

# Universitätsexperte Weinherstellung





**tech** technologische  
universität

## Universitätsexperte Weinherstellung

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

Internetzugang: [www.techtitute.com/de/ingenieurwissenschaften/spezialisierung/spezialisierung-weinherstellung](http://www.techtitute.com/de/ingenieurwissenschaften/spezialisierung/spezialisierung-weinherstellung)

# Index

01

Präsentation

---

Seite 4

02

Ziele

---

Seite 8

03

Kursleitung

---

Seite 16

04

Struktur und Inhalt

---

Seite 22

05

Studienmethodik

---

Seite 20

06

Qualifizierung

---

Seite 28

# 01

# Präsentation

Die Ungewissheit, die den Weinsektor umgibt, da Exporte und Importe in Zeiten der Gesundheitskrise lahmgelegt werden, hat die Unternehmen dazu veranlasst, nach Alternativen für ihre Produktion zu suchen. Die erfolgreichsten Weinunternehmen sind diejenigen, die einen pragmatischen Ansatz für ihre Lieferketten, Produktportfolios und Marktausrichtung entwickeln. Zu dieser Unterscheidung gehört zweifellos die Rolle des Ingenieurs, der versucht, die Weinbereitungsprozesse zu rationalisieren und die Kosten durch technologische Innovationen zu senken. Aus diesem Grund bietet TECH ein Programm an, das ihre Studenten durch Online-Lernen auf die Veränderungen in der Branche sowie auf die Herstellung nachhaltiger und alkoholarmer Weine vorbereitet. Eine einzigartige Gelegenheit für alle, die sich auf dem Weinmarkt auf den neuesten Stand bringen und neue Techniken im Weinbau erlernen möchten.



“

*Ein Studium, das Sie in nur 6 akademischen Monaten zur Herstellung von Weiß-, Schaum-, Rosé- und Rotweinen und vielen anderen Sorten fortbildet“*

Die derzeitige starke globale Inflation und die sich ändernden Interessen der normalen Weinkonsumenten bestimmen den Umsatz der Weinunternehmen. Dies ist ein Paradigma, das den Landwirten in seiner ersten Phase nicht hilft, da der Klimawandel auch in diesem Sektor verheerende Auswirkungen hat. Um diese Probleme anzugehen und das Produkt auf einem überwältigenden Markt zu diversifizieren, hat TECH einen Studiengang entwickelt, der sich mit der Weinherstellung und Weinproduktion befasst.

Angesichts der starken Nachfrage der Unternehmen nach Fachkräften, die mit den technologischen Instrumenten auf dem neuesten Stand sind, hat TECH ein spezielles Programm entwickelt, das in nur 6 Monaten absolviert werden kann. Dank dieser Fortbildung werden die Studenten die Techniken beherrschen, die die neuen Produktionsverfahren fördern, sowie die Reifungsparameter der Trauben je nach Weinstil. Eine Erfahrung, die ein Team von Önologen einbezieht, die Experten auf dem Gebiet der Weinherstellung sind und die dem Experten ein umfassendes Wissen vermitteln, das den Anforderungen des Wirtschaftssektors in diesem Bereich entspricht.

Dieser Universitätsexperte in Weinherstellung ist außerdem an die neuen Medien angepasst und erleichtert den Studenten dank seiner 100%igen Modalität und seiner audiovisuellen Inhalte das Lernen. Den Studenten steht auch ein herunterladbares Nachschlagewerk zur Verfügung, auf das sie auch ohne Internetzugang zugreifen können, sobald sie es auf ihrem Gerät gespeichert haben. Dies eröffnet eine Reihe von Möglichkeiten für Spezialisten, die sich mit Erfolgsgarantie aus der Ferne weiterbilden wollen.

Dieser **Universitätsexperte in Weinherstellung** 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
- ♦ Praktische Übungen, bei denen der Selbstbewertungsprozess zur Verbesserung des Lernens genutzt 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



*Haben Sie den biologischen Kreislauf des Lebens noch nicht verstanden? Schreiben Sie sich jetzt in ein Programm ein, das Ihnen nicht nur den Schlüssel zu den ersten Produktionsschritten gibt, sondern Sie auch in allen Phasen begleitet, damit Sie sich beruflich weiterentwickeln können“*

“

*Dank TECH können Sie sich über die Vergasung von Wein und den Einsatz neuer Technologien in diesem Prozess informieren“*

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

Die multimedialen Inhalte, die mit der neuesten Bildungstechnologie entwickelt wurden, werden der Fachkraft ein situierendes 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.

*Nehmen Sie am Weinhandelsmarkt unter Einhaltung der OIV-Vorschriften teil, der europäischen Vorschriften und anderer Vorschriften, die das Produkt Wein betreffen.*

*Entwickeln Sie neue Weinsorten, Beherrschung ihrer Reife- und Erntezeiten mit analytischen Parametern, um ein Experte im Weinsektor zu werden.*



# 02 Ziele

Der Lehrplan dieses Universitätsexperten in Weinherstellung zielt darauf ab, Studenten des Ingenieurwesens und andere Fachkräfte fortzubilden, die sich für Weinsorten und deren Unterscheidungsmerkmale bei der Weinherstellung interessieren. In nur 6 Monaten erwirbt der Student Kenntnisse in der Reifung weißer und roter Trauben sowie in der Herstellung von Schaumweinen, Likörweinen und natürlichen Süßweinen, aber auch von edelfaulen Weinen und Schleierweinen. Auf diese Weise wird TECH mit Hilfe innovativer akademischer Instrumente die besten Weintechniken zur Verfügung stellen, was sich nicht nur positiv auf das Lernen auswirkt, sondern diesem Studiengang auch die notwendige Dynamik verleiht, um die Nutzer zu motivieren, damit sie das Beste aus ihrer akademischen Erfahrung herausholen können.



“

*Ein Programm, mit dem Sie sich im  
Weinsektor hervorheben und den  
Gewinn Ihres Unternehmens durch  
Technik maximieren können“*



## 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
- ◆ Vertiefen der sensorischen Analyse von Wein Kennen der zu bewertenden Aspekte und der Art und Weise ihrer Durchführung
- ◆ Identifizieren der organoleptischen Veränderungen des Weins



*Erfüllen Sie Ihre Ziele, lernen Sie mehr über die Behandlung von Rotweinen in der alkoholischen Nachgärungsphase und werden Sie Experte für die Weinbereitung des Produkts“*



## Spezifische Ziele

---

### Modul 1. Vinifizierung von Weiß- und Roséweinen

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

### Modul 2. Vinifizierung von Rotweinen

- ◆ 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
- ◆ Analysieren einer jeden Phase der Verarbeitung
- ◆ Vermeiden schlechter önologischer Praktiken
- ◆ Entwickeln die Bedeutung der Reifung in Eichenfässern im Detail
- ◆ Verwalten der Verwendung von önologischen Erzeugnissen
- ◆ Verwenden von Tools für die Bioprozesstechnik

### Modul 3. Vinifizierung von Schaumweinen

- ◆ Gestalten die Herstellung von Schaumweinen konzeptionell, technisch und sensorisch, von der Auswahl der Sorten bis zur endgültigen Abfüllung
- ◆ Unterscheiden von Sorten mit Potenzial für die Herstellung von Schaumweinen
- ◆ Beurteilen des qualitativen Einflusses des Weinbergs auf den Wein
- ◆ Untersuchen der Vielfalt der Techniken und der daraus resultierenden Weintypen
- ◆ Entwickeln der technischen Kenntnisse in der Weinbereitung, die es ermöglichen, die besten Entscheidungen in den verschiedenen Phasen der Schaumweinproduktion zu treffen
- ◆ Beurteilen der maximalen qualitativen Möglichkeiten der verschiedenen Techniken
- ◆ Kennen der technologischen Prozesse
- ◆ Entdecken der neuen Trends bei Schaumweinen

### Modul 4. Vinifizierung von Likörweinen, natürlichen Süßweinen, Weinen mit Edelfäule und Schleierweinen

- ◆ Erweitern der Kenntnisse über die Kategorie der Spezialweine
- ◆ Bestimmen jeder der Typologien und der Klassifizierung der Weine, die sie umfassen
- ◆ Vermitteln eines Teils unserer Kultur und unseres Erbes, die diese Weine einzigartig und unwiederholbar machen und mit einem Klima, Böden, Rebsorten und Ausarbeitungen verbunden sind, die ihre eigene Persönlichkeit haben
- ◆ Vorstellen der verschiedenen Weine und ihres Herkunftsgebiets
- ◆ Fördern des Interesses der Studenten an der Identifizierung der verschiedenen Weine
- ◆ Aufzeigen, dass ein tiefes Wissen über, in diesem Fall, Spezialweine dazu führt, dass wir eine kulturelle und patrimoniale Verbindung herstellen
- ◆ Wecken eines ausreichenden Interesses an Weinen aus besonderer Produktion

# 03

## Kursleitung

Um die wichtigsten Techniken der Weinherstellung zu beherrschen, hat TECH ein professionelles Team zusammengestellt, das direkt in diesem Bereich arbeitet. Dank ihrer Zusammenarbeit wird der Student nicht nur über theoretisches Wissen verfügen, sondern auch die Haltung der Lehrkräfte bei der Bewältigung alltäglicher Probleme einnehmen können. Außerdem können sie sich über einen direkten Kommunikationskanal an diese Experten wenden, um alle ihre Fragen zu diesem Thema zu klären. Es handelt sich also um eine Gelegenheit für Studenten der Ingenieurwissenschaften, die nach professionellen Modellen und mit allen Erfolgsgarantien studieren wollen.



“

*Nehmen Sie an industriellen Innovationsprojekten dank der Lehre von Experten teil, die Ihnen über einen direkten Kommunikationskanal zur Verfügung stehen, um Ihre Fragen zum Studium zu beantworten“*

## 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. Martínez Corrales, Alba

- ◆ Önologin mit Spezialisierung auf Kommunikation für Leadership
- ◆ Kellermeisterin in der Bodega Agrícola Riova
- ◆ Önologin bei Bodegas y Viñedos Alión
- ◆ Beauftragte der Aufsichtsbehörde für die Herkunftsbezeichnung Rueda
- ◆ Hochschulabschluss in Önologie und Ingenieurwesen der Agrar- und Lebensmittelindustrie an der Universität von Valladolid
- ◆ Spezialisierung in Kommunikation für Führungskräfte von der Best Coaching School

### 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. Arranz Núñez, Beatriz

- ◆ Önologin bei 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

### 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 in Palencia

# 04

## Struktur und Inhalt

Der Lehrplan dieses Universitätsexperten in Weinherstellung wurde von Experten auf dem Gebiet der Önologie und der Weinherstellung detailliert ausgearbeitet, um eine möglichst hohe Stringenz der Inhalte zu erreichen. Darüber hinaus stehen den Studenten audiovisuelle Inhalte in verschiedenen Formaten zur Verfügung, die sie bei ihrer Fortbildung unterstützen. Gleichzeitig befreit die von TECH angewandte *Relearning*-Methode die Fachkräfte von den langen Stunden des Auswendiglernens, die in anderen Programmen üblich sind. All dies, damit sie sich persönlich und beruflich weiterentwickeln können, ohne auf andere Bereiche ihres Lebens verzichten zu müssen. Das 100%ige Online-Studium wird an die eigene Verfügbarkeit und die eigenen Bedürfnisse angepasst, indem theoretische und praktische Übungen durchgeführt werden, die auf reale Fälle vorbereiten.





“

*TECH hat eine dynamische Struktur entwickelt, um den Universitätsexperten zu einer wertvollen Erfahrung zu machen, bei der der Student die Ratschläge der Dozenten in seine berufliche Praxis einfließen lassen kann“*

### 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
- 1.1. Besondere Gärungen

### Modul 2. Vinifizierung von Rotweinen

- 2.1. Rote Rebsorten
- 2.2. Parameter der Reifung von roten Trauben
- 2.3. Annahme der roten Trauben
- 2.4. Alkoholische Gärung von Rotweinen
- 2.5. Ende der alkoholischen Gärung
- 2.6. Die malolaktische Gärung
- 2.7. Reifung von Rotweinen
- 2.8. Abfüllung von Rotweinen
- 2.9. Alterungsprozesse in der Flasche
- 2.10. Besondere Gärungen

### Modul 3. Vinifizierung von Schaumweinen

- 3.1. Schaumweine: Definition, Typologie und Vorschriften
- 3.2. Rebsorten, Reifung und Ernte der Trauben
- 3.3. Annahme, Kelterung und Herstellung der Cuvée
- 3.4. Produktionsmethoden und die Blase
- 3.5. Traditionelle Methode
- 3.6. Charmat, Granvas und Autoklav-Methode
- 3.7. Uralte Fermentationen
- 3.8. Weinvergasung
- 3.9. Weltweite Produktionsgebiete. Produktionsmethoden
- 3.10. Versand und Verkostung





#### Modul 4. Vinifizierung von Likörweinen, natürlichen Süßweinen, Weinen mit Edelfäule und Schleierweinen

- 4.1. Likörweine: Klassifizierung, Sorten und Anbauggebiete
- 4.2. Vinifizierung von Likörweinen: *Vino Generoso*. Parameter der Traubenreife
- 4.3. Vinifizierung von Likörweinen: *Vino Generoso*. Herstellungsprozesse: der gespritzte Wein
- 4.4. Vinifizierung von Likörweinen: *Vino Generoso*. Herstellungsprozesse: Reifung
- 4.5. Schleierweine: Sorten und Anbauggebiete
- 4.6. Natürliche Süßweine: Sorten und Anbauggebiete
- 4.7. Natürliche Süßweine: Reifeparameter der Trauben
- 4.8. Natürliche Süßweine: Herstellungsverfahren
- 4.9. Andere Süßweine: natürlich süße Weine. Edelfäule
- 4.10. Andere Süßweine: natürlich süße Weine: Spätleseweine

“

*Ein Studiengang, der sich an Fachkräfte wie Sie richtet, die in ihrer beruflichen Entwicklung Spitzenleistungen im Bereich Weinbau anstreben“*

09

# Studienmethodik

TECH ist die erste Universität der Welt, die die Methodik der **case studies** mit **Relearning** kombiniert, einem 100%igen Online-Lernsystem, das auf geführten Wiederholungen basiert.

Diese disruptive pädagogische Strategie wurde entwickelt, um Fachleuten die Möglichkeit zu bieten, ihr Wissen zu aktualisieren und ihre Fähigkeiten auf intensive und gründliche Weise zu entwickeln. Ein Lernmodell, das den Studenten in den Mittelpunkt des akademischen Prozesses stellt und ihm die Hauptrolle zuweist, indem es sich an seine Bedürfnisse anpasst und die herkömmlichen Methoden beiseite lässt.



“

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

## Der Student: die Priorität aller Programme von TECH

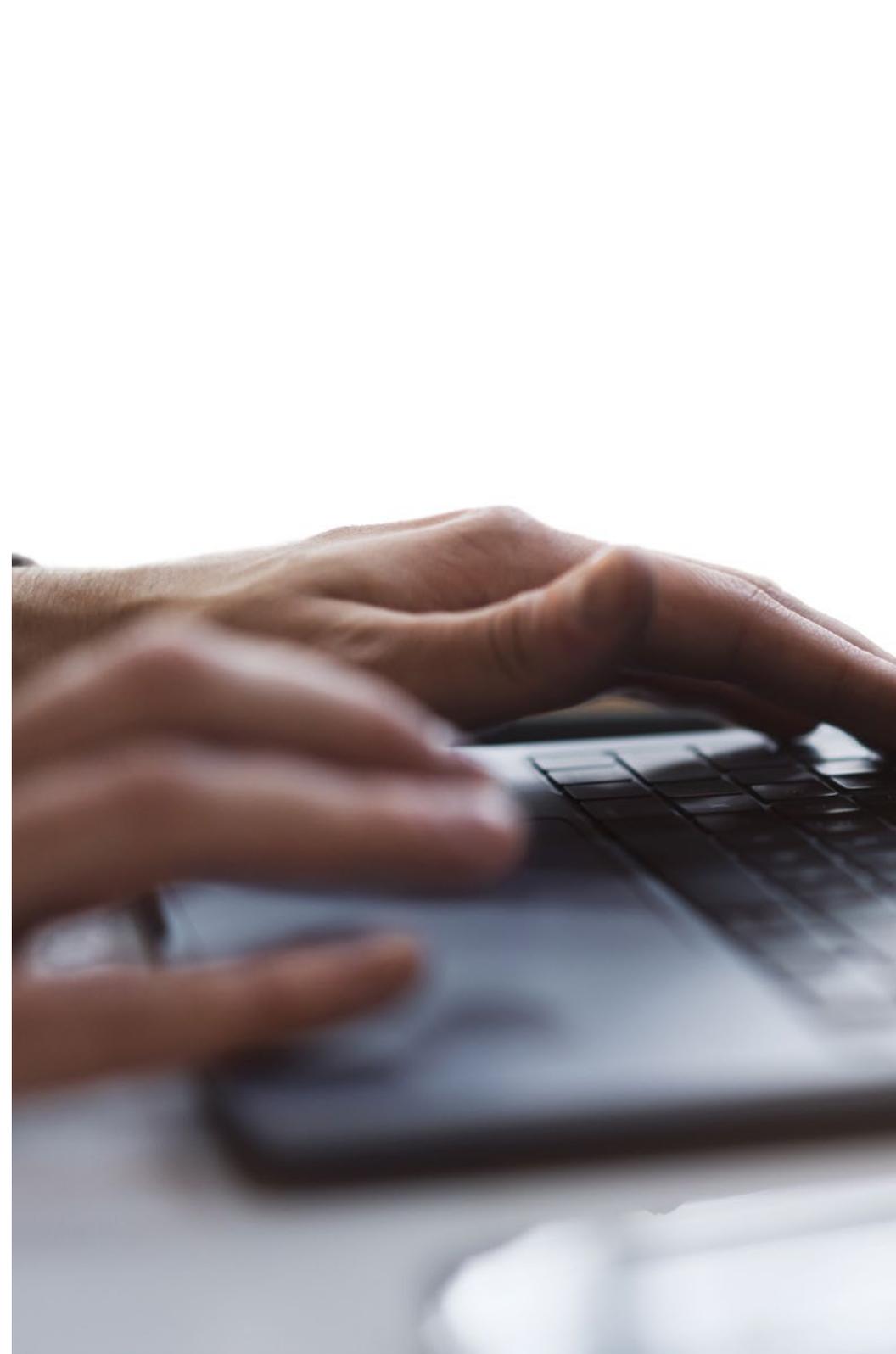
Bei der Studienmethodik von TECH steht der Student im Mittelpunkt.

Die pädagogischen Instrumente jedes Programms wurden unter Berücksichtigung der Anforderungen an Zeit, Verfügbarkeit und akademische Genauigkeit ausgewählt, die heutzutage nicht nur von den Studenten, sondern auch von den am stärksten umkämpften Stellen auf dem Markt verlangt werden.

Beim asynchronen Bildungsmodell von TECH entscheidet der Student selbst, wie viel Zeit er mit dem Lernen verbringt und wie er seinen Tagesablauf gestaltet, und das alles bequem von einem elektronischen Gerät seiner Wahl aus. Der Student muss nicht an Präsenzveranstaltungen teilnehmen, die er oft nicht wahrnehmen kann. Die Lernaktivitäten werden nach eigenem Ermessen durchgeführt. Er kann jederzeit entscheiden, wann und von wo aus er lernen möchte.



*Bei TECH gibt es KEINE Präsenzveranstaltungen  
(an denen man nie teilnehmen kann)*



### Die international umfassendsten Lehrpläne

TECH zeichnet sich dadurch aus, dass sie die umfassendsten Studiengänge im universitären Umfeld anbietet. Dieser Umfang wird durch die Erstellung von Lehrplänen erreicht, die nicht nur die wesentlichen Kenntnisse, sondern auch die neuesten Innovationen in jedem Bereich abdecken.

Durch ihre ständige Aktualisierung ermöglichen diese Programme den Studenten, mit den Veränderungen des Marktes Schritt zu halten und die von den Arbeitgebern am meisten geschätzten Fähigkeiten zu erwerben. Auf diese Weise erhalten die Studenten, die ihr Studium bei TECH absolvieren, eine umfassende Vorbereitung, die ihnen einen bedeutenden Wettbewerbsvorteil verschafft, um in ihrer beruflichen Laufbahn voranzukommen.

Und das von jedem Gerät aus, ob PC, Tablet oder Smartphone.

“

*Das Modell der TECH ist asynchron, d. h. Sie können an Ihrem PC, Tablet oder Smartphone studieren, wo immer Sie wollen, wann immer Sie wollen und so lange Sie wollen“*

## Case studies oder Fallmethode

Die Fallmethode ist das am weitesten verbreitete Lernsystem an den besten Wirtschaftshochschulen der Welt. Sie wurde 1912 entwickelt, damit Studenten der Rechtswissenschaften das Recht nicht nur auf der Grundlage theoretischer Inhalte erlernten, sondern auch mit realen komplexen Situationen konfrontiert wurden. Auf diese Weise konnten sie fundierte Entscheidungen treffen und Werturteile darüber fällen, wie diese zu lösen sind. Sie wurde 1924 als Standardlehrmethode in Harvard etabliert.

Bei diesem Lehrmodell ist es der Student selbst, der durch Strategien wie *Learning by doing* oder *Design Thinking*, die von anderen renommierten Einrichtungen wie Yale oder Stanford angewandt werden, seine berufliche Kompetenz aufbaut.

Diese handlungsorientierte Methode wird während des gesamten Studiengangs angewandt, den der Student bei TECH absolviert. Auf diese Weise wird er mit zahlreichen realen Situationen konfrontiert und muss Wissen integrieren, recherchieren, argumentieren und seine Ideen und Entscheidungen verteidigen. All dies unter der Prämisse, eine Antwort auf die Frage zu finden, wie er sich verhalten würde, wenn er in seiner täglichen Arbeit mit spezifischen, komplexen Ereignissen konfrontiert würde.



## Relearning-Methode

Bei TECH werden die *case studies* mit der besten 100%igen Online-Lernmethode ergänzt: *Relearning*.

Diese Methode bricht mit traditionellen Lehrmethoden, um den Studenten in den Mittelpunkt zu stellen und ihm die besten Inhalte in verschiedenen Formaten zu vermitteln. Auf diese Weise kann er die wichtigsten Konzepte der einzelnen Fächer wiederholen und lernen, sie in einem realen Umfeld anzuwenden.

In diesem Sinne und gemäß zahlreicher wissenschaftlicher Untersuchungen ist die Wiederholung der beste Weg, um zu lernen. Aus diesem Grund bietet TECH zwischen 8 und 16 Wiederholungen jedes zentralen Konzepts innerhalb ein und derselben Lektion, die auf unterschiedliche Weise präsentiert werden, um sicherzustellen, dass das Wissen während des Lernprozesses vollständig gefestigt wird.

*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.*



## Ein 100%iger virtueller Online-Campus mit den besten didaktischen Ressourcen

Um seine Methodik wirksam anzuwenden, konzentriert sich TECH darauf, den Studenten Lehrmaterial in verschiedenen Formaten zur Verfügung zu stellen: Texte, interaktive Videos, Illustrationen und Wissenskarten, um nur einige zu nennen. Sie alle werden von qualifizierten Lehrkräften entwickelt, die ihre Arbeit darauf ausrichten, reale Fälle mit der Lösung komplexer Situationen durch Simulationen, dem Studium von Zusammenhängen, die für jede berufliche Laufbahn gelten, und dem Lernen durch Wiederholung mittels Audios, Präsentationen, Animationen, Bildern usw. zu verbinden.

Die neuesten wissenschaftlichen Erkenntnisse auf dem Gebiet der Neurowissenschaften weisen darauf hin, dass es wichtig ist, den Ort und den Kontext, in dem der Inhalt abgerufen wird, zu berücksichtigen, bevor ein neuer Lernprozess beginnt. Die Möglichkeit, diese Variablen individuell anzupassen, hilft den Menschen, sich zu erinnern und Wissen im Hippocampus zu speichern, um es langfristig zu behalten. Dies ist ein Modell, das als *Neurocognitive context-dependent e-learning* bezeichnet wird und in diesem Hochschulstudium bewusst angewendet wird.

Zum anderen, auch um den Kontakt zwischen Mentor und Student so weit wie möglich zu begünstigen, wird eine breite Palette von Kommunikationsmöglichkeiten angeboten, sowohl in Echtzeit als auch zeitversetzt (internes Messaging, Diskussionsforen, Telefondienst, E-Mail-Kontakt mit dem technischen Sekretariat, Chat und Videokonferenzen).

Darüber hinaus wird dieser sehr vollständige virtuelle Campus den Studenten der TECH die Möglichkeit geben, ihre Studienzeiten entsprechend ihrer persönlichen Verfügbarkeit oder ihren beruflichen Verpflichtungen zu organisieren. Auf diese Weise haben sie eine globale Kontrolle über die akademischen Inhalte und ihre didaktischen Hilfsmittel, in Übereinstimmung mit ihrer beschleunigten beruflichen Weiterbildung.



*Der Online-Studienmodus dieses Programms wird es Ihnen ermöglichen, Ihre Zeit und Ihr Lerntempo zu organisieren und an Ihren Zeitplan anzupassen“*

### Die Wirksamkeit der Methode wird durch vier Schlüsselergebnisse belegt:

1. Studenten, 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 basiert auf praktischen Fähigkeiten, die es den Studenten ermöglichen, sich besser in die reale Welt zu integrieren.
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.

## Die von ihren Studenten am besten bewertete Hochschulmethodik

Die Ergebnisse dieses innovativen akademischen Modells lassen sich an der Gesamtzufriedenheit der Absolventen der TECH ablesen.

Die Studenten bewerten die Qualität der Lehre, die Qualität der Materialien, die Kursstruktur und die Ziele als hervorragend. So überrascht es nicht, dass die Einrichtung von ihren Studenten auf der Bewertungsplattform Trustpilot mit 4,9 von 5 Punkten am besten bewertet wurde.

*Sie können von jedem Gerät mit Internetanschluss (Computer, Tablet, Smartphone) auf die Studieninhalte zugreifen, da TECH in Sachen Technologie und Pädagogik führend ist.*

*Sie werden die Vorteile des Zugangs zu simulierten Lernumgebungen und des Lernens durch Beobachtung, d. h. Learning from an expert, nutzen können.*



In diesem Programm stehen Ihnen die besten Lehrmaterialien zur Verfügung, die sorgfältig vorbereitet wurden:



#### Studienmaterial

Alle didaktischen Inhalte werden von den Fachkräften, 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 ein audiovisuelles Format übertragen, das unsere Online-Arbeitsweise mit den neuesten Techniken ermöglicht, die es uns erlauben, Ihnen eine hohe Qualität in jedem der Stücke zu bieten, die wir Ihnen zur Verfügung stellen werden.



#### 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.



#### Interaktive Zusammenfassungen

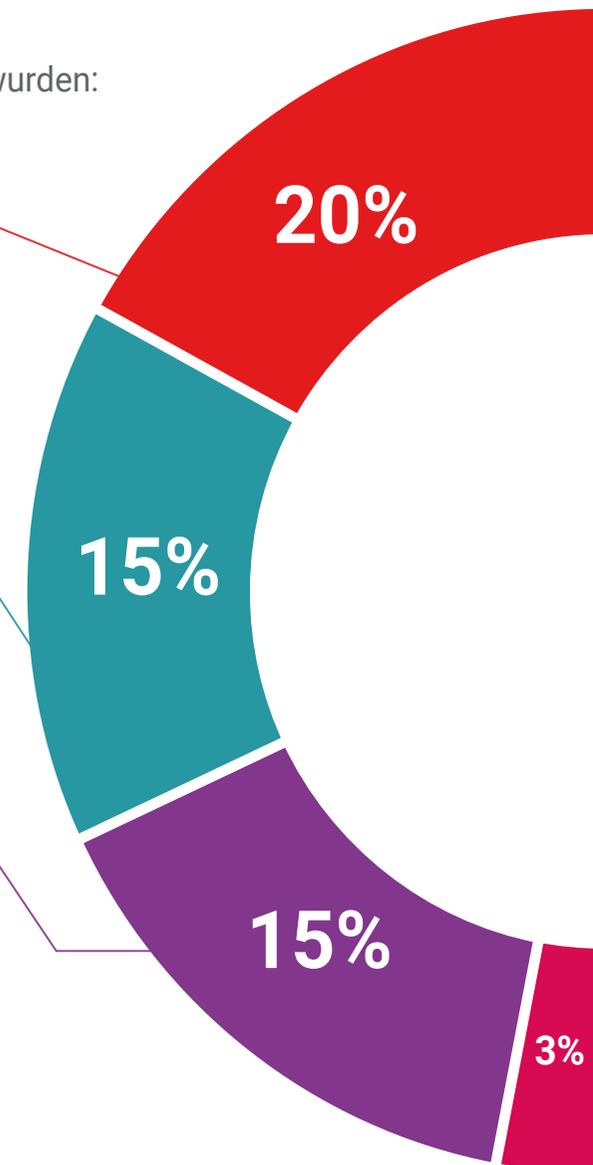
Wir präsentieren die Inhalte auf attraktive und dynamische Weise in multimedialen Pillen, Audios, Videos, Bildern, Diagramme und konzeptionelle Karten enthalten, um das Wissen zu festigen.

Dieses einzigartige System für die Präsentation multimedialer Inhalte wurde von Microsoft als „Europäische Erfolgsgeschichte“ ausgezeichnet.



#### Weitere Lektüren

Aktuelle Artikel, Konsensdokumente, internationale Leitfäden... In unserer virtuellen Bibliothek haben Sie Zugang zu allem, was Sie für Ihre Ausbildung benötigen.





**Case Studies**

Sie werden eine Auswahl der besten *case studies* zu diesem Thema bearbeiten. Die Fälle werden von den besten Spezialisten der internationalen Szene präsentiert, analysiert und betreut.



**Testing & Retesting**

Während des gesamten Programms werden Ihre Kenntnisse in regelmäßigen Abständen getestet und wiederholt. Wir tun dies auf 3 der 4 Ebenen der Millerschen Pyramide.



**Meisterklassen**

Die Nützlichkeit der Expertenbeobachtung ist wissenschaftlich belegt. Das sogenannte *Learning from an Expert* stärkt das Wissen und das Gedächtnis und schafft Vertrauen in unsere zukünftigen schwierigen 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 Weinherstellung 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 Weinherstellung** 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 Weinherstellung**

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 institutionen  
virtuelles Klassenzimmer

**tech** technologische  
universität

**Universitätsexperte**  
Weinherstellung

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

# Universitätsexperte Weinherstellung

