

# 大学课程

## 起泡酒制作





## 大学课程 起泡酒制作

- » 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

网页链接: [www.techitute.com/cn/nutrition/postgraduate-certificate/sparkling-wine-production](http://www.techitute.com/cn/nutrition/postgraduate-certificate/sparkling-wine-production)

# 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

例如，葡萄酒气化过程就是鉴别法国香槟的过程。然而，过去需要手工操作的技术，有时需要按照缓慢而简洁的程序进行阐述，而自动化技术有时却变得系统化，有时还存在风险。因此，企业需要对生产方法、品种、成熟期和收获期等有高度了解的专业人员。为满足这一需求，TECH 开发了起泡酒制作强化课程。这是一个完整而严格的资格认证，拥有经验丰富的教学团队，让学生深入了解教学方法。魅力，鲈鱼 或高压锅等科目。所有这一切，都是通过一个简单且经过调整的系统实现的，该系统 100% 在线，使学生能够将学习与个人和职业生活的其他部分结合起来。



“

通过这个大学课程的学习,你将在短短 6 周内完全掌握基酒的接收、压榨和酿造”

由于起泡葡萄酒需要经过大量加工才能产生气泡,因此葡萄酒行业必须有专业人员掌握葡萄酒中的糖分含量、二氧化碳溶解量以及溶解在产品中的压力。所有这一切,从生产到能够精心制作泡沫,都要尊重葡萄汁的质量及其澄清度。此外,随着该行业的要求越来越高,重点也放在了流程的速度上,以保证最终产品的质量。

因此,为了提高营养学专业毕业生在酿酒领域的技能,TECH 开发了一项资格认证,深入探讨起泡葡萄酒的定义、类型和法规。通过学习,学生将能够优化起泡葡萄酒的生产方法和泡沫。所有这些,都是通过由 TECH 挑选的经验丰富的专业人员提供的丰富学习内容来实现的,他们负责制定课程内容,并向专家传授理论和实践知识。

此外,TECH 还采用创新的 "Relearning 方法,目的是让学生免于长时间的死记硬背,循序渐进地掌握所学内容。通过这种方式,学生可以获得理论和补充材料,如视频摘要、活动和案例模拟等。100% 在线教育,面向致力于在线大学体验的专业人士,无需出差或设定时间表。

这个**起泡酒制作大学课程**包含了市场上最完整和最新的科学课程。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
- 其特别强调创新方法
- 理论课、向专家提问、关于有争议问题的讨论区和这个反思性论文
- 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



如果你想作为酿酒专业的营养师参与  
起泡葡萄酒的酿造,请加入 TECH”

“

葡萄汁的质量及其澄清度将决定你所监管的葡萄酒的感官特性,你想成功地做到这一点吗?”

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。

这个课程的设计重点是基于问题的学习,藉由这种学习,专业人员必须努力解决整个学年出现的不同的专业实践情况。为此,你将获得由知名专家制作的新型交互式视频系统的帮助。

现在就注册,了解传统、转酿和夏尔马特起泡酒酿造法,并在实践中优化你的服务。

感谢了 TECH,你将掌握生产方法和有保证的气泡。



# 02 目标

这个起泡酒制作大学课程的设计目的是让营养学专业的毕业生和其他对葡萄酒气化感兴趣的专业人士掌握最创新的生产工艺。得益于多种教学工具的结合, TECH 能够为学生 提供理论和实践知识, 这也是对教育领域的重新思考。因此, 学生们将受益于一个适应现代、采用有效教学方法保证教学的资格证书。





“

你想从其他营养师中脱颖而出吗?与 TECH  
一起完善祖传发酵和葡萄酒气化技术"



## 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

- ◆ 能够从概念上、技术上和感觉上设计起泡酒的制作，从选择品种到最后装瓶
- ◆ 区分有潜力生产起泡酒的品种
- ◆ 评估葡萄园对葡萄酒的质量影响
- ◆ 考察技术的多样性和由此产生的葡萄酒类型
- ◆ 发展酿酒方面的技术知识，以便在起泡酒生产的不同阶段做出最佳决定
- ◆ 评估不同技术在质量上的最大可能性
- ◆ 了解技术流程
- ◆ 发现起泡酒的新趋势



现在就选择一个适应数字化模式和你自己的学位，这样你就能以灵活舒适的方式学习"

# 03 课程管理

TECH 热衷于严谨的学术研究, 因此召集了一支精通葡萄栽培和葡萄酒酿造的教师队伍, 以传授这个不断进行技术变革的蓬勃发展行业的所有关键技术。凭借丰富的行业经验, 教师们能够保证教学内容, 并确保以简单快捷的方式对学生进行正确指导。这怎么可能? 在学生希望进入的领域或注册专家希望提升的领域, 每天都有专业人士在热心工作。





“

你会错过向葡萄栽培专业人士学习的机会吗？  
借助教师的经验，接近工作领域的真实情况”

## 管理人员



### Clavero Arranz, Ana 女士

- ♦ Cepa 21 酒庄总经理
- ♦ Emilio Moro酒庄集团总经理
- ♦ Emilio Moro酒庄集团首席财务官
- ♦ Cepa 21 酒庄行政主管
- ♦ 旧金山康文托酒庄行政技术员
- ♦ 毕业于巴利亚多利德大学工商管理专业
- ♦ ESIC 财务管理硕士学位
- ♦ ICF 高级教练
- ♦ ICEX 的 CEOS 数字沉浸式课程
- ♦ IESE 管理发展计划

## 教师

### Martínez Corrales, Alba 女士

- ◆ 专门从事领导力交流的酿酒师
- ◆ Bodega Agrícola Riova 酒庄的酒窖工人
- ◆ Bodegas y Viñedos Alión 酿酒师
- ◆ 鲁埃达原产地命名控制委员会监督员
- ◆ 毕业于巴利亚多利德大学酿酒与农业和食品工业工程专业
- ◆ 最佳教练学校领导沟通专业

### Masa Guerra, Rocío 女士

- ◆ 普罗托斯酒庄酿酒师
- ◆ 马塔洛梅拉酒庄助理酿酒师
- ◆ Emilio Moro 酒庄葡萄收货经理
- ◆ BRC 的质量负责人和 Viñedos Real Rubio 的酿酒师
- ◆ Solar Viejo 酒庄助理酿酒师
- ◆ Ébano Viñedos y Bodegas 酒庄和葡萄园经理
- ◆ 埃尔索托酒庄酿酒助理兼实验室技术员
- ◆ 帕伦西亚农业工程高等技术学校酿酒学学位
- ◆ 巴利亚多利德商会商学院葡萄酒企业管理工商管理硕士

# 04 结构和内容

起泡酒制作大学课程的教学大纲是由葡萄酒领域的专家精心设计的,他们将通过易于吸收的视听内容传授知识。此外,这些专家还将为学生在实际行动中的实施做好准备。在这种专业环境中,学生可以通过直接的沟通渠道与教师联系,从而解决他们在学科方面的所有问题。反过来,TECH 采用的方法是 Relearning减轻学生长时间的死记硬背,使他们能够循序渐进地吸收所有内容。



“

了解起泡葡萄酒发酵的关键, 以便为你的公司提供优质服务”

## 模块1. 起泡酒的酿造

- 1.1. 起泡酒:定义、类型和法规
- 1.2. 品种、成熟和年份
- 1.3. 基酒的接收、压榨和生产
- 1.4. 生产方法和泡沫
- 1.5. 传统方法
- 1.6. charmat 方法, 很棒的低音或高压灭菌器
- 1.7. 祖传的发酵方法
- 1.8. 酒气化
- 1.9. 世界生产区。制作方法
- 1.10. 探险和品尝



“

从技术角度看,这一领域在消费者中正在蓬勃发展,并在不断变化,因此,不要再等待了,赶快更新自己吧"

# 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。



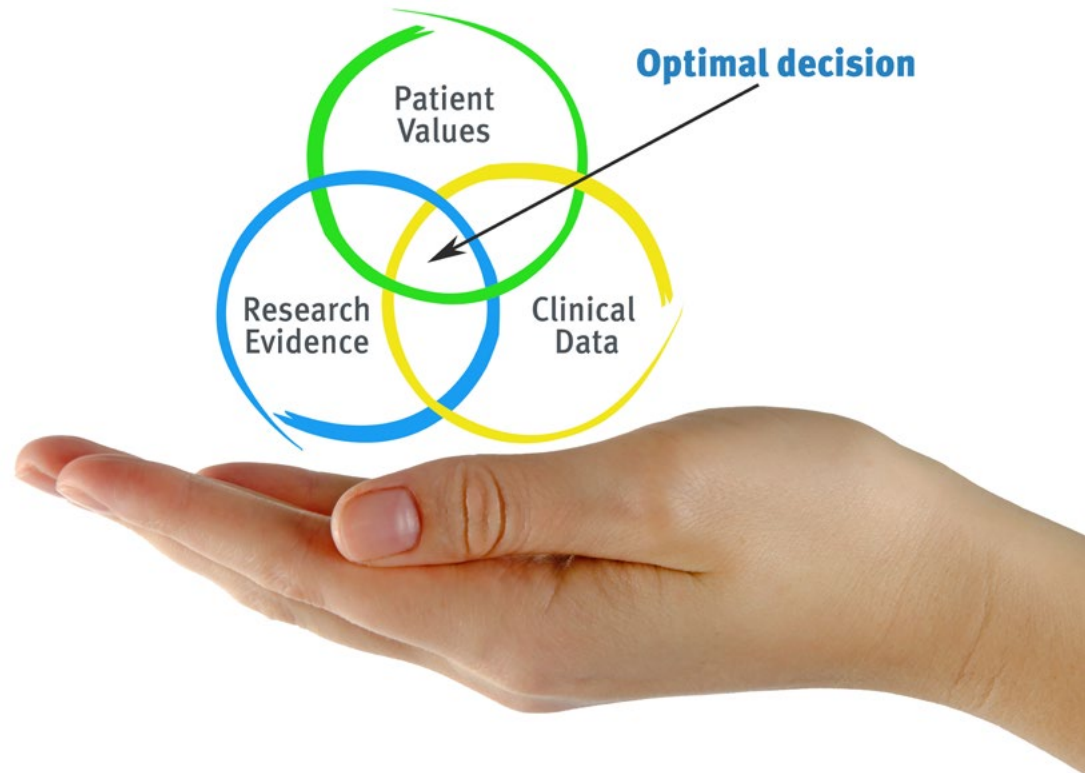
“

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”

## 在TECH, 我们使用案例法

在特定的临床情况下, 医生应该怎么做?在整个课程中, 你将面对多个基于真实病人的模拟临床案例, 他们必须调查, 建立假设并最终解决问题。关于该方法的有效性, 有大量的科学证据。专业人员随着时间的推移, 学习得更好, 更快, 更持久。

和TECH, 营养学家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。



根据Gérvás博士的说法, 临床病例是对一个病人或一组病人的注释性介绍, 它成为一个“案例”, 一个说明某些特殊临床内容的例子或模型, 因为它的教学效果或它的独特性或稀有性。至关重要的是, 案例要以当前的职业生活为基础, 试图重现专业营养实践中的实际问题。

“

你知道吗, 这种方法是1912年在哈佛大学为法律学生开发的?案例法包括提出真实的复杂情况, 让他们做出决定并证明如何解决这些问题。1924年, 它被确立为哈佛大学的一种标准教学方法”

#### 该方法的有效性由四个关键成果来证明:

1. 遵循这种方法的营养学家不仅实现了对概念的吸收, 而且还, 通过练习评估真实情况和应用知识来发展自己的心理能力。
2. 学习内容牢固地嵌入到实践技能中, 使营养师能够更好地将知识融入临床实践。
3. 由于使用了从现实中产生的情况, 思想和概念的吸收变得更容易和更有效。
4. 投入努力的效率感成为对学生的一个非常重要的刺激, 这转化为对学习的更大兴趣并增加学习时间。



## 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。

营养师将通过真实的案例并在模拟学习中解决复杂情况来学习。这些模拟情境是使用最先进的软件开发的，以促进沉浸式学习。



处在世界教育学的前沿,按照西班牙语世界中最好的在线大学(哥伦比亚大学)的质量指标, Re-learning 方法成功地提高了完成学业的专业人员的整体满意度。

通过这种方法,我们已经培训了超过45000名营养师,取得了空前的成功,在所有的临床专科手术中都是如此。所有这些都是在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。

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。

根据国际最高标准,我们的学习系统的总分是8.01分。

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。



#### 营养技术和程序的视频

TECH使学生更接近最新的技术,最新的教育进展和当前牙科技术的最前沿。所有这些,都是以第一人称,以最严谨的态度进行解释和详细说明的,以促进学生的同化和理解。最重要的是,您可以想看几次就看几次。



#### 互动式总结

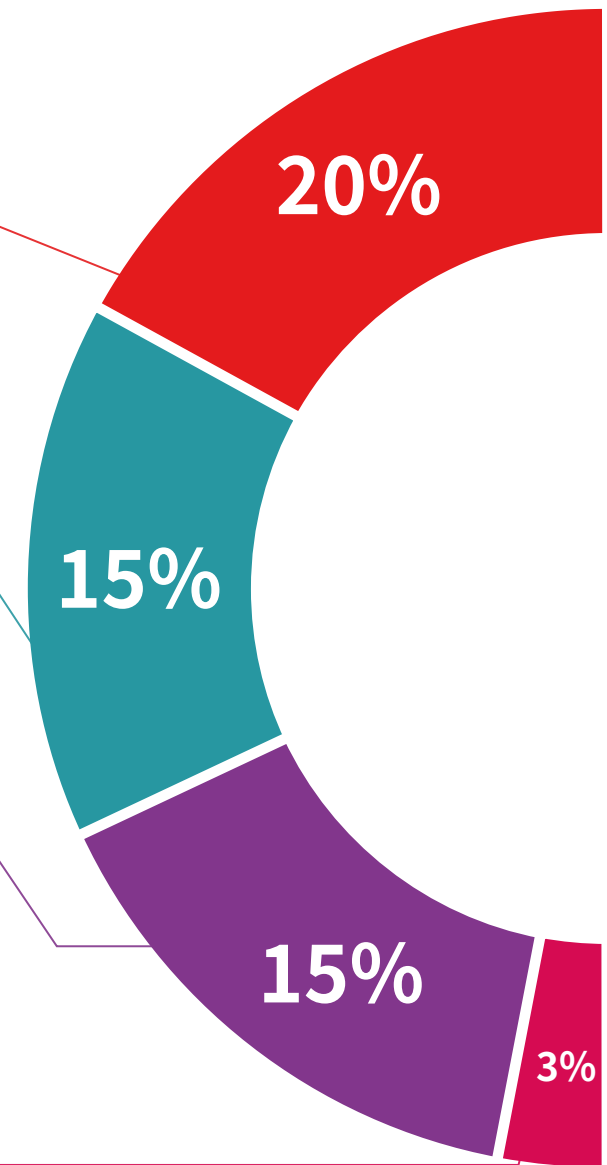
TECH团队以有吸引力和动态的方式将内容呈现在多媒体丸中,其中包括音频,视频,图像,图表和概念图,以强化知识。

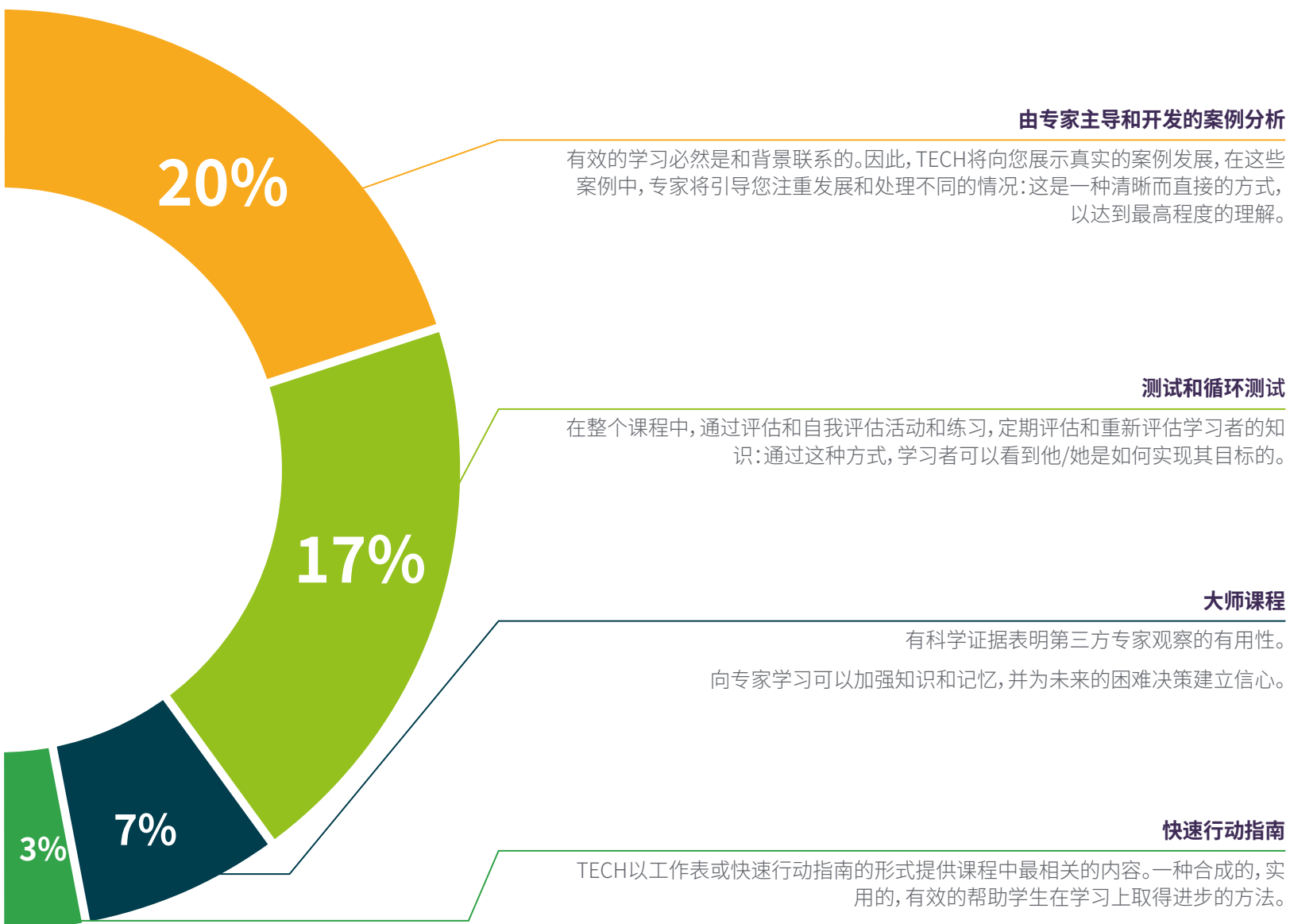
这个独特的多媒体内容展示培训系统被微软授予“欧洲成功案例”。



#### 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。





# 06 学位

起泡酒制作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。



“

顺利完成这个课程并获得大学学位, 无需旅行或通过繁琐的程序”

这个**起泡酒制作大学课程**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: **起泡酒制作大学课程**

模式: **在线**

时长: **6周**



**tech** 科学技术大学

大学课程  
起泡酒制作

- » 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

## 起泡酒制作