

校级硕士
葡萄酒酿造学



tech 科学技术大学

校级硕士 葡萄酒酿造学

- » 模式:在线
- » 时长: 12个月
- » 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/professional-master-degree/master-enology

目录

01

介绍

4

02

目标

8

03

能力

14

04

课程管理

18

05

结构和内容

22

06

方法

28

07

学位

36

01 介绍

适量饮用葡萄酒有助于保护个人免受冠心病和中风的风险, 因为其富含多酚, 如白藜芦醇。这是一种源自自然的产品, 富含营养, 但如果不遵循影响果实生长和可行性的协议, 就可能带来风险。因此, 企业需要拥有了解其生物成分参数并确保葡萄藤生长周期的营养专家。为此, TECH提供了一个100%在线的高水平学术严谨课程, 专门面向对葡萄酒分析新技术感兴趣的营养师。



“

通过这个校级硕士,您将在短短12个月内掌握葡萄酒制作中的具体协议,并深入了解其细节”

不断发展的技术革命带来了自然过程的加速,破坏了其传统发展方式。葡萄酒行业是需要特别关注产品开发的领域,因为从浸泡和发酵到瓶装,都需要严格遵守的协议,这些协议必须考虑到酿酒微生物学。分析其成分的专家是高资质的营养师,具备应用新技术的基础,以研究葡萄酒的属性。

因此,TECH开发了一个校级硕士课程,涵盖了葡萄和葡萄酒的化合物以及多种分析技术,包括葡萄汁的化学成分、有机酸、多酚和糖分等元素。该课程旨在为营养师和其他专业人士提供深入研究葡萄酒香气、挥发性化合物、结构及按类型分类(如白葡萄酒、玫瑰葡萄酒或红葡萄酒)的机会。

此外,TECH将课程以100%在线格式开发,以便在职专业人士可以结合个人生活进行数字学习。TECH还精心挑选了微生物学、葡萄栽培和葡萄酒酿造学领域的专家来开发和授课该校级硕士课程。因此,从课程的第一模块开始,学生将享受到丰富的视听材料和附加资源,使该程序成为一次独特且富有成效的学习体验,为在葡萄酒环境中作为营养师的角色做好准备。

这个**葡萄酒酿造校级硕士**包含了市场上最完整和最新的科学课程。主要特点是:

- 由营养学和生物科学专家提供的实际案例开发
- 这个课程的内容图文并茂、示意性强、实用性强为那些视专业实践至关重要的学科提供了科学和实用的信息
- 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
- 理论课、向专家提问、关于有争议问题的讨论区和个人反思性论文
- 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

“

在一个快速增长的领域中脱颖而出,加入被视为未来医疗发展技术解决方案的项目”

“

参与氮化合物技术进步的变革, 提高您在氨基酸生成方面的技能”

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。

通过采用最新的教育技术制作的多媒体内容, 专业人士将能够进行情境化学习, 即通过模拟环境进行沉浸式培训, 以应对真实情况。

该课程设计以问题导向的学习为中心, 专业人士将在整个学年中尝试解决各种实践情况。为此, 您将得到由知名专家制作的新型交互式视频系统的帮助。

推动您的职业生涯, 专注于葡萄在葡萄酒制作过程中的营养研究。

通过如液相色谱等酿酒应用, 扩展您在葡萄营养价值保存方面的知识。



02 目标

这个葡萄酒酿造学校级硕士的重点将使学生在葡萄酒领域更新所需的能力。通过深入了解葡萄酒的技术方面，学生将探索原料中所有存在的化合物及其相互作用，以及在制作过程中的演变。通过这种方式，学生将培养在一个不断变化的农业食品领域中所需的技能，该领域在新兴经济体中扮演着越来越重要的角色。





“

TECH的目标是帮助您实现自己的目标, 通过更新您在葡萄酒酿造过程中化学、物理、微生物学和感官控制方面的知识”



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

模块 1. 葡萄栽培

- ◆ 拓宽葡萄种植业务管理的知识
- ◆ 发展关于风土的知识, 作为葡萄酒表现力的一个基这个要素
- ◆ 要以尊重的态度对待葡萄树的健康
- ◆ 传达葡萄树保健的重要性
- ◆ 避免作物管理中的不当行为
- ◆ 鼓励学生对使用有机产品的兴趣
- ◆ 正确管理葡萄园的成这个和收入

模块 2. 葡萄和葡萄酒的化合物。分析技术

- ◆ 考察一般化学、无机化学和有机化学的基础知识及其在酿酒过程中的应用
- ◆ 能够根据要生产的产品类型, 组织和控制葡萄到葡萄酒的转化
- ◆ 能够利用所获得的关于葡萄和葡萄酒的成分及其演变的知识, 对葡萄酒学实践和处理作出决定
- ◆ 能够选择并进行必要的分析, 以控制原材料、酒类产品、生产过程的中间产品和最终产品
- ◆ 发现新的分析可能性, 深入了解葡萄和葡萄酒的化学成分

模块 3. 酿酒微生物学

- ◆ 掌握葡萄酒学微生物学的整体知识
- ◆ 分析葡萄酒的缺陷, 并将其正确地归因于每个微生物群
- ◆ 了解微生物稳定性的概念, 并意识到与不同类型的葡萄酒有关的问题, 以及它们会因酿造时间的不同而产生的偏差
- ◆ 考察抗菌化合物的作用机制以及如何控制腐败的微生物
- ◆ 制定酒厂清洁和消毒的良好做法
- ◆ 建立计数微生物和显微镜下识别每个微生物群的方法

模块 4. 白葡萄酒和桃红葡萄酒的酿造

- ◆ 深入了解白葡萄酒酿造过程的不同特点
- ◆ 发展酿酒知识, 以便在选择白葡萄酒的不同阶段做出最佳决定
- ◆ 尊重地将一个品种或风土的表达转移到葡萄酒中
- ◆ 强调葡萄园护理在葡萄酒酿造中的重要性
- ◆ 确定清洗白葡萄酒的过程
- ◆ 确立白葡萄酒酿造的新趋势

模块 5. 红葡萄酒的酿制

- 拓宽对不同红葡萄品种特性的认识
- 发展有关生产红葡萄酒的酒厂的管理知识
- 深入了解红葡萄酒发酵的生物过程
- 详细分析葡萄酒酿制的每个阶段
- 避免不良的葡萄酒学做法
- 彻底发展在橡木桶中陈酿的重要性
- 正确管理酒类产品的使用

模块 6. 起泡酒的酿造

- 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

模块 7. 加强酒、天然甜酒、贵腐酒和盖酒的酿造

- 拓宽对特殊葡萄酒类别的认识
- 确定每一种类型和构成它们的葡萄酒的分类
- 传递我们文化和遗产的一部分, 使这些葡萄酒独一无二, 不可复制, 并与气候、土壤、葡萄品种和具有自己个性的精心制作
- 介绍每一种不同的葡萄酒和它们的原产地
- 鼓励学生识别每种不同的葡萄酒感兴趣
- 为了证明, 在这种情况下, 对特殊葡萄酒的深入了解, 使我们建立了文化和遗产的联系
- 使人们对特殊生产的葡萄酒产生足够的兴趣

模块 8. 葡萄酒的澄清和稳定

- 能够识别感官问题(味觉、芳香或视觉), 并能够通过不同类型的精炼来纠正它
- 举出实际和直观的例子, 帮助识别葡萄酒中可能出现的不同不稳定性或问题
- 确定解决方案, 以避免葡萄酒的物理化学和微生物不稳定性问题
- 要避免在使用冲淡剂方面的不良做法
- 促进对改变葡萄酒的微生物的了解, 并知道如何避免其发展
- 分析葡萄酒稳定前的过滤方法, 并能够根据要实现的目标选择最合适的方法
- 让学生认识到稳定化的重要性, 以避免最终产品出现问题或在市场上贬值
- 鼓励学生对使用生态和非过敏性产品(磨浆剂)的兴趣以及选择涉及较少能量消耗的稳定化方法

模块 9. 橡木桶在葡萄酒陈酿中的重要性

- 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

模块 10. 葡萄酒的感官分析和感官改变

- 认识葡萄酒中的主要化合物及其感官上的影响
- 知道如何从视觉、嗅觉和味觉上评价所有类型的葡萄酒(干、甜、起泡)
- 确定葡萄酒应该在什么温度下保存和饮用, 以及是否应这个倾向
- 通过确定最佳采摘时间和消除葡萄串中的绿色化合物, 避免生产出带有草药味的葡萄酒
- 研究葡萄酒中的物理化学变化, 起源以及如何防止它们
- 知道如何控制我们在不同的酿酒过程和陈酿过程中向葡萄酒添加多少氧气了解如何避免葡萄酒的加速演变
- 防止硫磺或还原气味的形成, 其中一些气味是在葡萄酒在瓶中的时间里形成的
- 识别由于微生物造成的葡萄酒的不同感官变化要知道什么时候会发生, 以及如何纠正这些问题
- 鼓励使用生态和非过敏性的保存方法, 努力减少葡萄酒中的二氧化硫剂量

03 能力

这个校级硕士课程的结构设计使得学生在学习后能够掌握葡萄酒的原料,并运用在科学领域中已证明最有效的创新方法进行分析。TECH通过一个专业团队提供适当的学习,确保专家能够在就业市场中脱颖而出。这样,学生将能够在葡萄酒酿造的每个阶段进行化学、物理、微生物学和感官分析控制。





“

通过TECH, 您将获得使您能够审视一般化学、无机化学和有机化学基础及其在葡萄酒制作过程中的应用的技能”



总体能力

- 确定葡萄和葡萄酒中的化合物
- 建立酿酒学中用于确定葡萄和葡萄酒成分的分析技术
- 了解到葡萄酒是一个动态的生态系统,不同类型的微生物共存,在这个过程中产生的所有变化决定了一个群体或另一个群体的主导地位
- 分析与不同类别的微生物污染有关的风险
- 建立红葡萄酒发酵、陈酿和老化过程中的关键控制点
- 强调葡萄酒学作为质量基这个参数的重要性
- 发展成熟和老龄化的可能性。耦合或最终混合
- 汇编起泡酒生产和营销的最新创新成果
- 识别和量化葡萄酒的不稳定性
- 确定如何纠正不稳定性,以避免最终葡萄酒中出现缺陷和沉淀物
- 考察葡萄酒在橡木桶中陈酿的兴趣
- 分析感觉改变的起源,以及纠正和预防的方法





具体能力

- 考察酿酒过程中微生物的演替, 确定在酿酒不同阶段占主导地位的微生物
- 分析酿酒过程中从葡萄到瓶子的处理情况
- 确定葡萄酒酿造技术: 传统方法、古老方法、查马特-高压釜法以及其他使用的方法
- 解决瓶子、瓶盖、闭合器和特定机械的额外要素
- 确立品尝起泡酒的基这个要素
- 确定特殊葡萄酒类别的不同类型利口酒
- 确定木材干燥对制造木桶的影响



在您的职业环境中脱颖而出, 掌握葡萄和葡萄酒的所有属性, 以便在其制作过程中运用营养学伦理进行干预"

04 课程管理

TECH依托于一支在葡萄酒领域具备丰富经验的专业团队。授课教师均从事葡萄种植相关专业，他们的知识和经验为这项学位课程的内容提供了坚实的基础。该课程完全在线进行，允许学生在任何地方、任何时间通过电子设备和互联网进行学习。这样，TECH为学生提供了便捷的学习机会，并保证了由物理化学和微生物学实验室专家提供的优质教学。





“

不要再等待, 现在就获得专业团队的支持, 通过直接沟通渠道, 您可以讨论和解决有关课程的所有问题”

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

Carracedo Esguevillas, Daniel 先生

- ◆ Viñas del Jaro 副酿酒师
- ◆ Viñas del Jaro 实验室经理
- ◆ 卡尔-格劳酒庄和葡萄园助理酿酒师
- ◆ 毕业于巴利亚多利德大学酿酒专业

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

Molina González, Silvia 女士

- ◆ Cepa 21 酒庄运营经理
- ◆ Cepa 21 酒庄技术经理
- ◆ Emilio Moro 酒庄酿酒师
- ◆ 新线活动的活动和商业推广女主持人
- ◆ Proderreg 机构的活动和商业推广女主持人
- ◆ 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
- ◆ 帕伦西亚高级农业工程师技术学院领导力和团队合作专业

Arranz Núñez, Beatriz 女士

- ◆ Viñas del Jaro 的酿酒师
- ◆ 比尼亚布埃纳酿酒助理
- ◆ Bodega Familia A. De La Cal 的酿酒师
- ◆ 坎库拉酒庄助理酿酒师
- ◆ 维塔佩酒窖工人
- ◆ 商业发展学院酿酒师培训师
- ◆ 巴利亚多利德省葡萄酒博物馆的酿酒师和导游
- ◆ 杜罗河畔里贝拉法定产区高级理事会监督员
- ◆ 巴利亚多利德大学酿酒学学位

Sáez Carretero, Jorge 先生

- ◆ Cepa 21 酒庄葡萄栽培主管
- ◆ 丰塔纳酒庄葡萄栽培技术员
- ◆ 吉维蒂葡萄栽培经理
- ◆ 毕业于马德里理工大学农业工程与科学专业
- ◆ 马德里理工大学葡萄栽培和酿酒学硕士
- ◆ 认证为综合害虫管理顾问
- ◆ 被认可为植物检疫防护手段生产者和经营者官方登记册顾问

05 结构和内容

该课程的内容由一支专注于葡萄栽培的专业团队详细制定。凭借他们的贡献，学生将能够以简单且富有教育意义的方式理解课程内容，从土壤种植准备到葡萄酒的感官分析和感官特征变化。为此，TECH采用了创新的Relearning方法，确保学习的有效性，通过理论与实践相结合的内容，逐步掌握知识。





“

一个旨在帮助您深入了解葡萄、葡萄汁和葡萄酒的化学成分的课程,使您能够根据最终产品的需求,辨别最适合的葡萄酒生产过程”

模块 1. 葡萄栽培

- 1.1. 种植的准备
- 1.2. 藤纹的正确选择
- 1.3. 修剪
- 1.4. 土壤维护
- 1.5. 合理防治病虫害
- 1.6. 灌溉管理
- 1.7. 绿色运营
- 1.8. 成熟和收获
- 1.9. 葡萄树生理学的概念
- 1.10. 世界葡萄酒产区

模块 2. 葡萄和葡萄酒的化合物。分析技术

- 2.1. 葡萄成分及其在葡萄串中的分布
- 2.2. 葡萄汁和葡萄酒的化学成分
- 2.3. 有机酸
- 2.4. 多酚
- 2.5. 糖
- 2.6. 含氮化合物
- 2.7. 香气和其他挥发性化合物
- 2.8. 酵素
- 2.9. 经典酿酒分析
- 2.10. 高级酿酒分析

模块 3. 酿酒微生物学

- 3.1. 酵母菌
- 3.2. 乳酸菌
- 3.3. 醋酸菌
- 3.4. 真菌和其他微生物
- 3.5. 酿酒过程中的微生物生态学
- 3.6. 苹果酸乳酸发酵的重要性 (fml)
- 3.7. 葡萄酒改造
- 3.8. 控制微生物生长
- 3.9. 酒厂生物清洗消毒
- 3.10. 葡萄酒的微生物分析





模块 4. 白葡萄酒和桃红葡萄酒的酿造

- 4.1. 白葡萄品种和葡萄酒风格
- 4.2. 白葡萄成熟参数
- 4.3. 白葡萄酒会
- 4.4. 发酵前的处理
- 4.5. 白葡萄酒的酒精发酵
- 4.6. 温度控制
- 4.7. 白葡萄酒的其他发酵和陈酿
- 4.8. 白葡萄酒澄清、稳定和过滤过程
- 4.9. 装瓶
- 4.10. 特殊发酵

模块 5. 红葡萄酒的酿制

- 5.1. 红葡萄品种
- 5.2. 红葡萄的成熟参数
- 5.3. 红葡萄的接收
- 5.4. 红葡萄酒的酒精发酵
- 5.5. 酒精发酵结束
- 5.6. 苹果酸乳酸发酵
- 5.7. 红葡萄酒的酿制
- 5.8. 红酒装瓶
- 5.9. 瓶子老化过程
- 5.10. 特殊发酵

模块 6. 起泡酒的酿造

- 6.1. 起泡酒：定义、类型和法规
- 6.2. 品种、成熟和年份
- 6.3. 基酒的接收、压榨和生产
- 6.4. 生产方法和泡沫
- 6.5. 传统方法
- 6.6. charmat 方法，很棒的低音或高压灭菌器
- 6.7. 祖传的发醇方法
- 6.8. 酒气化
- 6.9. 世界生产区。制作方法
- 6.10. 探险和品尝

模块 7. 加强酒、天然甜酒、贵腐酒和盖酒的酿造

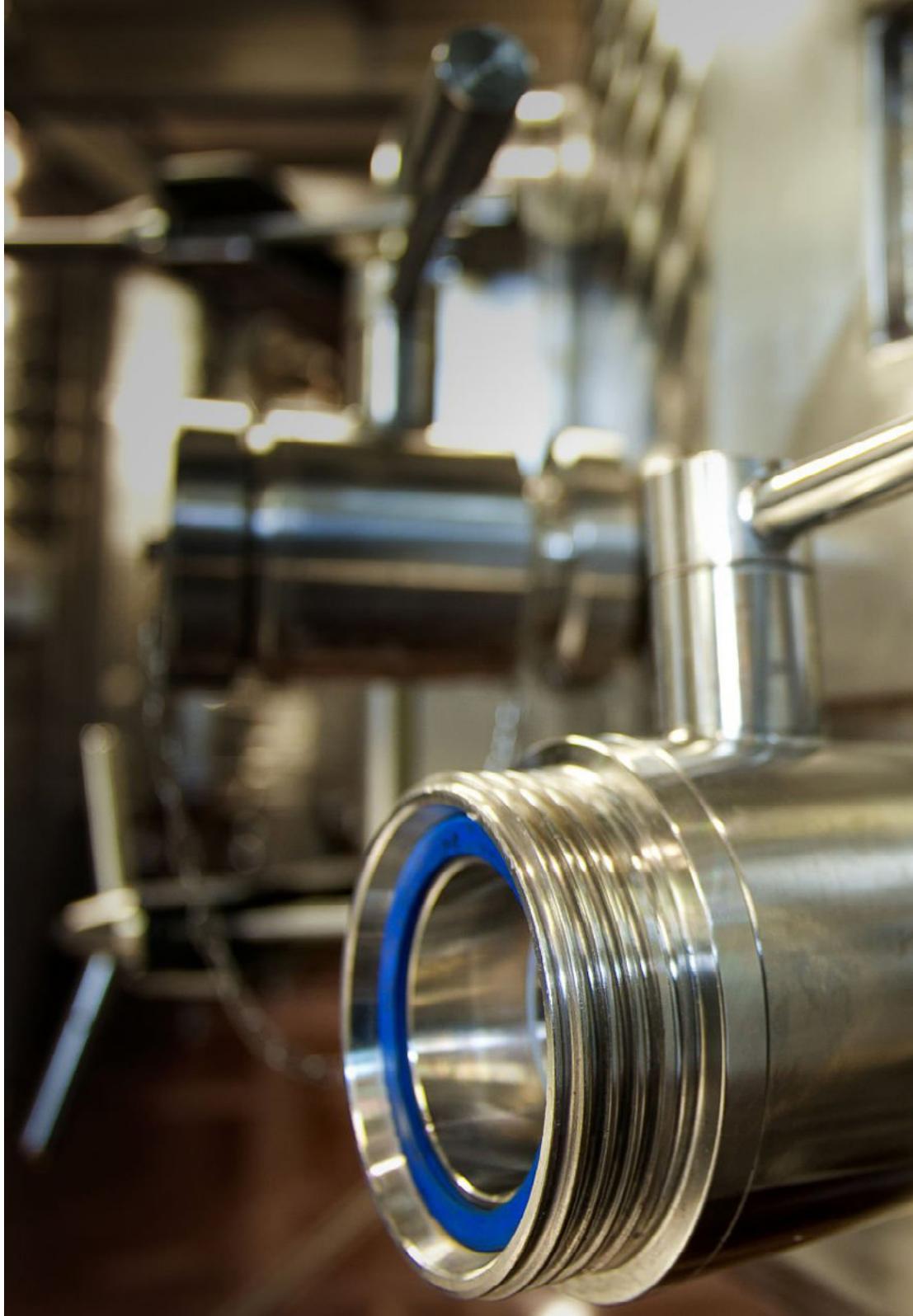
- 7.1. 加强酒:分类。品种及产地
- 7.2. 加强酒的酿造:加强酒。葡萄成熟参数
- 7.3. 加强酒的酿造:慷慨的葡萄酒。制作工艺:包头
- 7.4. 加强酒的酿造:慷慨的葡萄酒。制作工艺:时效
- 7.5. 面纱酒:品种和产区
- 7.6. 天然甜酒:品种和产区
- 7.7. 天然甜葡萄酒:葡萄成熟参数
- 7.8. 天然甜酒:生产过程
- 7.9. 其他甜葡萄酒:自然甜酒。贵腐酒
- 7.10. 其他甜葡萄酒:天然甜葡萄酒:晚收葡萄酒

模块 8. 葡萄酒的澄清和稳定

- 8.1. 红葡萄酒的澄清
- 8.2. 白葡萄酒和桃红葡萄酒的澄清
- 8.3. 葡萄酒过滤
- 8.4. 酒石酸氢钾在葡萄酒中的稳定作用
- 8.5. 酒石酸钙稳定剂
- 8.6. 稳定红葡萄酒中的色素
- 8.7. 金属引起的不稳定
- 8.8. 葡萄酒的微生物稳定性
- 8.9. 防止细菌生长和消除
- 8.10. 防止酵母菌和霉菌的生长和消除

模块 9. 橡木桶在葡萄酒陈酿中的重要性

- 9.1. 橡木对于橡木桶制造的重要性
- 9.2. 橡木
- 9.3. 木材选择
- 9.4. 木材的干燥和成熟
- 9.5. 木桶制造
- 9.6. 来自橡木桶的芳香
- 9.7. 橡木单宁
- 9.8. 桶,防水且多孔的容器
- 9.9. 充分利用橡木桶
- 9.10. 橡木桶的第二次生命



模块 10. 葡萄酒的感官分析和感官改变

- 10.1. 葡萄酒的化学成分、感官影响
- 10.2. 葡萄酒感官分析程序
- 10.3. 葡萄酒视觉阶段的变化
- 10.4. 葡萄引起的感官改变
- 10.5. 葡萄酒中含硫化化合物的变化及其减少
- 10.6. 葡萄酒的氧化变化
- 10.7. 酵母引起的改变
- 10.8. 与真菌和某些挥发性化合物有关的葡萄酒变化
- 10.9. 乳酸菌对葡萄酒的改变
- 10.10. 醋酸菌引起的改变

“

一个旨在帮助像您这样的专家提升在葡萄酒酿造各个阶段中化合物的重要性的课程”

06 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Gérvas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:

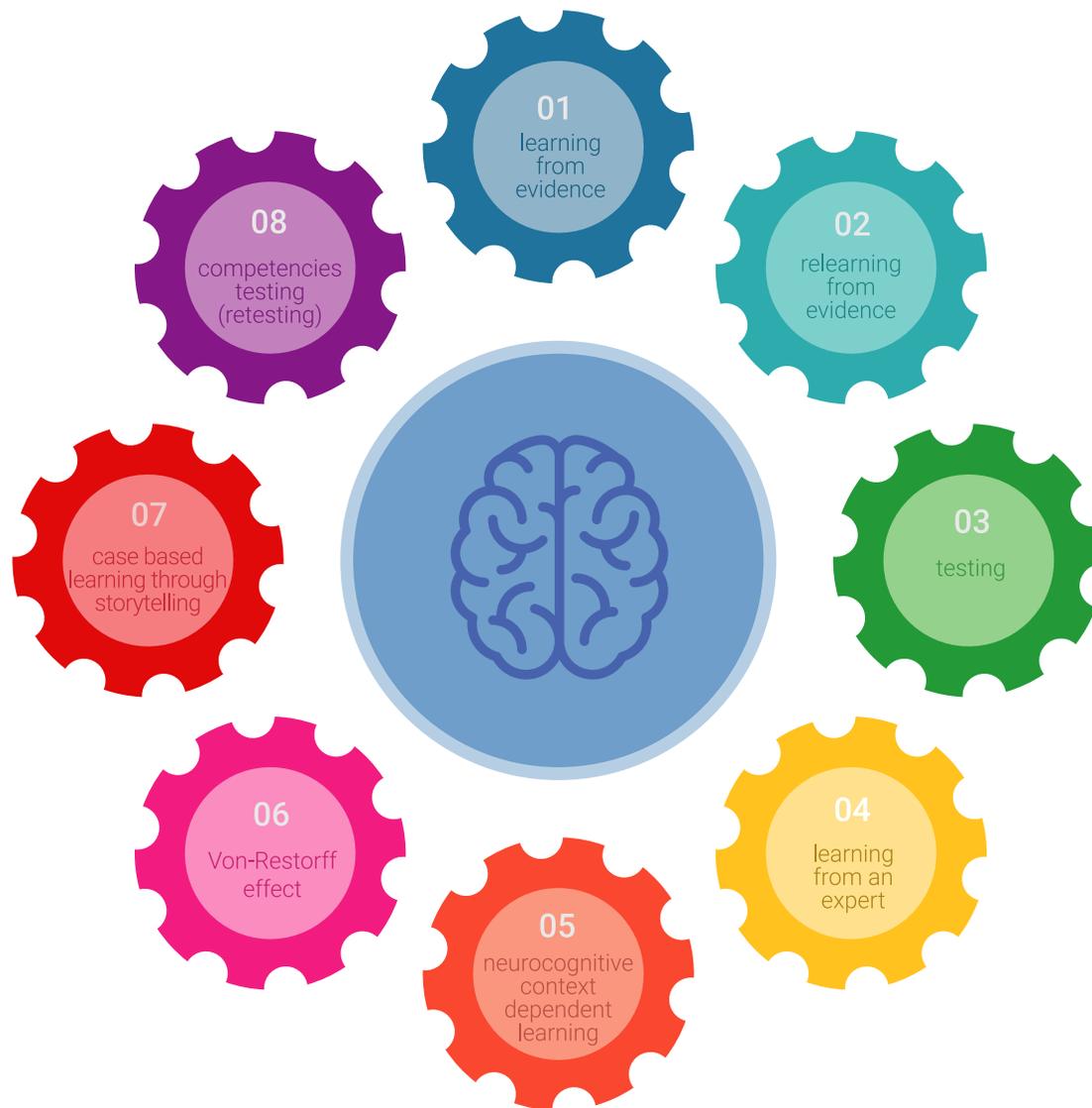
1. 遵循这种方法的营养学家不仅实现了对概念的吸收, 而且还, 通过练习评估真实情况和应用知识来发展自己的心理能力。
2. 学习内容牢固地嵌入到实践技能中, 使营养师能够更好地将知识融入临床实践。
3. 由于使用了从现实中产生的情况, 思想和概念的吸收变得更容易和更有效。
4. 投入努力的效率感成为对学生的一个非常重要的刺激, 这转化为对学习的更大兴趣并增加学习时间。



Re-learning 方法

TECH有效地将案例研究方法与基于循环的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。

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

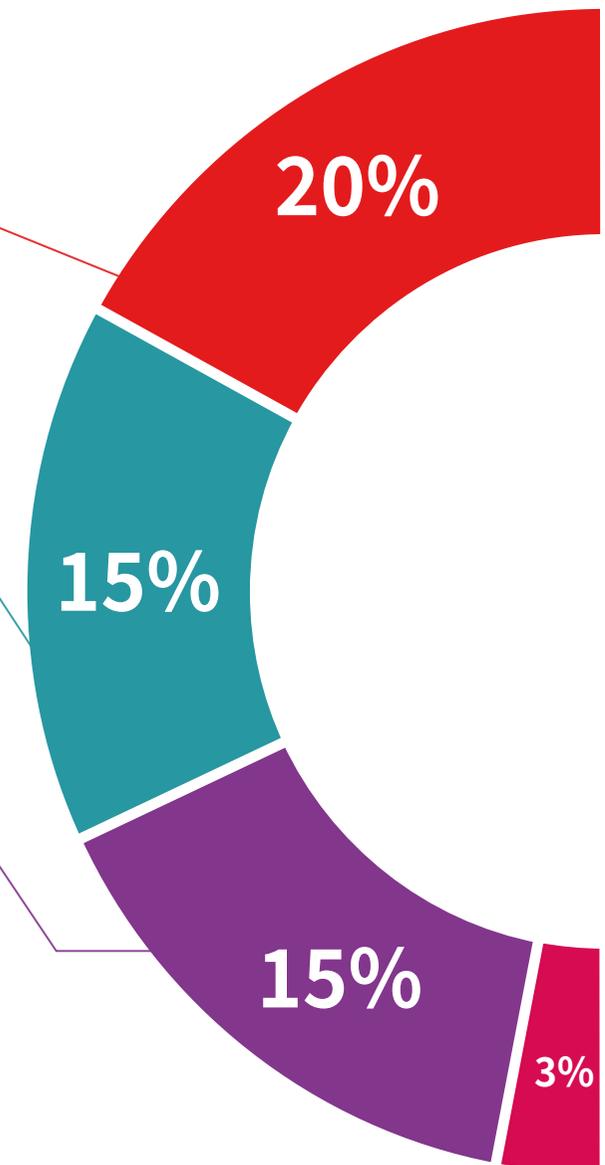
TECH团队以有吸引力和动态的方式将内容呈现在多媒体丸中,其中包括音频,视频,图像,图表和概念图,以强化知识。

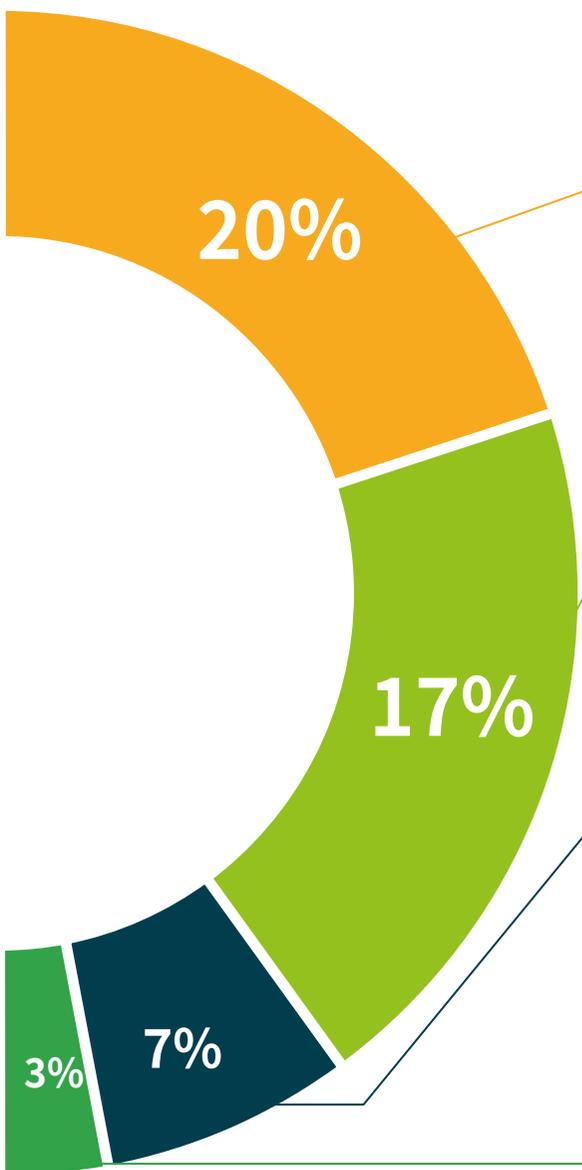
这个独特的多媒体内容展示培训系统被微软授予“欧洲成功案例”。



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。





由专家主导和开发的案例分析

有效的学习必然是和背景联系的。因此, TECH将向您展示真实的案例发展, 在这些案例中, 专家将引导您注重发展和处理不同的情况: 这是一种清晰而直接的方式, 以达到最高程度的理解。



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。



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。



快速行动指南

TECH以工作表或快速行动指南的形式提供课程中最相关的内容。一种合成的, 实用的, 有效的帮助学生在学业上取得进步的方法。



07 学位

葡萄酒酿造校级硕士除了保证最严格和最新的培训外,还可以获得由 TECH 科技大学颁发的校级硕士学位证书。





“

顺利完成这个课程并获得大学学位证书, 不需要旅行或不方便的手续”

这个葡萄酒酿造学校级硕士包含了市场上最完整和最新的科学课程。

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校级硕士学位。

学位由TECH科技大学颁发, 证明在校级硕士学位中所获得的资质, 并满足工作交流, 竞争性考试和职业评估委员会的要求。

学位: 葡萄酒酿造学校级硕士

模式: 在线

时长: 12个月



*海牙加注。如果学生要求为他们的纸质资格证书提供海牙加注, TECH EDUCATION将采取必要的措施来获得, 但需要额外的费用。

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

校级硕士
葡萄酒酿造学

- » 模式:在线
- » 时长: 12个月
- » 学位: TECH 科技大学
- » 课程表:自由安排时间
- » 考试模式:在线

校级硕士

葡萄酒酿造学

