

Praktische Ausbildung
Veterinärmedizinische
Lebensmittelsicherheit





tech

Praktische Ausbildung
Veterinärmedizinische Lebensmittelsicherheit

Index

01

Einführung

Seite 4

02

Warum diese Praktische
Ausbildung absolvieren?

Seite 6

03

Ziele

Seite 8

04

Planung des Unterrichts

Seite 10

05

Wo kann ich die Praktische
Ausbildung absolvieren?

Seite 12

06

Allgemeine Bedingungen

Seite 14

07

Qualifizierung

Seite 16

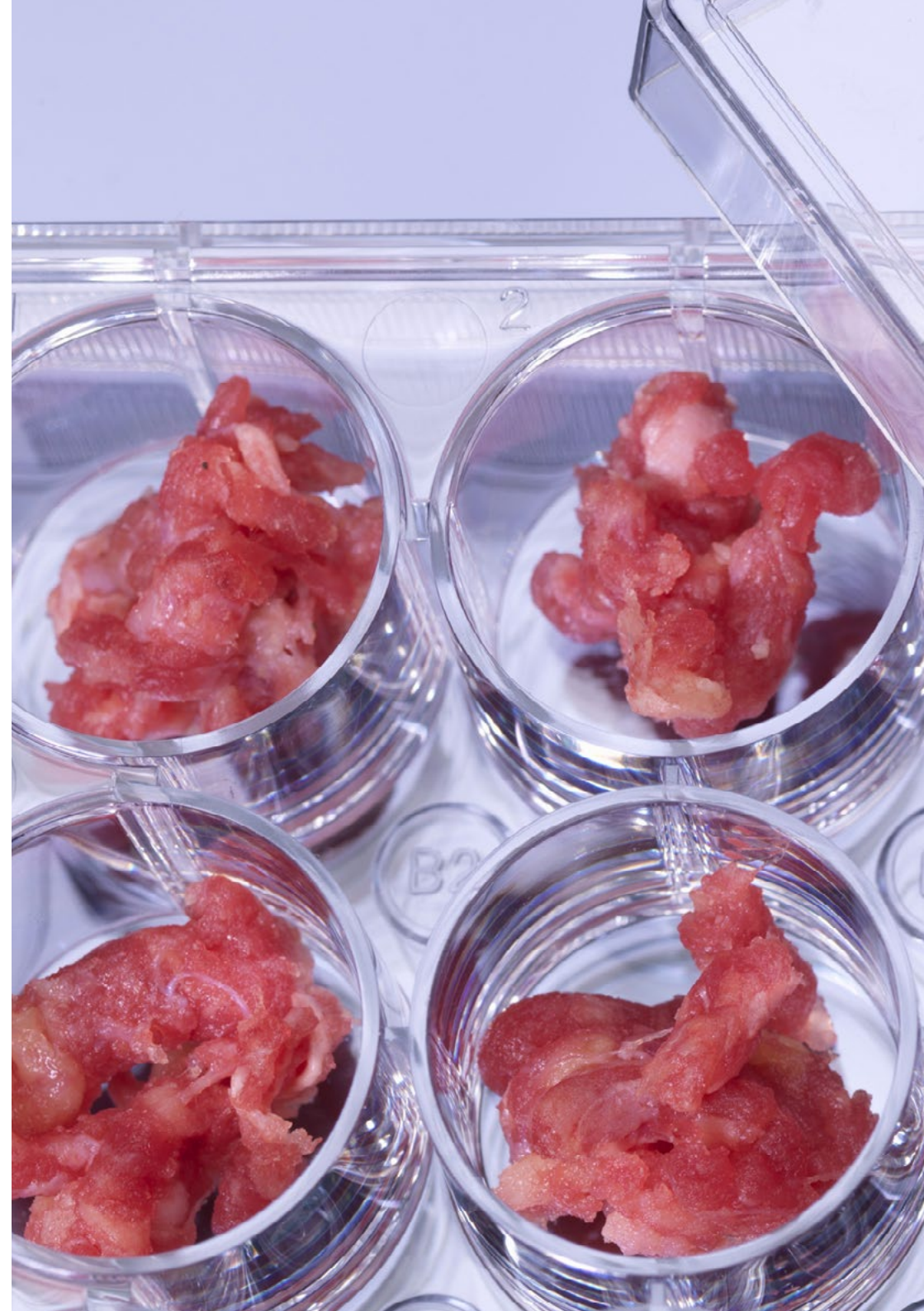
01 Einführung

In einer globalisierten Gesellschaft, in der Lebensmittel tierischen Ursprungs Tausende von Kilometern von der Produktion bis zum Verbrauch zurücklegen, sind Rückverfolgbarkeit und Transparenz von entscheidender Bedeutung. Dank dieser Verfahren kann jedes Problem oder jede Art von Kontamination schnell erkannt und behandelt werden. In diesem Sinne sind Tierärzte, die auf die Lebensmittelindustrie spezialisiert sind, bei den Unternehmen des Sektors sehr gefragt. Aus diesem Grund bietet TECH ein praxisorientiertes Programm an, in dem die Studenten die neuesten Tendenzen lernen, um die Qualität und Sicherheit von Lebensmitteln zu gewährleisten, Zoonosen vorzubeugen und die gesetzlichen Vorschriften einzuhalten. Dies alles im Rahmen eines 3-wöchigen Intensivkurses vor Ort.

Die Produktion und der Vertrieb von Lebensmitteln tierischen Ursprungs nehmen weltweit



Sie werden die neuesten Entwicklungen in der Lebensmittelindustrie beherrschen, um die öffentliche Gesundheit zu schützen und das Vertrauen in die globale Lieferkette aufrechtzuerhalten“





zu. Dies bedeutet, dass die veterinärmedizinische Lebensmittelsicherheit zu einem grundlegenden Pfeiler für die Erhaltung der öffentlichen Gesundheit und der Integrität der Lebensmittelindustrie geworden ist. In diesem Zusammenhang haben die zunehmende Komplexität der Lieferkette und die Globalisierung die Risiken im Zusammenhang mit Lebensmittelkontaminationen und Krankheitsausbrüchen erhöht. Daher ist der Bedarf an gut ausgebildeten und auf dem neuesten Stand befindlichen Fachkräften eine dringende Antwort auf diese Herausforderungen. Durch das Eingreifen dieser Fachkräfte ist es möglich, unzählige Risiken zu verringern, die die Lebensqualität von Millionen von Menschen beeinträchtigen und gemeinsam den Ruf dieser Branche untermauern.

Vor diesem Hintergrund wurde die praktische Ausbildung in Veterinärmedizinische Lebensmittelsicherheit von TECH präzise konzipiert, um die dringendsten Herausforderungen des Sektors zu bewältigen. Während des Programms erwerben die Studenten umfassende Kompetenzen in Bezug auf Hygienepraktiken, Risikoerkennung und -management sowie die Umsetzung von Qualitätskontrollsystemen in der tierischen Lebensmittelproduktion.

Während der drei intensiven Wochen mit 120 Unterrichtsstunden nehmen die Studenten an einem dynamischen Programm teil, das von der Inspektion von Einrichtungen und der Überwachung von Sauberkeitstrends bis hin zur Anwendung von Krisenmanagementprotokollen reicht. Durch dieses direkte Eingehen können sie ihre Fähigkeiten zur Ermittlung kritischer Kontrollpunkte, zur Analyse epidemiologischer Tendenzen und zur Durchführung von Abhilfemaßnahmen verbessern.

Während dieser Zeit werden die Tierärzte von einem Tutor unterstützt. Dieser Experte wird nicht nur den Lernprozess leiten, sondern auch sicherstellen, dass alle Ausbildungsanforderungen erfüllt werden. Seine Rolle ist von entscheidender Bedeutung, um sicherzustellen, dass die Fachkräfte die notwendigen Fähigkeiten erwerben, die sie in realen Situationen anwenden können, und so zur Stärkung der Lebensmittelsicherheit weltweit beitragen.

02

Warum diese Praktische Ausbildung absolvieren?

Im Bereich der veterinärmedizinischen Lebensmittelsicherheit ist es unerlässlich, den Fachkräften ein solides Wissen zu vermitteln, das sich auf die neuesten wissenschaftlichen Erkenntnisse stützt. Um diese Prämisse zu erreichen, reicht es nicht aus, theoretische oder empirische Inhalte anzubieten. Aus diesem Grund hat TECH eine revolutionäre Lernmethode entwickelt, bei der den Studenten ein exklusives und intensives Praktikum vor Ort zur Verfügung steht. Während der drei Intensivwochen wird die Fachkraft in ein multidisziplinäres Team integriert, in dem sie die neuesten Protokolle und Techniken in diesem Bereich anwenden wird. Eine akademische Erfahrung, die ihre Praxis in einer ganzheitlichen und integralen Weise fördern wird.



TECH wird Ihnen die Möglichkeit geben, sich mit den neuesten Fortschritten auf dem Gebiet der veterinärmedizinischen Lebensmittelsicherheit aus erster Hand vertraut zu machen“

1. Aktualisierung basierend auf der neuesten verfügbaren Technologie

Der Bereich der veterinärmedizinischen Lebensmittelsicherheit unterliegt einer ständigen Entwicklung, die Fortschritte wie anspruchsvolle Überwachungssysteme, verbesserte Methoden zum Nachweis von Kontaminanten und den Einsatz innovativer Technologien für die Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln umfasst. Um die Fachkräfte mit diesen Fortschritten vertraut zu machen, bietet TECH eine praktische Ausbildung an, die darauf abzielt, ihre Kompetenzen zu erweitern und ihre berufliche Entwicklung zu fördern.

2. Auf die Erfahrung der besten Spezialisten zurückgreifen

Das hervorragende Team von Fachkräften, das die Studenten während des gesamten praktischen Programms begleitet, ist eine solide Garantie für erstklassige Leistungen und eine unvergleichliche Gelegenheit, sich auf den neuesten Stand zu bringen. Mit einem eigens ernannten Tutor können die Studenten in einem erstklassigen Umfeld reale Situationen beobachten und an ihnen teilnehmen, so dass sie die wirksamsten Ansätze und Verfahren der veterinärmedizinischen Lebensmittelsicherheit in ihre tägliche Praxis einbeziehen können.

3. Einstieg in erstklassige professionelle Umgebungen

TECH wählt die Zentren für die praktische Ausbildung sorgfältig aus, um sicherzustellen, dass die Fachkräfte Zugang zu einem erstklassigen Umfeld auf dem Gebiet der veterinärmedizinischen Lebensmittelsicherheit erhalten. Dies bietet die Möglichkeit, die tägliche Routine eines anspruchsvollen und intensiven Umfelds zu erleben und dabei stets die neuesten Forschungsergebnisse und wissenschaftlichen Grundlagen in der Arbeitsmethodik anzuwenden.



4. Das Gelernte von Anfang an in die tägliche Praxis umsetzen

Das akademische Umfeld bietet oft Ausbildungsprogramme an, die den täglichen Anforderungen von Fachkräften nicht vollständig gerecht werden und einen umfangreichen Lehraufwand erfordern. Aus diesem Grund führt TECH ein innovatives Lernmodell ein, das vollständig praxisorientiert ist und den Erwerb von Kenntnissen über die neuesten Verfahren im Bereich der veterinärmedizinischen Lebensmittelsicherheit in nur drei Wochen Präsenzunterricht ermöglicht.

5. Ausweitung der Grenzen des Wissens

TECH bietet die Möglichkeit, diese praktische Ausbildung nicht nur in erstklassigen Zentren in verschiedenen Teilen der Welt zu absolvieren. Auf diese Weise können die Fachkräfte für veterinärmedizinische Lebensmittelsicherheit ihre Grenzen erweitern und ihr Wissen mit den besten Experten aktualisieren, die in führenden Einrichtungen auf verschiedenen Kontinenten arbeiten. Eine exklusive Gelegenheit, die nur TECH, die größte digitale Universität der Welt, bieten kann, um die Ausbildung in diesem wichtigen Bereich zu bereichern.

“

Sie werden in dem Zentrum Ihrer Wahl vollständig in die Praxis eintauchen"

03 Ziele

Das Ziel dieses Studiengangs ist es, den Studenten die umfassendsten Kompetenzen in der Verwaltung von fortgeschrittenen Verfahren zur Rückverfolgbarkeit von Lebensmitteln auf äußerst praktische Weise zu vermitteln. Dazu wird der Studiengang von anerkannten Experten unterstützt und garantiert ein Umfeld, das sich durch wissenschaftliche Qualität und technologische Innovation auf dem Gebiet der veterinärmedizinischen Lebensmittelsicherheit auszeichnet.



Allgemeine Ziele

- Entwickeln guter Hygiene- und Rückverfolgbarkeitspraktiken bei der Produktion von Rohstoffen
- Bewerten der Prozesse in der Lebensmittelindustrie, um die Punkte zu identifizieren, die nicht den spezifischen Anforderungen zur Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit und der Gesundheit der Verbraucher entsprechen
- Festlegen der Anforderungen, die von Lebensmittelprüflaboratorien erfüllt werden müssen (Norm ISO IEC 17025, anwendbar auf die Akkreditierung und Zertifizierung von Qualitätssystemen in Laboratorien)
- Festlegen von kritischen Kontrollpunkten





Spezifische Ziele

- ◆ Unterscheiden der verschiedenen Arten des Pflanzenanbaus und der dafür geltenden Vorschriften
- ◆ Differenzieren der Mechanismen des internen Audits und der Zertifizierung der Primärproduktion
- ◆ Analysieren differenzierter Qualitätslebensmittel und des Zertifizierungssystems für diese Produkte
- ◆ Aufzeigen des Verfahrens zur Identifizierung und Gewährleistung der Sicherheit von Rohstoffen, verarbeiteten Lebensmitteln und der Eignung von Wasser bei der Herstellung von sicheren Produkten für den menschlichen und tierischen Verzehr
- ◆ Definieren der am besten geeigneten Methodik zur Bewertung der Lebensmittelqualität: Integritätsanalyse und Charakterisierung, einschließlich des Nachweises biotischer oder abiotischer Lebensmittelkontaminanten, die ein Gesundheitsrisiko für die Verbraucher darstellen können
- ◆ Identifizieren und Entdecken der wichtigsten Instrumente zur Identifizierung von Chargen
- ◆ Festlegen von Verfahren zur Rückverfolgung, Stilllegung und zum Rückruf von Produkten im Falle von Zwischenfällen
- ◆ Definieren der Verantwortung der Akteure in der Lebensmittelkette
- ◆ Klassifizieren der Arten von Haftung und Verstößen im Bereich der Lebensmittelsicherheit
- ◆ Bestimmen der wichtigsten mit Lebensmitteln verbundenen Gefahren nach ihrer physikalischen, chemischen oder biologischen Beschaffenheit und einige der Methoden zu ihrer Bekämpfung
- ◆ Anwenden dieser Grundsätze auf die Entwicklung eines Sicherheitsmanagementplans
- ◆ Definieren der Methoden zur Bewertung der Effizienz eines kritischen Punktes und des Sicherheitsmanagementplans
- ◆ Identifizieren der verschiedenen Arten von guten Praktiken (GxP), die in einem Managementsystem für Lebensmittelsicherheit erforderlich sind, und deren Zertifizierung
- ◆ Bestimmen von Alternativen für die Umsetzung von Vorstufenprogrammen, HACCP-Plänen und die Überwachung von standardisierten operationellen Programmen
- ◆ Entwickeln von Mechanismen zur Digitalisierung des internen Auditmanagements, der Aufzeichnung von Korrekturmaßnahmen und der Überwachung von Programmen zur kontinuierlichen Verbesserung
- ◆ Integrieren von Programmen und Managementdiagrammen, die für die Gewährleistung der Lebensmittelsicherheit erforderlich sind
- ◆ Anwenden von internen Audits, Beschwerden oder internen Vorfällen als Instrumente zur Validierung von Kontrollprozessen
- ◆ Entwerfen von Forschungs- und Entwicklungsprotokollen für die Aufnahme von funktionellen Zutaten in ein Grundnahrungsmittel unter Berücksichtigung ihrer technisch-funktionellen Eigenschaften sowie des technologischen Prozesses ihrer Herstellung
- ◆ Einsetzen von Forschungs- und Entwicklungsmethoden zur Bewertung der Funktionalität, Bioverfügbarkeit und Biozugänglichkeit von neuartigen Lebensmitteln und Zutaten
- ◆ Zusammenstellen von Finanzierungsquellen für FuEul-Aktivitäten bei der Entwicklung neuartiger Lebensmittelprodukte, um verschiedene Innovationsstrategien in der Lebensmittelindustrie zu berücksichtigen
- ◆ Unterscheiden der Formen des Zugangs zu öffentlichen und privaten Informationsquellen im wissenschaftlich-technischen, wirtschaftlichen und rechtlichen Bereich für die Planung eines FuEul-Projekts

04

Planung des Unterrichts

Die praktische Ausbildung bei TECH ist durch einen Präsenzaufenthalt in einem renommierten Zentrum gekennzeichnet. So können die Studenten drei Wochen lang in 8-Stunden-Tagen von Montag bis Freitag Erfahrungen und Kenntnisse in direkter und persönlicher Weise erwerben und reale Probleme behandeln. Die für diese Ausbildung ausgewählten Zentren sind mit den innovativsten Mitteln ausgestattet und gewährleisten den Tierschutz, von der Aufzucht bis zur Schlachtung.

In diesem Ausbildungsangebot, das ganz auf die Praxis ausgerichtet ist, zielen die Aktivitäten auf die Entwicklung und Verbesserung der Kompetenzen ab, die für die Bereitstellung von Analysen von Lebensmitteln tierischen Ursprungs in einem Bereich erforderlich sind, der ein hohes Qualifikationsniveau erfordert, und die auf eine spezifische Ausbildung für die Ausübung der Tätigkeit in einem Sektor ausgerichtet sind, der für die Stärkung der Lebensmittelsicherheit in der Welt entscheidend ist.

Dieses Programm bietet Fachkräften die Möglichkeit, sich in einem sich ständig verändernden Sektor weiterzuentwickeln, der ein erhöhtes Spezialisierungsniveau und die Überwachung aller Prozesse erfordert. Darüber hinaus ermöglicht die praktische Anwendung des Wissens die Verbesserung der Protokolle zur Lebensmittelsicherheit, indem die Fähigkeiten der Studenten unter der Leitung eines erstklassigen Tutors verfeinert werden.

Der praktische Unterricht wird unter aktiver Beteiligung der Studenten durchgeführt, die die Tätigkeiten und Verfahren jedes Kompetenzbereichs ausführen (lernen, zu lernen und zu tun), mit der Begleitung und Anleitung von Dozenten und anderen Ausbildungspartnern, die Teamarbeit und multidisziplinäre Integration als transversale Kompetenzen für die Praxis der veterinärmedizinischen Lebensmittelsicherheit fördern (lernen, zu sein und lernen, mit anderen in Beziehung zu treten).



Die im Folgenden beschriebenen Verfahren bilden die Grundlage für den praktischen Teil der Ausbildung. Ihre Durchführung hängt von der Verfügbarkeit und Arbeitsbelastung des Zentrums ab:

Modul	Praktische Tätigkeit
Inspektion der Anlagen	Durchführen von Inspektionen in landwirtschaftlichen Betrieben, Schlachthöfen, Lebensmittelverarbeitungsbetrieben und anderen Einrichtungen, die mit der Tierproduktion zusammenhängen
	Identifizieren potenzieller Gefahren für die Lebensmittelsicherheit in diesen Einrichtungen
	Bewerten der Wirksamkeit von Reinigungs- und Desinfektionsprogrammen in Einrichtungen
	Überprüfen von Unterlagen und Aufzeichnungen zur Lebensmittelsicherheit, wie z. B. Temperaturaufzeichnungen und Abfallentsorgungsprotokolle
	Durchführen von gezielten Inspektionen, um die Einhaltung der Tierschutzvorschriften in den Produktionsstätten zu bewerten
	Umsetzen von Abhilfemaßnahmen, nachdem bei den Inspektionen verbesserungswürdige Bereiche ermittelt wurden
Überwachung der Hygienepraxis	Beobachten und Bewerten von Hygienepraktiken bei der Handhabung, Verarbeitung und Lagerung von Lebensmitteln
	Entwickeln von Protokollen zur Lebensmittelhygiene und -sicherheit
	Durchführen unangekündigter Audits, um die konsequente Anwendung der Hygienepraktiken zu bewerten
	Fortbilden des Personals in guter Hygiene und im Umgang mit Lebensmitteln
	Organisieren praktischer Einheiten zur Demonstration des korrekten Gebrauchs von persönlicher Schutzausrüstung und Reinigungsgeräten
	Bewerten der Wirksamkeit von Programmen zur Schädlingsbekämpfung und Vorschlagen von Verbesserungen
Qualitätskontrolle	Anwenden von Probenahmetechniken zur Qualitätskontrolle von Lebensmitteln tierischen Ursprungs
	Durchführen von Labortests zur Bewertung des Vorhandenseins von Krankheitserregern oder Kontaminanten
	Identifizieren von Qualitätsindikatoren bei Erzeugnissen tierischen Ursprungs, wie Farbe, Textur und Geruch
	Analysieren von Laborberichten und Interpretieren der Ergebnisse mikrobiologischer und chemischer Untersuchungen
	Durchführen von sensorischen Geschmackstests zur Beurteilung der organoleptischen Qualität von Fleisch- und Milchprodukten
	Durchführen von Programmen zur Qualitätszertifizierung, wie z. B. der Herkunftsbezeichnung

Modul	Praktische Tätigkeit
Überwachung der Lieferkette	Verfolgen der Lieferkette vom Erzeuger bis zum Verbraucher, um potenzielle Kontaminations- oder Risikopunkte zu ermitteln
	Durchführen von Lieferantenaudits und Bewertung der Rückverfolgbarkeit von Produkten
	Durchführen von Interviews und Fragebögen entlang der Lieferkette, um das Wissen über und die Einhaltung von Praktiken der Lebensmittelsicherheit zu bewerten
	Mitwirken an der Einführung fortschrittlicherer Rückverfolgbarkeitssysteme, wie z. B. dem Einsatz von Rückverfolgungs- und Kennzeichnungstechnologien
	Anwenden von Echtzeit-Überwachungssystemen zur Verfolgung der Temperatur und der Transportbedingungen von verderblichen Waren
	Bewerten der Wirksamkeit von Verfahren zur Annahme und Lagerung von Rohstoffen in Verarbeitungsbetrieben
Fortbildung in guter Herstellungspraxis (GMP) und HACCP	Mitwirken an der kontinuierlichen Überarbeitung und Aktualisierung von Handbüchern und Verfahren in Bezug auf GMP und HACCP
	Mitwirken an Weiterbildungen für Arbeitsteams über die Bedeutung und praktische Anwendung von GMP und HACCP
	Durchführen und Überwachen von Programmen zur guten Herstellungspraxis
	Identifizieren kritischer Kontrollpunkte und Entwickeln von HACCP-Plänen
	Anpassen von Fortbildungsprogrammen an geänderte Vorschriften oder neue Technologien
	Durchführen praktischer Einheiten zur Ermittlung und Verwaltung kritischer Kontrollpunkte in Produktionsprozessen
Forschung und Analyse	Mitwirken an Forschungsprojekten im Bereich der veterinärmedizinischen Lebensmittelsicherheit
	Extrahieren von epidemiologischen Daten und Unterstützung bei der Identifizierung von neuen Trends und Risiken
	Erfassen von Felddaten für epidemiologische Untersuchungen zu lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen
	Analysieren langfristiger Tendenzen in der Lebensmittelsicherheit und Vorschlagen von Verbesserungen auf der Grundlage der Ergebnisse
	Untersuchen des Einsatzes neuer Technologien wie intelligente Sensoren und <i>Blockchain</i> , um die Rückverfolgbarkeit und Sicherheit in der Lieferkette zu verbessern
	Untersuchen der Wirksamkeit von Kommunikationsstrategien zur Förderung der Einführung von sichereren Praktiken bei der Herstellung von Lebensmitteln tierischen Ursprungs

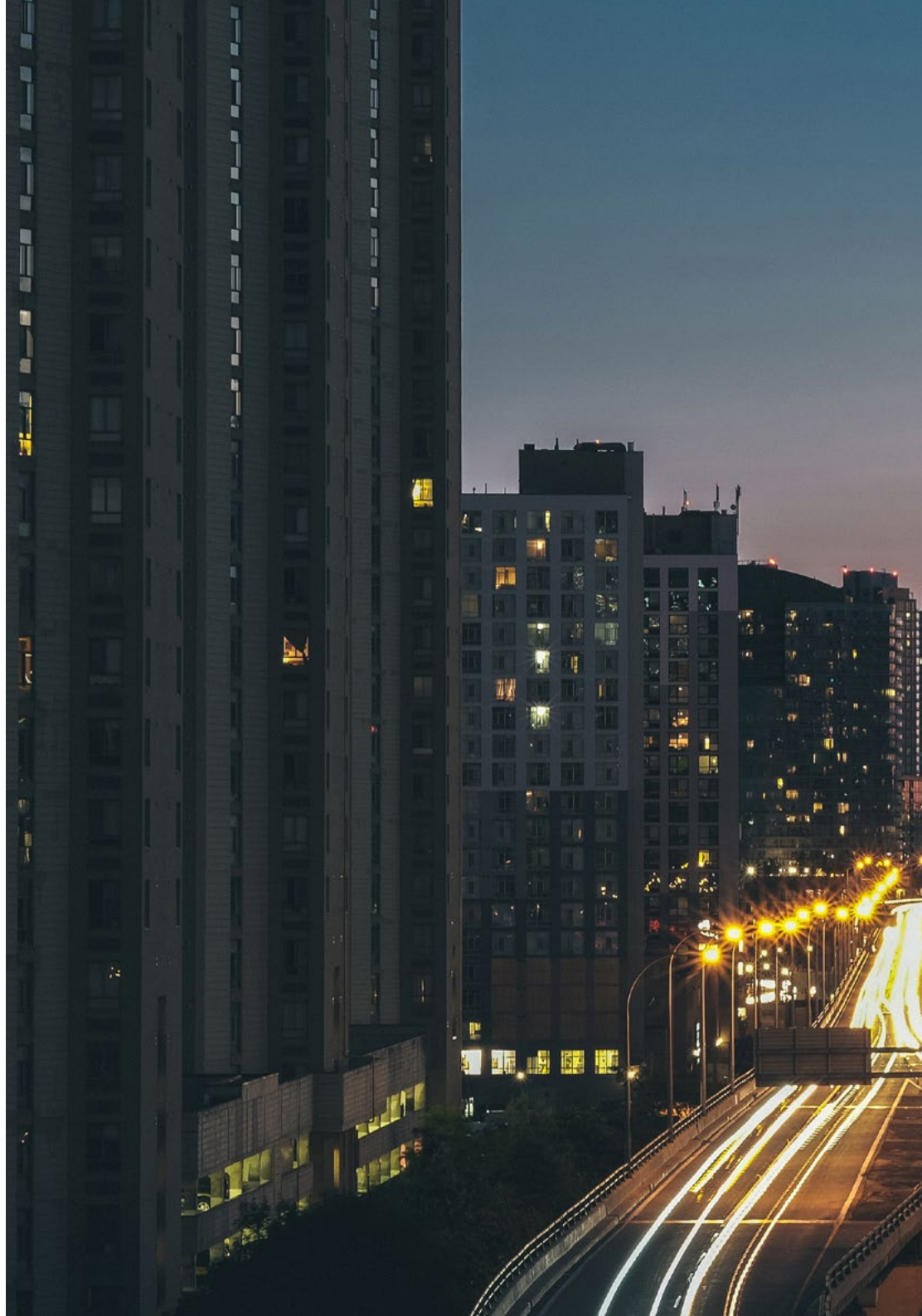
05

Wo kann ich die Praktische Ausbildung absolvieren?

TECH hat beschlossen, die akademischen Möglichkeiten zu erweitern, indem sie diese Ausbildung in einer Reihe von Zentren im ganzen Land anbietet. Diese einzigartige Gelegenheit ermöglicht es Fachkräften, ihre Karriere weiter voranzutreiben, indem sie mit führenden Spezialisten in einer Vielzahl von erstklassigen Zentren zusammenarbeiten.




Absolvieren Sie Ihre praktische Ausbildung in einem renommierten Zentrum für Veterinärmedizin und setzen Sie alles, was Sie gelernt haben, mit den besten Fachkräften des Sektors in die Praxis um“





Der Student kann diese Ausbildung in den folgenden Zentren absolvieren:



Veterinärmedizin

Marcelle Natureza

Land	Stadt
Spanien	Lugo

Adresse: Marcelle, 6, 27154
San Martin de Guillar, Lugo

Auf Naturschutz und Tierschutz spezialisierter Zoo

Verwandte Praktische Ausbildungen:

- Tierschutz
- Wildtiermanagement

06 Allgemeine Bedingungen

Zivile Haftpflichtversicherung

Das Hauptanliegen dieser Einrichtung ist es, die Sicherheit sowohl der Fachkräfte im Praktikum als auch der anderen am Praktikum beteiligten Personen im Unternehmen zu gewährleisten. Zu den Maßnahmen, mit denen dies erreicht werden soll, gehört auch die Reaktion auf Zwischenfälle, die während des gesamten Lehr- und Lernprozesses auftreten können.

Zu diesem Zweck verpflichtet sich diese Bildungseinrichtung, eine Haftpflichtversicherung abzuschließen, die alle Eventualitäten abdeckt, die während des Aufenthalts im Praktikumszentrum auftreten können.

Diese Haftpflichtversicherung für die Fachkräfte im Praktikum hat eine umfassende Deckung und wird vor Beginn der Praktischen Ausbildung abgeschlossen. Auf diese Weise muss sich der Berufstätige keine Sorgen machen, wenn er mit einer unerwarteten Situation konfrontiert wird, und ist bis zum Ende des praktischen Programms in der Einrichtung abgesichert



Allgemeine Bedingungen der Praktischen Ausbildung

Die allgemeinen Bedingungen des Praktikumsvertrags für das Programm lauten wie folgt:

1. BETREUUNG: Während der Praktischen Ausbildung werden dem Studenten zwei Tutoren zugeteilt, die ihn während des gesamten Prozesses begleiten und alle Zweifel und Fragen klären, die auftauchen können. Einerseits gibt es einen professionellen Tutor des Praktikumszentrums, der die Aufgabe hat, den Studenten zu jeder Zeit zu begleiten und zu unterstützen. Andererseits wird dem Studenten auch ein akademischer Tutor zugewiesen, dessen Aufgabe es ist, den Studenten während des gesamten Prozesses zu koordinieren und zu unterstützen, Zweifel zu beseitigen und ihm alles zu erleichtern, was er braucht. Auf diese Weise wird die Fachkraft begleitet und kann alle Fragen stellen, die sie hat, sowohl praktischer als auch akademischer Natur.

2. DAUER: Das Praktikumsprogramm umfasst drei zusammenhängende Wochen praktischer Ausbildung in 8-Stunden-Tagen an fünf Tagen pro Woche. Die Anwesenheitstage und der Stundenplan liegen in der Verantwortung des Zentrums und die Fachkraft wird rechtzeitig darüber informiert, damit sie sich organisieren kann.

3. NICHTERSCHEINEN: Bei Nichterscheinen am Tag des Beginns der Praktischen Ausbildung verliert der Student den Anspruch auf diese ohne die Möglichkeit einer Rückerstattung oder der Änderung der Daten. Eine Abwesenheit von mehr als zwei Tagen vom Praktikum ohne gerechtfertigten/medizinischen Grund führt zum Rücktritt vom Praktikum und damit zu seiner automatischen Beendigung. Jedes Problem, das im Laufe des Praktikums auftritt, muss dem akademischen Tutor ordnungsgemäß und dringend mitgeteilt werden.

4. ZERTIFIZIERUNG: Der Student, der die Praktische Ausbildung bestanden hat, erhält ein Zertifikat, das den Aufenthalt in dem betreffenden Zentrum bestätigt.

5. ARBEITSVERHÄLTNIS: Die Praktische Ausbildung begründet kein Arbeitsverhältnis irgendeiner Art.

6. VORBILDUNG: Einige Zentren können für die Teilnahme an der Praktischen Ausbildung eine Bescheinigung über ein vorheriges Studium verlangen. In diesen Fällen muss sie der TECH-Praktikumsabteilung vorgelegt werden, damit die Zuweisung des gewählten Zentrums bestätigt werden kann.

7. NICHT INBEGRIFFEN: Die Praktische Ausbildung beinhaltet keine Elemente, die nicht in diesen Bedingungen beschrieben sind. Daher sind Unterkunft, Transport in die Stadt, in der das Praktikum stattfindet, Visa oder andere nicht beschriebene Leistungen nicht inbegriffen.

Der Student kann sich jedoch an seinen akademischen Tutor wenden, wenn er Fragen hat oder Empfehlungen in dieser Hinsicht erhalten möchte. Dieser wird ihm alle notwendigen Informationen geben, um die Verfahren zu erleichtern.

07 Qualifizierung

Dieser **Praktische Ausbildung in Veterinärmedizinische Lebensmittelsicherheit** 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: **Praktische Ausbildung in Veterinärmedizinische Lebensmittelsicherheit**

Dauer: **3 Wochen**

Unterstützung: **Montag bis Freitag, 8-Stunden-Schichten**



tech

Praktische Ausbildung
Veterinärmedizinische Lebensmittelsicherheit

Praktische Ausbildung
Veterinärmedizinische
Lebensmittelsicherheit

