

Университетский курс

Дегустация и распознавание
дефектов в винах



Университетский курс

Дегустация и распознавание дефектов в винах

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

Веб-доступ: www.techitute.com/ru/nutrition/postgraduate-certificate/tasting-recognition-wine-defects

Оглавление

01

Презентация

стр. 4

02

Цели

стр. 8

03

Руководство курса

стр. 20

04

Структура и содержание

стр. 26

05

Методология

стр. 34

06

Квалификация

стр. 42

01

Презентация

Сенсорный анализ — один из важнейших аспектов энологии, позволяющий определить недостатки и достоинства продукта, а также выявить возможные проблемы с виноградом и сохранением вина. В таком избирательном секторе, как этот, где существует множество профессиональных профилей и где происходит постоянное развитие, наличие специальных знаний в области дегустации может иметь решающее значение по сравнению с нашими коллегами по профессии. Именно поэтому быть в курсе всех новых разработок очень важно, если мы хотим позиционировать себя как ведущих профессионалов в этой области. Пройдя обучение по этой программе, студенты получат необходимые знания для распознавания различных изменений, которые могут существовать в разных типах вина, способов их формирования и методов их предотвращения и/или исправления. ТЕСН создал 100% онлайн-курс, который является одновременно полным и гибким, и с помощью которого студенты смогут приобрести необходимые инструменты, чтобы стать лидерами в этой области.



“

Благодаря этому Университетскому курсу вы узнаете все подробности о том, что должно и чего не должно быть в вине, используя самую современную информацию и учебные материалы в этом секторе”

В последние десятилетия винный сектор не перестает развиваться, поэтому одна из его важнейших отраслей, дегустация вин, не является исключением. Профессионалы, занимающиеся дегустацией вин, должны обладать определенными техническими и практическими знаниями, чтобы выполнять свою работу максимально эффективно. Ведь именно дегустаторы после процесса сбора винограда и его последующего превращения в вино смогут отличить один продукт от другого.

Этот Университетский курс призван обозначить "до" и "после" в карьере различных энологов, стремящихся получить полную специализацию во всей экосистеме производства вина. От основных характеристик сырья до содержания погребов, хранения напитка и вообще всего, что может повлиять на конечный результат продукта. Программа отличается разнообразным, но емким содержанием, посвященным химическим основам вина и тому, как они влияют на его вкус.

Студент сможет погрузиться в сенсорный анализ вина, распознавая возможные изменения, которые могут возникнуть, и анализируя решения проблемы и способы предотвращения их повторения в будущем. В ходе обучения студент поймет, что получение хорошего вина выходит за рамки сбора хорошего урожая, и узнает о различных корректировках, которые необходимо внести в производственный процесс для достижения исключительного конечного результата.

Кроме того, еще одним основополагающим принципом этого обучения является сокращение экологического следа, который мы можем оставить в любом из практических процессов как выращивания, так и добычи и эксплуатации самого вина. Благодаря знаниям, полученным на этом курсе, помимо того, что вы станете экспертами в определении качества и вкуса вина, вы также научитесь использовать более экологичные и неаллергенные методы консервации, стараясь уменьшить дозы диоксида серы в винах.

Университетский курс проводится на 100% онлайн, что облегчает адаптацию студентов к его изучению. Достаточно иметь устройство с доступом в Интернет, чтобы получить все необходимое для профессионального роста и сделать шаг вперед в своей карьере.

Данный **Университетский курс в области дегустации и распознавания дефектов в винах** содержит самую полную и современную научную 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 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



Знать проблему иногда недостаточно, нужно знать, как ее решить, пресекая в зародыше. В рамках этой программы вы узнаете, чего следует избегать и чего не следует избегать при производстве вина"

“

Эффективное и рациональное хранение вина — это ключ к получению превосходного продукта, и именно в этом вы будете специализироваться на данном Университетском курсе"

В преподавательский состав программы входят профессионалы отрасли, признанные специалисты из ведущих сообществ и престижных университетов, которые приносят 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.

Станьте специалистом по дегустации и анализу вин и продвигайте свою профессиональную карьеру.

Запишитесь на этот Университетский курс и узнайте, как управлять переработкой и хранением вина с учетом требований устойчивого развития.



02

Цели

Университетский курс позволит студентам приобрести необходимые навыки для разработки полной профессиональной работы по дегустации и распознаванию дефектов вина. Все материалы, объединенные в этом курсе, позволят специализироваться и продвигать профессионалов в этой области на мировом уровне, давая им возможность работать в любом типе винодельческих предприятий и выращивать вино, что ставит их на передовые позиции в секторе, находящемся в постоянном развитии и росте. Именно поэтому TECH ставит перед собой ряд общих и конкретных задач, выполнив которые студенты будут чувствовать себя удовлетворенными.





“

Благодаря этому Университетскому курсу вы получите практические и теоретические знания, с помощью которых вы сможете отличать великое вино”



Общие цели

- ♦ Углубить знания в области сенсорного анализа вина. Аспекты для оценки и способы ее проведения
- ♦ Выявлять органолептические изменения в вине
- ♦ Анализировать происхождение сенсорных изменений, а также методы их коррекции и предотвращения

“

Благодаря качественной методике обучения вы сможете пройти все темы эффективно и с удовольствием”





Конкретные цели

- ♦ Распознавать основные соединения в вине и их органолептическое влияние
- ♦ Уметь проводить визуальную, обонятельную и вкусовую оценку всех типов вин (сухих, сладких, игристых и т.д.)
- ♦ 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

03

Руководство курса

Стремясь предложить исключительное образование для всех, ТЕСН привлекает специалистов самого высокого уровня, чтобы студенты получали знания в области дегустации вин и распознавания винных дефектов. Таким образом, этот Университетский курс имеет известную и престижную педагогическую базу в данном секторе.





“

*Узнайте все, что вам нужно, чтобы
занять лидирующие позиции
в области дегустации вин, с
командой преподавателей самого
высокого уровня в этом 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
- ♦ 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 Карраседо Эсгевильяс, Даниэль

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

Г-жа Маса Герра, Росио

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

Г-жа 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

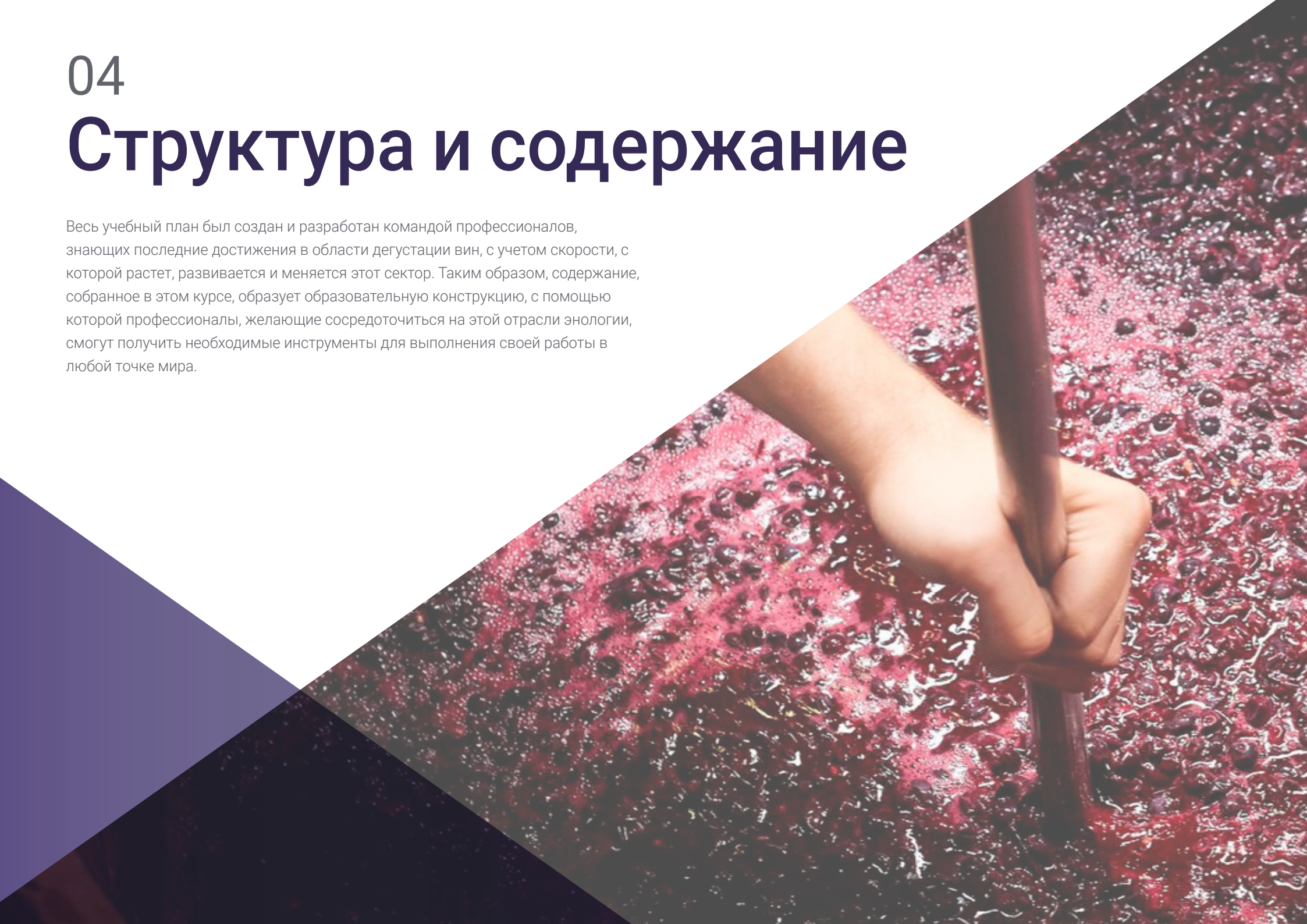


Уникальный, важный и значимый курс обучения для развития вашей карьеры"

04

Структура и содержание

Весь учебный план был создан и разработан командой профессионалов, знающих последние достижения в области дегустации вин, с учетом скорости, с которой растет, развивается и меняется этот сектор. Таким образом, содержание, собранное в этом курсе, образует образовательную конструкцию, с помощью которой профессионалы, желающие сосредоточиться на этой отрасли энологии, смогут получить необходимые инструменты для выполнения своей работы в любой точке мира.



“

Вы сможете убедиться в качестве
всех дидактических материалов,
составленных настоящими
экспертами в области энологии”

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 грибами и некоторыми летучими соединениями
- 1.9. Изменения в вине, вызванные молочнокислыми бактериями
- 1.10. Изменения, вызванные уксуснокислыми бактериями





“

*Самые передовые материалы
по дегустации вин и
распознаванию дефектов будут
доступны вам в любое время”*

05 Методология

Данная учебная программа предлагает особый способ обучения. Наша методология разработана в режиме циклического обучения: **Relearning**.

Данная система обучения используется, например, в самых престижных медицинских школах мира и признана одной из самых эффективных ведущими изданиями, такими как **Журнал медицины Новой Англии**.



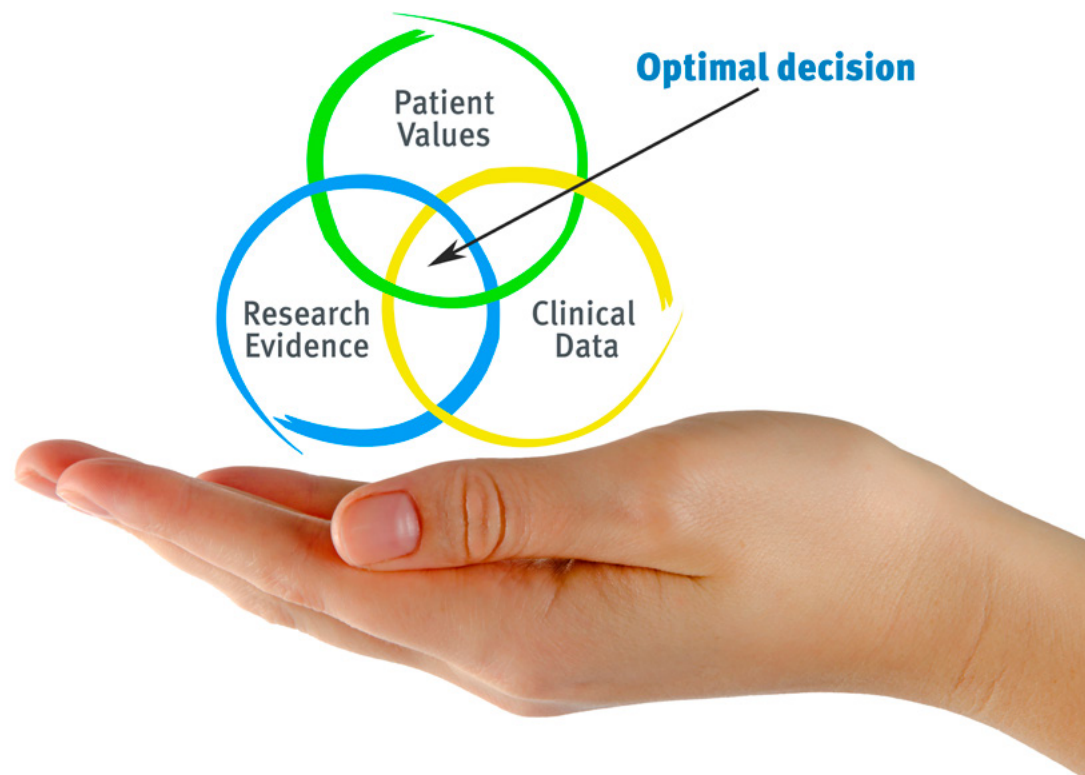
“

Откройте для себя методику *Relearning*, которая отвергает традиционное линейное обучение, чтобы показать вам циклические системы обучения: способ, который доказал свою огромную эффективность, особенно в предметах, требующих запоминания”

В TECH мы используем метод запоминания кейсов

Что должен делать профессионал в определенной ситуации? На протяжении всей программы вы будете сталкиваться с множеством смоделированных клинических случаев, основанных на историях болезни реальных пациентов, когда вам придется проводить исследование, выдвигать гипотезы и в конечном итоге решать ситуацию. Существует множество научных доказательств эффективности этого метода. Будущие специалисты учатся лучше, быстрее и показывают стабильные результаты с течением времени.

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



По словам доктора Жерваса, клинический случай - это описание диагноза пациента или группы пациентов, которые становятся "случаем", примером или моделью, иллюстрирующей какой-то особый клинический компонент, либо в силу обучающего эффекта, либо в силу своей редкости или необычности. Важно, чтобы кейс был основан на текущей трудовой деятельности, пытаюсь воссоздать реальные условия в профессиональной практике питания.

“

Знаете ли вы, что этот метод был разработан в 1912 году, в Гарвардском университете, для студентов-юристов? Метод кейсов заключался в представлении реальных сложных ситуаций, чтобы они принимали решения и обосновывали способы их решения. В 1924 году он был установлен в качестве стандартного метода обучения в Гарвардском университете"

Эффективность метода обосновывается четырьмя ключевыми достижениями:

1. Диетологи, которые следуют этому методу, не только добиваются усвоения знаний, но и развивают свои умственные способности с помощью упражнений по оценке реальных ситуаций и применению своих знаний.
2. Обучение прочно опирается на практические навыки, которые позволяет диетологу лучше интегрировать полученные знания на практике.
3. Усвоение идей и концепций становится проще и эффективнее благодаря использованию ситуаций, возникших в реальности.
4. Ощущение эффективности затраченных усилий становится очень важным стимулом для студентов, что приводит к повышению интереса к учебе и увеличению времени, посвященному на работу над курсом.

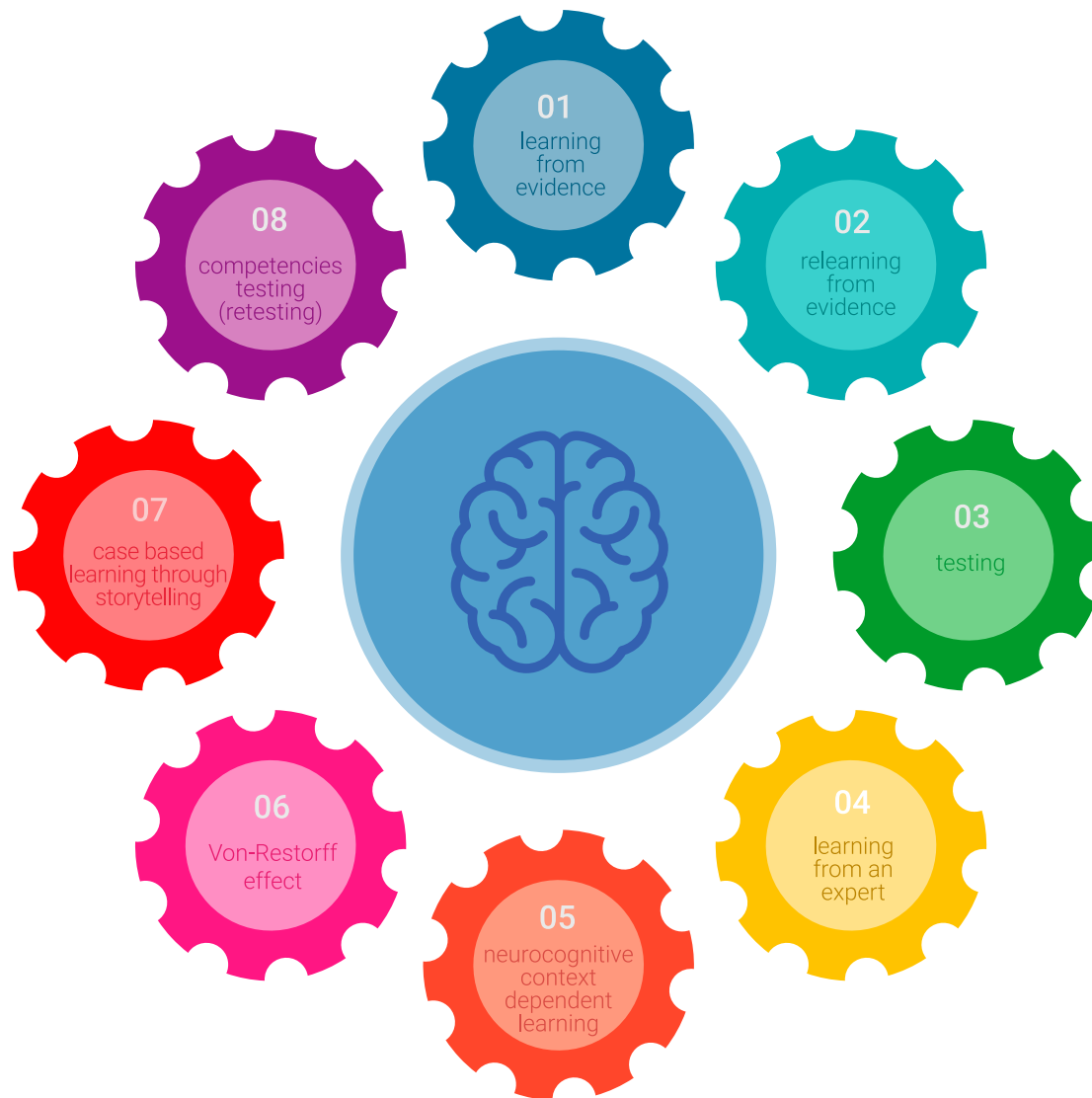


Методология Relearning

TECH эффективно объединяет метод кейсов с системой 100% онлайн-обучения, основанной на повторении, которая сочетает 8 различных дидактических элементов в каждом уроке.

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

Диетолог будет учиться на основе реальных случаев и разрешения сложных ситуаций в смоделированных учебных условиях. Эти симуляции разработаны с использованием самого современного программного обеспечения для полного погружения в процесс обучения.



Находясь в авангарде мировой педагогики, метод Relearning сумел повысить общий уровень удовлетворенности специалистов, завершивших обучение, по отношению к показателям качества лучшего онлайн-университета в мире.

С помощью этой методики мы с беспрецедентным успехом обучили более 45000 диетологов по всем клиническим специальностям, независимо от хирургической нагрузки. Наша методология преподавания разработана в среде с высокими требованиями к уровню подготовки, с университетским контингентом студентов с высоким социально-экономическим уровнем и средним возрастом 43,5 года.

Методика Relearning позволит вам учиться с меньшими усилиями и большей эффективностью, все больше вовлекая вас в процесс обучения, развивая критическое мышление, отстаивая аргументы и противопоставляя мнения, что непосредственно приведет к успеху.

В нашей программе обучение не является линейным процессом, а происходит по спирали (мы учимся, разучиваемся, забываем и заново учимся). Поэтому мы дополняем каждый из этих элементов по концентрическому принципу.

Общий балл квалификации по нашей системе обучения составляет 8.01, что соответствует самым высоким международным стандартам.



В рамках этой программы вы получаете доступ к лучшим учебным материалам, подготовленным специально для вас:



Учебный материал

Все дидактические материалы создаются преподавателями специально для студентов этого курса, чтобы они были действительно четко сформулированными и полезными.

Затем вся информация переводится в аудиовизуальный формат, создавая дистанционный рабочий метод TECH. Все это осуществляется с применением новейших технологий, обеспечивающих высокое качество каждого из представленных материалов.



Техники и практики питания на видео

TECH предоставляет в распоряжение студентов доступ к новейшим методикам и достижениям в области образования, а также к передовым технологиям и процедурам консультирования по вопросам питания. Все с максимальной тщательностью, объяснено и подробно описано самими преподавателями для усовершенствования усвоения и понимания материалов. И самое главное, вы можете смотреть их столько раз, сколько захотите.



Интерактивные конспекты

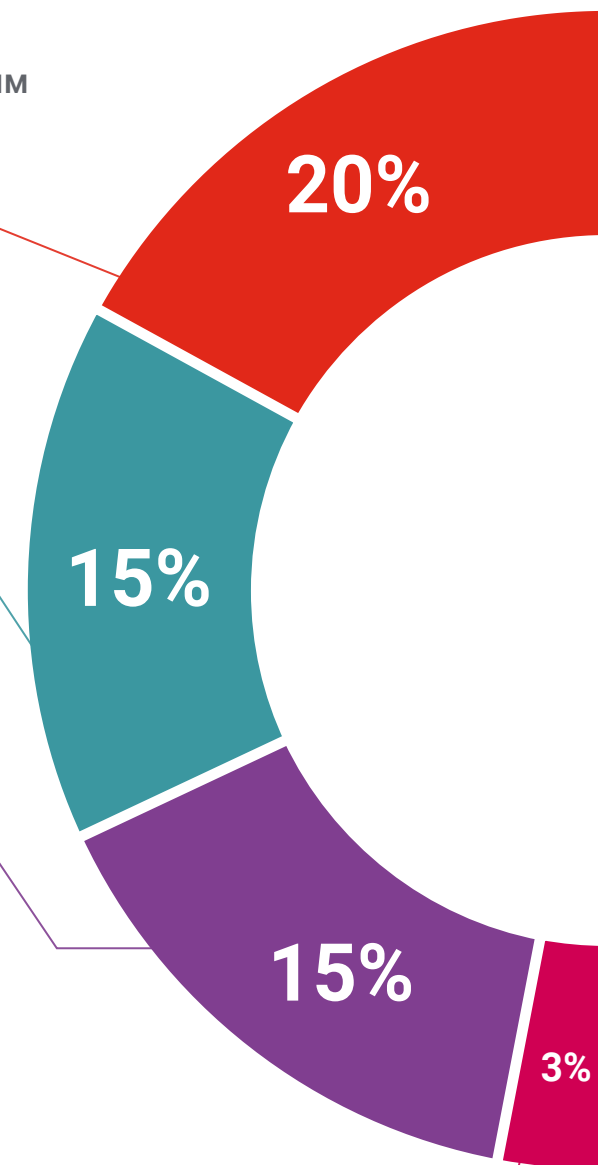
Мы представляем содержание в привлекательной и динамичной мультимедийной форме, которая включает аудио, видео, изображения, диаграммы и концептуальные карты для закрепления знаний.

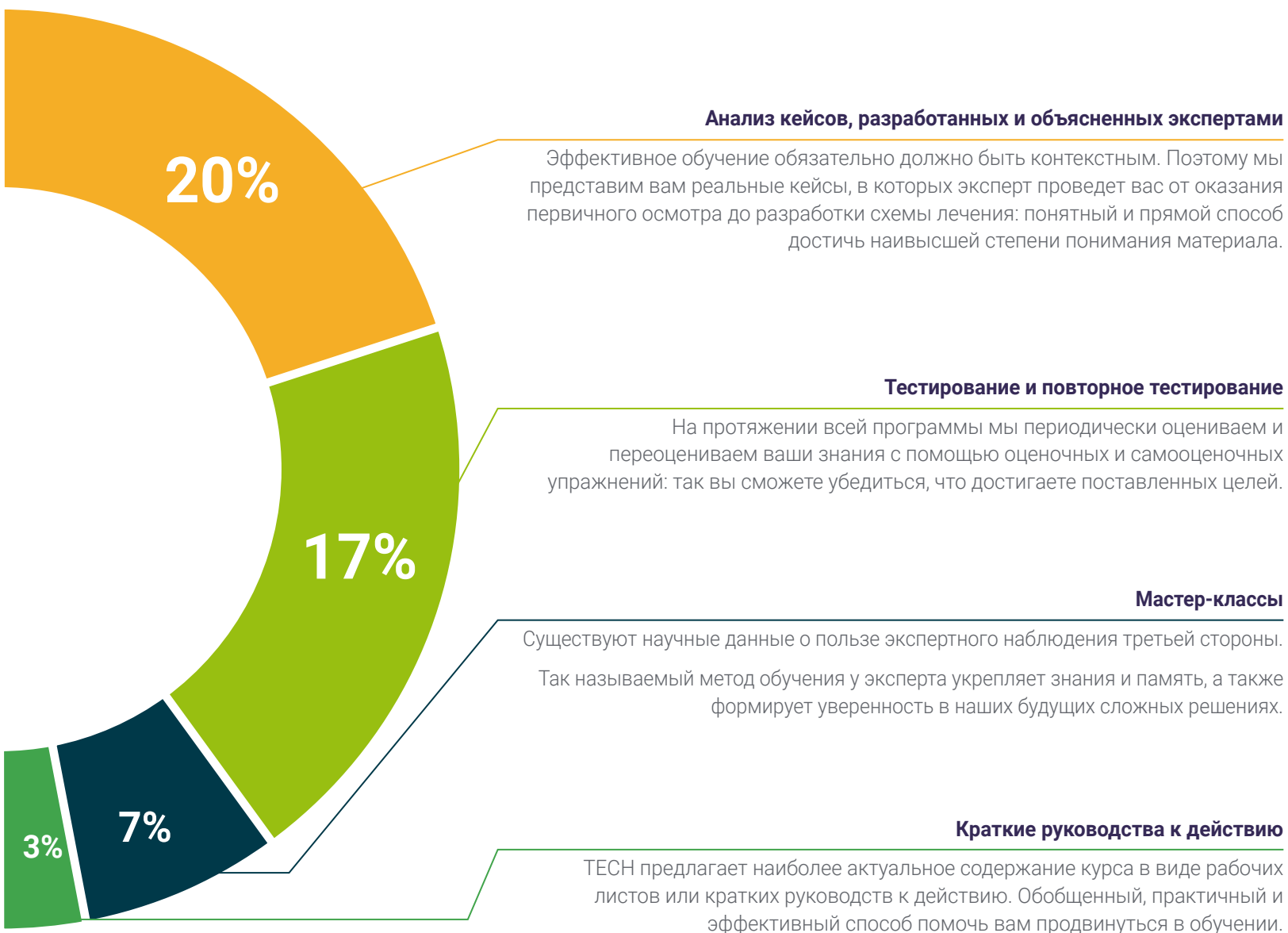
Эта уникальная обучающая система для представления мультимедийного содержания была отмечена компанией Майкрософт как "Европейская история успеха".



Дополнительная литература

Новейшие статьи, консенсусные документы и международные руководства включены в список литературы курса. В виртуальной библиотеке TECH студент будет иметь доступ ко всем материалам, необходимым для завершения обучения.

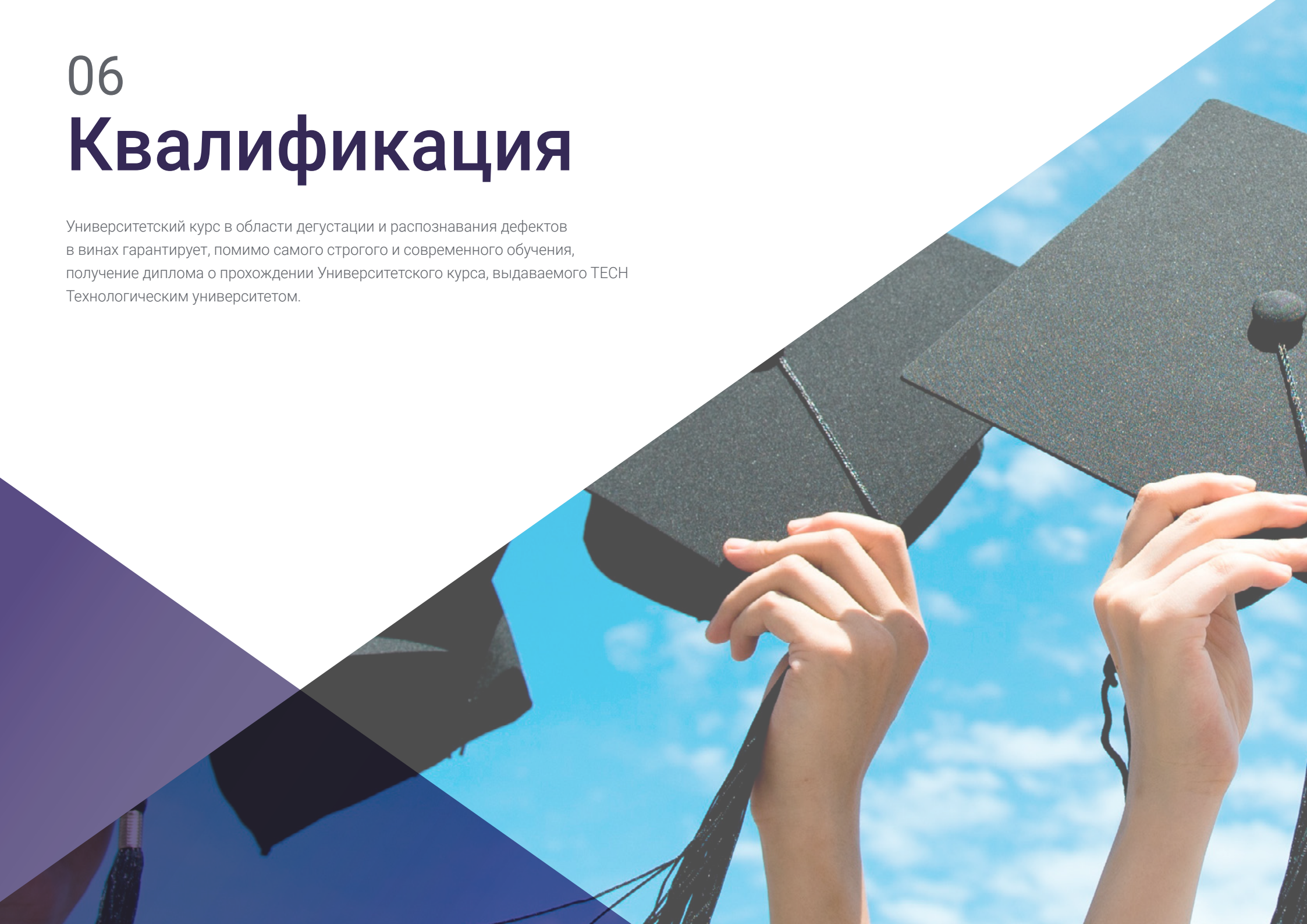




06

Квалификация

Университетский курс в области дегустации и распознавания дефектов в винах 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 дефектов в винах** содержит самую полную и современную научную 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 Университетском курсе, и соответствует требованиям, обычно предъявляемым биржами труда, конкурсными экзаменами и комитетами по оценке карьеры.

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

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: TESH Технологический университет
- » Расписание: по своему усмотрению
- » Экзамены: онлайн

Университетский курс

Дегустация и распознавание
дефектов в винах