

Universitätskurs

Herstellung von Rotweinen



Universitätskurs

Herstellung von Rotweinen

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

Internetzugang: www.techtitute.com/de/ernahrung/universitatskurs/herstellung-rotweinen

Index

01

Präsentation

Seite 4

02

Ziele

Seite 8

03

Kursleitung

Seite 12

04

Struktur und Inhalt

Seite 16

05

Methodik

Seite 20

06

Qualifizierung

Seite 28

01

Präsentation

Die Herstellung von Rotwein ist mit der Kultur und dem Erbe vieler Regionen verbunden. Bei der Herstellung dieses Produkts ist der Empfang der Trauben und ihre Behandlung ab dem Stadium des Weinbergs von entscheidender Bedeutung. Die Entwicklung der Trauben hat einen großen Einfluss auf die organoleptischen Eigenschaften des Weins. Daher müssen die Unternehmen diesen Prozess genau kennen und über Ernährungsspezialisten verfügen, um das Vorhandensein von Mineralien und Vitaminen zu gewährleisten, die dem Verbraucher zugute kommen. In diesem Sinne bietet TECH ein Programm an, das sich mit der Reifung von Rotweinen und den dafür erforderlichen speziellen Gärungen beschäftigt. Eine Fortbildung, die, da sie zu 100% online ist, alle Studenten unabhängig von ihrem geographischen Standort erreichen kann. Ein Programm, das alle Möglichkeiten und die Professionalität eines fachkundigen Dozententeams bietet, damit der Spezialist mit Erfolgsgarantie und unter akademischer Genauigkeit unterrichtet wird.



“

*Mit diesem Universitätskurs werden Sie in nur
6 Wochen alle ernährungsphysiologischen
Aspekte des Rotweins beherrschen"*

Zu den Vorteilen, die die verschiedenen Mineralien und anderen Bestandteile des Rotweins bieten, gehören unter anderem Omega 3, der Hautschutz durch Flavonoide, die Erhöhung der Endorphine und Antioxidantien. Diese Vorteile kommen beim Verbraucher an, wenn die Kontrolle der Gärung, das Wachstum von Mikroorganismen und das richtige Gleichgewicht der Hefe berücksichtigt werden. In diesem Sinne brauchen die Unternehmen Ernährungsspezialisten, die sich auf die Weinindustrie konzentrieren, um das Endergebnis des Produkts unter Berücksichtigung seiner Nährstoffkomponenten zu verbessern.

Aus diesem Grund und angesichts der starken Nachfrage nach Arbeitskräften bietet TECH den Universitätskurs in Herstellung von Rotweinen an, der sich an Absolventen des Fachbereichs Ernährung und andere Fachleute richtet, die sich für die Prozesse der Rotweinerstellung interessieren. Am Ende dieses Programms, das nur 6 Wochen dauert, werden die Studenten in der Lage sein, die spezifischen Aspekte roter Trauben zu beherrschen, das Management einer Kellerei, die diese Variante von Wein produziert, zu beherrschen und sich darüber hinaus mit den biologischen Prozessen der Gärung von Rotweinen zu befassen, neben vielen anderen Themen, um ihre Fähigkeiten zu verbessern.

Dieses Programm ist eine einzigartige und neuartige akademische Erfahrung, die das *Relearning*-Lernsystem anwendet, um die Studenten von langen Stunden des Auswendiglernens zu befreien und es ihnen zu ermöglichen, das Tempo des Studiums einfach und effektiv an ihre persönlichen und beruflichen Bedürfnisse anzupassen. Darüber hinaus wird das Programm von Experten auf dem Gebiet unterrichtet, die über jahrelange Erfahrung verfügen und die Studenten in der beruflichen Praxis anleiten können. Eine flexible Fortbildung, die an die digitalen akademischen Zeiten angepasst ist und den Studenten das Wissen vermittelt, das sie zur Planung ihrer beruflichen Laufbahn benötigen.

Dieser **Universitätskurs in Herstellung von Rotweinen** enthält das vollständigste und aktuellste wissenschaftliche Programm auf dem Markt. Die wichtigsten Merkmale sind:

- Die Entwicklung von Fallstudien, die von Experten für Önologie und Weinbau vorgestellt werden
- 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 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



Schreiben Sie sich jetzt ein und erweitern Sie Ihr Wissen über die Besonderheiten der verschiedenen roten Rebsorten und die Pflege des Weinbergs von der Pflanzung bis zur Förderung der Qualität des Produkts"

“

Sie sind nur einen Klick davon entfernt, an einer einzigartigen akademischen Erfahrung mit den besten Fachleuten des Weinbaus teilzunehmen"

Zu den Dozenten des Programms gehören Fachleute aus der Branche, die ihre Erfahrungen in diese Fortbildung einbringen, sowie anerkannte Spezialisten von führenden Gesellschaften und renommierten 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.

Heben Sie sich von den anderen Ernährungswissenschaftlern auf dem Arbeitsmarkt ab, indem Sie sich mit TECH eingehend mit der Herstellung von Rotweinen befassen.

Möchten Sie die physikalisch-chemischen Veränderungen von Rotweinen, deren Ursprung und deren Vermeidung kontrollieren? Mit diesem Programm schaffen Sie es in nur 150 Stunden.



02 Ziele

Das Hauptziel dieses Universitätskurses in Herstellung von Rotweinen ist die Erweiterung und Aktualisierung der Kenntnisse von Absolventen der Ernährungswissenschaften und anderen an diesem Bereich interessierten Fachleuten. Darüber hinaus verfügt TECH über ein professionelles Team, das die Studenten perfekt über die Behandlung von Rotweinen nach der alkoholischen Gärung sowie über den Ausbau dieser Rebsorte, die Abfüllung von Weinen und die spezielle Gärung unterrichtet. Auf diese Weise erhalten die Studenten eine Spezialisierung, die über die theoretischen Inhalte hinausgeht und sie zu multidisziplinären Fachleuten macht, die auf dem Arbeitsmarkt wettbewerbsfähiger sind.





“

Erreichen Sie jetzt Ihre Ziele und werden Sie einer der führenden Fachleute, die die chemische Zusammensetzung in Rotweinen identifizieren, um die Qualität des Produkts zu verbessern"



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 der Röstung des Fasses
- ♦ Eingehendes Studieren der sensorischen Analyse von Wein. Aspekte, die zu bewerten sind und wie man sie durchführt
- ♦ Identifizieren der organoleptischen Veränderungen des Weins



Schreiben Sie sich jetzt für dieses Programm ein, und Sie werden über den virtuellen Campus Zugang zu allen Inhalten haben, egal wo Sie sich befinden“



Spezifische Ziele

- Erweitern der Kenntnisse über die Besonderheiten der verschiedenen roten Rebsorten
- Erwerben von Kenntnissen über das Management eines Weinguts, das Rotweine herstellt
- Vertiefen der Kenntnisse über die biologischen Prozesse, die bei der Gärung von Rotweinen ablaufen
- Gründliches Analysieren der einzelnen Phasen der Weinherstellung
- Vermeiden schlechter önologischer Praktiken
- Detailliertes Entwickeln der Bedeutung des Ausbaus in Eichenfässern
- Richtiges Verwalten der Verwendung von önologischen Produkten

03 Kursleitung

TECH hat eine Gruppe von Experten auf dem Gebiet der Önologie damit beauftragt, die Inhalte dieses Programms zu entwickeln und den Studenten den Lehrplan zu 100% online zu vermitteln. Dank ihrer Zusammenarbeit kommen die Studenten nicht nur in den Genuss von theoretischem Wissen, sondern können auch auf die Ratschläge der Experten zurückgreifen, um es in der Praxis anzuwenden. Gleichzeitig kann der eingeschriebene Student über den virtuellen Campus direkt mit den Lehrkräften in Kontakt treten, um alle Fragen zu klären, die sich in Bezug auf die Themen ergeben könnten.



“

Wollen Sie sich die einmalige Gelegenheit entgehen lassen, von Experten mit jahrelanger Erfahrung in dem Bereich zu lernen, in dem Sie sich beruflich weiterentwickeln wollen?”

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 CEO 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. Molina González, Silvia

- ♦ Betriebsleiterin von Bodegas Cepa 21
- ♦ Technische Leiterin bei Bodegas Cepa 21
- ♦ Önologin bei Bodegas Emilio Moro
- ♦ Hostess für Events und kommerzielle Promotionen für New Line Events
- ♦ Hostess für Veranstaltungen und kommerzielle Promotionen für die Agentur Prodereg
- ♦ 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

04

Struktur und Inhalt

Der Lehrplan dieses Universitätskurses in Herstellung von Rotweinen wurde von Spezialisten mit umfassender Erfahrung im Weinsektor sorgfältig ausgearbeitet. Diese pädagogische Zusammenarbeit garantiert die theoretisch-praktischen Inhalte des Programms, so dass der Student sich der Herstellung von Rotweinen und ihrer chemischen Zusammensetzung mit allen Garantien nähern kann. Darüber hinaus ist die von TECH angewandte *Relearning*-Methode von grundlegender Bedeutung, damit die Fachleute keine langen Stunden des Auswendiglernens investieren müssen und sich die Inhalte auf einfache und progressive Weise aneignen können. Auf diese Weise können die Studenten ihre Fähigkeiten perfektionieren, während sie von Tutoren betreut werden, mit denen sie direkt kommunizieren können.



“

Steigen Sie jetzt in diese Fortbildung ein, die ganz auf Ihre beruflichen und persönlichen Bedürfnisse zugeschnitten ist, und studieren Sie parallel zu Ihrer aktuellen Tätigkeit"

Modul 1. Vinifizierung von Rotweinen

- 1.1. Rote Rebsorten
- 1.2. Parameter der Reifung von roten Trauben
- 1.3. Annahme der roten Trauben
- 1.4. Alkoholische Gärung von Rotweinen
- 1.5. Ende der alkoholischen Gärung
- 1.6. Die malolaktische Gärung
- 1.7. Reifung von Rotweinen
- 1.8. Abfüllung von Rotweinen
- 1.9. Alterungsprozesse in der Flasche
- 1.10. Besondere Gärungen





“

Sie sind nur einen Schritt davon entfernt, einen umfassenden Abschluss in der Rotweinbereitung zu erlangen, der alles von der Annahme der Trauben bis zur Abfüllung und Vermarktung des Endprodukts abdeckt"

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.





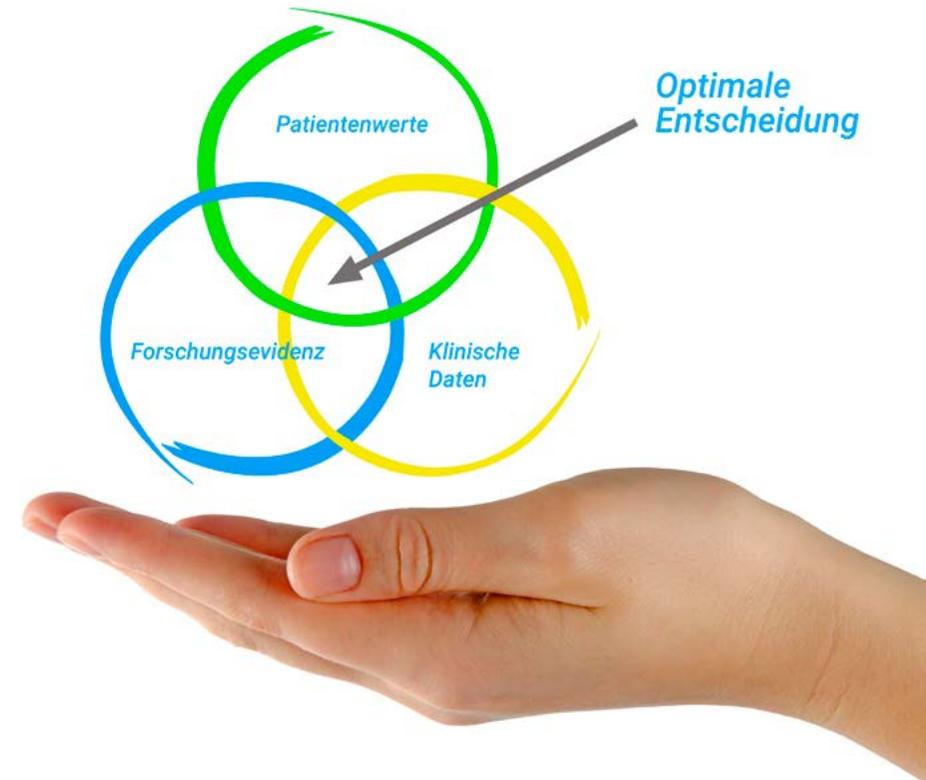
“

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

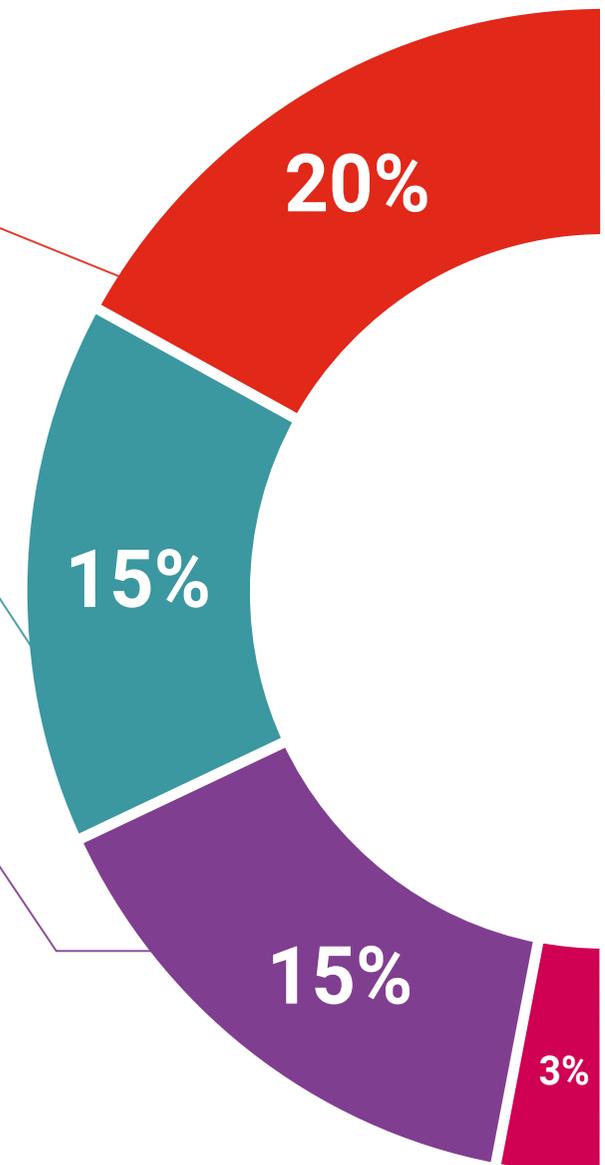
Das TECH-Team präsentiert die Inhalte auf attraktive und dynamische Weise in multimedialen Pillen, die Audios, Videos, Bilder, Diagramme und konzeptionelle Karten enthalten, um das Wissen zu vertiefen.

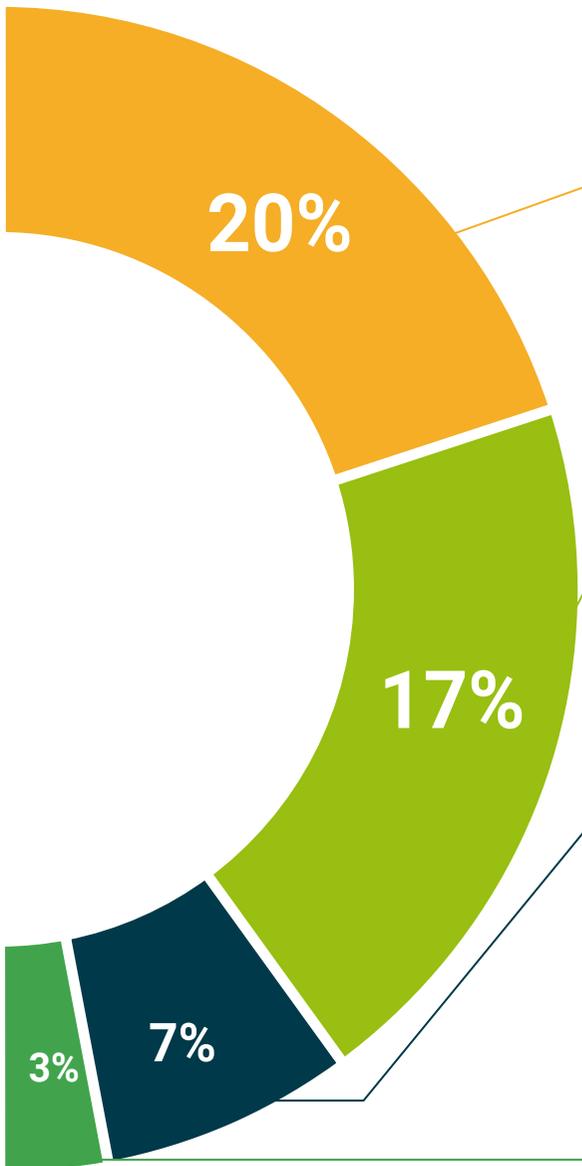
Dieses exklusive Schulungssystem für die Präsentation multimedialer Inhalte wurde von Microsoft als "Europäische Erfolgsgeschichte" ausgezeichnet.



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 Universitätskurs in Herstellung von Rotweinen 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 Herstellung von Rotweinen** 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 Herstellung von Rotweinen**

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 innovation
wissen gegenwart qualität
online-Ausbildung
entwicklung instituten
virtuelles Klassenzimmer

tech technologische
universität

Universitätskurs

Herstellung von Rotweinen

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

Universitätskurs

Herstellung von Rotweinen

