

Universitätskurs

Technologie und Kultur in
der Lebensmittelindustrie





Universitätskurs

Technologie und Kultur 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/technologie-kultur-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

Die Ernährungsgewohnheiten der Menschen sind stark von sozioökonomischen und kulturellen Aspekten geprägt, die ihr Leben durchdringen und die Kaufentscheidungen beeinflussen. Das Verständnis dieser Aspekte ist daher von grundlegender Bedeutung für Fachleute, die im Bereich der Ernährung tätig sind und einen umfassenden und aktuellen Überblick über die Beziehungen zwischen Technologie, Kultur und Ernährung benötigen. Das Studium dieses Programms ermöglicht es den Studenten daher nicht nur, sich in diesem Berufsfeld zu profilieren, sondern auch, sich ein breiteres Wissen über die Muster und Elemente anzueignen, die die Vorlieben eines jeden Menschen bestimmen. All dies wird durch eine 100%ige Online-Methode erreicht, die ihnen eine bessere Kontrolle über ihre Zeit ermöglicht.





“

Verpassen Sie nicht die Gelegenheit, in die faszinierende Welt der Technologie und Kultur in der Lebensmittelindustrie einzutauchen. Schreiben Sie sich jetzt ein”

Heutzutage ist die Ernährung zu einem sehr wichtigen Bestandteil der Gesellschaft geworden, da sie für die Gesundheit und das Wohlbefinden der Bevölkerung verantwortlich ist. Aus diesem Grund ist es für Fachleute wichtig, ein umfassendes Bild der kulturellen Nuancen im Zusammenhang mit der Ernährung zu haben und Elemente der Anpassung an die Ernährung in verschiedenen Gesellschaften zu integrieren.

Dieser Universitätskurs bietet den Studenten daher eine zeitgemäße Weiterbildung über die Besonderheiten dieses sich ständig weiterentwickelnden Bereichs. Dadurch können die Studenten ihre Kenntnisse erweitern und ihre Fähigkeiten stärken, um sich in diesem Sektor in Bereichen wie Forschung, Produktentwicklung, Marketing und Kommunikation hervorzutun.

Während des Studiums werden sie sich mit einem breiten Spektrum von Themen im Zusammenhang mit der Kultur in der Lebensmittelindustrie beschäftigen, beginnend mit ihrer Geschichte und der Analyse der soziokulturellen Faktoren, die den Konsum beeinflussen. Sie werden auch die aktuellen Trends auf diesem Markt und die Rolle der Technologie in diesem Markt kennen lernen.

Dies alles mit Hilfe der innovativen *Relearning*-Methode, die einen 100%igen Online-Lernprozess ermöglicht, ein Vorteil, der es den Studenten erlaubt, bequem von zu Hause aus zu studieren und ihren Zeitplan frei zu gestalten, da sie rund um die Uhr Zugang zu multimedialen Ressourcen haben. Darüber hinaus werden sie ihre Problemlösungsfähigkeiten stärken und ihre Arbeitskompetenzen verbessern, indem sie praktische Fälle analysieren, die sie in eine Simulation einer realen Umgebung versetzen.

Dieser **Universitätskurs in Technologie und Kultur 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 Technologie und Kultur in der Lebensmittelindustrie vorgestellt werden
- ◆ Der anschauliche, schematische und äußerst praxisnahe Inhalt vermittelt alle für die berufliche Praxis unverzichtbaren wissenschaftlichen und praktischen Informationen
- ◆ 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



Schreiben Sie sich noch heute für diesen Universitätskurs ein und entdecken Sie einen neuen Wissenshorizont, der es Ihnen ermöglicht, sich beruflich weiterzuentwickeln"

“

Die kulturellen und religiösen Traditionen einer Gemeinschaft sind zwei Aspekte, die sich auf die Ernährung der Bevölkerung auswirken, und mit diesem Abschluss werden Sie in der Lage sein, diese Funktion zu vertiefen"

Zu den Dozenten des Programms gehören Experten aus der Branche, die ihre Erfahrungen aus ihrer Arbeit in diese Fortbildung einbringen, sowie anerkannte Spezialisten aus führenden Unternehmen und renommierten Universitäten.

Die multimedialen Inhalte, die mit der neuesten Bildungstechnologie entwickelt wurden, werden der Fachkraft ein situiertes und kontextbezogenes Lernen ermöglichen, d. h. eine simulierte Umgebung, die eine immersive Fortbildung bietet, die auf die Ausführung von realen Situationen ausgerichtet ist.

Das Konzept dieses Programms konzentriert sich auf problemorientiertes Lernen, bei dem die Fachkraft versuchen muss, die verschiedenen Situationen aus der beruflichen Praxis zu lösen, die während des gesamten Studiengangs gestellt werden. Zu diesem Zweck wird sie von einem innovativen interaktiven Videosystem unterstützt, das von renommierten Experten entwickelt wurde.

Bequem von zu Hause aus und in Ihrem eigenen Tempo können Sie Ihr Wissen erweitern.

Der technologische Fortschritt im Bereich der Ernährung hat die Konsumgesellschaft beeinflusst. Starten Sie dieses Programm und finden Sie heraus, wie sie es tun.



02 Ziele

Das Hauptziel dieses akademischen Programms ist es, den Studenten die notwendigen Werkzeuge zur Verfügung zu stellen, um eine echte Perspektive auf die kulturelle Entwicklung der Lebensmittelindustrie und die häufigsten Konsumgewohnheiten der Bevölkerung zu entwickeln. Auf diese Weise können die Studenten ihr Wissen in diesem Bereich auf den neuesten Stand bringen und ihre Fähigkeit verbessern, mit den Aspekten umzugehen, die einen starken Einfluss auf die Kaufentscheidungen der Menschen haben.





“

Durch die Untersuchung der Konzepte, die den größten Einfluss auf die Lebensmittelauswahl der Öffentlichkeit haben, werden Sie in der Lage sein, sich ein umfassendes Bild von den Verbrauchergewohnheiten zu machen”



Allgemeine Ziele

- ◆ Beherrschen der mathematischen, statistischen und wirtschaftlichen Aspekte von Lebensmittelunternehmen
- ◆ Analysieren von Trends in der Lebensmittelproduktion und im Lebensmittelkonsum
- ◆ Erkennen und würdigen der hygienischen und präventiven Bedeutung von Reinigungs-, Desinfektions-, Desinsektions- und Rattenbekämpfungsprogrammen in der Lebensmittelkette
- ◆ Beraten in wissenschaftlichen und technischen Fragen zu Lebensmitteln und Lebensmittelentwicklung





Spezifische Ziele

- ◆ Analysieren der historisch-kulturellen Entwicklung der Verarbeitung und des Verzehrs von bestimmten Lebensmitteln oder Lebensmittelgruppen
- ◆ Beziehen der Fortschritte im wissenschaftlichen und technischen Wissen über Lebensmittel auf den kulturellen und technischen Fortschritt
- ◆ Erkennen von Faktoren, die die Auswahl und Akzeptanz von Lebensmitteln beeinflussen
- ◆ Unterscheiden der wesentlichen Merkmale von Lebensmitteln und der Branchen der Lebensmittelindustrie im Kontext der heutigen Lebensmittelindustrie

“

Studieren mit den neuesten Inhalten und der besten Lehrmethodik? Dieses Programm verbindet beides und bietet Ihnen eine qualitativ hochwertige Fortbildung. Beginnen Sie jetzt”

03

Struktur und Inhalt

Der Lehrplan dieses Universitätskurses wurde von Ernährungsexperten entwickelt. Dadurch erlangen die Studenten spezialisiertes und aktuelles Wissen über die wichtigsten Faktoren, die Lebensmittel in verschiedenen kulturellen Kontexten betreffen, sowie über die technologischen Fortschritte, die in die Untersuchung ihrer Besonderheiten einfließen. Durch die Erkundung multimedialer Ressourcen und die Analyse von Fallstudien können die Studenten ihre beruflichen Fähigkeiten in diesem Bereich verbessern.



“

Die Beherrschung der soziokulturellen Faktoren, die die Ernährungsgewohnheiten der Menschen bestimmen, ist eine Fähigkeit, die Sie nach Abschluss dieses Programms besitzen werden"

Modul 1. Lebensmittel, Technologie und Kultur

- 1.1. Einführung in die Esskultur
 - 1.1.1. Nahrung und Ernährung: Der Mensch als Allesfresser
 - 1.1.2. Konzept der Esskultur und des Essverhaltens
 - 1.1.3. Menschliche Ernährung in verschiedenen Gesellschaftstypen
 - 1.1.4. Konzept der Ernährungsanpassung: Beispiele für die Anpassung von Lebensmitteln
- 1.2. Faktoren, die die Ernährung beeinflussen
 - 1.2.1. Ideologische Bedeutung von Lebensmitteln
 - 1.2.2. Ernährung und Geschlecht
 - 1.2.3. Muster der Kommensalität in verschiedenen Kulturen: Produktion, Konsum und Verhalten
- 1.3. Religion und Essen
 - 1.3.1. Erlaubte und verbotene Lebensmittel
 - 1.3.2. Beziehung zwischen Lebensmitteln und religiösen Ritualen
 - 1.3.3. Religionsbezogene Ernährungspraktiken und -verhaltensweisen
- 1.4. Historische Grundlagen der Ernährung
 - 1.4.1. Die wichtigsten Veränderungen in der menschlichen Ernährung in verschiedenen Phasen der Geschichte
 - 1.4.2. Vorgeschichte
 - 1.4.3. Das Altertum
 - 1.4.4. Mittelalter
 - 1.4.5. Auswirkungen der Entdeckung Amerikas auf die europäische Ernährung und die Neue Welt
 - 1.4.6. Frühe Neuzeit
- 1.5. Wissenschaftliche Fortschritte und Lebensmittel
 - 1.5.1. Industrielle Revolution
 - 1.5.2. Auswirkungen wissenschaftlicher Entdeckungen und technologischer Entwicklungen auf Lebensmittel
- 1.6. Zeitgenössische Lebensmittel I
 - 1.6.1. Sozioökonomische und demografische Faktoren, die die heutigen Ernährungsgewohnheiten beeinflussen
 - 1.6.2. Ernährung und Einwanderung
 - 1.6.3. Mensch und Überfluss in der Welt, Mythen und Realitäten





- 1.7. Zeitgenössische Lebensmittel II
 - 1.7.1. Neue Lebensmittelrends
 - 1.7.2. Das Aufkommen von Massenverpflegung und Fast Food
 - 1.7.3. Interesse an Ernährung und Gesundheit
- 1.8. Akzeptanz von Lebensmitteln
 - 1.8.1. Physiologische und psychologische Bedingungen
 - 1.8.2. Konzept der Lebensmittelqualität
 - 1.8.3. Bewertung der Akzeptanz von Lebensmitteln
- 1.9. Kommunikationstechniken
 - 1.9.1. Vermarktung von Lebensmitteln
 - 1.9.2. Elemente des Marketings
 - 1.9.3. Ressourcen für die Lebensmittelwerbung
 - 1.9.4. Einfluss der Werbung auf das Essverhalten
- 1.10. Soziokulturelle Faktoren der Ernährung
 - 1.10.1. Soziale Beziehungen
 - 1.10.2. Ausdruck von Gefühlen, Prestige und Macht
 - 1.10.3. Neolithische und paläolithische soziale Gruppen

“ Erleben Sie ein Studium mit der besten Lernmethodik auf dem Markt und werden Sie Teil der größten Online-Institution der Welt”

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.



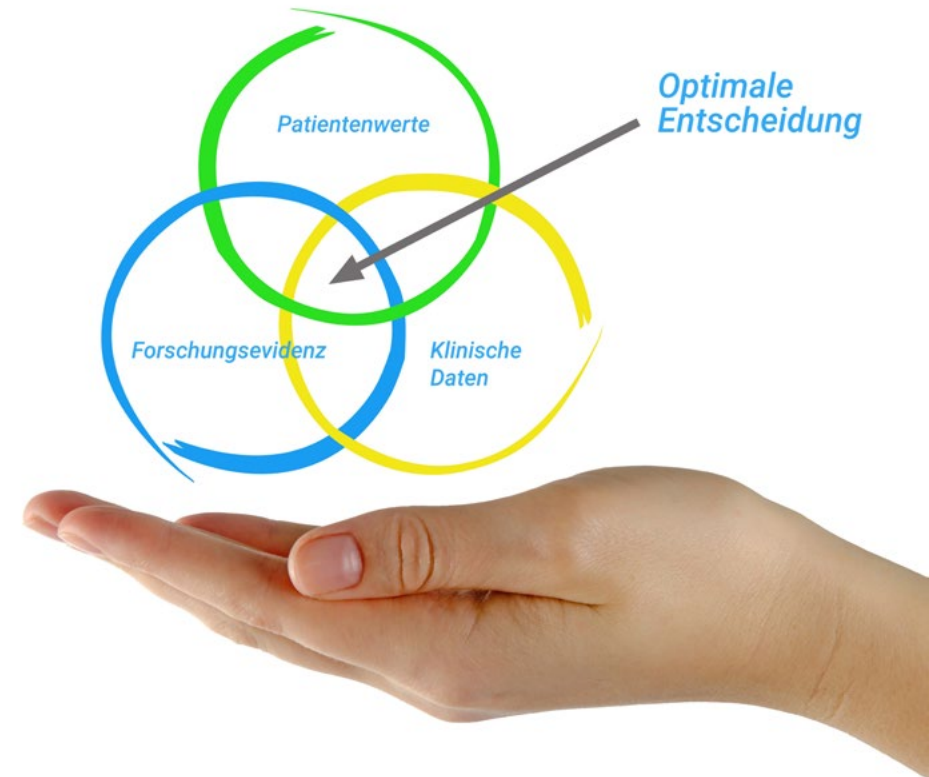
“

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.



05

Qualifizierung

Der Universitätskurs in Technologie und Kultur in der Lebensmittelindustrie garantiert neben der präzise-
sten und aktuellsten Fortbildung auch den Zugang zu einem von der TECH Technologi-
schen Universität ausgestellten Diplom.



“

*Schließen Sie dieses Programm erfolgreich ab
und erhalten Sie Ihren Universitätsabschluss
ohne lästige Reisen oder Formalitäten"*

Dieser **Universitätskurs in Technologie und Kultur 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 Technologie und Kultur 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



Universitätskurs

Technologie und Kultur in
der Lebensmittelindustrie

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

Universitätskurs

Technologie und Kultur in
der Lebensmittelindustrie

