

大学课程

葡萄酒陈酿和老化



tech 科学技术大学

大学课程 葡萄酒陈酿和老化

- » 模式:在线
- » 时长: 6周
- » 学位: TECH 科技大学
- » 课程表:自由安排时间
- » 考试模式:在线

网络连接: www.techtitute.com/cn/engineering/postgraduate-certificate/wine-aging-breeding

目录

01

介绍

4

02

目标

8

03

课程管理

12

04

结构和内容

16

05

方法

20

06

学位

28

01 介绍

从发酵过程到酒杯中的最终产品，专家必须付诸实践的简洁程序至关重要。这些包括在桶或瓶中陈酿。从这个意义上说，橡木桶为产品提供了巨大的好处，这些好处反映在它们的气味、质地、味道和最终成分上。为了让酿酒领域的专家工程师促进采用更尊重环境并提供生物产品的人造桶，他们必须考虑到容器的所有新颖性和历史。出于这个原因，TECH设计了一个文凭课程，以便专家能够确定橡木桶制造的方法及其对葡萄酒的影响。这是一个通过 100% 在线方式教授的学位，因此学生可以在短短 6 周内进入该学科。





“

有了这个文凭,你将完美地了解橡木桶的历史,橡木桶多年来一直是葡萄酒陈酿的主角”

陈酿和珍藏过程直接取决于葡萄酒行业公司可用的橡木桶的质量。从这个意义上说, Reserva 和 Gran Reserva 葡萄酒是在酒窖中花费时间最长的葡萄酒, 橡木桶对其质量起着决定性作用。事实是, 森林砍伐也是该行业面临的现实。出于这个原因, 今天的公司考虑到道德原则和可持续性, 致力于在平等条件下替代桶的替代品。

为了提供葡萄酒有机生产的解决方案, 该领域的专家必须掌握橡木桶的正确使用, 这是其制造和进口的关键, 但也能够提供其他更尊重自然环境的替代品。出于这个原因, TECH为工程专业的毕业生和其他对工业和葡萄酒领域的新技术感兴趣的专业人士提供文凭, 以便在实际实践中完善他们的技能。这是一个在专业团队的支持下提供理论和实践知识的计划, 该团队由在该领域拥有丰富经验的酿酒师组成。

这些教师将教授学位, 并为学生提供在不断变化的领域中发展可持续发展的关键。TECH还应用不同格式的视听材料, 以便学生在数周的学习中获得极大的活力, 以激励他们并促进他们的最高表现。所有这一切, 通过100%的在线方式, 使专家能够将学术经验和个人生活结合起来。

这个**葡萄酒陈酿和老化大学课程**包含市场上最完整和最新的课程。主要特点是:

- ◆ 由酿酒学的专家介绍实际案例的研究
- ◆ 图形化、示意图和突出的实用性内容, 它的构思提供了关于那些对专业实践至关重要的学科的科学信息
- ◆ 可以进行自我评估过程的实践, 以推进学习
- ◆ 特别强调创新方法论
- ◆ 提供理论课程、专家解答问题、有争议话题的讨论论坛以及个人思考作业等
- ◆ 可以从任何有互联网连接的固定或便携式设备上获取内容



在短短 6 周内, 您将
获得木桶中木材干燥
和成熟的所有知识”

“

在虚拟校园中,您将能够访问 150 小时的额外高质量材料,并直接联系老师以解决您的疑问”

这个课程的教学人员包括来自这个行业的专业人士,他们将自己的工作经验带到了这一培训中,还有来自领先公司和著名大学的公认专家。

多媒体内容是用最新的教育技术开发的,将允许专业人员进行情景式学习,即一个模拟的环境,提供一个身临其境的培训,为真实情况进行培训。

这个方案的设计重点是基于问题的学习,通过这种方式,医生必须尝试解决整个学年出现的不同专业实践情况。你将得到一个由著名专家开发的创新互动视频系统的支持。

多亏了TECH,您将掌握微生物在干燥过程中的重要性,并提高您作为经验丰富的葡萄酒专业人士的技能。

获得所有知识,以选择最合适的木材来生产特定的葡萄酒。



02 目标

这个葡萄酒陈酿和陈酿文凭课程是为酿酒工程师和其他感兴趣的专业人士设计的,以围绕橡木桶在葡萄酒中的芳香贡献进行开发。TECH通过对真实情况的模拟实现了这一点,这将使学生为在实践中应用它们做好充分准备。这是一个具有很大灵活性的程序,因为根据 TECH 使用的 100% 在线模式,专家将能够随时随地获取知识。





“

TECH的目标是让你实现你的技能,磨练你的技能,并更新你对橡树形态和解剖学的知识”



总体目标

- ◆ 提供尽可能广泛的葡萄栽培知识
- ◆ 向学生展示葡萄栽培对生产优质葡萄酒的重要性
- ◆ 灌输基于可持续发展的环境保护需求
- ◆ 强调化合物在酿造阶段和最终产品中的葡萄酒学重要性
- ◆ 研究与酿酒过程有关的微生物, 它们的营养需求, 以及它们对葡萄酒的有益或有害特性
- ◆ 为白葡萄酒的生产提供知识
- ◆ 确定现有的广泛的可能性, 以便为特定的风土、葡萄品种和葡萄酒风格选择最合适的工艺
- ◆ 最大限度地发展最先进的酿酒技术, 使学生能够生产出最高质量的白葡萄酒
- ◆ 使学生成为生产红葡萄酒的专家
- ◆ 确定在起泡酒酿造中使用或有潜力的品种
- ◆ 考察影响酿酒的葡萄栽培要素
- ◆ 产生有关远征的专门知识准备饮用的葡萄酒
- ◆ 为这组伟大的葡萄酒确立酿酒的重要性
- ◆ 证明有必要保护这些作为我们文化一部分的遗产珍品
- ◆ 拓宽关于过滤和消除可能使葡萄酒贬值的各种成分的知识
- ◆ 拓宽对酒桶的制作方法的认识
- ◆ 介绍敬酒桶的重要性
- ◆ 加深对葡萄酒的感官分析要评估的方面和如何进行评估
- ◆ 识别葡萄酒的感官变化





具体目标

- ◆ 能够识别和理解制造木桶的不同阶段
- ◆ 说明不同制造商之间的差异化要素
- ◆ 要注意的是,木桶不仅是一个芳香的贡献,也是一个稳定葡萄酒的元素
- ◆ 分析橡木的成分
- ◆ 确定法国、美国和东欧橡木之间的区别
- ◆ 考察橡木桶和葡萄酒之间的互动现象
- ◆ 了解椭圆单宁酸的重要性
- ◆ 能够理解粮食的概念

“

现在就报名参加这个文凭课程,了解桶盖的制造工艺,这些工艺是葡萄酒陈酿的基础”

03

课程管理

TECH使用了一支在酿酒学方面经验丰富的专业团队,他们负责教授学位。由于他们的贡献,学生不仅将拥有理论知识,而且还将能够获得专业人士在真正的葡萄酒领域表现的关键。通过这种方式,将对学生进行详尽的监控,以实现目标的程度和他们自己的,在生产中提供优势和替代方案来自您的公司。





“

TECH通过教授该学位的
教师的专业经验为您带来
知识。立即注册并享受!”

管理人员



Clavero Arranz, Ana 女士

- ◆ Grupo Bodegas Emilio Moro 董事总经理
Grupo Bodegas 首席财务官 Emilio Moro
- ◆ Bodegas Cepa 21 行政主管
- ◆ Bodegas Convento San Francisco 行政技术员
- ◆ ESIC财务管理硕士学位
- ◆ ICF的高管教练
- ◆ ICEX为CEOS提供的数字沉浸式计划
- ◆ ICEX为CEOS提供的数字沉浸式计划
- ◆ IESE管理发展计划

教师

Masa Guerra, Rocío 女士

- ◆ Bodegas Protos的酿酒师
- ◆ Bodega Matarromera的助理酿酒师
- ◆ 负责埃米利奥·莫罗酒庄的葡萄入口
- ◆ BRC的质量经理和Viñedos Real Rubio的酿酒师
- ◆ 酿酒助理 at Bodega Solar Viejo
- ◆ Ébano Viñedos y Bodegas酒庄和葡萄园经理
- ◆ 酿酒学助理和实验室技术员 at Bodega El Soto
- ◆ 帕伦西亚农业工程学院酿酒学学位
- ◆ 巴利亚多利德商会商学院葡萄酒商业管理MBA

Arranz Núñez, Beatriz 女士

- ◆ Viñas del Jaro的酿酒师
- ◆ 布埃纳酒庄助理酿酒师
- ◆ 酒庄的酿酒师 Bodega Familia A.石灰
- ◆ 比尼亚坎库拉 (ViñaCancura) 的助理酿酒师
- ◆ 维塔尔佩的酒厂工人
- ◆ 在商业发展学院接受培训的酿酒师
- ◆ 巴利亚多利德省葡萄酒博物馆的酿酒师和导游
- ◆ 高级委员会监督者 D.O. Ribera del Duero
- ◆ 巴利亚多利德大学酿酒学学位



04

结构和内容

葡萄栽培专家详细制定了葡萄酒陈酿和陈酿文凭课程的教学大纲，他们将通过易于吸收的视听内容传播他们的知识，并通过模拟案例为他们在工作环境中的实际行动做好准备。这些专业人士将通过视听材料分享他们所有的葡萄酒知识，采用理论实践的形式，使每个学生都能适应学习进度。此外，TECH采用 Relearning 方法，使学生免于长时间的记忆，使他们能够逐步轻松地吸收所有内容。





“

立即注册,了解橡木桶单宁随时间转移的动力学”

模块 1. 橡木桶在葡萄酒陈酿中的重要性

- 1.1. 橡木对于橡木桶制造的重要性
- 1.2. 橡木
- 1.3. 木材选择
- 1.4. 木材的干燥和成熟
- 1.5. 桶制造
- 1.6. 来自橡木桶的芳香
- 1.7. 橡木单宁
- 1.8. 桶, 防水且多孔的容器
- 1.9. 橡木桶的良好使用
- 1.10. 橡木桶的第二次生命



“

一个专为像您这样的专业人士设计的学位,他们希望在不断的技术变革中磨练自己的技能”

05 方法

这个培训计划提供了一种不同的学习方式。我们的方法是通过循环的学习模式发展起来的：**Re-learning**。

这个教学系统被世界上一些最著名的医学院所采用，并被**新英格兰医学杂志**等权威出版物认为是最有效的教学系统之一。





“

发现 Re-learning, 这个系统放弃了传统的线性学习, 带你体验循环教学系统: 这种学习方式已经证明了其巨大的有效性, 尤其是在需要记忆的科目中”

案例研究, 了解所有内容的背景

我们的方案提供了一种革命性的技能和知识发展方法。我们的目标是在一个不断变化, 竞争激烈和高要求的环境中加强能力建设。

“

和TECH,你可以体验到一种正在动摇世界各地传统大学基础的学习方式”



你将进入一个以重复为基础的学习系统, 在整个教学大纲中采用自然和渐进式教学。



学生将通过合作活动和真实案例，学习如何解决真实商业环境中的复杂情况。

一种创新并不同的学习方法

该技术课程是一个密集的教学计划，从零开始，提出了该领域在国内和国际上最苛刻的挑战和决定。由于这种方法，个人和职业成长得到了促进，向成功迈出了决定性的一步。案例法是构成这一内容的技术基础，确保遵循当前经济，社会和职业现实。

“我们的课程使你准备好在不确定的环境中面对新的挑战，并取得事业上的成功”

案例法一直是世界上最好的院系最广泛使用的学习系统。1912年开发的案例法是为了让法律学生不仅在理论内容的基础上学习法律，案例法向他们展示真实的复杂情况，让他们就如何解决这些问题作出明智的决定和价值判断。1924年，它被确立为哈佛大学的一种标准教学方法。

在特定情况下，专业人士应该怎么做？这就是我们在案例法中面对的问题，这是一种以行动为导向的学习方法。在整个课程中，学生将面对多个真实案例。他们必须整合所有的知识，研究，论证和捍卫他们的想法和决定。

Re-learning 方法

TECH有效地将案例研究方法基于循环的100%在线学习系统相结合,在每节课中结合了8个不同的教学元素。

我们用最好的100%在线教学方法加强案例研究: Re-learning。

在2019年,我们取得了世界上所有西班牙语在线大学中最好的学习成绩。

在TECH,你将采用一种旨在培训未来管理人员的尖端方法进行学习。这种处于世界教育学前沿的方法被称为 Re-learning。

我校是唯一获准使用这一成功方法的西班牙语大学。2019年,我们成功地提高了学生的整体满意度(教学质量,材料质量,课程结构,目标.....),与西班牙语最佳在线大学的指标相匹配。



在我们的方案中,学习不是一个线性的过程,而是以螺旋式的方式发生(学习,解除学习,忘记和重新学习)。因此,我们将这些元素中的每一个都结合起来。这种方法已经培养了超过65万名大学毕业生,在生物化学,遗传学,外科,国际法,管理技能,体育科学,哲学,法律,工程,新闻,历史,金融市场和工具等不同领域取得了前所未有的成功。所有这些都是在一个高要求的环境中进行的,大学学生的社会经济状况很好,平均年龄为43.5岁。

Re-learning 将使你的学习事半功倍,表现更出色,使你更多地参与到训练中,培养批判精神,捍卫论点和对比意见:直接等同于成功。

从神经科学领域的最新科学证据来看,我们不仅知道如何组织信息,想法,图像y记忆,而且知道我们学到东西的地方和背景,这是我们记住并将其储存在海马体的根本原因,并能将其保留在长期记忆中。

通过这种方式,在所谓的神经认知背景依赖的电子学习中,我们课程的不同元素与学员发展其专业实践的背景相联系。



该方案提供了最好的教育材料,为专业人士做了充分准备:



学习材料

所有的教学内容都是由教授该课程的专家专门为该课程创作的,因此,教学的发展是具体的。

然后,这些内容被应用于视听格式,创造了TECH在线工作方法。所有这些,都是用最新的技术,提供最高质量的材料,供学生使用。



大师课程

有科学证据表明第三方专家观察的有用性。

向专家学习可以加强知识和记忆,并为未来的困难决策建立信心。



技能和能力的实践

你将开展活动以发展每个学科领域的具体能力和技能。在我们所处的全球化框架内,我们提供实践和氛围帮你取得成为专家所需的技能和能力。



延伸阅读

最近的文章,共识文件和国际准则等。在TECH的虚拟图书馆里,学生可以获得他们完成培训所需的一切。





案例研究

他们将完成专门为这个学位选择的最佳案例研究。由国际上最好的专家介绍,分析和辅导案例。



互动式总结

TECH团队以有吸引力和动态的方式将内容呈现在多媒体片中,其中包括音频,视频,图像,图表和概念图,以强化知识。
这个用于展示多媒体内容的独特教育系统被微软授予“欧洲成功案例”称号。



测试和循环测试

在整个课程中,通过评估和自我评估活动和练习,定期评估和重新评估学习者的知识:通过这种方式,学习者可以看到他/她是如何实现其目标的。



06 学位

葡萄酒陈酿和老化大学课程除了保证最严格和最新的培训外,还可以获得由TECH科技大学颁发的大学课程学位证书。



“

成功完成该计划, 您将通
过邮寄*收到您的专科文
凭, 无需额外的繁琐手续”

这个葡萄酒陈酿和老化大学课程包含了市场上最完整和最新的课程。

评估通过后, 学生将通过邮寄收到TECH科技大学颁发的相应的大学课程学位。

TECH科技大学颁发的证书将表达在大学课程获得的资格, 并将满足工作交流, 竞争性考试和专业职业评估委员会的普遍要求。

学位: 葡萄酒陈酿和老化大学课程

模式: 在线

时长: 6周



健康 信心 未来 人 导师
教育 信息 教学
保证 资格认证 学习
机构 社区 科技 承诺
个性化的关注 现在 创新
知识 网页 质量
网上教室 发展 语言 机构

tech 科学技术大学

大学课程 葡萄酒陈酿和老化

- » 模式:在线
- » 时长: 6周
- » 学位: TECH 科技大学
- » 课程表:自由安排时间
- » 考试模式:在线

大学课程

葡萄酒陈酿和老化

