

Бизнес-магистратура

Энология





Бизнес-магистратура Энология

- » Формат: онлайн
- » Продолжительность: 12 месяцев
- » Учебное заведение: TECH Технологический университет
- » Расписание: по своему усмотрению
- » Экзамены: онлайн
- » Программа предназначена для: выпускников университетов и дипломированных специалистов, ранее окончивших любую из специальностей в области социальных, административных и бизнес-наук

Веб-доступ: www.techtitute.com/ru/school-of-business/professional-master-degree/master-enology

Оглавление

01	Добро пожаловать	02	Почему стоит учиться в TESH?	03	Почему именно наша программа?	04	Цели
	<hr/>		<hr/>		<hr/>		<hr/>
	стр. 4		стр. 6		стр. 10		стр. 14
		05	Компетенции	06	Структура и содержание	07	Методология
			<hr/>		<hr/>		<hr/>
			стр. 20		стр. 24		стр. 32
		08	Профиль наших учащихся	09	Руководство курса	10	Влияние на карьеру
			<hr/>		<hr/>		<hr/>
			стр. 40		стр. 44		стр. 48
				11	Преимущества для вашей компании	12	Квалификация
					<hr/>		<hr/>
					стр. 52		стр. 56

01

Добро пожаловать

Новые способы приобщения к винной культуре привели к росту винного сектора с точки зрения туризма. Новый бум, ориентированный на инновации, эксклюзивность и самые передовые знания обо всем, что связано с выращиванием и производством вина. В этом сценарии профессионалы в сфере туризма должны детально знать последние достижения в области энологии, чтобы иметь возможность управлять проектами высшего уровня и руководить продвижением отрасли, имеющей огромное значение в основных европейских и американских туристических направлениях. И все это в рамках 100% онлайн-программы, посвященной виноградарству, новым аналитическим и винодельческим технологиям.

Непревзойденный вариант обучения с учебным планом, доступным 24 часа в сутки с электронного устройства с подключением к Интернету.



Специализированная магистратура в области энологии
TECH Технологическим университетом.



“

Специализированная магистратура позволит вам возглавить проекты в области винного туризма в основных направлениях, которые являются движущей силой винной индустрии”

02

Почему стоит учиться в ТЕСН?

ТЕСН — это крупнейшая бизнес-школа 100% онлайн-формата в мире. Мы являемся элитной бизнес-школой с образовательной моделью с самыми высокими академическими стандартами. Международный высокопроизводительный центр интенсивного обучения управленческим навыкам.



“

ТЕСН – это передовой технологический университет, который предоставляет все свои ресурсы в распоряжение студентов, чтобы помочь им достичь успеха в бизнесе”

В TECH Технологическим университетом.



Инновации

Мы предлагаем вам модель онлайн-обучения, сочетающую в себе новейшие образовательные технологии и максимальную педагогическую строгость. Уникальный метод с высочайшим международным признанием, который даст вам возможность развиваться в мире постоянных перемен, где инновации играют ключевую роль в деятельности каждого предпринимателя.

"История успеха Microsoft Europe" за включение в программы инновационной интерактивной мультимедиа-системы.



Высокие требования

Чтобы поступить в TECH, не потребуются большие затраты. Чтобы учиться у нас, вам не нужно делать большие инвестиции. Однако для того, чтобы получить диплом в TECH, необходимо проверить уровень знаний и возможностей студента. Наши академические стандарты очень высоки...

95%

студентов TECH успешно завершают обучение



Нетворкинг

Профессионалы со всего мира принимают участие в TECH, чтобы вы смогли создать большую сеть контактов, полезных для вашего будущего.

100 000+

менеджеров, прошедших ежегодную подготовку

200+

разных национальностей



Расширение прав и возможностей

Развивайтесь наряду с лучшими компаниями и профессионалами, обладающими большим авторитетом и влиянием. Мы создали стратегические альянсы и ценную сеть контактов с основными экономическими субъектами на 7 континентах.

+500+

соглашений о сотрудничестве с лучшими компаниями



Талант

Наша программа - это уникальное предложение для раскрытия вашего таланта в мире бизнеса. Возможность, с помощью которой вы сможете заявить о своих интересах и видении своего бизнеса.

TECH помогает студентам показать миру свой талант при прохождении этой программы.



Мультикультурный контекст

Обучаясь в TECH, студенты могут получить уникальный опыт. Вы будете учиться в многокультурном контексте. В данной программе мы применяем глобальный подход, благодаря которому вы сможете узнать о том, как работают в разных частях света, собрать самую свежую информацию, которая наилучшим образом соответствует вашей бизнес-идее.

Наши студенты представляют более 200 национальностей.



TECH стремится к совершенству и для этого обладает рядом характеристик, которые делают его уникальным университетом:



Анализ

TECH исследует критическую сторону студента, его способность задавать вопросы, навыки решения проблем и навыки межличностного общения.



Академическое превосходство

TECH предлагает студентам лучшую методику онлайн-обучения. Университет сочетает метод *Relearning* (наиболее признанная во всем мире методология последипломного обучения) с «методом кейсов» Гарвардской школы бизнеса. Традиции и современность в сложном балансе и в контексте самого требовательного академического маршрута.



Экономия за счет масштаба

TECH — крупнейший в мире онлайн-университет. В его портфолио насчитывается более 10 000 университетских последипломных программ. А в новой экономике **объем + технология = разорительная цена**. Таким образом, мы заботимся о том, чтобы учеба для вас была не такой дорогой, как в другом университете.



Учитесь у лучших

Наши преподаватели объясняют в аудиториях, что привело их к успеху в их компаниях, работая в реальном, живом и динамичном контексте. Преподаватели, которые полностью посвящают себя тому, чтобы предложить вам качественную специализацию, которая позволит вам продвинуться по карьерной лестнице и выделиться в мире бизнеса.

Преподаватели представляют 20 различных национальностей.



В TECH у вас будет доступ к самому строгому и современному методу кейсов в академической среде"

03

Почему именно наша програм?

Прохождение программы TECH увеличит ваши шансы достичь профессиональный успех в области высшего менеджмента.

Это задача, которая требует усилий и самоотдачи, но которая открывает дверь в многообещающее будущее. Вы будете учиться у лучших преподавателей и по самой гибкой и инновационной образовательной методологии.



“

У нас самый престижный преподавательский состав и самый полный учебный план на рынке, что позволяет нам предложить вам обучение на самом высоком академическом уровне”

Эта программа обеспечит вам множество преимуществ в трудоустройстве и вопросах личного развития, включая следующие:

01

Дать решающий толчок карьере студента

Мы даем вам возможность взять под контроль свое будущее и полностью раскрыть свой потенциал. Пройдя нашу программу, вы приобретете необходимые навыки, чтобы за короткий срок добиться положительных изменений в своей карьере.

70% студентов этой специализации добиваются успешных изменений в своей карьере менее чем за 2 года.

02

Разрабатывать стратегическое и глобальное видение компании

Мы предлагаем вам глубокое понимание общего менеджмента, чтобы вы узнали, как каждое решение влияет на различные функциональные области компании.

Наше глобальное видение компании улучшит ваше стратегическое мышление.

03

Закрепиться в высшем руководстве предприятия

Обучение в TECH открывает двери в профессиональную среду, в которой студенты смогут позиционировать себя в качестве руководителей высокого уровня, обладающих широким видением международной среды.

Вы будете работать над более чем 100 реальными кейсами из области высшего менеджмента.

04

Брать на себя новые обязанности

Мы покажем вам последние тенденции, разработки и стратегии для осуществления вашей профессиональной деятельности в меняющихся условиях.

45% наших студентов получают повышение внутри компании.

05

Получить доступ к мощной сети контактов

TECH формирует своих студентов, чтобы максимально расширить их возможности. Студенты с теми же интересами и желанием развиваться. Таким образом, можно будет обмениваться контактами партнеров, клиентов или поставщиков.

Вы найдете сеть контактов, необходимых для вашего профессионального развития.

06

Разрабатывать свой бизнес-проект в строгой последовательности

Вы получите глубокое стратегическое видение, которое поможет вам разработать собственный проект, принимая во внимание различные направления деятельности компании.

20% наших студентов разрабатывают собственную бизнес-идею.

07

Совершенствовать свои софт-скиллы и управленческие умения

Мы помогаем вам применять и развивать полученные знания и совершенствовать навыки межличностного общения, чтобы стать лидером, который меняет мир к лучшему.

Улучшите свои коммуникативные и лидерские навыки и продвигайтесь по карьерной лестнице.

08

Стать частью эксклюзивного сообщества

Мы предлагаем вам возможность стать частью сообщества элитных менеджеров, крупных компаний, известных институтов и квалифицированных преподавателей из самых престижных университетов мира: сообщества TECH Global University.

Мы даем вам возможность специализироваться с командой признанных преподавателей на международной сцене.

04

Цели

Эта программа призвана укрепить энологические навыки профессионалов в сфере туризма, которые хотят развить новые компетенции и умения, необходимые для реализации проектов в этой отрасли. Таким образом, по истечении 12 месяцев обучения на этой программе студент освоит основные инновации в винодельческом секторе, а также наиболее ценные характеристики его продукции.



“

Вы сможете специализироваться в области энологии и применять ее для создания эксклюзивных туристических продуктов, основанных на изысканном вкусе вина”

TECH делает цели своих студентов своими собственными
Мы работаем вместе для достижения этих целей
Бизнес-магистратура в области энологии позволит студентам:

01

Предоставить максимально широкий спектр знаний в области виноградарства

02

Показать студентам важность виноградарства для производства великих вин

03

Привить студентам необходимость защиты окружающей среды на основе устойчивого развития

04

Подчеркнуть энологическое значение этих соединений как на этапах винификации, так и в конечном продукте

05

Изучить микроорганизмы, связанные с процессом виноделия, их пищевые потребности, а также полезные или вредные свойства, которые они могут принести в вино



06

Предоставить знания для производства белых вин

08

Максимально развить современную энологию, чтобы студент мог производить белые вина высочайшего качества

09

Превратить студента в эксперта по производству красных вин

07

Определить широкий спектр существующих возможностей, чтобы выбрать наиболее подходящие процессы для конкретного терруара, сорта винограда и стиля вина

10

Определить сорта, используемые или потенциальные для винификации игристых вин



11

Изучить элементы виноградарства, влияющие на виноделие

14

Обосновать необходимость защиты этих сокровищ наследия как части нашей культуры

12

Сформировать специализированные знания об отгрузке: Подготовка вин к употреблению



13

Установить важность виноделия для этой группы великих вин

15

Расширить знания о финишировании и устранении различных компонентов, которые могут ухудшить качество вина

16

Расширить знания о том, как изготавливаются бочки

18

Углубить знания в области сенсорного анализа вина. Аспекты для оценки и способы ее проведения



17

Познакомить с важностью тостирования в бочках

19

Выявлять органолептические изменения в вине

20

Правильно управлять расходами и доходами виноградника

05

Компетенции

Бизнес-магистратура позволяет специалистам предлагать туристические услуги, ориентированные на энологию, а также повышает их квалификацию, чтобы передать актуальность каждого из процессов, влияющих на производство вина. Набор навыков, которые будет гораздо легче совершенствовать благодаря мультимедийным ресурсам, к которым вы будете иметь доступ 24 часа в сутки с любого устройства с подключением к Интернету.



“

Улучшите свои знания о динамичной экосистеме вина и различных ароматических характеристиках”

01

Определять состав винограда и вина

02

Ознакомиться с аналитическими методами, используемыми в энологии для определения состава винограда и вина

03

Понимать, что вино — это динамичная экосистема, в которой сосуществуют различные типы микроорганизмов, и все изменения, происходящие в процессе, определяют доминирование той или иной группы

04

Анализировать риски, связанные с загрязнением различными группами микроорганизмов

05

Установить критические контрольные точки в процессе ферментации, выдержки и выдержки красных вин

06

Подчеркнуть важность энологии как основополагающего параметра качества

07

Развивать возможности созревания и выдержки. *Купаж* или финальный *бленд*

08

Собирать последние инновации в области производства и маркетинга игристых вин

09

Определять и количественно оценить нестабильность вина

10

Определять, как исправить нестабильность, чтобы избежать дефектов и осадка в конечном вине

11

Изучать интерес к выдержке вин в бочках

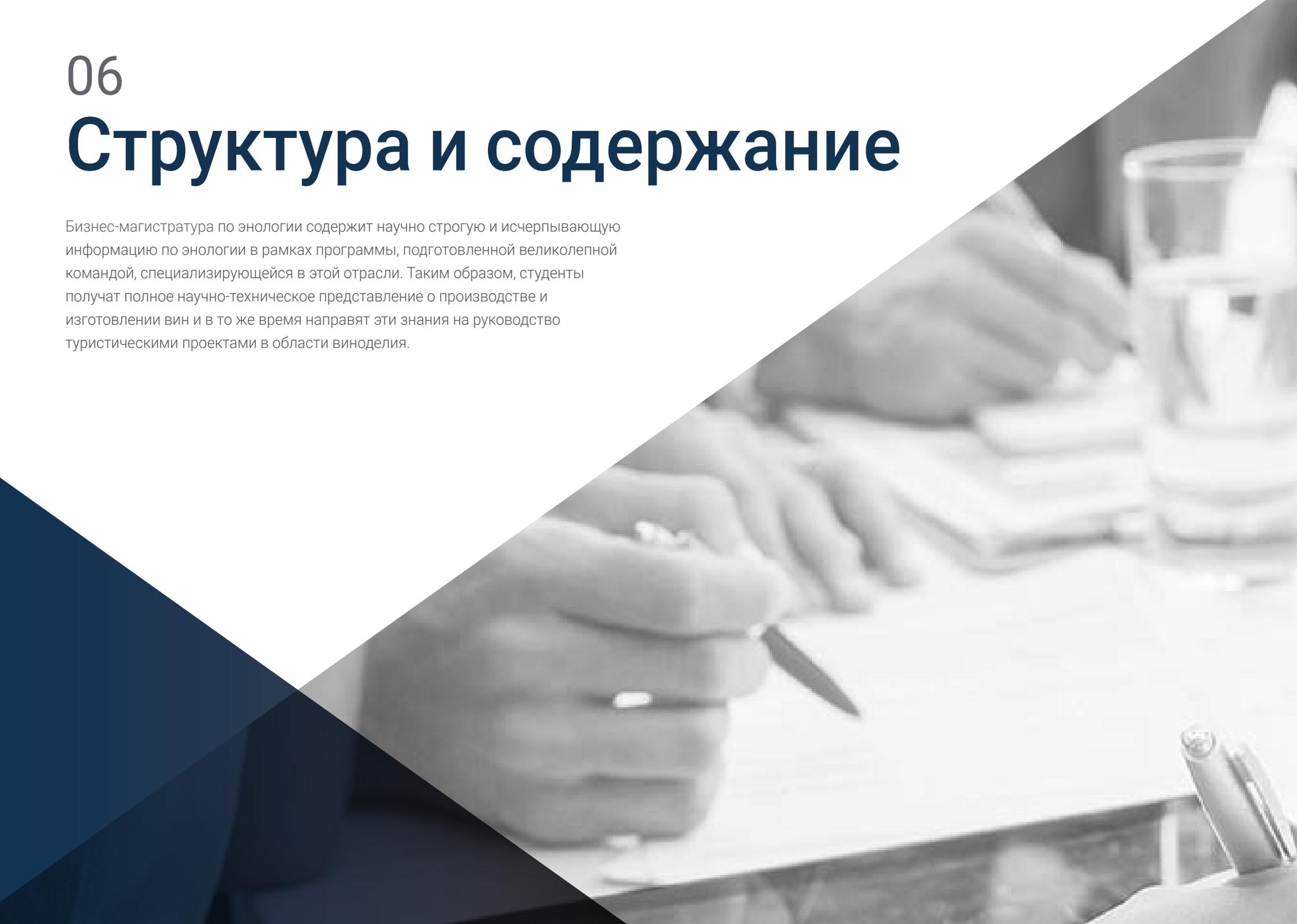
12

Анализировать происхождение сенсорных изменений, а также методы их коррекции и предотвращения

06

Структура и содержание

Бизнес-магистратура по энологии содержит научно строгую и исчерпывающую информацию по энологии в рамках программы, подготовленной великолепной командой, специализирующейся в этой отрасли. Таким образом, студенты получают полное научно-техническое представление о производстве и изготовлении вин и в то же время направят эти знания на руководство туристическими проектами в области виноделия.



“

*Станьте экспертом в области
винификации белых, розовых, красных
и игристых вин, пройдя обучение в
рамках этой 100% онлайн-программы”*

Учебный план

Бизнес-магистратура по энологии — это интенсивная программа, которая готовит профессионалов туристического сектора к решению новых задач и принятию правильных бизнес-решений для процветания в мире вина.

Для достижения этой цели студенты проходят углубленный курс обучения, который дает им глубокие знания обо всем, начиная от подготовки плантации, правильного выбора корневища виноградной лозы, аналитических методов и свойств каждого сорта винограда.

Все это в дополнение к материалам, подготовленным профессионалами, которые использовали свои знания в области сельскохозяйственной инженерии и микробиологии в гораздо более простой форме с помощью инновационных педагогических ресурсов. Среди этих материалов студенты найдут видео по каждому предмету, подробные видеоматериалы, специализированные материалы для чтения и кейс-стади.

Сборник дидактических пособий, который обеспечит теоретический и практический подход к производству сухих, сладких, выдержанных красных вин, углекислотной мацерации и игристых вин.

Это настоящее погружение в сектор, которое позволит вам применить показанные техники и методики на реальных предприятиях, ориентированных на предоставление уникального опыта в винной индустрии.

Программа обучения направлена на профессиональное совершенствование, повышение профессионализма в управлении и ведении бизнеса через прочные знания в области энологии. Таким образом, студентам предоставляется доступ к 100% онлайн-программе, идеально совместимой с самыми высокими обязанностями, без посещения аудиторий и занятий по фиксированному расписанию. Данная Специализированная магистратура рассчитана на 12 месяцев и состоит из 10 модулей:

Модуль 1.	Виноградарство
Модуль 2.	Соединения винограда и вина. Аналитические методы
Модуль 3.	Микробиология в энологии
Модуль 4.	Винификация белых и розовых вин
Модуль 5.	Винификация красных вин
Модуль 6.	Винификация игристых вин
Модуль 7.	Винификация ликерных, вин натуральных сладких вин, вин с благородной плесенью и вин, выдержанных под дрожжевой
Модуль 8.	Осветление и стабилизация вин
Модуль 9.	Важность дубовой бочки для выдержки вин
Модуль 10.	Сенсорный анализ и органолептические изменения в винах



Где, когда и как учиться?

ТЕСН предлагает возможность пройти данную Специализированную магистратуру в области энологии полностью онлайн. В течение 12 месяцев обучения вы сможете в любое время получить доступ ко всему содержанию данной программы, что позволит вам самостоятельно управлять учебным временем.

Уникальный, ключевой и решающий опыт обучения для повышения вашего профессионального роста"

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. Микробиология в энологии

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 по предварительной ферментации
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. Благородная плесень	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 грибами и некоторыми летучими соединениями
10.9. Изменения в вине, вызванные молочнокислыми бактериями	10.10. Изменения, вызванные уксуснокислыми бактериями		

07

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”*

Бизнес-школа ТЕСН использует метод кейсов для контекстуализации всего содержания

Наша программа предлагает революционный метод развития навыков и знаний. Наша цель - укрепить компетенции в условиях меняющейся среды, конкуренции и высоких требований.

“

С ТЕСН вы сможете познакомиться со способом обучения, который опровергает основы традиционных методов образования в университетах по всему миру”



Эта программа подготовит вас к решению бизнес-задач в условиях неопределенности и достижению успеха в бизнесе.



Наша программа подготовит вас к решению новых задач в условиях неопределенности и достижению успеха в карьере.

Инновационный и отличный от других метод обучения

Эта программа TESH - интенсивная программа обучения, созданная с нуля для того, чтобы предложить менеджерам задачи и бизнес-решения на самом высоком уровне, на международной арене. Благодаря этой методологии ускоряется личностный и профессиональный рост, делая решающий шаг на пути к успеху. Метод кейсов, составляющий основу данного содержания, обеспечивает следование самым современным экономическим, социальным и деловым реалиям.

“ *В ходе совместной деятельности и рассмотрения реальных кейсов студент научится разрешать сложные ситуации в реальной бизнес-среде”*

Метод кейсов является наиболее широко используемой системой обучения в лучших бизнес-школах мира на протяжении всего времени их существования. Разработанный в 1912 году для того, чтобы студенты-юристы могли изучать право не только на основе теоретического содержания, метод кейсов заключается в том, что им представляются реальные сложные ситуации для принятия обоснованных решений и ценностных суждений о том, как их разрешить. В 1924 году он был установлен в качестве стандартного метода обучения в Гарвардском университете.

Что должен делать профессионал в определенной ситуации? Именно с этим вопросом мы сталкиваемся при использовании метода кейсов - метода обучения, ориентированного на действие. На протяжении всей программы студенты будут сталкиваться с многочисленными реальными случаями из жизни. Им придется интегрировать все свои знания, исследовать, аргументировать и защищать свои идеи и решения.

Методология *Relearning*

TECH эффективно объединяет метод кейсов с системой 100% онлайн-обучения, основанной на повторении, которая сочетает различные дидактические элементы в каждом уроке.

Мы улучшаем метод кейсов с помощью лучшего метода 100% онлайн-обучения: *Relearning*.

Наша онлайн-система позволит вам организовать свое время и темп обучения, адаптируя его к вашему графику. Вы сможете получить доступ к содержанию с любого стационарного или мобильного устройства с выходом в интернет.

В TECH вы будете учиться по передовой методике, разработанной для подготовки руководителей будущего. Этот метод, играющий ведущую роль в мировой педагогике, называется *Relearning*.

Наша Бизнес-школа - единственный вуз, имеющий лицензию на использование этого успешного метода. В 2019 году нам удалось повысить общий уровень удовлетворенности наших студентов (качество преподавания, качество материалов, структура курса, цели...) по отношению к показателям лучшего онлайн-университета.



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. Благодаря этой методике более 650 000 выпускников университетов добились беспрецедентного успеха в таких разных областях, как биохимия, генетика, хирургия, международное право, управленческие навыки, спортивная наука, философия, право, инженерное дело, журналистика, история, финансовые рынки и инструменты. 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.

Согласно последним научным данным в области нейронауки, мы не только знаем, как организовать информацию, идеи, образы и воспоминания, но и знаем, что место и контекст, в котором мы что-то узнали, имеют фундаментальное значение для нашей способности запомнить это и сохранить в гиппокампе, чтобы удержать в долгосрочной памяти.

Таким образом, в рамках так называемого нейрокогнитивного контекстно-зависимого электронного обучения, различные элементы нашей программы связаны с контекстом, в котором участник развивает свою профессиональную практику.



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.



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.



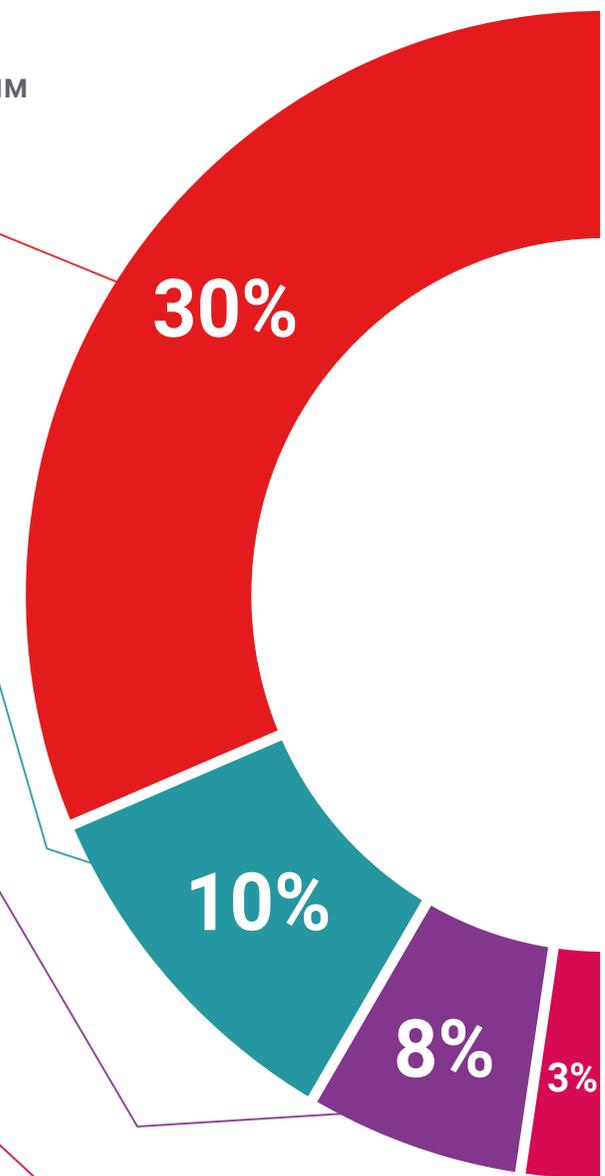
Практика управленческих навыков

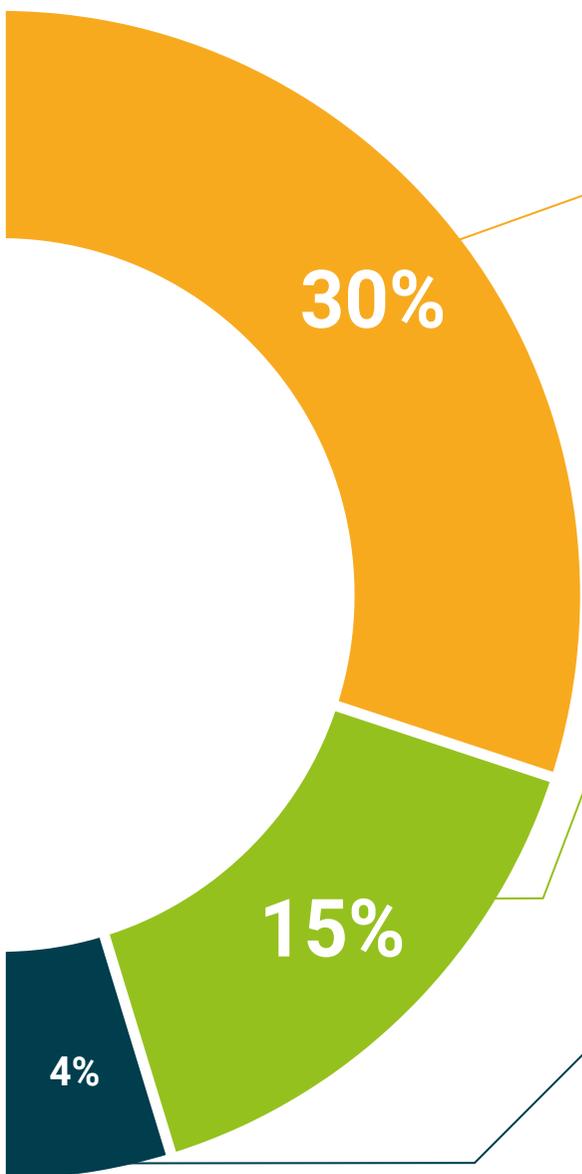
Студенты будут осуществлять деятельность по развитию конкретных управленческих компетенций в каждой предметной области. Практика и динамика приобретения и развития навыков и способностей, необходимых топ-менеджеру в условиях глобализации, в которой мы живем.



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.





Метод кейсов

Метод дополнится подборкой лучших кейсов, выбранных специально для этой квалификации. Кейсы представляются, анализируются и преподаются лучшими специалистами в области высшего менеджмента на международной арене.



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 Microsoft как "Европейская история успеха".



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.

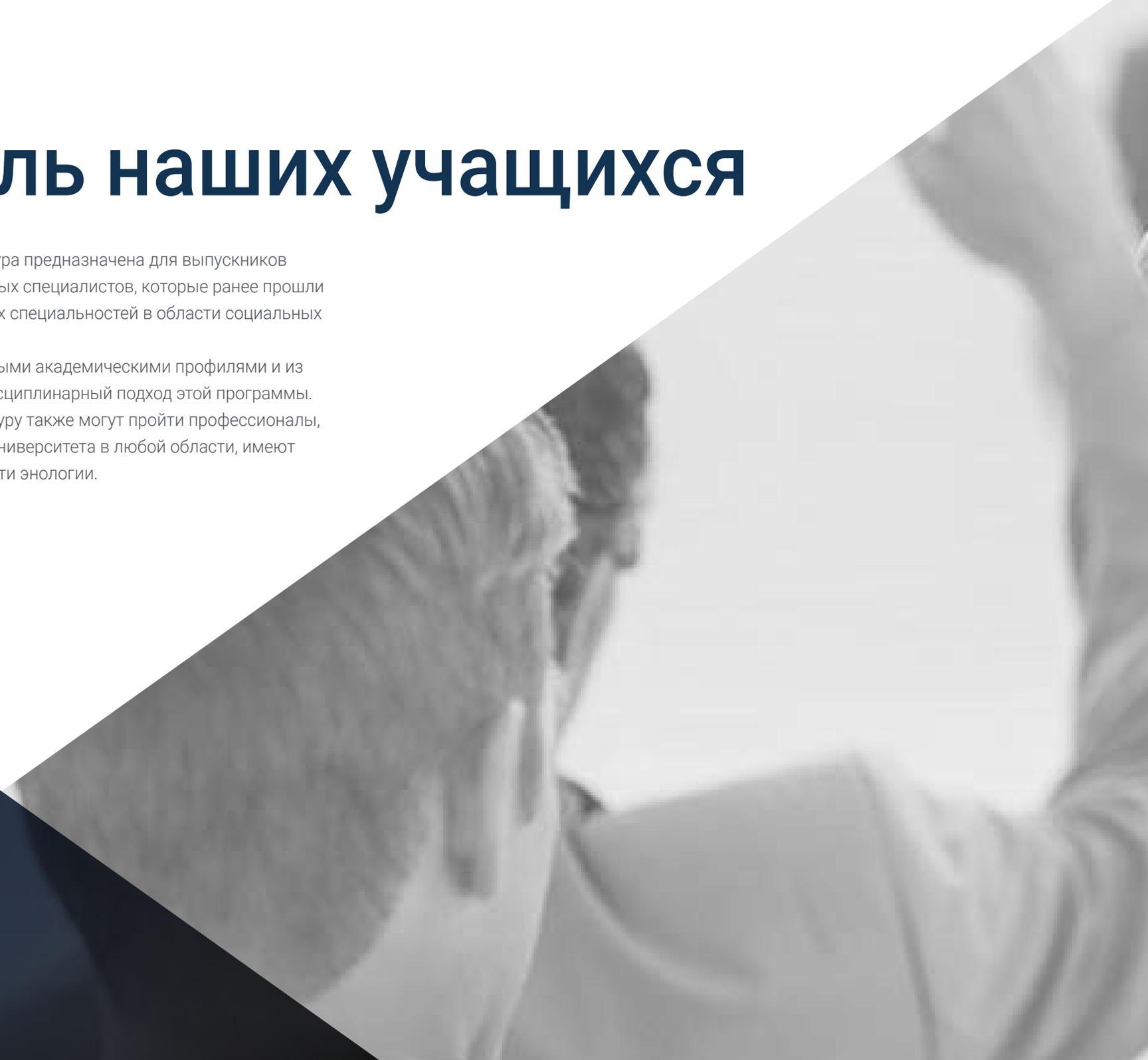


08

Профиль наших учащихся

Специализированная магистратура предназначена для выпускников университетов и дипломированных специалистов, которые ранее прошли обучение по любой из следующих специальностей в области социальных наук, управления и экономики.

Разнообразие участников с разными академическими профилями и из разных стран составляет междисциплинарный подход этой программы. Специализированную магистратуру также могут пройти профессионалы, которые, будучи выпускниками университета в любой области, имеют двухлетний опыт работы в области энологии.



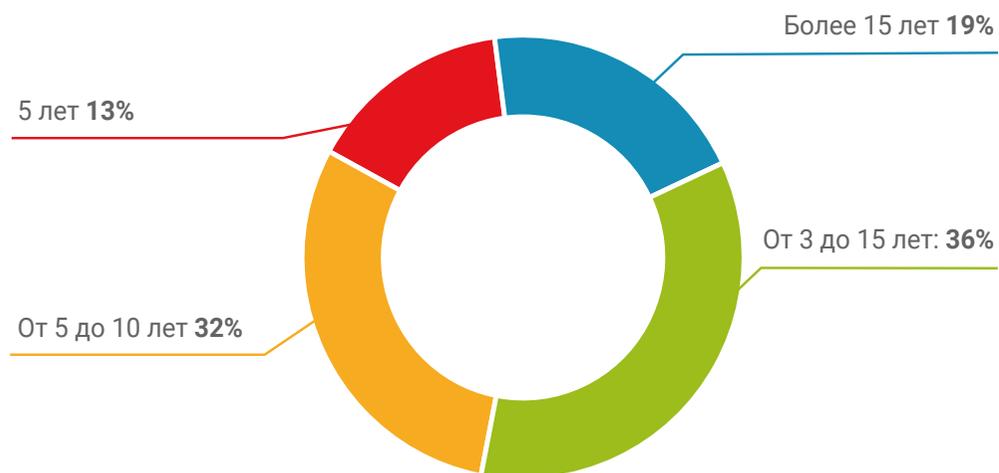
“

Улучшите свою карьеру в туристическом секторе и возглавите бизнес, направленный на продвижение самого инновационного направления энологии”

Средний возраст

В возрасте от **35** до **45** лет

Годы практики



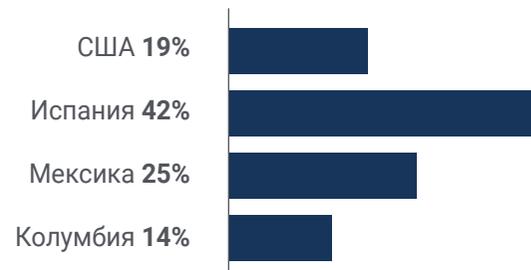
Образование



Академический профиль



Географическое распределение



Роберто Гонсалес

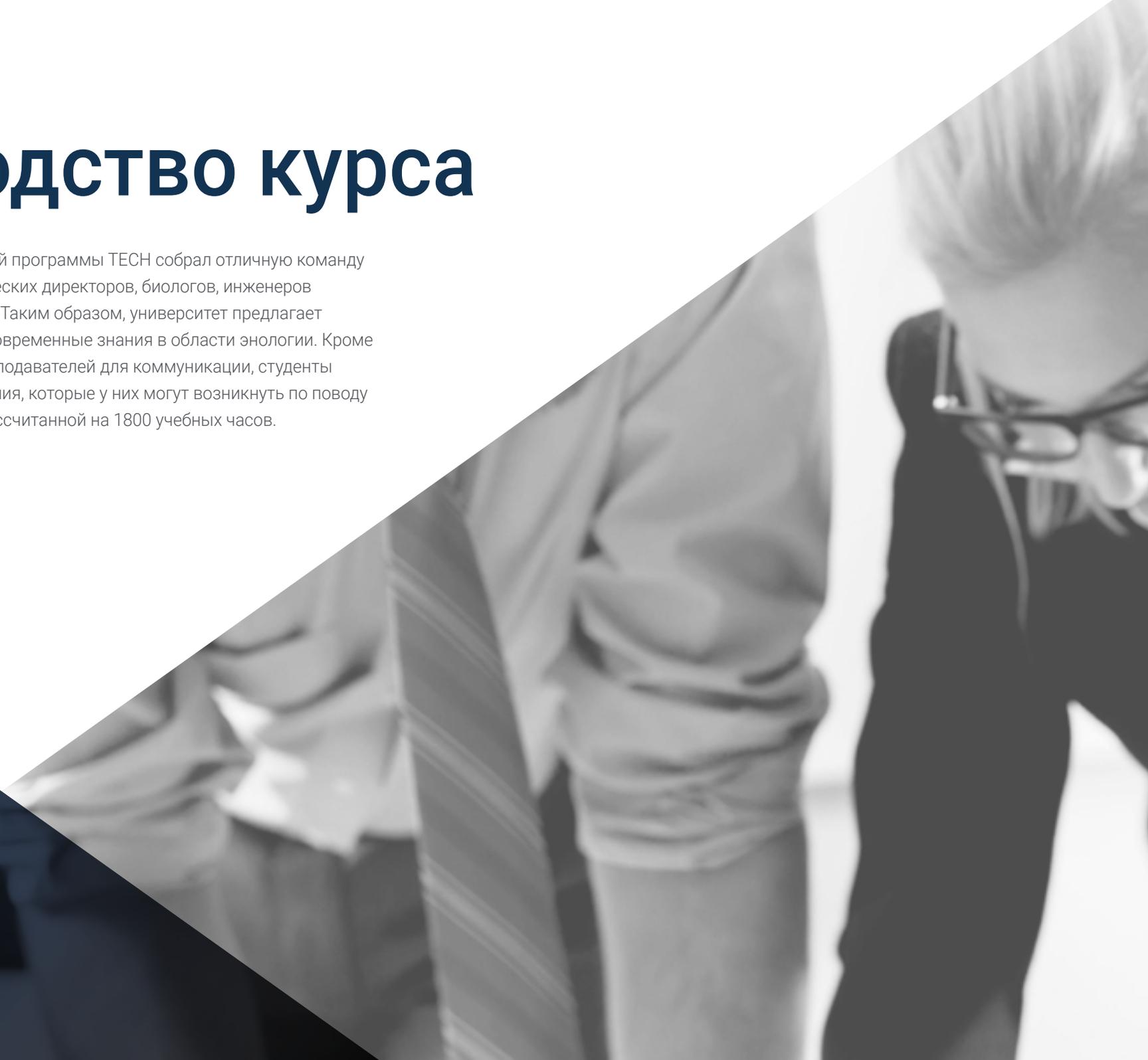
Директор отдела туристических услуг в национальной винодельческой компании

"Несомненно, это был уникальный опыт, открывший передо мной широкие возможности в мощной винодельческой отрасли, которая в последние годы переживает большое развитие. После прохождения магистратуры я смог подняться по карьерной лестнице в своей компании и внести вклад в инновации бизнеса, ориентируя его на привлечение туристов, не теряя при этом сути компании"

09

Руководство курса

В рамках данной университетской программы ТЕСН собрал отличную команду экспертов, состоящую из технических директоров, биологов, инженеров сельского хозяйства и энологов. Таким образом, университет предлагает студентам самые передовые и современные знания в области энологии. Кроме того, благодаря доступности преподавателей для коммуникации, студенты смогут разрешить любые сомнения, которые у них могут возникнуть по поводу содержания этой программы, рассчитанной на 1800 учебных часов.



“

Повышайте свою квалификацию благодаря отличной команде энологов и биологов с большим опытом работы в винодельческом секторе”

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 CEO 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

- ♦ 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 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 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

Г-жа Молина Гонсалес, Сильвия

- ♦ 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

10

Влияние на карьеру

По окончании Бизнес-магистратура студент получит знания и навыки, необходимые для успешной работы в секторе, требующем технических инноваций и свежего взгляда на энологию. Благодаря полученным знаниям вы сможете продемонстрировать весь свой потенциал, исчерпывающе изучив различные типы вин, их производство и наиболее успешную разработку.



“

Включите эту университетскую программу в свой учебный план и добейтесь гораздо более высокого карьерного роста в сфере винного туризма”

Готовы ли вы решиться на перемены? Вас ждет отличный профессиональный рост

Бизнес-магистратура в области энологии от TECH — это интенсивная программа, которая подготовит вас к решению проблем и принятию бизнес-решений в области винного туризма.

Главная цель — способствовать вашему личностному и профессиональному росту. Мы поможем вам добиться успеха.

Если вы хотите усовершенствоваться, добиться положительных изменений на профессиональном уровне и пообщаться с лучшими, это место для вас.

Эта программа позволит вам реализовать свои профессиональные устремления всего за 12 месяцев.

Пройдя эту программу, вы сможете увеличить свои шансы на повышение зарплаты, к которому стремитесь.

Время перемен



Что изменится



Повышение заработной платы

Прохождение этой программы означает для наших студентов повышение заработной платы более чем на **30%**



11

Преимущества для вашей компании

Бизнес-магистратура была разработана с учетом современных тенденций развития бизнеса в секторе энологии. Таким образом, специалисты, прошедшие обучение по этой программе, внесут значительный вклад в развитие предприятий, в которых они работают. Они будут готовы применять наиболее эффективные стратегии управления, основанные на прочных знаниях.





“

Сделайте так, чтобы ваша компания развивалась благодаря использованию самых выдающихся инноваций в мире вина”

Развитие и удержание талантов в компаниях — лучшая долгосрочная инвестиция.

01

Рост талантов и интеллектуального капитала

Привнесение в компанию новых концепций, стратегий и перспектив потенциально может привести к соответствующим изменениям в самой организации.

02

Удержание менеджеров с высоким потенциалом и избежание "утечки мозгов"

Эта программа укрепляет связь между компанией и специалистом в области коммуникаций и открывает новые возможности для роста внутри компании.

03

Создание агентов изменений

Вы сможете принимать решения в периоды неопределенности и кризиса, помогая организации преодолеть их.

04

Расширение возможностей для международной экспансии

Эта программа позволит компании установить контакт с основными рынками мировой экономики.

05

Разработка собственных проектов

Вы сможете активно сотрудничать в развитии реальных проектов или разрабатывать новые проекты в области НИОКР или развития бизнеса вашей компании.

06

Повышение конкурентоспособности

Данная Специализированная магистратура позволяет нашим студентам овладеть необходимыми навыками, необходимыми для того, чтобы принимать новые вызовы в области коммуникации и тем самым продвигать свою организацию в этом секторе.

12

Квалификация

Бизнес-магистратура в области энологии гарантирует, помимо самого строгого и современного обучения, получение диплома о прохождении Бизнес-магистратура, выдаваемого ТЕСН Технологическим университетом.



““

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

Данная **Бизнес-магистратура в области энологии** содержит самую полную и современную программу на рынке.

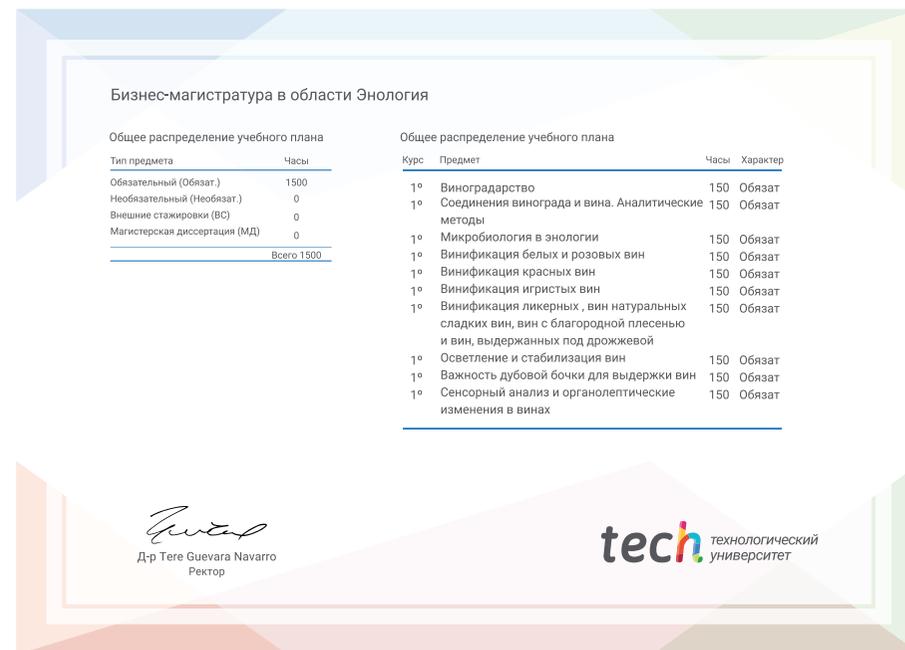
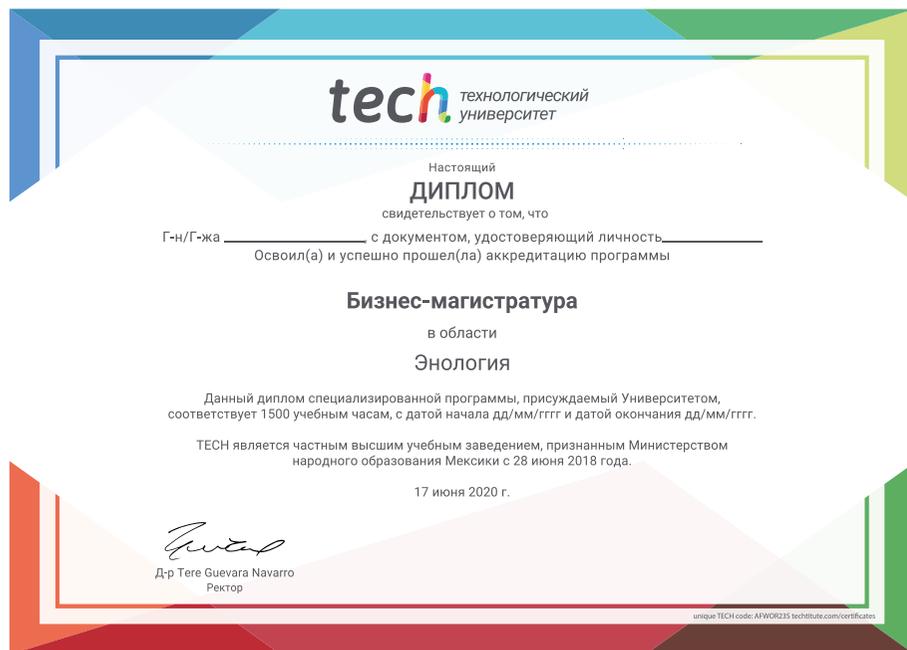
После прохождения аттестации студент получит по почте* с подтверждением получения соответствующий диплом **Бизнес-магистратура**, выданный **TECH Технологическим университетом**.

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: **Бизнес-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.



Бизнес-магистратура Энология

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

Бизнес-магистратура

Энология

