

Universitätskurs

Vorschriften zur Lebensmittelqualität
und -Sicherheit





Universitätskurs

Vorschriften zur Lebensmittelqualität und -Sicherheit

- » Modalität: **online**
- » Dauer: **6 Wochen**
- » Qualifizierung: **TECH Technische Universität**
- » Zeitplan: **in Ihrem eigenen Tempo**
- » Prüfungen: **online**

Internetzugang: www.techtitute.com/de/ernahrung/universitatskurs/vorschriften-lebensmittelqualitat-sicherheit

Index

01

Präsentation

Seite 4

02

Ziele

Seite 8

03

Kursleitung

Seite 12

04

Struktur und Inhalt

Seite 18

05

Methodik

Seite 22

06

Qualifizierung

Seite 30

01

Präsentation

Die Lebensmittelsicherheit ist notwendig, um die Qualitäts- und Sicherheitsstandards der verzehrten Produkte einzuhalten und Gefahren für die Bürger zu vermeiden. Dieser Studiengang vermittelt dem Ernährungswissenschaftler fundierte Kenntnisse auf diesem Gebiet, die es ihm ermöglichen, seine Aufgaben angemessen und in Übereinstimmung mit den geltenden Maßnahmen zu erfüllen. Der vorgeschlagene Studienplan macht den Studenten mit den rechtlichen Instrumenten vertraut, die für die Gesetzgebung im Lebensmittelbereich erforderlich sind, sowohl für natürliche als auch für verarbeitete Produkte. Die Studenten verfügen somit über fundierte Kenntnisse des Lebensmittelrechts und der Normung im Lebensmittelbereich sowie der Struktur der Gesetzgebung und sind in der Lage, diese anzuwenden und verschiedene Unternehmen des Sektors zu beraten.





“

Erfahren Sie mehr über das Lebensmittelrecht und die neuesten Vorschriften zur Lebensmittelqualität und -sicherheit, um Ihren Beruf korrekt auszuüben und mögliche Gesundheitsgefahren zu vermeiden"

Das Lebensmittelrecht ist ein Aspekt von großer Bedeutung, der der Vermarktung eines jeden Produkts aus der Lebensmittelindustrie vorausgeht. Aus diesem Grund bietet die TECH Technologische Universität diesen Universitätskurs in Vorschriften zur Lebensmittelqualität und -Sicherheit an, der den Studenten ein breites Wissen über die aktuellen Vorschriften zur Lebensmittelqualität und -sicherheit auf nationaler und internationaler Ebene vermittelt.

Im Rahmen des Universitätskurses werden die Studenten mit den Rechtsinstrumenten vertraut gemacht, die für die Gesetzgebung im Lebensmittelbereich erforderlich sind, sowohl für natürliche als auch für verarbeitete Produkte. Der Student verfügt somit über fundierte Kenntnisse des Lebensmittelrechts und der Normung im Lebensmittelbereich sowie der Struktur der Gesetzgebung und ist in der Lage, diese anzuwenden und verschiedene Unternehmen des Sektors zu beraten.

Die Dozenten dieses Universitätsexperten sind Universitätsprofessoren und Fachleute aus verschiedenen Disziplinen der Primärproduktion, der Anwendung analytischer und instrumenteller Techniken zur Qualitätskontrolle, der Verhinderung von unbeabsichtigter Kontamination, vorsätzlicher Kontamination und Betrug, der Regulierungssysteme zur Zertifizierung der Lebensmittelsicherheit (*Food Safety/Food Integrity*) und der Rückverfolgbarkeit (*Food Defence und Food Fraud/Food Authenticity*). Außerdem sind sie Experten für Lebensmittelgesetze sowie Qualitäts- und Sicherheitsvorschriften.

Dieser **Universitätskurs in Vorschriften zur Lebensmittelqualität und -Sicherheit** enthält das vollständigste und aktuellste wissenschaftliche Programm auf dem Markt. Die hervorstechendsten Merkmale sind:

- » Die Entwicklung von Fallstudien, die von Experten für Lebensmittelsicherheit im Bereich der Ernährung vorgestellt werden
- » Der anschauliche, schematische und äußerst praxisnahe Inhalt soll wissenschaftliche und praktische Informationen zu den für die berufliche Praxis wesentlichen Disziplinen vermitteln
- » Neuigkeiten zu Vorschriften zur Lebensmittelqualität und -Sicherheit
- » Er enthält praktische Übungen in denen der Selbstbewertungsprozess durchgeführt werden kann um das Lernen zu verbessern
- » Theoretische Vorträge, Fragen an den Experten, Diskussionsforen zu kontroversen Themen und individuelle Reflexionsarbeit
- » Die Verfügbarkeit des Zugriffs auf die Inhalte von jedem festen oder tragbaren Gerät mit Internetanschluss



Die vollständigsten und aktuellsten Inhalte des Marktes in Bezug auf Qualitäts- und Sicherheitsvorschriften, zusammengefasst in einem speziell für Ernährungswissenschaftler konzipierten Universitätskurs"

“

Dieser Universitätskurs ist die beste Investition, die Sie bei der Auswahl eines Fortbildungsprogramms tätigen können, um Ihr Wissen über Vorschriften zur Lebensmittelqualität und -Sicherheit zu aktualisieren"

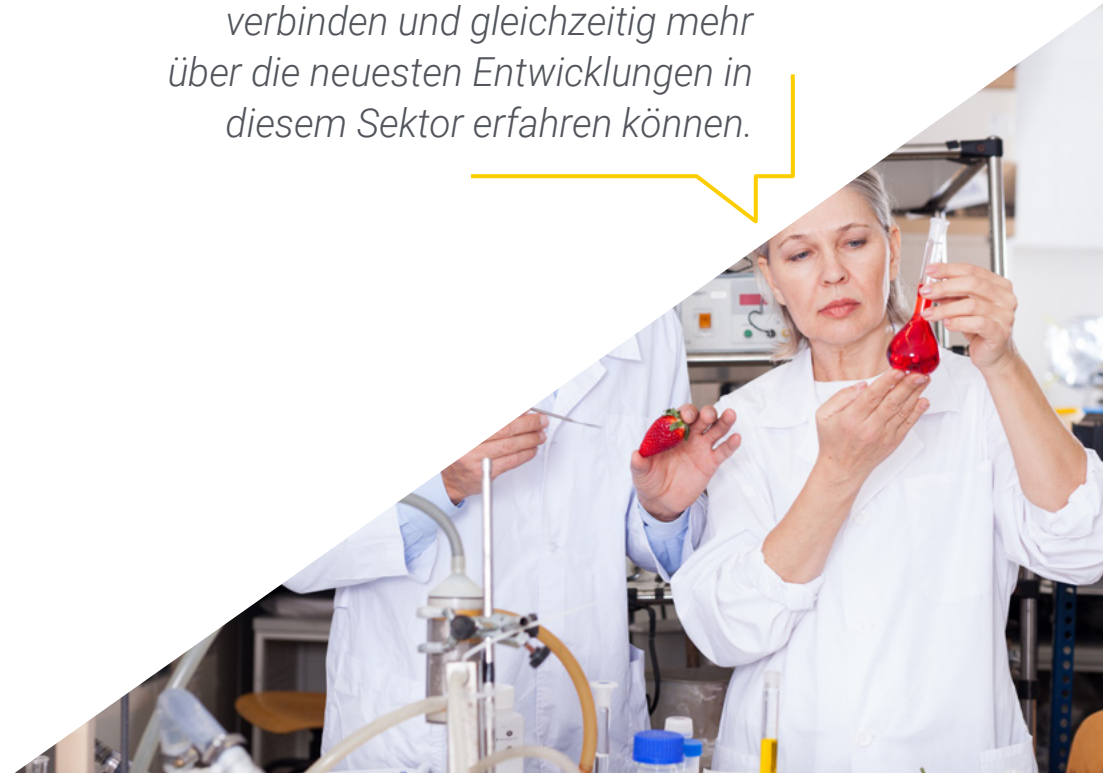
Das Dozententeam setzt sich aus akademischen und beruflichen Fachleuten aus dem Lebensmittelbereich zusammen, die ihr Wissen und ihre Erfahrung auf die Ernährung und insbesondere auf die Anwendung der Vorschriften zur Lebensmittelqualität und -sicherheit konzentrieren.

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 Qualifizierung auf reale Situationen ermöglicht.

Das Konzept dieses Programms konzentriert sich auf problemorientiertes Lernen, bei dem die Fachkraft versuchen wird, die verschiedenen Situationen die sich in der beruflichen Praxis ergeben, zu lösen. Dazu wird ihr ein innovatives interaktives Videosystem zur Verfügung stehen, das von anerkannten und erfahrenen Experten für Vorschriften zur Lebensmittelqualität und -Sicherheit entwickelt wurde.

Überwachen Sie die bestehenden nationalen und internationalen Vorschriften zur Lebensmittelqualität und -sicherheit, um die Sicherheit der Verbraucher zu gewährleisten.

TECH bietet Ihnen diesen 100%ige Online-Universitätskurs an, damit Sie ihn mit Ihrer beruflichen Tätigkeit verbinden und gleichzeitig mehr über die neuesten Entwicklungen in diesem Sektor erfahren können.



02 Ziele

Dieser Universitätskurs über die Vorschriften zur Lebensmittelqualität und -sicherheit zielt darauf ab, die Leistung der Fachleute mit den neuesten Fortschritten des Sektors in Bezug auf die Gesetzgebung für Lebensmittel, die für den menschlichen Verzehr bestimmt sind, zu erleichtern. Und das alles ausschließlich online, mit den umfassendsten theoretischen und praktischen Inhalten des Sektors. Im Laufe dieses Universitätskurses wird die Fachkraft mit den wichtigsten Interventionen im Bereich der Lebensmittelsicherheit vertraut gemacht, da dies heutzutage ein äußerst wichtiges und grundlegendes Thema ist. Auf diese Weise wird der Ernährungsberater eine hohe Kompetenz in diesem Bereich erlangen, mit der Gewissheit, die Protokolle auf die effizienteste und sicherste Weise und mit der Garantie von TECH auszuführen.





“

Erwerben Sie eine erfolgreiche Zertifizierung, die Sie als Ernährungswissenschaftler ausweist, der sich um die Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln kümmert"



Allgemeine Ziele

- » Analysieren der Grundsätze des Lebensmittelrechts auf internationaler Ebene und seiner Entwicklung bis zum heutigen Tag
- » Analysieren der lebensmittelrechtlichen Kompetenzen, um die entsprechenden Funktionen in der Lebensmittelindustrie ausüben zu können
- » Bewerten der Verfahren und Wirkungsmechanismen der Lebensmittelindustrie
- » Erarbeiten der Grundlagen für die Anwendung von Rechtsvorschriften auf die Entwicklung von Produkten der Lebensmittelindustrie



In nur 6 Wochen werden Sie im Bereich Management der Lebensmittelsicherheit im Unternehmen auf dem Laufenden sein"





Spezifische Ziele

- » Definieren der Grundlagen des Lebensmittelrechts
- » Beschreiben und Entwickeln der wichtigsten internationalen und europäischen Einrichtungen im Bereich der Lebensmittelsicherheit und Bestimmung ihrer Zuständigkeiten
- » Analysieren der Lebensmittelsicherheitspolitik im europäischen Rahmen
- » Beschreiben der Grundsätze, Anforderungen und Maßnahmen des Lebensmittelrechts
- » Skizzieren des europäischen Rechtsrahmens zur Regulierung der Lebensmittelindustrie
- » Identifizieren und Definieren der Haftung der an der Lebensmittelkette Beteiligten
- » Klassifizieren der Arten von Haftung und Verstößen im Bereich der Lebensmittelsicherheit

03

Kursleitung

Das Dozententeam dieses Universitätskurses ist auf dem Gebiet der Qualitäts- und Sicherheitsvorschriften für Ernährungswissenschaftler hoch qualifiziert, was den Kurs zu einem Referenzprogramm für diesen Sektor macht. Sie bringen ihr Wissen und ihre Erfahrung sowie die neuesten gesetzlichen Bestimmungen ein, um den Ernährungswissenschaftlern eine umfassende und aktuelle Lernerfahrung zu bieten. An der Entwicklung des Studienplans sind auch andere Fachleute des Sektors beteiligt, die das Programm interdisziplinär und aus einer globalen Perspektive ergänzen. All dies mit der Garantie von TECH und dem Ziel, Ernährungswissenschaftler mit größerer Erfolgsgarantie und der Spezialisierung weiterzubilden, die sie für ihre berufliche Entwicklung benötigen.



“

*Das bestmögliche Team hat diesen
Universitätskurs erarbeitet, damit sich
alle Ernährungswissenschaftler für eine
Qualifikation entscheiden können, die in
der heutigen Branche unerlässlich ist"*

Internationaler Gastdirektor

Als Spezialist für Lebensmittelsicherheit ist John Donaghy ein führender Mikrobiologe mit über 20 Jahren umfassender Berufserfahrung. Sein umfassendes Wissen über lebensmittelbedingte Krankheitserreger, Risikobewertung und Molekulardiagnostik hat ihn dazu gebracht, für führende internationale Institutionen wie Nestlé und das Nordirische Landwirtschaftsministerium zu arbeiten.

Zu seinen Hauptaufgaben gehörten die operativen Aspekte der mikrobiologischen Lebensmittelsicherheit, einschließlich Gefahrenanalyse und kritische Kontrollpunkte. Darüber hinaus hat er mehrere Programme mit Vorbedingungen sowie bakteriologische Spezifikationen entwickelt, um eine hygienische und sichere Umgebung für eine optimale Lebensmittelproduktion zu gewährleisten.

Sein starkes Engagement für erstklassige Dienstleistungen hat ihn veranlaßt, seine Führungsarbeit mit der wissenschaftlichen Forschung zu verbinden. Diesbezüglich verfügt er über umfangreiche wissenschaftliche Arbeiten mit mehr als 50 ausführlichen Artikeln zu Themen wie dem Einfluss von Big Data auf das dynamische Risikomanagement im Bereich der Lebensmittelsicherheit, den mikrobiologischen Aspekten von Milchinhaltsstoffen, dem Nachweis von Ferulasäureesterase durch *Bacillus subtilis*, der Extraktion von Pektinen aus Zitruschalen mit Hilfe von Serumpolygalaturonase oder der Produktion proteolytischer Enzyme durch *Lysobacter gummosus*.

Darüber hinaus ist er regelmäßiger Redner auf internationalen Konferenzen und Foren, wo er die innovativsten molekularen Testmethoden für den Nachweis von Krankheitserregern und Techniken für die Einführung von Qualitätssystemen in der Lebensmittelherstellung erörtert. Auf diese Weise hilft er den Experten, in diesen Bereichen an vorderster Front zu bleiben und gleichzeitig bedeutende Fortschritte im Verständnis der Qualitätskontrolle zu erzielen. Zudem fördert er interne Forschungs- und Entwicklungsprojekte zur Verbesserung der mikrobiologischen Sicherheit von Lebensmitteln.



Dr. Donaghy, John

- Weltweiter Direktor für Lebensmittelsicherheit bei Nestlé, Lausanne, Schweiz
- Projektleiter für Lebensmittelsicherheitsmikrobiologie am Institut für Agrar- und Lebensmittelwissenschaften und Biowissenschaften, Nordirland
- Leitender wissenschaftlicher Berater im Ministerium für Landwirtschaft und wissenschaftliche Dienste, Nordirland
- Berater bei verschiedenen Initiativen, die von der irischen Behörde für Lebensmittelsicherheit und der Europäischen Union finanziert werden
- Promotion in Biochemie an der Universität von Ulster
- Mitglied der Internationalen Kommission für mikrobiologische Spezifikationen für Lebensmittel

“

Dank TECH werden Sie mit den besten Fachleuten der Welt lernen können”

Leitung



Dr. Limón Garduza, Rocío Ivonne

- » Promotion in Agrarchemie und Bromatologie, Autonome Universität, Madrid
- » Masterstudiengang in Lebensmittelbiotechnologie, Universität von Oviedo
- » Lebensmittelingenieurin
- » Hochschulabschluss in Lebensmittelwissenschaft und -technologie, CYTA
- » Expertin in Lebensmittelqualitätsmanagement ISO 22000
- » Dozentin für Lebensmittelqualität und -sicherheit, Ausbildungszentrum Mercamadrid

Professoren

Dr. Colina Coca, Clara

- » Lehrbeauftragte an der UOC
- » Promotion in Ernährung, Lebensmittelwissenschaft und -technologie
- » Masterstudiengang in Lebensmittelqualität und -sicherheit: HACCP-System
- » Aufbaustudiengang in Sporternährung

Dr. Martínez López, Sara

- » Außerordentliche Professorin für Ernährung und Lebensmitteltechnologie, Europäische Universität von Madrid
- » Wissenschaftlerin in der Forschungsgruppe "Mikrobiota, Lebensmittel und Gesundheit", Europäische Universität von Madrid
- » Promotion in Pharmazie, Universität Complutense von Madrid
- » Hochschulabschluss in Chemie, Universität von Murcia



04

Struktur und Inhalt

Dieser Universitätskurs wurde aus einer gültigen und aktuellen Perspektive entwickelt, damit Ernährungswissenschaftler das erworbene Wissen in ihrer täglichen Arbeit anwenden und mit den aktuellen Lebensmittelsicherheits- und Qualitätsprotokollen in diesem Sektor Schritt halten können. Der Kurs wurde von Experten durchgeführt, deren Beherrschung der neuen Technologien und Erfahrung mit Fallstudien in die Entwicklung der Inhalte dieses Programms eingeflossen sind. Diese Qualifikation ist heute für die Beschäftigten des Sektors unerlässlich. Daher wurde der gesamte Inhalt in einem Block zusammengefasst, der die relevanten Informationen über die Lebensmittelgesetzgebung und die Qualitäts- und Sicherheitsvorschriften enthält.



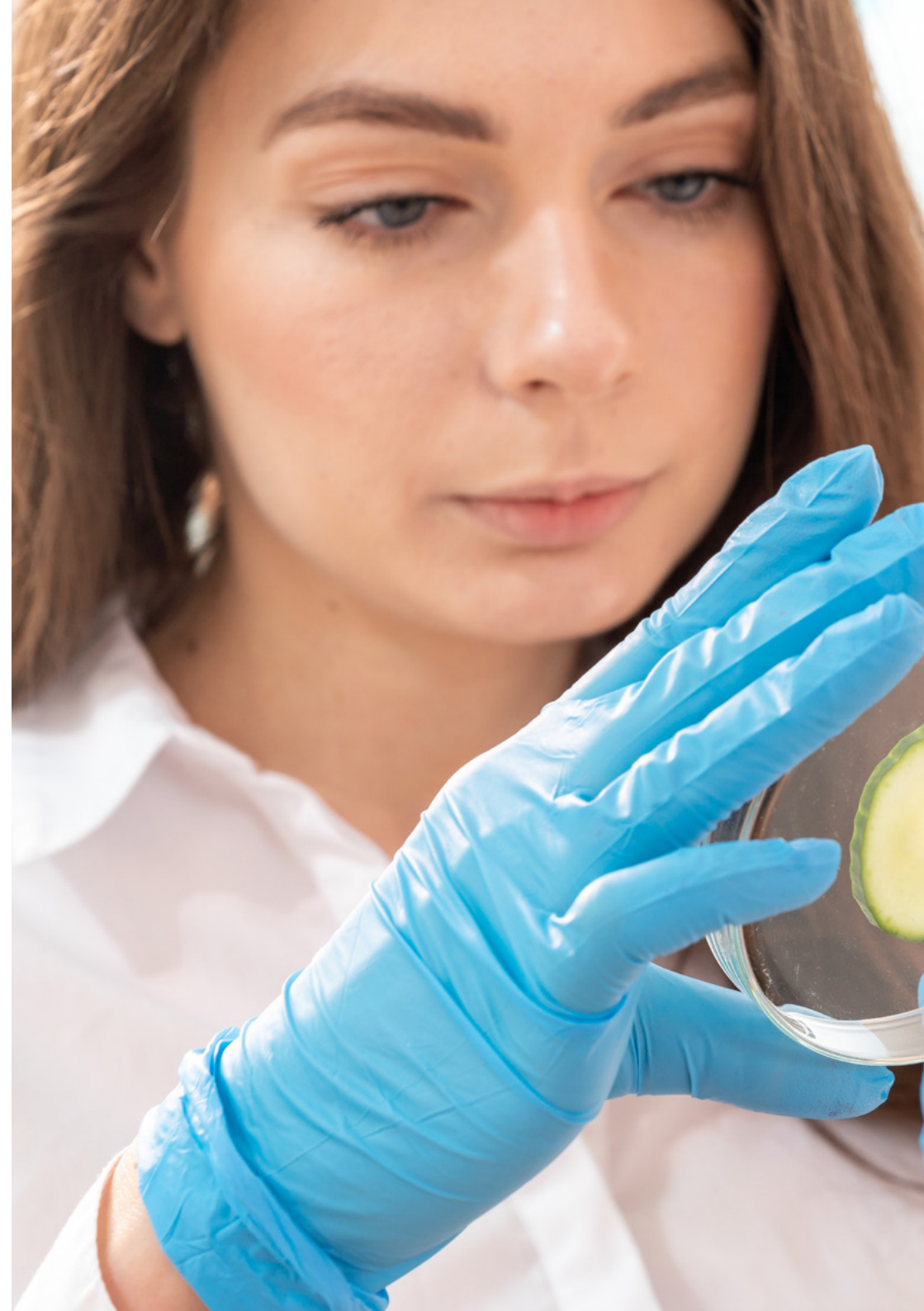


“

Bringen Sie sich auf den neuesten Stand und beherrschen Sie das juristische Terrain der globalen Lebensmittelindustrie, um die aktuellen Ereignisse zu verstehen"

Modul 1. Lebensmittelrecht sowie Qualitäts- und Sicherheitsvorschriften

- 1.1. Internationales Lebensmittelrecht. Internationale Einrichtungen
 - 1.1.1. Ernährungs- und Landwirtschaftsorganisation der Vereinten Nationen (FAO)
 - 1.1.2. Weltgesundheitsorganisation (WHO)
 - 1.1.3. *Codex-Alimentarius*-Kommission (CAC)
 - 1.1.4. Welthandelsorganisation
- 1.2. Europäisches Lebensmittelrecht
 - 1.2.1. Europäisches Lebensmittelrecht
 - 1.2.2. Weißbuch zur Lebensmittelsicherheit
 - 1.2.3. Grundsätze des Lebensmittelrechts
 - 1.2.4. Allgemeine Anforderungen des Lebensmittelrechts
 - 1.2.5. Verfahren
 - 1.2.6. Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA)
- 1.3. Management der Lebensmittelsicherheit im Unternehmen
 - 1.3.1. Zuständigkeiten
 - 1.3.2. Genehmigungen
 - 1.3.3. Zertifizierungen
- 1.4. Horizontales Lebensmittelrecht. Teil 1
 - 1.4.1. Allgemeine Hygienevorschriften
 - 1.4.2. Wasser für den öffentlichen Gebrauch
 - 1.4.3. Amtliche Kontrolle von Lebensmitteln
- 1.5. Horizontales Lebensmittelrecht. Teil 2
 - 1.5.1. Lagerung, Konservierung und Transport
 - 1.5.2. Materialien mit Lebensmittelkontakt
 - 1.5.3. Lebensmittelzusatzstoffe und Aromen
 - 1.5.4. Kontaminanten in Lebensmitteln





- 1.6. Vertikales Lebensmittelrecht: Produkte pflanzlichen Ursprungs
 - 1.6.1. Gemüse und Derivate
 - 1.6.2. Früchte und Derivate
 - 1.6.3. Getreide
 - 1.6.4. Hülsenfrüchte
 - 1.6.5. Pflanzliche Speiseöle
 - 1.6.6. Speisefette
 - 1.6.7. Würzmittel und Gewürze
- 1.7. Vertikales Lebensmittelrecht: Produkte tierischen Ursprungs
 - 1.7.1. Fleisch und Fleischerzeugnisse
 - 1.7.2. Fischereierzeugnisse
 - 1.7.3. Milch und Milcherzeugnisse
 - 1.7.4. Eier und Eiprodukte
- 1.8. Vertikales Lebensmittelrecht: andere Produkte
 - 1.8.1. Stimulierende Lebensmittel und Derivate
 - 1.8.2. Getränke
 - 1.8.3. Fertiggerichte

“

Dank der zahlreichen multimedialen Lehrmaterialien können Sie sich auf dynamische Weise intensiv mit dem Thema Lebensmittelqualität auseinandersetzen"

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.





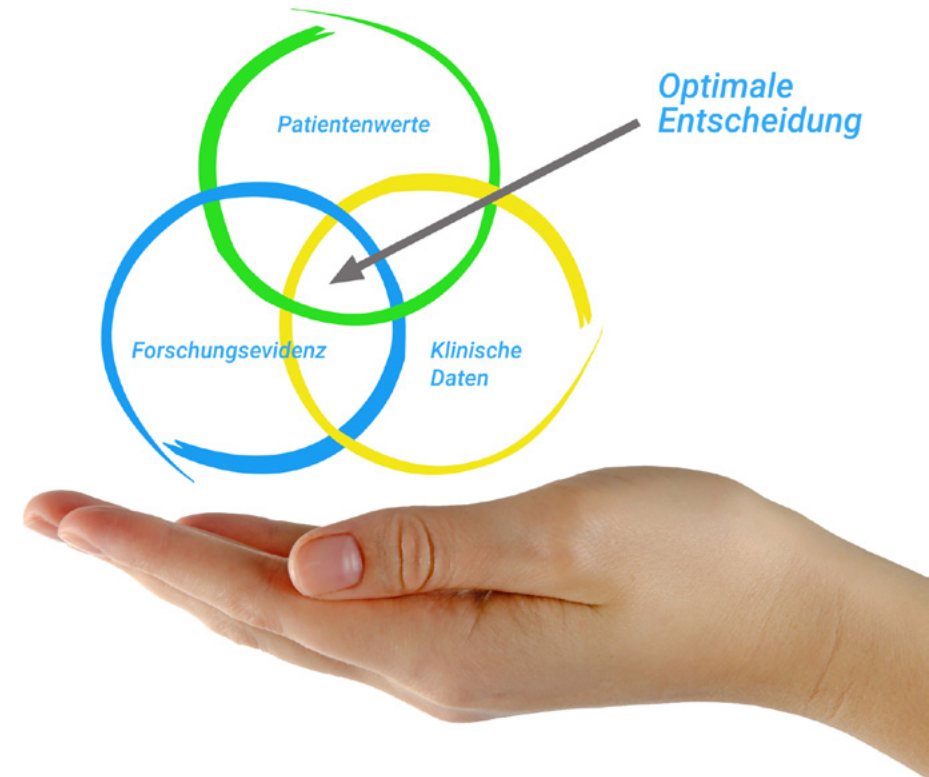
“

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. 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 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

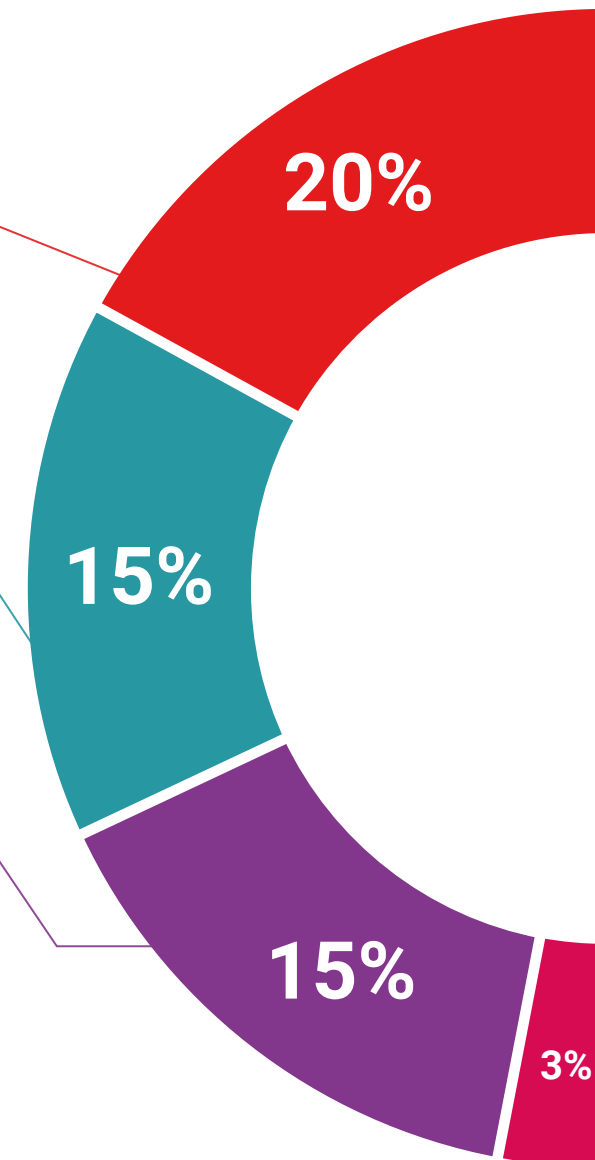
Das TECH-Team präsentiert die Inhalte auf attraktive und dynamische Weise in multimedialen Pillen, die Audios, Videos, Bilder, Diagramme und konzeptionelle Karten enthalten, um das Wissen zu vertiefen.

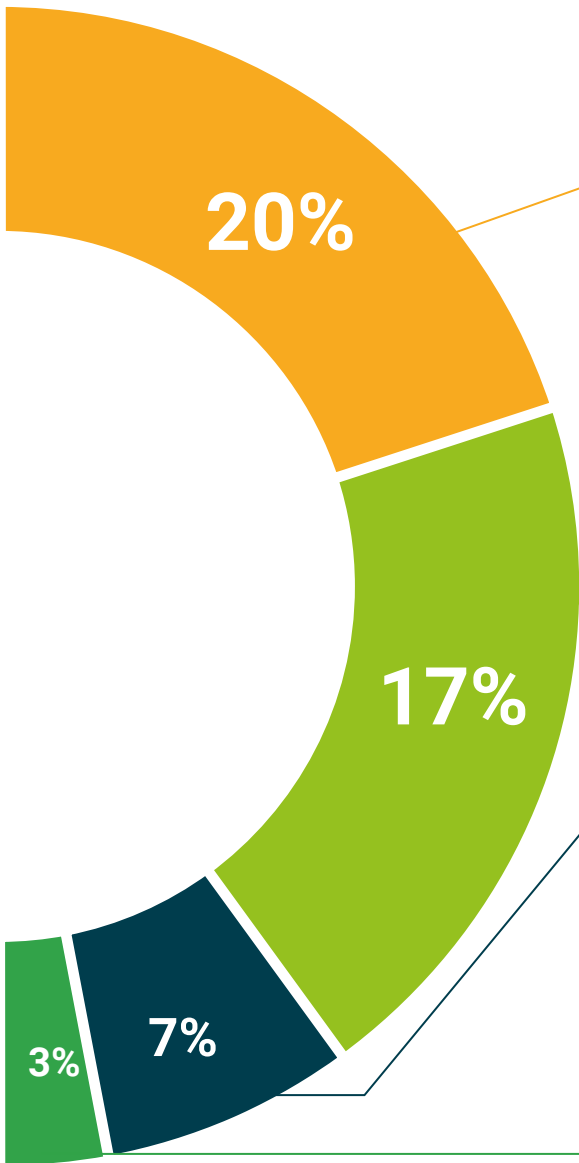
Dieses exklusive Schulungssystem für die Präsentation multimedialer Inhalte wurde von Microsoft als "Europäische Erfolgsgeschichte" ausgezeichnet.



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 Vorschriften zur Lebensmittelqualität und -Sicherheit 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 Vorschriften zur Lebensmittelqualität und -Sicherheit** enthält das vollständigste und aktuellste wissenschaftliche 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 Vorschriften zur Lebensmittelqualität und -Sicherheit**

Anzahl der offiziellen Arbeitsstunden: **150 Std.**



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
sprachlichen

tech technologische
universität

Universitätskurs

Vorschriften zur Lebensmittelqualität
und -Sicherheit

- » Modalität: **online**
- » Dauer: **6 Wochen**
- » Qualifizierung: **TECH Technologische Universität**
- » Zeitplan: **in Ihrem eigenen Tempo**
- » Prüfungen: **online**

Universitätskurs

Vorschriften zur Lebensmittelqualität
und -Sicherheit

