - 1.10.4.2. Sozioökonomisches Interesse von Fischparasiten





“

*Der interaktive und partizipatorische
Lehransatz der Relearning-
Methode ermöglicht es Ihnen,
fortgeschrittene Problemlösungs- und
Entscheidungsfähigkeiten zu entwickeln”*

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.





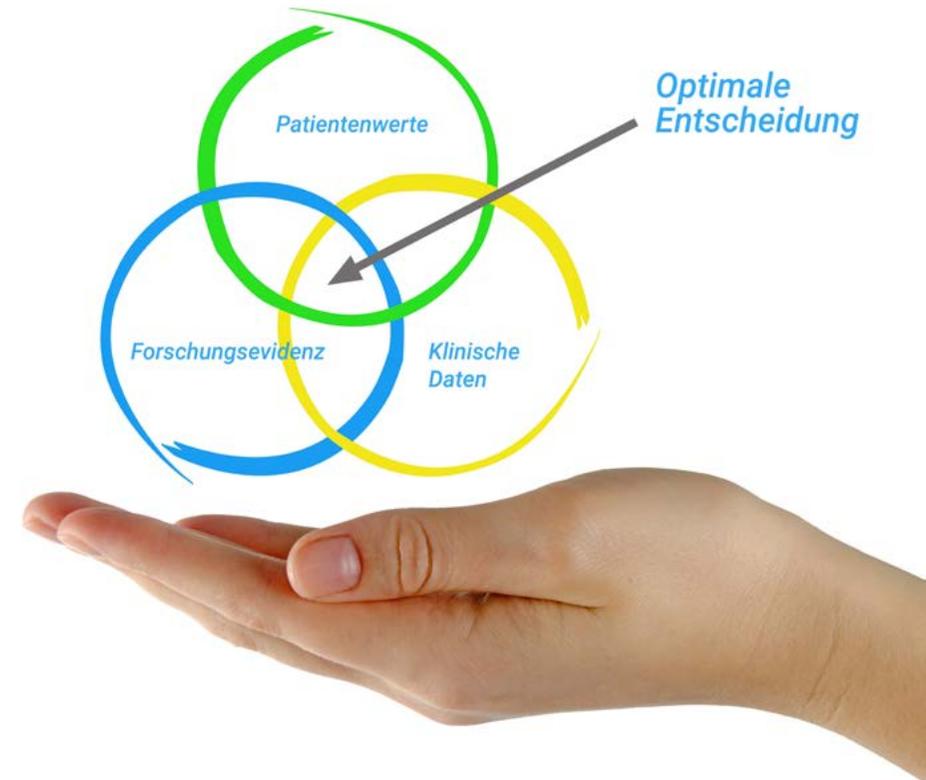
“

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

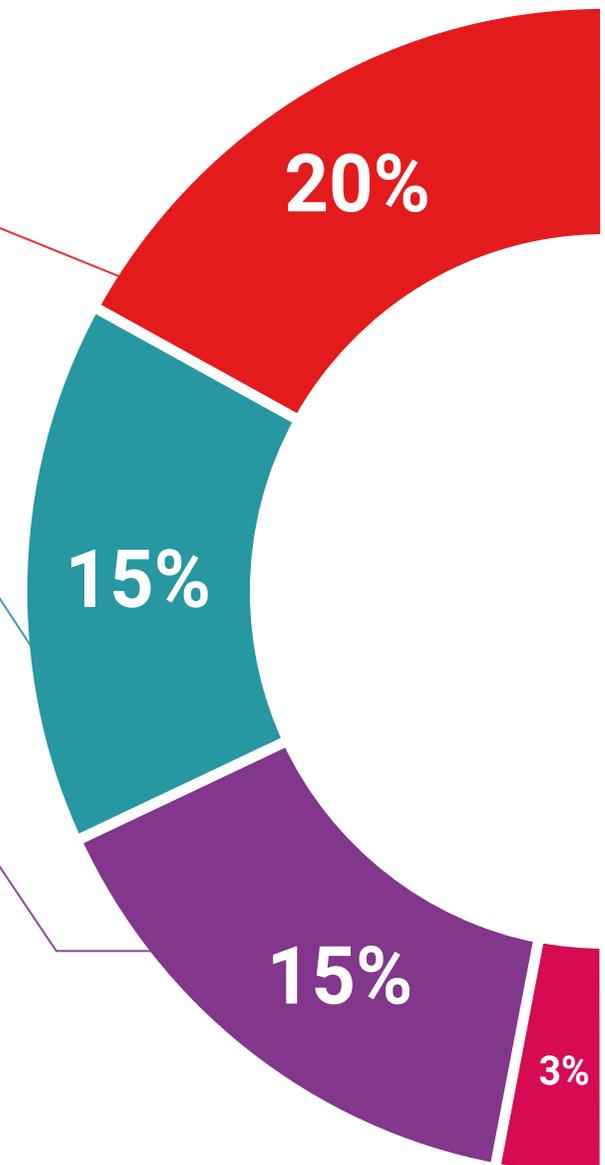
Das TECH-Team präsentiert die Inhalte auf attraktive und dynamische Weise in multimedialen Pillen, die Audios, Videos, Bilder, Diagramme und konzeptionelle Karten enthalten, um das Wissen zu vertiefen.

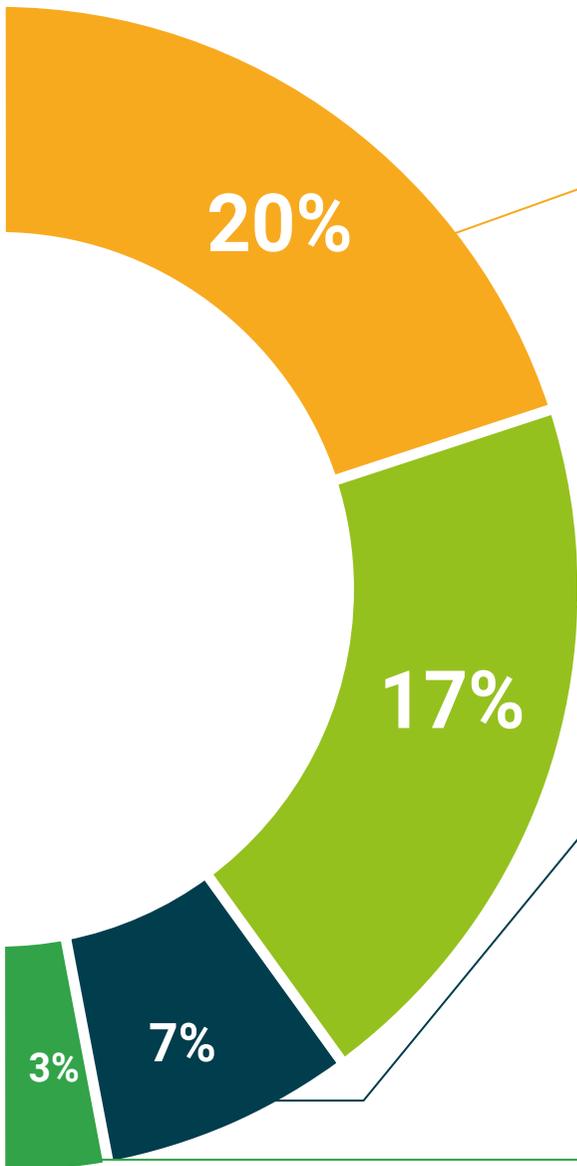
Dieses exklusive Schulungssystem für die Präsentation multimedialer Inhalte wurde von Microsoft als "Europäische Erfolgsgeschichte" ausgezeichnet.



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 Parasitologie in der Lebensmittelindustrie 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 Parasitologie in der Lebensmittelindustrie** 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 Parasitologie in der Lebensmittelindustrie**

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

Parasitologie in der
Lebensmittelindustrie

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

Universitätskurs

Parasitologie in der
Lebensmittelindustrie