

# Universitätsexperte

## Weinchemie





## Universitätsexperte Weinchemie

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

Internetzugang: [www.techtitute.com/de/ernahrung/spezialisierung/spezialisierung-weinchemie](http://www.techtitute.com/de/ernahrung/spezialisierung/spezialisierung-weinchemie)

# Index

01

Präsentation

---

Seite 4

02

Ziele

---

Seite 8

03

Kursleitung

---

Seite 20

04

Struktur und Inhalt

---

Seite 26

05

Methodik

---

Seite 34

06

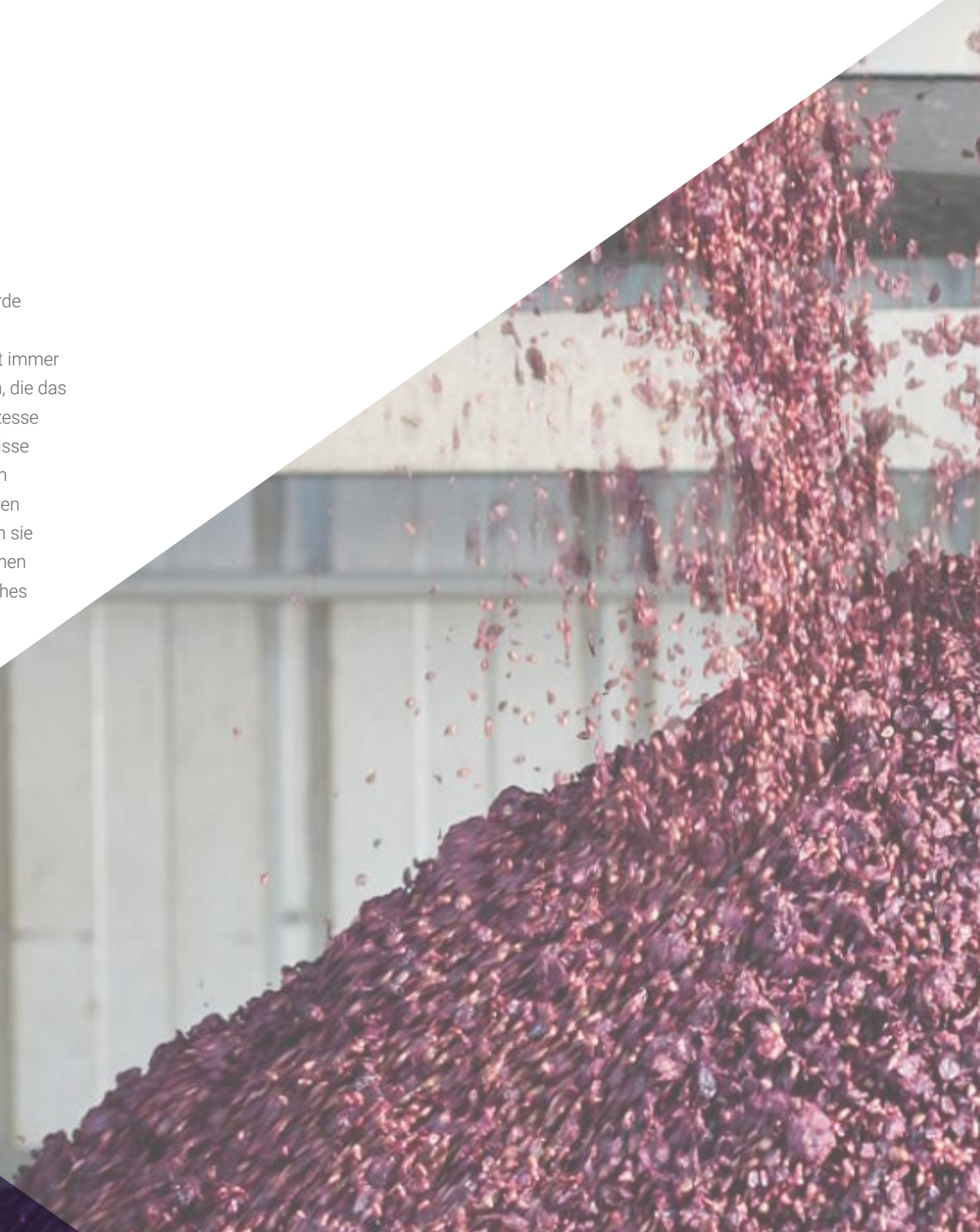
Qualifizierung

---

Seite 42

# 01 Präsentation

Bei der Weinherstellung ging es schon immer um die Qualität der Trauben, und sie wurde als eine sehr heikle Produktion betrachtet. Das rasante Tempo des Marktes und die Umweltveränderungen haben jedoch die Suche nach Alternativen erzwungen, die nicht immer der Ernährungsgesundheit des Endprodukts zugute kommen. Die Ernährungsexperten, die das Weinprodukt analysieren, müssen sich der Eingriffe der Chemie in die Produktionsprozesse bewusst sein, aber das hohe Niveau der für die Weinherstellung erforderlichen Kenntnisse kollidiert mit dem Mangel an spezifischen Qualifizierungen in der Önologie. Aus diesem Grund hat TECH einen 100%igen Online-Studiengang entwickelt, der sich an Absolventen der Ernährungswissenschaften und andere interessierte Fachleute richtet und mit dem sie die önologische Mikrobiologie erkunden können. All dies im Rahmen eines akademischen Programms, dessen Flexibilität es den Studenten erlaubt, ihr persönliches und berufliches Leben mit einem umfassenden digitalen Studium zu verbinden.



“

*Mit diesem Universitätsexperten werden Sie in nur 6 Monaten die Weinchemie und ihre Auswirkungen auf das Endprodukt der Weinberge erforschen"*

Die Schnelligkeit der industriellen Prozesse steht in direktem Widerspruch zur Qualität der Produkte, da die handwerkliche Produktion bei den meisten Agrar- und Lebensmittelerzeugnissen schon immer die größeren Vorteile aufwies. Ein Beispiel dafür ist die biologische und ökologische Landwirtschaft. Das Ziel dieser Systeme ist es, die Gene der Plantagen zu respektieren und die angeborenen Eigenschaften der Früchte hervorzuheben, damit sie sich im Endprodukt widerspiegeln.

In diesem Sinne hängt die Natur der Traube unter anderem von Aspekten wie Beerengröße, Zucker, Gesamtsäuregehalt und pH-Wert des Weins ab. Aus diesem Grund müssen die Ernährungsspezialisten, die in diesem Bereich tätig sind, von der ersten Phase an auf die Anpflanzung achten und wissen, wie wichtig ein ausgewogener Boden ist, der ein Schlüsselaspekt für die Gewinnung von Qualitätstrauben ist. Aus diesem Grund hat TECH einen Studiengang entwickelt, der darauf abzielt, die theoretischen und praktischen Kenntnisse von Absolventen des Fachbereichs Ernährung und anderen Fachleuten, die sich für die Inhaltsstoffe von Reben interessieren, zu erweitern, damit sie deren Parameter mit Hilfe geeigneter Analysetechniken beherrschen können.

Es handelt sich um einen 100%igen Online-Studiengang, der eine intensive Beschäftigung mit dem Thema ermöglicht, wobei der Student das Tempo, die Zeit und den Ort des Studiums selbst bestimmen kann. Darüber hinaus hat TECH ein Expertenteam hinzugezogen, das sein gesamtes Wissen in einem realen Handlungsszenario vermittelt, so dass die Fachleute nicht nur über theoretische Kenntnisse verfügen, sondern auch in der Praxis von den Ratschlägen der in der Weinchemie versierten Experten profitieren können. Ein akademisches Angebot, das sich durch eine Vielzahl von audiovisuellen Materialien in verschiedenen Formaten und durch ein herunterladbares Nachschlagewerk auszeichnet, das den Studenten auch nach Abschluss des Studiums zur Verfügung steht.

Dieser **Universitätsexperte in Weinchemie** enthält das vollständigste und aktuellste Programm auf dem Markt. Seine herausragendsten Merkmale sind:

- Die Entwicklung von Fallstudien, die von Experten aus den Bereichen Ernährung, Gastronomie und Chemie vorgestellt werden
- Önologische Technik und Weinbau
- Der anschauliche, schematische und äußerst praxisnahe Inhalt vermittelt alle für die berufliche Praxis unverzichtbaren Informationen
- Die praktischen Übungen, bei denen der Selbstbewertungsprozess zur Verbesserung des Lernens durchgeführt werden kann
- Sein besonderer Schwerpunkt liegt auf innovativen Methoden
- 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



*Schreiben Sie sich jetzt ein, um mehr über spezifische Analysen für die Kontrolle von Rohstoffen zu erfahren und Zugang zu neuen Möglichkeiten für wissenschaftliche Studien zu erhalten"*

“

*Lernen Sie die Methoden der Zählung von Mikroorganismen und der mikroskopischen Identifizierung von Mikrobengruppen kennen, um Experte für die chemische Analyse der Eigenschaften von Wein zu werden"*

Zu den Dozenten des Programms gehören Experten aus der Branche, die ihre Erfahrungen in diese Fortbildung einbringen, sowie anerkannte Spezialisten aus 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.

*Das Eichenfass spielt in seiner Wechselwirkung mit dem Wein eine grundlegende Rolle. Lernen Sie dank einer vollständig digitalen Qualifizierung alle Einzelheiten dieses Produktionsschritts kennen.*

*Dank TECH werden Sie in der Lage sein, Fehler bei der Fassherstellung zu erkennen, die die Eigenschaften des Endprodukts beeinflussen können.*



# 02 Ziele

Dieser Universitätsexperte in Weinchemie zielt darauf ab, die analytischen Fähigkeiten sowie die theoretischen und praktischen Kompetenzen von Absolventen der Ernährungswissenschaften und anderen an diesem Bereich interessierten Fachleuten zu verbessern. In diesem Sinne hat TECH einen didaktischen Inhalt entwickelt, der Fachleuten ein grundlegendes Verständnis für die Zusammensetzung von Trauben und Wein vermittelt und ihnen hilft, Entscheidungen über önologische Verfahren und Behandlungen zu treffen. Dank der audiovisuellen Inhalte und der Möglichkeit, das Nachschlagewerk herunterzuladen, verfügt der Student vom ersten Modul an über alle Hilfsmittel, um diesen Universitätsexperten mit garantiertem Erfolg abzuschließen. Auf diese Weise wird das Programm die Studenten in die Lage versetzen, in der Agrar- und Ernährungsindustrie tätig zu werden und in diesem Bereich sicher zu arbeiten.





“

*Möchten Sie sich als Ernährungsexperte dem Weinsektor widmen? Das können Sie mit einem völlig flexiblen Studiengang erreichen, den TECH ganz auf Sie und Ihre Bedürfnisse zugeschnitten hat"*



## Allgemeine Ziele

---

- ♦ Bereitstellen des umfangreichsten Wissens über den Weinanbau
- ♦ Entdecken der Bedeutung des Weinbaus für die Herstellung von großen Weinen
- ♦ Fördern der Notwendigkeit des Umweltschutzes auf der Grundlage der Nachhaltigkeit
- ♦ Untermauern der önologischen Bedeutung dieser Verbindungen sowohl in den Phasen der Weinbereitung als auch im Endprodukt
- ♦ Untersuchen der Mikroorganismen, die mit dem Weinherstellungsprozess verbunden sind, ihres Nährstoffbedarfs und der vorteilhaften oder nachteiligen Eigenschaften, die sie zum Wein beitragen können
- ♦ Vermitteln von Kenntnissen für die Herstellung von Weißweinen
- ♦ Bestimmen der breiten Palette bestehender Möglichkeiten, um die am besten geeigneten Verfahren für ein bestimmtes Terroir, eine Rebsorte und einen Weinstil auszuwählen
- ♦ Entwickeln der modernsten Önologie bis zum Maximum, damit der Student Weißweine von höchster Qualität produzieren kann
- ♦ Umwandeln des Studenten in einen Experten für die Herstellung von Rotweinen
- ♦ Bestimmen der Rebsorten, die bei der Vinifizierung von Schaumweinen verwendet werden oder das Potenzial dazu haben
- ♦ Untersuchen der weinbaulichen Elemente, die einen Einfluss auf den Produktionsprozess haben
- ♦ Erwerben von Fachwissen über die Expedition: Zubereiten von Weinen für den Konsum
- ♦ Feststellen der Bedeutung der Weinbereitung für diese Gruppe von großen Weinen
- ♦ Begründen der Notwendigkeit, diese Schätze als Teil unserer Kultur zu schützen
- ♦ Erweitern der Kenntnisse über die Weinklärung und die Beseitigung der verschiedenen Bestandteile, die den Wein herabsetzen können
- ♦ Vertiefen der Kenntnisse über die Fassherstellung
- ♦ Vermitteln der Bedeutung des Fassanstichs
- ♦ Eingehendes Studieren der sensorischen Analyse von Wein. Aspekte, die zu bewerten sind und wie man sie durchführt
- ♦ Identifizieren der organoleptischen Veränderungen des Weins





## Spezifische Ziele

---

### Modul 1. Trauben- und Weinbestandteile. Analytische Techniken

- Untersuchen der Grundlagen der allgemeinen, anorganischen und organischen Chemie und ihrer Anwendungen im Weinbereitungsprozess
- In der Lage sein, die Umwandlung von Trauben in Wein je nach Art des zu erzeugenden Produkts zu organisieren und zu kontrollieren
- In der Lage sein, die erworbenen Kenntnisse über die Zusammensetzung von Trauben und Wein und deren Entwicklung zu nutzen, um Entscheidungen über önologische Verfahren und Behandlungen zu treffen
- In der Lage sein, die Analysen auszuwählen und durchzuführen, die für die Kontrolle der Rohstoffe, der önologischen Produkte, der Zwischenprodukte des Weinbereitungsprozesses und der Endprodukte erforderlich sind
- Entdecken von neuen analytischen Möglichkeiten, um die chemische Zusammensetzung von Trauben und Wein zu verstehen

### Modul 2. Mikrobiologie in der Önologie

- Erwerben eines umfassenden Wissens über die Mikrobiologie in der Önologie
- Analysieren von Weinfehlern und diese korrekt jeder mikrobiellen Gruppe zuordnen
- Begreifen des Konzepts der mikrobiologischen Stabilität und sich der Probleme bewusst sein, die mit den verschiedenen Weintypen verbunden sind, sowie der Abweichungen, die sie je nach Zeitpunkt der Weinbereitung aufweisen können
- Untersuchen des Wirkungsmechanismus antimikrobieller Verbindungen und der Kontrolle verderblicher Mikroorganismen
- Entwickeln guter Praktiken für die Reinigung und Desinfektion in der Weinkellerei
- Etablieren von Methoden zur Zählung von Mikroorganismen und zur mikroskopischen Identifizierung jeder mikrobiellen Gruppe

### Modul 3. Bedeutung des Eichenfasses für die Reifung von Weinen

- In der Lage sein, die verschiedenen Phasen der Fassherstellung zu erkennen und zu kennen
- Veranschaulichen der Elemente der Differenzierung zwischen verschiedenen Herstellern
- Sich bewusst sein, dass das Fass nicht nur einen aromatischen Beitrag leistet, sondern auch ein Element der Weinstabilisierung ist
- Analysieren der Zusammensetzung der Eiche
- Bestimmen des Unterschieds zwischen französischer, amerikanischer und osteuropäischer Eiche
- Untersuchen der Phänomene der Interaktion zwischen Eichenfässern und Wein
- Begründen der Bedeutung von Ellagitanninen
- Verstehen des Konzepts des Korns



*Erreichen Sie jetzt Ihre Ziele dank eines Abschlusses, der Ihnen neue analytische Möglichkeiten eröffnet, um die chemische Zusammensetzung von Trauben und Wein zu vertiefen"*

# 03

## Kursleitung

TECH hat intensiv nach Fachleuten mit Erfahrung in der Weinindustrie und ihrer Lebensmittelanalyse gesucht, damit die Studenten alle theoretischen und praktischen Kenntnisse mit der Unterstützung von Experten mit langjähriger Erfahrung erwerben können. Es handelt sich um eine Dozentengruppe, die durch einen direkten Kommunikationskanal mit den Fachleuten zur Verfügung steht, so dass die Studenten alle Fragen zum Thema stellen können, die sie haben. Das macht den Universitätsexperten zu einem Abschluss, der alle Garantien bietet und der für diejenigen Absolventen der Ernährungswissenschaften konzipiert wurde, die mit der besten Qualität und den neuesten digitalen Werkzeugen unterrichtet werden möchten.



“

*Mit diesem Expertenteam werden Sie die Bedeutung der Eichenfässer für den Alterungsprozess von Weinen verstehen"*

## Leitung



### Fr. Clavero Arranz, Ana

- ♦ Generaldirektorin von Bodegas Cepa 21
- ♦ Generaldirektorin von Grupo Bodegas Emilio Moro
- ♦ Finanzdirektorin von Grupo Bodegas Emilio Moro
- ♦ Leiterin der Verwaltung bei Bodegas Cepa 21
- ♦ Verwaltungstechnikerin bei Bodegas Convento San Francisco
- ♦ Hochschulabschluss in Betriebswirtschaft und Management an der Universität von Valladolid
- ♦ Masterstudiengang in Finanzmanagement von ESIC
- ♦ Executive Coach von ICF
- ♦ Digitales Vertiefungsprogramm für CEOs von ICEX
- ♦ Programm für Managemententwicklung von IESE

## Professoren

### Fr. Masa Guerra, Rocío

- Önologin bei Bodegas Protos
- Önologin bei Bodega Matarromera
- Verantwortlich für den Traubeneingang in der Bodega Emilio Moro
- Qualitätsmanagerin in BRC und Önologin in Viñedos Real Rubio
- Önologische Assistentin in der Bodega Solar Viejo
- Leiterin der Weinkellerei und des Weinbergs bei Ébano Viñedos y Bodegas
- Önologische Assistentin und Labortechnikerin in der Bodega El Soto
- Hochschulabschluss in Önologie an der Hochschule für Agrartechnik von Palencia
- MBA in Management von Weinunternehmen von der Wirtschaftsschule der Handelskammer in Valladolid

### Fr. Arranz Núñez, Beatriz

- Önologin in Viñas del Jaro
- Önologische Assistentin bei Viña Buena
- Önologin auf dem Weingut Familia A. De La Cal
- Önologische Assistentin bei Viña Cancura
- Kellermeisterin bei Vitalpe
- Ausbilderin von Önologen am Institut für Unternehmensentwicklung
- Önologin und Führerin im Weinmuseum der Provinz Valladolid
- Beauftragte des Obersten Rates der D.O. Ribera del Duero
- Hochschulabschluss in Önologie an der Universität von Valladolid

### Hr. Carracedo Esguevillas, Daniel

- Stellvertretender Önologe bei Viñas del Jaro
- Leiter des Labors bei Viñas del Jaro
- Stellvertretender Önologe bei Bodegas y Viñedos de Cal Grau
- Hochschulabschluss in Önologie von der Universität von Valladolid

### Fr. Molina González, Silvia

- Betriebsleiterin von Bodegas Cepa 21
- Technische Leiterin bei Bodegas Cepa 21
- Winzerin bei Bodegas Emilio Moro
- Hostess für Events und kommerzielle Promotionen für New Line Events
- Hostess für Veranstaltungen und kommerzielle Promotionen für die Agentur Proderreg
- Hochschulabschluss in Önologie und Ingenieurwesen der Agrar- und Lebensmittelindustrie an der Universität von Valladolid
- Spezialisierung in Führung und Teamarbeit an der Technischen Hochschule für Agrartechnik von Palencia



*Eine einzigartige, wichtige und entscheidende Fortbildungserfahrung, die Ihre berufliche Entwicklung fördert"*

# 04

## Struktur und Inhalt

Der Inhalt dieses Universitätsexperten in Weinchemie wurde von Fachleuten, die auf dem Gebiet der Weinmikrobiologie und ihrer gastronomischen Untersuchung tätig sind, sorgfältig erarbeitet. Ein Team, das ausgewählt wurde, um den Studenten ihr gesamtes theoretisches und praktisches Wissen durch eine vollständige und fundierte Fortbildung zu vermitteln. Darüber hinaus wendet TECH die innovative *Relearning*-Methode an, die die Studenten von mühsamen Lernstunden befreit. Ein System, das es ihnen ermöglicht, zu Experten zu werden, indem sie auf einfache und schrittweise Weise die Elemente kennenlernen, die die Nährstoffzusammensetzung von Wein beeinflussen. Somit passt sich das 100%ige Online-Studium an die Arbeit und die persönlichen Bedürfnisse der Spezialisten an.





“

*TECH hat ein umfassendes Programm entwickelt, das es Ihnen ermöglicht, die Wirkungsweise antimikrobieller Verbindungen zu untersuchen und verderbliche Mikroorganismen zu bekämpfen"*

### Modul 1. Trauben- und Weinbestandteile. Analytische Techniken

- 1.1. Bestandteile der Traube und ihre Verteilung im Weinstock
- 1.2. Chemische Zusammensetzung von Most und Wein
- 1.3. Organische Säuren
- 1.4. Polyphenole
- 1.5. Zucker
- 1.6. Stickstoffverbindungen
- 1.7. Aromastoffe und andere flüchtige Verbindungen
- 1.8. Enzyme
- 1.9. Klassische önologische Analyse
- 1.10. Fortgeschrittene önologische Analyse

### Modul 2. Mikrobiologie in der Önologie

- 2.1. Hefen
- 2.2. Milchsäurebakterien
- 2.3. Essigsäurebakterien
- 2.4. Pilze und andere Mikroorganismen
- 2.5. Mikrobielle Ökologie während der Weinbereitung
- 2.6. Bedeutung der malolaktischen Gärung (Malo)
- 2.7. Veränderungen im Wein
- 2.8. Kontrolle des Wachstums von Mikroorganismen
- 2.9. Biologische Reinigung und Desinfektion in der Weinkellerei
- 2.10. Mikrobiologische Analyse von Wein





### Modul 3. Bedeutung des Eichenfasses für die Reifung von Weinen

- 3.1. Bedeutung der Eiche bei der Herstellung von Fässern
- 3.2. Eiche
- 3.3. Holzauswahl
- 3.4. Trocknung und Reifung von Holz
- 3.5. Herstellung von Fässern
- 3.6. Aromatische Beiträge der Eichenfässer
- 3.7. Tannin der Eiche
- 3.8. Das Fass, ein undurchlässiges und poröses Gefäß
- 3.9. Die gute Verwendung von Eichenfässern
- 3.10. Das zweite Leben des Eichenfasses

“

*Ein Abschluss für Fachleute wie Sie, die die Zukunft der Önologie verstehen, indem sie auf die Ernährungsprozesse achten, die das Endprodukt bereichern"*

# 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 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.



06

# Qualifizierung

Der Universitätsexperte in Weinchemie 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 **Universitätsexperte in Weinchemie** 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: **Universitätsexperte in Weinchemie**

Anzahl der offiziellen Arbeitsstunden: **450 Std.**



\*Haager Apostille. Für den Fall, dass der Student die Haager Apostille für sein Papierdiplom beantragt, wird TECH EDUCATION die notwendigen Vorkehrungen treffen, um diese gegen eine zusätzliche Gebühr zu beschaffen.

zukunft

gesundheit vertrauen menschen  
erziehung information tutoren  
garantie akkreditierung unterricht  
institutionen technologie lernen  
gemeinschaft verpflichtung  
persönliche betreuung innovation  
wissen gegenwart qualität  
online-Ausbildung  
entwicklung institut  
virtuelles Klassenzimmer

**tech** technologische  
universität

**Universitätsexperte**

Weinchemie

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

Universitätsexperte

Weinchemie

