

Universitätskurs

Herstellung von Weißweinen



tech technologische
universität

Universitätskurs

Herstellung von Weißweinen

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

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

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

Der Weißwein boomt, denn er steht im Mittelpunkt der verschiedenen Sorten dieses Produkts. Heutzutage begleitet er nicht mehr nur Fisch oder Meeresfrüchte, sondern gehört zu geselligen Zusammenkünften, *Snacks* und sogar zum *Brunch*. Seine Qualität wird direkt von den Spezialisten in diesem Bereich beeinflusst, die über die chemische Zusammensetzung des Weins auf dem Laufenden sind. In diesem Bereich streben die Unternehmen nach der Perfektionierung des Endprodukts unter Berücksichtigung seines Nutzens für den Verbraucher, weshalb es notwendig ist, über Ernährungsexperten zu verfügen, die wissen, wie man den ernährungsphysiologischen Beitrag dieses Produkts ermittelt und vermarktet. TECH hat ein 100%iges Online-Programm entwickelt, das sich mit den Prozessen der Weißweinerstellung befasst, um die Kenntnisse zu aktualisieren und die Fähigkeiten von Fachleuten zu verbessern, die in diesen Sektor einsteigen möchten.



“

Mit diesem Universitätskurs werden Sie die Weinherstellung von Weiß- und Roséweinen beherrschen und sich von anderen Fachleuten des Sektors durch eine spezifische Ernährungsqualifikation für dieses Produkt unterscheiden können"

Die beliebteste Art von Weißwein ist der trockene Wein, der durch ununterbrochene Gärung gewonnen wird. Sein Verbrauch hat in den letzten Jahren exponentiell zugenommen, ebenso wie der von Roséweinen. Verschiedene Studien haben gezeigt, dass dieses Produkt dazu beiträgt, Herz-Kreislauf-Erkrankungen vorzubeugen, die Lungengesundheit zu verbessern sowie Krebs und anderen degenerativen Erkrankungen vorzubeugen. Zu den ernährungsphysiologischen Eigenschaften, die dies bewirken, gehören Vitamin A, Kalium und ein Anteil an Kalzium und Magnesium sowie verschiedene Mineralien wie Zink und Eisen. Die Unternehmen, die sich dessen bewusst sind, verfügen über Ernährungsspezialisten, die sich auf die Kontrolle der Weine konzentrieren, um den Nährwert des Produkts zu verbessern.

Aus diesem Grund hat TECH einen Studiengang entwickelt, der sich an Absolventen des Fachbereichs Ernährung und andere an der Entwicklung von Weißweinen interessierte Fachleute richtet, damit sie die Herstellung dieser Weinvariante beherrschen können. Durch die Teilnahme an diesem Programm werden die Studenten in der Lage sein, die differenzierenden Merkmale der Weinherstellungsprozesse von Weißweinen eingehend zu studieren und das Wissen über die Weinherstellung zu entwickeln, das es ihnen ermöglicht, die besten Entscheidungen in den verschiedenen Phasen des ausgewählten Weißweins zu treffen, neben anderen Fähigkeiten.

TECH erreicht eine perfekte Weiterbildung seiner Studenten dank der Unterstützung durch ein professionelles Team von Weinbauexperten mit langjähriger Erfahrung in diesem Bereich. Darüber hinaus machen die verschiedenen von TECH eingesetzten pädagogischen Instrumente den Universitätskurs zu einer bereichernden und dynamischen Erfahrung. Eines davon ist die *Relearning*-Lernmethode, die die schrittweise Aneignung der Inhalte durch die Fachleute garantiert, um Sie von langen Stunden des Auswendiglernens zu befreien. Gleichzeitig erleichtert die Universität das Studium durch audiovisuelle Materialien in verschiedenen Formaten und mit zusätzlichen Inhalten, die den Studenten helfen, ihre Ziele zu erreichen.

Dieser **Universitätskurs in Herstellung von Weißweinen** 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 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



Warten Sie nicht länger, sondern entscheiden Sie sich für einen Abschluss, der es Ihnen ermöglicht, Ihre derzeitige Tätigkeit mit der Entwicklung Ihrer Fähigkeiten als Ernährungsexperte im Weinsektor zu verbinden"

“

Beherrschen Sie die Prozesse der Gärung von Eiswein noch nicht? Erweitern Sie Ihr Wissen aus ernährungswissenschaftlicher Sicht, um die Zufriedenheit der Verbraucher mit diesem Produkt zu fördern"

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.

Auf dem virtuellen Campus haben Sie Zugang zu unzähligen Stunden hochwertigen Unterrichtsmaterials und können sich direkt an die Lehrkräfte wenden, um Ihre Fragen zu klären.

Nehmen Sie an der ökologischen Produktion von Weiß- und Roséwein teil, um umweltverträgliche Qualitätskriterien anzuwenden.



02 Ziele

Dieser Universitätskurs in Herstellung von Weißweinen zielt darauf ab, die Kenntnisse von Absolventen der Ernährungswissenschaften und anderen Fachleuten, die sich für den Weinbereich interessieren, zu erweitern und zu aktualisieren. Ziel des Programms ist es, dass die Studenten die Nährwerte des Weins und die Mikroorganismen, die jeder Weinsorte spezifische Eigenschaften verleihen, beherrschen. Gleichzeitig befasst sich das Programm mit der Aufnahme von weißen Trauben, den Reifungsparametern, den Vorgärungsprozessen und allen wichtigen Verfahren bei der Entwicklung des Produkts. Auf diese Weise erwerben die Spezialisten die notwendigen Konzepte, um mit den Verbrauchertrends Schritt zu halten und die Anforderungen des heutigen Sektors zu erfüllen.





“

Sie sind nur noch einen Schritt davon entfernt, Ihr Ziel zu erreichen. Nutzen Sie alle Möglichkeiten, die TECH Ihnen bietet, indem Sie diesen Universitätskurs zu 100% online absolvieren"



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

- Vertiefen der differenzierenden Merkmale der Weinbereitung von Weißweinen
- Entwickeln von Kenntnissen über die Weinbereitung, die es ermöglichen, die besten Entscheidungen in den verschiedenen Phasen des ausgewählten Weißweins zu treffen
- Respektvolles Übertragen des Ausdrucks einer Sorte oder eines Terroirs auf den Wein
- Hervorheben der Bedeutung der Weinbergspflege bei der Weinherstellung
- Bestimmen der Verfahren zur Reinigung von Weißweinen
- Feststellen der neuen Trends in der Weißweinproduktion



Die Pflege des Weinbergs ist von grundlegender Bedeutung für die korrekte Herstellung von Wein, schreiben Sie sich jetzt für diesen Universitätskurs ein und entdecken Sie es"

03

Kursleitung

In ihrem Bestreben nach akademischer Präzision hat TECH Fachleute aus dem Weinbau hinzugezogen, die zudem über langjährige Erfahrung in diesem Sektor verfügen. Dank dieses Lehrkörpers erhalten die Studenten nicht nur theoretisches Wissen, sondern auch fachliche Ratschläge für ihre Unternehmensentwicklung. Außerdem steht den Fachleuten ein direktes Kommunikationsmittel zur Verfügung, der virtuelle Campus, über den sie alle ihre Fragen zum Thema klären können.



“

Wollen Sie sich die Chance entgehen lassen, von den besten Fachleuten mit langjähriger Erfahrung im Weinbausektor zu lernen? Lernen Sie von ihnen dank der TECH"

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. 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

04

Struktur und Inhalt

Der Lehrplan dieses Universitätskurses in Herstellung von Weißweinen wurde unter den Richtlinien eines Teams von Experten aus der Weinindustrie entwickelt. Darüber hinaus verfügt TECH über eine Vielzahl von akademischen Hilfsmitteln, wie z. B. den 100%igen Online-Modus, so dass die Studenten auf einfache und dynamische Weise lernen können. Auch der weitere Verlauf des Programms kann von den Fachleuten je nach ihren persönlichen und beruflichen Bedürfnissen angepasst werden. Gleichzeitig wendet TECH das innovative *Relearning*-System an, das die Assimilierung des Lehrplans erleichtert, ohne dass man auf stundenlanges Auswendiglernen angewiesen ist, wie es in herkömmlichen Programmen üblich ist.





“

Analysieren Sie die Strategien, die von den Fachleuten bei den Prozessen der Klärung, Stabilisierung und Filtration von Weißweinen eingesetzt werden, und schlagen Sie neue, effizientere Alternativen vor, die dem Endprodukt einen Nährwert verleihen"

Modul 1. Vinifizierung von Weiß- und Roséweinen

- 1.1. Weiße Rebsorten und Weinstile
- 1.2. Parameter der Reifung von weißen Trauben
- 1.3. Empfang von weißen Trauben
- 1.4. Prozesse der Vorgärung
- 1.5. Alkoholische Gärung von Weißweinen
- 1.6. Temperaturkontrolle
- 1.7. Andere Gärungen und Reifung von Weißweinen
- 1.8. Verfahren zur Schönung, Stabilisierung und Filtration von Weißwein
- 1.9. Abfüllung
- 1.10. Besondere Gärungen





“*Warten Sie nicht länger, sondern erwerben Sie jetzt eine umfassende Weiterbildung im Bereich der Weiß- und Roséweine dank dieses Programms, das sich an Sie und Ihre Bedürfnisse anpasst*”

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 Weißweinen garantiert neben der präzise-
sten und aktuellsten Fortbildung auch den Zugang zu einem von der TECH Technologi-
schen Universität ausgestellten Diplom.



“

*Schließen Sie dieses Programm
erfolgreich ab und erhalten Sie Ihren
Universitätsabschluss ohne lästige Reisen
oder Formalitäten"*

Dieser **Universitätskurs in Herstellung von Weißweinen** 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 Weißweinen**

Anzahl der offiziellen Arbeitsstunden: **150 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 institutionen

virtuelles Klassenzimmer sprachen

tech technologische
universität

Universitätskurs

Herstellung von Weißweinen

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

Universitätskurs

Herstellung von Weißweinen

