

# Universitätskurs

## Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit



## Universitätskurs Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit

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

Internetzugang: [www.techtitude.com/de/ernahrung/universitatskurs/qualitatsmanagement-lebensmittelsicherheit](http://www.techtitude.com/de/ernahrung/universitatskurs/qualitatsmanagement-lebensmittelsicherheit)

# 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

Die Lebensmittelindustrie steht heute vor großen Herausforderungen in Bezug auf die Lebensmittelsicherheit, z. B. mikrobiologische Verunreinigung, Vorhandensein von Allergenen, Verfälschung und Rückverfolgbarkeit von Zutaten. Diese Elemente können sich entscheidend auf die Qualität der Produkte auswirken. Aus diesem Grund ist es notwendig, Spezialisten für das Management der Prozesse zu haben, die die Handhabung von Lebensmitteln kontrollieren. Vor diesem Hintergrund stellt TECH ein akademisches Programm vor, das darauf abzielt, Fachleute in diesem Bereich fortzubilden und auf diese Weise die große Nachfrage zu befriedigen, die derzeit auf dem Markt besteht. Der Kurs findet zu 100% online statt, ein Vorteil, der es den Studenten ermöglicht, mehr Kontrolle über ihre Zeit zu haben.



“

*Verbessern Sie Ihre beruflichen Fähigkeiten auf dem Gebiet der Lebensmittelsicherheit und des Qualitätsmanagements und bilden Sie sich weiter, um den Herausforderungen dieses ständig wachsenden Sektors gewachsen zu sein"*

Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz sind Themen, die für Regierungen und internationale Organisationen von großer Bedeutung sind. Aus diesem Grund wurden die Prozesse, die die Qualität und Sicherheit der Produkte garantieren, weiterentwickelt, wobei das Hauptaugenmerk auf der Vorbeugung von Risiken und der Ergreifung proaktiver Maßnahmen liegt, um Lebensmittel zu erzeugen, die sicher zu konsumieren sind.

Aus diesem Grund ist das Studium eines Universitätskurses, der sich auf das Management von Prozessen konzentriert, die es erlauben, die Gefahren, die bei der Handhabung von Lebensmitteln bestehen, unter Kontrolle zu haben, ein Element von großem Wert für Fachleute, die in ihrer Karriere ohne Grenzen vorankommen wollen. Auf diese Weise können die Studenten dieses Programms ihre Kenntnisse im Bereich der Lebensmittelsicherheit erweitern und so ihre Arbeitsfähigkeiten stärken, um das Gelernte besser anwenden zu können.

Im Laufe des Studiums werden die Studenten Zugang zu den Inhalten haben, die den akademischen Weg strukturieren, beginnend mit der Definition grundlegender Konzepte der Lebensmittelsicherheit und des Verbraucherschutzes, mit dem Ziel, die Gestaltung optimaler Einrichtungen zur Gewährleistung der Qualität von Lebensmitteln zu entwickeln. Darüber hinaus werden die einschlägigen Vorschriften studiert, so dass die Teilnehmer über die wesentlichen Fähigkeiten zur Durchführung des Kontroll- und Rückverfolgbarkeitsverfahrens verfügen.

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 Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit** enthält das vollständigste und aktuellste wissenschaftliche Programm auf dem Markt. Die hervorstechendsten Merkmale sind:

- ◆ Die Entwicklung von Fallstudien, die von Experten für Lebensmittelsicherheit und Qualitätsmanagement 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 Zugangs zu Inhalten von jedem festen oder tragbaren Gerät mit Internetanschluss



*Informieren Sie sich über die neuesten Trends, verbessern Sie Ihre Praktiken im Lebensmittelqualitätsprozessmanagement und heben Sie sich auf diesem großen Markt ab"*

“*Nutzen Sie die Gelegenheit, sich mit erfahrenen Fachleuten zu umgeben und von ihrer Arbeitsmethodik zu lernen*”

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 werden sie von einem innovativen interaktiven Videosystem unterstützt, das von renommierten Experten entwickelt wurde.

*Beherrschen Sie bessere Methoden zur Gewährleistung von Lebensmittelqualität und -sicherheit und fördern Sie Ihre Karriere in dieser Branche.*

*Lernen Sie dynamisch mit interaktiven Tools und Multimedia-Ressourcen, die auf dem Markt führend sind.*



# 02 Ziele

Das Hauptziel dieses Fortbildungsprogramms besteht darin, den Studenten die neuesten Entwicklungen in der Lebensmittelindustrie zu vermitteln und ihnen ein umfassendes Verständnis der Prozesse zu vermitteln, die es ihnen ermöglichen, qualitativ hochwertige Produkte herzustellen, die von der Bevölkerung uneingeschränkt verzehrt werden können. Auf diese Weise werden die Studenten in der Lage sein, wirksame Strategien zu entwickeln, um die Kontaminationsrisiken bei der Herstellung dieser Lebensmittel zu mindern. Dies wird durch die Beschäftigung mit Multimedia-Inhalten erreicht, die die Fähigkeiten der Studenten in diesem Bereich stärken werden.







“

*Erwerben Sie die von der Lebensmittelindustrie geforderten Fähigkeiten und erweitern Sie mit diesem Abschluss Ihre beruflichen Möglichkeiten"*



## 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



*Ein Universitätskurs, der Sie in die Lage versetzt, Lebensmittelrisiken zu erkennen und zu mindern, um dem Verbraucher qualitativ hochwertige Produkte zu garantieren"*





## Spezifische Ziele

---

- ◆ Entwickeln und Bewerten von Instrumenten, die das Management der Lebensmittelsicherheit in der gesamten Lebensmittelkette ermöglichen, um die öffentliche Gesundheit zu schützen
- ◆ Identifizieren und Interpretieren der Anforderungen der Norm für das Management der Lebensmittelsicherheit (UNE EN ISO 22000) für die anschließende Anwendung und Bewertung in den Unternehmen der Lebensmittelkette
- ◆ Entwickeln, Umsetzen, Bewerten und Aufrechterhalten guter Hygienepraktiken, Lebensmittelsicherheit und Risikokontrollsysteme
- ◆ Mitwirken an der Gestaltung, Organisation und Verwaltung der verschiedenen Verpflegungsangebote
- ◆ Mitwirken an der Einführung von Qualitätssystemen
- ◆ Bewerten, Kontrollieren und Verwalten von Aspekten der Rückverfolgbarkeit in der Lebensmittelkette

# 03

## Struktur und Inhalt

Die Lehrinhalte dieses Universitätskurses wurden von anerkannten Experten aus der Lebensmittelindustrie entwickelt, um den Studenten eine erstklassige Fortbildung zu bieten. Auf diese Weise haben die Teilnehmer die Möglichkeit, Fachkenntnisse im Management von Qualitätskontroll- und Sicherheitsprozessen zu erwerben, die für die Lebensmittelproduktion von grundlegender Bedeutung sind. Dies wird durch das Studium multimedialer Ressourcen und die Analyse von Fallstudien erreicht, die es den Studenten ermöglichen, ausgezeichnete berufliche Fähigkeiten in diesem Bereich zu entwickeln.





“

*Dank dieser Qualifikation werden Sie lernen, Prozesse zur Lebensmittelsicherheit zu entwickeln und zu verbessern, um eine betriebliche Optimierung der Produktion zu erreichen"*

## Modul 1. Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit

- 1.1. Lebensmittelsicherheit und Verbraucherschutz
  - 1.1.1. Definition und grundlegende Konzepte
  - 1.1.2. Entwicklungen im Bereich Lebensmittelqualität und -sicherheit
  - 1.1.3. Situation in Entwicklungs- und Industrieländern
  - 1.1.4. Wichtige Agenturen und Behörden für Ernährungssicherheit: Strukturen und Funktionen
  - 1.1.5. Lebensmittelbetrug und Lebensmittelfälschungen: Die Rolle der Medien
- 1.2. Einrichtungen, Räumlichkeiten und Ausrüstung
  - 1.2.1. Standortwahl: Design, Konstruktion und Materialien
  - 1.2.2. Wartungsplan für Räumlichkeiten, Einrichtungen und Ausrüstung
  - 1.2.3. Geltende Vorschriften
- 1.3. Reinigungs- und Desinfektionsplan (R + D)
  - 1.3.1. Schmutzige Komponenten
  - 1.3.2. Reinigungs- und Desinfektionsmittel: Zusammensetzung und Funktionen
  - 1.3.3. Etappen der Reinigung und Desinfektion
  - 1.3.4. Reinigungs- und Desinfektionsprogramm
  - 1.3.5. Aktuelle Gesetzgebung
- 1.4. Schädlingsbekämpfung
  - 1.4.1. Rattenbekämpfung und Desinsektion (Plan R + D)
  - 1.4.2. Schädlinge in der Nahrungskette
  - 1.4.3. Vorbeugende Maßnahmen zur Schädlingsbekämpfung
    - 1.4.3.1. Fallen und Schlingen für Säugetiere und Bodeninsekten
    - 1.4.3.2. Fallen und Köder für Fluginsekten
- 1.5. Rückverfolgbarkeit und Plan für gute Handhabungspraktiken (GMP)
  - 1.5.1. Aufbau eines Rückverfolgbarkeitsplans
  - 1.5.2. Aktuelle Vorschriften im Zusammenhang mit der Rückverfolgbarkeit
  - 1.5.3. GMP bei der Lebensmittelverarbeitung
    - 1.5.3.1. Lebensmittelhandwerker
    - 1.5.3.2. Zu erfüllende Anforderungen
    - 1.5.3.3. Hygiene-Schulungspläne
- 1.6. Elemente des Managements der Lebensmittelsicherheit
  - 1.6.1. Wasser als wesentliches Element der Nahrungskette
  - 1.6.2. Wasserassoziierte biologische und chemische Stoffe
  - 1.6.3. Messbare Elemente der Wasserqualität, Wassersicherheit und Wassernutzung
  - 1.6.4. Zulassung von Lieferanten
    - 1.6.4.1. Kontrollplan für Lieferanten
    - 1.6.4.2. Geltende einschlägige Rechtsvorschriften
  - 1.6.5. Lebensmittelkennzeichnung
    - 1.6.5.1. Verbraucherinformation und Allergenkennzeichnung
    - 1.6.5.2. Kennzeichnung von gentechnisch veränderten Organismen
- 1.7. Nahrungsmittelkrisen und damit verbundene Politiken
  - 1.7.1. Auslöser einer Nahrungsmittelkrise
  - 1.7.2. Umfang, Management und Reaktion auf die Krise der Ernährungssicherheit
  - 1.7.3. Alarmierungs- und Kommunikationssysteme
  - 1.7.4. Politiken und Strategien zur Verbesserung der Lebensmittelqualität und -sicherheit
- 1.8. Entwurf des HACCP-Plans
  - 1.8.1. Allgemeine Leitlinien, die bei der Umsetzung zu beachten sind: Grundlegende Prinzipien und vorausgesetztes Programm
  - 1.8.2. Engagement des Managements
  - 1.8.3. Konfiguration der HACCP-Geräte
  - 1.8.4. Beschreibung des Produkts und Angabe des Verwendungszwecks
  - 1.8.5. Flussdiagramme



- 1.9. Entwicklung des HACCP-Plans
  - 1.9.1. Charakterisierung der kritischen Kontrollpunkte (CCP)
  - 1.9.2. Die sieben Grundprinzipien des HACCP-Plans
    - 1.9.2.1. Identifizierung und Analyse von Gefährdungen
    - 1.9.2.2. Festlegung von Kontrollmaßnahmen für ermittelte Gefährdungen
    - 1.9.2.3. Bestimmung der kritischen Kontrollpunkte (CCP)
    - 1.9.2.4. Charakterisierung der kritischen Kontrollpunkte
    - 1.9.2.5. Festlegung von kritischen Grenzwerten
    - 1.9.2.6. Festlegung von Abhilfemaßnahmen
    - 1.9.2.7. Überprüfung des HACCP Systems
- 1.10. ISO 22000
  - 1.10.1. Grundsätze der ISO 22000
  - 1.10.2. Zweck und Anwendungsbereich
  - 1.10.3. Marktsituation und Position im Vergleich zu anderen Standards in der Lebensmittelkette
  - 1.10.4. Anforderungen an die Bewerbung
  - 1.10.5. Politik des Managements der Lebensmittelsicherheit

“ Erzielen Sie mit diesem Universitätskurs hervorragende Leistungen in Ihrem Beruf. 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.







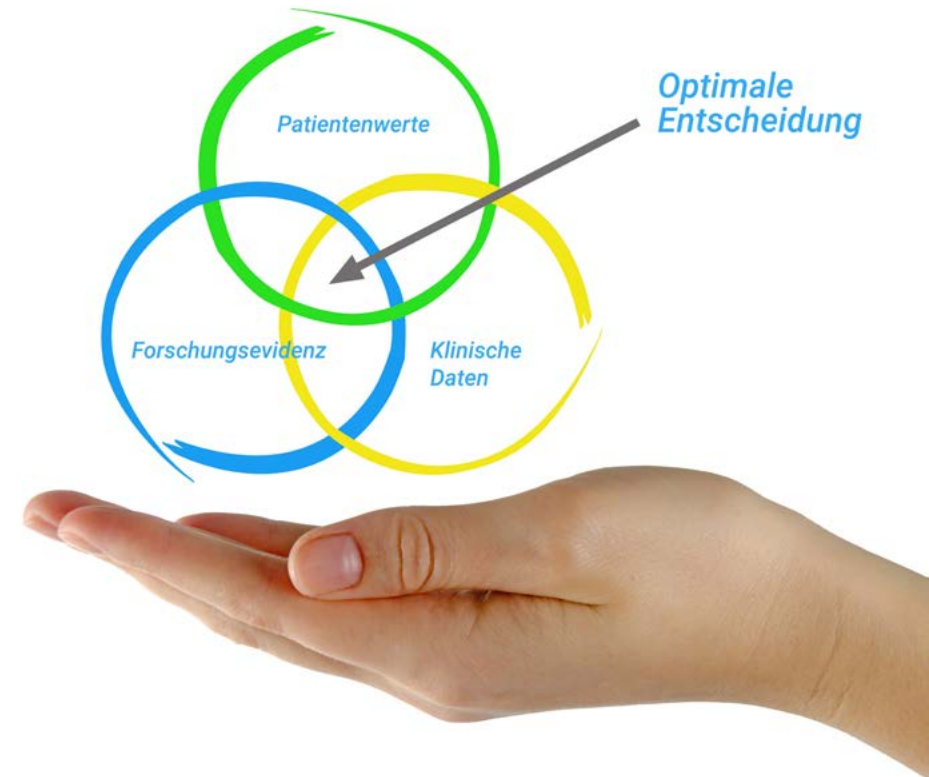
“

*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.

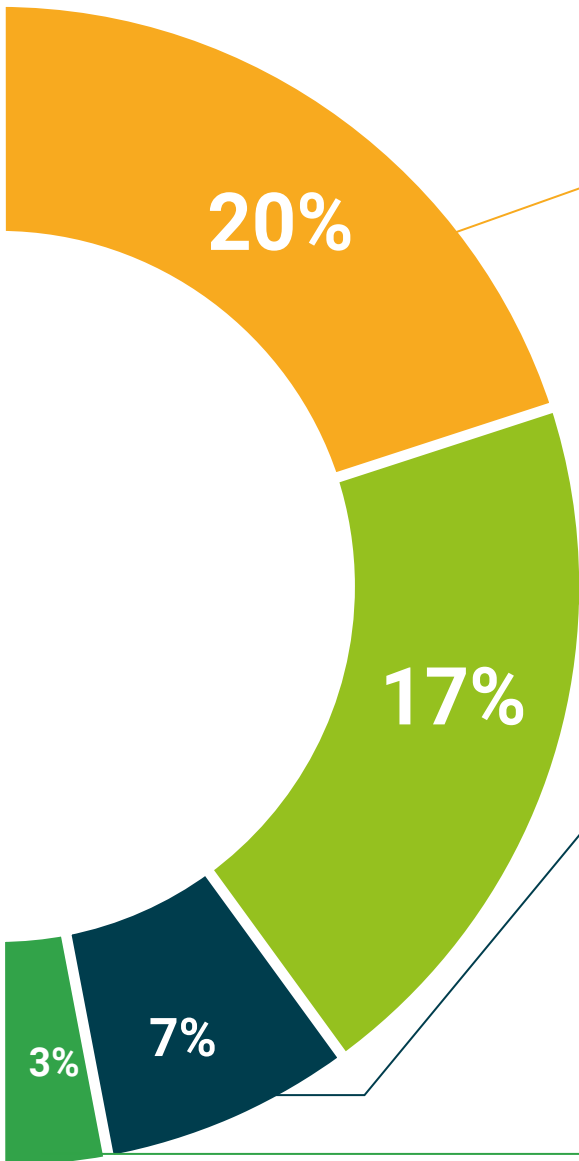
Dieses exklusive Schulungssystem für die Präsentation multimedialer Inhalte wurde von Microsoft als "Europäische Erfolgsgeschichte" ausgezeichnet.



#### 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 Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit 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 Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit** 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 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 Qualitätsmanagement und Lebensmittelsicherheit**

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

Qualitätsmanagement  
und Lebensmittelsicherheit

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

# Universitätskurs

Qualitätsmanagement  
und Lebensmittelsicherheit

