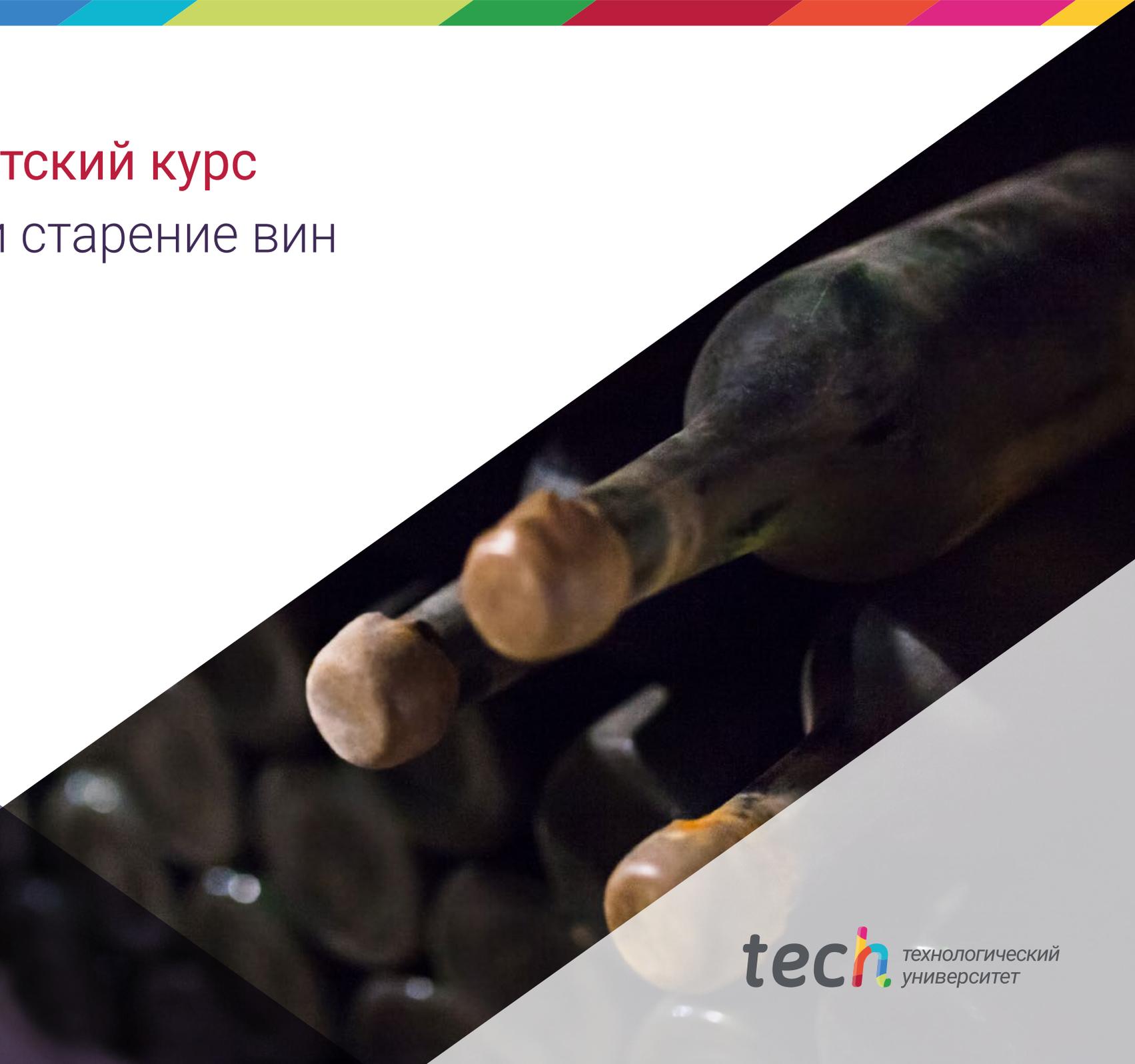


# Университетский курс

## Выдержка и старение вин





**tech** технологический  
университет

## Университетский курс Выдержка и старение 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/wine-aging-breeding](http://www.techitute.com/ru/nutrition/postgraduate-certificate/wine-aging-breeding)

# 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

Одним из главных ключей, который придает вину ряд трансформаций, ароматических, вкусовых и физико-химических качеств, является время, которое оно проводит в бочке. Этот процесс, который длится несколько месяцев, позволяет сохранить напиток во времени и защитить его от возможной негативной эволюции. Бочки могут быть разных типов, каждый из которых влияет на вклад ароматов, вкусов и, короче говоря, на те отличительные признаки, которые отличают творения одного винодела от другого. Принимая во внимание эти бесчисленные детали и то, как сектор продолжает расти и специализироваться, TESH создал эту полностью онлайн-программу, с помощью которой студенты смогут специализироваться совершенно гибким способом, который может быть адаптирован к потребностям каждого человека.



“

*Благодаря этой специализации вы сможете максимально развиваться в области самой современной энологии, чтобы иметь возможность производить вина превосходного качества”*

Развитие технологий и материалов в обществе означает несомненный прогресс в плане оптимизации, заботы и эффективности хранения продуктов. Времена меняются, но есть виды деятельности, которые не меняются или, по крайней мере, не отличаются от того, чем они были в начале своего существования. Что касается хранения вина, то процессы выдержки и старения вина основаны на использовании дубовых бочек.

Каждый из различных видов используемой древесины, а также вместимость бочек и время, в течение которого напиток находится в них, обеспечивают совершенно разные вкусовые, физические, химические и обонятельные характеристики. В частности, вы узнаете, почему и как дубовые бочки используются для выдержки вина, проанализируете особенности различных видов дуба на физическом уровне и их воздействие на вино. Вы узнаете о различных этапах изготовления бочки, начиная со сруба самого дерева и заканчивая его прибытием на винодельню.

Этот Университетский курс предназначен для любого профессионала в мире виноделия, чтобы узнать все детали, связанные с материалами и применением дубовой древесины для сохранения вина. Таким образом, вы сможете развить свои энологические навыки и подняться на следующую ступень в разделе "Выдержка и старение вин", заняв место у руля отрасли, которая изо дня в день требует самых квалифицированных специалистов.

100% онлайн-курс, в котором материалы, организация и в целом методология обучения очень гибкие и адаптируются к потребностям каждого студента.

Данный **Университетский курс в области выдержки и старения вин** 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 научную и 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



*Вы узнаете об осветлении и устранении компонентов, которые могут ухудшить качество вина"*

“

*Благодаря этому Университетскому курсу вы узнаете и изучите все подробности о винных бочках и их важности для производства качественного вина”*

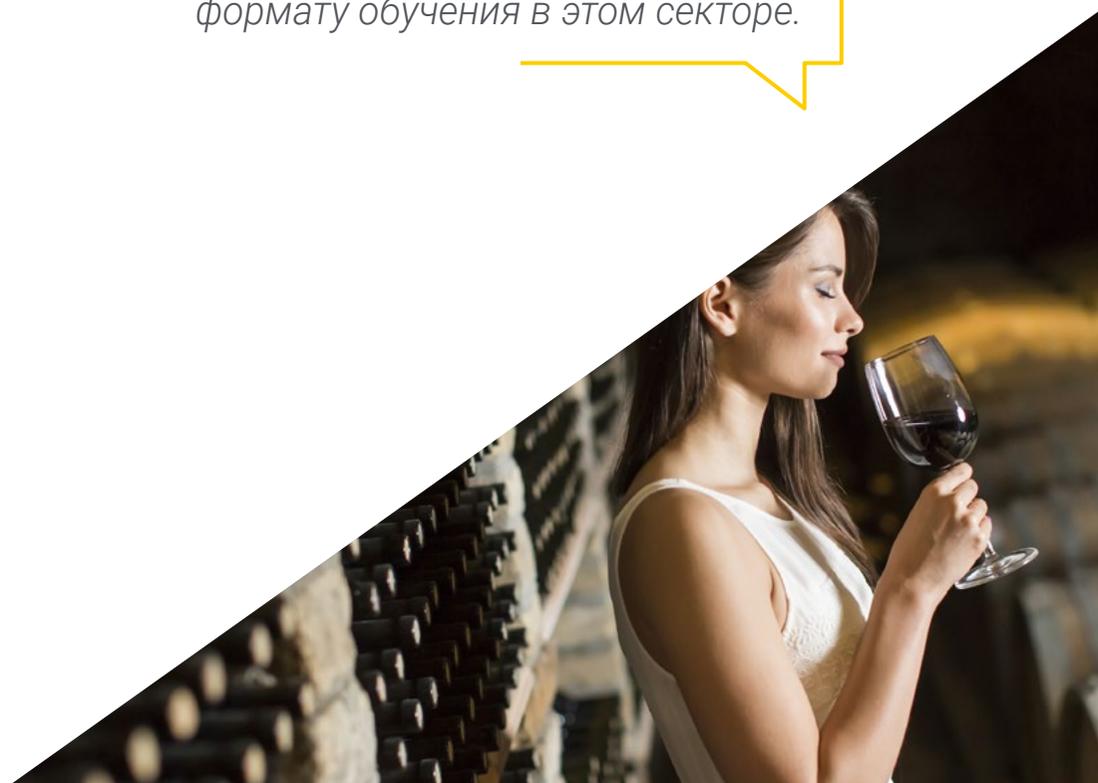
В преподавательский состав программы входят профессионалы отрасли, признанные специалисты из ведущих сообществ и престижных университетов, которые привносят в обучение опыт своей работы.

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.

*TECH объединил многие ключевые навыки в мире энологии, чтобы сделать эту программу толчком к вашему профессиональному будущему.*

*Станьте специалистом в области выдержки и старения вина благодаря инновационному и передовому формату обучения в этом секторе.*



# 02

## Цели

Программа этого Университетского курса позволит студенту приобрести необходимые навыки для специализации в области выдержки и хранения вина. Знание различных типов хранения в бочках, качеств, которые они могут придать напитку в зависимости от материала, а также процессов выдержки и консервации заставит любого профессионала, стремящегося выделиться и занять лидирующее положение в отрасли, выбрать эту программу. В постоянно развивающемся мире очень важно уметь использовать новые технологии или новую информацию, поэтому ТЕСН разработал ряд общих и конкретных целей для повышения квалификации своих студентов.



“

Пройдите обучение по этой программе и узнайте об очистке и устранении различных компонентов, которые могут обесценить вино”



## 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 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



*Благодаря гибкой  
и адаптивной методике  
обучения вы сможете учиться  
динамично и без напряжения"*

03

# Руководство курса

Стремясь к совершенству в преподаваемых материалах, ТЕСН имеет в своем составе профессионалов, с которыми он смог разработать содержание для специализации в области старения и выдержки вина. Учитывая это, данный Университетский курс имеет преподавательскую группу, чей престиж в данной области говорит сам за себя, и с которой студенты смогут продолжить свой рост в этом профессиональном мире.



“

*Станьте выдающимся специалистом  
в области старения и выдержки вина  
под руководством профессионалов  
высочайшего уровня”*

## 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-жа Арранс Нуньес, Беатрис

- ♦ Виодел в Viñas del Jaro
- ♦ Помощник винодела в Viña Buena
- ♦ Виодел в Bodega Familia A. De La Cal
- ♦ Помощник винодела в Viña Cancura
- ♦ Работник погреба в компании Vitalpe
- ♦ Тренер по виноделию в Институте развития бизнеса
- ♦ Виодел 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

Все материалы, включенные в программу этого Университетского курса, были разработаны с целью предоставить ключи к развитию профессиональной практики в области выдержки и старения вин. Начиная с первой части модуля и до его завершения, будет проведен экскурс по каждой из частей, составляющих теоретические и практические ключи к этой профессиональной деятельности.



“

*На этом Университетском курсе вы узнаете о том, как использовать различные виды дуба и как они влияют на создание качественного вина”*

### Модуль 1. Важность дубовой бочки для выдержки вин

- 1.1. Значение дуба для производства бочек
- 1.2. Дуб
- 1.3. Выбор древесины
- 1.4. Сушка и выдержка древесины
- 1.5. Производство бочек
- 1.6. Ароматические свойства дубовых бочек
- 1.7. Дубовый танин
- 1.8. Бочка, непроницаемый и пористый сосуд
- 1.9. Правильное использование дубовых бочек
- 1.10. Вторая жизнь дубовой бочки





“

*Программа, созданная ведущими деятелями отрасли, призвана сделать из вас специалиста в области выдержки и старения вин”*

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

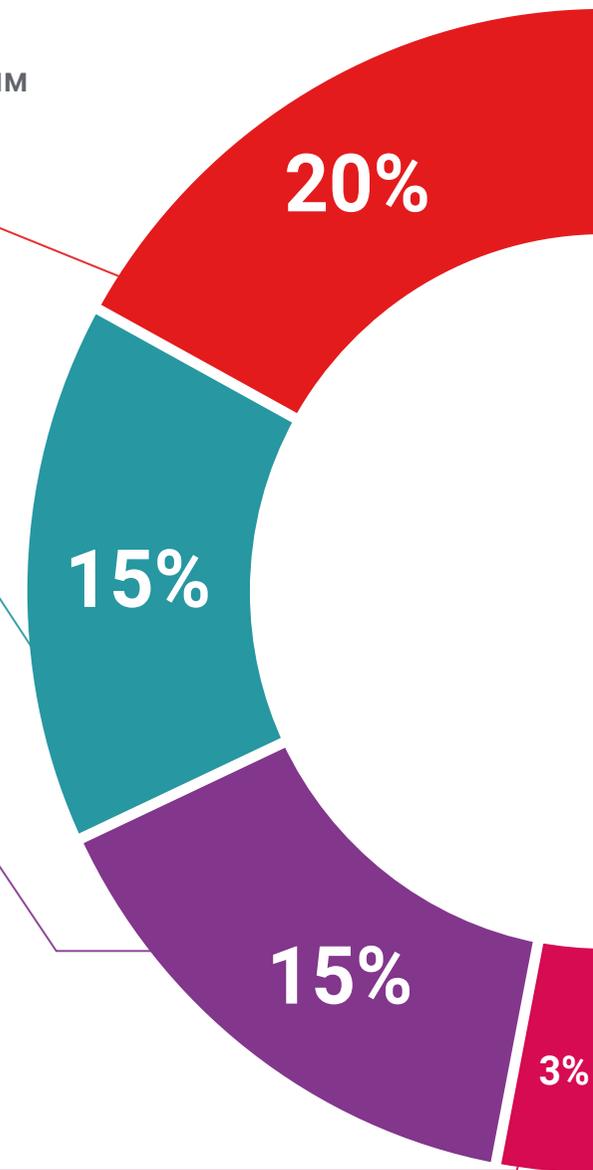
Мы представляем содержание в привлекательной и динамичной мультимедийной форме, которая включает аудио, видео, изображения, диаграммы и концептуальные карты для закрепления знаний.

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

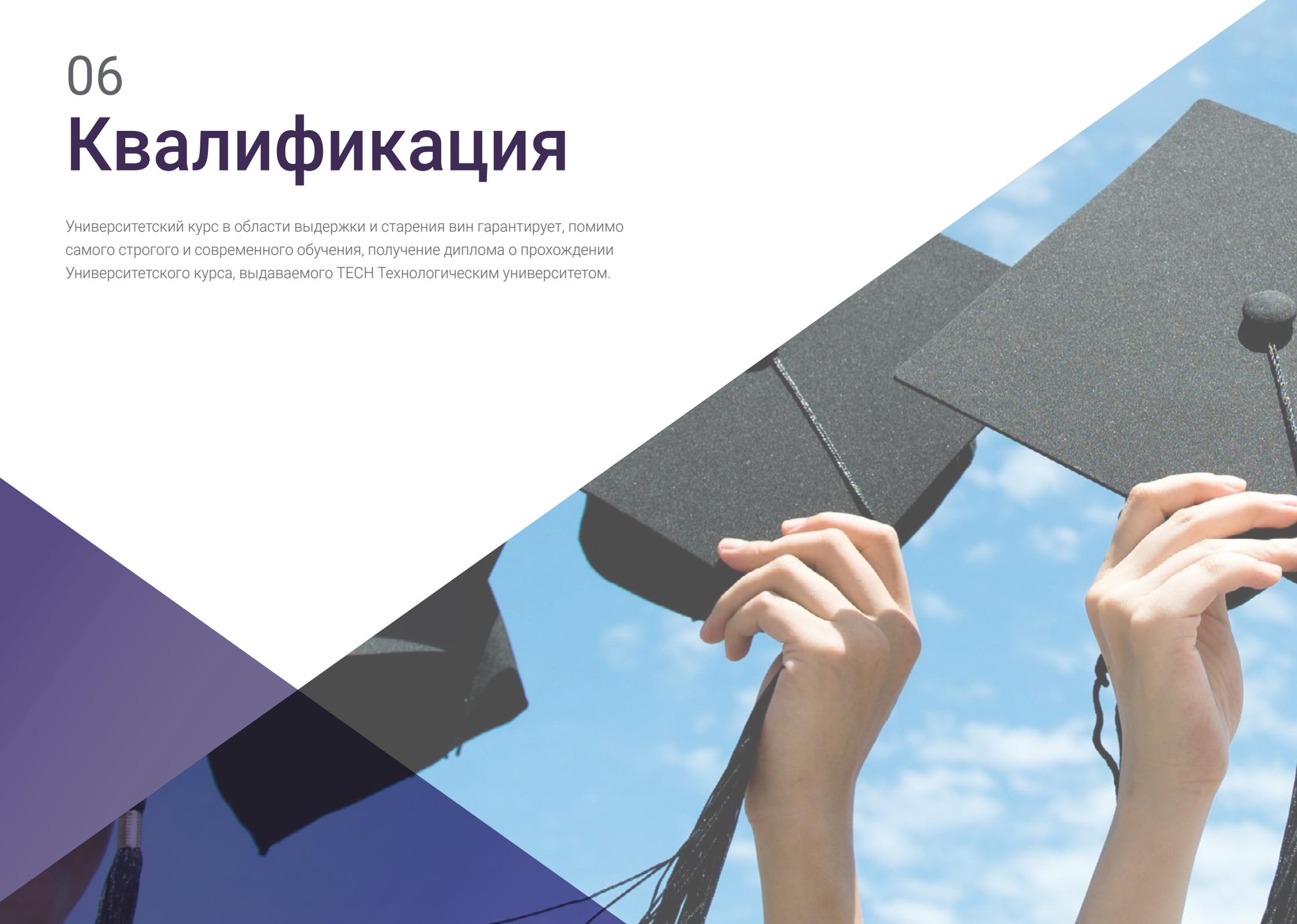
TECH предлагает наиболее актуальное содержание курса в виде рабочих листов или кратких руководств к действию. Обобщенный, практичный и эффективный способ помочь вам продвинуться в обучении.



06

# Квалификация

Университетский курс в области выдержки и старения 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 выдержки и старения 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: **Университетский курс в области выдержки и старения 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

**tech** технологический  
университет

**Университетский курс**  
Выдержка и старение вин

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

# Университетский курс

## Выдержка и старение вин