

Университетский курс Химический анализ соединений винограда и вина





Университетский курс Химический анализ соединений винограда и вина

- » Формат: онлайн
- » Продолжительность: 6 недель
- » Учебное заведение: ТЕСН Технологический университет
- » Расписание: по своему усмотрению
- » Экзамены: онлайн

Веб-доступ: www.techitute.com/ru/engineering/postgraduate-certificate/chemical-analysis-grape-wine-compounds

Оглавление

01

Презентация

стр. 4

02

Цели

стр. 8

03

Руководство курса

стр. 12

04

Структура и содержание

стр. 16

05

Методология

стр. 20

06

Квалификация

стр. 28

01

Презентация

Летний сезон приносит с собой повышение температуры, что не идет на пользу агропромышленному комплексу. Плантации страдают не только напрямую, но и становятся жертвами пожаров, которые часто случаются в эти периоды. Виноградная лоза — одна из наиболее пострадавших, поскольку виноград может впитывать летучие соединения из дыма лесных пожаров и приобретать свой вариант вкуса конечного продукта. Именно поэтому химический анализ соединений в вине так важен. Чтобы расширить знания инженеров и других специалистов, заинтересованных в этой области, ТЕСН предлагает программу, изучающую аналитические методы в области виноделия. Эта программа идеально адаптирована к личным и профессиональным потребностям студентов, поскольку она на 100% проходит в онлайн-формате и предлагает загружаемые материалы, с помощью которых вы можете учиться в любое время.



“

Благодаря этому Университетскому курсу вы получите теоретические и практические знания о компонентах винограда и вина всего за 6 недель”

Учитывая важность органолептических свойств вина, специалисты в этой области должны уделять пристальное внимание химическому составу его плодов. Эта задача не только входит в первый этап виноделия, но и решается вплоть до розлива продукта в бутылки благодаря новым научным методикам, которые в последние годы доказали свою эффективность.

Химический состав сула и вина определяет его конечные характеристики, и, осознавая, что они предлагают сочный продукт, компании должны проанализировать свои протоколы и изобрести новые, чтобы сократить расходы и максимизировать прибыль без потери качества в результате. Однако организации сталкиваются с нехваткой персонала на рынке, и, учитывая постоянные изменения в винном секторе, многим специалистам не хватает обучения, интегрирующего технологические процессы. Чтобы ответить на большой спрос устойчивого агропродовольственного сектора, TESH предлагает Университетский курс по химическому анализу соединений винограда и вина.

Студенты инженерных факультетов и другие заинтересованные специалисты, которые поступят на программу, будут обучаться по методологии *Relearning*, которая позволит им избежать длительных занятий и усвоить концепции простым и постепенным способом. Кроме того, в TESH работает команда профессионалов, имеющих большой опыт работы в виноградарском секторе, с которыми студенты могут связаться по прямому каналу связи, чтобы разрешить любые возникающие у них сомнения. Эти возможности, а также 100% цифровой режим TESH, помогут пользователям учиться гибко и постепенно в любое время и в любом месте.

Данный **Университетский курс в области химического анализа соединений винограда и вина** содержит самую полную и современную образовательную программу на рынке. Основными особенностями обучения являются:

- ♦ Разбор практических кейсов, представленных экспертами в области энологической инженерии и виноградарства
- ♦ Наглядное, схематичное и исключительно практическое содержание курса предоставляет практическую информацию по тем дисциплинам, которые необходимы для осуществления профессиональной деятельности
- ♦ Практические упражнения для самопроверки, контроля и улучшения успеваемости
- ♦ Особое внимание уделяется инновационным методологиям
- ♦ Теоретические занятия, вопросы эксперту, дискуссионные форумы по спорным темам и самостоятельная работа
- ♦ Учебные материалы курса доступны с любого стационарного или мобильного устройства с выходом в интернет



Зарегистрируйтесь сейчас, чтобы узнать о летучих соединениях, участвующих в виноделии, и заявить о себе как о профессионале на винном рынке"

“

Хотите узнать больше о химической характеристике вин? Узнайте, как важно проводить точные вмешательства, благодаря этому Университетскому курсу”

В преподавательский состав программы входят профессионалы отрасли, признанные специалисты из ведущих сообществ и престижных университетов, которые привносят в обучение опыт своей работы.

Мультимедийное содержание программы, разработанное с использованием новейших образовательных технологий, позволит специалисту проходить обучение с учетом контекста и ситуации, т.е. в симулированной среде, обеспечивающей иммерсивный учебный процесс, запрограммированный на обучение в реальных ситуациях.

В центре внимания этой программы — проблемно-ориентированное обучение, с помощью которого специалист должен попытаться решить различные ситуации профессиональной практики, возникающие в течение учебного курса. В этом студенту поможет инновационная интерактивная видеосистема, созданная признанными экспертами.

Узнайте, что предлагают ароматические компоненты продукта из винограда, которые помогают растворять жиры в пище.

Благодаря TECH вы узнаете о кислотах, которые способствуют свежести и контрастируют с алкоголем, применяемым в вине.



02

Цели

Данная университетская программа, рассчитанная на 6 недель, позволит студентам инженерных специальностей и другим заинтересованным специалистам сделать карьеру в области химического анализа виноградной лозы. Это станет возможным благодаря образованию, в ходе которого студент узнает о преимуществах включения в продукт азотных соединений, ароматических веществ и ферментов, а также других белков. Все эти знания будут получены благодаря 100% онлайн-обучению и скачиваемому аудиовизуальному содержанию в различных форматах. Таким образом, студент сам выбирает темп обучения, адаптируя его к своим личным и рабочим возможностям.





“

Достигайте своих целей, вносите свой вклад в конечный продукт вашей компании в качестве инженера, специализирующегося на классическом энологическом химическом анализе”



Общие цели

- ♦ Предоставить максимально широкий спектр знаний в области виноградарства
- ♦ Показать студентам важность виноградарства для производства великих вин
- ♦ Привить студентам необходимость защиты окружающей среды на основе устойчивого развития
- ♦ Подчеркнуть энологическое значение этих соединений как на этапах винификации, так и в конечном продукте
- ♦ Изучить микроорганизмы, связанные с процессом виноделия, их пищевые потребности, а также полезные или вредные свойства, которые они могут принести в вино
- ♦ Предоставить знания для производства белых вин
- ♦ Определить широкий спектр существующих возможностей, чтобы выбрать наиболее подходящие процессы для конкретного терруара, сорта винограда и стиля вина
- ♦ Максимально развить современную энологию, чтобы студент мог производить белые вина высочайшего качества
- ♦ Превратить студента в эксперта по производству красных вин
- ♦ Определить сорта, используемые или потенциальные для винификации игристых вин
- ♦ Изучить элементы виноградарства, влияющие на виноделие
- ♦ Сформировать специализированные знания об отгрузке: Подготовка вин к употреблению
- ♦ Установить важность виноделия для этой группы великих вин
- ♦ Обосновать необходимость защиты этих сокровищ наследия как части нашей культуры
- ♦ Расширить знания о финишировании и устранении различных компонентов, которые могут ухудшить качество вина
- ♦ Расширить знания о том, как изготавливаются бочки
- ♦ Познакомить с важностью тостирования в бочках
- ♦ Углубить знания в области сенсорного анализа вина. Аспекты для оценки и способы ее проведения
- ♦ Выявлять органолептические изменения в вине





Конкретные цели

- ♦ Изучить основы общей, неорганической и органической химии и их применение в процессе виноделия
- ♦ Уметь организовывать и контролировать процесс превращения винограда в вино в соответствии с типом производимого продукта
- ♦ Уметь использовать полученные знания о составе винограда и вина и их эволюции для принятия решений об энологической практике и обработке
- ♦ Уметь выбирать и проводить анализы, необходимые для контроля сырья, энологических продуктов, промежуточных продуктов процесса виноделия и конечных продуктов
- ♦ Открыть для себя новые аналитические возможности для получения глубоких знаний о химическом составе винограда и вина

“

Поступайте на этот Университетский курс, который позволит вам освоить необходимые анализы для контроля сырья, энологической продукции, промежуточных продуктов производственного процесса и готовой продукции”

03

Руководство курса

ТЕСН обратился к экспертам в области энологической инженерии, чтобы поделиться своими теоретическими и практическими знаниями в рамках данного Университетского курса. Команда преподавателей обладает большим опытом, что гарантирует их специализированное преподавание по данному предмету. Это делает программу быстрой и эффективной возможностью получить все знания о химическом составе вина при поддержке команды преподавателей, с которыми профессионал может общаться напрямую.



“

Вы еще не освоили передовой энологический анализ? Узнайте о преимуществах жидкостной хроматографии благодаря опытной команде преподавателей в области виноделия”

Руководство



Г-жа Клаверо Арранс, Ана

- ♦ Генеральный директор Bodegas Cepa 21
- ♦ Управляющий директор Grupo Bodegas Emilio Moro
- ♦ Финансовый директор Grupo Bodegas Emilio Moro
- ♦ Начальник административного отдела в Bodegas Cepa 21
- ♦ Техник по административным вопросам в Bodegas Convento San Francisco
- ♦ Степень бакалавра в области делового администрирования и менеджмента Университета Вальядолида
- ♦ Степень магистра в области финансового менеджмента ESIC
- ♦ Коуч для руководителей от ICF
- ♦ Программа цифрового погружения для CEOs от ICEX
- ♦ Программа развития менеджмента от IESE



Преподаватели

Г-жа Молина Гонсалес, Сильвия

- ◆ Менеджер по производству, Bodegas Cera 21
- ◆ Технический менеджер в Bodegas Cera 21
- ◆ Виодел в компании Bodegas Emilio Moro
- ◆ Ведущая мероприятий и коммерческих акций в компании New Line Events
- ◆ Ведущая мероприятий и коммерческих акций в агентстве Prodereg
- ◆ Степень бакалавра в области энологии и инженерии сельскохозяйственной и пищевой промышленности Университета Вальядолида
- ◆ Специализация по лидерству и командной работе в Высшей технической школе сельскохозяйственных инженеров Паленсии

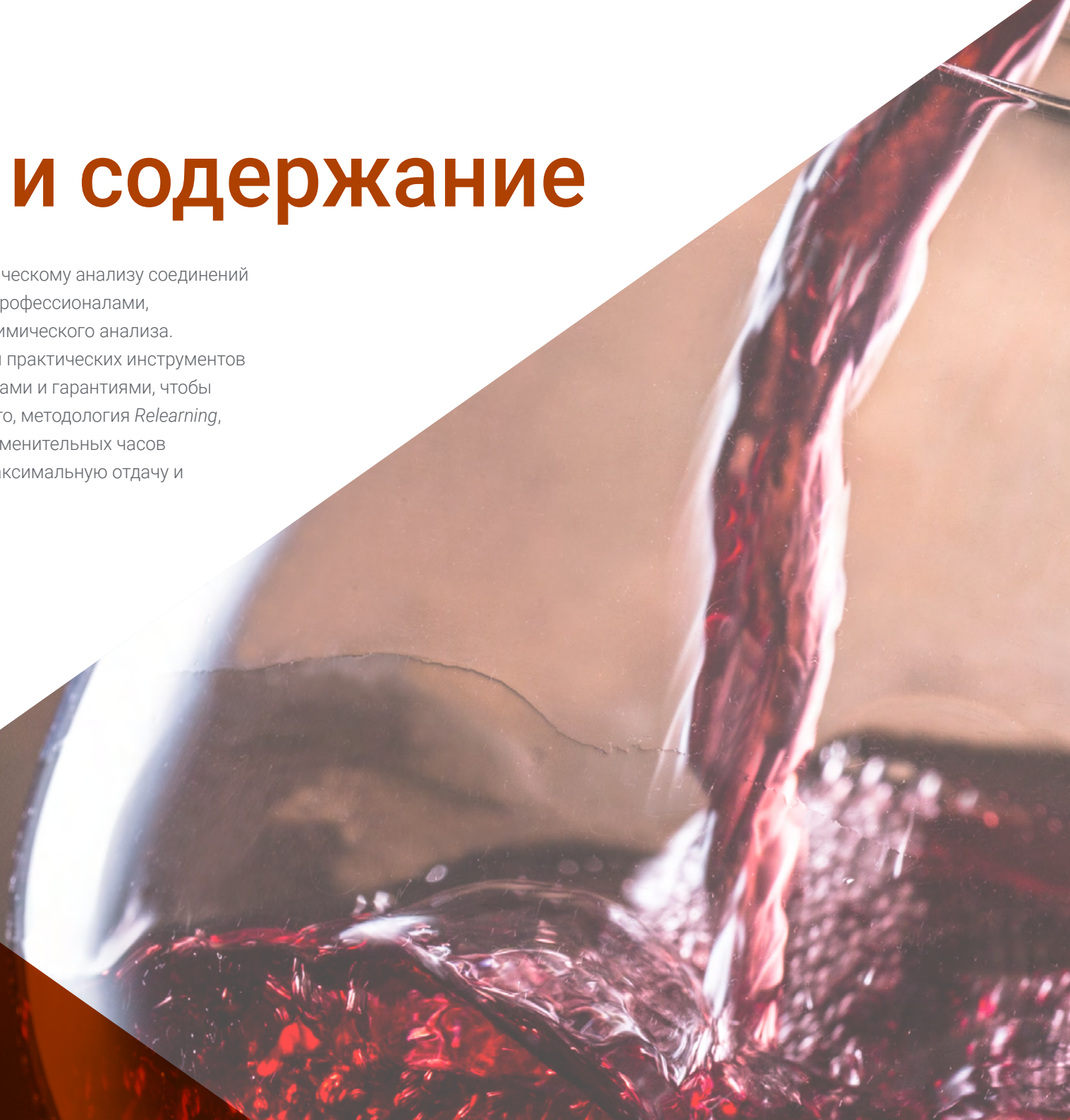
Г-жа Маса Герра, Росио

- ◆ Виодел в винодельне Bodegas Protos
- ◆ Помощник энолога на винодельне Matarromera
- ◆ Специалист по входящему винограду в Bodega Emilio Moro
- ◆ Специалист по качеству в BRC и энолог в Viñedos Real Rubio
- ◆ Помощник винодела в винодельне Bodega Solar Viejo
- ◆ Управляющий винодельней и виноградниками в Ébano Viñedos y Bodegas
- ◆ Ассистент энолога и лаборант в Bodega El Soto
- ◆ Степень бакалавра в области энологии в Высшей технической школе сельскохозяйственной инженерии Паленсии
- ◆ Степень MBA по управлению винным бизнесом в бизнес-школе Торговой палаты Вальядолида

04

Структура и содержание

Содержание этого Университетского курса по химическому анализу соединений винограда и вина было разработано совместно с профессионалами, работающими в области микробиологического и химического анализа. Благодаря их вкладу и включению теоретических и практических инструментов студент сможет пройти обучение со всеми удобствами и гарантиями, чтобы получить все знания простым способом. Кроме того, методология *Relearning*, применяемая TECH, освобождает студента от обременительных часов заучивания, так что обучение мотивирует его на максимальную отдачу и приближает к профессиональным целям.



““

Здесь изучается химический состав фруктов, который также будет узнаваем в конечном продукте, чтобы вы могли предложить оптимальный сервис для своей организации”

Модуль 1. Соединения винограда и вина. Аналитические методы

- 1.1. Компоненты винограда и их распределение в виноградной грозди
- 1.2. Химический состав сусла и вина
- 1.3. Органические кислоты
- 1.4. Полифенолы
- 1.5. Сахара
- 1.6. Азотистые соединения
- 1.7. Ароматизаторы и другие летучие соединения
- 1.8. Ферменты
- 1.9. Классический энологический анализ
- 1.10. Усовершенствованный энологический анализ





“Программа предназначена для таких профессионалов, как вы, которые хотят повысить свою квалификацию в постоянно меняющемся сельскохозяйственном секторе”

05

Методология

Данная учебная программа предлагает особый способ обучения. Наша методология разработана в режиме циклического обучения: **Relearning**.

Данная система обучения используется, например, в самых престижных медицинских школах мира и признана одной из самых эффективных ведущими изданиями, такими как **Журнал медицины Новой Англии**.



“

Откройте для себя методику *Relearning*, которая отвергает традиционное линейное обучение, чтобы показать вам циклические системы обучения: способ, который доказал свою огромную эффективность, особенно в предметах, требующих запоминания”

Исследование кейсов для контекстуализации всего содержания

Наша программа предлагает революционный метод развития навыков и знаний. Наша цель - укрепить компетенции в условиях меняющейся среды, конкуренции и высоких требований.

“

С TECH вы сможете познакомиться со способом обучения, который опровергает основы традиционных методов образования в университетах по всему миру”



Вы получите доступ к системе обучения, основанной на повторении, с естественным и прогрессивным обучением по всему учебному плану.



В ходе совместной деятельности и рассмотрения реальных кейсов студент научится разрешать сложные ситуации в реальной бизнес-среде.

Инновационный и отличный от других метод обучения

Эта программа TECH - интенсивная программа обучения, созданная с нуля, которая предлагает самые сложные задачи и решения в этой области на международном уровне. Благодаря этой методологии ускоряется личностный и профессиональный рост, делая решающий шаг на пути к успеху. Метод кейсов, составляющий основу данного содержания, обеспечивает следование самым современным экономическим, социальным и профессиональным реалиям.



Наша программа готовит вас к решению новых задач в условиях неопределенности и достижению успеха в карьере"

Метод кейсов является наиболее широко используемой системой обучения лучшими преподавателями в мире. Разработанный в 1912 году для того, чтобы студенты-юристы могли изучать право не только на основе теоретического содержания, метод кейсов заключается в том, что им представляются реальные сложные ситуации для принятия обоснованных решений и ценностных суждений о том, как их разрешить. В 1924 году он был установлен в качестве стандартного метода обучения в Гарвардском университете.

Что должен делать профессионал в определенной ситуации? Именно с этим вопросом мы сталкиваемся при использовании кейс-метода - метода обучения, ориентированного на действие. На протяжении всей программы студенты будут сталкиваться с многочисленными реальными случаями из жизни. Им придется интегрировать все свои знания, исследовать, аргументировать и защищать свои идеи и решения.

Методология *Relearning*

TECH эффективно объединяет метод кейсов с системой 100% онлайн-обучения, основанной на повторении, которая сочетает 8 различных дидактических элементов в каждом уроке.

Мы улучшаем метод кейсов с помощью лучшего метода 100% онлайн-обучения: *Relearning*.

В 2019 году мы достигли лучших результатов обучения среди всех онлайн-университетов в мире.

В TECH вы будете учиться по передовой методике, разработанной для подготовки руководителей будущего. Этот метод, играющий ведущую роль в мировой педагогике, называется *Relearning*.

Наш университет - единственный вуз, имеющий лицензию на использование этого успешного метода. В 2019 году нам удалось повысить общий уровень удовлетворенности наших студентов (качество преподавания, качество материалов, структура курса, цели...) по отношению к показателям лучшего онлайн-университета.





В нашей программе обучение не является линейным процессом, а происходит по спирали (мы учимся, разучиваемся, забываем и заново учимся). Поэтому мы дополняем каждый из этих элементов по концентрическому принципу. Благодаря этой методике более 650 000 выпускников университетов добились беспрецедентного успеха в таких разных областях, как биохимия, генетика, хирургия, международное право, управленческие навыки, спортивная наука, философия, право, инженерное дело, журналистика, история, финансовые рынки и инструменты. Наша методология преподавания разработана в среде с высокими требованиями к уровню подготовки, с университетским контингентом студентов с высоким социально-экономическим уровнем и средним возрастом 43,5 года.

Методика Relearning позволит вам учиться с меньшими усилиями и большей эффективностью, все больше вовлекая вас в процесс обучения, развивая критическое мышление, отстаивая аргументы и противопоставляя мнения, что непосредственно приведет к успеху.

Согласно последним научным данным в области нейронауки, мы не только знаем, как организовать информацию, идеи, образы и воспоминания, но и знаем, что место и контекст, в котором мы что-то узнали, имеют фундаментальное значение для нашей способности запомнить это и сохранить в гиппокампе, чтобы удержать в долгосрочной памяти.

Таким образом, в рамках так называемого нейрокогнитивного контекстно-зависимого электронного обучения, различные элементы нашей программы связаны с контекстом, в котором участник развивает свою профессиональную практику.

В рамках этой программы вы получаете доступ к лучшим учебным материалам, подготовленным специально для вас:



Учебный материал

Все дидактические материалы создаются преподавателями специально для студентов этого курса, чтобы они были действительно четко сформулированными и полезными.

Затем вся информация переводится в аудиовизуальный формат, создавая дистанционный рабочий метод TECH. Все это осуществляется с применением новейших технологий, обеспечивающих высокое качество каждого из представленных материалов.



Мастер-классы

Существуют научные данные о пользе экспертного наблюдения третьей стороны.

Так называемый метод обучения у эксперта укрепляет знания и память, а также формирует уверенность в наших будущих сложных решениях.



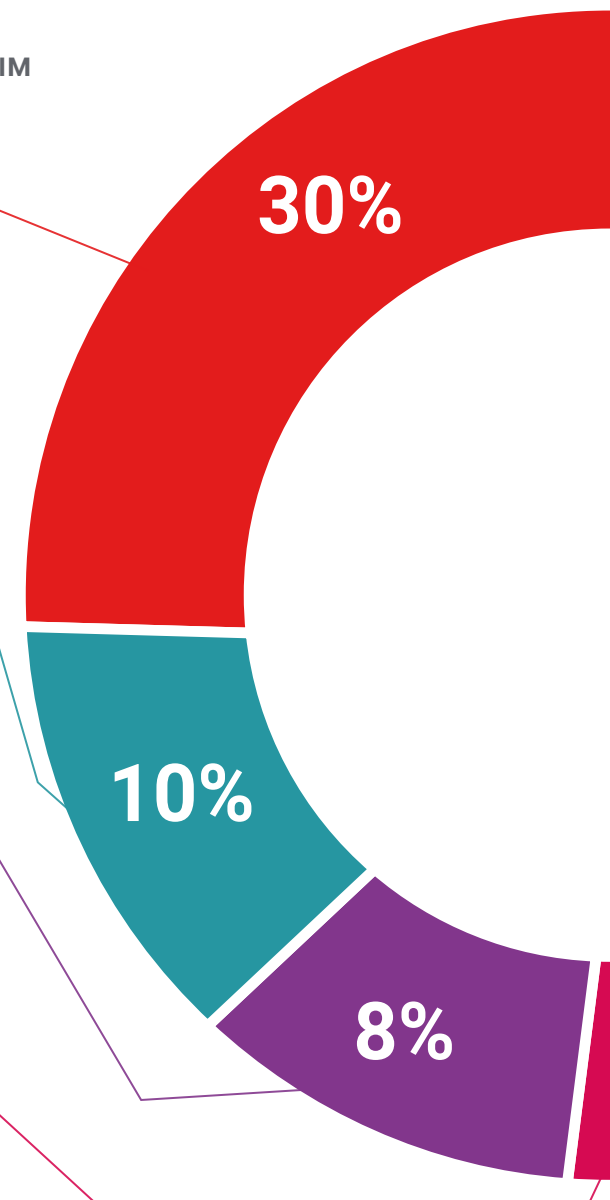
Практика навыков и компетенций

Студенты будут осуществлять деятельность по развитию конкретных компетенций и навыков в каждой предметной области. Практика и динамика приобретения и развития навыков и способностей, необходимых специалисту в рамках глобализации, в которой мы живем.



Дополнительная литература

Новейшие статьи, консенсусные документы и международные руководства включены в список литературы курса. В виртуальной библиотеке TECH студент будет иметь доступ ко всем материалам, необходимым для завершения обучения.





Метод кейсов

Метод дополнится подборкой лучших кейсов, выбранных специально для этой квалификации. Кейсы представляются, анализируются и преподаются лучшими специалистами на международной арене.



Интерактивные конспекты

Мы представляем содержание в привлекательной и динамичной мультимедийной форме, которая включает аудио, видео, изображения, диаграммы и концептуальные карты для закрепления знаний.

Эта уникальная обучающая система для представления мультимедийного содержания была отмечена компанией Microsoft как "Европейская история успеха".



Тестирование и повторное тестирование

На протяжении всей программы мы периодически оцениваем и переоцениваем ваши знания с помощью оценочных и самооценочных упражнений: так вы сможете убедиться, что достигаете поставленных целей.



06

Квалификация

Университетский курс в области химического анализа соединений винограда и вина гарантирует, помимо самого строгого и современного обучения, получение диплома о прохождении Университетского курса, выдаваемого ТЕСН Технологическим университетом.



“

Успешно пройдите эту программу и получите университетский диплом без хлопот, связанных с поездками и бумажной волокитой”

Данный **Университетский курс в области химического анализа соединений винограда и вина** содержит самую полную и современную программу на рынке.

После прохождения аттестации студент получит по почте* с подтверждением получения соответствующий диплом о прохождении **Университетского курса**, выданный **TECH Технологическим университетом**.

Диплом, выданный **TECH Технологическим университетом**, подтверждает квалификацию, полученную на курсе, и соответствует требованиям, обычно предъявляемым биржами труда, конкурсными экзаменами и комитетами по оценке карьеры.

Диплом: **Университетский курс в области химического анализа соединений винограда и вина**

Формат: **онлайн**

Продолжительность: **6 недель**



*Гаагский апостиль. В случае, если студент потребует, чтобы на его диплом в бумажном формате был проставлен Гаагский апостиль, TECH EDUCATION предпримет необходимые шаги для его получения за дополнительную плату.

Будущее

Здоровье Доверие Люди

Образование Информация Тьюторы

Гарантия Аккредитация Преподавание

Институты Технология Обучение

Сообщество Обязательство

Персональное внимание Институты

Знания Настоящее Качество

Веб обучение

Развитие Институты

Виртуальный класс Языки

tech технологический
университет

Университетский курс
Химический анализ соединений
винограда и вина

- » Формат: онлайн
- » Продолжительность: 6 недель
- » Учебное заведение: ТЕСН Технологический университет
- » Расписание: по своему усмотрению
- » Экзамены: онлайн

Университетский курс

Химический анализ соединений винограда и вина

