

# Университетский курс

## Технология виноделия и стабилизация вин





## Университетский курс Технология виноделия и стабилизация вин

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

Веб-доступ: [www.techtute.com/ru/nutrition/postgraduate-certificate/enotechnics-stabilization-wines](http://www.techtute.com/ru/nutrition/postgraduate-certificate/enotechnics-stabilization-wines)

# Оглавление

01

Презентация

---

стр. 4

02

Цели

---

стр. 8

03

Руководство курса

---

стр. 20

04

Структура и содержание

---

стр. 26

05

Методология

---

стр. 34

06

Квалификация

---

стр. 42

# 01

# Презентация

Микроорганизмы играют фундаментальную роль в виноделии. Их баланс будет отвечать за получение того или иного результата, в зависимости от интереса и типа желаемого вина. Не стоит думать, что изменения, вносимые этими агентами в состав вина, всегда негативны, превращение виноградного сока в вино — это микробиологический процесс, который сам по себе отражает зависимость этих субъектов. Однако его стабилизация также дает возможность получить качественный продукт. По этой причине в энологии очень важно иметь специалистов по питанию, которые обладают необходимыми критериями для интерпретации последствий их присутствия в тот или иной момент производства вина. В ответ на этот спрос ТЕСН предлагает 100% онлайн-программу, углубленно изучающую осветление и стабилизацию вин, с дидактическим материалом и методологией, адаптирующейся к личным и профессиональным потребностям студента.



“

*Благодаря этому  
Университетскому курсу вы  
освоите микробиологическую  
стабилизацию вина и ее влияние на  
окраску продукта всего за 6 недель”*

Химический состав вин в конечном итоге определяет аромат, вкус и цвет продукта. Таким образом, появление микроорганизмов на ранних стадиях виноделия — очень чувствительный аспект процесса, поскольку их влияние на характеристики вина может быть необратимым. По этой причине в последние годы исследования в этой области были сосредоточены на дрожжах спиртового брожения и малолактических бактериях. Кроме того, учитывая высокую конкуренцию в винном секторе, компании зависят от высококвалифицированных специалистов, владеющих навыками контроля, стабилизации и дображивания различных типов вин.

По этой причине TECH предлагает комплексную программу по микробиологическому анализу красных, белых и розовых вин, а также по технологиям виноделия в целом. Таким образом, зачисленный специалист сможет исследовать фильтрацию, стабилизацию битартрата калия в вине, а также тартрат кальция, красители и нестабильность, которую могут вызвать металлы. Это 100% онлайн-программа, цель которой — научить студентов справляться с физико-химическими нестабильностями винного продукта и гарантировать более полезный для потребителя состав питательных веществ.

Таким образом, студенты факультета питания и другие специалисты, заинтересованные в стабилизации вина, получают доступ к обучению, основанному на новых технологиях и предлагаемому в формате 100% онлайн, чтобы охватить всех студентов, независимо от их географического положения, языка или доступности. Одним словом, TECH предлагает всю возможную гибкость для студентов, которые также смогут насладиться этим Университетским курсом благодаря группе опытных преподавателей в области виноградарства, которые предоставят им теоретические и практические знания.

Данный **Университетский курс в области технологии виноделия и стабилизации вин** содержит самую полную и современную научную 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 сейчас, чтобы принять участие в грандиозной программе, посвященной изучению виноградарских и энологических условий, способствующих развитию микроорганизмов в конечном продукте"*

“

*Вы устали от традиционных образовательных программ, которые не могут захватить ваше внимание и ограничивают ваше обучение? С TECH в вашем распоряжении будет группа преподавателей, которая будет направлять вас в процессе прохождения программы”*

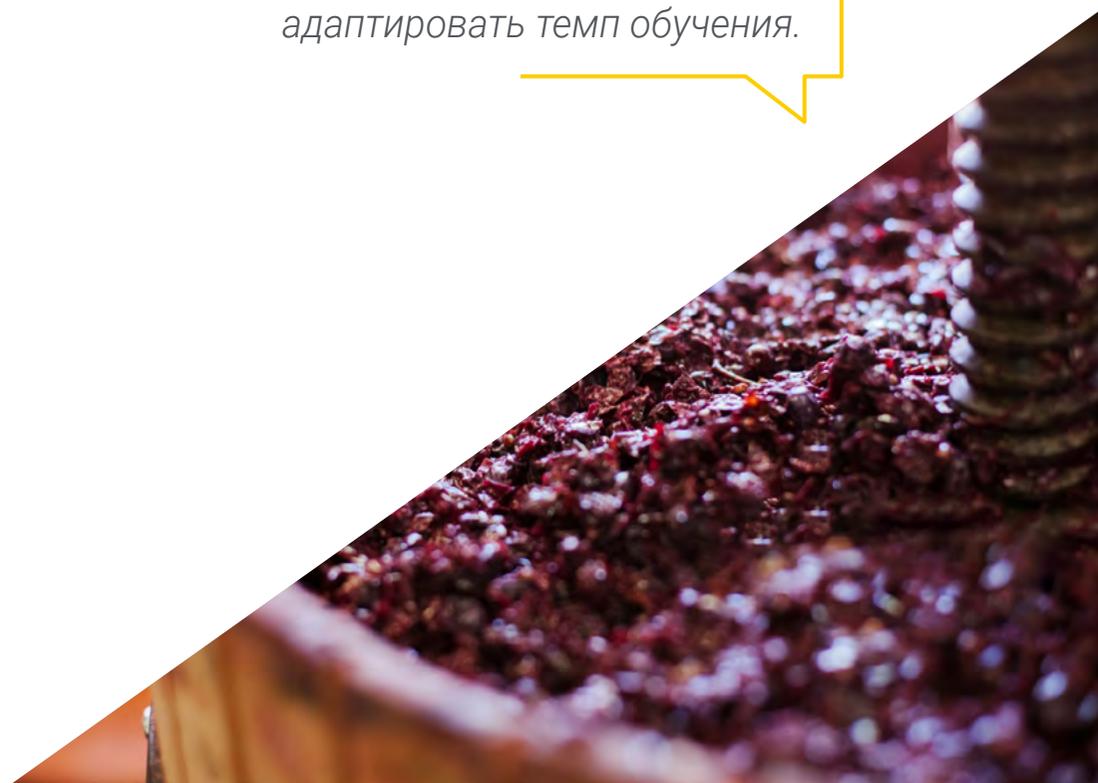
В преподавательский состав программы входят профессионалы отрасли, признанные специалисты из ведущих сообществ и престижных университетов, которые привносят в обучение опыт своей работы.

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.

*Пройдя эту программу, вы получите все необходимые знания, чтобы освоить физико-химические нестабильности, которые могут возникать в компонентах вина.*

*Благодаря 100% онлайн-режиму этой программы по технологии в энологии и стабилизации вина вы можете свободно адаптировать темп обучения.*



# 02

## Цели

Основная цель Университетского курса "Технология виноделия и стабилизация вин" — познакомить студентов факультета питания и других заинтересованных специалистов со стабилизацией и осветлением вин различных сортов. Таким образом, студенты получают знания в области энотехники, включая анализ микроорганизмов, которые могут расти в вине, и их происхождения. Кроме того, они изучат методы очистки вин после осветления: центрифугу, декантер, флотацию и другие. Это интенсивная программа, направленная на совершенствование навыков студентов для последующего применения.



“

*Не раздумывайте, достигните своих целей  
всего за 150 академических часов благодаря  
обучению на этом Университетском курсе по  
технологиям виноделия и стабилизации 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 экологических и неаллергенных продуктов (финирующих агентов). А также к выбору менее энергозатратных методов стабилизации

“

*Поступайте на этот  
Университетский курс и  
наслаждайтесь комплексным  
образованием, которое предлагает  
вам теоретические и практические  
материалы, чтобы вы могли  
учиться в динамичном режиме”*

# 03

## Руководство курса

Следуя академической строгости, которой руководствуется ТЕСН, эта организация выбрала группу преподавателей, специализирующихся на виноградарстве, для разработки содержания программы и передачи теоретических и практических знаний по ней. Таким образом, специалист по питанию и остальные заинтересованные студенты, записавшиеся на обучение, получают конкретные теоретические знания, а также надежные советы от реальной работы преподавателей. В то же время студенты смогут связаться с экспертами через прямой канал связи – Виртуальный кампус, с помощью которого они смогут решить все свои вопросы, связанные с предметом.



“

*Это ваша возможность углубиться в микробиологическую стабилизацию вина благодаря самым престижным специалистам в области виноградарства”*

## 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 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-н Саэс Карретеро, Хорхе

- ♦ Руководитель отдела виноградарства в Bodegas Cepa 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 "Технология виноделия и стабилизация вин" был разработан командой профессионалов, которых TECH отобрал ранее, с учетом их профессионального профиля и человеческих характеристик. В содержании курса студенты найдут широкий спектр знаний по осветлению красных, белых и розовых вин, а также других типов; стабилизации этого продукта, фильтрации с помощью адсорбции или других методов, а также специальный раздел, посвященный нестабильности, вызванной металлами, с которыми придется столкнуться будущему энологу-диетологу. Все это облегчается благодаря использованию инновационных педагогических инструментов, таких как система *Relearning*, которая освобождает студентов от долгих часов заучивания и позволяет им усвоить содержание в простой форме.



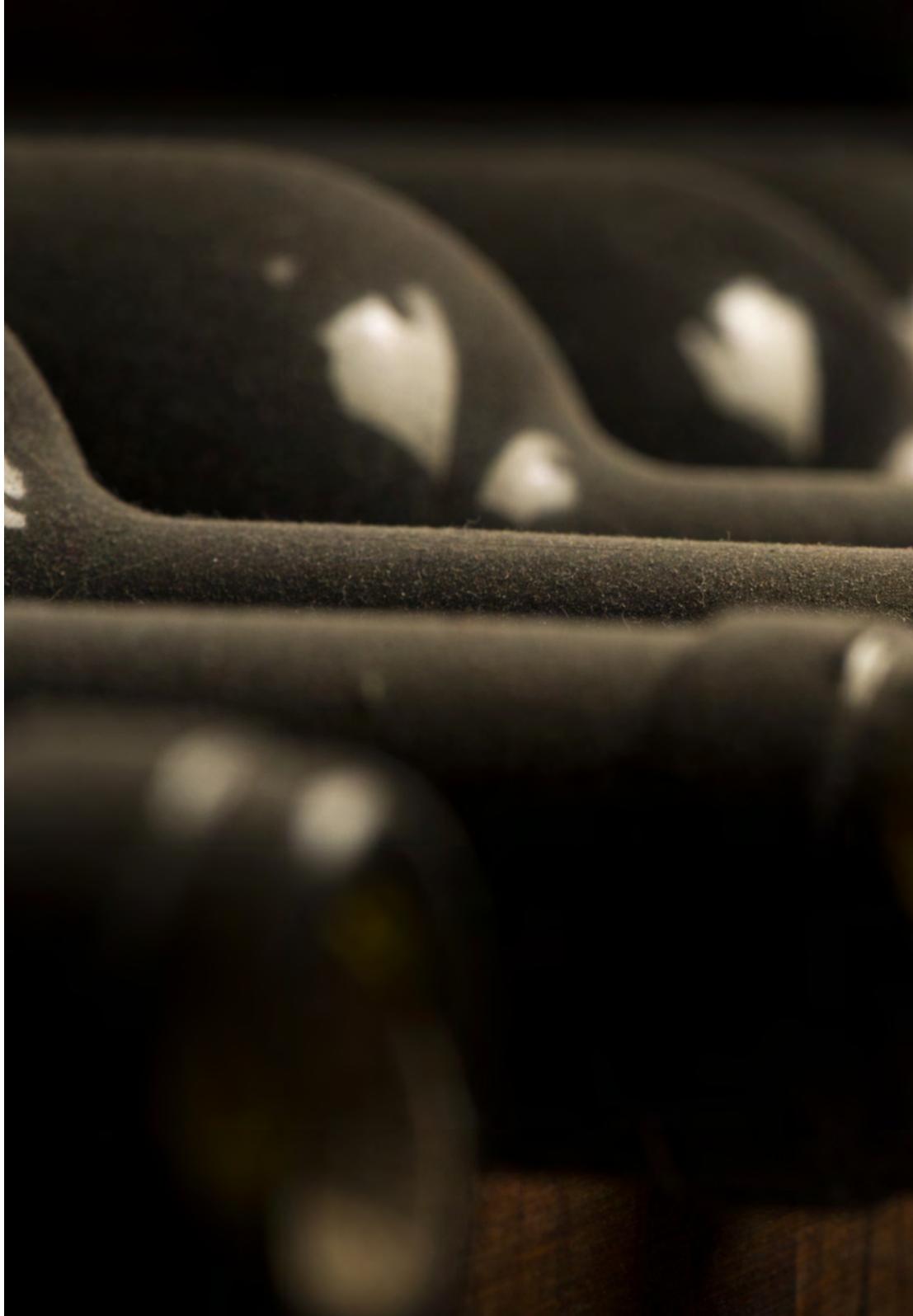


“

*Станьте частью передовых профессионалов, которые находятся на переднем крае производства и маркетинга вина, благодаря этому Университетскому курсу”*

## 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



“

*Вы не хотите получить специальную квалификацию в области технологии виноделия? Присоединяйтесь к ТЕСН, чтобы изменить свой карьерный путь и обновить свои навыки в области пищевой ценности 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**.



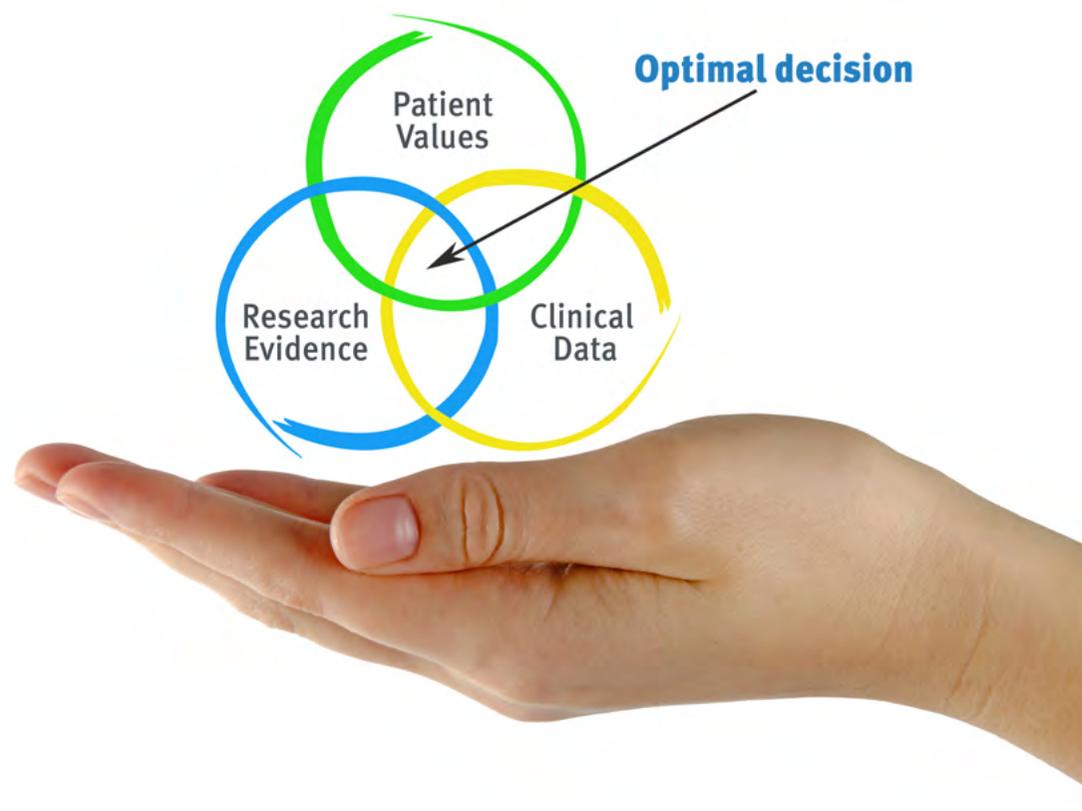
“

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”

## В ТЕСН мы используем метод запоминания кейсов

Что должен делать профессионал в определенной ситуации? На протяжении всей программы вы будете сталкиваться с множеством смоделированных клинических случаев, основанных на историях болезни реальных пациентов, когда вам придется проводить исследование, выдвигать гипотезы и в конечном итоге решать ситуацию. Существует множество научных доказательств эффективности этого метода. Будущие специалисты учатся лучше, быстрее и показывают стабильные результаты с течением времени.

*В ТЕСН вы сможете познакомиться со способом обучения, который опровергает основы традиционных методов образования в университетах по всему миру.*



По словам доктора Жерваса, клинический случай - это описание диагноза пациента или группы пациентов, которые становятся "случаем", примером или моделью, иллюстрирующей какой-то особый клинический компонент, либо в силу обучающего эффекта, либо в силу своей редкости или необычности. Важно, чтобы кейс был основан на текущей трудовой деятельности, пытаюсь воссоздать реальные условия в профессиональной практике питания.

“

*Знаете ли вы, что этот метод был разработан в 1912 году, в Гарвардском университете, для студентов-юристов? Метод кейсов заключался в представлении реальных сложных ситуаций, чтобы они принимали решения и обосновывали способы их решения. В 1924 году он был установлен в качестве стандартного метода обучения в Гарвардском университете”*

**Эффективность метода обосновывается четырьмя ключевыми достижениями:**

1. Диетологи, которые следуют этому методу, не только добиваются усвоения знаний, но и развивают свои умственные способности с помощью упражнений по оценке реальных ситуаций и применению своих знаний.
2. Обучение прочно опирается на практические навыки, которые позволяет диетологу лучше интегрировать полученные знания на практике.
3. Усвоение идей и концепций становится проще и эффективнее благодаря использованию ситуаций, возникших в реальности.
4. Ощущение эффективности затраченных усилий становится очень важным стимулом для студентов, что приводит к повышению интереса к учебе и увеличению времени, посвященному на работу над курсом.



## 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*.



*Диетолог будет учиться на основе реальных случаев и разрешения сложных ситуаций в смоделированных учебных условиях. Эти симуляции разработаны с использованием самого современного программного обеспечения для полного погружения в процесс обучения.*

Находясь в авангарде мировой педагогики, метод *Relearning* сумел повысить общий уровень удовлетворенности специалистов, завершивших обучение, по отношению к показателям качества лучшего онлайн-университета в мире.

С помощью этой методики мы с беспрецедентным успехом обучили более 45000 диетологов по всем клиническим специальностям, независимо от хирургической нагрузки. 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.*

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.

Общий балл квалификации по нашей системе обучения составляет 8.01, что соответствует самым высоким международным стандартам.



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.



#### Техники и практики питания на видео

TECH предоставляет в распоряжение студентов доступ к новейшим методикам и достижениям в области образования, а также к передовым технологиям и процедурам консультирования по вопросам питания. Все с максимальной тщательностью, объяснено и подробно описано самими преподавателями для усовершенствования усвоения и понимания материалов. И самое главное, вы можете смотреть их столько раз, сколько захотите.



#### Интерактивные конспекты

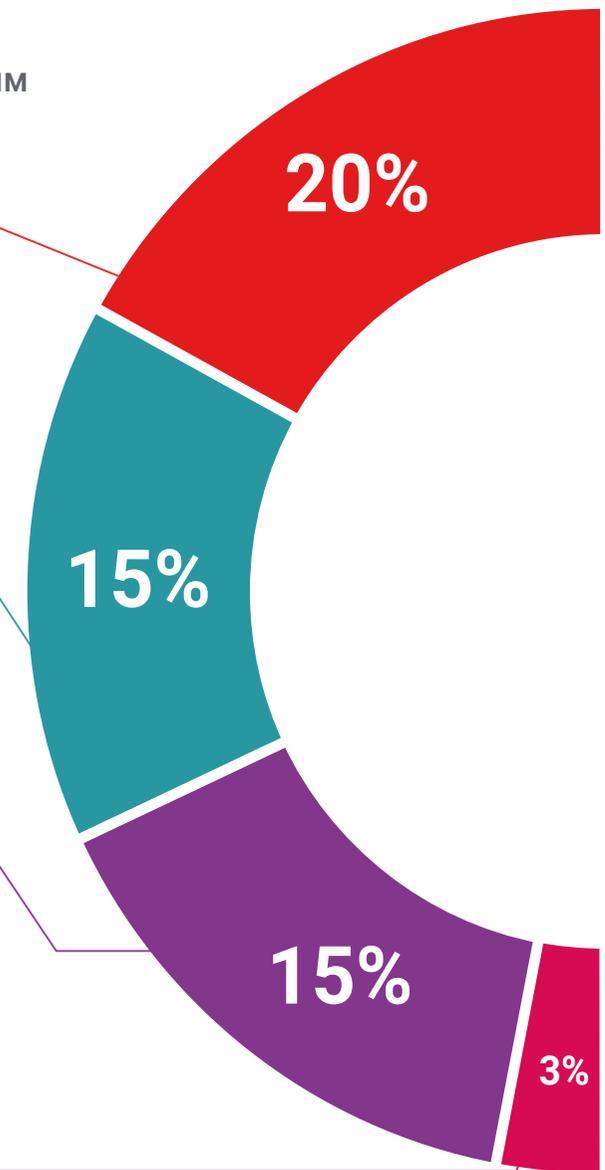
Мы представляем содержание в привлекательной и динамичной мультимедийной форме, которая включает аудио, видео, изображения, диаграммы и концептуальные карты для закрепления знаний.

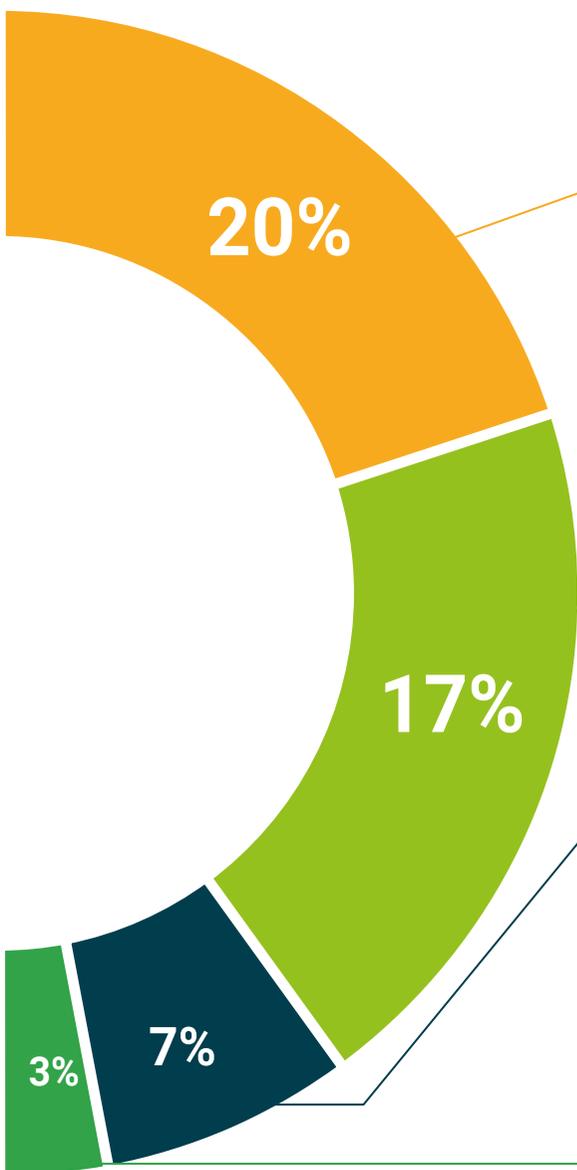
Эта уникальная обучающая система для представления мультимедийного содержания была отмечена компанией Майкрософт как "Европейская история успеха".



#### 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.





#### Анализ кейсов, разработанных и объясненных экспертами

Эффективное обучение обязательно должно быть контекстным. Поэтому мы представим вам реальные кейсы, в которых эксперт проведет вас от оказания первичного осмотра до разработки схемы лечения: понятный и прямой способ достичь наивысшей степени понимания материала.



#### 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.



#### 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.



#### Краткие руководства к действию

TECH предлагает наиболее актуальное содержание курса в виде рабочих листов или кратких руководств к действию. Обобщенный, практичный и эффективный способ помочь вам продвинуться в обучении.



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 научную 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 Университетском 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 Технологии  
и стабилизация вин

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