

Специализированная магистратура

Энология



Специализированная магистратура Энология

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

Веб-доступ: www.techtitute.com/ru/engineering/professional-master-degree/master-enology

Оглавление

01

Презентация

стр. 4

02

Цели

стр. 8

03

Компетенции

стр. 16

04

Руководство курса

стр. 20

05

Структура и содержание

стр. 26

06

Методология

стр. 34

07

Квалификация

стр. 42

01

Презентация

С развитием науки и техники открылась новая биологическая индустрия. В винодельческом секторе механизация сыграла основополагающую роль в применении прессов с вертикальной и горизонтальной осью и других новых технологий, которые способствуют сохранению вин, ускоряют их производство и, кроме того, сделали возможным систематический розлив в бутылки, не требующий ручного труда. В этой реальности инженер-энолог находит выгодные возможности для работы, поскольку в виноделии уже рассматриваются вопросы ферментации с помощью искусственного интеллекта, экологичной упаковки и мониторинга виноградников с помощью дронов. По этой причине ТЕСН разработал 100% онлайн-программу, чтобы предложить своим студентам исчерпывающее обновление знаний в области виноградарства и его новых методов.



“

Благодаря этой Специализированной магистратуре вы проанализируете новую энологическую парадигму и то, как научно-технологические проекты могут на нее повлиять”

В наши дни ограниченность ресурсов является одной из главных проблем, волнующих как промышленные предприятия, так и самих граждан как потребителей. По этой причине появились новые альтернативы для таких случаев, как нехватка почвы, которые решаются с помощью инженерных решений и приводят к вертикальному земледелию. Эти и другие достижения стали возможны благодаря исследованиям в агропродовольственной отрасли. Осознавая активное участие этого производства в экономической деятельности в целом, бизнес-индустрия уделяет большое внимание исследованиям.

В последние годы этот сектор демонстрирует значительный рост, и в нем специалисты находят решения экологических, производственных и продовольственных проблем. Тесная взаимосвязь между пищевой промышленностью и другими отраслями делает необходимым адаптацию этой сферы к будущим устойчивым тенденциям. Именно поэтому винодельческая отрасль ищет способы автоматизации процессов, чтобы ускорить трудоемкое производство традиционного виноделия. Именно здесь на помощь приходят инженеры и их навыки в области технологий *Idiogram*, разработка более экологичной упаковки и даже такие инновационные инструменты, как соноденситометрия, позволяющая следить за брожением вина изнутри бочек.

Учитывая высокий спрос на высококвалифицированных специалистов в области агропищевых технологий, TESH разработал программу, которая охватывает такие аспекты, как термодинамика, процессы ферментации, выдержка и старение, среди прочего. Это 100% онлайн-программа, благодаря которой студенты получают обширные знания об аналитических методах определения параметров вина и обращении с винодельческим оборудованием, находясь в любой точке мира. Уникальный опыт, когда эксперты в области энологии преподают специалистам весь учебный план. Кроме того, в течение 12 месяцев обучения им будут предоставлены теоретические и практические материалы, так что по окончании обучения они овладеют всеми методами стабилизации и осветления вин и смогут войти в захватывающий мир виноделия.

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

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



*Развивайте свою карьеру,
внедряя новые технологии
в сельскохозяйственное
виноделие и консервирование,
чтобы оптимизировать
работу вашей организации и
максимизировать прибыль"*



С TECH вы углубитесь в парадигму виноделия и сможете производить различные типы вин с помощью эффективных технологий, обеспечивающих высокое качество продукта"

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.

Воспользуйтесь шансом стать частью агропищевой промышленности уже сейчас и узнайте, как ваши собственные инженерные проекты могут способствовать ее развитию сейчас и в будущем.

Присоединитесь к изменениям в сельскохозяйственном производстве и приобретите обширные навыки в области защиты окружающей среды на основе устойчивого развития.



02

Цели

Основная цель этой Специализированной магистратуры по энологии — расширить и обновить знания выпускников инженерных факультетов и других специалистов, интересующихся виноделием с технической и биологической точек зрения. Пройдя эту программу, студенты приобретут все необходимые навыки для работы на винодельне и развития своей профессии в любом регионе мира, как в области энологии, так и в сфере маркетинга, дистрибуции и управления винодельней.



“

Хотите узнать больше о сенсорном анализе вина? Не раздумывайте, достигайте своих целей прямо сейчас, пройдя 100% онлайн-программу, с которой у вас не будет ни фиксированного расписания, ни необходимости выезжать”



Общие цели

- ♦ Предоставить максимально широкий спектр знаний в области виноградарства
- ♦ Показать студентам важность виноградарства для производства великих вин
- ♦ Привить студентам необходимость защиты окружающей среды на основе устойчивого развития
- ♦ Подчеркнуть энологическое значение этих соединений как на этапах винификации, так и в конечном продукте
- ♦ Изучить микроорганизмы, связанные с процессом виноделия, их пищевые потребности, а также полезные или вредные свойства, которые они могут принести в вино
- ♦ Предоставить знания для производства белых вин
- ♦ Определить широкий спектр существующих возможностей, чтобы выбрать наиболее подходящие процессы для конкретного терруара, сорта винограда и стиля вина
- ♦ Максимально развить современную энологию, чтобы студент мог производить белые вина высочайшего качества
- ♦ Превратить студента в эксперта по производству красных вин
- ♦ Определить сорта, используемые или потенциальные для винификации игристых вин
- ♦ Изучить элементы виноградарства, влияющие на виноделие
- ♦ Сформировать специализированные знания об отгрузке: Подготовка вин к употреблению
- ♦ Установить важность виноделия для этой группы великих вин
- ♦ Обосновать необходимость защиты этих сокровищ наследия как части нашей культуры
- ♦ Расширить знания о финишировании и устранении различных компонентов, которые могут ухудшить качество вина
- ♦ Расширить знания о том, как изготавливаются бочки
- ♦ Познакомить с важностью тостирования в бочках
- ♦ Углубить знания в области сенсорного анализа вина. Аспекты для оценки и способы ее проведения
- ♦ Выявлять органолептические изменения в вине





Конкретные цели

Модуль 1. Виноградарство

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

Модуль 2. Соединения винограда и вина. Аналитические методы

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

Модуль 3. 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. Винофикация 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. Винофикация 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

Специализированная магистратура была разработана с участием команды экспертов, которые подтверждают ее содержание и отвечают за передачу знаний студентам. Кроме того, учебный план распределен таким образом, чтобы специалисты следовали предмету, который не зависит от заранее установленного расписания или долгих часов заучивания. Эти особенности, а также моделирование случаев и опыт преподавателей позволят студентам различать ароматические профили различных сортов винограда, органолептические характеристики различных технологий виноделия, а также многие другие навыки, которые они приобретут, пройдя эту программу.





“

Вы все еще не знаете о важности бочковой тостировки? Пройдя эту программу, вы погрузитесь в целую научную систему, охватывающую виноградарство и процессы виноделия”



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 бленд
- ♦ 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



Станьте экспертом по выявлению ошибок в производстве вина, чтобы со всей гарантией определять нестабильность и изменения в конечном продукте"

04

Руководство курса

ТЕСН набрал команду преподавателей, специализирующихся на виноделии, которые составят 10 модулей этой программы и будут преподавать предмет, ориентируясь на правильное обучение студентов. Это тщательно отобранная группа экспертов, включая технических руководителей, биологов, генеральных директоров, лаборантов и докторов наук в области сельскохозяйственной инженерии. Все это предлагает студентам не только теоретический материал, но и обучение, основанное на опыте самих специалистов, с которыми студенты могут связаться по прямому каналу связи, чтобы разрешить все свои сомнения относительно учебной программы.



“

Повышайте свою квалификацию при поддержке профессиональной команды, с которой вы можете обсудить все аспекты предмета и даже решить симуляции реальных кейсов в Виртуальном кампусе”

Руководство



Г-жа Клаверо Арранс, Ана

- ♦ Генеральный директор Bodegas Cera 21
- ♦ Управляющий директор Grupo Bodegas Emilio Moro
- ♦ Финансовый директор Grupo Bodegas Emilio Moro
- ♦ Начальник административного отдела в Bodegas Cera 21
- ♦ Техник по административным вопросам в Bodegas Convento San Francisco
- ♦ Степень бакалавра в области делового администрирования и менеджмента Университета Вальядолида
- ♦ Степень магистра в области финансового менеджмента ESIC
- ♦ Коуч для руководителей от ICF
- ♦ Программа цифрового погружения для CEOs от ICEX
- ♦ Программа развития менеджмента от IESE

Преподаватели

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 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 Университета Вальядолида по специальностям "Энология" и "Инженерия в сельском хозяйстве и пищевой промышленности".
- ♦ Специализация "Коммуникация для лидерства" от Best Coaching School

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-жа Молина Гонсалес, Сильвия

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

Г-н Карраседо Эсгевильяс, Даниэль

- ♦ Помощник энолога в Виньяс-дель-Харо
- ♦ Заведующий лабораторией в Виньяс-дель-Харо
- ♦ Помощник энолога в Bodegas y Viñedos de Cal Grau
- ♦ Степень бакалавра энологии Университета Вальядолида

Г-жа Маса Герра, Росио

- ♦ Винодел в винодельне Bodegas Protos
- ♦ Помощник энолога на винодельне Matarromera
- ♦ Специалист по входящему винограду в Bodega Emilio Moro
- ♦ Специалист по качеству в BRC и энолог в Viñedos Real Rubio
- ♦ Помощник винодела в винодельне Bodega Solar Viejo
- ♦ Управляющий винодельней и виноградниками в Ébano Viñedos y Bodegas
- ♦ Ассистент энолога и лаборант в Бodega Эль Сото
- ♦ Степень бакалавра в области энологии в Высшей технической школе сельскохозяйственной инженерии Паленсии
- ♦ Степень MBA по управлению винным бизнесом в бизнес-школе Торговой палаты Вальядолида

05

Структура и содержание

Содержание этой программы было тщательно разработано командой профессионалов, которые внесли свой вклад в изучение сельскохозяйственной инженерии и микробиологии. Благодаря их сотрудничеству студент сможет понять предмет простым и быстрым способом. Изучение, которое развивает с практической точки зрения производство сухих вин, сладких вин, вин из винограда с благородной плесенью, вин из вяленого винограда, вин из замороженного винограда, брожения вин под пленкой, выдержанных красных вин, углекислотной мацерации и игристых вин. Кроме того, в ТЕСН применяется инновационная методология *Relearning*, благодаря которой студентам не нужно тратить долгие часы на заучивание, а можно усваивать содержание постепенно, не отрываясь от других сфер своей жизни.



“

Программа, разработанная экспертами в области виноградарства, даст вам ключи к пониманию обрезки, ухода за почвой и специфического оборудования в условиях виноградника”

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 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

“Программа, разработанная для таких профессионалов, как вы, которые стремятся развивать винодельческую отрасль, используя самые эффективные процессы для достижения высоких результатов”



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.



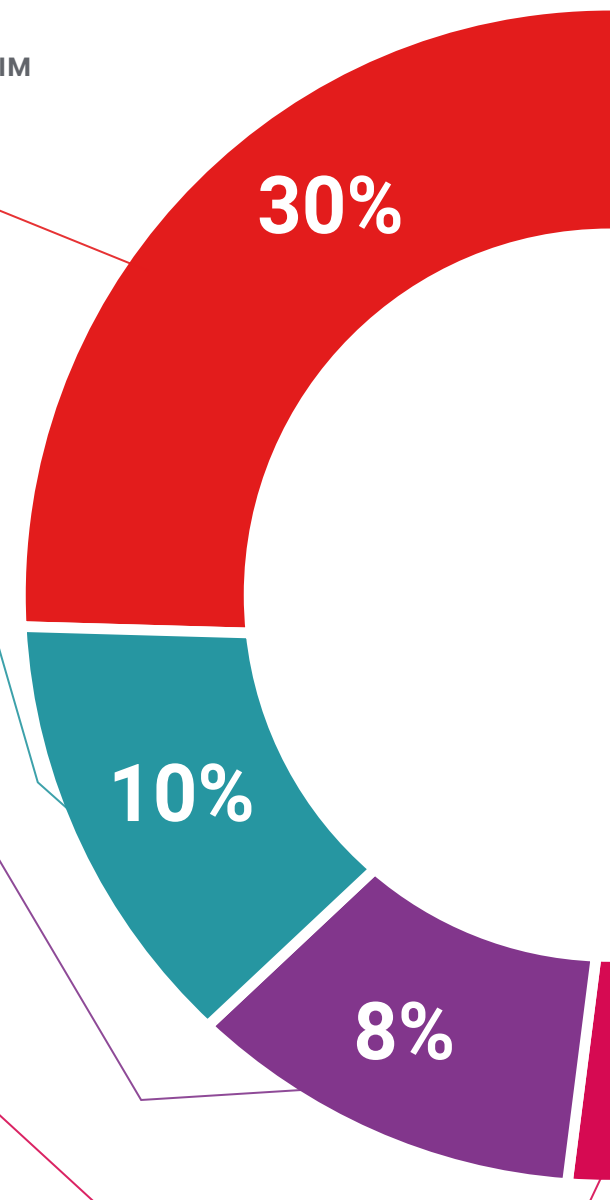
Практика навыков и компетенций

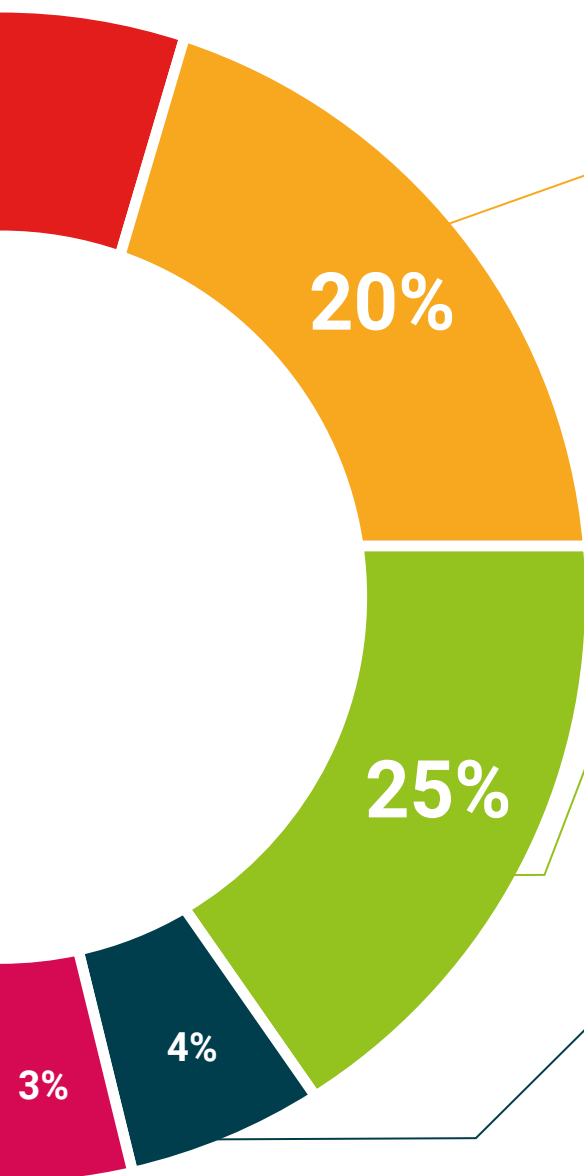
Студенты будут осуществлять деятельность по развитию конкретных компетенций и навыков в каждой предметной области. Практика и динамика приобретения и развития навыков и способностей, необходимых специалисту в рамках глобализации, в которой мы живем.



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.



07

Квалификация

Специализированная магистратура в области энологии гарантирует, помимо самого строгого и современного обучения, получение диплома об окончании Специализированной магистратуры, выдаваемого TECH 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 программу на рынке.

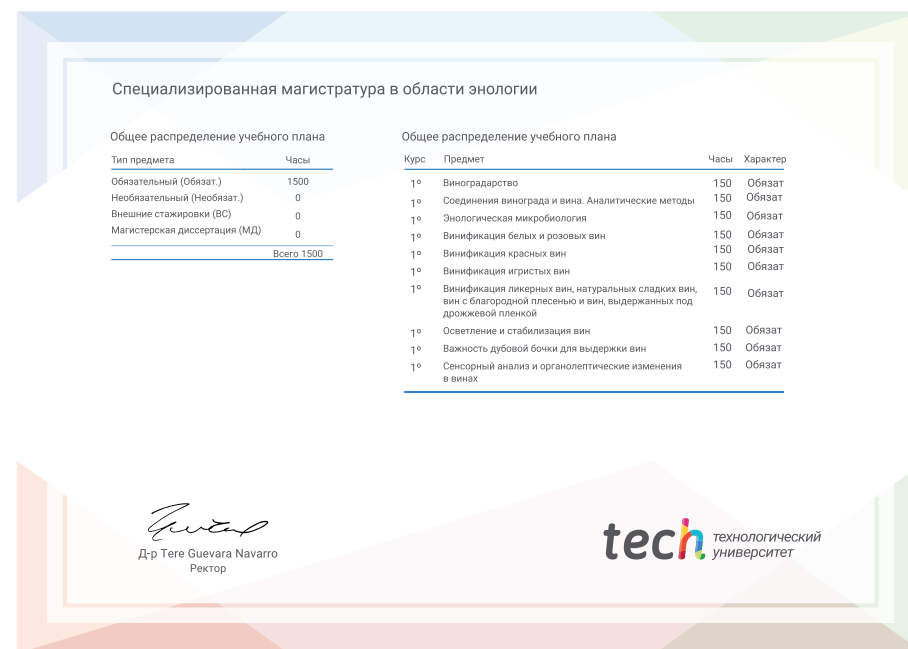
После прохождения аттестации студент получит по почте* с подтверждением получения соответствующий диплом **Специализированной магистратуры**, выданный **ТЕСН Технологическим университетом**.

Диплом, выданный **ТЕСН 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 Институты

Знания Настоящее Качество

Веб обучение

Развитие Институты

Виртуальный класс

Языки

tech технологический
университет

Специализированная
магистратура
Энология

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

Специализированная магистратура

Энология

