

Университетский курс

Производство белых вин



tech технологический
университет

Университетский курс Производство белых 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/specialist-white-wine-production

Оглавление

01

Презентация

стр. 4

02

Цели

стр. 8

03

Руководство курса

стр. 12

04

Структура и содержание

стр. 16

05

Методология

стр. 20

06

Квалификация

стр. 28

01

Презентация

Белое вино переживает бум, занимая центральное место среди сортов этого продукта. Теперь оно не только сопровождает рыбу или морепродукты, но и является частью светских раутов, закусок и даже *бранчей*. Его качество напрямую зависит от специалистов в этой области, которые в курсе химического состава вина.

В этом направлении компании стремятся к совершенству конечного продукта с учетом его пользы для потребителя, поэтому необходимо иметь экспертов-диетологов, которые знают, как определить питательную ценность этого продукта и продвигать его. ТЕСН разработал 100% онлайн-программу, которая посвящена процессам производства белого вина, чтобы обновить знания и улучшить навыки профессионалов, желающих работать в этом секторе.



“

Благодаря этому Университетскому курсу вы освоите винификацию белых и розовых вин и сможете выделиться среди других профессионалов в этом секторе, получив специальную квалификацию в области питания этой продукции”

Самым популярным типом белого вина является сухое, которое получают путем непрерывного брожения. В последние годы его потребление растет в геометрической прогрессии, как и потребление розовых вин. Различные исследования показали, что этот продукт помогает предотвратить сердечно-сосудистые заболевания, улучшить здоровье легких, предотвратить рак и другие дегенеративные патологии.

Среди питательных свойств, благодаря которым это достигается, — витамин А, калий, кальций и магний, а также различные минералы, такие как цинк и железо. Компании, понимая это, приглашают специалистов по питанию, которые занимаются контролем вин с целью повышения питательной ценности продукта.

По этой причине TECH разработал программу, предназначенную для студентов факультета питания и других специалистов, заинтересованных в развитии белых вин, чтобы они могли освоить производство этого варианта вина. Пройдя эту программу, студенты смогут глубоко изучить отличительные особенности процессов виноделия белых вин и развить знания о виноделии, которые позволят им принимать оптимальные решения на различных этапах производства выбранного белого вина, а также другие навыки.

TECH достигает идеальной профессиональной подготовки своих студентов благодаря поддержке команды экспертов в области виноградарства с многолетним опытом работы в этой сфере. Кроме того, различные педагогические инструменты, применяемые TECH, делают Университетский курс обогащающим и динамичным. Одним из них является метод обучения *Relearning*, который гарантирует постепенное усвоение материала специалистами, чтобы избавить вас от необходимости долгих часов заучивания. В то же время Университет облегчает обучение с помощью аудиовизуальных материалов в различных форматах и с дополнительным содержанием, которое поможет студентам достичь поставленных целей.

Данный **Университетский курс в области производства белых вин** содержит самую полную и современную научную программу на рынке. Основными особенностями обучения являются:

- ♦ Разбор практических кейсов, представленных экспертами в области инноваций в энологической инженерии и виноградарстве
- ♦ Наглядное, схематичное и исключительно практическое содержание курса предоставляет практическую информацию по тем дисциплинам, которые необходимы для осуществления профессиональной деятельности
- ♦ Практические упражнения для самооценки, 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 раздумывайте, выбирайте программу, которая позволит вам совмещать вашу текущую работу с развитием навыков эксперта-диетолога в винном секторе"

“

Вы еще не освоили процесс брожения ледяного вина? Расширьте свои знания с точки зрения диетологии, чтобы повысить удовлетворенность потребителей этим продуктом”

В преподавательский состав программы входят профессионалы отрасли, признанные специалисты в ведущих компаниях и престижных университетах, 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.

В Виртуальном кампусе вы сможете получить доступ к бесчисленным часам высококачественного учебного материала и напрямую связаться с преподавателями, чтобы разрешить свои сомнения.

Занимайтесь органическим производством белого вина и розе, применяя экологически ответственные критерии качества.



02

Цели

Этот Университетский курс по производству белого вина призван расширить и обновить знания студентов в области питания, а также других специалистов, интересующихся виноделием. Цель программы — ознакомить студентов с питательной ценностью вина и микроорганизмами, придающими специфические характеристики каждому типу вина. В то же время программа изучает прием белого винограда, параметры созревания, процессы предварительной ферментации и все ключевые процедуры при создании продукта.

Таким образом, специалисту овладевают необходимыми понятиями, чтобы идти в ногу с потребительскими тенденциями и соответствовать требованиям современного сектора.





“

Вы находитесь всего в одном шаге от достижения своей цели, получите все возможности, которые предлагает TECH, изучая этот Университетский курс в 100% онлайн-режиме"



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



Уход за виноградником имеет основополагающее значение для правильного производства вина. Запишитесь на эту программу и узнайте о ней"



Конкретные цели

- Углубиться в отличительные особенности процессов винификации белых вин
- Развить знания в области виноделия, которые позволят принимать оптимальные решения на различных этапах создания выбранного белого вина
- С уважением передавать выражение сорта или терруара в вине
- Подчеркнуть важность ухода за виноградниками в виноделии
- Определять процессы очистки белых вин
- Определять новые тенденции в производстве белого вина

03

Руководство курса

Стремясь к академической строгости, ТЕСН привлек к преподаванию специалистов, разбирающихся в виноградарстве и имеющих, кроме того, многолетний опыт работы в этом секторе. Благодаря этой команде преподавателей студенты получают не только теоретические знания, но и смогут получить профессиональные советы для развития своего бизнеса. Кроме того, у специалистов будет прямое средство связи — Виртуальный кампус, с помощью которого они смогут разрешить все свои сомнения по предмету.



““

*Вы не хотите упустить
возможность поучиться у лучших
профессионалов с многолетним
опытом работы в виноградарстве?
Учитесь у них благодаря TECH"*

Руководство



Г-жа Клаверо Арранс, Ана

- ♦ Генеральный директор Bodegas Cepa 21
- ♦ Управляющий директор Grupo Bodegas Emilio Moro
- ♦ Финансовый директор Grupo Bodegas Emilio Moro
- ♦ Начальник административного отдела в Bodegas Cepa 21
- ♦ Техник по административным вопросам в Bodegas Convento San Francisco
- ♦ Степень бакалавра в области делового администрирования и менеджмента Университета Вальядолида
- ♦ Степень магистра в области финансового менеджмента ESIC
- ♦ Коуч для руководителей от ICF
- ♦ Программа цифрового погружения для CEO от ICEX
- ♦ Программа развития менеджмента от IESE



Преподаватели

Г-жа 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

“

Уникальный, важный и значимый курс обучения для развития вашей карьеры”

04

Структура и содержание

Учебный план этого Университетского курса по производству белого вина был разработан под руководством команды преподавателей-экспертов в области виноделия. Кроме того, TECH включает в себя множество академических возможностей, таких как 100% онлайн-режим, чтобы студенты могли обучаться в простой и динамичной форме. Последующие этапы программы могут быть адаптированы специалистом в соответствии с его личными и профессиональными потребностями. В то же время TECH применяет инновационную систему *Relearning*, которая облегчает усвоение учебного плана, не полагаясь на многочасовое заучивание, характерное для традиционных программ обучения.





“

Анализируйте стратегии, используемые экспертами в процессах осветления, стабилизации и фильтрации белых вин, и предлагайте новые, более эффективные альтернативы, обеспечивающие питательную ценность конечного продукта”

Модуль 1. Винификация белых и розовых вин

- 1.1. Сорты белого винограда и стили вин
- 1.2. Параметры созревания белого винограда
- 1.3. Приемка белого винограда
- 1.4. Действия по предварительной ферментации
- 1.5. Спиртовое брожение белых вин
- 1.6. Контроль температуры
- 1.7. Другие виды брожения и выдержка белых вин
- 1.8. Процессы осветления, стабилизации и фильтрации белых вин
- 1.9. Розлив в бутылки
- 1.10. Специальные ферментации





“

*Не раздумывайте, пройдите
исчерпывающую программу
по белым и розовым винам
благодаря этой программе,
которая адаптируется к вам и
вашим потребностям”*

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

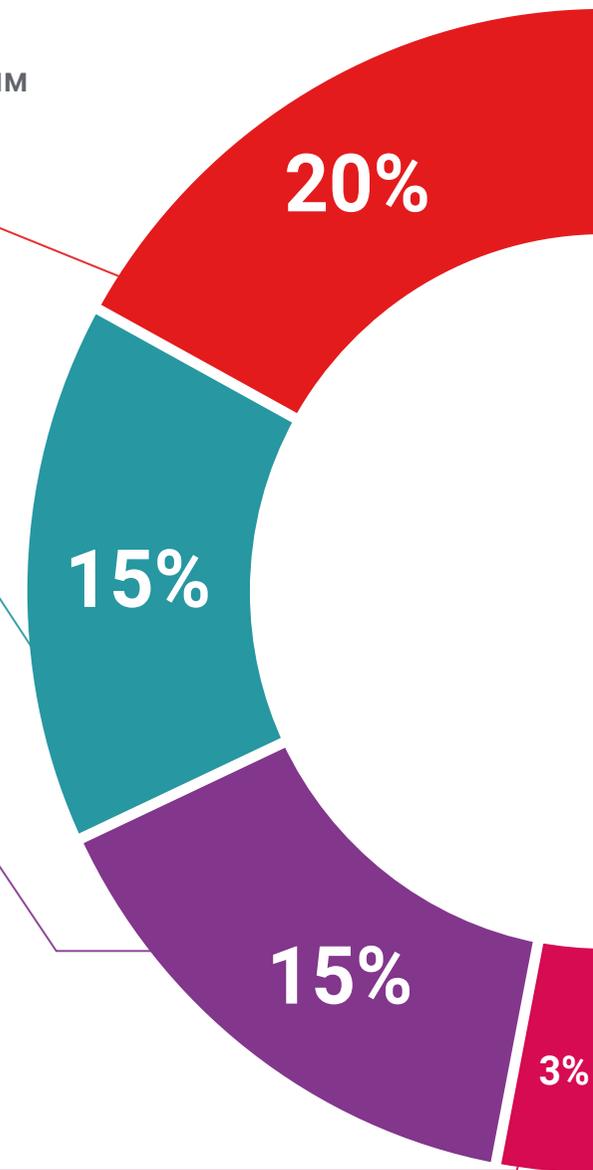
Мы представляем содержание в привлекательной и динамичной мультимедийной форме, которая включает аудио, видео, изображения, диаграммы и концептуальные карты для закрепления знаний.

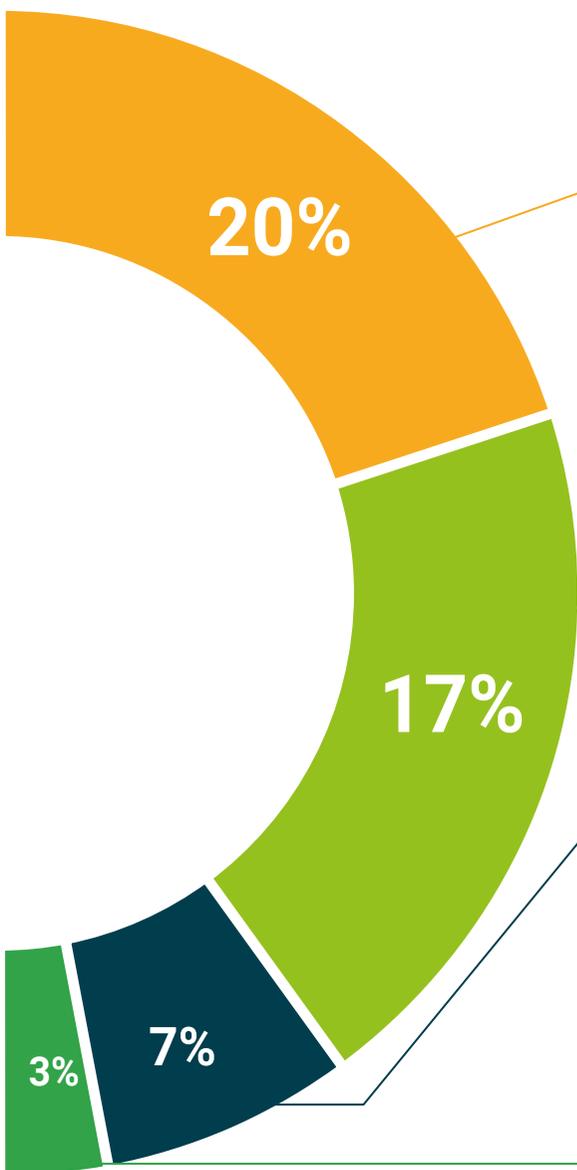
Эта уникальная обучающая система для представления мультимедийного содержания была отмечена компанией Майкрософт как "Европейская история успеха".



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 белых 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 белых 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 производства белых 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 белых вин

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

Университетский курс

Производство белых вин

