

Курс профессиональной подготовки

Химия в энологии



tech технологический
университет

Курс профессиональной подготовки Химия в энологии

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

Веб-доступ: www.techitute.com/ru/engineering/postgraduate-diploma/postgraduate-diploma-enological-chemistry

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

Современная винная индустрия управляется научными знаниями, которые в настоящее время помогают преодолевать трудности инноваций и проблемы, связанные с винной средой. Эта наука в основном понимается как искусство, но для того, чтобы овладеть ею, эмпирических методов недостаточно. Компании очень нуждаются в профессионалах, которые могут заниматься развитием виноделия с помощью технологий. Высокий уровень знаний, необходимый в виноделии, вступает в противоречие с отсутствием специализированных программ в энологии. По этой причине TESH разработал академическую программу, предназначенную для инженеров и других специалистов, заинтересованных в том, чтобы узнать больше о летучих соединениях, фенольных веществах и сенсорных характеристиках вина и винограда. Все это благодаря 100% онлайн-обучению и поддержке команды экспертов в области виноградарства, которая превратит студентов в винных экспертов и подготовит их к реальной деловой практике.



““

С помощью этого Курса профессиональной подготовки вы всего за 6 месяцев изучите общую, неорганическую и органическую химию и ее применение в виноделии"

Если в древние времена лучшие вина появлялись случайно и путем проб и ошибок, то сегодня высокий спрос на этот продукт требует гораздо более требовательного и быстрого производства. Это протоколы, в которых виноградная основа также является частью конечного результата и в которых сельское хозяйство и технологии уже работают вместе. В этом смысле очень важно иметь специалистов, которые могут способствовать улучшению качества вин и консолидации компаний в секторе, имеющем большой экономический вес во всем мире.

Придерживаясь строгой академической линии, TESH разработал программу, ориентированную на научные достижения и их взаимодействие с винодельческими предприятиями и виноградарством в целом. Осознавая эту новую парадигму, специалисты, которые уже работают в этой сфере бизнеса или заинтересованы в выходе на этот рынок, должны обладать специальными знаниями в области аналитических методов определения соединений винограда и вина, их микробиологии и важности бочек для выдержки вин. Исчерпывающий 450-часовой курс обучения для специалиста, зачисленного на курс.

Кроме того, это 100% онлайн-программа, которая позволяет студентам совмещать учебу с другими сферами своей повседневной жизни. TESH опирается на поддержку команды экспертов в области энологии, которые не только поделятся со студентами своими теоретическими знаниями, но и смогут передать свой собственный опыт в реальном мире. Уникальный опыт, который также предлагает множество аудиовизуальных материалов в различных форматах и возможность скачать справочное руководство, так что даже после окончания Курса профессиональной подготовки профессионал будет иметь его содержание на своем электронном устройстве.

Данный **Курс профессиональной подготовки в области химии 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



Зарегистрируйтесь, чтобы узнать больше о трансформации винограда в зависимости от типа производимого продукта, будь то белое, розовое или красное вино"

“

Узнайте больше о прямой связи между микробиологической стабильностью и проблемами, связанными с различными типами вин и их отклонениями в процессах виноделия благодаря команде экспертов в этой области”

В преподавательский состав входят профессионалы отрасли, которые вносят свой опыт работы в эту программу, а также признанные специалисты, принадлежащие к ведущим научным сообществам и престижным университетам.

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.

Дубовая бочка играет основополагающую роль в выдержке вин. Откройте для себя ее связь с продуктом с помощью этой 100% онлайн-программы, с которой вы сможете совмещать свою работу.

Благодаря ТЕСН вы узнаете о новых аналитических возможностях для исследования химического состава винограда и вина и выделитесь среди других профессионалов в своей отрасли.



02

Цели

Курс профессиональной подготовки в области химии в энологии направлен на расширение и обновление знаний студентов инженерных специальностей, чтобы они могли овладеть новыми инструментами в области виноделия и предложить альтернативные варианты составов вин для повышения их качества. Всего за 6 месяцев ТЕСН предоставит студентам знания в области энологической микробиологии, используя метод, на 100% основанный на загружаемых материалах, которые будут доступны им даже без подключения к Интернету, после того как они будут размещены на их электронном оборудовании. Кроме того, учебный процесс был разработан в динамичной манере, чтобы спроектировать работу студентов и сделать программу обогащающим опытом.



“

Вы еще не освоили ароматический вклад бочек? Погрузитесь в эту область с помощью множества аудиовизуальных материалов, интегрированных в программу, которая адаптируется к вам”



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

Модуль 1. Соединения винограда и вина. Аналитические методы

- ♦ Изучить основы общей, неорганической и органической химии и их применение в процессе виноделия
- ♦ Уметь организовывать и контролировать процесс превращения винограда в вино в соответствии с типом производимого продукта
- ♦ Уметь использовать полученные знания о составе винограда и вина и их эволюции для принятия решений об энологической практике и обработке
- ♦ Уметь выбирать и проводить анализы, необходимые для контроля сырья, энологических продуктов, промежуточных продуктов процесса виноделия и конечных продуктов
- ♦ Открыть для себя новые аналитические возможности для получения глубоких знаний о химическом составе винограда и вина

Модуль 2. Энологическая микробиология

- ♦ Получить обширные знания в области энологической 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

Модуль 3. Важность дубовой бочки для выдержки вин

- ♦ Уметь определять и понимать различные этапы изготовления бочки
- ♦ Проиллюстрировать элементы различия между разными производителями
- ♦ Знать, что бочка — это не только ароматический вклад, но и элемент стабилизации вина
- ♦ Проанализировать состав дуба
- ♦ Определять разницу между французским, американским и восточноевропейским дубом
- ♦ Изучить явления взаимодействия между дубовой бочкой и вином
- ♦ Понимать значение эллагитаннинов
- ♦ Уметь понимать концепцию зерна



Выполните поставленные задачи, проанализируйте дефекты вина и научитесь правильно относить их к каждой группе микроорганизмов"

03

Руководство курса

ТЕСН разработал эту программу совместно с группой экспертов в области энологии, которые не только внесли свои теоретические знания в учебный план, но и поделились собственным опытом преподавания. Это преподавательская группа, которая работает над тем, чтобы обеспечить подготовку профессионалов, владеющих последними научными данными в химической области виноградарства. Таким образом, Курс профессиональной подготовки — это возможность для студентов инженерных специальностей и других специалистов, заинтересованных в обучении при поддержке профессионалов, которые уже занимают важные позиции на рынке виноделия.



“

Команда экспертов, преподающих эту программу, поможет вам расти профессионально и лично в постоянно меняющемся секторе, чтобы вы были в курсе инноваций”

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 CEOs от ICEX
- ♦ Программа развития менеджмента от IESE

Преподаватели

Г-жа Молина Гонсалес, Сильвия

- ◆ Менеджер по производству, Bodegas Cera 21
- ◆ Технический менеджер в Bodegas Cera 21
- ◆ Винодел 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

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-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 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 Бodega Эль Сото
- ◆ Степень бакалавра в области энологии в Высшей технической школе сельскохозяйственной инженерии Паленсии
- ◆ Степень MBA по управлению винным бизнесом в бизнес-школе Торговой палаты Вальядолида

04

Структура и содержание

Курс профессиональной подготовки в области химии в энологии был детально разработан профессионалами, работающими в области энологии, виноградарства и микробиологии вина. Благодаря их вкладу и включению практических инструментов студенты будут иметь в своем распоряжении аудиовизуальные материалы в различных форматах, которые помогут им в обучении. Кроме того, специалисты смогут связаться с преподавателями по прямому каналу связи, через который они смогут решить все свои вопросы по предмету. Таким образом, вам будет проще получить квалификацию эксперта. Поскольку обучение проходит на 100% в режиме онлайн, темп обучения адаптирован к личным и профессиональным потребностям студентов.





“

ТЕСН включил в свои программы методику Relearning, чтобы вам не пришлось тратить часы на заучивание и вы могли легко усвоить содержание”

Модуль 1. Соединения винограда и вина. Аналитические методы

- 1.1. Компоненты винограда и их распределение в виноградной грозди
- 1.2. Химический состав сула и вина
- 1.3. Органические кислоты
- 1.4. Полифенолы
- 1.5. Сахара
- 1.6. Азотистые соединения
- 1.7. Ароматизаторы и другие летучие соединения
- 1.8. Ферменты
- 1.9. Классический энологический анализ
- 1.10. Усовершенствованный энологический анализ

Модуль 2. Энологическая микробиология

- 2.1. Дрожжи
- 2.2. Молочнокислые бактерии
- 2.3. Уксуснокислые бактерии
- 2.4. Грибки и другие микроорганизмы
- 2.5. Микробная экология во время винификации
- 2.6. Значение яблочно-молочного брожения
- 2.7. Изменения в вине
- 2.8. Контроль роста микроорганизмов
- 2.9. Биологическая очистка и дезинфекция на винодельне
- 2.10. Микробиологический анализ вина



Модуль 3. Важность дубовой бочки для выдержки вин

- 3.1. Значение дуба для производства бочек
- 3.2. Дуб
- 3.3. Выбор древесины
- 3.4. Сушка и выдержка древесины
- 3.5. Производство бочек
- 3.6. Ароматические свойства дубовых бочек
- 3.7. Дубовый танин
- 3.8. Бочка, непроницаемый и пористый сосуд
- 3.9. Правильное использование дубовых бочек
- 3.10. Вторая жизнь дубовой бочки

“Программа, предназначенная для таких профессионалов, как вы, которые понимают будущее энологии, применяя искусственный интеллект и новые технологические тенденции”



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.



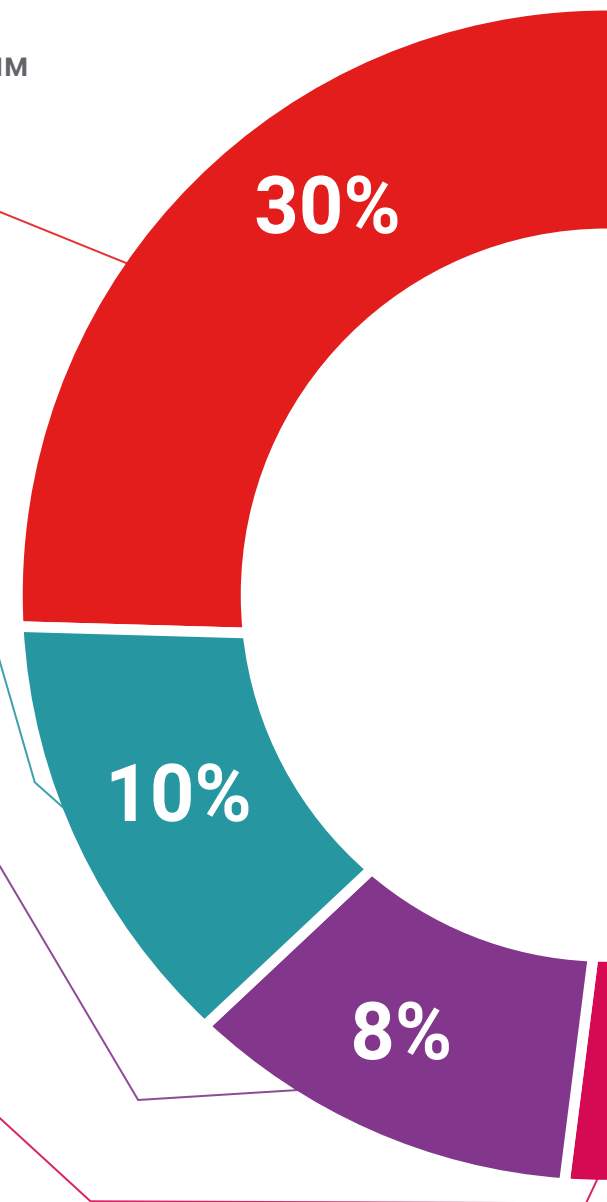
Практика навыков и компетенций

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

Курс профессиональной подготовки в области химии в энологии гарантирует, помимо самого строгого и современного обучения, получение диплома о прохождении Курса профессиональной подготовки, выдаваемого TECH Технологическим университетом.



“

Успешно пройдите эту программу и получите университетский диплом без хлопот, связанных с поездками и бумажной волокитой”

Данный **Курс профессиональной подготовки в области химии в энологии** содержит самую полную и современную программу на рынке.

После прохождения аттестации студент получит по почте* с подтверждением получения соответствующий диплом о прохождении **Курса профессиональной подготовки**, выданный **TECH Технологическим университетом**.

Диплом, выданный **TECH Технологическим университетом**, подтверждает квалификацию, полученную на Курсе профессиональной подготовки, и соответствует требованиям, обычно предъявляемым биржами труда, конкурсными экзаменами и комитетами по оценке карьеры.

Диплом: **Курс профессиональной подготовки в области химии в энологии**

Формат: **онлайн**

Продолжительность: **6 месяцев**



*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

Курс профессиональной
ПОДГОТОВКИ

ХИМИЯ В ЭНОЛОГИИ

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

Курс профессиональной подготовки

Химия в энологии