

Universitätsexperte

Weinchemie





tech technologische
universität

Universitätsexperte Weinchemie

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

Internetzugang: www.techtitude.com/de/ingenieurwissenschaften/spezialisierung/spezialisierung-weinchemie

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 heutige Weinindustrie wird von der Wissenschaft beherrscht, die heute dazu beiträgt, die Herausforderungen der Innovation und die mit dem Wein verbundenen Probleme zu bewältigen. Diese Wissenschaft wird oft als Kunst verstanden, aber um sie zu beherrschen, reichen empirische Techniken nicht aus. Die Unternehmen suchen händeringend nach Fachleuten, die in der Lage sind, den Wein durch Technologie weiterzuentwickeln. Das hohe Maß an Wissen, das für die Weinherstellung erforderlich ist, steht im Widerspruch zum Mangel an spezifischen Abschlüssen im Bereich der Önologie. Aus diesem Grund hat TECH ein akademisches Programm entwickelt, das sich an Ingenieure und andere Fachleute richtet, die mehr über flüchtige Verbindungen, Phenole und sensorische Eigenschaften von Wein und Trauben erfahren möchten. All dies durch 100% Online-Lernen und mit der Unterstützung eines Teams von Weinbauexperten, die die Studenten zu Weinexperten machen und sie auf die Praxis vorbereiten.



“

Mit diesem Universitätsexperten lernen Sie in nur 6 Monaten alles über allgemeine, anorganische und organische Chemie und ihre Anwendungen im Weinbauprozess“

Während in der Antike die besten Weine durch Zufall und Versuch und Irrtum erzeugt wurden, erfordert die starke Nachfrage nach diesem Produkt heute eine sehr viel ausgefeiltere und schnellere Produktion. Es handelt sich um Verfahren, bei denen auch die Traubengrundlage Teil des Endergebnisses ist und bei denen Landwirtschaft und Technologie bereits Hand in Hand gehen. In diesem Sinne ist es unerlässlich, über Fachleute zu verfügen, die zur Verbesserung der Weinqualität beitragen und die Konsolidierung der Unternehmen in einem Sektor fördern können, der weltweit von großer wirtschaftlicher Bedeutung ist.

TECH hat im Rahmen ihrer akademischen Sorgfalt einen Studiengang entwickelt, der sich dem wissenschaftlichen Fortschritt und seiner Zusammenarbeit mit den Weingütern und dem Weinbau im Allgemeinen widmet. Im Bewusstsein dieses neuen Paradigmas müssen Fachleute, die bereits in diesem Bereich tätig sind oder sich für diesen Markt interessieren, eine spezifische Aktualisierung der Analysetechniken der Trauben- und Weinhaltstoffe, ihrer Mikrobiologie und der Bedeutung der Fässer für den Weinausbau erhalten. Eine umfassende Weiterbildung von 450 Stunden für die Fachkräfte, die sich für den Kurs einschreiben.

Darüber hinaus handelt es sich um einen 100%igen Online-Studiengang, der es den Studenten ermöglicht, ihr Studium mit anderen Bereichen ihres täglichen Lebens zu verbinden. Darüber hinaus wird TECH von einem Team von Önologie-Experten unterstützt, die nicht nur ihr theoretisches Wissen mit den Studenten teilen, sondern auch ihre eigenen Erfahrungen aus der Praxis weitergeben können. Eine einzigartige Erfahrung, die auch eine große Auswahl an audiovisuellem Material in verschiedenen Formaten bietet, sowie die Möglichkeit, das Referenzhandbuch herunterzuladen, so dass die Fachleute auch nach dem Universitätsexperten die Inhalte auf ihren elektronischen Geräten nutzen können.

Dieser **Universitätsexperte in Weinchemie** enthält das vollständigste und aktuellste Programm auf dem Markt. Die hervorstechendsten 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 Zugangs zu Inhalten von jedem festen oder tragbaren Gerät mit Internetanschluss



Schreiben Sie sich jetzt ein, um mehr über die Umwandlung von Trauben in Abhängigkeit von der Art des herzustellenden Produkts zu erfahren, ob Weiß-, Rosé- oder Rotwein“

“ *Befassen Sie sich mit dem direkten Zusammenhang zwischen der mikrobiologischen Stabilität und den Problemen, die mit den verschiedenen Weintypen und ihren Abweichungen bei der Weinherstellung verbunden sind, dank eines Teams von Experten auf diesem Gebiet“*

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 eine grundlegende Rolle bei der Reifung von Weinen. Entdecken Sie jetzt seine Beziehung zum Produkt durch diesen 100%igen Online-Abschluss, den Sie mit Ihrer Arbeit verbinden können.

Dank TECH lernen Sie die neuen analytischen Möglichkeiten zur Untersuchung der chemischen Zusammensetzung von Trauben und Wein kennen und heben sich von anderen Fachleuten in Ihrem Sektor ab.



02 Ziele

Dieser Universitätsexperte in Weinchemie zielt darauf ab, das Wissen von Studenten der Ingenieurwissenschaften zu erweitern und zu aktualisieren, damit sie die neuen Werkzeuge in der Weinszene beherrschen und in der Lage sind, Alternativen zu Weinkompositionen vorzuschlagen, um die Qualität zu erhöhen. In nur 6 Monaten wird TECH den Studenten Kenntnisse in der önologischen Mikrobiologie durch eine Methode vermitteln, die zu 100% auf herunterladbaren Inhalten basiert, die ihnen auch ohne Internetverbindung zur Verfügung stehen, sobald sie auf ihren elektronischen Geräten hinterlegt sind. Darüber hinaus wurde das Studium dynamisch gestaltet, um die Leistung der Studenten zu fördern und das Programm zu einer bereichernden Erfahrung zu machen.



“

Beherrschen Sie die aromatischen Beiträge der Fässer noch nicht? Tauchen Sie ein in dieses Gebiet mit einer Vielzahl von audiovisuellen Materialien, die in ein Studium integriert sind, das sich Ihnen anpasst"



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 Schönong und Beseitigung der verschiedenen Bestandteile, die den Wein herabsetzen können
- ◆ Erweitern 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 Ihre Ziele, analysieren Sie die Fehler des Weins und ordnen Sie sie den einzelnen Mikrobengruppen zu“

03

Kursleitung

TECH hat diesen Studiengang zusammen mit einem Team von Önologie-Experten entwickelt, die nicht nur ihr theoretisches Wissen in den Lehrplan eingebracht haben, sondern auch ihre eigenen Erfahrungen in der Lehre. Es handelt sich um ein Dozententeam, das sich für die Entwicklung von Fachleuten einsetzt, die über die neuesten wissenschaftlichen Erkenntnisse im chemischen Bereich des Weinbaus verfügen. Dies macht den Universitätsexperten zu einer Gelegenheit für Studenten der Ingenieurwissenschaften und andere Fachleute, die daran interessiert sind, mit der Unterstützung von Experten zu lernen, die bereits wichtige Positionen auf dem Weinmarkt einnehmen.



“

Das Dozententeam dieses Programms wird Ihnen helfen, sich beruflich und persönlich in einem sich ständig verändernden Sektor weiterzuentwickeln, so dass Sie mit der Innovation Schritt halten können"

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. 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 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 in Palencia

Fr. Arranz Núñez, Beatriz

- ◆ Önologin in Viñas del Jaro
- ◆ Winzer-Assistentin bei Viña Buena
- ◆ Winzerin auf dem Weingut Familia A. De La Cal
- ◆ Winzer-Assistentin bei Viña Cancura
- ◆ Kellermeisterin bei Vitalpe
- ◆ Ausbilderin von Önologen am Institut für Unternehmensentwicklung
- ◆ Winzerin 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 Valladolid

Fr. Masa Guerra, Rocío

- ◆ Önologin bei Bodegas Protos
- ◆ Assistentin des Önologen im Weingut Matarromera
- ◆ Verantwortlich für den Traubeneingang in der Bodega Emilio Moro
- ◆ Qualitätsmanagerin in BRC und Önologin in Viñedos Real Rubio
- ◆ Assistentin der Önologie 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

04

Struktur und Inhalt

Der Lehrplan dieses Universitätsexperten in Weinchemie wurde von Fachleuten aus den Bereichen önologisches Ingenieurwesen, Weinbau und Mikrobiologie des Weins detailliert ausgearbeitet. Dank ihres Beitrags und der Einbeziehung praktischer Hilfsmittel werden den Studenten audiovisuelle Inhalte in verschiedenen Formaten zur Verfügung stehen, die ihnen bei ihrer Fortbildung helfen werden. Außerdem können die Studenten über einen direkten Kommunikationskanal mit den Dozenten in Kontakt treten, um alle ihre Fragen zum Thema zu klären. Dies wird es ihnen leichter machen, sich als Experte zu qualifizieren. Da es sich um einen 100%igen Online-Kurs handelt, ist das Lerntempo außerdem an die persönlichen und beruflichen Bedürfnisse der Studenten angepasst.





“

TECH hat die Relearning-Methode in ihre Programme integriert, so dass Sie nicht stundenlang auswendig lernen müssen und sich die Inhalte leicht aneignen können"

Modul 1. Trauben- und Weinbestandteile. Analytische Techniken

- 1.1. Bestandteile der Traube und ihre Verteilung in der Staude
- 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, der für Fachleute wie Sie entwickelt wurde, die die Zukunft der Önologie durch die Anwendung künstlicher Intelligenz und neuer technologischer Trends verstehen"

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"

Fallstudie zur Kontextualisierung aller Inhalte

Unser Programm bietet eine revolutionäre Methode zur Entwicklung von Fähigkeiten und Kenntnissen. Unser Ziel ist es, Kompetenzen in einem sich wandelnden, wettbewerbsorientierten und sehr anspruchsvollen Umfeld zu stärken.

“

Mit TECH werden Sie eine Art des Lernens erleben, die an den Grundlagen der traditionellen Universitäten auf der ganzen Welt rüttelt"



Sie werden Zugang zu einem Lernsystem haben, das auf Wiederholung basiert, mit natürlichem und progressivem Unterricht während des gesamten Lehrplans.



Der Student wird durch gemeinschaftliche Aktivitäten und reale Fälle lernen, wie man komplexe Situationen in realen Geschäftsumgebungen löst.

Eine innovative und andersartige Lernmethode

Dieses TECH-Programm ist ein von Grund auf neu entwickeltes, intensives Lehrprogramm, das die anspruchsvollsten Herausforderungen und Entscheidungen in diesem Bereich sowohl auf nationaler als auch auf internationaler Ebene vorsieht. Dank dieser Methodik wird das persönliche und berufliche Wachstum gefördert und ein entscheidender Schritt in Richtung Erfolg gemacht. Die Fallmethode, die Technik, die diesem Inhalt zugrunde liegt, gewährleistet, dass die aktuellste wirtschaftliche, soziale und berufliche Realität berücksichtigt wird.

“

Unser Programm bereitet Sie darauf vor, sich neuen Herausforderungen in einem unsicheren Umfeld zu stellen und in Ihrer Karriere erfolgreich zu sein“

Die Fallmethode ist das von den besten Fakultäten der Welt am häufigsten verwendete Lernsystem. Die Fallmethode wurde 1912 entwickelt, damit Jurastudenten das Recht nicht nur auf der Grundlage theoretischer Inhalte erlernen. Sie bestand darin, ihnen reale komplexe Situationen zu präsentieren, damit sie fundierte Entscheidungen treffen und Werturteile darüber fällen konnten, wie diese zu lösen sind. Sie wurde 1924 als Standardlehrmethode in Harvard etabliert.

Was sollte eine Fachkraft in einer bestimmten Situation tun? Mit dieser Frage konfrontieren wir Sie in der Fallmethode, einer handlungsorientierten Lernmethode. Während des gesamten Programms werden die Studenten mit mehreren realen Fällen konfrontiert. Sie müssen ihr gesamtes Wissen integrieren, recherchieren, argumentieren und ihre Ideen und Entscheidungen verteidigen.

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.

Im Jahr 2019 erzielten wir die besten Lernergebnisse aller spanischsprachigen Online-Universitäten der Welt.

Bei TECH lernen Sie mit einer hochmodernen Methodik, die darauf ausgerichtet ist, die Führungskräfte der Zukunft zu spezialisieren. Diese Methode, die an der Spitze der weltweiten Pädagogik steht, wird Relearning genannt.

Unsere Universität ist die einzige in der spanischsprachigen Welt, die für die Anwendung dieser erfolgreichen Methode zugelassen ist. Im Jahr 2019 ist es uns gelungen, die Gesamtzufriedenheit unserer Studenten (Qualität der Lehre, Qualität der Materialien, Kursstruktur, Ziele...) in Bezug auf die Indikatoren der besten spanischsprachigen Online-Universität zu verbessern.



In unserem Programm ist das Lernen kein linearer Prozess, sondern erfolgt in einer Spirale (lernen, verlernen, vergessen und neu lernen). Daher wird jedes dieser Elemente konzentrisch kombiniert. Mit dieser Methode wurden mehr als 650.000 Hochschulabsolventen mit beispiellosem Erfolg in so unterschiedlichen Bereichen wie Biochemie, Genetik, Chirurgie, internationales Recht, Managementfähigkeiten, Sportwissenschaft, Philosophie, Recht, Ingenieurwesen, Journalismus, Geschichte, Finanzmärkte und -instrumente fortgebildet. Dies alles in einem sehr anspruchsvollen Umfeld mit einer Studentenschaft mit hohem sozioökonomischem Profil und einem Durchschnittsalter von 43,5 Jahren.

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.

Nach den neuesten wissenschaftlichen Erkenntnissen der Neurowissenschaften wissen wir nicht nur, wie wir Informationen, Ideen, Bilder und Erinnerungen organisieren, sondern auch, dass der Ort und der Kontext, in dem wir etwas gelernt haben, von grundlegender Bedeutung dafür sind, dass wir uns daran erinnern und es im Hippocampus speichern können, um es in unserem Langzeitgedächtnis zu behalten.

Auf diese Weise sind die verschiedenen Elemente unseres Programms im Rahmen des so genannten Neurocognitive Context-Dependent E-Learning mit dem Kontext verbunden, in dem der Teilnehmer seine berufliche Praxis entwickelt.



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.



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.



Übungen für Fertigkeiten und Kompetenzen

Sie werden Aktivitäten durchführen, um spezifische Kompetenzen und Fertigkeiten in jedem Fachbereich zu entwickeln. Übungen und Aktivitäten zum Erwerb und zur Entwicklung der Fähigkeiten und Fertigkeiten, die ein Spezialist im Rahmen der Globalisierung, in der wir leben, entwickeln muss.



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.





Case Studies

Sie werden eine Auswahl der besten Fallstudien vervollständigen, die speziell für diese Qualifizierung ausgewählt wurden. Die Fälle werden von den besten Spezialisten der internationalen Szene präsentiert, analysiert und betreut.



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 einzigartige Bildungssystem für die Präsentation multimedialer Inhalte wurde von Microsoft als "Europäische Erfolgsgeschichte" ausgezeichnet.



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.



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**

Modalität: **online**

Dauer: **6 Monate**



*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
- » Zeitplan: in Ihrem eigenen Tempo
- » Prüfungen: online

Universitätsexperte

Weinchemie

