

Университетский курс

Производство специальных вин





tech технологический
университет

Университетский курс Производство специальных вин

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

Веб-доступ: www.techitute.com/ru/engineering/postgraduate-certificate/production-specialty-wines

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

Специальные вина отличаются сортом винограда и, в некоторых случаях, процессами виноделия, которым они подвергаются. Среди их разновидностей можно выделить крепленые, сладкие, щедрые, ликерные вина и многие другие варианты, которые подвергаются различным вмешательствам в процесс дистилляции, ферментации и даже в климатические условия, в которых развивались их плоды. Учитывая сильную конкуренцию в этом секторе и экспоненциальный рост потребления среди любителей вина, индустрия стремится выделиться, снизить затраты и, прежде всего, обеспечить качество и улучшить конечный продукт. По этой причине TECH разработал 100% онлайн-курс, посвященный сортам вин, чтобы обновить знания студентов, желающих присоединиться к этому сектору, или тех профессионалов, которые уже работают в нем.



“

Благодаря этому Университетскому курсу всего за 6 недель вы поймете климатические факторы и биологический цикл виноградной лозы”

В коммерческом контексте ассортимент предлагаемых вин очень широк и высококонкурентен. Именно поэтому специальные вина являются продуктом выбора для современных компаний. Это варианты, которые благодаря своему вкусу, цвету, уровню алкоголя или аромату создают новый опыт для потребителя. И все это при внимательном отношении к процессам виноделия и использовании новых методов и технологических достижений, которые ускоряют их производство.

В ответ на этот профессиональный спрос TECH разработал программу, предназначенную для студентов инженерных факультетов и других специалистов, интересующихся особыми сортами вин, например, натуральными сладкими винами. Инновационная академическая программа, разработанная экспертами в области виноградарства, по завершении которой студенты смогут определить каждую из типологий и классификацию вин, входящих в них, а также богатство, которое они привносят в культуру и наследие территорий, и овладеть разработками с их собственной индивидуальностью. TECH разработал эту программу на 100% в режиме онлайн, чтобы можно было следовать ей в соответствии с возможностями студента.

Кроме того, TECH внедрил инновационные педагогические инструменты, которые делают получение академической квалификации быстрым и обогащающим опытом. Одним из них является методология *Relearning*, впервые разработанная университетом, которая освобождает студентов от многочасового заучивания и способствует постепенному и простому усвоению материала. Специалисты также смогут скачать материалы в различных форматах, которые обеспечат их всей необходимой информацией для достижения исчерпывающего обучения при производстве специальных вин.

Данный **Университетский курс в области производства специальных вин** содержит самую полную и современную образовательную программу на рынке. Основными особенностями обучения являются:

- ♦ Разбор практических кейсов, представленных экспертами в области инноваций в энологической инженерии и виноградарстве
- ♦ 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



Не раздумывайте, выделите себя среди остальных специалистов в области виноделия, вникнув в особенности каждого из сортов вина и районов их происхождения"

“

Вы еще не освоили технологию производства неповторимых вин? Примите участие в управлении производственными процессами благодаря теоретическим и практическим знаниям, предоставленным TECH"

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.

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.

Специальные вина создают связь между наследием и культурой территории. Изучите эту область прямо сейчас благодаря 100% онлайн-режиму TECH.

Вы хотите усовершенствовать свои навыки в виноделии? Узнайте о различных категориях вин, чтобы максимизировать производство вашей компании.



02

Цели

Этот Университетский курс по производству специальных вин был разработан для студентов инженерных специальностей и других профессионалов, заинтересованных в этой области, чтобы вывести на рынок новые вина. TESH предназначен для профессионалов, которые хотят направить свою карьеру на производство специальных вин, которые имеют более инновационные производственные процессы и могут снизить производственные затраты. Для этого студенты познакомятся с сортами ликерных вин, крепленых вин, натуральных сладких вин и их выдержкой, а также с другими вопросами.





“

Цель TESH заключается в том, чтобы вы реализовали себя и выросли профессионально и лично, получив специальные знания о параметрах созревания винограда в натуральных сладких винах”



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

- ◆ Расширить знания о категории специальных вин
- ◆ Определить каждую из типологий и классификацию вин, входящих в них
- ◆ Передать часть нашей культуры и наследия, которые делают эти вина уникальными и неповторимыми, связанными с климатом, почвами, сортами винограда и разработками, обладающими собственной индивидуальностью
- ◆ Представить каждое из различных вин и район их происхождения
- ◆ Поощрять интерес студентов к определению каждого вина
- ◆ Продемонстрировать, что глубокое знание, в данном случае, специальных вин, приводит нас к установлению культурной и патримониальной связи
- ◆ Вызывать достаточный интерес к винам специального производства

“

Запишитесь на этот Университетский курс, чтобы вызвать большой интерес к особым винам и предложить изменения в их винодельческом производстве”

03

Руководство курса

Ориентируясь на академическую строгость, ТЕСН тщательно подобрал команду профессионалов для разработки содержания этой программы и проведения занятий, адаптированных для студентов. Они являются экспертами в области энологической инженерии и имеют многолетний опыт работы в винодельческом секторе. Студенты также смогут связаться с ними через Виртуальный кампус, чтобы решить все вопросы по предмету и учиться со всеми гарантиями. Обучение по этой программе построено таким образом, что по ее окончании студенты смогут освоить управление фермерскими хозяйствами.





“

Станьте специалистом, способным удовлетворить требования винодельческой отрасли, благодаря академической поддержке экспертов с многолетним опытом”

Руководство



Г-жа Клаверо Арранс, Ана

- ♦ 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 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 компании Vitalpe
- ♦ Тренер 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

Г-жа Мартинес Корралес, Альба

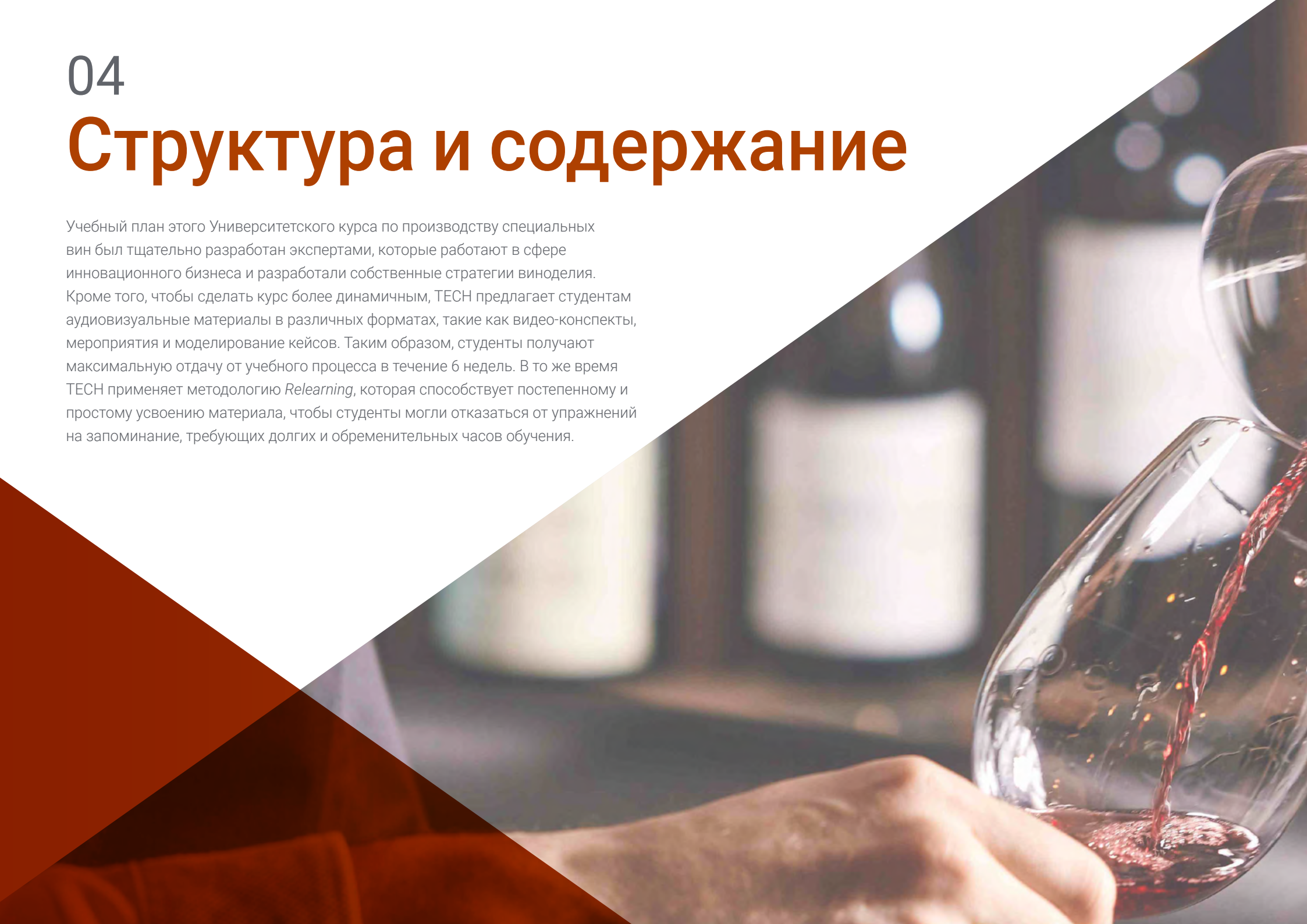
- ♦ Энолог, специализирующийся на коммуникации для лидерства
- ♦ Работник винодельни в Bodega Agrícola Riova
- ♦ Энолог в винодельне Bodegas y Viñedos Alión
- ♦ Наблюдатель Контрольного совета по деноминации происхождения Руэда
- ♦ Степень бакалавра в области энологии и инженерии сельскохозяйственной и пищевой промышленности Университета Вальядолида
- ♦ Специализация "Коммуникация для лидерства" от Best Coaching School



04

Структура и содержание

Учебный план этого Университетского курса по производству специальных вин был тщательно разработан экспертами, которые работают в сфере инновационного бизнеса и разработали собственные стратегии виноделия. Кроме того, чтобы сделать курс более динамичным, ТЕСН предлагает студентам аудиовизуальные материалы в различных форматах, такие как видео-конспекты, мероприятия и моделирование кейсов. Таким образом, студенты получают максимальную отдачу от учебного процесса в течение 6 недель. В то же время ТЕСН применяет методологию *Relearning*, которая способствует постепенному и простому усвоению материала, чтобы студенты могли отказаться от упражнений на запоминание, требующих долгих и обременительных часов обучения.



“

Хотите стать специалистом по винификации ликерных вин? Откройте для себя с помощью ТЕСН винодельческие районы, где выращивают больше всего винограда”

Модуль 1. Винификация ликерных вин, натуральных сладких вин, вин с благородной плесенью и вин, выдержанных под дрожжевой пленкой

- 1.1. Ликерные вина: классификация, сорта и районы производства
- 1.2. Винификация ликерных вин: ликерные вина. параметры созревания винограда
- 1.3. Винификация ликерных вин: ликерные вина. винодельческие процессы: спиртование
- 1.4. Винификация ликерных вин: ликерные вина. винодельческие процессы: выдержка
- 1.5. Вина, выдержанные под дрожжевой пленкой: сорта и районы производства
- 1.6. Натуральные сладкие вина: сорта и районы производства
- 1.7. Натуральные сладкие вина: параметры созревания винограда
- 1.8. Натуральные сладкие вина: процессы производства
- 1.9. Другие сладкие вина: натуральные сладкие вина. Благородная плесень
- 1.10. Другие сладкие вина: натуральные сладкие вина: вина позднего сбора





“Программа, созданная для вас, со всеми удобствами, так что вам не придется отказываться от других занятий в повседневной жизни, одновременно знакомясь с особыми винами”

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.



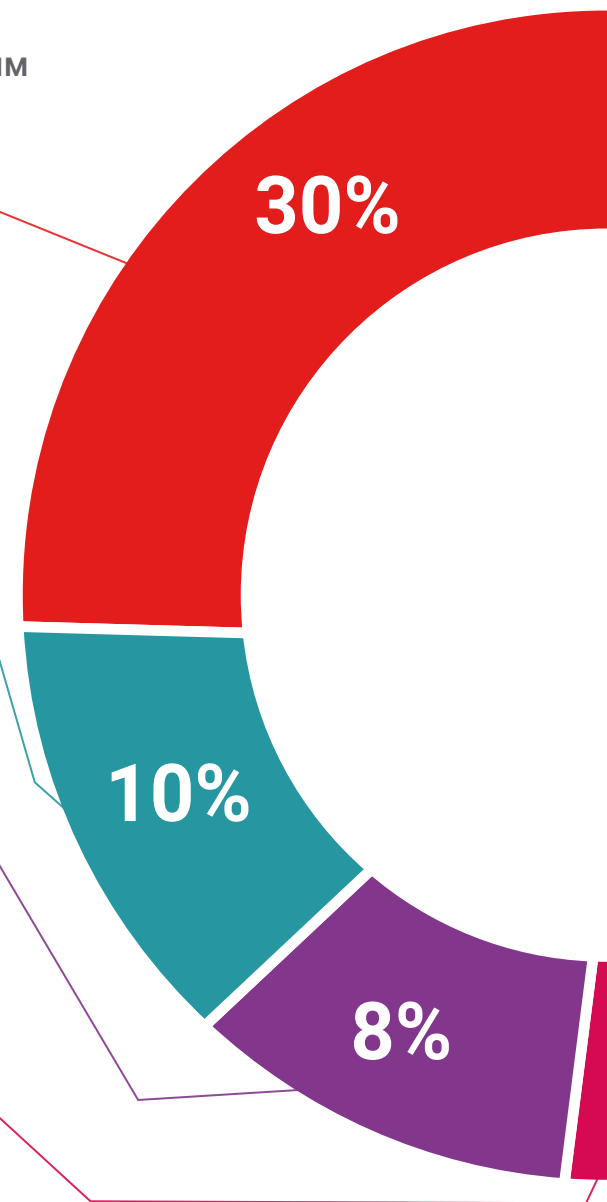
Практика навыков и компетенций

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

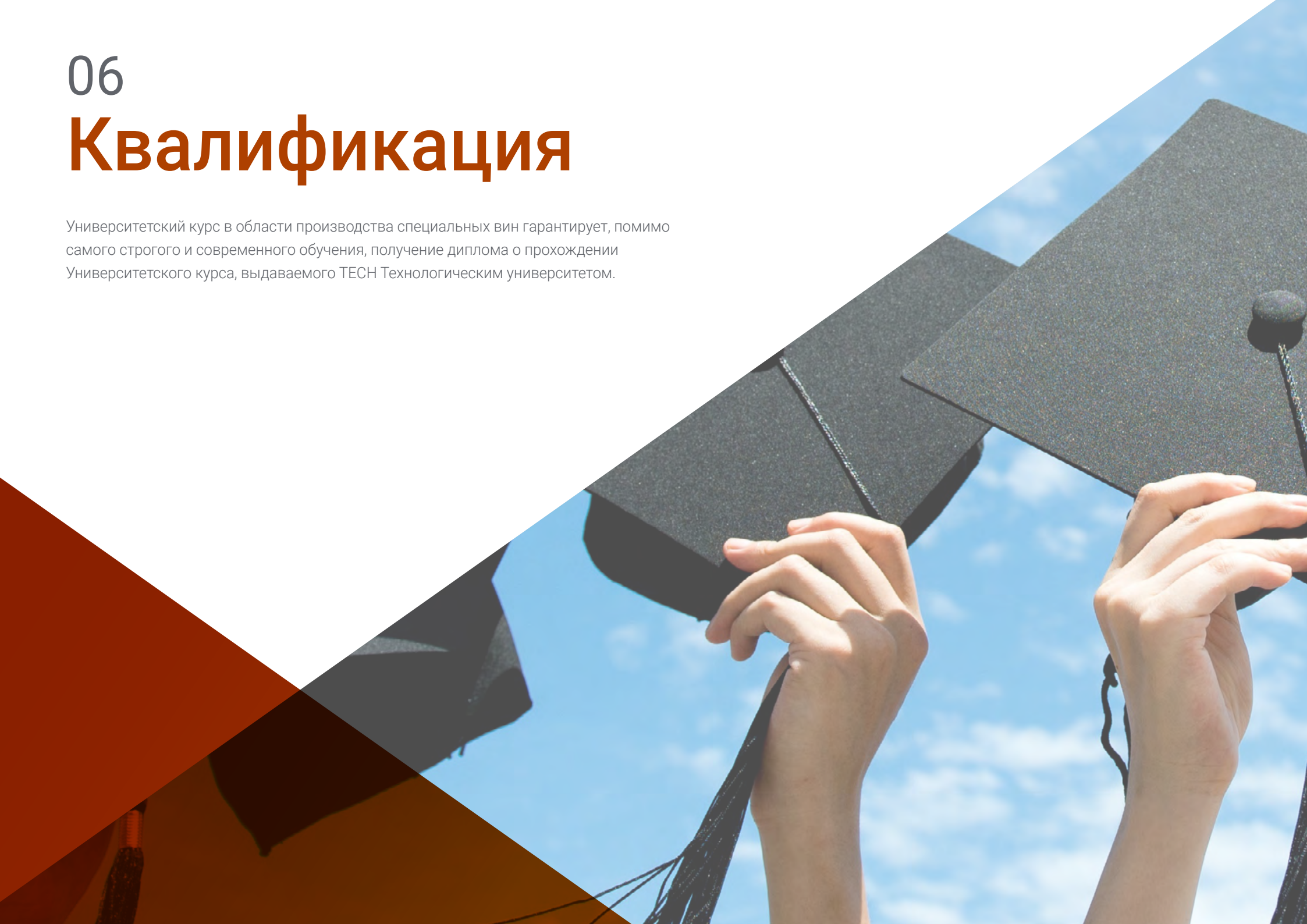
На протяжении всей программы мы периодически оцениваем и переоцениваем ваши знания с помощью оценочных и самооценочных упражнений: так вы сможете убедиться, что достигаете поставленных целей.



06

Квалификация

Университетский курс в области производства специальных 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 производства специальных 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: **Университетский курс в области производства специальных 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 Инновации

Знания Настоящее Качество

Веб обучение

Развитие Институты

Виртуальный класс Языки

tech технологический
университет

Университетский курс

Производство специальных вин

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

Университетский курс

Производство специальных вин