

# Университетский курс

## Производство красных вин





**tech** технологический  
университет

## Университетский курс Производство красных 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/red-wine-production](http://www.techitute.com/ru/engineering/postgraduate-certificate/red-wine-production)

# 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

С древних времен красное вино было символом социального статуса. В результате брожения красного винограда получается продукт, который сегодня является обязательным атрибутом светских приемов и сочетается с мясными блюдами. Индустрия напрямую зависит от здоровья ферм и борьбы с вредителями по всему миру. Хотя высокие температуры предрекают винной индустрии плохие времена, новые технологии открыли множество возможностей для управления посадочным полем и методов, оптимизирующих производственный процесс. В этом смысле TESH предлагает программу, которая изучает анализ этапов производства и важность дубовых бочек в энологической продукции. 100% онлайн-программа, которая идеально адаптируется к личным и профессиональным потребностям студентов.



“

*Благодаря этому Университетскому курсу вы досконально изучите этапы производства красного вина всего за 6 недель”*

Франция, страны Латинской Америки и Испания — одни из самых известных регионов по производству красного вина. Это длительный процесс, в котором характерный насыщенный цвет красного вина является результатом работы виноградной кожицы и ее красящих веществ, но также стоит отметить работу профессионалов, участвующих во всем сельскохозяйственном процессе. По этой причине специалист, работающий в этой области, должен в совершенстве владеть параметрами созревания красного винограда, ферментации этой лозы, а также процессами выдержки, розлива и выдержки продукта в бутылке.

В рамках этой линии знаний TESH предлагает Университетский курс по производству красного вина, предназначенный для студентов инженерных специальностей и других специалистов, интересующихся процессами производства этого продукта. Благодаря преподаванию и руководству экспертов, которых TESH привлекает к преподаванию предмета, студенты смогут освоить биологические процессы ферментации красных вин, этапы производства, выдержку в дубовых бочках, избегая при этом плохих энологических практик.

TESH достигает быстрой подготовки студентов с помощью инновационных педагогических инструментов в области образования. Один из них — методология *Relearning*, которая избавит специалистов от необходимости тратить долгие часы на заучивание и позволит им усваивать содержание в простой и постепенной манере. Кроме того, TESH поддерживается множеством аудиовизуальных материалов, таких как видеоконспекты, упражнения и моделирование реальных случаев, чтобы извлечь максимальную пользу из студентов. 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 производства красных 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 профессиональной практики
- ♦ 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 расширить свои знания  
об особенностях различных  
сортов красного винограда"

“

*Благодаря ТЕСН вы освоите осветление и устранение различных компонентов, которые могут ухудшить качество вина, и станете многопрофильным специалистом в этой области”*

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.

*Исследуйте процесс выдержки красных вин и предложите новые, более устойчивые методы посадки, чтобы справиться с высокими температурами летнего сезона.*

*Хотите занять лидирующие позиции на рынке труда в области виноделия? Добейтесь этого благодаря этой программе всего за 150 часов.*



# 02

## Цели

Данная университетская программа, рассчитанная на 6 недель, позволит студентам инженерных факультетов и другим заинтересованным специалистам отточить свои навыки в реальном мире. Это станет возможным благодаря курсу, на котором студент будет углубленно изучать обработку красных вин после спиртового брожения, а также выдержку этих вин, розлив вин и специальную ферментацию. 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.



“

*Выполните поставленные перед вами задачи, внесите свой вклад как инженер, специализирующийся на процессах выдержки бутылок, и подчеркните важность пробковой пробки для их сохранности”*



## 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 об особенностях различных красных сортов винограда
- ◆ Развить знания об управлении винодельней, производящей красные вина
- ◆ Углубить биологические процессы, связанные с ферментацией красных вин
- ◆ Подробно проанализировать каждый этап виноделия
- ◆ Избегать плохих энологических практик
- ◆ Подробно изучить важность выдержки в дубовых бочках
- ◆ Правильно управлять использованием энологических продуктов

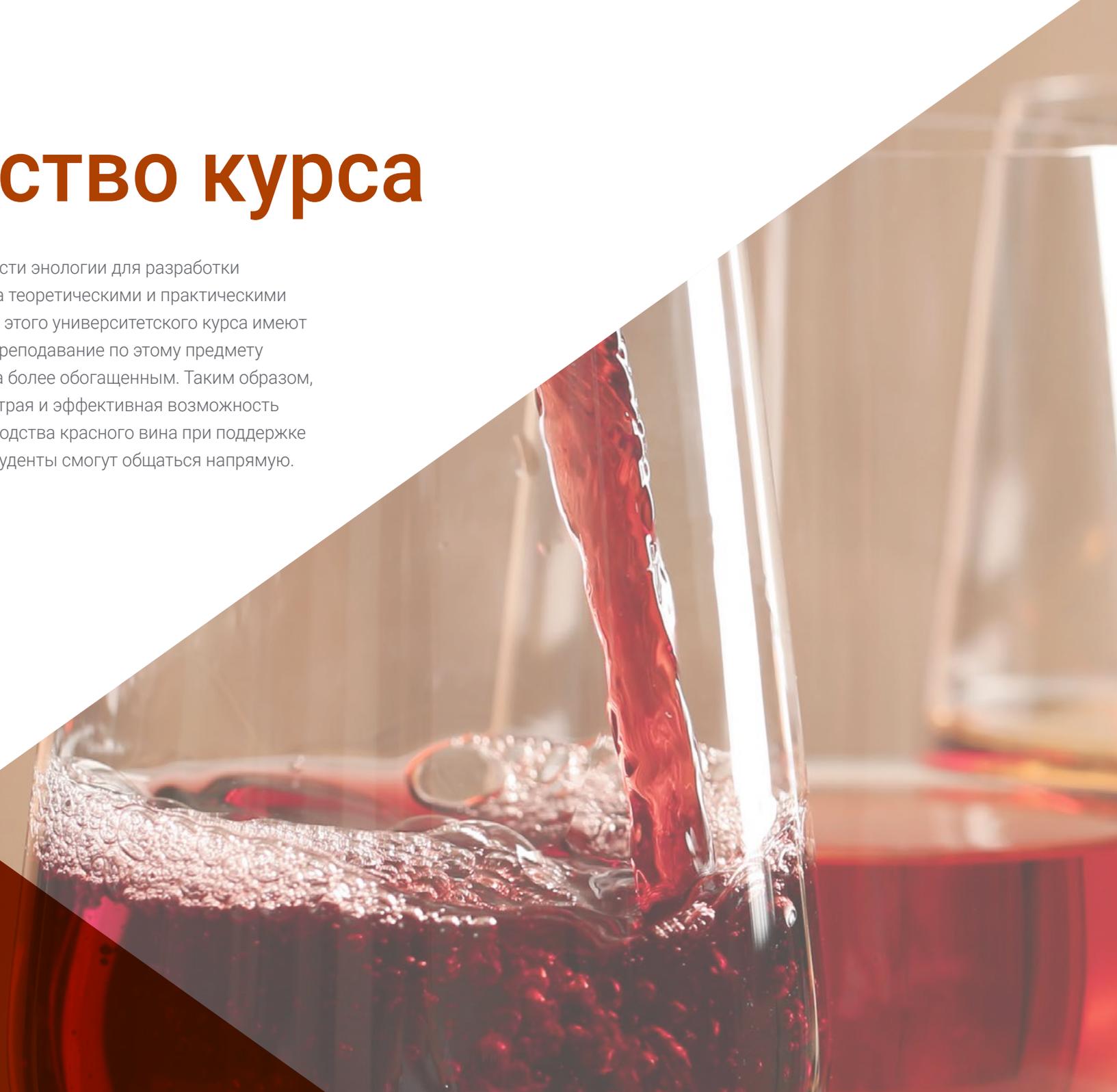
“

*Поступайте на эту программу, которая позволит вам освоить аналитический контроль во время выдержки красных вин в бутылке”*

# 03

## Руководство курса

ТЕСН пригласил группу экспертов в области энологии для разработки содержания данной программы и обмена теоретическими и практическими знаниями со студентами. Преподаватели этого университетского курса имеют большой опыт, который гарантирует их преподавание по этому предмету и делает опыт зачисленного специалиста более обогащенным. Таким образом, прохождение этой программы – это быстрая и эффективная возможность приобрести все знания в области производства красного вина при поддержке команды преподавателей, с которыми студенты смогут общаться напрямую.



“

*В вашем распоряжении будет Виртуальный кампус, где вы сможете напрямую общаться с экспертами, которые преподают эту программу, и которые будут направлять вас, чтобы вы могли действовать с гарантией успеха в практике 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 CEO от ICEX
- ♦ Программа развития менеджмента от IESE

## Преподаватели

### 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

### 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

# 04

## Структура и содержание

Содержание этого Университетского курса по производству красных вин было разработано совместно с профессионалами, работающими 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. Кроме того, методология *Relearning*, применяемая ТЕСН, освобождает студента от долгих часов заучивания, характерных для других традиционных программ, и позволяет ему усваивать содержание в постоянном режиме, чтобы достичь своих профессиональных целей.





“

*Вы всего в одном шаге от того, чтобы получить комплексную квалификацию в области красного виноделия, которая будет охватывать все, начиная с приема винограда и заканчивая розливом и маркетингом конечного продукта”*

### Модуль 1. Винификация красных вин

- 1.1. Красные сорта винограда
- 1.2. Параметры созревания красного винограда
- 1.3. Приемка красного винограда
- 1.4. Спиртовое брожение красных вин
- 1.5. Окончание спиртового брожения
- 1.6. Малолактическая ферментация
- 1.7. Выдержка красных вин
- 1.8. Бутилирование красных вин
- 1.9. Процессы выдержки в бутылках
- 1.10. Специальные ферментации





“

*Программа предназначена для таких профессионалов, как вы, которые хотят совершенствовать свои навыки в бурно развивающемся сельскохозяйственном секторе, существующем уже несколько веков”*

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

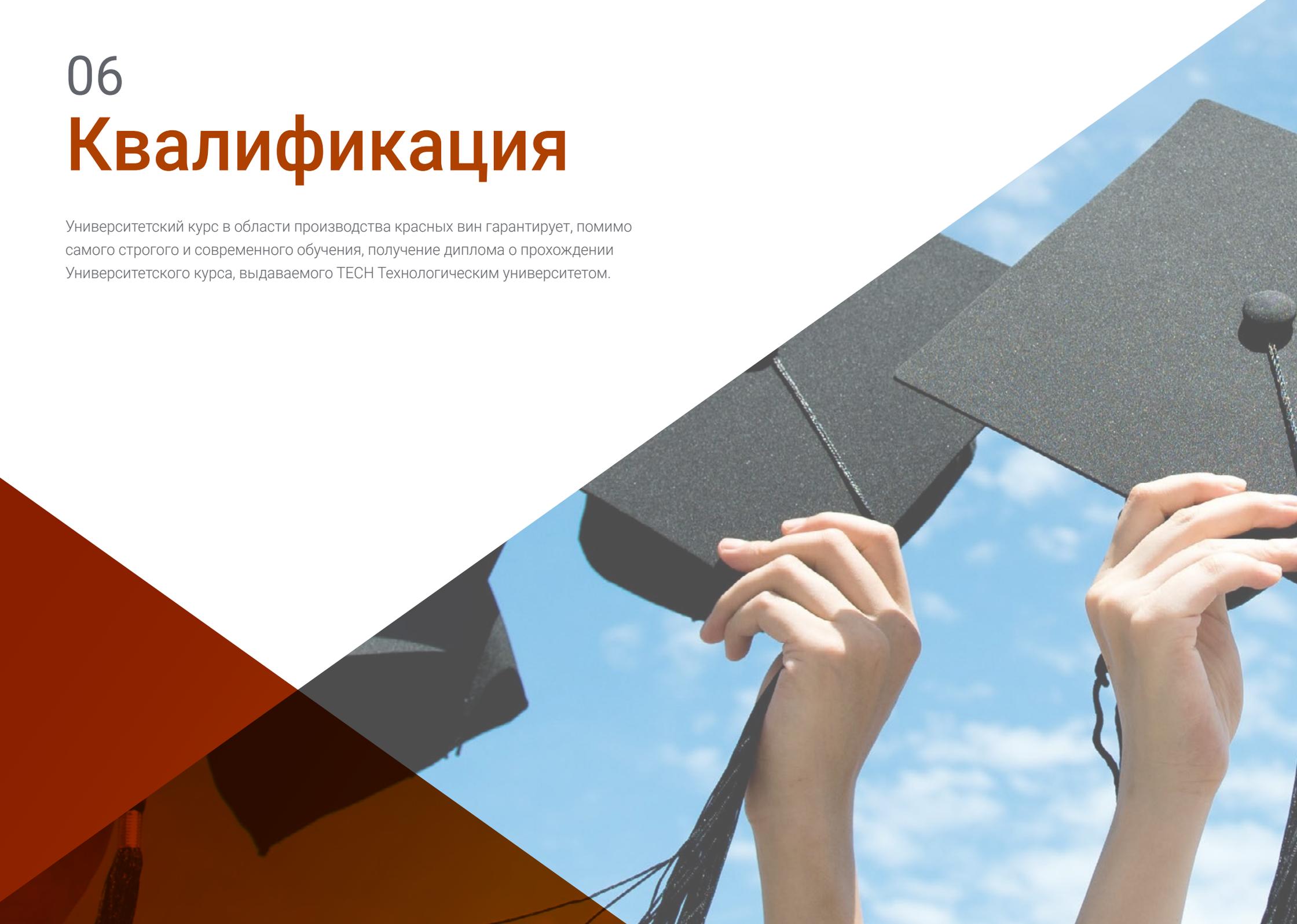
На протяжении всей программы мы периодически оцениваем и переоцениваем ваши знания с помощью оценочных и самооценочных упражнений: так вы сможете убедиться, что достигаете поставленных целей.



06

# Квалификация

Университетский курс в области производства красных 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 красных 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 красных 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 красных вин

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

# Университетский курс

## Производство красных вин

