

Universitätskurs

Risikoanalyse in der Lebensmittelindustrie





Universitätskurs

Risikoanalyse 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/risikoanalyse-lebensmittelindustrie

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

Mit der zunehmenden Sensibilisierung der Verbraucher für die Sicherheit und Qualität von Lebensmitteln und der Verschärfung der staatlichen Vorschriften in diesem Bereich stehen die Unternehmen der Lebensmittelbranche unter wachsendem Druck, die Qualität ihrer Produkte zu gewährleisten. Aus diesem Grund ist die Nachfrage nach Fachkräften in diesem Bereich groß. Dieses Programm bietet den Studenten die Möglichkeit, sich auf hohem Niveau zu spezialisieren und Zugang zu den besten Stellenangeboten zu erhalten. Dies ist dank des von TECH garantierten vollständigen Lehrplans möglich, der den Studenten umfassende Kenntnisse in der Risikoanalyse vermittelt. All dies dank einer 100%igen Online-Methode, die es ihnen ermöglicht, ihre Zeit besser zu kontrollieren.





“

Sichern Sie die Lebensmittelsicherheit mit diesem Universitätskurs, in dem Sie die Risiken in der Lebensmittelindustrie erkennen und ein hoch qualifizierter Experte werden"

Die Risikoanalyse in der Lebensmittelindustrie ist eine entscheidende Disziplin, um die Sicherheit der Lebensmittelindustrie zu gewährleisten und die Gesundheit der Verbraucher zu schützen. Sie ermöglicht auch eine genauere Kontrolle der Prozesse, die während der Lebensmittelherstellung ablaufen, und gewährleistet so die Herstellung von Qualitätsprodukten. Die Struktur dieses Universitätskurses ermöglicht es den Studenten, alle notwendigen Werkzeuge zu erwerben, um sich in diesem Bereich auszuzeichnen.

Dies wird durch einen umfassenden Lehrplan ermöglicht, der das Programm strukturiert und den Studenten die wichtigsten Elemente vermittelt, die bei der Bewertung von Risikofaktoren zu berücksichtigen sind. Ebenso werden die verschiedenen Arten von Lebensmittelgefahren untersucht, indem ihr Ursprung, die Reaktionen, die sie hervorrufen, und die Abhilfemaßnahmen, die für jede Gefahr anzuwenden sind, analysiert werden.

Darüber hinaus werden Gefahren abiotischen Ursprungs behandelt, um sie in einem professionellen Umfeld zu erkennen und ihren Auswirkungen wirksam zu begegnen. Auf diese Weise werden die Studenten in der Lage sein, ihre beruflichen Fähigkeiten zu verbessern und über die am besten geeigneten Kompetenzen zu verfügen, um den heutigen Anforderungen des Sektors gerecht zu werden.

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

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

- Die Entwicklung von Fallstudien, die von Experten in Risikoanalyse in der Lebensmittelindustrie vorgestellt werden
- Der anschauliche, schematische und äußerst praxisnahe Inhalt vermittelt alle für die berufliche Praxis unverzichtbaren wissenschaftlichen und praktischen Informationen
- Praktische Übungen, bei denen der Selbstbewertungsprozess zur Verbesserung des Lernens genutzt 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 Zugangs zu Inhalten von jedem festen oder tragbaren Gerät mit Internetanschluss



Verbessern Sie Ihre praktischen Fähigkeiten im Risikomanagement in der Lebensmittelindustrie und erhöhen Sie Ihre Karrierechancen“



Begegnen Sie den Herausforderungen im Bereich der Lebensmittelsicherheit mit Zuversicht dank der Kenntnisse, die Sie in diesem Universitätskurs erwerben“

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

Sie müssen sich nicht an starre Studienpläne halten und haben die Möglichkeit, in Ihrem eigenen Tempo zu lernen - zwei Vorteile, die Ihnen dieser Abschluss bietet.

Bringen Sie Ihre Karriere voran und werden Sie ein Experte für Risikoanalyse mit diesem 100%igen Online-Programm.



02 Ziele

Das Hauptziel dieses Programms besteht darin, die Studenten auf den neuesten Stand der technischen Nuancen der Risikoanalyse zu bringen und ihre beruflichen Kompetenzen in diesem Bereich zu stärken, indem ihnen konkrete Definitionen vermittelt werden, die einen direkten Einfluss auf diesen Bereich haben. Auf diese Weise erhalten sie die notwendigen Werkzeuge, um das Gelernte im Arbeitsumfeld anzuwenden.





“

Der Studiengang vermittelt fundierte Kenntnisse über lebensmittelbedingte Erkrankungen mit dem Ziel, Strategien zur Verhinderung ihrer Ausbreitung zu entwickeln”



Allgemeine Ziele

- Erwerben von Grundkenntnissen über Epidemiologie und Prophylaxe
- Verstehen und Unterscheiden der physikalisch-chemischen Parameter, die das mikrobielle Wachstum in Lebensmitteln beeinflussen
- Identifizieren des unterschiedlichen Charakters azellulärer Organismen (Viren, Viroide und Prionen) in Bezug auf ihre Struktur und Replikationsweise im Hinblick auf eukaryotische und prokaryotische Zellmodelle



Möchten Sie sich in der Lebensmittelbranche profilieren? Dieser Universitätskurs in Risikoanalyse ist die beste Gelegenheit dazu. Beginnen Sie sofort"





Spezifische Ziele

- ◆ Kennen der Faktoren, die das mikrobielle Wachstum in verschiedenen Lebensmitteln für den menschlichen Verzehr beeinflussen
- ◆ Identifizieren, Analysieren und Bewerten der biologischen, chemischen und physikalischen Gefahren, die in allen Stadien der Lebensmittelkette auftreten können
- ◆ Identifizieren der wichtigsten Mikroorganismen und Parasiten, die für lebensmittelbedingte Krankheiten verantwortlich sind
- ◆ Verstehen und Erkennen der Bedeutung von lebensmittelbedingten Krankheiten für die öffentliche Gesundheit und der jeweils anwendbaren Kontrollmaßnahmen
- ◆ Wissen, wie man die verfügbaren Webressourcen bei der Suche nach Informationen über das Management und die Bewertung der Lebensmittelsicherheit einsetzt

03

Struktur und Inhalt

Der akademische Lehrplan dieses Universitätskurses wurde von führenden Experten auf dem Gebiet der Lebensmittelindustrie entwickelt, um den Studenten eine exzellente Weiterbildung zu garantieren. Die Studenten erhalten eine umfassende Fortbildung in den Konzepten der Risikoanalyse sowie in der Beherrschung der Begriffe der Lebensmittelsicherheit. All dies wird durch das Studium multimedialer Ressourcen und die Analyse praktischer Fälle erreicht, die den Studenten eine Verbesserung ihrer beruflichen Fähigkeiten in diesem Bereich garantieren.





“

Beherrschen Sie dank dieses Programms die Methoden der Risikobewertung, die sich auf den Prozess der Lebensmittelherstellung auswirken"

Modul 1. Risikoanalyse in der Lebensmittelindustrie

- 1.1. Lebensmittelsicherheit und Grundsätze der Risikoanalyse (RA)
 - 1.1.1. Das Konzept der Lebensmittelsicherheit. Historischer Hintergrund
 - 1.1.1.1. Erste Probleme mit der Lebensmittelsicherheit
 - 1.1.1.2. Lebensmittelkrisen
 - 1.1.2. Entwicklung der Lebensmittelsicherheit
 - 1.1.2.1. Lebensmittelsicherheit in der Lebensmittelindustrie
 - 1.1.3. Gefahrenanalyse (RA)
 - 1.1.3.1. Definition von Gefahr und Ursprung von Lebensmittelgefahren
 - 1.1.3.2. Gefahren biotischen Ursprungs
 - 1.1.3.3. Wichtigste Quellen der Lebensmittelkontamination
 - 1.1.3.4. Bakterien und bakterielle Toxine
 - 1.1.3.5. Lebensmittelbedingte Zoonosen. Überwachung von lebensmittelbedingten Zoonosen und meldepflichtigen Lebensmittelkrankheiten
 - 1.1.4. Neu auftretende, wieder auftauchende und neue lebensmittelbedingte Krankheiten: mikrobielle Anpassung und anthropogene Faktoren
 - 1.1.5. Prävention und Kontrolle: Barrieretheorie und Lebensmittelkonservierung
- 1.2. Biotische Gefahren in der Lebensmittelindustrie I: Epidemiologische Überwachung von Lebensmittelzoonosen
 - 1.2.1. Allgemeine Merkmale: Bedeutung für die Gesundheit, Prävalenz, Epidemiologie und Kontrollmaßnahmen
 - 1.2.1.1. Brucellose
 - 1.2.1.2. Tuberkulose
 - 1.2.1.3. Listerien
 - 1.2.1.4. Q-Fieber
 - 1.2.2. Gramnegative Bazillen-Sporenprodukte: Gesundheitliche Bedeutung, Prävalenz und Epidemiologie
 - 1.2.2.1. Bacillus
 - 1.2.2.2. Clostridium
 - 1.2.3. Nicht sporulierende große negative Bazillen: Gesundheitliche Bedeutung, Prävalenz und Epidemiologie
 - 1.2.3.1. Campylobacteriose
 - 1.2.3.2. Salmonellose
 - 1.2.3.3. Shigellose
 - 1.2.3.4. *E. coli*
 - 1.2.3.5. *Yersinia*
 - 1.2.3.6. *Vibrio*
- 1.3. Gefahren biotischen Ursprungs in der Lebensmittelindustrie II: Viren, Prionen und Parasiten
 - 1.3.1. Viren und Prionen: allgemeine Merkmale, gesundheitliche Bedeutung, Prävalenz, Kontroll- und Eindämmungsmaßnahmen
 - 1.3.1.1. Norovirus
 - 1.3.1.2. Rotavirus
 - 1.3.3.3. Hepatitis A
 - 1.3.3.4. Hepatitis E
 - 1.3.3.5. Coronavirus
 - 1.3.3.6. Transmissible spongiforme Enzephalopathie
 - 1.3.2. Parasiten: allgemeine Merkmale, gesundheitliche Bedeutung, Prävalenz, Kontroll- und Eindämmungsmaßnahmen
 - 1.3.2.1. Protozoen: Toxoplasma, Giardia und Cryptosporidium
 - 1.3.2.2. Nematoden: Trichinella, Anisakis, Diphylobotrium
 - 1.3.3.3. Trematoden: Taenia, Fasciola, Paragonimus, Clonorchis
- 1.4. Gefahren abiotischen Ursprungs in der Lebensmittelindustrie I
 - 1.4.1. Risikobewertung von chemischen Stoffen in Lebensmitteln
 - 1.4.1.1. Gesundheitsbasierte Leitwerte
 - 1.4.1.2. Sicherheit/Ungewissheit und chemikalienspezifische Fit-Faktoren
 - 1.4.1.3. NOEL/NOAEL, LOEL/LOAEL, Nicht-Effekt-Niveau der Exposition
 - 1.4.1.4. Akute Referenzdosis
 - 1.4.2. Natürlich vorkommende Verbindungen in Lebensmitteln
 - 1.4.2.1. Toxische Produkte pflanzlichen Ursprungs
 - 1.4.2.2. Toxische Produkte tierischen Ursprungs
 - 1.4.2.3. Allergene
 - 1.4.2.4. Kontroll- und Minderungsmaßnahmen
 - 1.4.3. Bei der Lebensmittelverarbeitung entstehende Verbindungen
 - 1.4.3.1. Kontaminanten, die bei der Lebensmittelherstellung entstehen: Acrylamide
 - 1.4.3.2. Während der Lagerung entstehende Verbindungen: biogene Amine
 - 1.4.3.3. Bewertung der Exposition

- 1.5. Gefahren abiotischen Ursprungs in der Lebensmittelindustrie II
 - 1.5.1. Umweltkontaminanten und Rückstände aus der Primärproduktion
 - 1.5.1.1. Schwermetalle
 - 1.5.1.2. Persistente organische Verbindungen (POPs)
 - 1.5.1.3. Pestizide
 - 1.5.1.4. Tierarzneimittel
 - 1.5.1.5. Bewertung der Exposition
 - 1.5.2. Kontroll- und Minderungsmaßnahmen
 - 1.5.3. Kontaminanten, die bei der Lebensmittelherstellung zugesetzt werden
 - 1.5.3.1. Lebensmittelzusatzstoffe
 - 1.5.3.2. Verarbeitungshilfsstoffe
 - 1.5.3.3. Materialien mit Lebensmittelkontakt
 - 1.5.4. Kontroll- und Minderungsmaßnahmen
- 1.6. Probenahmepläne und Festlegung von mikrobiologischen Kriterien in der Lebensmittelindustrie
 - 1.6.1. Grundlegende Anforderungen an die Probenahme
 - 1.6.2. Probenahmeplan und Probenahmefehler
 - 1.6.3. Probenkonservierung, Transport und Lagerung
 - 1.6.3.1. Probenahme-Handbuch und Laboraufzeichnungen
 - 1.6.4. Beispiele für die Anwendung auf die Risikoanalyse in der Lebensmittelindustrie
- 1.7. Managementsysteme für Lebensmittelsicherheit in der Lebensmittelindustrie
 - 1.7.1. Einführung in das Sicherheitsmanagement
 - 1.7.2. Pläne für Vorbedingungen
 - 1.7.2.1. Konzept und Merkmale der Vorbedingung
 - 1.7.2.2. Plan zur Wasserkontrolle
 - 1.7.2.3. Kontrollplan für Lieferanten
 - 1.7.2.4. Plan zur Reinigung und Desinfektion von Einrichtungen und Geräten
 - 1.7.2.5. Plan zur Schädlingsbekämpfung
 - 1.7.2.6. Plan für die Fortbildung und Kontrolle des Personals und der persönlichen Hygiene
 - 1.7.2.7. Plan zur Wartung der Ausrüstung
 - 1.7.2.8. Plan zur Rückverfolgbarkeit
 - 1.7.3. Implementierung von HACCP
 - 1.7.3.1. Vorbereitende Aktivitäten
 - 1.7.3.2. Grundsätze des HACCP-Plans
- 1.8. "Food Defense" als Maßnahme zum Schutz der Lebensmittelindustrie
 - 1.8.1. Begründung für "Food Defense"-Programme in der Lebensmittelindustrie
 - 1.8.2. Unterschiede und Gemeinsamkeiten zwischen Ernährungssicherheit und Nahrungsmittelverteidigung
 - 1.8.3. Ausarbeitung und Umsetzung eines Plans zur "Food Defense"
 - 1.8.4. Lebensmittelkrisenmanagement in der Industrie
- 1.9. Risikobewertung und Schätzung der Ziele für die Lebensmittelsicherheit
 - 1.9.1. Einführung in die Risikobewertung
 - 1.9.2. Tolerierbares Niveau des Verbraucherschutzes
 - 1.9.3. Festlegung von Zielen für die Lebensmittelsicherheit
 - 1.9.4. Beziehung zwischen FSO und quantitativer Risikobewertung
 - 1.9.5. Festlegung einer FSO auf der Grundlage einer quantitativen Risikobewertung
- 1.10. Neue Konzepte im Lebensmittelsicherheitsmanagement: Angemessenes Schutzniveau und Lebensmittelsicherheitsziel
 - 1.10.1. Einführung in das Management der Lebensmittelsicherheit
 - 1.10.2. Angemessenes Schutzniveau (*Appropriate Level of Protection*, ALOP)
 - 1.10.3. Zielsetzung der Lebensmittelsicherheit (*Food Safety Objective*, FSO) und verwandte Konzepte (Leistungsziele, *Performance Objectives* PO)
 - 1.10.4. Beziehung zwischen ALOP und FSO



Entdecken Sie den Weg zum Erfolg in der Lebensmittelindustrie mit diesem Universitätskurs in Risikoanalyse"

04 Methodik

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

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





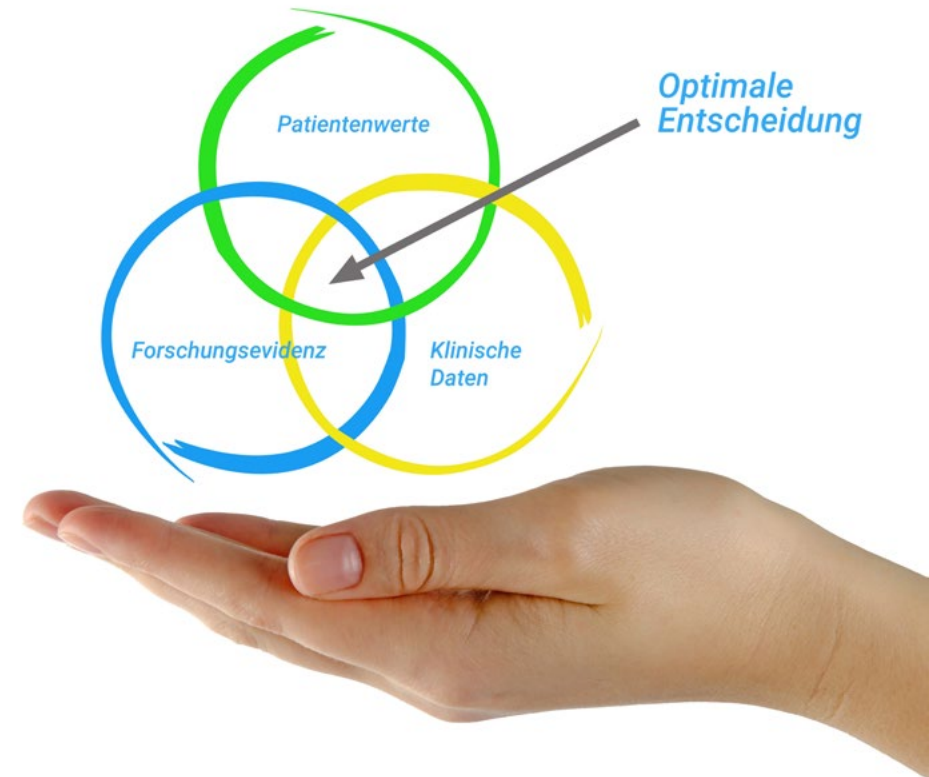
“

Entdecken Sie Relearning, ein System, das das herkömmliche lineare Lernen hinter sich lässt und Sie durch zyklische Lehrsysteme führt: eine Art des Lernens, die sich als äußerst effektiv erwiesen hat, insbesondere in Fächern, die Auswendiglernen erfordern"

Bei TECH verwenden wir die Fallmethode

Was sollte eine Fachkraft in einer bestimmten klinischen Situation tun? Während des gesamten Programms werden die Studenten mit mehreren simulierten klinischen Fällen konfrontiert, die auf realen Patienten basieren und in denen sie Untersuchungen durchführen, Hypothesen aufstellen und schließlich die Situation lösen müssen. Es gibt zahlreiche wissenschaftliche Belege für die Wirksamkeit der Methode. Fachkräfte lernen mit der Zeit besser, schneller und nachhaltiger.

Mit TECH erlebt der Ernährungswissenschaftler eine Art des Lernens, die an den Grundlagen der traditionellen Universitäten auf der ganzen Welt rüttelt.



Nach Dr. Gervas ist der klinische Fall die kommentierte Darstellung eines Patienten oder einer Gruppe von Patienten, die zu einem „Fall“ wird, einem Beispiel oder Modell, das eine besondere klinische Komponente veranschaulicht, sei es wegen seiner Lehrkraft oder wegen seiner Einzigartigkeit oder Seltenheit. Es ist wichtig, dass der Fall auf dem aktuellen Berufsleben basiert und versucht, die realen Bedingungen in der professionellen Ernährungspraxis nachzustellen.

“

Wussten Sie, dass diese Methode im Jahr 1912 in Harvard, für Jurastudenten entwickelt wurde? Die Fallmethode bestand darin, ihnen reale komplexe Situationen zu präsentieren, in denen sie Entscheidungen treffen und begründen mussten, wie sie diese lösen könnten. Sie wurde 1924 als Standardlehrmethode in Harvard etabliert"

Die Wirksamkeit der Methode wird durch vier Schlüsselergebnisse belegt:

1. Ernährungswissenschaftler, die diese Methode anwenden, nehmen nicht nur Konzepte auf, sondern entwickeln auch ihre geistigen Fähigkeiten durch Übungen zur Bewertung realer Situationen und zur Anwendung ihres Wissens.
2. Das Lernen ist fest in praktische Fertigkeiten eingebettet, so dass der Ernährungswissenschaftler sein Wissen besser in die klinische Praxis integrieren kann.
3. Eine einfachere und effizientere Aufnahme von Ideen und Konzepten wird durch die Verwendung von Situationen erreicht, die aus der Realität entstanden sind.
4. Das Gefühl der Effizienz der investierten Anstrengung wird zu einem sehr wichtigen Anreiz für die Studenten, was sich in einem größeren Interesse am Lernen und einer Steigerung der Zeit, die für die Arbeit am Kurs aufgewendet wird, niederschlägt.



Relearning Methodology

TECH kombiniert die Methodik der Fallstudien effektiv mit einem 100%igen Online-Lernsystem, das auf Wiederholung basiert und in jeder Lektion 8 verschiedene didaktische Elemente kombiniert.

Wir ergänzen die Fallstudie mit der besten 100%igen Online-Lehrmethode: Relearning.



Der Ernährungswissenschaftler lernt durch reale Fälle und die Lösung komplexer Situationen in simulierten Lernumgebungen. Diese Simulationen werden mit modernster Software entwickelt, die ein immersives Lernen ermöglicht.

Die Relearning-Methode, die an der Spitze der weltweiten Pädagogik steht, hat es geschafft, die Gesamtzufriedenheit der Fachleute, die ihr Studium abgeschlossen haben, im Hinblick auf die Qualitätsindikatoren der besten spanischsprachigen Online-Universität (Columbia University) zu verbessern.

Mit dieser Methodik wurden mehr 45.000 Ernährungswissenschaftler mit beispiellosem Erfolg in allen klinischen Fachbereichen fortgebildet, unabhängig von der praktischen Belastung. Unsere Lehrmethodik wurde in einem sehr anspruchsvollen Umfeld entwickelt, mit einer Studentenschaft, die ein hohes sozioökonomisches Profil und ein Durchschnittsalter von 43,5 Jahren aufweist.

Das Relearning ermöglicht es Ihnen, mit weniger Aufwand und mehr Leistung zu lernen, sich mehr auf Ihre Spezialisierung einzulassen, einen kritischen Geist zu entwickeln, Argumente zu verteidigen und Meinungen zu kontrastieren: eine direkte Gleichung zum Erfolg.

In unserem Programm ist das Lernen kein linearer Prozess, sondern erfolgt in einer Spirale (lernen, verlernen, vergessen und neu lernen). Daher kombinieren wir jedes dieser Elemente konzentrisch.

Die Gesamtnote des TECH-Lernsystems beträgt 8,01 und entspricht den höchsten internationalen Standards.



Dieses Programm bietet die besten Lehrmaterialien, die sorgfältig für Fachleute aufbereitet sind:



Studienmaterial

Alle didaktischen Inhalte werden von den Fachleuten, die den Kurs unterrichten werden, speziell für den Kurs erstellt, so dass die didaktische Entwicklung wirklich spezifisch und konkret ist.

Diese Inhalte werden dann auf das audiovisuelle Format angewendet, um die Online-Arbeitsmethode von TECH zu schaffen. All dies mit den neuesten Techniken, die in jedem einzelnen der Materialien, die dem Studenten zur Verfügung gestellt werden, qualitativ hochwertige Elemente bieten.



Ernährungstechniken und -verfahren auf Video

TECH bringt dem Studenten die neuesten Techniken, die neuesten pädagogischen Fortschritte und die aktuellsten Techniken und Verfahren der Ernährungsberatung näher. All dies in der ersten Person, mit äußerster Präzision, erklärt und detailliert, um zur Assimilation und zum Verständnis des Studenten beizutragen. Und das Beste ist, dass Sie es sich so oft anschauen können, wie Sie möchten.



Interaktive Zusammenfassungen

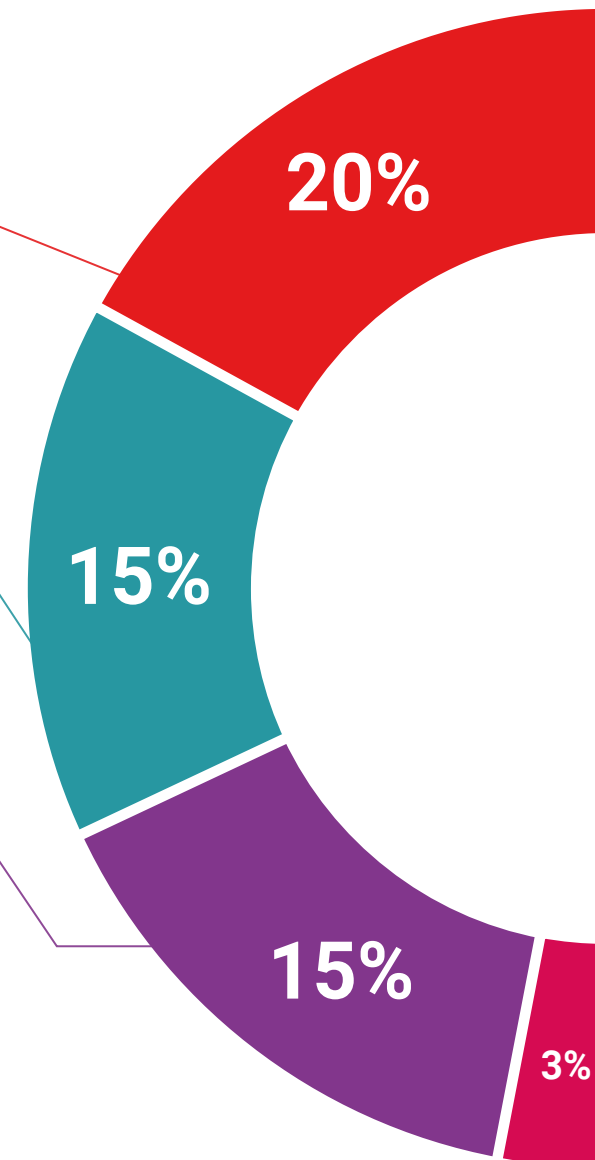
Das TECH-Team präsentiert die Inhalte auf attraktive und dynamische Weise in multimedialen Pillen, die Audios, Videos, Bilder, Diagramme und konzeptionelle Karten enthalten, um das Wissen zu vertiefen.

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



Weitere Lektüren

Aktuelle Artikel, Konsensdokumente und internationale Leitfäden, u. a. In der virtuellen Bibliothek von TECH hat der Student Zugang zu allem, was er für seine Fortbildung benötigt.





Von Experten entwickelte und geleitete Fallstudien

Effektives Lernen muss notwendigerweise kontextabhängig sein. Aus diesem Grund stellt TECH die Entwicklung von realen Fällen vor, in denen der Experte den Studenten durch die Entwicklung der Aufmerksamkeit und die Lösung verschiedener Situationen führt: ein klarer und direkter Weg, um den höchsten Grad an Verständnis zu erreichen.



Testing & Retesting

Die Kenntnisse des Studenten werden während des gesamten Programms regelmäßig durch Bewertungs- und Selbsteinschätzungsaktivitäten und -übungen beurteilt und neu bewertet, so dass der Student überprüfen kann, wie er seine Ziele erreicht.



Meisterklassen

Die Nützlichkeit der Expertenbeobachtung ist wissenschaftlich belegt. Das sogenannte Learning from an Expert festigt das Wissen und das Gedächtnis und schafft Vertrauen für zukünftige schwierige Entscheidungen.



Kurzanleitungen zum Vorgehen

TECH bietet die wichtigsten Inhalte des Kurses in Form von Arbeitsblättern oder Kurzanleitungen an. Ein synthetischer, praktischer und effektiver Weg, um dem Studenten zu helfen, in seinem Lernen voranzukommen.



04

Qualifizierung

Der Universitätskurs in Risikoanalyse 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 Risikoanalyse 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 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 Risikoanalyse 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 institutionen
virtuelles Klassenzimmer

tech technologische
universität

Universitätskurs

Risikoanalyse in der
Lebensmittelindustrie

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

Universitätskurs

Risikoanalyse in der Lebensmittelindustrie

