

# Universitätskurs

Verdaulichkeit, Ideales Eiweiß und Fortschritte in der Tierernährung



## Universitätskurs

Verdaulichkeit, Ideales  
Eiweiß und Fortschritte  
in der Tierernährung

- » 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/verdaulichkeit-ideales-eiweiss-fortschritte-tierernahrung](http://www.techtitude.com/de/ernahrung/universitatskurs/verdaulichkeit-ideales-eiweiss-fortschritte-tierernahrung)

# Index

01

Präsentation

---

Seite 4

02

Ziele

---

Seite 8

03

Kursleitung

---

Seite 12

04

Struktur und Inhalt

---

Seite 16

05

Methodik

---

Seite 20

06

Qualifizierung

---

Seite 28

# 01 Präsentation

Dieses hochwertige Programm richtet sich an Ernährungswissenschaftler, die ihr technisches und praktisches Wissen über Verdaulichkeit, Ideales Eiweiß und Fortschritte in der Tierernährung aktualisieren und vertiefen wollen. Ein umfassendes und wirksames Programm, das sie auf ein höheres Kompetenzniveau bringen wird.





“

*Informieren Sie sich über die neuesten  
Entwicklungen in den Bereichen  
Verdaulichkeit, Ideales Eiweiß und  
Fortschritte in der Tierernährung”*

Die Verdaulichkeit ist eines der wichtigsten Themen in der Tierernährung, da sie eine grundlegende Rolle für die Effizienz der Verwertung der in jedem Rohstoff enthaltenen Nährstoffe spielt.

Der Universitätskurs in Verdaulichkeit, Ideales Eiweiß und Fortschritte in der Tierernährung bietet eine umfassende Analyse des Konzepts der Nährstoffverdaulichkeit und der Verfügbarkeit von Eiweiß in verschiedenen Rohstoffen sowie eine Vertiefung der Bedeutung der ständigen Bewertung der Qualität dieser Rohstoffe und der neuen Strategien zur Gewährleistung einer effizienten und antibiotikafreien Produktion von tierischem Eiweiß.

Durch ein innovatives Format ermöglicht dieses Programm den Studenten, selbständiges Lernen und optimales Zeitmanagement zu entwickeln.



*Schließen Sie sich mit dieser hocheffektiven Bildungsspezialisierung der Elite an und eröffnen Sie sich neue Wege für Ihr berufliches Fortkommen"*

Dieser **Universitätskurs in Verdaulichkeit, Ideales Eiweiß und Fortschritte in der Tierernährung** enthält das vollständigste und aktuellste wissenschaftliche Programm auf dem Markt. Die wichtigsten Merkmale sind:

- Neueste Technologie in der *E-Learning*-Software
- Intensiv visuelles Lehrsystem, unterstützt durch grafische und schematische Inhalte, die leicht zu erfassen und zu verstehen sind
- Entwicklung von Fallstudien, die von im Beruf stehenden Experten vorgestellt werden
- Hochmoderne interaktive Videosysteme
- Unterricht unterstützt durch Telepraxis
- Systeme zur ständigen Aktualisierung und Überarbeitung
- Selbstgesteuertes Lernen: Vollständige Kompatibilität mit anderen Aktivitäten
- Praktische Übungen zur Selbstbeurteilung und Überprüfung des Gelernten
- Selbsthilfegruppen und Bildungssynergien: Fragen an den Experten, Diskussions- und Wissensforen
- Kommunikation mit dem Dozenten und individuelle Reflexionsarbeit
- Die Inhalte sind von jedem festen oder tragbaren Gerät mit Internetanschluss abrufbar
- Datenbanken mit ergänzenden Unterlagen, die auch nach Abschluss des Programms ständig verfügbar sind



*Werden Sie einer der gefragtesten Fachleute der Gegenwart: Bilden Sie sich mit unserem Universitätskurs in Verdaulichkeit, Ideales Eiweiß und Fortschritte in der Tierernährung weiter"*

Das Dozententeam von TECH setzt sich aus Fachleuten aus verschiedenen Bereichen zusammen, die mit dem Fachgebiet in Verbindung stehen. Dadurch wird sichergestellt, dass das Ziel des Kompetenzaufbaus erreicht wird. Ein multidisziplinäres Team von Fachleuten, die in verschiedenen Bereichen ausgebildet und erfahren sind, wird die theoretischen Kenntnisse auf effiziente Weise entwickeln, aber vor allem das praktische Wissen aus ihrer eigenen Erfahrung in den Dienst des Kurses stellen: eine der besonderen Qualitäten dieser Weiterbildung.

Diese Beherrschung des Themas wird durch die Effizienz der methodischen Gestaltung dieses Universitätskurses ergänzt. Er wurde von einem multidisziplinären Team von *E-Learning*-Experten entwickelt und integriert die neuesten Fortschritte in der Bildungstechnologie. Auf diese Weise können die Studenten mit einer Reihe bequemer und vielseitiger multimedialer Werkzeuge studieren, die ihnen die für ihr Fachgebiet erforderlichen Handlungskompetenzen vermitteln.

Das Programm basiert auf problembasiertem Lernen, einem Ansatz, der Lernen als einen ausgesprochen praktischen Prozess betrachtet. Um dies aus der Ferne zu ermöglichen, wird die Telepraxis eingesetzt: Ein innovatives interaktives Videosystem und das *Learning from an Expert* ermöglichen es den Teilnehmern, sich das Wissen so anzueignen, als stünden sie gerade vor dem Szenario, das sie lernen. Ein Konzept, das es ihnen ermöglicht, das Gelernte realistischer und nachhaltiger zu integrieren und zu festigen.

*Verteilen Sie das Studienpensum nach Ihren persönlichen Bedürfnissen und kombinieren Sie das Studium mit Ihrer beruflichen Tätigkeit.*

*Melden Sie sich jetzt an und erhalten Sie Zugang zu einer Multimediabibliothek mit wertvollen Inhalten, die in verschiedenen audiovisuellen Formaten präsentiert werden.*



# 02 Ziele

Ziel von TECH ist es, hochqualifizierte Fachkräfte für die Praxis weiterzubilden. Dieses Anliegen wird weltweit durch die Förderung der menschlichen Entwicklung als Grundlage für eine bessere Gesellschaft ergänzt. Dies wird erreicht, indem den Fachleuten im Gesundheitswesen geholfen wird, ein wesentlich höheres Niveau an Kompetenz und Kontrolle zu entwickeln. Ein Ziel, das mit einem Kurs von hoher Intensität und Präzision leicht zu verwirklichen ist.





“

*Wenn es Ihr Ziel ist, Ihre Fähigkeiten auf neue Erfolgs- und Entwicklungswege auszurichten, dann ist dies der richtige Universitätskurs für Sie: eine Fortbildung, die auf Spitzenleistungen abzielt"*



## Allgemeines Ziel

---

- Bestimmen der Eigenschaften, der Verwertung und der metabolischen Umwandlung von Nährstoffen in Bezug auf den Nährstoffbedarf von Tieren
- Bereitstellen klarer und praktischer Hilfsmittel, damit die Fachkraft die verschiedenen in der Region erhältlichen Lebensmittel identifizieren und klassifizieren kann und über mehr Urteilsvermögen verfügt, um die beste Entscheidung im Hinblick auf die unterschiedlichen Kosten usw. zu treffen
- Vorschlagen einer Reihe von technischen Argumenten zur Verbesserung der Qualität des Futters und damit der produktiven Reaktion (Fleisch oder Milch)
- Analysieren der verschiedenen Rohstoffkomponenten mit ihren positiven und negativen Auswirkungen auf die Veterinärernährung und wie sie von den Tieren zur Produktion von tierischem Eiweiß genutzt werden
- Identifizieren und Kennen der Verdaulichkeitsgrade verschiedener Nahrungsbestandteile je nach ihrer Herkunft
- Analysieren der Schlüsselaspekte für die Entwicklung und Herstellung von Futtermitteln zur Maximierung der Nährstoffverwertung durch Tiere für die tierische Eiweißproduktion
- Durchführen von Fachkursen über die Ernährungsbedürfnisse der beiden wichtigsten Geflügelarten für die tierische Eiweißproduktion
- Entwickeln von Fachwissen über die Ernährungsbedürfnisse von Schweinen und die verschiedenen Fütterungsstrategien, die erforderlich sind, um sicherzustellen, dass sie die erwarteten Tierschutz- und Produktionsparameter entsprechend ihrem Produktionsstadium erreichen
- Vermitteln von speziellen theoretischen und praktischen Kenntnissen über die Physiologie des Verdauungssystems von Wiederkäuern
- Analysieren des Verdauungssystems von Wiederkäuern und ihrer besonderen Art der Aufnahme von Nährstoffen aus faserreichen Futtermitteln
- Analysieren der wichtigsten Gruppen von Zusatzstoffen, die von der Lebensmittelindustrie verwendet werden, um die Qualität und Leistungsfähigkeit verschiedener Lebensmittel zu gewährleisten
- Anschauliches Analysieren des gesamten Herstellungsprozesses von Tierfutter: Phasen und Prozesse, die das Futter durchläuft, um seine Nährstoffzusammensetzung, Qualität und Sicherheit zu gewährleisten



*Ein Weg zu Fortbildung und beruflichem Wachstum, der Ihnen zu mehr Wettbewerbsfähigkeit auf dem Arbeitsmarkt verhelfen wird"*



## Spezifische Ziele

---

- Entwickeln des Konzepts der Verdaulichkeit und ihrer Bestimmung
- Analysieren der Fortschritte in der Eiweißernährung und der Bedeutung synthetischer Aminosäuren in der Tierernährung
- Identifizieren der Faktoren, die bei der Festlegung des Nährstoffgehalts eine Rolle spielen
- Festlegen der kritischen Punkte bei der Verwendung von Fetten, ihrer Qualität und ihrer Wirkung auf die Ernährung
- Entwickeln grundlegender Konzepte für organische Mineralien und deren Bedeutung
- Untermauern des Konzepts der Darmintegrität und dessen Verbesserung in der Produktion
- Analysieren von Trends bei der Verwendung von Antibiotika in der Tierernährung
- Definieren der Trends in der Präzisionsernährung und die wichtigsten Einflussfaktoren für ihre Anwendung

# 03

## Kursleitung

Im Rahmen des Konzepts der umfassenden Qualität des Programms ist TECH stolz darauf, Ihnen ein Dozententeam von höchstem Niveau anbieten zu können, das aufgrund seiner nachgewiesenen Erfahrung ausgewählt wurde. Fachleute aus verschiedenen Bereichen und mit unterschiedlichen Kompetenzen, die ein komplettes multidisziplinäres Team bilden. Eine einzigartige Gelegenheit, von den Besten zu lernen.





“

*Nutzen Sie die Gelegenheit, sich über die neuesten Fortschritte auf diesem Gebiet zu informieren und diese in Ihrer täglichen Praxis anzuwenden”*

## Leitung



### Dr. Cuello Ocampo, Carlos Julio

- ♦ Technischer Direktor bei Huvepharma in Lateinamerika
- ♦ Hochschulabschluss in Medizin an der Nationalen Universität von Kolumbien
- ♦ Masterstudiengang in Tierproduktion mit Schwerpunkt Monogastrische Ernährung an der Nationalen Universität von Kolumbien
- ♦ Universitätskurs in Rationsformulierung für Nutztiere an der Universität für Angewandte und Umweltwissenschaften UDCA

## Professoren

### Dr. Fernández Mayer, Anibal Enrique

- ♦ Akademischer Forscher am INTA
- ♦ Molkereiproduktionsspezialist und privater Berater
- ♦ Techniker für Tierproduktion in der landwirtschaftlichen Versuchsstation Bordenave (EEA)
- ♦ Agraringenieur an der Nationale Universität von La Plata
- ♦ Promotion in Veterinärmedizin an der Agraruniversität von Havanna

### Dr. Páez Bernal, Luis Ernesto

- ♦ Kaufmännischer Direktor bei BIALTEC, einem Unternehmen, das sich der effizienten und nachhaltigen Tierernährung widmet
- ♦ Promotion in Monogastrische Ernährung und Produktion an der Bundesuniversität von Viçosa
- ♦ Hochschulabschluss in Veterinärmedizin an der Nationalen Universität von Kolumbien
- ♦ Masterstudiengang in Zootechnik an der Bundesuniversität von Viçosa
- ♦ Lehrbeauftragter

**Dr. Sarmiento García, Ainhoa**

- ♦ Wissenschaftliche Mitarbeiterin an der Fakultät für Agrar- und Umweltwissenschaften und an der Polytechnischen Schule von Zamora
- ♦ Forschungsdirektorin bei Entogreen
- ♦ Gutachterin für wissenschaftliche Artikel im *Iranian Journal of Applied Science*
- ♦ Tierärztin und Leiterin der Abteilung für Ernährung bei Casaseca Livestock, Veterinärklinik El Parque in Zamora
- ♦ Außerordentliche Professorin an der Fakultät für Landwirtschaft an der Universität von Salamanca
- ♦ Hochschulabschluss in Veterinärmedizin an der Universität León
- ♦ Promotion in Chemische Wissenschaften und Technologien an der Universität Salamanca
- ♦ Masterstudiengang in Innovation in Biomedizin und Gesundheitswissenschaften an der Universität von León

**Hr. Ordoñez Gómez, Ciro Alberto**

- ♦ Forscher, spezialisiert auf Tierernährung
- ♦ Autor des Buches *Glycerin und Biodiesel-Nebenprodukte: alternative Energie für Geflügel- und Schweinefutter*
- ♦ Dozent für Ernährung und Fütterung von Tieren an der Universität Francisco de Paula Santander
- ♦ Masterstudiengang in Tierproduktion an der Universität Francisco de Paula Santander
- ♦ Hochschulabschluss in Zootechnik an der Universität Francisco de Paula Santander

**Dr. Portillo Hoyos, Diana Paola**

- ♦ Zootechnikerin in der Veterinärklinik *Dog Home*
- ♦ Zootechnikerin für Molkereiprodukte San Andres
- ♦ Forschungsexpertin in der Tierproduktion
- ♦ Mitverfasserin mehrerer Bücher über Veterinärmedizin
- ♦ Zootechnikerin an der Nationalen Universität von Kolumbien

**Dr. Rodríguez Patiño, Leonardo**

- ♦ Technischer Leiter bei Avicola Fernández
- ♦ Ernährungswissenschaftler bei der Gruppe Casa Grande
- ♦ Ernährungswissenschaftler bei Unicol
- ♦ Technischer Vertriebsleiter bei PREMEX
- ♦ Ernährungswissenschaftler bei Corporación Fernández für Masthähnchen und Schweine
- ♦ Masterstudiengang in Tierernährung
- ♦ Zootechniker an der Nationalen Universität von Kolumbien



*Ein beeindruckendes Dozententeam, das von Fachleuten aus verschiedenen Bereichen zusammengestellt wurde, wird Sie während Ihrer Spezialisierung unterrichten: eine einzigartige Gelegenheit, die Sie sich nicht entgehen lassen sollten"*

# 04

# Struktur und Inhalt

Die Inhalte dieser Fortbildung wurden von den verschiedenen Experten dieses Programms mit einem klaren Ziel entwickelt: sicherzustellen, dass die Studenten alle notwendigen Fähigkeiten erwerben, um echte Experten in diesem Bereich zu werden.

Ein umfassendes und gut strukturiertes Programm, das sie zu höchsten Qualitäts- und Erfolgsstandards führen wird.



“

*Ein sehr komplettes Lehrprogramm, das in hervorragend ausgearbeitete didaktische Einheiten gegliedert ist, ausgerichtet auf ein Lernen, das mit dem persönlichen und beruflichen Leben kompatibel ist"*

## Modul 1. Verdaulichkeit, Ideales Eiweiß und Fortschritte in der Tierernährung

- 1.1. Scheinbare Verdaulichkeitskoeffizienten
  - 1.1.1. Techniken zur Gewinnung von Ileal Digesta
    - 1.1.1.1. Methoden zur Berechnung der Verdaulichkeit
  - 1.1.2. Endogene Verluste
    - 1.1.2.1. Herkunft und Zusammensetzung der körpereigenen Aminosäuren
    - 1.1.2.2. Techniken zur Messung endogener Verluste
  - 1.1.3. Standardisierte Koeffizienten und echte Verdaulichkeit
  - 1.1.4. Faktoren, die die Verdaulichkeitskoeffizienten beeinflussen
    - 1.1.4.1. Alter und physiologischer Zustand
    - 1.1.4.2. Verzehr und Zusammensetzung von Lebensmitteln
- 1.2. Synthetische Aminosäuren in der Tierernährung
  - 1.2.1. Synthese von synthetischen Aminosäuren
  - 1.2.2. Verwendung von synthetischen Aminosäuren in der Ernährung
- 1.3. Ideales Eiweiß und Fortschritte in der Eiweißernährung
  - 1.3.1. Konzept des idealen Proteins
  - 1.3.2. Ideale Proteinprofile
  - 1.3.3. Praktischer Einsatz und Anwendungen
- 1.4. Schätzung des Nährstoffbedarfs durch Leistungsversuche
  - 1.4.1. Methoden zur Ermittlung des Nährstoffbedarfs
  - 1.4.2. Festlegung der Anforderungen
- 1.5. Faktoren, die die Nährstoffverwertung beeinflussen
  - 1.5.1. Alter
  - 1.5.2. Physiologischer Zustand
  - 1.5.3. Verbrauchsniveau
  - 1.5.4. Umweltbedingungen
  - 1.5.5. Ernährung
- 1.6. Die Bedeutung der Qualität und Stabilität von Fetten in der Ernährung
  - 1.6.1. Arten von Fetten
  - 1.6.2. Nährwertprofil von Fetten
  - 1.6.3. Qualität
  - 1.6.4. Aufnahme von Fetten in die Ernährung





- 1.7. Organische Mineralien in der monogastrischen Ernährung
  - 1.7.1. Makromineralien
  - 1.7.2. Mikromineralien
  - 1.7.3. Struktur der organischen Mineralien
- 1.8. Darmintegrität, Darmgesundheit und ihre Bedeutung für die Tierernährung
  - 1.8.1. Physiologie und Anatomie des Darms
  - 1.8.2. Darmgesundheit und Verdaulichkeit
  - 1.8.3. Faktoren, die die Unversehrtheit des Darms beeinflussen
- 1.9. Strategien für eine Tierproduktion ohne den Einsatz von antibiotischen Wachstumsförderern
  - 1.9.1. Wirkung von Antibiotika in der Ernährung
  - 1.9.2. Risiken bei der Verwendung von Antibiotika
  - 1.9.3. Globale Trends
  - 1.9.4. Formulierung und Fütterungsstrategien
- 1.10. Konzept der präzisen Ernährung
  - 1.10.1. *Close Up* Diäten
  - 1.10.2. Tiermodelle
  - 1.10.3. Ideales Eiweiß
  - 1.10.4. Physiologischer Zustand
  - 1.10.5. Physiologie des Wachstums



*Diese Fortbildung wird es Ihnen ermöglichen, Ihre Karriere auf bequeme Weise voranzutreiben"*

# 05 Methodik

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

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





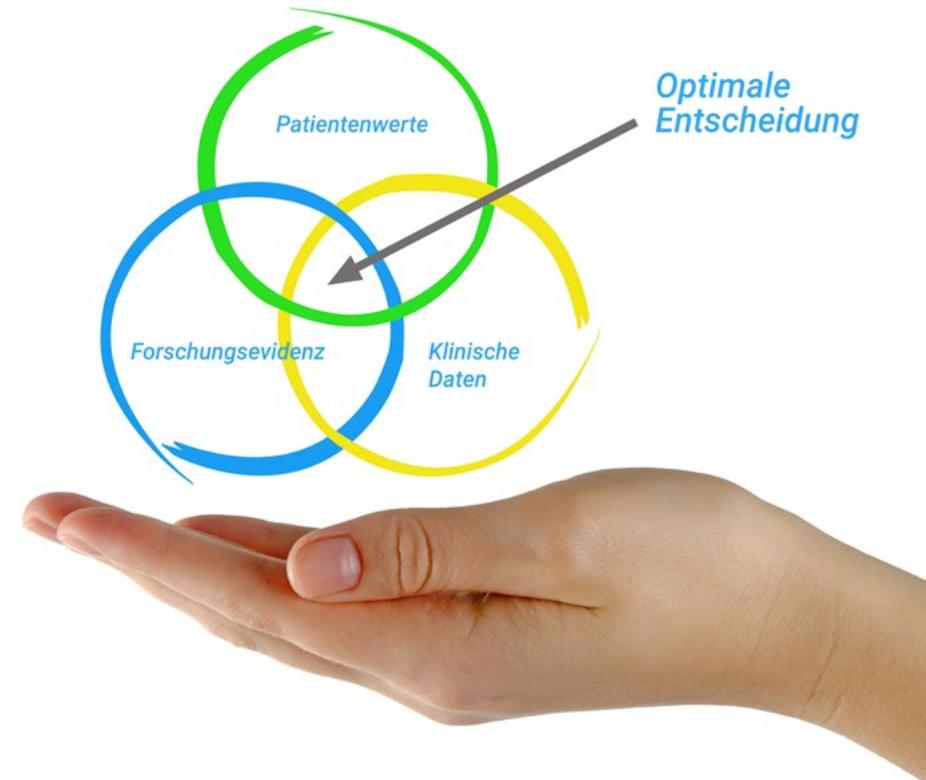
“

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

## Bei TECH verwenden wir die Fallmethode

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

*Mit TECH erlebt der Ernährungswissenschaftler eine Art des Lernens, die die Grundlagen der traditionellen Universitäten in der ganzen Welt verschiebt.*



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

“

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

Die Wirksamkeit der Methode wird durch vier Schlüsselergebnisse belegt:

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



## Relearning Methodik

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

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



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

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

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

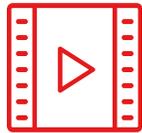
*Das Relearning ermöglicht es Ihnen, mit weniger Aufwand und mehr Leistung zu lernen, sich mehr auf Ihr Fachgebiet einzulassen, einen kritischen Geist zu entwickeln, Argumente zu verteidigen und Meinungen zu kontrastieren: eine direkte Gleichung zum Erfolg.*

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

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



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



#### Studienmaterial

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

Diese Inhalte werden dann auf das audiovisuelle Format angewendet, um die TECH-Online-Arbeitsmethode zu schaffen. Und das alles mit den neuesten Techniken, die dem Studenten qualitativ hochwertige Stücke aus jedem einzelnen Material zur Verfügung stellen.



#### Ernährungstechniken und -verfahren auf Video

TECH bringt den Studierenden die neuesten Techniken, die neuesten pädagogischen Fortschritte und die aktuellsten Techniken und Verfahren der Ernährungsberatung näher. All dies in der ersten Person, mit äußerster Strenge, erklärt und detailliert, um zur Assimilierung und zum Verständnis des Studierenden beizutragen. Und das Beste ist, dass Sie ihn so oft anschauen können, wie Sie wollen.



#### Interaktive Zusammenfassungen

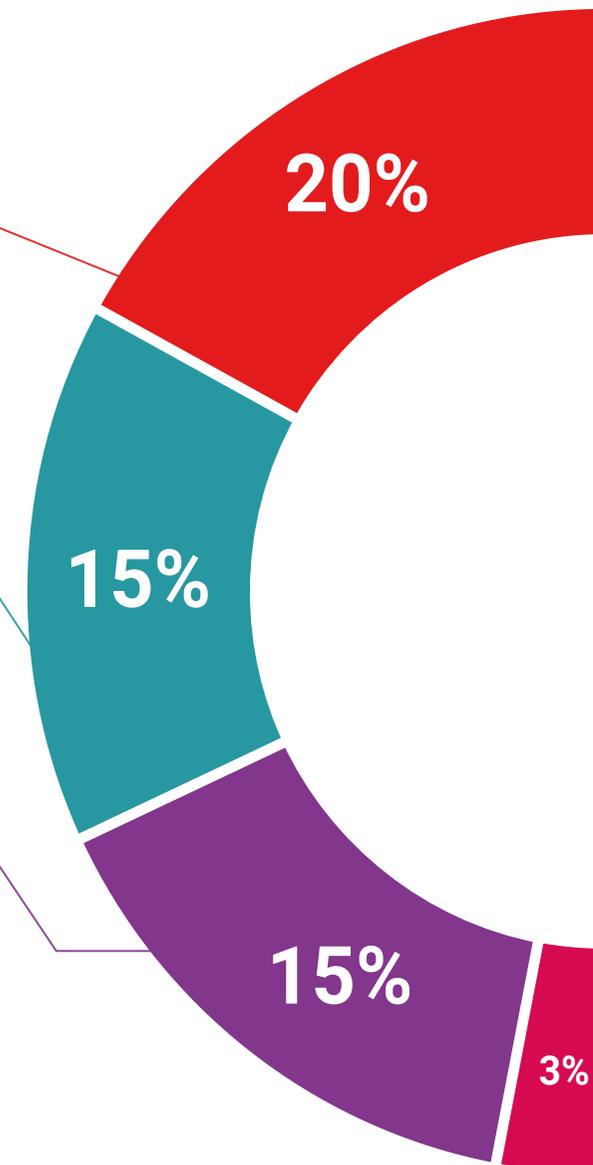
Das TECH-Team präsentiert die Inhalte auf attraktive und dynamische Weise in multimedialen Pillen, die Audios, Videos, Bilder, Diagramme und konzeptionelle Karten enthalten, um das Wissen zu vertiefen.

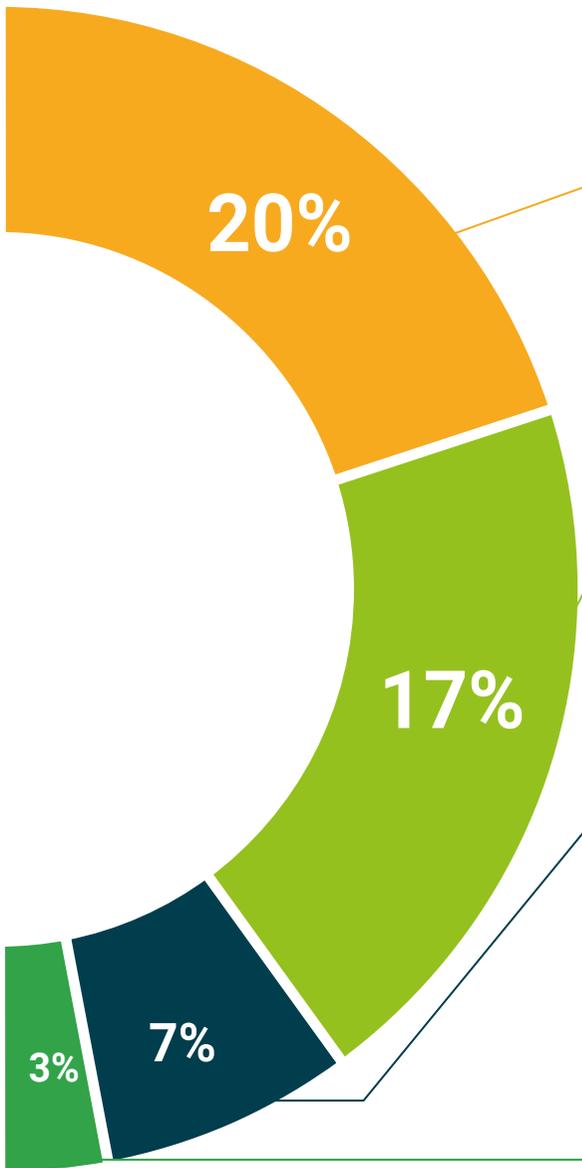
Dieses exklusive Schulungssystem für die Präsentation multimedialer Inhalte wurde von Microsoft als "Europäische Erfolgsgeschichte" ausgezeichnet.



#### Weitere Lektüren

Aktuelle Artikel, Konsensdokumente und internationale Leitfäden, u.a. In der virtuellen Bibliothek von TECH haben die Studenten Zugang zu allem, was sie für ihre Ausbildung benötigen.





### Von Experten geleitete und von Fachleuten durchgeführte Fallstudien

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



### Prüfung und Nachprüfung

Die Kenntnisse der Studenten werden während des gesamten Programms regelmäßig durch Bewertungs- und Selbsteinschätzungsaktivitäten und -übungen beurteilt und neu bewertet, so dass die Studenten überprüfen können, wie sie ihre Ziele erreichen.



### Meisterklassen

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



### Leitfäden für Schnellmaßnahmen

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



06

# Qualifizierung

Der Universitätskurs in Verdaulichkeit, Ideales Eiweiß und Fortschritte in der Tierernährung garantiert neben der strengsten und aktuellsten Ausbildung auch den Zugang zu einem von der TECH Technologischen Universität ausgestellten Diplom.



“

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

Dieser **Universitätskurs in Verdaulichkeit, Ideales Eiweiß und Fortschritte in der Tierernährung** 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 Verdaulichkeit, Ideales Eiweiß und Fortschritte in der Tierernährung**

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

**tech** technologische  
universität

### Universitätskurs

Verdaulichkeit, Ideales  
Eiweiß und Fortschritte  
in der Tierernährung

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

# Universitätskurs

Verdaulichkeit, Ideales Eiweiß und Fortschritte in der Tierernährung

