

Universitätskurs

Chemische Analyse von Trauben- und Weinbestandteilen



Universitätskurs Chemische Analyse von Trauben- und Weinbestandteilen

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

Internetzugang: www.techtitute.com/de/ingenieurwissenschaften/universitatskurs/chemische-analyse-trauben-weinbestandteilen

Index

01

Präsentation

Seite 4

02

Ziele

Seite 8

03

Kursleitung

Seite 16

04

Struktur und Inhalt

Seite 22

05

Methodik

Seite 30

06

Qualifizierung

Seite 38

01

Präsentation

Der Sommer bringt einen Temperaturanstieg mit sich, der für die Agrar- und Ernährungswirtschaft ungünstig ist. Die Plantagen sind nicht nur direkt betroffen, sondern werden auch Opfer der Brände, die in dieser Zeit häufig auftreten. Die Weinrebe ist eine der am stärksten betroffenen Rebsorten, da die Trauben flüchtige Verbindungen aus dem Rauch der Waldbrände aufnehmen können, was zu einer Veränderung des Geschmacks des Endprodukts führen kann. Aus diesem Grund ist die chemische Analyse der Weininhaltsstoffe so wichtig. Um die Kenntnisse von Ingenieuren und anderen Fachleuten, die sich für diesen Bereich interessieren, zu erweitern, bietet TECH ein Programm an, das sich mit analytischen Techniken im Bereich der Weinherstellung befasst. Dieser Abschluss ist perfekt an die persönlichen und beruflichen Bedürfnisse der Studenten angepasst, da er zu 100% online ist und herunterladbare Materialien bietet, mit denen jederzeit studiert werden kann.



“

*Dieser Universitätskurs vermittelt in nur 6 Wochen
theoretisches und praktisches Wissen über die
Inhaltsstoffe von Trauben und Wein"*

Angesichts der Bedeutung der organoleptischen Eigenschaften des Weins müssen die Fachleute auf diesem Gebiet der chemischen Zusammensetzung der Früchte große Aufmerksamkeit widmen. Dies gilt nicht nur für die erste Phase der Weinbereitung, sondern auch für die Zeit bis zur Abfüllung des Erzeugnisses, und zwar dank neuer wissenschaftlicher Techniken, die sich in den letzten Jahren als äußerst wirksam erwiesen haben.

Die chemische Zusammensetzung des Mosts und des Weins bestimmt dessen endgültige Eigenschaften. Da die Unternehmen wissen, dass sie ein saftiges Produkt anbieten, müssen sie ihre Protokolle analysieren und sich neu erfinden, um die Kosten zu senken und die Gewinne zu maximieren, ohne dabei die Qualität zu beeinträchtigen. Die Unternehmen sind jedoch mit einem Mangel an Arbeitskräften auf dem Markt konfrontiert, und angesichts der ständigen Veränderungen im Weinsektor fehlt es vielen Fachleuten an einer Aktualisierung, die die technologischen Prozesse integriert. Um der großen Nachfrage im nachhaltigen Agrar- und Lebensmittelsektor gerecht zu werden, bietet TECH diesen Universitätskurs in Chemische Analyse von Trauben- und Weinbestandteilen an.

Studenten der Ingenieurwissenschaften und andere interessierte Fachleute, die sich für das Programm einschreiben, werden mit Hilfe einer *Relearning*-Methode unterrichtet, die lange Studienzeiten vermeidet und es ihnen ermöglicht, sich die Konzepte auf einfache und schrittweise Weise anzueignen. Darüber hinaus wird TECH von einem Team von Fachleuten mit langjähriger Erfahrung im Weinbausektor unterstützt, mit denen sich die Studenten über einen direkten Kommunikationskanal in Verbindung setzen können, um etwaige Zweifel zu klären. Diese Einrichtungen und der zu 100% digitale Modus von TECH ermöglichen den Benutzern ein flexibles und progressives Lernen zu jeder Zeit und an jedem Ort.

Dieser **Universitätskurs in Chemische Analyse von Trauben- und Weinbestandteilen** 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 Zugangs zu Inhalten von jedem festen oder tragbaren Gerät mit Internetanschluss



Schreiben Sie sich jetzt ein, um mehr über die flüchtigen Verbindungen bei der Weinherstellung zu erfahren und sich als Profi auf dem Weinmarkt zu profilieren“

“

Möchten Sie mehr über die chemische Charakterisierung von Weinen erfahren? Lernen Sie dank dieses Universitätskurses, wie wichtig es ist, mit Präzision einzugreifen“

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.

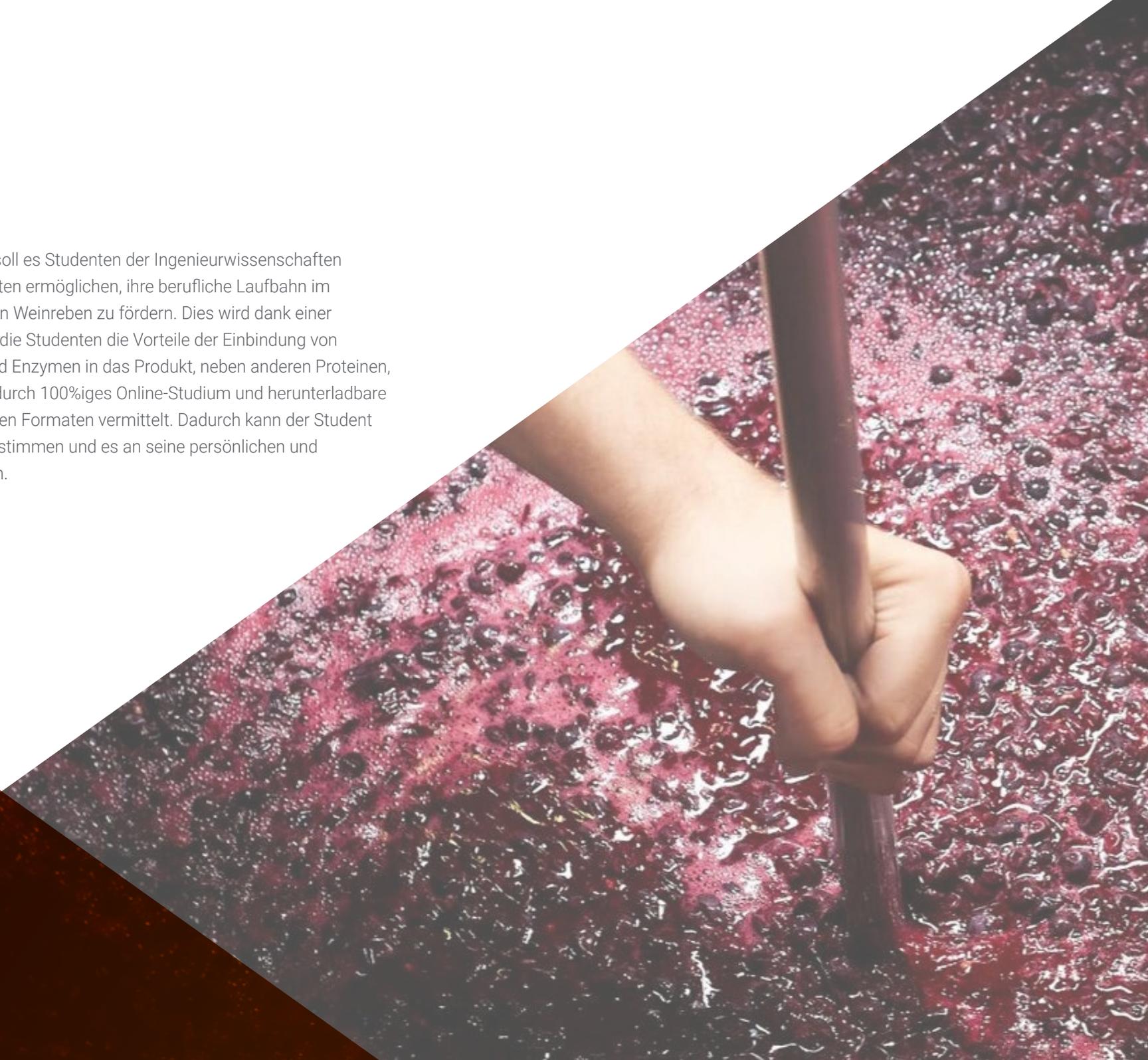
Sie lernen die aromatischen Bestandteile von Weinprodukten kennen, die dazu beitragen, das Fett in Lebensmitteln zu lösen.

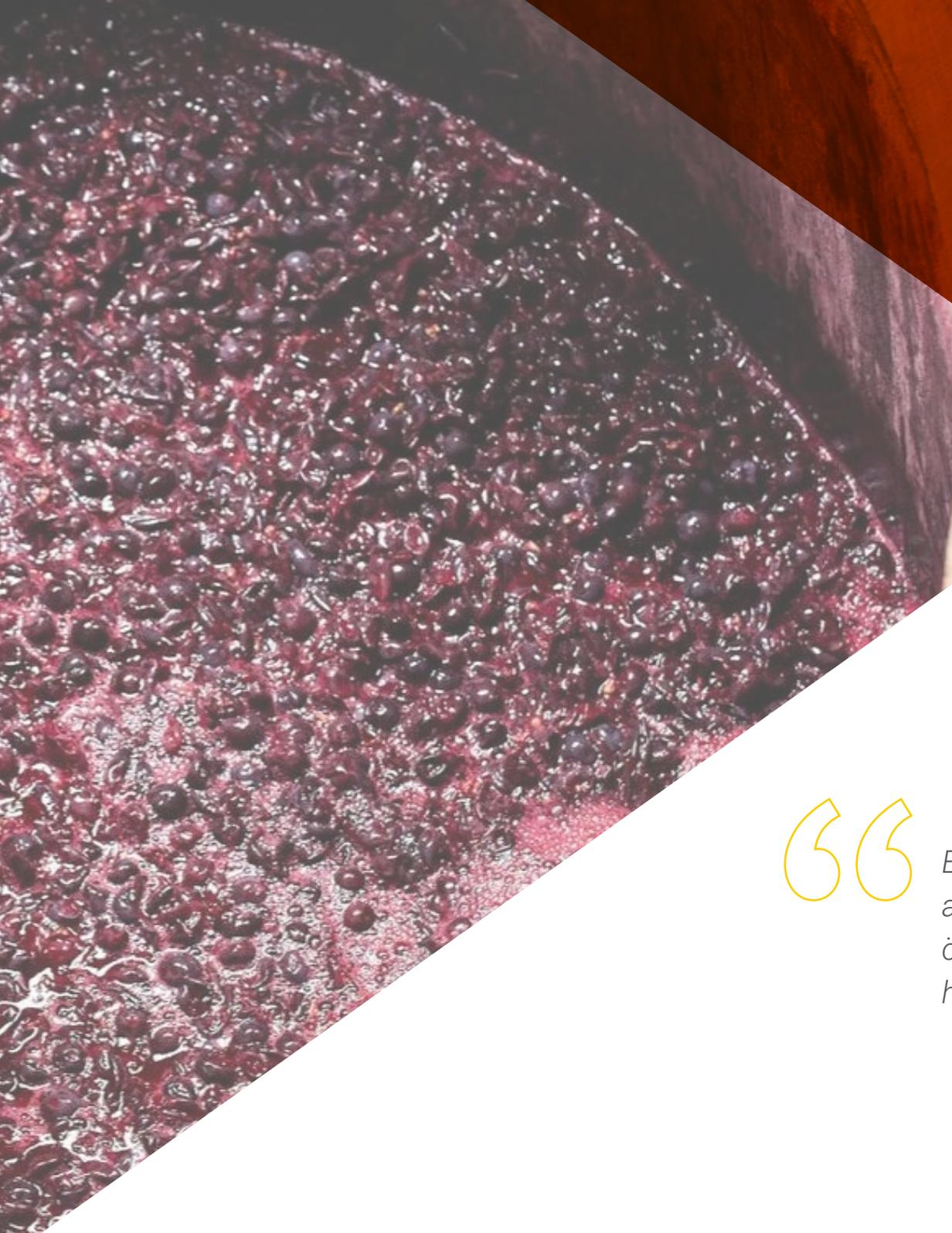
Dank TECH lernen Sie die Säuren kennen, die zur Frische beitragen und im Kontrast zum Alkohol stehen, mit dem der Wein versetzt ist.



02 Ziele

Dieser 6-wöchige Universitätskurs soll es Studenten der Ingenieurwissenschaften und anderen interessierten Fachleuten ermöglichen, ihre berufliche Laufbahn im Bereich der chemischen Analyse von Weinreben zu fördern. Dies wird dank einer Weiterbildung möglich sein, bei der die Studenten die Vorteile der Einbindung von Stickstoffverbindungen, Aromen und Enzymen in das Produkt, neben anderen Proteinen, kennenlernen. Dieses Wissen wird durch 100%iges Online-Studium und herunterladbare audiovisuelle Inhalte in verschiedenen Formaten vermittelt. Dadurch kann der Student das Tempo des Studiums selbst bestimmen und es an seine persönlichen und beruflichen Möglichkeiten anpassen.





“

*Erreichen Sie Ihre Ziele und tragen Sie
als Ingenieur, der sich auf die klassische
önologische chemische Analyse spezialisiert
hat, zum Endprodukt Ihres Unternehmens bei“*



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 Schönung 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

- ◆ 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



Schreiben Sie sich jetzt für diesen Universitätskurs ein, der es Ihnen ermöglicht, die notwendigen Analysen für die Kontrolle von Rohstoffen, önologischen Produkten, Zwischenprodukten des Produktionsprozesses und Endprodukten zu beherrschen"

03

Kursleitung

TECH hat Experten auf dem Gebiet der Önologie gebeten, ihr theoretisches und praktisches Wissen in diesem Universitätskurs zu vermitteln. Das Dozententeam verfügt über einen großen Erfahrungsschatz, der die Betreuung in diesem Fach garantiert. Das macht das Programm zu einer schnellen und effizienten Möglichkeit, sich das gesamte Wissen über die chemische Zusammensetzung von Wein anzueignen, unterstützt von einem Dozententeam, mit dem die Fachleute direkt kommunizieren können.





“

Beherrschen Sie die fortgeschrittene önologische Analyse noch nicht? Lernen Sie die Vorteile der Flüssigchromatographie kennen, dank eines erfahrenen Dozententeams auf dem Gebiet des Weins"

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 Proderreg
- ◆ 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. 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 Inhalt dieses Universitätskurses in Chemische Analyse von Trauben- und Weinbestandteilen wurde gemeinsam mit Fachleuten entwickelt, die in den Bereichen Mikrobiologie und Chemische Analyse arbeiten. Dank ihres Beitrags und der Einbeziehung theoretischer und praktischer Hilfsmittel können die Studenten den Abschluss mit allen Hilfsmitteln und der Gewähr, sich alle Kenntnisse auf einfache Weise anzueignen, absolvieren. Ebenso befreit die von TECH angewandte Relearning-Methode die Studenten von mühsamen Stunden des Auswendiglernens, so dass der Unterricht sie motiviert, ihr Bestes zu geben und sie ihren beruflichen Zielen näher bringt.



“

Erforschen Sie die chemische Zusammensetzung der Frucht, die auch im Endprodukt erkennbar sein wird, damit Sie Ihrem Unternehmen einen optimalen Service bieten 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





“

Ein Abschluss, der für Fachleute wie Sie entwickelt wurde, die ihre Fähigkeiten in einem sich ständig verändernden landwirtschaftlichen Sektor verbessern wollen"

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 Universitätskurs in Chemische Analyse von Trauben- und Weinbestandteilen 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 Chemische Analyse von Trauben- und Weinbestandteilen** enthält das vollständigste und aktuellste Programm 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 Chemische Analyse von Trauben- und Weinbestandteilen**

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 tutoeren
garantie akkreditierung unterricht
institutionen technologie lernen

gemeinschaft verpflichtung

persönliche betreuung innovation

wissen gegenwart qualität

online-Ausbildung
entwicklung institutionen

virtuelles Klassenzimmer
leben

tech technologische
universität

Universitätskurs

Chemische Analyse von
Trauben- und Weinbestandteilen

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

Universitätskurs

Chemische Analyse von Trauben- und Weinbestandteilen

