

Universitätskurs

Wissenschaft und Technologie
von Milch und Milchprodukten





Universitätskurs

Wissenschaft und Technologie
von Milch und Milchprodukten

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

Internetzugang: www.techtitute.com/de/ernahrung/universitatskurs/wissenschaft-technologie-milch-milchprodukten

Index

01

Präsentation

Seite 4

02

Ziele

Seite 8

03

Struktur und Inhalt

Seite 12

04

Methodik

Seite 18

05

Qualifizierung

Seite 26

01

Präsentation

Die Milchwirtschaft ist ständig auf der Suche nach effizienteren Verfahren für die Herstellung ihrer Produkte. Dazu gehören die Entwicklung nachhaltigerer Produktionsverfahren, die Anwendung modernster Technologien in der Milchverarbeitung und die Entwicklung neuer nahrhafter Milchprodukte. Aus diesem Grund ist es wichtig, dass es Fachleute gibt, die sich auf diesen Bereich spezialisiert haben. Mit dem Wissen, das dieser Studiengang seinen Studenten vermittelt, können sie zu den besten Fachleuten auf diesem Gebiet gehören, da sie einen Lehrplan haben werden, der von Experten auf diesem Gebiet entwickelt wurde. Dies geschieht durch eine 100%ige Online-Methode, die es ihnen ermöglicht, mehr Kontrolle über ihre Zeit zu haben.





“

Die besten multimedialen Inhalte und ein vollständig an die Bedürfnisse des Marktes angepasster Lehrplan werden der Schlüssel zu Ihrer Entwicklung in der Milchwirtschaft sein"

Mit den Fortschritten in Technik und Wissenschaft und den sich ändernden Anforderungen der Verbraucher haben die Herausforderungen im Bereich der Lebensmittelsicherheit zugenommen, und die Reaktion darauf muss eine professionelle Aufgabe sein. Aus diesem Grund bietet TECH einen Universitätskurs an, der sich darauf konzentriert, den Studenten die wichtigsten Konzepte über Technologien zur Handhabung von Milchprodukten und die Integration von wissenschaftlichen Begriffen in diesen Prozess zu vermitteln.

Auf diese Weise vertieft der Student nicht nur seine Kenntnisse auf diesem Gebiet, sondern erweitert auch seine Fähigkeiten, um das Gelernte in fortgeschrittener Weise anwenden zu können. Dies wird durch einen Lehrplan ermöglicht, der auf der Grundlage der Anforderungen des Marktes für Milcherzeugnisse entwickelt wurde und die chemischen Formeln der Zusammensetzung dieses Lebensmittels und die Reaktionen, die es durchläuft, wenn es bestimmten Räumen ausgesetzt wird, umfasst.

Darüber hinaus lernen die Studenten die Technologien kennen, die eine angemessene Verarbeitung von Milchprodukten ermöglichen, mit dem Ziel, sie in einem professionellen Umfeld einzusetzen und so ihre Qualität zu sichern. Damit ist der Student voll qualifiziert, um in dieser Branche mitzuarbeiten und sein Wissen zur Verbesserung der Behandlungsprozesse einzusetzen.

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 Wissenschaft und Technologie von Milch und Milchprodukten** enthält das vollständigste und aktuellste wissenschaftliche Programm auf dem Markt. Die wichtigsten Merkmale sind:

- Die Entwicklung von Fallstudien, die von Experten für Wissenschaft und Technologie von Milch und Milchprodukten 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 Lektionen, 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



Ein Universitätskurs, der Ihnen das nötige Rüstzeug für den Zugang zu den besten Stellenangeboten in diesem Sektor vermittelt"

“

In Ihrem eigenen Tempo zu lernen und die volle Kontrolle über Ihre Studienzzeit sind zwei Vorteile dieses Programms"

Nutzen Sie die multimedialen Ressourcen, die Ihnen TECH bietet, um interaktiv und anregend zu lernen

Greifen Sie auf die aktuellsten und hochwertigsten Materialien zu, um Ihre Karriere voranzutreiben

Das Dozententeam des Programms besteht aus Fachkräften des Sektors, die ihre Berufserfahrung in diese Fortbildung einbringen, sowie aus renommierten Experten von führenden Unternehmen und angesehenen 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.



02 Ziele

Das Hauptziel dieses Bildungsprogramms besteht darin, die Studenten mit den neuesten Entwicklungen in der Lebensmittelindustrie vertraut zu machen und ihnen ein vertieftes Verständnis dafür zu vermitteln, wie die Wissenschaft zur Konservierung von Milchprodukten beiträgt und wie Technologien zu deren Behandlung eingesetzt werden. Auf diese Weise werden die Studenten in die Lage versetzt, wirksame Strategien zur Verringerung des Kontaminationsrisikos bei der Herstellung dieser Lebensmittel zu entwickeln. All dies wird durch die Beschäftigung mit multimedialen Inhalten erreicht, die die Fähigkeiten der Studenten in diesem Bereich stärken werden.



“

*Erweitern Sie Ihre Karrieremöglichkeiten
durch den Erwerb von Fachkenntnissen
in der Milchverarbeitung"*

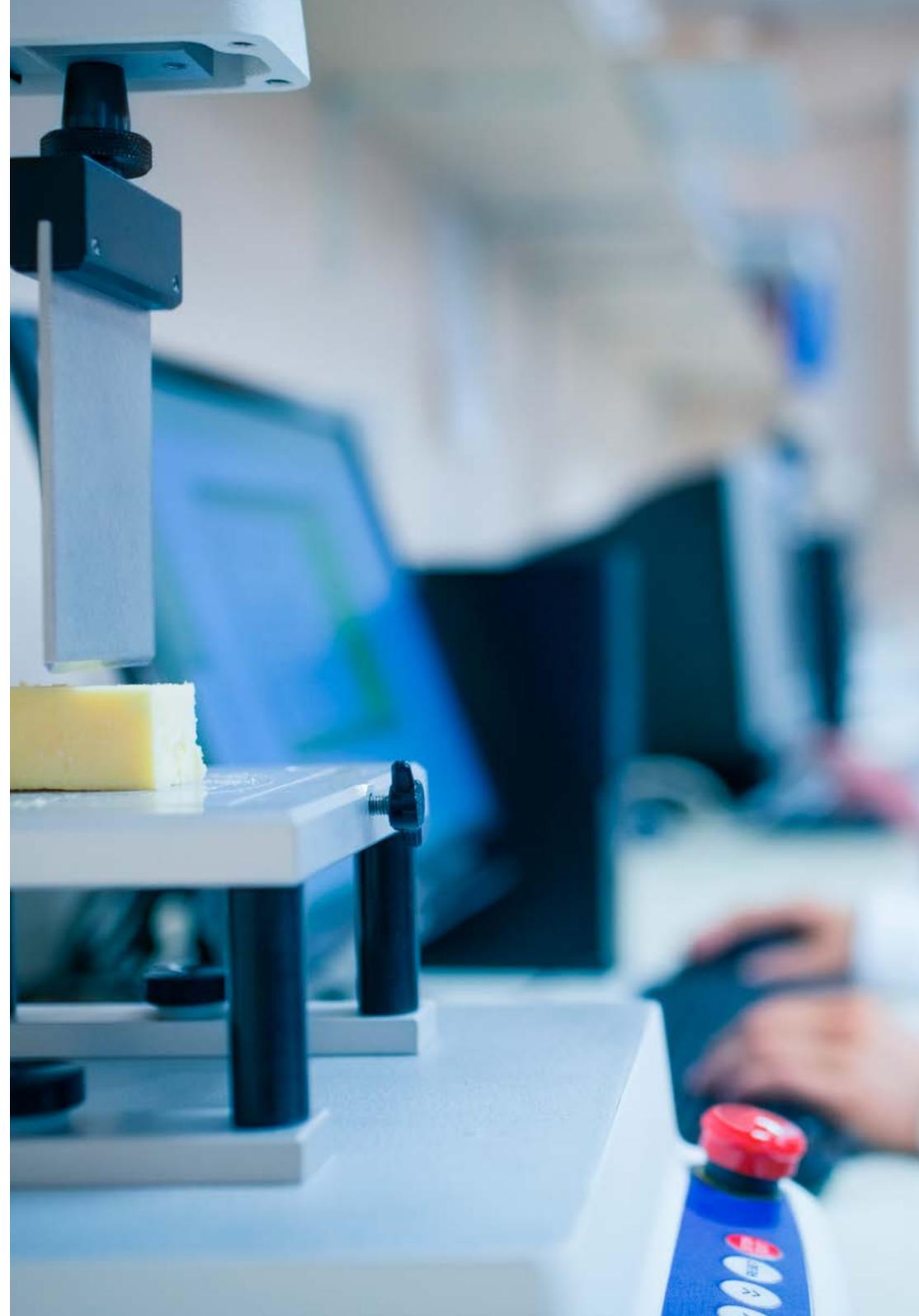


Allgemeine Ziele

- ♦ Verstehen des Einflusses, den die chemische Technik in den letzten Jahren auf die Produktion und Herstellung von Lebensmitteln hatte
- ♦ Identifizieren der wichtigsten Qualitätsprozesse, denen Lebensmittelprodukte unterworfen sind
- ♦ Anwenden von Kenntnissen der Lebensmittelchemie in Diätetik und Ernährung
- ♦ Erkennen des Einflusses der Bromatologie und der damit verbundenen Aspekte auf die qualitative und quantitative Zusammensetzung von Lebensmitteln
- ♦ Analysieren neuer Technologien und deren Beitrag zum Lebensmittelproduktionsprozess



Machen Sie sich bereit, mit diesem Universitätskurs an einer vielversprechenden Zukunft in der Milchwirtschaft teilzuhaben"





Spezifische Ziele

- Beschreiben der Phasen und Bestandteile der Milch unter physikalischen und chemischen Gesichtspunkten und Ableiten ihrer Beziehung zu den technologischen Fähigkeiten sowie der wichtigsten Faktoren für die Schwankungen in der Zusammensetzung der Milch
- Identifizieren und Beschreiben der Prozesse der Gewinnung, Sammlung und des Transports von Milch und erklären, wie die Art und Weise, wie sie durchgeführt werden, die Qualität des Rohstoffs, der die Industrie erreicht, beeinflusst
- Kennen und Verstehen der Funktionsweise der Geräte und Anlagen, die in der Milchindustrie für die technologische Behandlung und Verpackung von Milch sowie für die Herstellung verschiedener Milchprodukte verwendet werden
- Planen und Durchführen von Probenahmen bei Milch und Milcherzeugnissen sowie Durchführung grundlegender Analysen der Zusammensetzung, der physikalisch-chemischen und der mikrobiologischen Eigenschaften

03

Struktur und Inhalt

Der Lehrplan dieses Universitätskurses wurde von anerkannten Experten im Bereich der Lebensmittelindustrie erstellt, um den Studenten eine qualitativ hochwertige Bildung zu bieten. Auf diese Weise werden die Studenten in der Lage sein, spezielle Kenntnisse in der Anwendung der Wissenschaft bei der Haltbarmachung von Milch und ihren Derivaten sowie bei der Anwendung von Technologien im Verarbeitungsprozess zu erwerben. Dies wird durch das Studium multimedialer Ressourcen und die Analyse von Fallstudien erreicht, die es den Studenten ermöglichen, ausgezeichnete berufliche Fähigkeiten in diesem Bereich zu entwickeln.





“

Ein Lehrplan, der von den besten Experten auf diesem Gebiet entwickelt wurde und es Ihnen ermöglicht, Ihr Wissen zu erweitern”

Modul 1. Wissenschaft und Technologie von Milch und Milchprodukten

- 1.1. Einführung in den Molkereisektor
 - 1.1.1. Milch und Milcherzeugnisse: Konzepte und Definitionen. Milchwissenschaft und -technologie: Konzept und Beziehungen zu anderen Wissenschaften und Disziplinen
 - 1.1.2. Die Situation des globalen Milchsektors
- 1.2. Chemische Zusammensetzung der Milch I
 - 1.2.1. Allgemein Zusammensetzung der Milch. Variationsfaktoren der Zusammensetzung
 - 1.2.2. Die Mineralien in der Milch. Faktoren, die die mineralische Zusammensetzung der Milch beeinflussen
 - 1.2.2.1. Physikalisch-chemische Gleichgewichte zwischen Mineralien in der Milch
 - 1.2.2.2. Spurenelemente
 - 1.2.3. Kohlenhydrate aus Milch
 - 1.2.3.1. Technologisch relevante Eigenschaften von Laktose: Löslichkeit, Kristallisation, Hydrolyse und Maillard-Reaktion
 - 1.2.3.2. Technologische Probleme der Laktose
 - 1.2.3.3. Auswirkungen anderer industrieller Behandlungen auf Laktose
 - 1.2.4. Lipidbestandteile der Milch Fettemulsion in Milch
 - 1.2.4.1. Das Fettkügelchen: Größe, Zusammensetzung, Lipidbeschaffenheit
 - 1.2.4.2. Auswirkungen industrieller Behandlungen auf Fettemulsionen: Rühren, Homogenisieren und andere Behandlungen
- 1.3. Chemische Zusammensetzung der Milch II
 - 1.3.1. Ranzigkeit von Milchfetten
 - 1.3.1.1. Lipolytische Enzyme in der Milch: Aktivierung und Hemmung
 - 1.3.2. Autooxidation von Milchfetten
 - 1.3.2.1. Empfindlichkeit der Milch gegenüber der Autooxidation von Lipiden
 - 1.3.2.2. Intrinsische und extrinsische Faktoren, die die Autooxidation von Milchfett beeinflussen
 - 1.3.3. Andere Milchfettstörungen
 - 1.3.4. Stickstoffhaltige Bestandteile der Milch
 - 1.3.4.1. Die Kaseinfraktion der Milch und ihre Zusammensetzung
 - 1.3.4.2. Micellare Struktur und Stabilität





- 1.4. Chemische Zusammensetzung der Milch III
 - 1.4.1. Destabilisierung von Mizellen: Einwirkung von proteolytischen Enzymen, Ansäuerung und Zugabe von Salzen
 - 1.4.2. Molkenprotein
 - 1.4.2.1. Auswirkungen der industriellen Verarbeitung auf stickstoffhaltige Substanzen in der Milch
 - 1.4.3. Interessante Enzyme in der Milch
 - 1.4.3.1. Klassifizierung: Lipasen, Esterasen, Phosphatasen und Proteasen
 - 1.4.3.2. Enzyme von besonderem Interesse: Xanthinoxidase, Superoxiddismutase, Katalase, Laktoperoxidase
 - 1.4.4. Vitamine der Milch
 - 1.4.4.1. Fettlösliche Vitamine
 - 1.4.4.2. Wasserlösliche Vitamine
- 1.5. Physikalisch-chemische und mikrobiologische Eigenschaften von Milch
 - 1.5.1. Einführung in wesentliche physikalisch-chemische Parameter
 - 1.5.1.1 pH-Wert und titrierbare Säure
 - 1.5.1.2. Kryoskopischer Punkt
 - 1.5.2. Oberflächenspannung und Viskosität. Elektrische Leitfähigkeit
 - 1.5.3. Begriff und mikrobiologische Bedeutung der Milch
 - 1.5.3.1. Herkunft der Mikroorganismen in der Milch
 - 1.5.3.2. Mikrobengruppen von technologischem Interesse
 - 1.5.3.3. Mikroorganismen von technologischem Interesse
 - 1.5.4. Auswirkungen von industriellen Behandlungen: Kühlung, Wärmebehandlung, Homogenisierung
- 1.6. Allgemeine Vorgänge bei verpackter Milch
 - 1.6.1. Bedingungen für die Sammlung und den Transport von Milch in der Industrie
 - 1.6.1.1. Annahme und Kontrolle von Milch in der Industrie: Eingangskontrolle, Lagerung und physikalische Reinigung
 - 1.6.1.2. Automatisierte Milchtestverfahren
 - 1.6.2. Pasteurisierung von Milch: Hoch- und Niedrigpasteurisierung
 - 1.6.2.1. Technologische Probleme im Zusammenhang mit der Pasteurisierung
 - 1.6.2.2. Betrieb einer Pasteurierungsanlage
 - 1.6.3. Überwachung von pasteurisierter Milch
 - 1.6.4. Verpackung von keimfreier Milch

- 1.6.5. Sterilisierte Milch und UHT-Milch: Definitionen
 - 1.6.5.1. Probleme bei der Produktion von sterilisierter und UHT-Milch
 - 1.6.5.2. Indirekte und direkte UHT-Behandlungssysteme
 - 1.6.5.3. Kontrollen von UHT-Milch
- 1.7. Teilweise dehydrierte Milchtechnologien
 - 1.7.1. Eingedampfte Milch: Arten und Herstellungsverfahren
 - 1.7.2. Kondensmilch: Arten und Herstellungstechnologie
 - 1.7.3. Behandlungen und zulässiger Zusatz von Rohstoffen
 - 1.7.4. Kondensmilch: Arten und Herstellungstechnologie
 - 1.7.4.1. Herstellung von Instant-Milchpulver
 - 1.7.4.2. Behandlungen, zulässiger Zusatz von Rohstoffen
- 1.8. Sahne und Butter
 - 1.8.1. Definition und Handelsformen von Sahne
 - 1.8.1.1. Herstellung von Sahne: Entrahmung, Entsäuerung, Homogenisierung, Desodorierung, Verpackung und Lagerung
 - 1.8.1.2. Behandlungen, zulässiger Zusatz von Rohstoffen
 - 1.8.2. Kontrollen in der Produktionsstätte
 - 1.8.3. Definition und Arten von Butter
 - 1.8.3.1. Kontinuierliche Butterproduktion
 - 1.8.3.2. Herstellung von Butter durch diskontinuierliche Verfahren
 - 1.8.3.3. Behandlungen, zulässiger Zusatz von Rohstoffen
 - 1.8.4. Kontrollen in der Produktionsstätte
- 1.9. Technologie der Milchderivate
 - 1.9.1. Definition und Klassifizierung der Käsesorten
 - 1.9.2. Allgemeine Technologie der Käseherstellung
 - 1.9.2.1. Primäre Prozesse: Milchauswahl, Pasteurisierung, Gerinnung
 - 1.9.2.2. Sekundäre Verfahren: Abtropfen, Formen, Pressen und Salzen
 - 1.9.3. Die Käsereifung: Konditionierungsfaktoren und Biochemie
 - 1.9.4. Spezifische Technologien zur Käseherstellung
 - 1.9.4.1. Kontinuierliche und zentrifugale Entwässerungsmethoden
 - 1.9.4.2. Zugelassene Zusätze und zugelassene Rohstoffe
 - 1.9.5. Mikrobiologische Kriterien für Molkeerzeugnisse





- 1.10. Technologie der Milchderivate
 - 1.10.1. Definition und Klassifizierung
 - 1.10.2. Milch, die einer sauren Gärung unterliegt: Joghurts
 - 1.10.3. Milch, die einer sauer-alkoholischen Gärung unterzogen wurde
 - 1.10.4. Zugänge und zugelassene Rohstoffe
 - 1.10.5. Anwendbare mikrobiologische Kriterien

“

Wenn Ihr Ziel darin besteht, beruflich herausragende Leistungen zu erbringen, wird TECH Ihnen dabei helfen, dieses Ziel zu erreichen, indem es Ihnen die dafür erforderlichen Instrumente an die Hand gibt"

04 Methodik

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

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





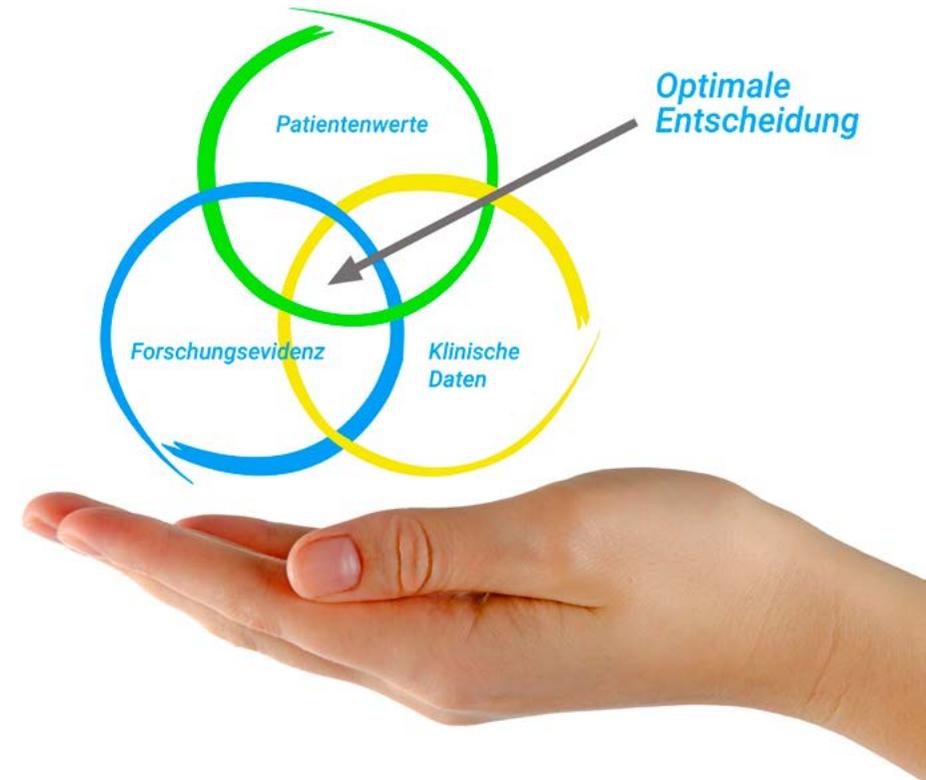
“

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

Bei TECH verwenden wir die Fallmethode

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

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



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

“

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

Die Wirksamkeit der Methode wird durch vier Schlüsselergebnisse belegt:

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



Relearning Methodology

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

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



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

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

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

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

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

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



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



Studienmaterial

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

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



Ernährungstechniken und -verfahren auf Video

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



Interaktive Zusammenfassungen

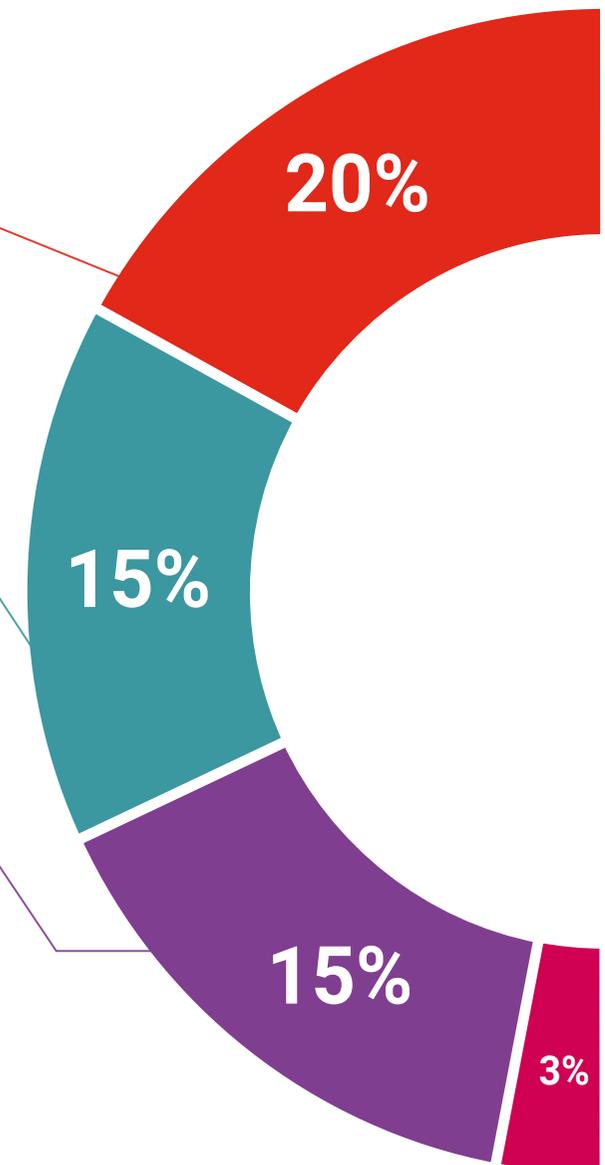
Das TECH-Team präsentiert die Inhalte auf attraktive und dynamische Weise in multimedialen Pillen, die Audios, Videos, Bilder, Diagramme und konzeptionelle Karten enthalten, um das Wissen zu vertiefen.

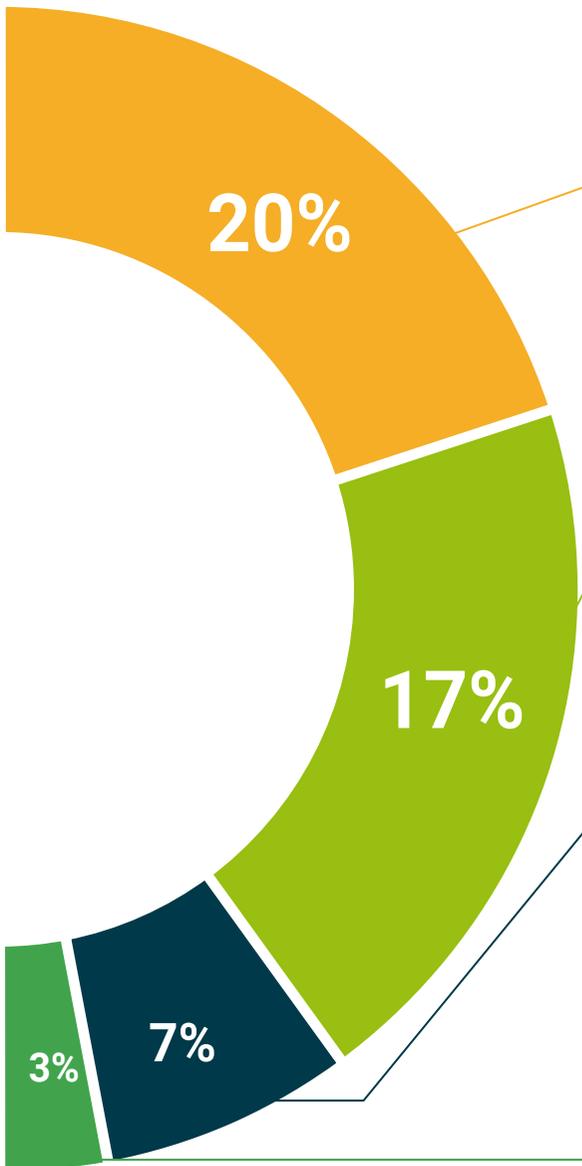
Dieses exklusive Schulungssystem für die Präsentation multimedialer Inhalte wurde von Microsoft als "Europäische Erfolgsgeschichte" ausgezeichnet.



Weitere Lektüren

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





Von Experten entwickelte und geleitete Fallstudien

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



Testing & Retesting

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



Meisterklassen

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



Kurzanleitungen zum Vorgehen

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



05

Qualifizierung

Der Universitätskurs in Wissenschaft und Technologie von Milch und Milchprodukten 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 Wissenschaft und Technologie von Milch und Milchprodukten** 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 Wissenschaft und Technologie von Milch und Milchprodukten**

Modalität: **online**

Dauer: **6 Wochen**



*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 innovationen
wissen gegenwart qualität
online-Ausbildung
entwicklung institutionen
virtuelles Klassenzimmer

tech technologische
universität

Universitätskurs

Wissenschaft und Technologie
von Milch und Milchprodukten

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

Universitätskurs

Wissenschaft und Technologie
von Milch und Milchprodukten