

Курс профессиональной подготовки

Химия в энологии





tech технологический
университет

Курс профессиональной подготовки

Химия в энологии

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

Веб-доступ: www.techitute.com/ru/nutrition/postgraduate-diploma/postgraduate-diploma-enological-chemistry

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

Виноделие всегда было очень деликатным производством, и к нему всегда относились как к очень деликатному производству. Однако бешеный темп рынка и изменения окружающей среды заставили искать альтернативы, которые не всегда благоприятно сказываются на питательности конечного продукта. Эксперты по питанию, анализирующие винный продукт, должны знать о вмешательстве химии в производственные процессы, но высокий уровень знаний, необходимый в виноделии, вступает в противоречие с отсутствием специальных квалификаций в энологии. По этой причине ТЕСН Технологический университет разработал 100% онлайн-программу, предназначенную для студентов факультета питания и других заинтересованных профессионалов, чтобы изучить энологическую микробиологию. Все это благодаря академической программе, гибкость которой позволяет студентам сочетать свою личную и профессиональную жизнь с исчерпывающим цифровым обучением.



“

С помощью Курса профессиональной подготовки вы изучите энологическую химию и ее влияние на конечный продукт виноградарников всего за 6 месяцев”

Скорость промышленных процессов напрямую противоречит качеству продукции, так как кустарное производство всегда демонстрировало больше преимуществ в большинстве агропродовольственных товаров. Примером тому служат органическое и экологическое сельское хозяйство. Цель этих систем — уважать гены плантаций и перевозносить врожденные свойства плодов, чтобы они отражались в конечном продукте.

В этом случае от природы винограда зависят такие аспекты, как размер ягод, количество сахара, общая кислотность и pH вина, а также другие элементы. По этой причине специалисты по питанию, работающие в этой области, должны уделять внимание процессу посадки с самого начала и понимать важность наличия хорошо сбалансированной почвы — ключевого аспекта для получения качественного винограда. По этой причине TESH Технологический университет разработал программу, призванную расширить теоретические и практические знания студентов факультета питания и других специалистов, интересующихся соединениями винограда, чтобы они могли овладеть их параметрами, используя адаптированные аналитические методы.

Это 100% онлайн-программа, которая позволяет интенсивно изучать предмет, при этом студент сам выбирает темп обучения, время и место. Кроме того, TESH Технологический университет привлек команду экспертов, которые передадут все свои знания в реальном сценарии действий, чтобы специалисты не только имели теоретические представления, но и получали на практике советы экспертов, сведущих в энологической химии. Академическая программа, которая отличается от других образовательных курсов, что предоставляет множество аудиовизуальных материалов в различных форматах и справочное руководство, которое можно скачать, чтобы студенты могли иметь его в своем распоряжении даже после прохождения обучения.

Данный **Курс профессиональной подготовки в области химии в энологии** содержит самую полную и современную научную программу на рынке.

Основными особенностями обучения являются:

- ♦ Разбор практических кейсов, представленных экспертами в области питания, гастрономии и химии
- ♦ Энологическая инженерия и виноградарство
- ♦ 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 узнать больше о специфических анализах для контроля сырья и получить доступ к новым возможностям научного исследования"

“

Углубитесь в методы подсчета микроорганизмов и микроскопической идентификации микробных групп, чтобы стать экспертом в химическом анализе свойств 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.

Дубовая бочка играет основополагающую роль во взаимодействии с вином.

Узнайте все тонкости и нюансы этого этапа виноделия благодаря полностью цифровой программе.

Благодаря TESH Технологический университет вы сможете выявлять ошибки при изготовлении бочек, которые могут повлиять на свойства конечного продукта.



02

Цели

Курс профессиональной подготовки по химии в энологии направлен на совершенствование аналитических навыков, теоретических и практических компетенций студентов факультета питания и других специалистов, заинтересованных в данной области. В этом смысле ТЕСН Технологический университет разработал дидактические материалы, которые помогут специалистам понять состав винограда и вина и принять решение об энологической практике и обработке. Благодаря аудиовизуальным материалам и возможности скачать справочное руководство, студент уже с первого модуля будет иметь все необходимые инструменты для того, чтобы с гарантированным успехом пройти Курс профессиональной подготовки. Таким образом, программа позволит студентам работать в агропродовольственной отрасли и безопасно трудиться в этой сфере.



“

Вы хотите работать в винодельческой отрасли в качестве эксперта-диетолога в этой области? Вы сможете добиться этого, пройдя совершенно гибкий курс обучения, который ТЕСН Технологический университет разработал специально для вас и ваших потребностей”



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

Модуль 1. Соединения винограда и вина. Аналитические методы

- ♦ Изучить основы общей, неорганической и органической химии и их применение в процессе виноделия
- ♦ Уметь организовывать и контролировать процесс превращения винограда в вино в соответствии с типом производимого продукта
- ♦ Уметь использовать полученные знания о составе винограда и вина и их эволюции для принятия решений об энологической практике и обработке
- ♦ Уметь выбирать и проводить анализы, необходимые для контроля сырья, энологических продуктов, промежуточных продуктов процесса виноделия и конечных продуктов
- ♦ Открыть для себя новые аналитические возможности для получения глубоких знаний о химическом составе винограда и вина

Модуль 2. Микробиология в энологии

- ♦ Получить обширные знания в области энологической микробиологии
- ♦ Анализировать дефекты вина и правильно относить их к каждой группе микроорганизмов
- ♦ Понимать концепцию микробиологической стабильности и осознать проблемы, связанные с различными типами вин, и отклонения, которые они могут иметь в зависимости от момента винификации
- ♦ Изучить механизм действия антимикробных соединений и способы борьбы с микроорганизмами, вызывающими порчу вина
- ♦ Разработать эффективные методы очистки и дезинфекции на винодельне
- ♦ Ознакомиться с методами подсчета микроорганизмов и микроскопической идентификации каждой группы микроорганизмов

Модуль 3. Важность дубовой бочки для выдержки вин

- ♦ 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



Достигайте своих целей уже сейчас благодаря программе, которая даст вам новые аналитические возможности для получения глубоких знаний о химическом составе винограда и вина"

03

Руководство курса

ТЕСН Технологический университет провел интенсивный поиск профессионалов с опытом работы в винной индустрии и анализе продуктов питания, чтобы студенты могли получить все теоретические и практические знания под руководством экспертов с многолетним опытом. Это преподавательская группа, которая будет иметь прямой канал связи со специалистами, чтобы они могли задать любые вопросы по предмету. Таким образом, Курс профессиональной подготовки — это программа, имеющая все гарантии и разработанная для тех студентов, которые хотят получить образование в области питания с наилучшим качеством и новейшими цифровыми инструментами.



“

*С этой командой экспертов
вы поймете важность дубовой
бочки для выдержки вин”*

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

- ♦ 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

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

Г-жа Молина Гонсалес, Сильвия

- ♦ Менеджер по производству, Bodegas Cera 21
- ♦ Технический менеджер в Bodegas Cera 21
- ♦ Винодел в компании Bodegas Emilio Moro
- ♦ Ведущая мероприятий и коммерческих акций в компании New Line Events
- ♦ Ведущая мероприятий и коммерческих акций в агентстве Prodereg
- ♦ Степень бакалавра в области энологии и инженерии сельскохозяйственной и пищевой промышленности Университета Вальядолида
- ♦ Специализация по лидерству и командной работе в Высшей технической школе сельскохозяйственных инженеров Паленсии



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

04

Структура и содержание

Содержание этого Курса профессиональной подготовки по энологической химии было тщательно разработано профессионалами, работающими в области микробиологии вина и его гастрономического изучения. Команда подобрана с целью передать все свои теоретические и практические знания студентам в рамках полной и научно строгой программы. Кроме того, TESH Технологический университет применяет инновационную методологию *Relearning*, которая освобождает студентов от долгих часов обременительного обучения. Система, которая позволит вам стать экспертом, вникая в элементы, влияющие на питательный состав вина, простым и постепенным способом. Таким образом, 100% онлайн-обучение адаптируется к рабочим и личным потребностям специалистов.



“

TECH Технологический университет разработал комплексную программу, в рамках которой вы изучите механизм действия antimicrobial соединений и борьбу с микроорганизмами, вызывающими порчу”

Модуль 1. Соединения винограда и вина. Аналитические методы

- 1.1. Компоненты винограда и их распределение в виноградной грозди
- 1.2. Химический состав сула и вина
- 1.3. Органические кислоты
- 1.4. Полифенолы
- 1.5. Сахара
- 1.6. Азотистые соединения
- 1.7. Ароматизаторы и другие летучие соединения
- 1.8. Ферменты
- 1.9. Классический энологический анализ
- 1.10. Усовершенствованный энологический анализ

Модуль 2. Микробиология в энологии

- 2.1. Дрожжи
- 2.2. Молочнокислые бактерии
- 2.3. Уксуснокислые бактерии
- 2.4. Грибки и другие микроорганизмы
- 2.5. Микробная экология во время винификации
- 2.6. Значение яблочно-молочного брожения
- 2.7. Изменения в вине
- 2.8. Контроль роста микроорганизмов
- 2.9. Биологическая очистка и дезинфекция на винодельне
- 2.10. Микробиологический анализ вина





Модуль 3. Важность дубовой бочки для выдержки вин

- 3.1. Значение дуба для производства бочек
- 3.2. Дуб
- 3.3. Выбор древесины
- 3.4. Сушка и выдержка древесины
- 3.5. Производство бочек
- 3.6. Ароматические свойства дубовых бочек
- 3.7. Дубовый танин
- 3.8. Бочка, непроницаемый и пористый сосуд
- 3.9. Правильное использование дубовых бочек
- 3.10. Вторая жизнь дубовой бочки

“

Программа предназначена для таких профессионалов, как вы, которые понимают будущее энологии, уделяя внимание питательным процессам, обогащающим конечный продукт”

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**.



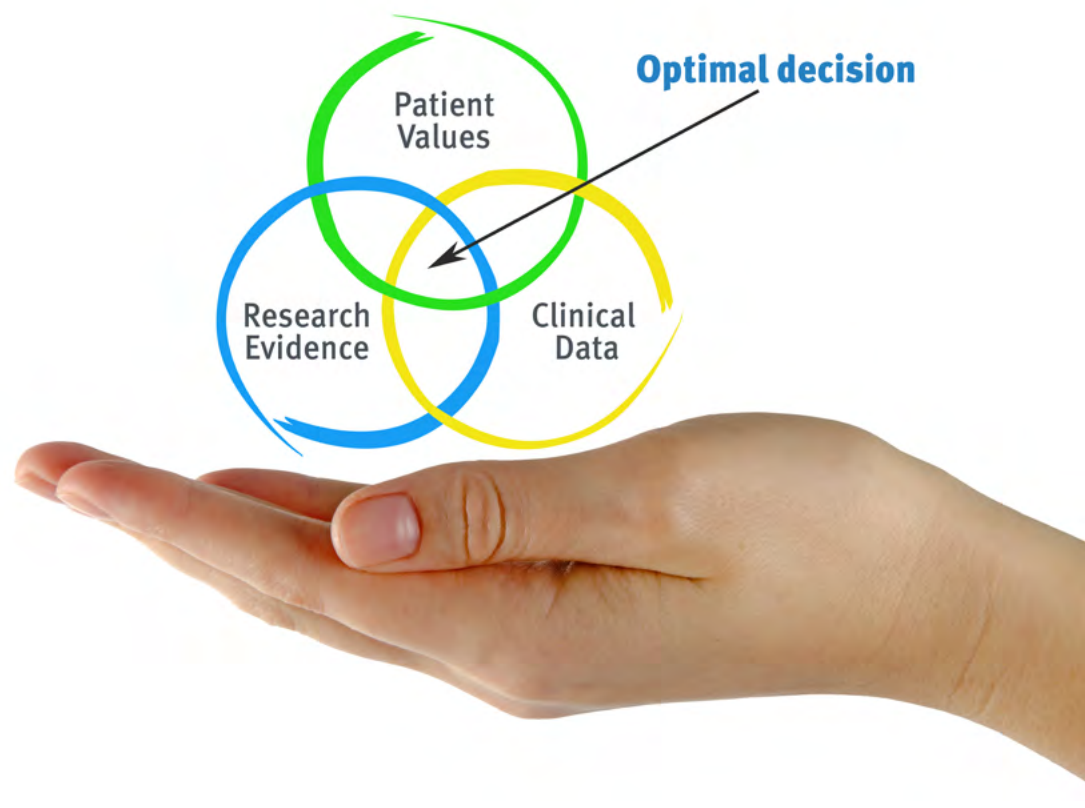
“

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

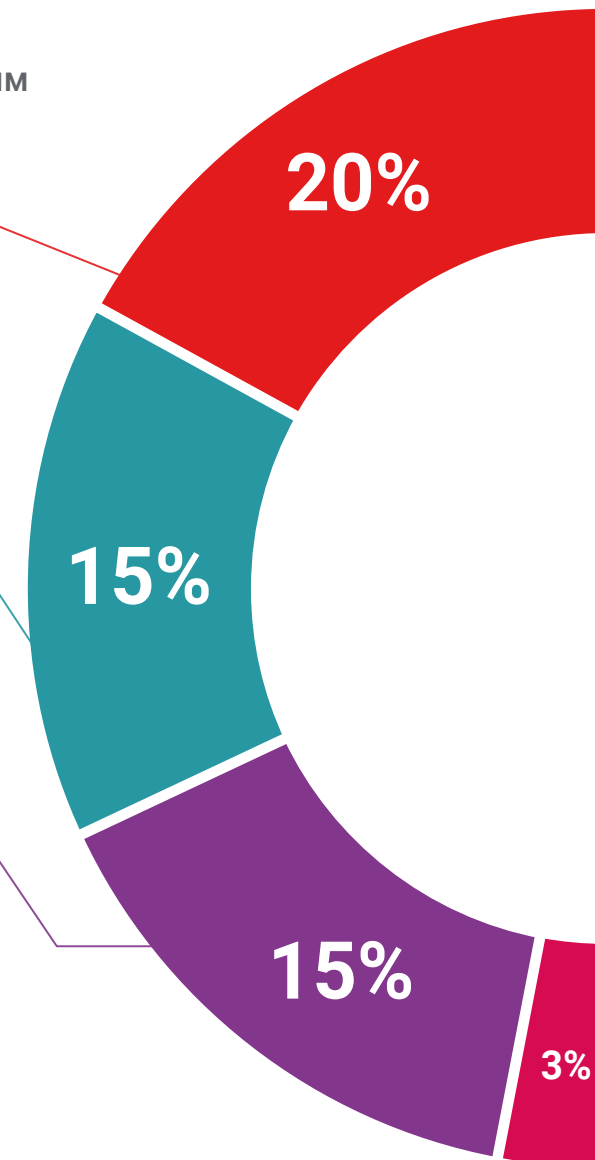
Мы представляем содержание в привлекательной и динамичной мультимедийной форме, которая включает аудио, видео, изображения, диаграммы и концептуальные карты для закрепления знаний.

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

Курс профессиональной подготовки в области химии в энологии гарантирует, помимо самого строгого и современного обучения, получение диплома о прохождении Курса профессиональной подготовки, выдаваемого TECH Технологическим университетом.



“

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

Данный **Курс профессиональной подготовки в области химии в энологии** содержит самую полную и современную научную программу на рынке.

После прохождения аттестации студент получит по почте* с подтверждением получения соответствующий диплом о прохождении **Курса профессиональной подготовки**, выданный **TECH Технологическим университетом**.

Диплом, выданный **TECH Технологическим университетом**, подтверждает квалификацию, полученную на Курсе профессиональной подготовки, и соответствует требованиям, обычно предъявляемым биржами труда, конкурсными экзаменами и комитетами по оценке карьеры.

Диплом: **Курс профессиональной подготовки в области химии в энологии**

Формат: **онлайн**

Продолжительность: **6 месяцев**



Будущее

Здоровье Доверие Люди

Образование Информация Тьюторы

Гарантия Аккредитация Преподавание

Институты Технология Обучение

Сообщество Обязательство

Персональное внимание Технологии

Знания Настоящее Качество

Веб обучение

Инициативы Институты

Виртуальный класс

Языки

tech технологический
университет

Курс профессиональной ПОДГОТОВКИ

Химия в ЭНОЛОГИИ

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

Курс профессиональной подготовки

Химия в энологии