

Universitätskurs

Verkostung und Erkennung
von Weinfehlern



Universitätskurs Verkostung und Erkennung von Weinfehlern

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

Internetzugang: www.techtitude.com/de/ingenieurwissenschaften/universitatskurs/verkostung-erkennung-weinfehlern

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

Wein ist weit mehr als ein Handelsgut. Das Interesse an diesem Getränk hat zu weltweiten Wettbewerben geführt, bei denen Winzer aus aller Welt um die besten Weine konkurrieren. Das renommierte amerikanische Magazin *Wine Spectator*, eines der einflussreichsten Medien der Branche, kürt jedes Jahr die 100 Weine mit der höchsten Qualität. Diese Anerkennung weckt das Interesse von Weinverkostern und Weinliebhabern im Allgemeinen, so dass ein gutes Ergebnis den Werdegang der Unternehmen und damit ihre Gewinne exponentiell verbessert. Um dieses Ziel zu erreichen, müssen die Unternehmen über Fachleute verfügen, die sich mit den wichtigsten Aspekten der Weinverkostung auskennen. Aus diesem Grund hat TECH ein 100%iges Programm entwickelt, das die sensorische Analyse und die organoleptischen Veränderungen der Weine auf einfache und direkte Weise behandelt. Ein von Fachleuten anerkannter Abschluss, der sich an die persönlichen und beruflichen Bedürfnisse der Studenten anpasst.





“

Hefen sind in den Früchten der Weinrebe enthalten. Entdecken Sie mit diesem Universitätskurs, wie man ihren Gehalt während der Gärung ausgleicht und ihre chemische Zusammensetzung in ihrer Gesamtheit beherrscht”

Auf der Rangliste der besten Weine der Welt stehen die Weine aus Frankreich und Italien ganz oben. Aber auch Spanien hat weltbekannte Kellereien. Um zu diesem Konglomerat von Unternehmen zu gehören, ist es unerlässlich, dass die Organisationen über hochqualifizierte Fachleute verfügen, die sich auf die Verbesserung des Produkts konzentrieren, von den Techniken der Produktionsprozesse bis hin zu den Werkzeugen und der Endqualität des Produkts. Diese Realität hat das Interesse der Fachleute geweckt, sich mit den neuesten Fortschritten in diesem Bereich vertraut zu machen, wie z. B. dem Einsatz von Drohnen in den Bereichen der Ausbeutung.

Aus diesem Grund hat TECH einen Studiengang entwickelt, der sich an Ingenieurabsolventen und andere Fachleute richtet, die sich für die sensorische Analyse und die organoleptischen Veränderungen von Weinen interessieren. Dieses Programm wird die Studenten in die Lage versetzen, alle Arten von Weinen visuell, olfaktorisch und gustatorisch zu bewerten, die Bildung von Schwefel- oder Reduktionsgerüchen zu verhindern und die Anwendung ökologischer und nicht allergener Konservierungsmethoden zu fördern, indem versucht wird, den Schwefeldioxidgehalt im Wein zu reduzieren. All dies mit dem Ziel, die Zufriedenheit des Endverbrauchers zu optimieren.

TECH bietet eine umfassende Fortbildung in nur 6 Wochen. Dank der Verwendung zahlreicher pädagogischer Hilfsmittel, die den Lernprozess dynamisieren und beschleunigen. Der Lernprozess findet zu 100% online statt, um das Studium zu erleichtern und den Rhythmus des Kurses an die persönlichen und beruflichen Bedürfnisse der eingeschriebenen Fachleute anzupassen. Auf diese Weise können sie den Universitätskurs mit anderen Aktivitäten ihres täglichen Lebens, wie beispielsweise ihrer Arbeit, verbinden. Darüber hinaus wird TECH von einem Team erfahrener Dozenten aus dem Weinsektor unterstützt, um die korrekte Wissensvermittlung an die Studenten zu gewährleisten.

Dieser **Universitätskurs in Verkostung und Erkennung von Weinfehlern** enthält das vollständigste und aktuellste Programm auf dem Markt. Seine herausragendsten 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



Heben Sie sich von anderen Ingenieuren ab, indem Sie sich in einem boomenden Markt weiterbilden, der hochqualifizierte Spezialisten erfordert“

“

Beherrschen Sie noch nicht die durch Schwefelverbindungen im Wein verursachten Veränderungen und deren Abbau? Nehmen Sie an der Entwicklung der Weinherstellung teil, dank der theoretischen und praktischen Kenntnisse, die von TECH angeboten werden”

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

Die multimedialen Inhalte, die mit der neuesten Bildungstechnologie entwickelt wurden, werden der Fachkraft ein 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 der beruflichen Praxis zu lösen, die sich im Laufe des Studiengangs ergeben. Zu diesem Zweck wird sie von einem innovativen interaktiven Videosystem unterstützt, das von renommierten Experten entwickelt wurde.

Mit diesem Programm lernen Sie alle wesentlichen Aspekte der Konservierung und des Services verschiedener Weinsorten kennen, wie z. B. das Dekantieren und Belüften, so dass Sie Ihre Verkostungsfähigkeiten verbessern können.

Sie sind nur einen Klick davon entfernt, in die Welt der Weinverkostung und der Erkennung der Instabilität von Weinen einzutreten, machen Sie mit?.



02 Ziele

Das Hauptziel dieses Universitätskurses in Verkostung und Erkennung von Weinfehlern besteht darin, die Studenten in die Lage zu versetzen, Veränderungen im Wein zu erkennen. Ziel ist es, dass die Spezialisten durch die Teilnahme an diesem Programm in der Lage sind, die chemischen Komponenten des Produkts perfekt zu kennen und die Komplikationen, die bei der Weinherstellung in diesem Bereich auftreten, zu lösen. Darüber hinaus enthält TECH zahlreiche didaktische Hilfsmittel, die es den Studenten ermöglichen, schnell und einfach zu studieren, so dass sie den Abschluss mit ihren übrigen Lebensaktivitäten verbinden können.



“

Erreichen Sie Ihre Ziele auf einfache und direkte Weise mit einem Abschluss, der Sie in anderen Bereichen Ihres persönlichen und beruflichen Lebens nicht einschränken wird”



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

- ◆ Erkennen der wichtigsten Verbindungen im Wein und ihres organoleptischen Einflusses
- ◆ Wissen, wie man alle Arten von Weinen (trocken, süß, schäumend) visuell, olfaktorisch und gustatorisch bewertet
- ◆ Bestimmen, bei welcher Temperatur ein Wein aufbewahrt und serviert werden sollte, und ob er dekantiert werden sollte oder nicht
- ◆ Vermeiden der Herstellung von Weinen mit krautigem Geschmack durch Bestimmung des optimalen Erntezeitpunkts und der Beseitigung von grünen Bestandteilen aus der Traube
- ◆ Untersuchen der physikalisch-chemischen Veränderungen in Weinen, deren Ursprung und wie man sie verhindern kann
- ◆ Wissen, wie man kontrolliert, wie viel Sauerstoff wir dem Wein während der verschiedenen Weinbereitungsprozesse und während der Reifung zuführen erfahren, wie man die beschleunigte Entwicklung von Weinen vermeiden kann
- ◆ Verhindern der Fortbildung von Schwefel- oder Reduktionsgerüchen, von denen sich einige während der Zeit, die der Wein in der Flasche verbringt, bilden
- ◆ Identifizieren der verschiedenen sensorischen Veränderungen eines Weins aufgrund von Mikroorganismen Wissen, wann sie auftreten können und wie man sie korrigiert
- ◆ Fördern des Einsatzes von umweltfreundlichen und nicht allergenen Konservierungsmethoden und versuchen, die Schwefeldioxid-Dosen in den Weinen zu reduzieren



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

03

Kursleitung

Die besten Experten im Weinbau verfügen über fundierte Kenntnisse in der Weinverkostung und der Erkennung von Weinfehlern. Aus diesem Grund hat die TECH ein professionelles Team mit jahrelanger Erfahrung in der Branche und großen menschlichen Qualitäten damit beauftragt, den Inhalt des Programms zu entwickeln und das Thema diesen Universitätskurs in Verkostung und Erkennung von Weinfehlern zu unterrichten. Auf diese Weise erhalten die Studenten nicht nur theoretische Kenntnisse, sondern auch Ratschläge von Fachleuten aus der Praxis, die sie in ihrer späteren beruflichen Tätigkeit anwenden können. Darüber hinaus steht ihnen ein direkter Kommunikationskanal zur Verfügung, über den sie sich mit allen Fragen zum Thema an die Dozenten wenden können.





“

Schreiben Sie sich jetzt für TECH ein und profitieren Sie von einem Team von Dozenten, die sich aus Weinexperten zusammensetzen und Sie durch diesen Universitätskurs führen werden”

Leitung



Fr. Clavero Arranz, Ana

- ♦ 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
- ♦ 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

- ♦ 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 von der Hochschule für Agrartechnik in Palencia
- ◆ MBA in Management von Weinunternehmen von der Wirtschaftsschule der Handelskammer in Valladolid

“

Nutzen Sie die Gelegenheit, sich über die neuesten Fortschritte auf diesem Gebiet zu informieren und diese in Ihrer täglichen Praxis anzuwenden”

04

Struktur und Inhalt

Die Struktur dieses Universitätskurses in Verkostung und Erkennung von Weinfehlern wurde in Zusammenarbeit mit einem Team von Fachleuten aus der Weinbranche entwickelt. Zusammen mit den übrigen akademischen Einrichtungen, die TECH anbietet, ist diese Eigenschaft eine Garantie für die Inhalte und macht die akademische Erfahrung einfach und bereichernd. Darüber hinaus ermöglicht es der 100%ige Online-Modus der Technologischen Universität, das Programm von jedem Ort und zu jeder Zeit zu absolvieren, ohne dass Sie reisen oder sich an einen Zeitplan halten müssen. Außerdem arbeiten die Studenten vom ersten Modul an mit der *Relearning*-Methode, die neben anderen Vorteilen die Assimilierung des Lehrstoffs erleichtert.





“

TECH bietet Ihnen alle modernen didaktischen Hilfsmittel, so dass die Vervollkommnung Ihrer Fähigkeiten in der Praxis einfach, agil und effektiv ist”

Modul 1. Sensorische Analyse und organoleptische Veränderungen von Weinen

- 1.1. Chemische Zusammensetzung des Weins. Organoleptische Auswirkungen
- 1.2. Verfahren der sensorischen Analyse von Wein
- 1.3. Veränderungen in der visuellen Phase des Weins
- 1.4. Organoleptische Veränderungen durch die Trauben
- 1.5. Veränderungen durch Schwefelverbindungen im Wein und deren Abbau
- 1.6. Oxidative Veränderungen im Wein
- 1.7. Veränderungen durch Hefe
- 1.8. Weinveränderungen durch Pilze und bestimmte flüchtige Verbindungen
- 1.9. Veränderungen des Weins durch Milchsäurebakterien
- 1.10. Veränderungen durch Essigsäurebakterien





“

Ein Abschluss, der für Fachleute wie Sie entwickelt wurde, die weiter gehen und neue technologische Strategien in die Weinproduktion einbeziehen wollen”

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 Universitätskurs in Verkostung und Erkennung von Weinfehlern 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 Verkostung und Erkennung von Weinfehlern** 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 Verkostung und Erkennung von Weinfehlern**

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 institut
virtuelles Klassenzimmer

tech technologische
universität

Universitätskurs

Verkostung und Erkennung
von Weinfehlern

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

Universitätskurs

Verkostung und Erkennung von
Weinfehlern

