

Курс профессиональной подготовки

Виноградарство



tech технологический
университет

Курс профессиональной подготовки Виноградарство

- » 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-viticulture

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

Изменение климата сеет хаос в агропродовольственной отрасли. Высокие температуры представляют угрозу для сельскохозяйственных культур и, прежде всего, для их питательного состава. Чтобы найти решения в передовой энологической парадигме, компаниям требуются профессионалы, владеющие органолептическими характеристиками сусле и повышающие ценность запасов воды и посадок. По этой причине ТЕСН Технологический университет разработал программу, которая рассматривает винодельческие сорта на разных этапах, чтобы специалисты понимали окружающую среду как ключевой фактор при сборе винограда и ориентировались в своей профессиональной карьере на устойчивое развитие. И все это благодаря программе в 100% онлайн-формате, который адаптируется к потребностям студентов.



“

С помощью Курса профессиональной подготовки вы освоите параметры созревания красного, белого винограда и сортов вина, требующих различных стилей обработки и влияющих на питательную ценность продукта”

Органическое сельское хозяйство было предложено в качестве решения проблемы сильного производственного давления в этой области. Кроме того, этот тип плантаций учитывает биоразнообразие, и в результате выгоды получает вся виноградная лоза в целом. Эти уважительные формулы направлены на сохранение генов в плодах, которые, как правило, повреждаются химическими веществами. Все это направлено на получение более натурального продукта со свойствами, которые делают вино полезным.

Освоение винодельческих процессов и новых технологий должно быть целью, которую должны достичь организации, занимающиеся производством вина. Однако бешеный темп развития отрасли и ее высокие темпы роста заставляют компании искать экономические альтернативы медленному производству продукта, что в большинстве случаев в долгосрочной перспективе негативно сказывается на конечных поставках. Качество вина зависит от естественных и искусственных процессов, начиная с первого этапа и заканчивая розливом.

Для того чтобы обучить студентов, специализирующихся на энологии, и других профессионалов, заинтересованных в этой дисциплине, TESH Технологический университет разработал исчерпывающую 6-месячную программу, которая посвящена доступности питательных веществ для виноградной лозы и разрешению ненужных стрессовых ситуаций для урожая. И все это в режиме 100% онлайн, который предоставляет студентам возможность следовать Курсу профессиональной подготовки из любого места и в любое время, имея только электронное устройство и подключение к Интернету.

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

Основными особенностями обучения являются:

- ♦ Разбор практических кейсов, представленных экспертами в области питания, гастрономии и химии
- ♦ 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



Запишитесь на программу, которая не только научит вас разбираться в сортах винограда и стилях вина, но и сделает из вас многопрофильного специалиста, способного находить решения в области сельского хозяйства"

“

Благодаря знаниям, которые предоставит вам TECH Технологический университет, вы сможете присоединиться к органическим изменениям на плантациях, чтобы увидеть многочисленные компоненты, которые почва привносит в винный продукт”

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.

Вы еще не знакомы с новыми зелеными операциями? Запишитесь на Курс профессиональной подготовки, чтобы освоить удаление стеблей и отводков на ключевых этапах развития винограда.

Всего за 6 месяцев вы отточите свои навыки в распределении гроздей и вегетативном цикле виноградной лозы.



02 Цели

Курс профессиональной подготовки в области виноградарства призван обеспечить комплексное обучение студентов факультета питания и других специалистов, интересующихся сбором винограда, с целью расширения их навыков в области аналитических методов определения соединений винограда и вина. Кроме того, ТЕСН Технологический университет привлёк специализированную команду преподавателей, которая предоставит студентам ключи к свойствам вина в зависимости от его сортов. Это уникальная возможность и новый академический опыт, с помощью которого, благодаря 100% онлайн-обучению, студенты смогут приобрести более глубокие навыки для работы в пищевой промышленности.



“

Пройдя программу, вы сможете использовать полученные знания о составе винограда и вина и их эволюции для принятия решений об энологических практиках и методах обработки”



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. Виноградарство

- ♦ Расширять знания в области управления винодельческими операциями
- ♦ Развивать знания о терруаре как основополагающем элементе выразительности вин
- ♦ Бережно относиться к здоровью виноградной лозы
- ♦ Доносить важность заботы о здоровье лозы
- ♦ Избегать недобросовестного отношения к урожаю
- ♦ Поощрять интерес студентов к использованию органических продуктов
- ♦ Правильно управлять расходами и доходами виноградника

Модуль 2. 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 3. Винификация белых и розовых вин

- ♦ 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

Модуль 4. Винификация красных вин

- ♦ Расширить знания об особенностях различных красных сортов винограда
- ♦ Развить знания об управлении винодельней, производящей красные вина
- ♦ Углубить биологические процессы, связанные с ферментацией красных вин
- ♦ Подробно проанализировать каждый этап виноделия
- ♦ Избегать плохих энологических практик
- ♦ Подробно изучить важность выдержки в дубовых бочках
- ♦ Правильно управлять использованием энологических продуктов

03

Руководство курса

ТЕСН Технологический университет привлек профессиональную команду, работающую в химических лабораториях и состоящую из докторов сельскохозяйственных наук и экспертов в области гастрономии, которые имеют большой опыт работы в данном секторе. Благодаря их участию студенты получают не только теоретические знания, но и смогут получить ключи к действиям профессионалов в реальной винодельческой сфере. В рамках данной программы студенты смогут определить анализы, необходимые для контроля сырья, энологических продуктов, промежуточных этапов процесса виноделия и конечных результатов.



“

Присоединяйтесь к команде преподавателей, с которыми вы откроете для себя аналитические возможности химического состава винограда и вина"

Руководство



Г-жа Клаверо Арранс, Ана

- ♦ Генеральный директор Bodegas Cera 21
- ♦ Управляющий директор Grupo Bodegas Emilio Moro
- ♦ Финансовый директор Grupo Bodegas Emilio Moro
- ♦ Начальник административного отдела в Bodegas Cera 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-н Саэс Каррето, Хорхе

- ♦ Руководитель отдела виноградарства в Bodegas Cera 21
- ♦ Техник по виноградарству в Bodegas Fontana
- ♦ Менеджер по виноградарству в компании GIVITI
- ♦ Степень бакалавра сельскохозяйственной инженерии и наук Мадридского политехнического университета
- ♦ Степень магистра в области виноградарства и энологии Политехнического университета Мадрида
- ♦ Аккредитован в качестве советника по интегрированной борьбе с вредителями
- ♦ Аккредитован в качестве советника Официального реестра производителей и операторов средств фитосанитарной защиты

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 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 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

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 Vitalpe
- ♦ Преподаватель 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



Запишитесь на программу, которая не только научит вас разбираться в сортах винограда и стилях вина, но и сделает из вас многопрофильного специалиста, способного находить решения в области сельского хозяйства"

04

Структура и содержание

Курс профессиональной подготовки в области виноградарства был разработан экспертами в этой области, которые передают свои знания с помощью аудиовизуальных материалов, которые легко усваиваются и готовят студентов к реальным ситуациям на рабочем месте, моделируя реальные случаи. Кроме того, TESH Технологический университет внедрил инновационную методологию *Relearning*, которую он разработал, чтобы освободить студентов от многочасового заучивания, характерного для других традиционных программ обучения. Благодаря этой системе специалисты смогут легко и постепенно усваивать содержание программы, получая высшее образование без ущерба для других сфер своей жизни.



“

Изучите отличительные особенности процессов виноделия белых и красных вин, и вы сможете выделиться среди других специалистов, получив образование, которое позволит вам занять стратегическое положение на рынке труда”

Модуль 1. Виноградарство

- 1.1. Подготовка плантации
- 1.2. Правильный выбор подвоя для винограда
- 1.3. Обрезка
- 1.4. Уход за почвой
- 1.5. Рациональная борьба с вредителями и болезнями
- 1.6. Управление орошением
- 1.7. Зеленые операции
- 1.8. Созревание и сбор урожая
- 1.9. Понятия о физиологии винограда
- 1.10. Винодельческие регионы мира

Модуль 2. Соединения винограда и вина. Аналитические методы

- 2.1. Компоненты винограда и их распределение в виноградной грозди
- 2.2. Химический состав сусла и вина
- 2.3. Органические кислоты
- 2.4. Полифенолы
- 2.5. Сахара
- 2.6. Азотистые соединения
- 2.7. Ароматизаторы и другие летучие соединения
- 2.8. Ферменты
- 2.9. Классический энологический анализ
- 2.10. Усовершенствованный энологический анализ

Модуль 3. Винификация белых и розовых вин

- 3.1. Сорты белого винограда и стили вин
- 3.2. Параметры созревания белого винограда
- 3.3. Приемка белого винограда
- 3.4. Действия по предварительной ферментации
- 3.5. Спиртовое брожение белых вин
- 3.6. Контроль температуры
- 3.7. Другие виды брожения и выдержка белых вин
- 3.8. Процессы осветления, стабилизации и фильтрования белых вин
- 3.9. Розлив в бутылки
- 3.10. Специальные ферментации



Модуль 4. Винификация красных вин

- 4.1. Красные сорта винограда
- 4.2. Параметры созревания красного винограда
- 4.3. Приемка красного винограда
- 4.4. Спиртовое брожение красных вин
- 4.5. Окончание спиртового брожения
- 4.6. Малолактическая ферментация
- 4.7. Выдержка красных вин
- 4.8. Бутилирование красных вин
- 4.9. Процессы выдержки в бутылках
- 4.10. Специальные ферментации

“

Программа предназначена для таких профессионалов, как вы, которые преданы своей профессии и хотят совершенствовать методы анализа вина, чтобы предлагать продукт более высокого качества”

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 TESH 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 TESH 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

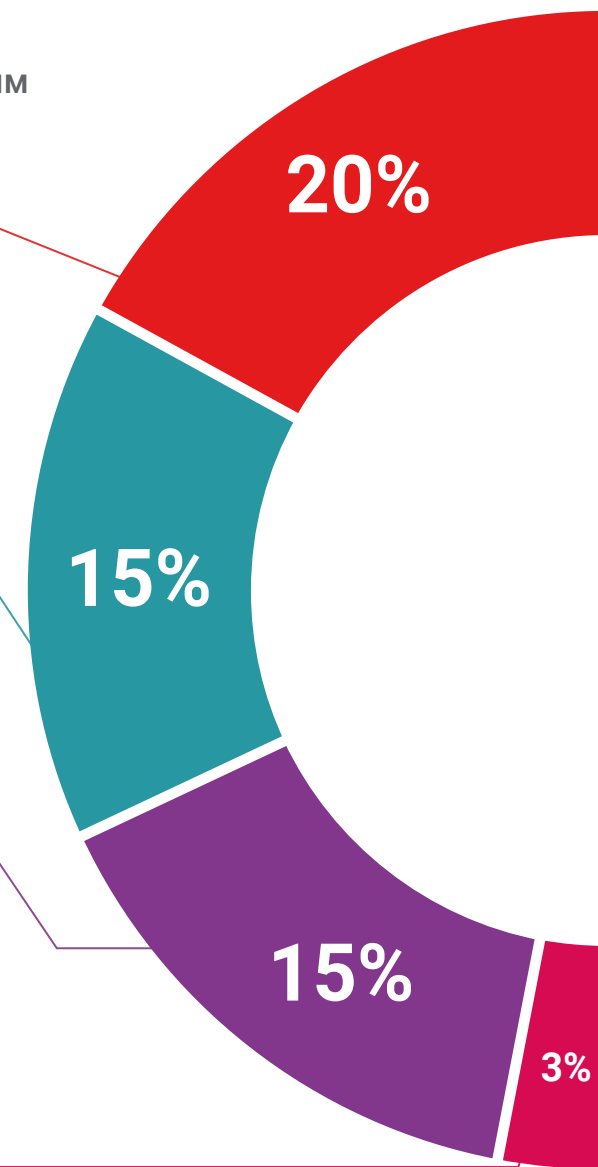
Мы представляем содержание в привлекательной и динамичной мультимедийной форме, которая включает аудио, видео, изображения, диаграммы и концептуальные карты для закрепления знаний.

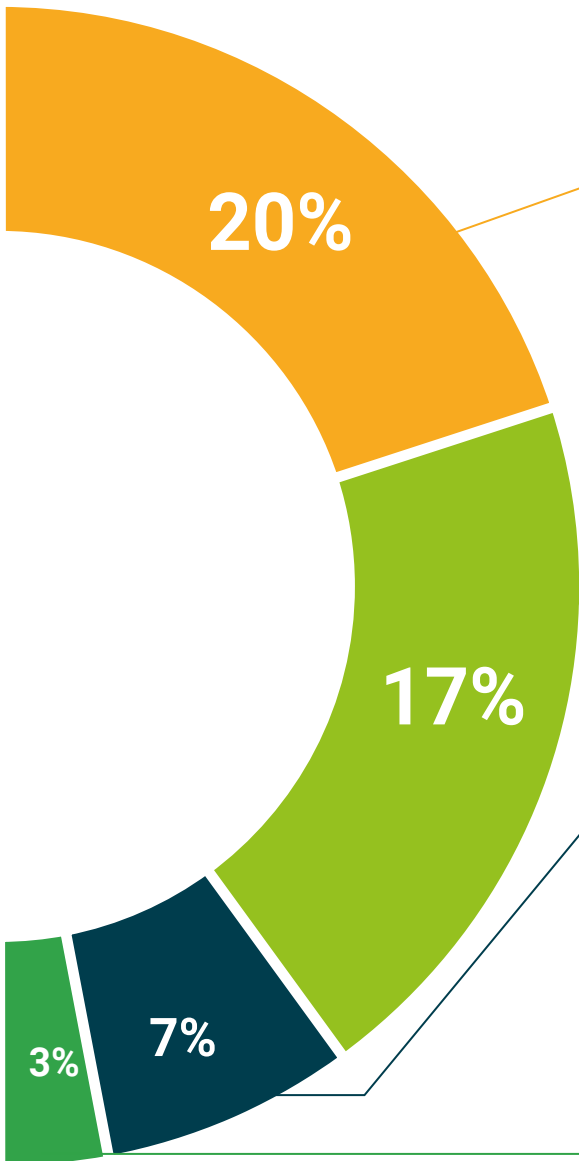
Эта уникальная обучающая система для представления мультимедийного содержания была отмечена компанией Майкрософт как "Европейская история успеха".



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

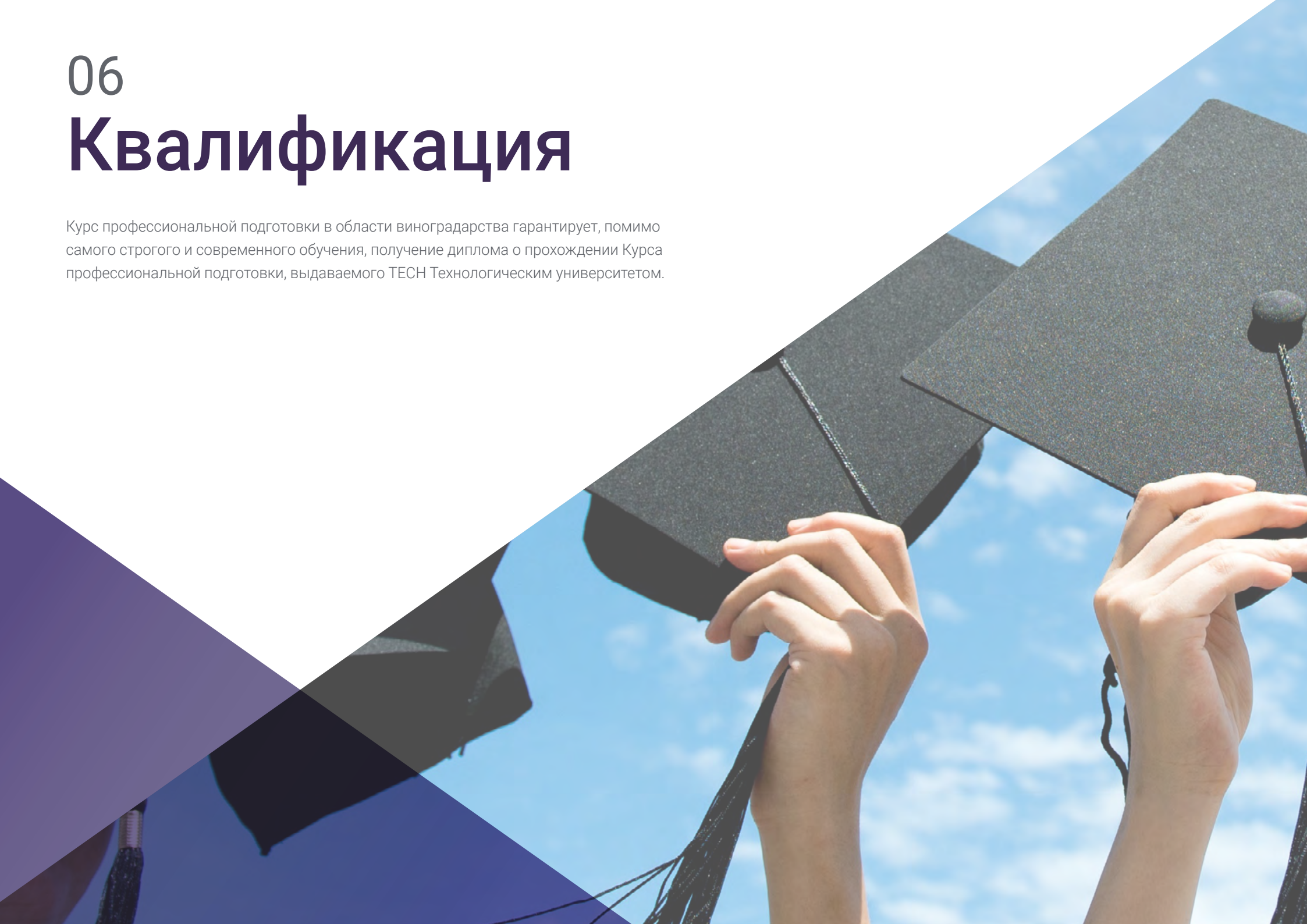
TECH предлагает наиболее актуальное содержание курса в виде рабочих листов или кратких руководств к действию. Обобщенный, практичный и эффективный способ помочь вам продвинуться в обучении.



06

Квалификация

Курс профессиональной подготовки в области виноградарства 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 виноградарства** 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 виноградарства**

Формат: **онлайн**

Продолжительность: **6 месяцев**



*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 Институты

Знания Настоящее Качество

Веб обучение Виноградарство

Институты

Виртуальный класс Языки

tech технологический
университет

Курс профессиональной ПОДГОТОВКИ

Виноградарство

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

Курс профессиональной подготовки Виноградарство

