

# Специализированная магистратура

## Энология



## Специализированная магистратура Энология

- » Формат: онлайн
- » Продолжительность: 12 месяцев
- » Квалификация: TECH Технологический университет
- » Расписание: по своему усмотрению
- » Экзамены: онлайн

Веб-доступ: [www.techitute.com/ru/nutrition/professional-master-degree/master-enology](http://www.techitute.com/ru/nutrition/professional-master-degree/master-enology)

# Оглавление

01

Презентация

---

стр. 4

02

Цели

---

стр. 8

03

Компетенции

---

стр. 14

04

Руководство курса

---

стр. 18

05

Структура и содержание

---

стр. 22

06

Методология

---

стр. 34

07

Квалификация

---

стр. 42

# 01

# Презентация

Умеренное потребление вина помогает защитить человека от ишемической болезни сердца и инсульта благодаря богатому содержанию полифенолов, таких как ресвератрол. Это продукт, натурального происхождения которого наделяет его питательными веществами, поэтому риск возникает при несоблюдении протоколов, которые влияют на рост и жизнеспособность плодов. По этой причине компании должны полагаться на профессионалов в области питания, которые знают параметры его биологического состава и обеспечивают вегетативный цикл виноградной лозы. В рамках этого направления ТЕСН предлагает 100% онлайн-программу с максимальной академической строгостью, предназначенную для специалистов по питанию, интересующихся новыми методами анализа вина.





“

*Специализированная магистратура  
позволит вам освоить специальные  
протоколы виноделия и погрузиться в его  
тонкости всего за 12 учебных месяцев”*

Растущая технологическая революция приводит к ускорению естественных процессов, что нарушает их традиционное развитие. Виноделие относится к тем отраслям, которые должны с особой тщательностью подходить к разработке своей продукции, поскольку от мацерации и ферментации до розлива в бутылки она требует соблюдения строгих протоколов, учитывающих энологическую микробиологию. Эксперты в этой области, которые будут анализировать их состав, являются высококвалифицированными диетологами и имеют опыт применения новых оптимальных методов для изучения их свойств.

По этой причине TECH разработал магистерскую программу, которая посвящена изучению соединений винограда и вина, а также многочисленных аналитических методов, включающих химический состав сусла, органических кислот, полифенолов и сахаров, а также многих других составляющих элементов. Эта программа предназначена для профессионалов в области питания и других специалистов, которые хотят узнать больше об ароматах и летучих соединениях в вине, а также о его структуре и классификации в соответствии с каждой типологией, будь то белое, розовое или красное.

Кроме того, TECH разработал эту программу в формате 100% онлайн, чтобы дать возможность пройти ее работающим профессионалам, которые являются приверженцами цифрового обучения, позволяющего совмещать учебу с личной жизнью. В то же время TECH тщательно подобрал команду экспертов в области микробиологии, виноградарства и энологии для разработки и преподавания знаний этой магистерской программы. Таким образом, начиная с первого модуля, студент будет пользоваться аудиовизуальными и дополнительными материалами, которые делают программу уникальной и обогащающей, чтобы подготовить его к развитию своих функций в качестве диетолога в винодельческой среде.

Данная **Специализированная магистратура в области энологии** содержит самую полную и современную научную программу на рынке. Основными особенностями обучения являются:

- Разбор практических кейсов, представленных экспертами в области питания и биологических наук
- 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



*Выделитесь в бурно развивающемся секторе и присоединитесь к тому, что станет технологическим решением будущего в области развития медицины"*

“

*Присоединяйтесь к изменениям в технологической эволюции азотных соединений и повышайте свое мастерство в создании аминокислот”*

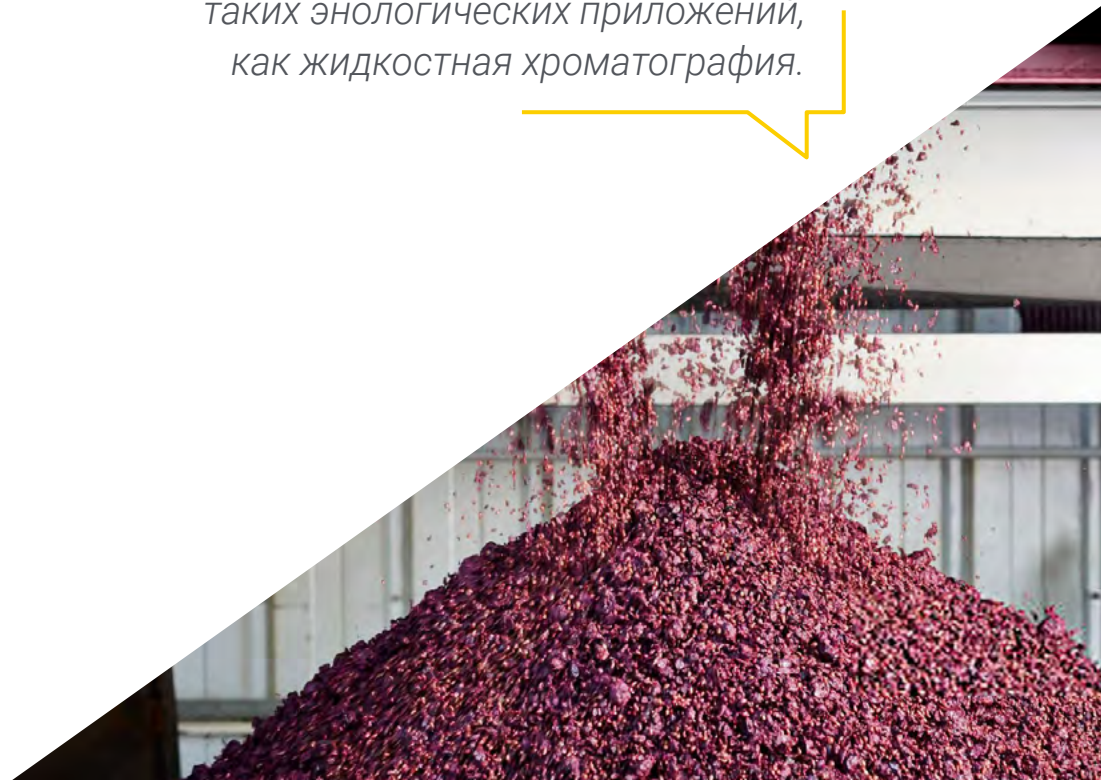
В преподавательский состав программы входят профессионалы отрасли, признанные специалисты из ведущих сообществ и престижных университетов, которые привносят в обучение опыт своей работы.

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.

*Поднимите свою карьеру в области исследования питательных свойств винограда в процессе виноделия.*

*Расширьте свои знания в области сохранения питательной ценности винограда с помощью таких энологических приложений, как жидкостная хроматография.*





# 02 Цели

Специализированная магистратура в области энологии позволит студентам приобрести необходимые навыки и обновить свои знания в области виноделия. Вникая в технические аспекты вина, студенты узнают обо всех соединениях, присутствующих в сырье, и о том, как они взаимодействуют друг с другом, а также о том, как они развиваются в процессе виноделия. Благодаря этой программе они приобретут необходимые навыки в области агропродовольственной сферы, которая постоянно меняется и которая сегодня, как никогда ранее, играет ключевую роль в развивающихся экономиках.







“

Цель TECH — помочь вам в достижении этой цели, предоставляя новые знания в области химического, физического, микробиологического и сенсорного контроля виноделия”



## 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 виноградаря

### 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. Энологическая микробиология

- ♦ 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 4. 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 5. 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

### Модуль 6. Винификация игристых вин

- ♦ Уметь концептуально, технически и сенсорно разрабатывать процесс производства игристых вин от выбора сортов до конечного розлива
- ♦ Различать сорта с потенциалом для производства игристых вин
- ♦ Оценивать качественное влияние виноградника на вино
- ♦ Изучить разнообразие технологий и получаемых в результате типов вин
- ♦ Развивать технические знания в области виноделия, которые позволят принимать оптимальные решения на различных этапах производства игристых вин
- ♦ Оценивать максимальные качественные возможности различных технологий
- ♦ Узнать о технологических процессах
- ♦ Познакомиться с новыми тенденциями в производстве игристых вин

### Модуль 7. Винификация ликерных вин, натуральных сладких вин, вин с благородной плесенью и вин, выдержанных под дрожжевой пленкой

- ♦ 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

### Модуль 8. Осветление и стабилизация вин

- ♦ Уметь определить органолептическую проблему (вкусовую, ароматическую или визуальную) и уметь устранить ее с помощью различных типов осаждения
- ♦ Приводить практические и наглядные примеры, помогающие выявить различные нестабильности или проблемы, которые могут возникнуть в вине
- ♦ Определять решения, позволяющие избежать проблем физико-химической и микробиологической нестабильности вина
- ♦ Избегать недобросовестных практик в использовании агентов для дображивания

- ♦ Продвигать знания о микроорганизмах, которые изменяют вино, и знать, как избежать их развития
- ♦ Проанализировать методы фильтрации перед стабилизацией вина и уметь выбрать наиболее подходящий из них в соответствии с поставленными целями
- ♦ Доносить до студентов важность стабилизации во избежание проблем с конечным продуктом или его обесценивания на рынке
- ♦ Поощрять интерес студентов к использованию экологичных и неаллергенных продуктов (финирующих агентов). А также к выбору менее энергозатратных методов стабилизации

### **Модуль 9. 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

### **Модуль 10. Сенсорный анализ и органолептические изменения в винах**

- ♦ Распознавать основные соединения в вине и их органолептическое влияние
- ♦ Уметь проводить визуальную, обонятельную и вкусовую оценку всех типов вин (сухих, сладких, игристых)
- ♦ Определять температуру, при которой следует хранить и подавать вино, а также декантировать его или нет
- ♦ Предотвращать производство вин с травянистым вкусом путем определения оптимального времени сбора урожая и удаления зеленых соединений из виноградной грозди
- ♦ Изучить физико-химические изменения в винах, их происхождение и способы их предотвращения
- ♦ Знать, как контролировать количество кислорода, которое мы добавляем в вино во время различных процессов виноделия и выдержки. Узнать, как избежать ускоренной эволюции вин
- ♦ Предотвратить образование сернистых или редуцирующих запахов, некоторые из которых образуются во время пребывания вина в бутылке
- ♦ Определять различные сенсорные изменения вина, вызванные микроорганизмами. Знать, когда они могут возникнуть и как их исправить
- ♦ Поощрять использование экологичных и неаллергенных методов консервации, стараясь уменьшить дозы диоксида серы в винах

# 03

# Компетенции

Структура этой Специализированной магистратуры разработана таким образом, что после ее прохождения студент сможет овладеть знаниями о сырье для производства вина и анализировать его с помощью инновационных методов, которые доказали свою эффективность на научной арене. ТЕСН подтверждает усвоение этих знаний профессиональной командой, которая предложит специалисту соответствующее обучение, чтобы выделиться на рынке труда. Таким образом, пользователь сможет проводить химический, физический, микробиологический и сенсорный аналитический контроль на каждом этапе процесса виноделия.







“

*В ТЕСН вы приобретете навыки, которые позволят вам изучить основы общей, неорганической и органической химии и их применение в виноделии”*





## Общие профессиональные навыки

---

- ♦ Определять состав винограда и вина
- ♦ Ознакомиться с аналитическими методами, используемыми в энологии для определения состава винограда и вина
- ♦ Понимать, что вино – это динамичная экосистема, в которой сосуществуют различные типы микроорганизмов, и все изменения, происходящие в процессе, определяют доминирование той или иной группы
- ♦ Анализировать риски, связанные с загрязнением различными группами микроорганизмов
- ♦ Установить критические контрольные точки в процессе ферментации, выдержки и выдержки красных вин
- ♦ Подчеркнуть важность энологии как основополагающего параметра качества
- ♦ Развивать возможности созревания и выдержки. Купаж или финальный blend
- ♦ Собирать последние инновации в области производства и маркетинга игристых вин
- ♦ Определять и количественно оценить нестабильность вина
- ♦ Определять, как исправить нестабильность, чтобы избежать дефектов и осадка в конечном вине
- ♦ Изучать интерес к выдержке вин в бочках
- ♦ Анализировать происхождение сенсорных изменений, а также методы их коррекции и предотвращения





## Профессиональные навыки

---

- ♦ Изучать последовательность микроорганизмов в процессе виноделия, определять микроорганизмы, которые доминируют на разных этапах виноделия
- ♦ Проанализировать процесс обработки винограда и бутылки в процессе виноделия
- ♦ Определять методы винификации: традиционные, исконные, метод Шарма и другие используемые методы
- ♦ Рассматривать дополнительные элементы: бутылки, крышки, укупорки и специальное оборудование
- ♦ Определять основные элементы дегустации игристых вин
- ♦ Определять различные типологии категории "Специальные вина". Ликерные вина
- ♦ Определять влияние сушки древесины при изготовлении бочки



*Выделитесь в своей профессиональной среде, овладев всеми свойствами винограда и вина, чтобы вмешаться в процесс их создания, действуя в рамках деонтологии питания"*



# 04

## Руководство курса

ТЕСН привлек профессиональную команду, прошедшую обучение в области виноделия и имеющую большой опыт работы. Преподаватели, профессионально занимающиеся виноградарством, одобряют содержание этой программы, основываясь на достоверных знаниях, приобретенных ими в своей собственной сфере деятельности. Это 100% онлайн-курс, который можно пройти из любого места и в любое время, имея лишь электронное устройство и подключение к Интернету. Таким образом, ТЕСН позволяет студентам с легкостью расширять свои технические знания и получать гарантированное обучение с экспертами в физико-химических и микробиологических лабораториях.





“

*Не раздумывайте, теперь вы можете рассчитывать на поддержку профессиональной команды, с которой вы сможете обсудить и решить все вопросы по теме через прямой канал связи”*



## 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
- ♦ Сотрудник 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 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

### 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**

- ♦ 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 Молина Гонсалес, Сильвия**

- ♦ Менеджер по производству, Bodegas Cera 21
- ♦ Технический менеджер в Bodegas Cera 21
- ♦ Виодел 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**

- ♦ 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

**Г-н Саэс Карретеро, 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

05

# Структура и содержание

Содержание этой программы было тщательно разработано командой профессионалов, которые внесли свой вклад в область виноградарства. Благодаря их вкладу, студент в простой и педагогичной форме поймет суть предмета, начиная с подготовки посадки в почву и заканчивая сенсорным анализом и органолептическими изменениями вин. Для этого ТЕСН применяет инновационную методологию *Relearning*, которая предоставляет гарантии обучения, позволяя постепенно усваивать содержание через теоретические и практические материалы.







“

*Программа разработана для того, чтобы вы узнали о химическом составе винограда, сусла и вина и смогли определить, какой производственный процесс является наиболее подходящим для виноделия в зависимости от конечного продукта”*



### 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. Энологическая микробиология

- 3.1. Дрожжи
- 3.2. Молочнокислые бактерии
- 3.3. Уксуснокислые бактерии
- 3.4. Грибки и другие микроорганизмы
- 3.5. Микробная экология во время винификации
- 3.6. Значение яблочно-молочного брожения
- 3.7. Изменения в вине
- 3.8. Контроль роста микроорганизмов
- 3.9. Биологическая очистка и дезинфекция на винодельне
- 3.10. Микробиологический анализ вина





#### Модуль 4. Винификация белых и розовых вин

- 4.1. Сорта белого винограда и стили вин
- 4.2. Параметры созревания белого винограда
- 4.3. Приемка белого винограда
- 4.4. Действия перед ферментацией
- 4.5. Спиртовое брожение белых вин
- 4.6. Контроль температуры
- 4.7. Другие виды брожения и выдержка белых вин
- 4.8. Процессы осветления, стабилизации и фильтрования белых вин
- 4.9. Розлив в бутылки
- 4.10. Специальные ферментации

#### Модуль 5. Винификация красных вин

- 5.1. Красные сорта винограда
- 5.2. Параметры созревания красного винограда
- 5.3. Приемка красного винограда
- 5.4. Спиртовое брожение красных вин
- 5.5. Окончание спиртового брожения
- 5.6. Малолактическая ферментация
- 5.7. Выдержка красных вин
- 5.8. Бутилирование красных вин
- 5.9. Процессы выдержки в бутылках
- 5.10. Специальные ферментации

#### Модуль 6. Винификация игристых вин

- 6.1. Игристые вина: определение, типология и регулирование
- 6.2. Сорта винограда, созревание и сбор урожая
- 6.3. Прием, прессование и создание кюве
- 6.4. Методы производства и пузырь
- 6.5. Традиционный метод
- 6.6. Метод Шарма, метод Гран Бас или метод автоклава
- 6.7. Старинные ферментации
- 6.8. Газификация вин
- 6.9. Регионы мирового производства. Методы производства
- 6.10. Отгрузка и дегустация



### Модуль 7. Винификация ликерных вин, натуральных сладких вин, вин с благородной плесенью и вин, выдержанных под дрожжевой пленкой

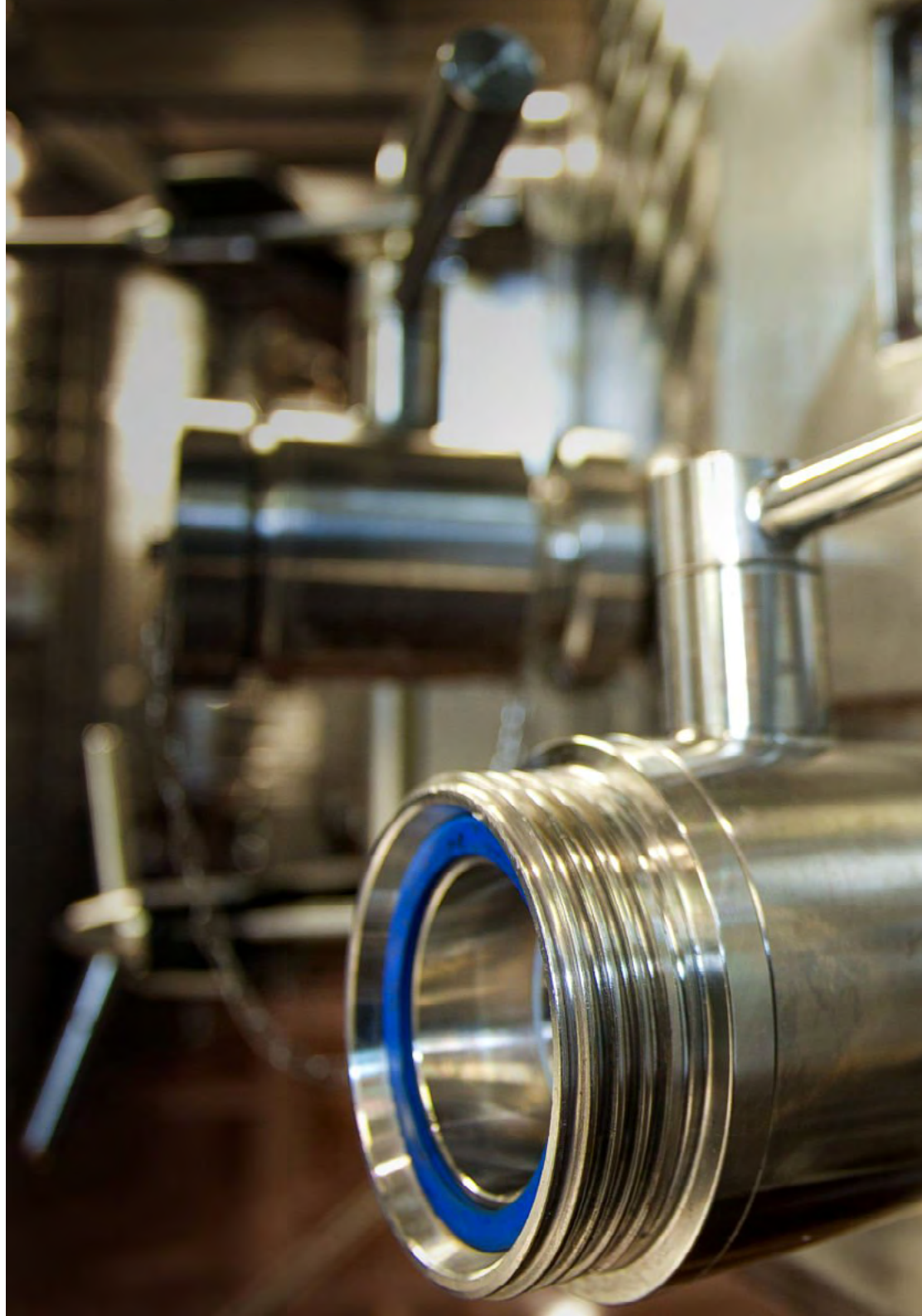
- 7.1. Ликерные вина: классификация, сорта и районы производства
- 7.2. Винификация ликерных вин: ликерные вина. параметры созревания винограда
- 7.3. Винификация ликерных вин: ликерные вина. винодельческие процессы: крепленое вино
- 7.4. Винификация ликерных вин: ликерные вина. винодельческие процессы: выдержка
- 7.5. Вина, выдержанные под дрожжевой пленкой: сорта и районы производства
- 7.6. Натуральные сладкие вина: сорта и районы производства
- 7.7. Натуральные сладкие вина: параметры созревания винограда
- 7.8. Натуральные сладкие вина: процессы производства
- 7.9. Другие сладкие вина: натуральные сладкие вина. вина с благородной плесенью
- 7.10. Другие сладкие вина: натуральные сладкие вина: вина позднего сбора

### Модуль 8. Осветление и стабилизация вин

- 8.1. Осветление красных вин
- 8.2. Осветление белых и розовых вин
- 8.3. Фильтрация вин
- 8.4. Стабилизация битартрата калия в вине
- 8.5. Стабилизация тартрата кальция
- 8.6. Стабилизация красящих веществ в красном вине
- 8.7. Нестабильность, вызванная металлами
- 8.8. Микробиологическая стабилизация вина
- 8.9. Предотвращение роста и уничтожение бактерий
- 8.10. Предотвращение роста и уничтожение дрожжей и плесени

### Модуль 9. Важность дубовой бочки для выдержки вин

- 9.1. Значение дуба для производства бочек
- 9.2. Дуб
- 9.3. Выбор древесины
- 9.4. Сушка и выдержка древесины
- 9.5. Производство бочек
- 9.6. Ароматические свойства дубовых бочек
- 9.7. Дубовый танин
- 9.8. Бочка, непроницаемый и пористый сосуд
- 9.9. Правильное использование дубовых бочек
- 9.10. Вторая жизнь дубовой бочки





**Модуль 10.** Сенсорный анализ и органолептические изменения в винах

- 10.1. Химический состав вина. Органолептическое воздействие
- 10.2. Процедура сенсорного анализа вина
- 10.3. Изменения в визуальной фазе вина
- 10.4. Органолептические изменения, связанные с виноградом
- 10.5. Изменения, связанные с сернистыми соединениями в вине, и их снижение
- 10.6. Окислительные изменения в вине
- 10.7. Изменения, вызванные дрожжами
- 10.8. Изменения в вине, связанные с грибками и некоторыми летучими соединениями
- 10.9. Изменения в вине, вызванные молочнокислыми бактериями
- 10.10. Изменения, вызванные уксуснокислыми бактериями

“ *Программа для таких специалистов, как вы, которые хотят подчеркнуть эннологическую важность соединений на всех этапах виноделия”*

06

# 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

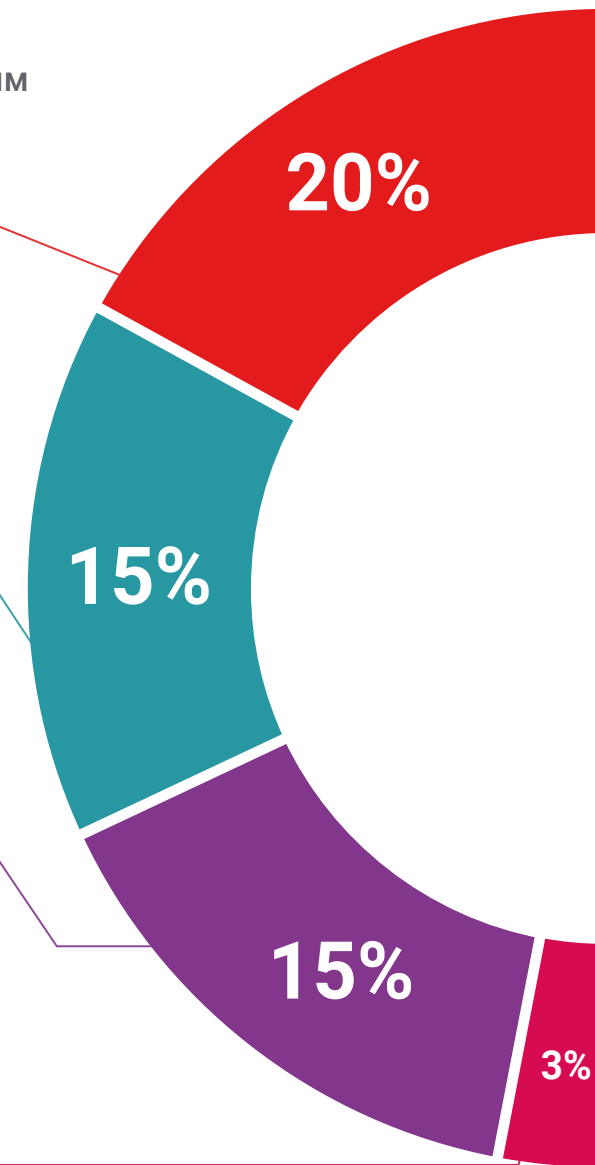
Мы представляем содержание в привлекательной и динамичной мультимедийной форме, которая включает аудио, видео, изображения, диаграммы и концептуальные карты для закрепления знаний.

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.





07

# Квалификация

Специализированная магистратура в области энологии гарантирует, помимо самого строгого и современного обучения, получение диплома об окончании Специализированной магистратуры, выдаваемого TESH Технологическим университетом.



“

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

Данная **Специализированная магистратура в области энологии** содержит самую полную и современную научную программу на рынке.

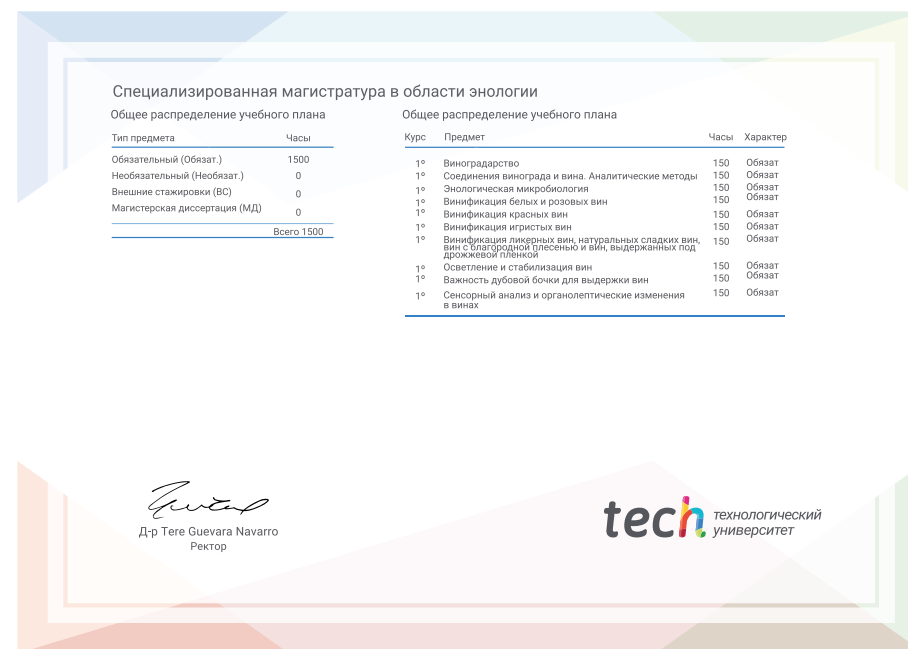
После прохождения аттестации студент получит по почте\* с подтверждением получения соответствующий диплом **Специализированной магистратуры**, выданный **TECH Технологическим университетом**.

Диплом, выданный **TECH Технологическим университетом**, подтверждает квалификацию, полученную в Специализированной магистратуре, и соответствует требованиям, обычно предъявляемым биржами труда, конкурсными экзаменами и комитетами по оценке карьеры.

Диплом: **Специализированная магистратура в области энологии**

Формат: **онлайн**

Продолжительность: **12 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 И **tech** технологический университет

Знания Настоящее Качество

Веб обучение  
Энология

Развитие Институты

Виртуальный класс Язык

## Специализированная магистратура

Энология

- » Формат: онлайн
- » Продолжительность: 12 месяцев
- » Квалификация: ТЕСН Технологический университет
- » Расписание: по своему усмотрению
- » Экзамены: онлайн

# Специализированная магистратура

Энология

