

Университетский курс

Дегустация и распознавание дефектов в винах





Университетский курс Дегустация и распознавание дефектов в винах

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

Веб-доступ: www.techtitute.com/ru/engineering/postgraduate-certificate/tasting-recognition-wine-defects

Оглавление

01

Презентация

стр. 4

02

Цели

стр. 8

03

Руководство курса

стр. 16

04

Структура и содержание

стр. 22

05

Методология

стр. 30

06

Квалификация

стр. 38

01

Презентация

Вино считается гораздо большим, чем просто продаваемым продуктом. Активность, которую вызывает этот напиток, привела к появлению всемирных конкурсов, в которых виноделы со всего мира борются за первенство. Престижный американский журнал *Wine Spectator* является одним из самых влиятельных СМИ в отрасли, и каждый год он выбирает 100 вин самого высокого качества. Их признание пробуждает интерес дегустаторов и любителей вина в целом, поэтому получение хорошего результата экспоненциально улучшает траекторию развития компаний и, следовательно, их прибыль. Чтобы добиться этого, необходимо иметь специалистов, которые в курсе всех тонкостей дегустации вин. Поэтому TECH разработал 100% программу, которая в простой и понятной форме посвящена сенсорному анализу и органолептическим изменениям вин. Программа, одобренная экспертами в этой области, адаптируется к личным и профессиональным потребностям студентов.



“

Дрожжи присутствуют в плодах виноградной лозы. С помощью этого Университетского курса вы узнаете, как сбалансировать их уровень в процессе брожения и освоить химический состав во всей его полноте”

В рейтинге лучших вин мира лидируют французские и итальянские вина. Однако в Испании есть всемирно известные винодельни. Чтобы стать частью этого конгломерата компаний, необходимо, чтобы в них работали высококвалифицированные специалисты, нацеленные на совершенствование продукта, начиная с техники производственных процессов, заканчивая инструментами и конечным качеством продукции. Именно эта реальность вызвала интерес специалистов к получению знаний о последних достижениях в этой области, таких как работа с беспилотниками на полях эксплуатации.

По этой причине TECH разработал программу, предназначенную для студентов инженерных специальностей и других специалистов, интересующихся сенсорным анализом и органолептическими изменениями вин. Пройдя эту программу, студенты смогут оценивать все типы вин с помощью визуального, обонятельного и вкусового восприятия и предотвращать образование сернистых или редуцирующих запахов, а также способствовать использованию экологичных и неаллергенных методов консервации, стараясь уменьшить дозы диоксида серы в винах. Все это для того, чтобы оптимизировать удовлетворение конечного потребителя.

TECH обеспечивает исчерпывающее обучение всего за 6 недель. Благодаря использованию многочисленных педагогических инструментов, которые динамизируют и ускоряют учебный процесс. Процесс обучения на 100% проходит в режиме онлайн, что облегчает обучение и позволяет адаптировать темп курса к личным и профессиональным потребностям обучающихся специалистов. Таким образом, они смогут совмещать Университетский курс с остальной повседневной деятельностью, например, с работой. Кроме того, TECH пользуется поддержкой опытной команды преподавателей в области вина, чтобы гарантировать правильное обучение студентов.

Данный **Университетский курс в области дегустации и распознавания дефектов в винах** содержит самую полную и современную образовательную программу на рынке. Основными особенностями обучения являются:

- ♦ Разбор практических кейсов, представленных экспертами в области инноваций в энологической инженерии и виноградарстве
- ♦ 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



Выделите себя среди других специалистов в области инженерных наук, пройдя обучение на быстро развивающемся рынке, где требуются высококвалифицированные специалисты"

“

Вы еще не освоили изменения, связанные с соединениями серы в вине, и их уменьшение? Примите участие в эволюции виноделия благодаря теоретическим и практическим знаниям, предлагаемым TECH"

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.

В центре внимания этой программы — проблемно-ориентированное обучение, с помощью которого специалист должен попытаться решить различные ситуации профессиональной практики, возникающие в течение учебного курса. В этом студенту поможет инновационная интерактивная видеосистема, созданная признанными экспертами.

Благодаря этой программе вы узнаете все о способах сохранения и обслуживания различных типов вина, таких как декантация и аэрация, и сможете улучшить свои дегустационные навыки.

Вы всего в одном клике от того, чтобы войти в мир дегустации и распознавания нестабильности вин, готовы записаться.



02

Цели

Основная цель Университетского курса "Дегустация и распознавание дефектов в винах" — обучить студентов умению определять изменения в вине. Цель состоит в том, что, пройдя эту программу, специалист будет в совершенстве знать химические компоненты продукта и сможет разрешать сложности, возникающие в процессе виноделия в этой области. Кроме того, ТЕСН включает в себя многочисленные педагогические инструменты, которые позволят студентам учиться быстро и легко, чтобы они могли совмещать прохождение программы с остальной своей повседневной деятельностью.



“

Достигайте своих целей простым и прямым путем, пройдя программу, которая не будет ограничивать вас в других сферах вашей личной и профессиональной жизни”



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

- ♦ 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 экологических и неаллергенных методов консервации, стараясь уменьшить дозы диоксида серы в винах



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

03

Руководство курса

Лучшие специалисты в области виноградарства обладают надежными знаниями в области дегустации и выявления ошибок в вине. По этой причине ТЕСН привлек профессиональную команду с многолетним опытом работы в этом секторе и прекрасными человеческими качествами для разработки содержания программы и, кроме того, для преподавания предмета этой специализации "Дегустация и распознавание дефектов в винах". Таким образом, студенты получат не только теоретические знания, но и смогут получить все советы специалистов, основанные на реальной сфере деятельности, чтобы в дальнейшем применять их в своей профессиональной деятельности. Кроме того, в распоряжении студентов будет прямой канал связи, по которому они смогут связаться с преподавателями и решить все свои вопросы по предмету.



“

Присоединяйтесь к **TECH** прямо сейчас и наслаждайтесь командой преподавателей, состоящей из экспертов в области дегустации вин, которые проведут вас через этот Университетский курс”

Руководство



Г-жа Клаверо Арранс, Ана

- ♦ 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 CEOs от ICEX
- ♦ Программа развития менеджмента от IESE

Преподаватели

Г-жа Арранс Нуньес, Беатрис

- ♦ Винодел в Viñas del Jaro
- ♦ Помощник винодела в Viña Buena
- ♦ Винодел в Bodega Familia A. De La Cal
- ♦ Помощник винодела в Viña Cancura
- ♦ Работник погреба в компании Vitalpe
- ♦ Тренер по виноделию в Институте развития бизнеса
- ♦ Винодел и гид в провинциальном музее вина в Вальядолиде
- ♦ Наблюдатель Высшего совета D.O. Ribera del Duero
- ♦ Степень бакалавра энологии Университета Вальядолида

Г-н Карраседо Эсгевильяс, Даниэль

- ♦ 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

“

Воспользуйтесь возможностью узнать о последних достижениях в этой области, чтобы применить их в своей повседневной практике”

Структура и содержание

Структура этого Университетского курса по дегустации вин и распознаванию дефектов в винах была разработана в сотрудничестве с командой преподавателей-экспертов в области виноделия. Эта особенность, наряду с остальными академическими возможностями, предлагаемыми TECH, является гарантией содержания и делает академический опыт простым и насыщенным. Кроме того, 100% онлайн-режим Технологического университета позволяет следовать программе из любого места и в любое время, без необходимости путешествовать или придерживаться расписания. С первого модуля студенты будут работать по методологии Relearning, которая, помимо прочих преимуществ, облегчает усвоение учебного плана.





“

ТЕСН предлагает вам все новейшие педагогические инструменты, чтобы совершенствование ваших навыков было простым, быстрым и эффективным делом на практике"

**Модуль 1. Сенсорный анализ и органолептические изменения
в винах**

- 1.1. Химический состав вина. Органолептическое воздействие
- 1.2. Процедура сенсорного анализа вина
- 1.3. Изменения в визуальной фазе вина
- 1.4. Органолептические изменения, связанные с виноградом
- 1.5. Изменения, связанные с сернистыми соединениями в вине, и их снижение
- 1.6. Окислительные изменения в вине
- 1.7. Изменения, вызванные дрожжами
- 1.8. Изменения в вине, связанные с грибками и некоторыми летучими соединениями
- 1.9. Изменения в вине, вызванные молочнокислыми бактериями
- 1.10. Изменения, вызванные уксуснокислыми бактериями



“

Программа предназначена для таких профессионалов, как вы, которые идут дальше и хотят внедрять новые технологические стратегии в производство вина”

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”

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



Вы получите доступ к системе обучения, основанной на повторении, с естественным и прогрессивным обучением по всему учебному плану.



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

Инновационный и отличный от других метод обучения

Эта программа TECH - интенсивная программа обучения, созданная с нуля, которая предлагает самые сложные задачи и решения в этой области на международном уровне. 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 профессиональным реалиям.

“*Наша программа готовит вас к решению новых задач в условиях неопределенности и достижению успеха в карьере*”

Метод кейсов является наиболее широко используемой системой обучения лучшими преподавателями в мире. 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 кейс-метода - 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 8 различных дидактических элементов в каждом уроке.

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

В 2019 году мы достигли лучших результатов обучения среди всех онлайн-университетов в мире.

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

Наш университет - 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.



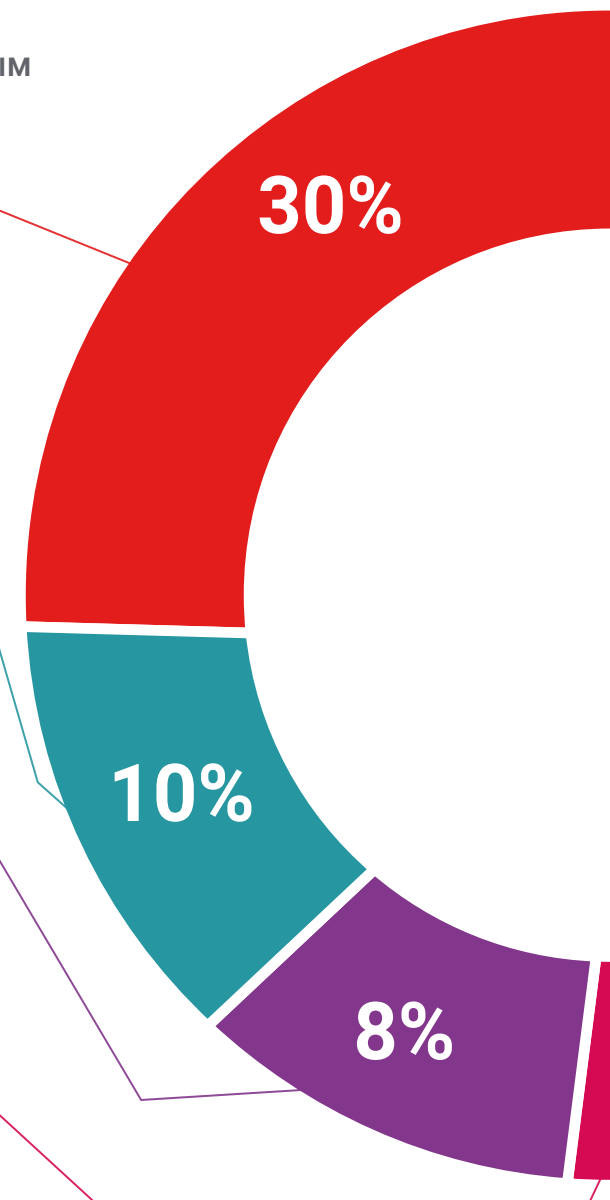
Практика навыков и компетенций

Студенты будут осуществлять деятельность по развитию конкретных компетенций и навыков в каждой предметной области. Практика и динамика приобретения и развития навыков и способностей, необходимых специалисту в рамках 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 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.



06

Квалификация

Университетский курс в области дегустации и распознавания гарантирует, помимо самого строгого и современного обучения, получение диплома о прохождении Университетского курса, выдаваемого ТЕСН Технологическим университетом.



“

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

Данный **Университетский курс в области дегустации и распознавания** содержит самую полную и современную программу на рынке.

После прохождения аттестации студент получит по почте* с подтверждением получения соответствующий диплом о прохождении **Университетского курса**, выданный **ТЕСН Технологическим университетом**.

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

Диплом: **Университетского курса в области дегустации и распознавания**

Формат: **онлайн**

Продолжительность: **6 недель**



Будущее

Здоровье Доверие Люди

Образование Информация Тьюторы

Гарантия Аккредитация Преподавание

Институты Технология Обучение

Сообщество Обязательство

Персональное внимание Инновации

Знания Настоящее Качество

Веб обучение

Развитие Институты

Виртуальный класс Языки

tech технологический
университет

Университетский курс
Дегустация и распознавание
дефектов в винах

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

Университетский курс

Дегустация и распознавание дефектов в винах

