

Университетский курс Производство игристых вин





tech технологический
университет

Университетский курс Производство игристых 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/sparkling-wine-production

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

Конечный результат вина будет обусловлен процессом виноделия. В случае с игристыми винами газ, присутствующий в продукте, достигается благодаря нескольким комбинированным методам производства. Во-первых, базовое спиртовое брожение, а во-вторых, брожение с использованием углекислого газа для появления пузырьков. Это делает игристое вино одним из самых технически сложных и одним из самых сложных в производстве. Энолог, заинтересованный в этом типе вина, должен хорошо разбираться в сортах винограда и их созревании, а также в методах производства и физических, реологических и динамических принципах работы пузырьков. ТЕСН отвечает на эту потребность, предлагая строгий 100% онлайн Университетский курс, чтобы специалисты могли освоить контроль созревания и аналитические параметры, а также другие вопросы.





“

Благодаря этому Университетскому курсу всего за 6 недель вы будете в совершенстве знать процессы получения, прессования и создания базового вина"

Игристое вино, несомненно, относится к винам, требующим наибольшего количества технологий выдержки. Достижение эффекта пузырьков и газообразования зависит от содержания сахара, количества углекислого газа, растворенного в вине, и давления, под которым он растворяется. В зависимости от метода, используемого для достижения этого давления, различаются не только конечный результат, но и стоимость производства натуральных игристых вин. По этой причине в отрасли все чаще требуются специалисты, владеющие навыками газации вина и способные минимизировать затраты, оптимизируя при этом качество вина и его удовлетворение как продукта.

Для совершенствования навыков студентов инженерных специальностей в области энологии ТЕСН разработал программу, которая углубленно изучает определение, типологию и регулирование игристых вин. Основная цель этой программы — обновить знания профессионалов, чтобы они могли оптимизировать методы производства и пузырьки в производстве игристых вин. Все это благодаря обучению, которое предлагают опытные профессионалы, отобранные ТЕСН для разработки содержания программы и преподавания ее студентам. Кроме того, у студентов будет прямой канал связи, через который они смогут решить все свои вопросы по предмету, чтобы гарантировать правильное обучение.

С другой стороны, ТЕСН применяет инновационную методологию *Relearning* с целью избавить студентов от длительного заучивания и обеспечить постепенное и простое усвоение содержания. Технологический университет достигает этой цели путем включения теоретических и дополнительных материалов, таких как: видео-конспекты, мероприятия и моделирование случаев, а также путем выбора 100% онлайн-обучения со всеми инструментами и возможностями для специализации в области виноградарства в рамках курса обучения, проводимого профессионалами.

Данный **Университетский курс в области производства игристых 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



Подпишитесь сейчас,
чтобы узнать о
традиционных методах
производства игристых
вин *Трансфер и Шарма*"

“

Вторая ферментация — ключ к созданию игристых вин. Получите все знания о его производстве благодаря TESH"

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.

Примите участие в совершенствовании продукции вашей компании, внедрив новые методы газации.

Благодаря TESH вы освоите прием и прессование вина, чтобы с гарантией оптимизировать производство игристых вин.



02

Цели

Этот Университетский курс по производству игристого вина был разработан для того, чтобы инженеры-виноделы и другие специалисты, интересующиеся газификацией вина, могли расширить свои знания о новейших производственных процессах. TESH достигает этого путем включения в учебный план симуляций реальных ситуаций, что гарантирует, что студенты будут полностью готовы применить их на практике. Это очень гибкая программа, так как специалисты смогут получать знания в любое время и в любом месте, в соответствии со своими возможностями, благодаря 100% онлайн-формату, используемому TESH.



“

Хотите выделиться на фоне других исследователей своими знаниями? Обновите их с помощью ТЕСН и вы сможете освоить карбонизацию вина, а также другие вопросы”



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 концептуально, технически и сенсорно разрабатывать процесс производства игристых вин от выбора сортов до конечного розлива
- ◆ Различать сорта с потенциалом для производства игристых вин
- ◆ Оценивать качественное влияние винограда на вино
- ◆ Изучить разнообразие технологий и получаемых в результате типов вин
- ◆ Развивать технические знания в области виноделия, которые позволят принимать оптимальные решения на различных этапах производства игристых вин
- ◆ Оценивать максимальные качественные возможности различных технологий
- ◆ Узнать о технологических процессах
- ◆ Познакомиться с новыми тенденциями в производстве игристых вин

“

*Поступайте на этот
Университетский курс,
чтобы расширить свои
навыки и стать гораздо
более конкурентоспособным
специалистом на рынке труда”*

03

Руководство курса

ТЕСН привлек команду преподавателей, разбирающихся в сельскохозяйственной инженерии, чтобы передать все ключи к высококонкурентной отрасли. Благодаря своему обширному опыту работы в отрасли, преподаватели гарантируют правильное обучение студентов простым и быстрым способом, через руководство, которое не только предлагает им теоретические знания, но и дает им ключи к практическим действиям. Таким образом, студенты получают доступ к престижным профессионалам, которые будут постоянно направлять их, чтобы приобрести необходимые навыки в экспедиции и совершенствовании игристого вина.





“

Познакомьтесь с тенденциями в сельскохозяйственных областях по всему миру и откройте для себя такие варианты, как Crémant из Франции, вместе с лучшими экспертами в области виноградарства"

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

- ◆ 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 виодела 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 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

Программа Университетского курса по производству игристых вин была тщательно разработана экспертами в области виноделия, которые передадут свои знания с помощью аудиовизуальных материалов, легко усваиваемых и подготавливающих студентов к реальным действиям в рабочей среде. Кроме того, эти профессионалы поделятся всеми своими знаниями в области винификации игристых вин с помощью аудиовизуальных материалов в теоретико-практическом формате, который позволит адаптировать темп обучения для каждого специалиста. В то же время ТЕСН применяет методологию *Relearning*, чтобы избавить студентов от длительного заучивания и позволить им усвоить все содержание постепенно и просто.



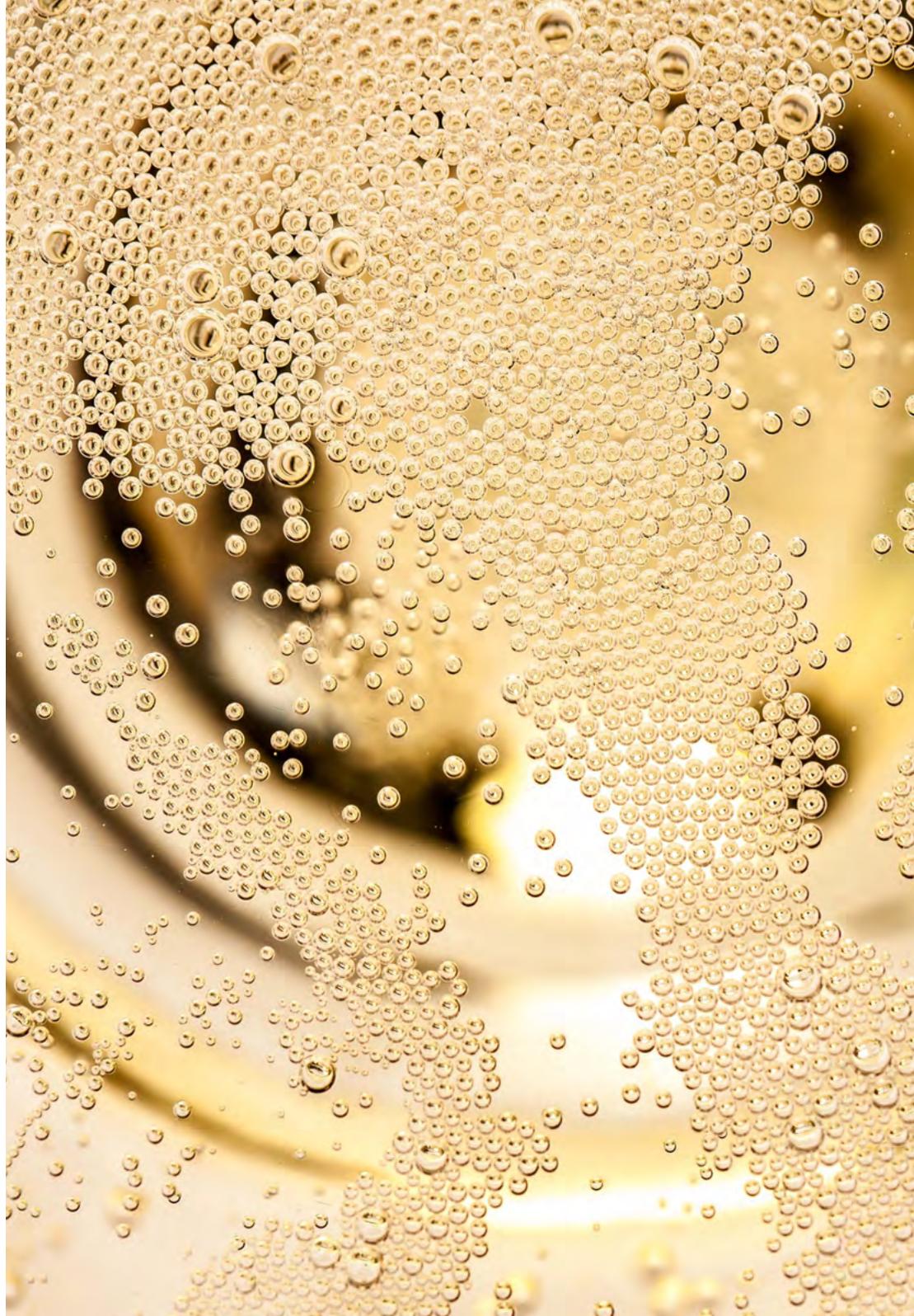


“

Узнайте все тонкости сбора
игристых вин, чтобы предложить
качественный сервис”

Модуль 1. Винификация игристых вин

- 1.1. Игристые вина: определение, типология и регулирование
- 1.2. Сорта винограда, созревание и сбор урожая
- 1.3. Прием, прессование и создание кюве
- 1.4. Методы производства и пузырь
- 1.5. Традиционный метод
- 1.6. Метод Шарма, метод Гран Бас или метод автоклава
- 1.7. Старинные ферментации
- 1.8. Газификация вин
- 1.9. Регионы мирового производства. Методы производства
- 1.10. Отгрузка и дегустация



“

Программа предназначена для таких профессионалов, как вы, которые идут дальше и хотят внедрять новые технологические стратегии в производство вина”

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 игристых 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 игристых 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 производства игристых 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 Производство игристых вин

Развитие Институты

Виртуальный класс Язык

tech технологический университет

Университетский курс Производство игристых вин

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

Университетский курс

Производство игристых вин

