

Университетский курс

Производство специальных вин





tech технологический
университет

Университетский курс

Производство специальных вин

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

Веб-доступ: www.techitute.com/ru/nutrition/postgraduate-certificate/specialty-wines-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

Уникальные характеристики ликерных вин, натуральных сладких вин, вин с благородной плесенью и вин, выдержанных под дрожжевой пленкой, а также других, относящихся к категории специальных вин, делают практически невозможным производство одинакового продукта с точно такими же компонентами. Однако ключевым фактором, позволяющим компаниям выделиться, несомненно, являются профессионалы, участвующие в процессе виноделия, включая, конечно же, диетологов. Этот специфический сектор поможет обеспечить питательные вещества в идеальных количествах, чтобы производимые вина отличались высоким качеством и приносили пользу потребителям. По этой причине ТЕСН разработал 100% онлайн-программу, которая углубленно изучает сорта вин, чтобы обновить знания студентов, желающих присоединиться к этому сектору, или тех специалистов, которые уже работают в нем.



“

Благодаря этому Университетскому курсу всего за 150 часов обучения вы поймете климатические факторы и биологический цикл виноградной лозы, которые влияют на создание специальных вин”

Учитывая сильную конкуренцию на винном рынке, компании идут еще дальше. Их цель — довести до совершенства процесс виноделия, от посадки до розлива, заботясь не только об эстетике продукта и его вкусе, но и о его ароматах, плотности и, прежде всего, питательном составе. Все это требует поддержки высококвалифицированных специалистов, которые в курсе всех сортов специальных вин и их характеристик.

Именно поэтому TESH разработал программу, предназначенную для студентов факультета питания и других специалистов, которые хотят повысить свои теоретические и практические навыки и оптимизировать производство специальных вин. Программа соответствует требованиям профессионалов в области питания и позволяет изучить такие разновидности вин, как натуральные сладости, ликерные вина, вина с вуалью и многие другие. В то же время эта программа пользуется поддержкой и поддержкой группы опытных преподавателей в этой области, которые были тщательно отобраны для подготовки содержания и передачи знаний студентам.

TESH включил в программу набор инновационных педагогических инструментов, которые делают процесс прохождения академической программы быстрым и обогащающим. Благодаря этому доступ к данной программе является универсальным, и студенты смогут обучаться вне зависимости от ситуации, благодаря гибкому графику и организации поездок, предлагаемых TESH. Кроме того, специалисты получают в свое распоряжение загружаемое справочное руководство, которое, будучи сохраненным на электронном устройстве, может быть использовано даже без подключения к Интернету.

Данный **Университетский курс в области производства специальных 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 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 раздумывайте, выделите себя среди других диетологов в винном секторе, углубившись в изучение каждого из компонентов и мест происхождения сладких вин"

“

Вы еще не освоили состав поздних вин? Примите участие в контроле сахара и кислот благодаря теоретическим и практическим знаниям, которые дает эта программа”

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.

Натуральные сладкие вина с благородной плесенью и вина, выдержанные под дрожжевой пленкой, в основном проходят органическую выдержку. Продвигайте эту систему с помощью ноу-хау, предлагаемых TESH.

Вы хотите усовершенствовать свои навыки в виноделии? Разберитесь в различных категориях вин, чтобы внести свой вклад в качество результатов.



02

Цели

Основная цель университетского курса по специальным винам — расширить и обновить знания студентов факультета питания и других специалистов, интересующихся химическим и питательным составом специальных вин. Программа направлена на совершенствование навыков специалистов, чтобы они могли проецировать свой интерес на различие вин и уверенно определять каждую из типологий и их классификацию. Для этого студенты познакомятся с сортами ликерных вин, крепленых вин, натуральных сладких вин и их выдержкой, а также со многими другими вопросами.



“

Решайте свои задачи и влияйте на количество калорий в специальных винах, сохраняя их качество и улучшая конечный продукт”



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

- Расширить знания о категории специальных вин
- Определить каждую из типологий и классификацию вин, входящих в них
- Передать часть нашей культуры и наследия, которые делают эти вина уникальными и неповторимыми, связанными с климатом, почвами, сортами винограда и разработками, обладающими собственной индивидуальностью
- Представить каждое из различных вин и район их происхождения
- Поощрять интерес студентов к определению каждого вина
- Продемонстрировать, что глубокое знание, в данном случае, специальных вин, приводит нас к установлению культурной и патримониальной связи
- Вызывать достаточный интерес к винам специального производства

“

Поступайте прямо сейчас и откройте для себя все возможности, которые ТЕСН предлагает вам в течение 6 недель обучения”

03

Руководство курса

Для того чтобы обеспечить надежное содержание этой программы и эффективно передать теоретические и практические знания, TESH привлек профессиональную команду, имеющую опыт работы в области виноделия. Это эксперты в области питания, которые уже много лет работают в этой сфере и имеют множество наград. Кроме того, студенты смогут связаться с ними через Виртуальный кампус, чтобы решить любые вопросы, связанные с предметом. Все обучение ориентировано на студента и его потребности, что позволяет проходить программу и совмещать ее с другими повседневными делами.



““

Неужели вы упустите возможность учиться у специалистов, разбирающихся в неповторимых винах? Откройте для себя питательные преимущества этого продукта благодаря академической специализации”

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

Гжа 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

Гжа 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

04

Структура и содержание

Программа Университетского курса "Производство специальных вин" была разработана под руководством экспертов, работающих в области виноградарства и имеющих многолетний опыт работы в этой сельскохозяйственной сфере. Кроме того, ТЕСН предлагает студентам многочисленные аудиовизуальные материалы в различных форматах: видеоконспекты, мероприятия и моделирование случаев, среди прочего, чтобы сделать курс обучения более динамичным. Таким образом, ТЕСН стремится получить максимальную отдачу от студентов и ускорить учебный процесс всего за 150 часов. Для этого используется методология *Relearning*, в которой этот университет является пионером, освобождая студентов от многочасового заучивания и способствующая постепенному и простому усвоению материала.



“

*Хотите стать специалистом по
винификации ликерных вин?
Изучите регионы, где выдержка
ликерных вин наиболее
распространена и признана”*

Модуль 1. Винификация ликерных вин, натуральных сладких вин, вин с благородной плесенью и вин, выдержанных под дрожжевой пленкой

- 1.1. Ликерные вина: классификация, сорта и районы производства
- 1.2. Винификация ликерных вин: ликерные вина. параметры созревания винограда
- 1.3. Винификация ликерных вин: ликерные вина. винодельческие процессы: крепленое вино
- 1.4. Винификация ликерных вин: ликерные вина. винодельческие процессы: выдержка
- 1.5. Вина, выдержанные под дрожжевой пленкой: сорта и районы производства
- 1.6. Натуральные сладкие вина: сорта и районы производства
- 1.7. Натуральные сладкие вина: параметры созревания винограда
- 1.8. Натуральные сладкие вина: процессы производства
- 1.9. Другие сладкие вина: натуральные сладкие вина. Благородная плесень
- 1.10. Другие сладкие вина: натуральные сладкие вина: вина позднего сбора



“

Программа предназначена для таких профессионалов, как вы, заинтересованных в совершенствовании своих знаний в области специальных вин для определения питательных веществ в их составе”

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**.



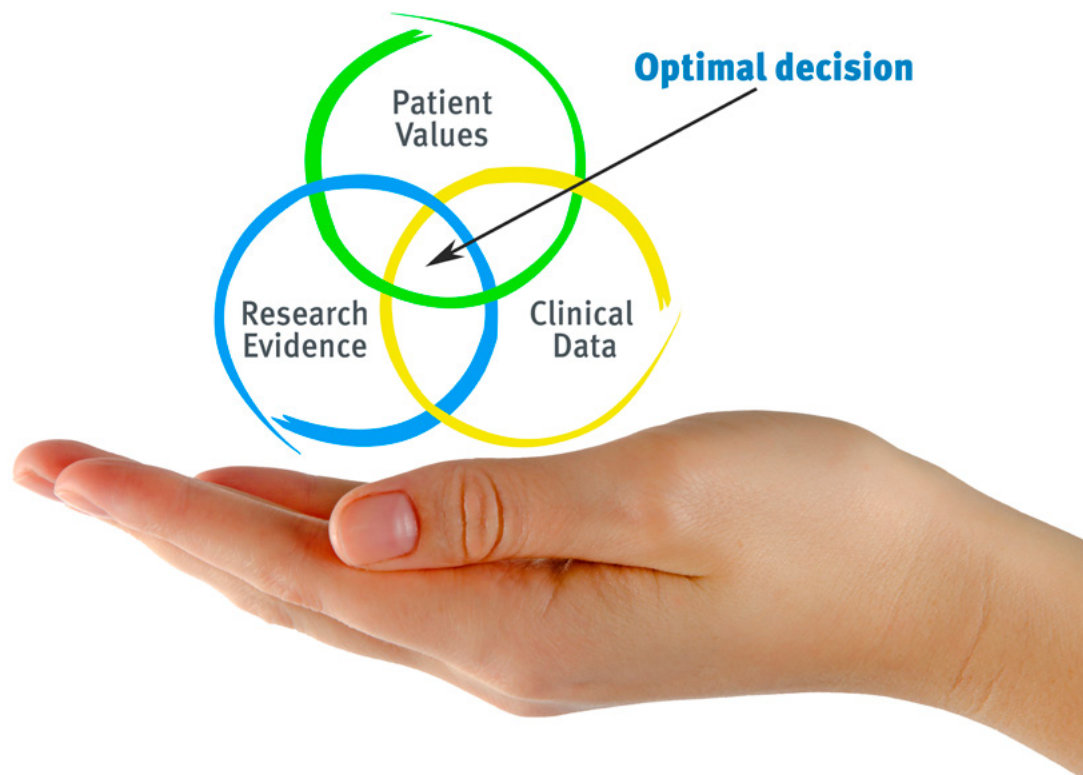
“

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:

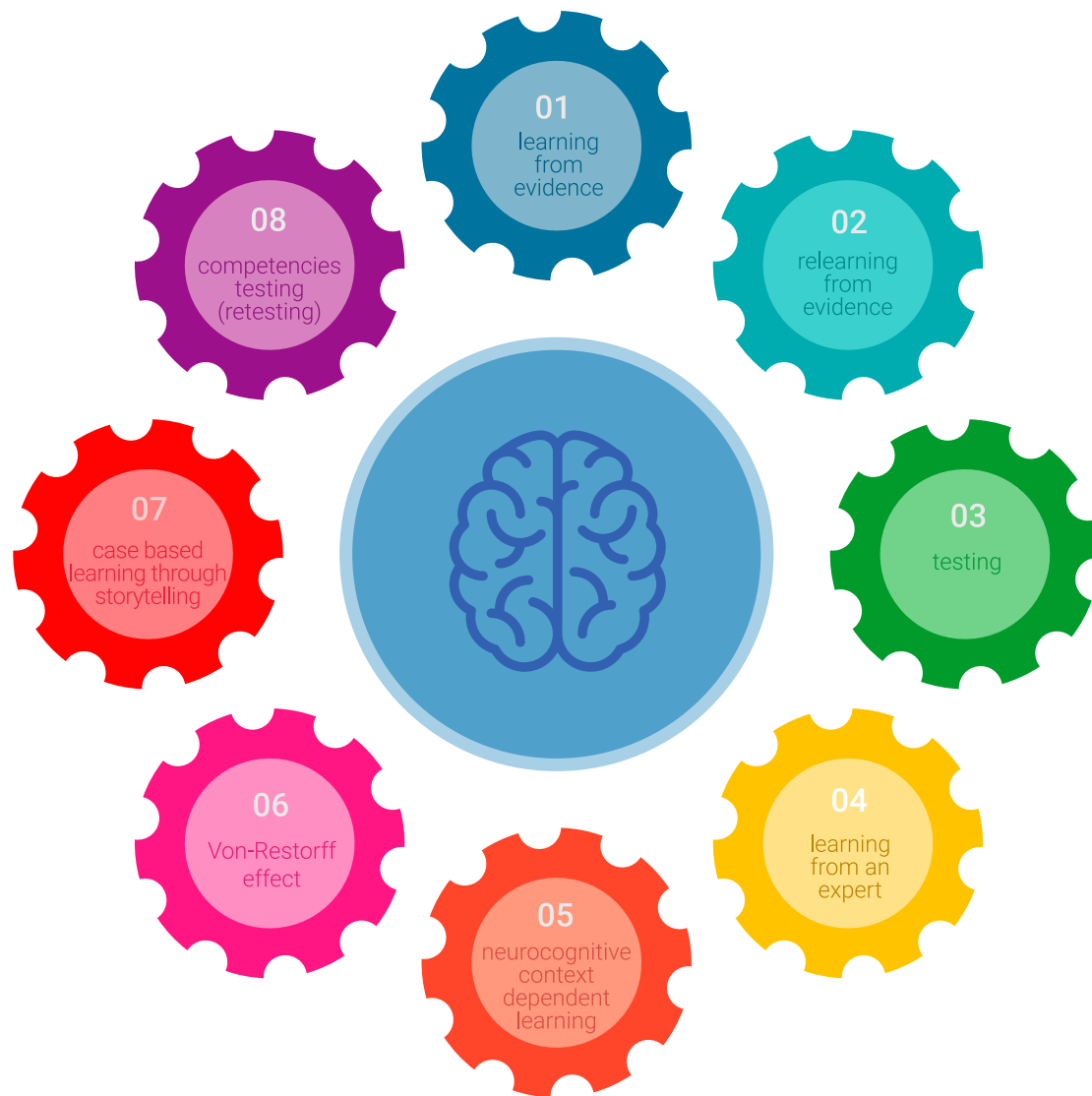
1. Диетологи, которые следуют этому методу, не только добиваются усвоения знаний, но и развивают свои умственные способности с помощью упражнений по оценке реальных ситуаций и применению своих знаний.
2. Обучение прочно опирается на практические навыки, которые позволяет диетологу лучше интегрировать 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

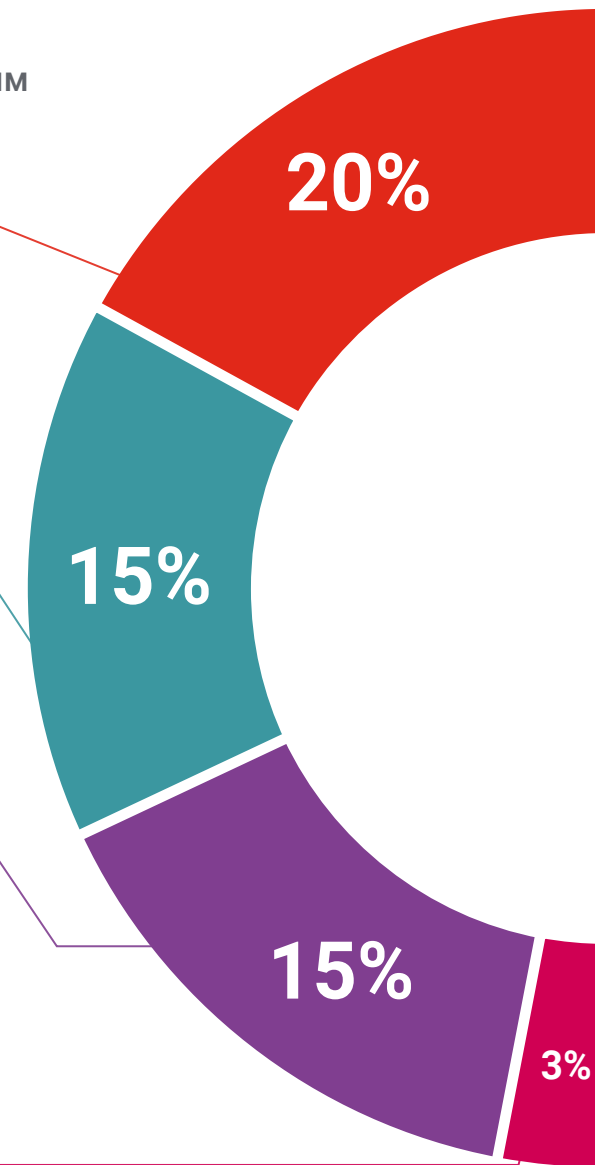
Мы представляем содержание в привлекательной и динамичной мультимедийной форме, которая включает аудио, видео, изображения, диаграммы и концептуальные карты для закрепления знаний.

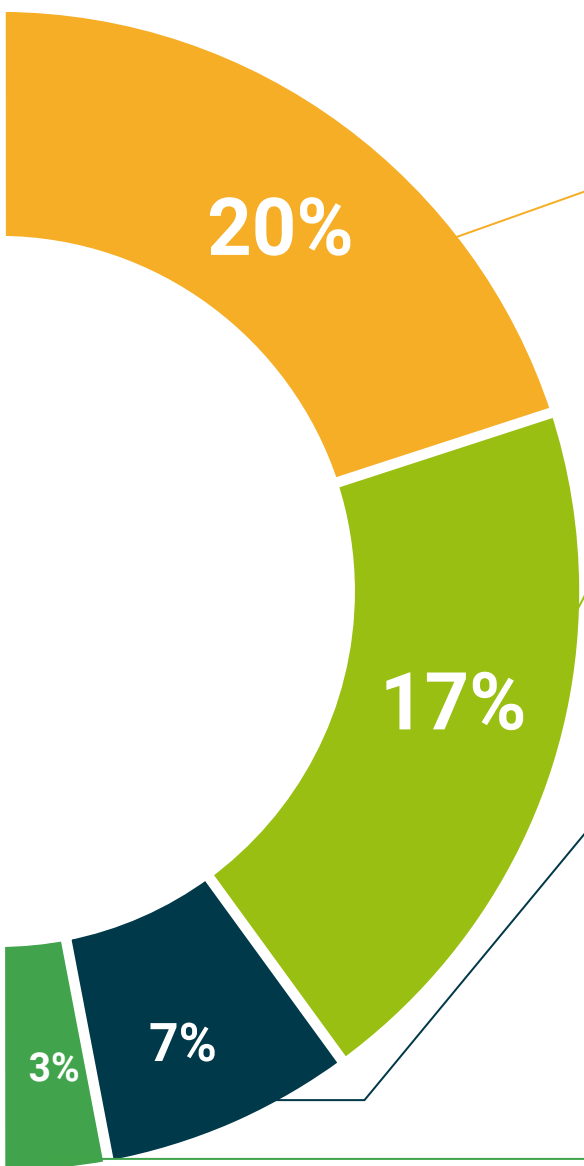
Эта уникальная обучающая система для представления мультимедийного содержания была отмечена компанией Майкрософт как "Европейская история успеха".



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

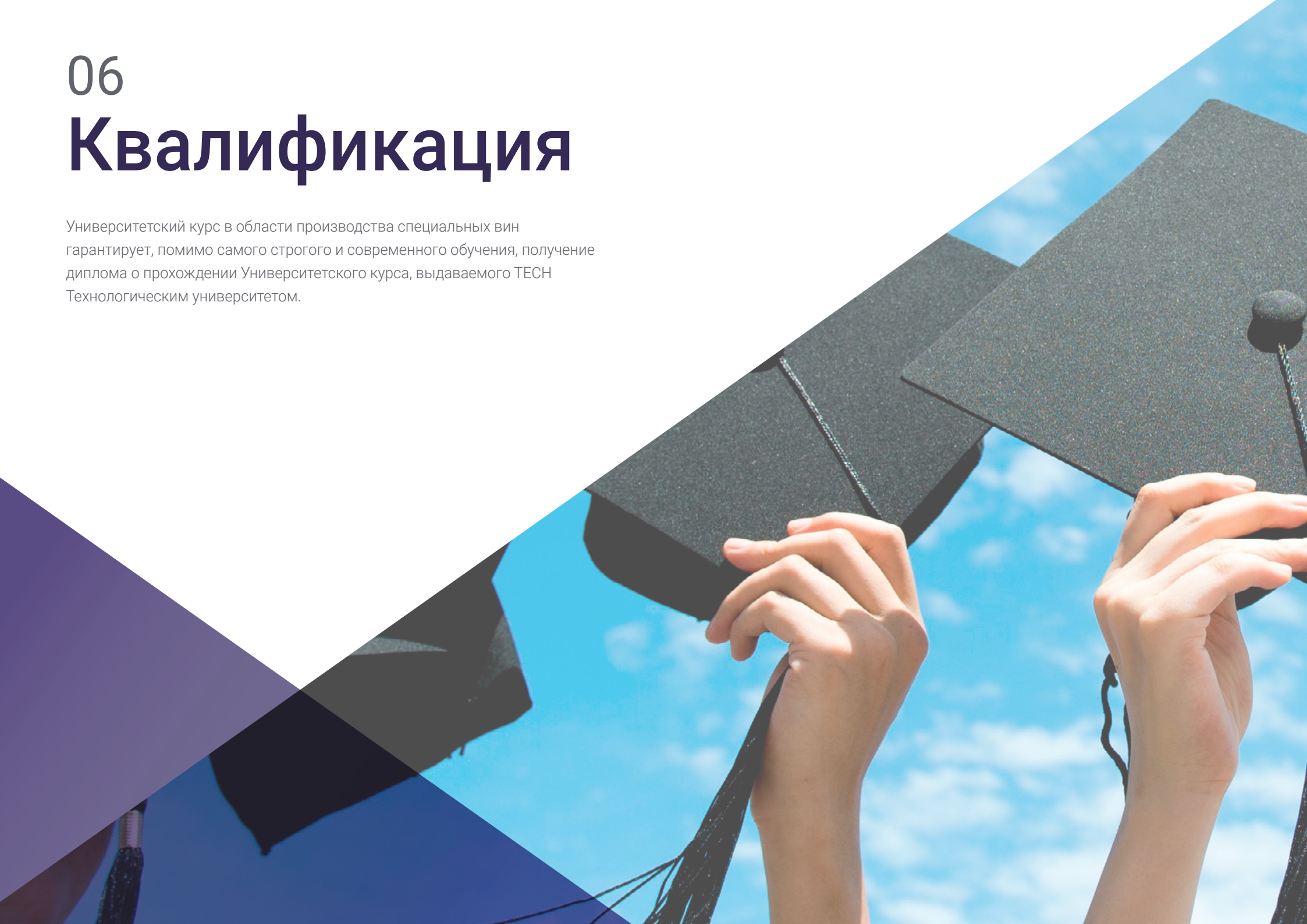
TECH предлагает наиболее актуальное содержание курса в виде рабочих листов или кратких руководств к действию. Обобщенный, практичный и эффективный способ помочь вам продвинуться в обучении.



06

Квалификация

Университетский курс в области производства специальных вин гарантирует, помимо самого строгого и современного обучения, получение диплома о прохождении Университетского курса, выдаваемого TECH Технологическим университетом.



“

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

Данный **Университетский курс в области производства специальных 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 специальных 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 специальных вин

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

Университетский курс

Производство специальных вин

