

Университетский курс

Производство игристых вин





tech технологический
университет

Университетский курс Производство игристых вин

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

Веб-доступ: www.techitute.com/ru/nutrition/postgraduate-certificate/sparkling-wine-production

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

Газификация вина — процесс, который, например, позволяет идентифицировать французское шампанское. Однако иногда автоматизация технологий, которые в прошлом выполнялись вручную и для разработки которых приходилось следовать медленным и немногословным процедурам, становится систематизированной и рискованной. В результате компаниям требуются профессионалы с высоким уровнем знаний о методах производства, сортах, созревании и сборе урожая и т. д. В ответ на этот спрос TECH разработал интенсивную программу по производству игристых вин. Это полная и научно строгая программа с участием опытной команды преподавателей, которая позволяет студентам углубленно изучить методы *шарма*, *гран-бас*, автоклав и другие. Все это благодаря простой и адаптированной системе, которая, будучи на 100% онлайн, позволяет студентам совмещать учебу с остальной личной и профессиональной жизнью.



“

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

Учитывая, что для получения пузырьков в игристых винах требуется тщательная проработка, в винодельческой отрасли должны работать профессионалы, которые знают уровень сахара, количество углекислого газа, растворенного в вине, и давление, при котором он растворяется в продукте. И все это — от производства до создания пузырьков, при соблюдении качества суслу и его осветления. Более того, поскольку сектор становится все более требовательным, интерес вызывает также скорость процессов, которые остаются эффективными для качества конечного продукта.

По этой причине, а также с целью совершенствования навыков студентов в области энологии, TESH разработал программу, которая углубленно изучает определение, типологию и регулирование игристых вин. Благодаря полученным знаниям студенты смогут оптимизировать производственные методы и пузырьки при производстве игристых вин. Все это благодаря обогащающему опыту обучения, предлагаемому опытными профессионалами, отобранными TESH для разработки содержания программы и передачи теоретических и практических знаний специалистам.

Кроме того, TESH применяет инновационную методологию *Relearning* с целью освободить студентов от длительного заучивания и обеспечить постепенное и простое усвоение содержания. Таким образом, студенты получают квалификацию благодаря включению теоретических и дополнительных материалов, таких как: видеоконспекты, мероприятия и моделирование случаев, среди прочего. 100% онлайн-обучение, предназначенное для профессионалов, которые стремятся получить опыт онлайн-университета, без необходимости путешествовать или придерживаться фиксированного расписания.

Данный **Университетский курс в области производства игристых 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



Не теряйте времени, если вы хотите участвовать в производстве игристых вин в качестве диетолога, специализирующегося на энологии, присоединяйтесь к TESH"

“

Качество сусла и его осветление будут определять органолептические характеристики вин, которые вы курируете, хотите ли вы добиться успеха?"

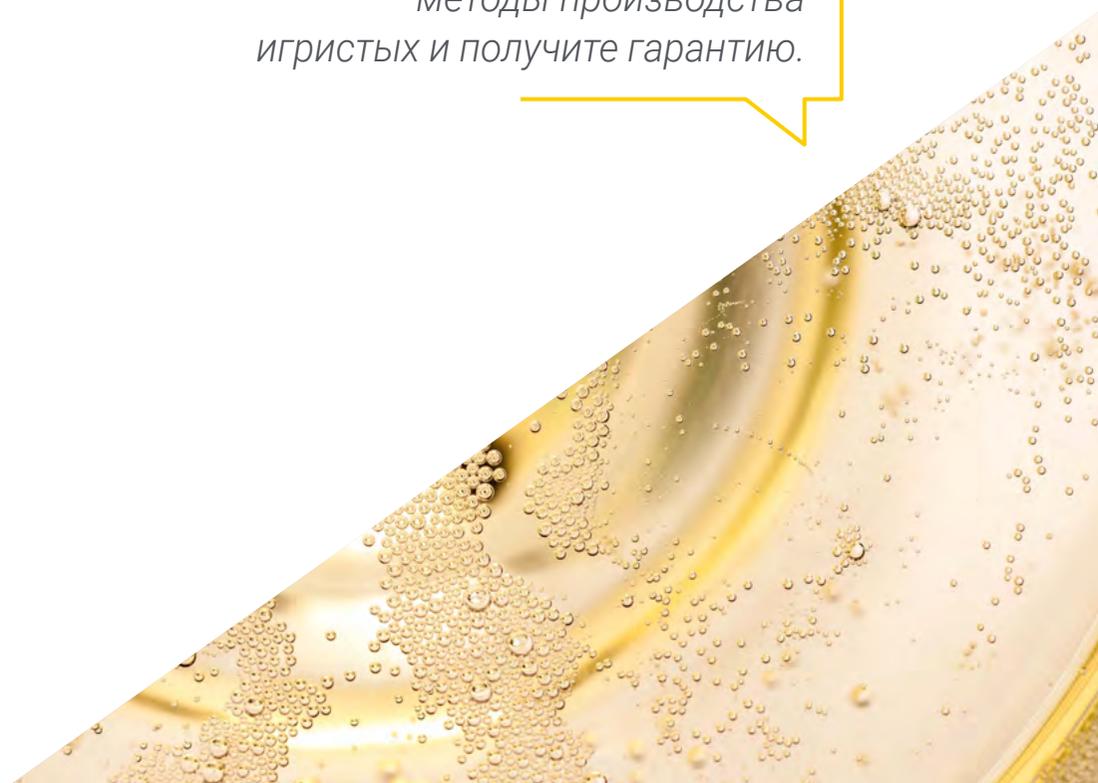
В преподавательский состав программы входят профессионалы отрасли, признанные специалисты из ведущих сообществ и престижных университетов, которые привносят в обучение опыт своей работы.

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.

Подпишитесь сейчас, чтобы узнать о традиционных методах производства игристых вин Трансфер и Шарма и оптимизировать свои услуги на практике.

Благодаря TECH вы освоите методы производства игристых и получите гарантию.



02 Цели

Этот Университетский курс по производству игристого вина был разработан для того, чтобы диетологи и другие специалисты, интересующиеся газификацией вина, могли расширить свои знания о новейших производственных процессах. ТЕСН удастся предоставить своим студентам теоретические и практические знания благодаря использованию многочисленных педагогических инструментов, которые переосмысливают сектор образования. Благодаря этому студент сможет пройти программу, адаптированную к новым временам и применяющую эффективные методы преподавания для обеспечения эффективности обучения.





“

*Хотите выделиться среди других диетологов?
Совершенствуйте свои навыки в области
ферментации и газации вина вместе с TECH”*



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 виноградника 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



Выберите программу, которая адаптируется к цифровой парадигме и к вам, чтобы вы могли учиться гибко и комфортно"

03

Руководство курса

Забываясь об академической строгости, ТЕСН привлёк команду преподавателей, разбирающихся в виноградарстве и энологии, чтобы передать все ключи к бурно развивающейся отрасли, находящейся в постоянном технологическом изменении. Благодаря своему обширному опыту в этой отрасли преподаватели гарантируют содержание и обеспечивают правильное обучение студентов в простой и быстрой форме. Как это возможно? С помощью профессионалов, которые ежедневно работают в той области, в которую хотят поступить студенты, или в которой хотят продвинуться зачисленные специалисты.



“

Неужели вы упустите возможность поучиться у профессионалов виноградарства? Приблизьтесь к реальным ситуациям на рабочем поле благодаря опыту преподавателей”

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 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

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 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

04

Структура и содержание

Программа Университетского курса по производству игристых вин была тщательно разработана экспертами в области виноделия, которые передадут свои знания с помощью легко усваиваемых аудиовизуальных материалов. Кроме того, эти эксперты подготовят студентов к их внедрению в реальную сферу деятельности. В этой профессиональной среде студенты смогут связаться с преподавателями по прямому каналу связи, через который они смогут решить все свои вопросы по предмету. В то же время TECH применяет методологию *Relearning*, чтобы избавить студентов от длительного заучивания и позволить им усвоить все содержание постепенно и просто.



“

Узнайте, что такое ферментация игристых вин, чтобы вы могли предложить качественный сервис в своей компании”

Модуль 1. Винификация игристых вин

- 1.1. Игристые вина: определение, типология и регулирование
- 1.2. Сорты 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





“

Не раздумывайте, чтобы обновить себя в сфере, которая пользуется большим спросом у потребителей и постоянно меняется с технологической точки зрения”

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**.



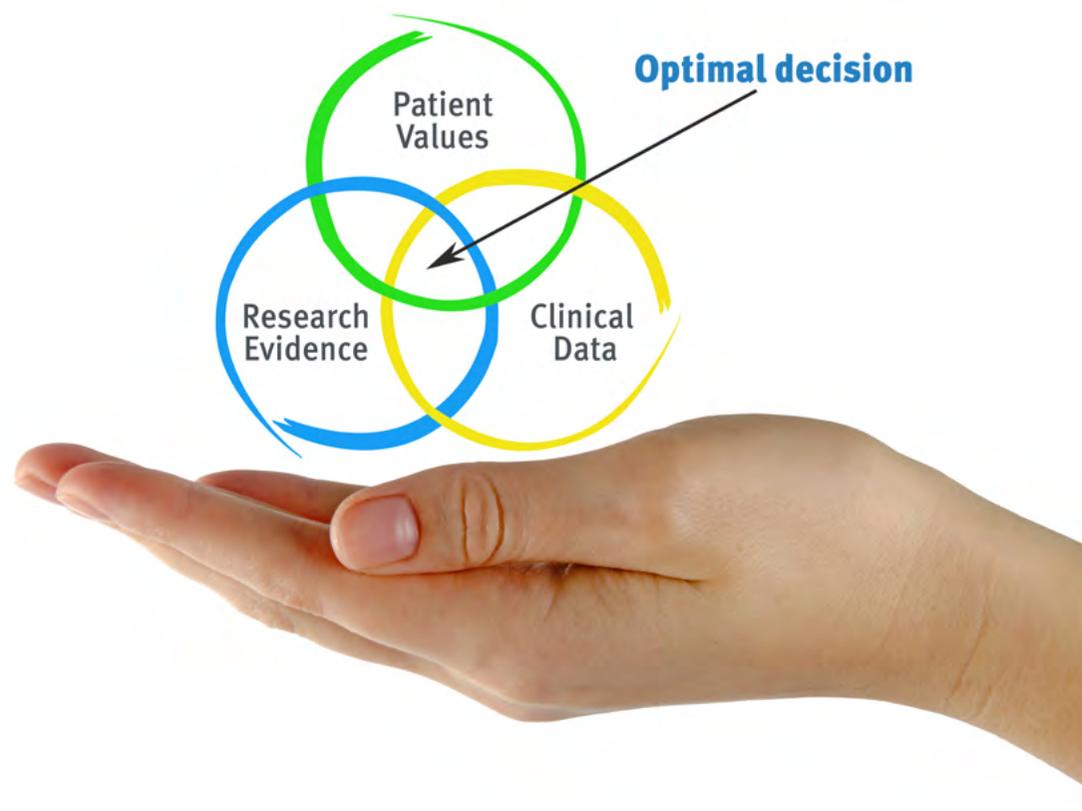
“

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 TECH 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 TECH 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

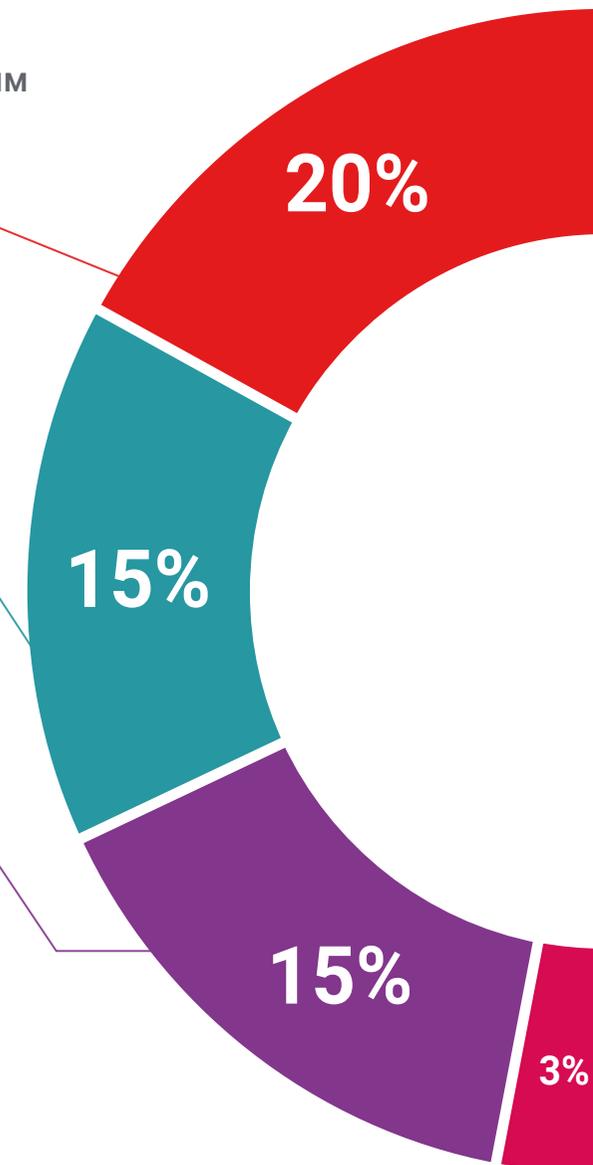
Мы представляем содержание в привлекательной и динамичной мультимедийной форме, которая включает аудио, видео, изображения, диаграммы и концептуальные карты для закрепления знаний.

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 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 научную программу на рынке.

После прохождения аттестации студент получит по почте* с подтверждением получения соответствующий диплом о прохождении **Университетского курса**, выданный **ТЕСН Технологическим университетом**.

Диплом, выданный **ТЕСН 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 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

Развитие Институты

Виртуальный класс

Языки

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