

Университетский курс Технология виноделия и стабилизация вин



Университетский курс Технология виноделия и стабилизация вин

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

Веб-доступ: www.techtute.com/ru/engineering/postgraduate-certificate/enotechnics-stabilization

Оглавление

01

Презентация

стр. 4

02

Цели

стр. 8

03

Руководство курса

стр. 16

04

Структура и содержание

стр. 22

05

Методология

стр. 30

06

Квалификация

стр. 38

01

Презентация

Присутствие микроорганизмов и их питательное воздействие на продукт будут иметь решающее значение для производства вина и его конечного результата. Серьезная интрузивность, существующая в этом секторе, означает, что компании вынуждены вести интенсивный поиск специалистов, имеющих исчерпывающую квалификацию в области виноделия и находящихся в курсе всех новых разработок в этой сфере. Все это для того, чтобы способствовать тщательному процессу, который зависит от координации многих процедур, особенно в стабилизации вещества, фильтрации и осветлении вин всех типов. По этой причине ТЕСН предлагает интенсивную программу, посвященную, в частности, нестабильности вина, вызванной металлами, предотвращению и устранению бактерий, дрожжей и плесени. Программа, которая, благодаря своему 100% онлайн-режиму, адаптируется к личным и профессиональным обстоятельствам студентов.



“

Благодаря этому Университетскому курсу вы освоите микробиологическую стабилизацию вина всего за 6 недель”

Химический состав вин напрямую влияет на их органолептические свойства. При производстве вина специалисты сталкиваются с естественной угрозой, которую представляют микроорганизмы, скрытые в продукте с момента его выращивания на виноградной лозе. Поэтому очень важно, чтобы профессионалы, работающие в этой области, могли контролировать стабилизацию и рост бактерий, таких как грибки или плесень, которые влияют на производство.

TECH предлагает исчерпывающую программу по осветлению красных, белых и розовых вин, их фильтрации, стабилизации битартрата калия в вине, а также тартрата кальция, красителей и нестабильности, которую могут вызвать металлы. Это 100% онлайн-программа, цель которой — предоставить студентам динамичные аудиовизуальные материалы и цифровой способ обучения, открывающий возможности для составления расписания и поездок и совместимый с другими видами деятельности специалиста в повседневной жизни, например, с его или ее работой.

Таким образом, студенты инженерных факультетов и другие заинтересованные специалисты, зарегистрировавшиеся на программу, получают доступ к обучению, основанному на педагогических инновациях и методологии *Relearning*, что позволит избежать длительных занятий и даст им возможность усвоить концепции в простой и постепенной манере. Кроме того, в TECH работает команда профессионалов, имеющих большой опыт работы в винном секторе, с которыми студенты могут связаться по прямому каналу связи, чтобы разрешить любые возникающие у них сомнения. Цель состоит в том, чтобы объединить все инструменты, имеющиеся в распоряжении TECH, и предложить программу, которая является настолько же научно строгой, насколько и эффективной.

Данный **Университетский курс в области технологии виноделия и стабилизации вин** 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



Запишитесь сейчас, чтобы успешно применять полиаспартат калия и стабилизировать компоненты вина, которое вы обрабатываете"

“

Хотите заняться осветлением и стабилизацией вина? Присоединяйтесь к ТЕСН, чтобы 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.

В Виртуальном кампусе вы сможете получить доступ к 150 часам дополнительного высококачественного материала и напрямую связаться с преподавателями, чтобы разрешить свои сомнения.

Винная промышленность нуждается в таких профессионалах, как вы, которые заинтересованы в удалении кальция из вина и улучшении конечного продукта.



02

Цели

Основная цель этого Университетского курса по технологии виноделия и стабилизации вина — показать студентам инженерных специальностей и другим заинтересованным специалистам важность виноградарства для производства отличных вин. Это интенсивная программа, посвященная осветлению и стабилизации различных типов вин. В то же время студенты получают знания о фильтрации вина и его стабилизации против роста микроорганизмов. Таким образом, благодаря преподаванию экспертов в области вина студент в течение 6 недель будет наслаждаться динамичным и современным обучением, оснащенным аудиовизуальными средствами для эффективного достижения цели и перспектив в своей профессиональной карьере.



“

Чего вы ждете, чтобы достичь своих целей, эта программа предлагает вам все знания, необходимые для того, чтобы отличиться на рынке труда и исследовать фильтрацию вина”



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

- ◆ Уметь определить органолептическую проблему (вкусовую, ароматическую или визуальную) и уметь устранить ее с помощью различных типов осаждения
- ◆ Приводить практические и наглядные примеры, помогающие выявить различные нестабильности или проблемы, которые могут возникнуть в вине
- ◆ Определять решения, позволяющие избежать проблем физико-химической и микробиологической нестабильности вина
- ◆ Избегать недобросовестных практик в использовании агентов для дображивания
- ◆ Продвигать знания о микроорганизмах, которые изменяют вино, и знать, как избежать их развития
- ◆ Проанализировать методы фильтрации перед стабилизацией вина и уметь выбрать наиболее подходящий из них в соответствии с поставленными целями
- ◆ Доносить до студентов важность стабилизации во избежание проблем с конечным продуктом или его обесценивания на рынке.
- ◆ Поощрять интерес студентов к использованию экологичных и неаллергенных продуктов (финирующих агентов). А также к выбору менее энергозатратных методов стабилизации



Запишитесь на этот Университетский курс и насладитесь исчерпывающим обучением, в котором часть курса посвящена холодной обработке вин и обратному осмосу"

03

Руководство курса

ТЕСН обратился к экспертам в области энологической инженерии, чтобы поделиться своими теоретическими и практическими знаниями в рамках данного Университетского курса. Кроме того, эта команда преподавателей отвечает за разработку содержания, которое включено в Университетский курс и которое будет полезно специалисту для его практической работы в области виноделия. В то же время студенты смогут связаться с преподавателями через прямой канал связи, Виртуальный кампус, с помощью которого они смогут решить все свои вопросы по предмету.



“

Вы не хотите упустить возможность встретиться с престижными экспертами из своей отрасли? Откройте двери в свое будущее с помощью группы преподавателей, которую тщательно отобрал ТЕСН”

Руководство



Г-жа Клаверо Арранс, Ана

- ♦ 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 CEOs от ICEX
- ♦ Программа развития менеджмента от IESE

Преподаватели

Г-жа Маса Герра, Росио

- ♦ Винодел 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

Г-н Саэс Карретеро, Хорхе

- ♦ Руководитель отдела виноградарства в Bodegas Cera 21
- ♦ Техник по виноградарству в Bodegas Fontana
- ♦ Менеджер по виноградарству в компании GIVITI
- ♦ Степень бакалавра сельскохозяйственной инженерии и наук Мадридского политехнического университета
- ♦ Степень магистра в области виноградарства и энологии Политехнического университета Мадрида
- ♦ Аккредитован в качестве советника по интегрированной борьбе с вредителями
- ♦ Аккредитован в качестве советника Официального реестра производителей и операторов средств фитосанитарной защиты



04

Структура и содержание

Учебный план этого Университетского курса по технологии виноделия и стабилизации вина был разработан совместно с профессионалами, работающими в химическом секторе в области виноградарства. Благодаря их вкладу и включению теоретических и практических инструментов студент сможет пройти обучение со всеми удобствами и гарантиями, чтобы получить все знания простым способом. Все это направлено на обучение студентов для их профессиональной практики, чтобы они могли изучить виноградарские и энологические условия, благоприятствующие развитию микроорганизмов, и воссоздать их искусственно. Аналогичным образом, методология Relearning, применяемая TECH, освобождает студентов от многочасового заучивания, характерного для традиционных программ. В этом случае усвоение материала будет простым и будет осуществляться экспертами в данной области.





“

Вы всего в одном клике от того, чтобы присоединиться к современной и цифровой программе, разработанной для таких продвинутых профессионалов, как вы”

Модуль 1. Осветление и стабилизация вин

- 1.1. Осветление красных вин
- 1.2. Осветление белых и розовых вин
- 1.3. Фильтрация вин
- 1.4. Стабилизация битартрата калия в вине
- 1.5. Стабилизация тартрата кальция
- 1.6. Стабилизация красящих веществ в красном вине
- 1.7. Нестабильность, вызванная металлами
- 1.8. Микробиологическая стабилизация вина
- 1.9. Предотвращение роста и уничтожение бактерий
- 1.10. Предотвращение роста и уничтожение дрожжей и плесени



“

Присоединяйтесь к новейшим разработкам в области виноделия, пройдя курс обучения, который поможет вам овладеть навыками предотвращения роста и уничтожения дрожжей и плесени”

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

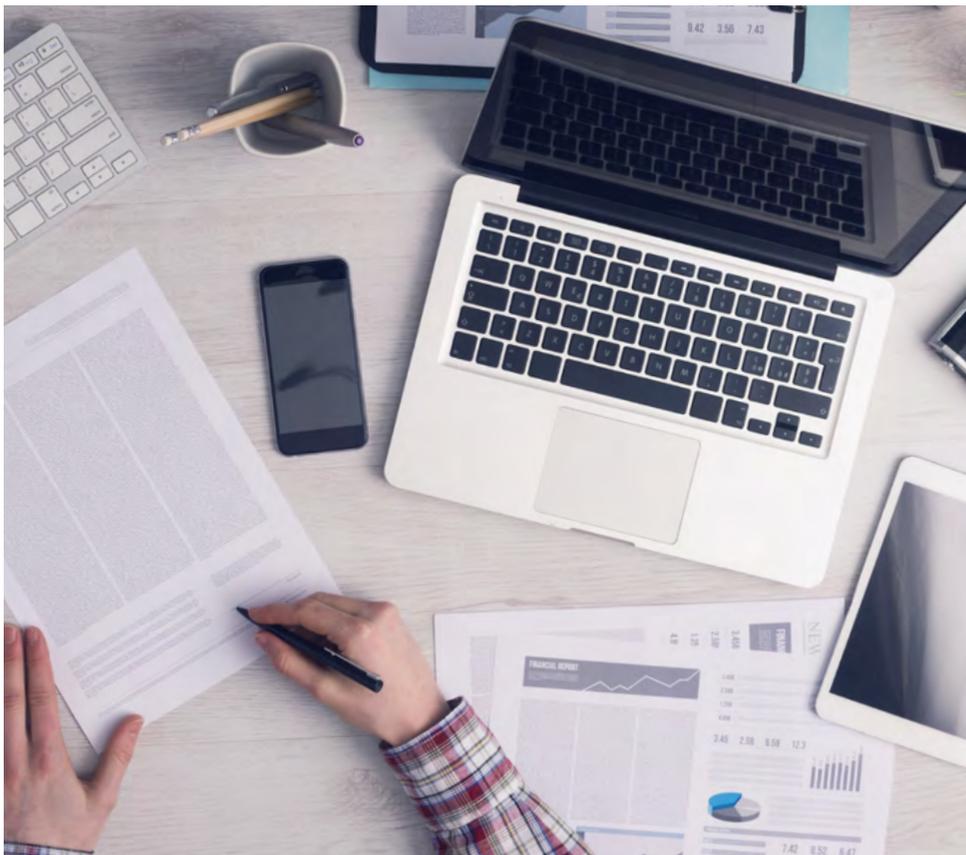
Наша программа предлагает революционный метод развития навыков и знаний. Наша цель - укрепить компетенции в условиях меняющейся среды, конкуренции и высоких требований.

“

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 технологии виноделия и стабилизации вин 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 технологии виноделия и стабилизации вин** 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: **Университетского курса в области технологии виноделия и стабилизации вин**

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 Технологии

Знания Настоящее Качество

Веб обучение

Развитие Институты

Виртуальный класс Языки

tech технологический университет

**Университетский курс
Технология виноделия
и стабилизация вин**

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

Университетский курс Технология виноделия и стабилизация вин