

Университетский курс Микробиология в энологии



tech технологический
университет

Университетский курс Микробиология в энологии

- » 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/enological-microbiology

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

На конечный результат вина как продукта влияет эволюция его плодов и биологический состав с самого первого этапа. В этом смысле профессионалы, работающие в винодельческом секторе, должны постоянно поддерживать стабильные микробиологические параметры, и для этого они оснащены химическими средствами, способствующими, в частности, росту. Студенты факультета энологической инженерии участвуют в сохранении винограда, поскольку от них будет зависеть органическая альтернатива искусственным соединениям, снижающим воздействие производства на окружающую среду. В связи с этим ТЕСН разработал программу для специалистов, которые смогут освоить изменение вина и контролировать рост микроорганизмов, а также другие навыки. Обучение по этой программе ведется на 100% в онлайн-режиме, так что студенты могут освоить предмет всего за 6 недель.





“

*Благодаря этой программе
всего за 6 недель вы узнаете о
микробиостатических веществах,
участвующих в росте микроорганизмов”*

Виноградники и другие фермерские хозяйства всегда вызывали социальные дебаты между теми, кто поддерживает органические, биодинамические и веганские вина, и теми, кто хочет сохранить привычное предложение. В этом смысле, учитывая имеющиеся у человека ресурсы для продолжения производства, которых не хватает на уровне почвы, компании должны искать уважительную и эффективную альтернативу, которая позволит им сократить количество посаженных гектаров без ущерба для уровня производства или качества продукта.

Для того чтобы найти решение текущих и возникающих проблем, связанных с изменением климата, TECH предлагает программу, предназначенную для студентов по специальности "Энологическая инженерия" и других профессионалов, заинтересованных в винодельческом секторе. Студенты узнают о важности малолактической ферментации, изменениях в вине и биологической дезинфекции на винодельческих предприятиях, а также о многих других вопросах.

Это программа, которая предлагает теоретические и практические знания при поддержке профессиональной команды, состоящей из энологов с большим опытом работы в этом секторе. Именно эти преподаватели будут вести занятия и давать студентам ключи к развитию в направлении устойчивости в постоянно меняющейся сфере. TECH также включает в себя аудиовизуальные материалы в различных форматах, чтобы студенты были очень динамичны в течение нескольких недель обучения, чтобы мотивировать их и повысить их результативность. И все это в режиме 100% онлайн, что позволяет специалисту совмещать учебу с личной жизнью.

Данный **Университетский курс в области микробиологии в энологии** 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



Благодаря TECH вы освоите микробиологический анализ вина и повысите свою квалификацию как опытного специалиста в области виноделия"

“

Дрожжи в конечном итоге оказывают непосредственное влияние на качество вин. Узнайте, как они влияют на метаболизм жизни вместе с TECH"

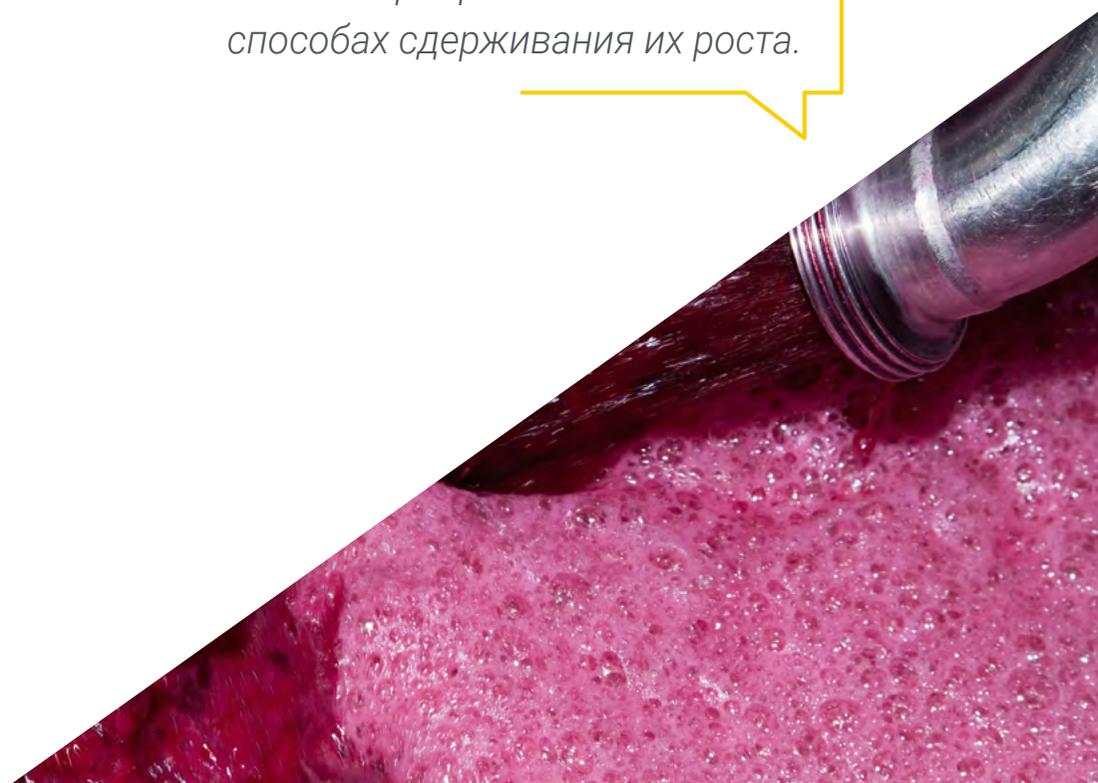
В преподавательский состав программы входят профессионалы отрасли, признанные специалисты в ведущих компаниях и престижных университетах, которые привносят в обучение опыт своей работы.

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.

Структура этой программы основана на проблемно-ориентированном обучении, с помощью которого специалист должен попытаться разрешать различные ситуации из профессиональной практики, возникающие в течение учебного курса. В этом специалистам поможет инновационная интерактивная видеосистема, созданная признанными экспертами.

Зарегистрируйтесь сейчас, чтобы узнать о физических методах удаления микроорганизмов, таких как номинальная, абсолютная и тангенциальная фильтрация.

Узнайте больше об изучении грибков и других микроорганизмов в вине и способах сдерживания их роста.



02

Цели

Этот Университетский курс по микробиологии в энологии был разработан для того, чтобы инженеры-энологи и другие заинтересованные специалисты могли развивать свои знания в области микробиологического анализа с помощью инновационных инструментов. TESH достигает этого благодаря внедрению симуляций реальных кейсов, которые сделают студентов полностью готовыми к их применению на практике. Это очень гибкая программа, так как специалисты смогут получать знания в любое время и в любом месте, в соответствии со 100% онлайн-форматом, используемым TESH.



“

Цель ТЕСН – чтобы вы реализовали себя, направили свою карьеру в сторону органических пестицидов, чтобы вы могли создать новую парадигму в сельском хозяйстве”



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



Поступайте на эту программу прямо сейчас, чтобы расширить свои навыки и стать гораздо более конкурентоспособным специалистом на рынке труда"



Конкретные цели

- ◆ Получить обширные знания в области энтологической микробиологии
- ◆ Анализировать дефекты вина и правильно относить их к каждой группе микроорганизмов
- ◆ Понимать концепцию микробиологической стабильности и осознать проблемы, связанные с различными типами вин, и отклонения, которые они могут иметь в зависимости от момента винификации
- ◆ Изучить механизм действия антимикробных соединений и способы борьбы с микроорганизмами, вызывающими порчу вина
- ◆ Разработать эффективные методы очистки и дезинфекции на винодельне
- ◆ Ознакомиться с методами подсчета микроорганизмов и микроскопической идентификации каждой группы микроорганизмов

03

Руководство курса

ТЕСН собрал профессиональную команду, работающую в лабораториях и соответствующую кандидатам наук в области сельскохозяйственной инженерии с многолетним опытом работы в этом секторе. Благодаря их вкладу студенты получают не только теоретические знания, но и смогут получить ключи к действиям профессионалов на реальном винодельческом поле. Таким образом, студенты будут находиться под пристальным наблюдением для достижения целей программы: обогатить профессиональную карьеру студентов инженерных специальностей и нацелить их на будущие решения в области управления сельским хозяйством.



“

Познакомьтесь с новыми сельскохозяйственными тенденциями благодаря поддержке экспертов с многолетним опытом работы в винной индустрии”

Руководство



Г-жа Клаверо Арранс, Ана

- ♦ Генеральный директор Bodegas Cera 21
- ♦ Управляющий директор Grupo Bodegas Emilio Moro
- ♦ Финансовый директор Grupo Bodegas Emilio Moro
- ♦ Начальник административного отдела в Bodegas Cera 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 CEO от ICEX
- ♦ Программа развития менеджмента от IESE

Преподаватели

Г-н Карраседо Эсгевильяс, Даниэль

- ♦ Помощник энолога в Виньяс-дель-Харо
- ♦ Заведующий лабораторией в Виньяс-дель-Харо
- ♦ Помощник энолога в Bodegas y Viñedos de Cal Grau
- ♦ Степень бакалавра энологии Университета Вальядолида



Г-жа Арранс Нуньес, Беатрис

- ◆ Винодел в Viñas del Jaro
- ◆ Помощник винодела в Viña Buena
- ◆ Винодел в Bodega Familia A. De La Cal
- ◆ Помощник винодела в Viña Cancura
- ◆ Работник погреба в Vitalpe
- ◆ Преподаватель по виноделию в Институте развития бизнеса
- ◆ Винодел и гид в провинциальном музее вина в Вальядолиде
- ◆ Наблюдатель Высшего совета D.O. Ribera del Duero
- ◆ Степень бакалавра энологии Университета Вальядолида

“

Уникальный, важный и значимый курс обучения для развития вашей карьеры”

04

Структура и содержание

Программа Университетского курса по микробиологии в энологии была тщательно разработана экспертами в данной области биологии, которые передадут свои знания через аудиовизуальные материалы, которые легко усваиваются и которые подготовят вас к реальным действиям в рабочей среде с помощью моделирования случаев. Эти профессионалы поделятся всеми своими знаниями в области виноделия с помощью аудиовизуальных материалов в теоретико-практическом формате, который позволит адаптировать темп обучения под каждого студента. Кроме того, в ТЕСН применяется методология *Relearning*, освобождающая студентов от длительного заучивания, чтобы они могли усвоить все содержание постепенно и легко.





“

*Узнайте о требованиях к питанию в
винодельческой промышленности, чтобы
вы могли предложить продукт с высоким
микробиологическим качеством”*

Модуль 1. Микробиология в энологии

- 1.1. Дрожжи
- 1.2. Молочнокислые бактерии
- 1.3. Уксуснокислые бактерии
- 1.4. Грибки и другие микроорганизмы
- 1.5. Микробная экология во время винификации
- 1.6. Значение яблочно-молочного брожения
- 1.7. Изменения в вине
- 1.8. Контроль роста микроорганизмов
- 1.9. Биологическая очистка и дезинфекция на винодельне
- 1.10. Микробиологический анализ вина





“

Программа предназначена для таких профессионалов, как вы, которые хотят изучить процесс производства вина под микроскопом, начиная с его начальной стадии и заканчивая розливом в бутылки”

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.



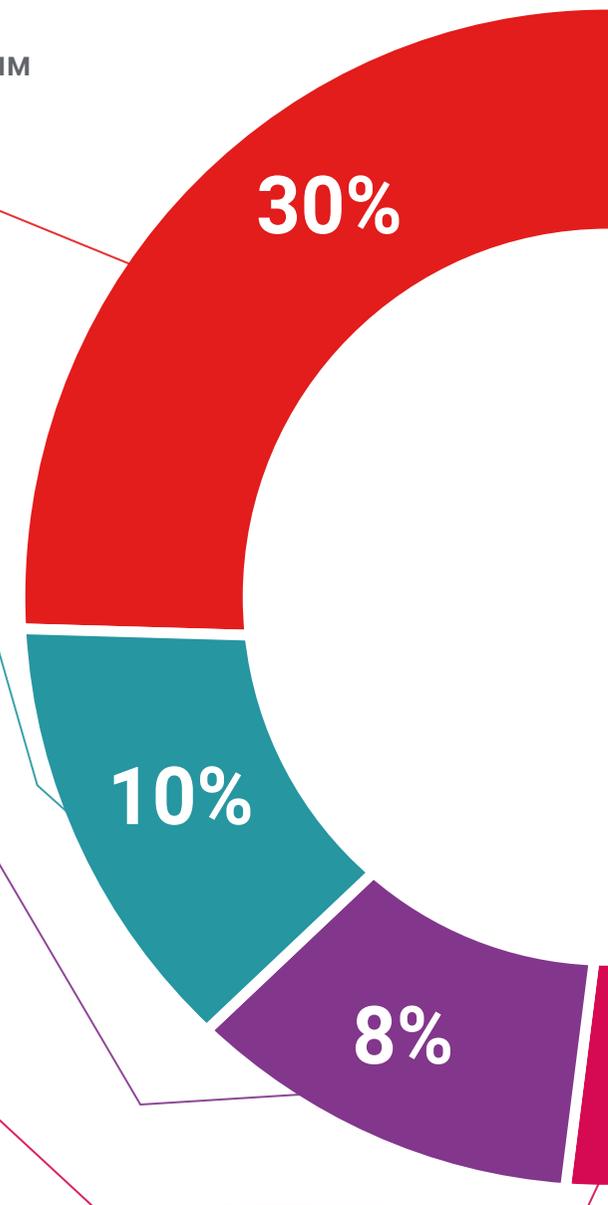
Практика навыков и компетенций

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

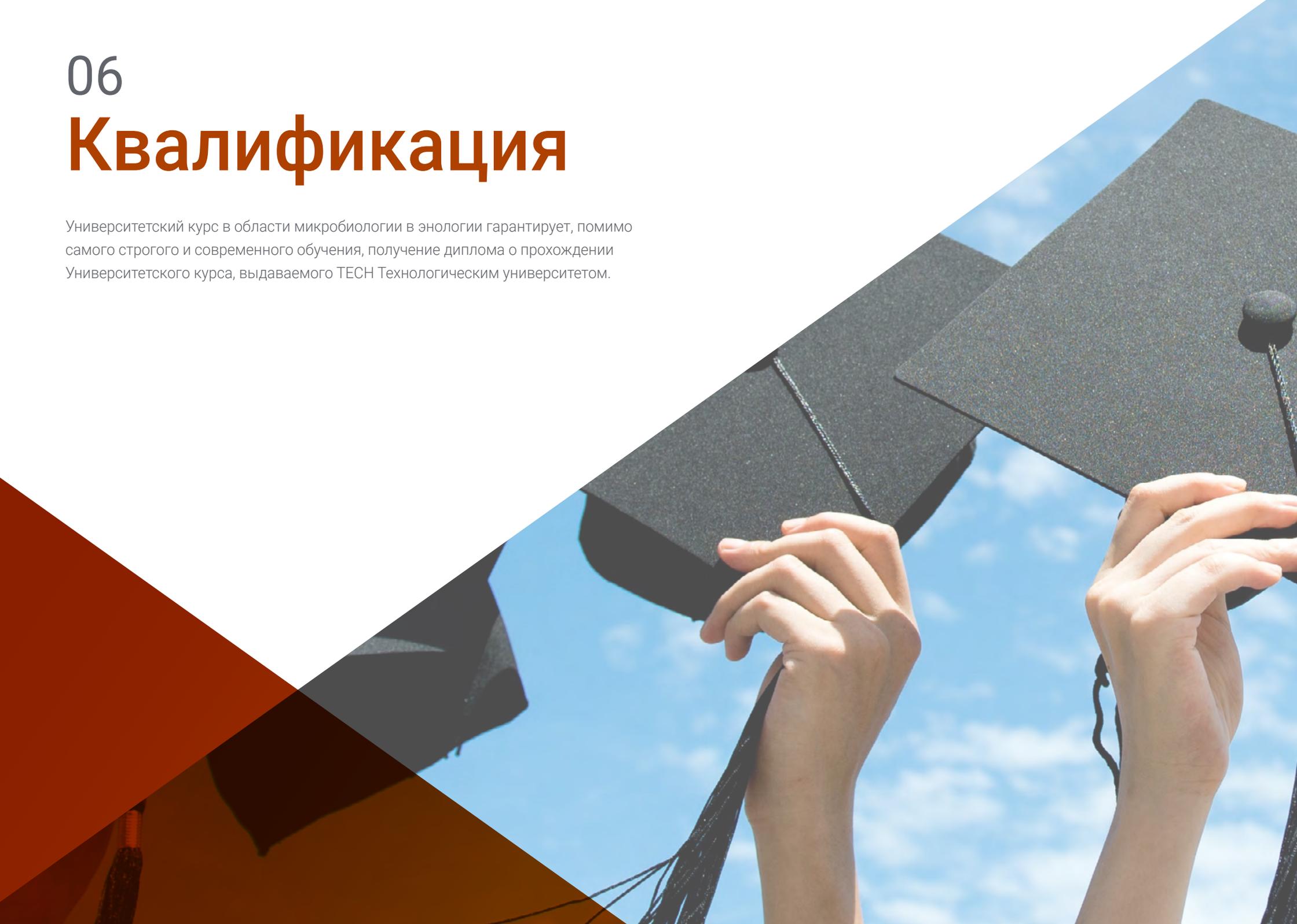
На протяжении всей программы мы периодически оцениваем и переоцениваем ваши знания с помощью оценочных и самооценочных упражнений: так вы сможете убедиться, что достигаете поставленных целей.



06

Квалификация

Университетский курс в области микробиологии в энологии 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 микробиологии в энологии** содержит самую полную и современную научную 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 Университетском курсе, и соответствует требованиям, обычно предъявляемым биржами труда, конкурсными экзаменами и комитетами по оценке карьеры.

Диплом: **Университетский курс в области микробиологии в энологии**

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 Инновации

Знания Настоящее Качество

Веб обучение

Развитие Институты

Виртуальный класс

Языки

tech технологический
университет

Университетский курс Микробиология в энологии

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

Университетский курс Микробиология в энологии