

大学课程

特殊葡萄酒制作





tech 科学技术大学

大学课程 特殊葡萄酒制作

- » 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.techtitute.com/cn/nutrition/postgraduate-certificate/specialty-wines-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

利口酒、天然甜葡萄酒、贵腐葡萄酒和葡萄酿造的葡萄酒以及其他被归类为特殊葡萄酒的产品都具有独特的特性,因此几乎不可能生产出成分完全相同的产品。然而,企业脱颖而出的关键因素无疑是参与生产过程的专业人员,当然也包括营养学家。这一特殊部门将帮助提供适当数量的营养物质,使生产出的葡萄酒质量上乘,为消费者带来实惠。因此,TECH 开发了一个 100% 在线课程,深入研究葡萄酒品种,以更新希望加入该行业的营养学毕业生或已在该行业工作的专业人士的知识。





“

通过这个大学课程的学习,你将了解影响酿造特殊葡萄酒的气候因素和葡萄树的生物周期,只需 150 个小时的资格培训”

鉴于葡萄酒市场的激烈竞争,各公司正在更进一步。我们的目标是完善从种植到装瓶的生产流程,不仅注重产品的美观和风味,还注重产品的香气、密度,尤其是营养成分。所有这一切都需要高素质专家的支持,他们对特产葡萄酒的品种及其特点了如指掌。

因此,TECH 为营养学专业毕业生和其他希望提高理论和实践技能并优化特种葡萄酒生产的专家设计了一项课程。该资格证书追求食品专业人士所要求的严谨性和质量,并深入研究葡萄酒的各种变体,如天然糖果、甜酒和面纱葡萄酒等。与此同时,这个课程还得到了该地区一批经验丰富的教师的支持和帮助,他们都是经过精心挑选的,负责制定教学内容并向学生传授知识。

此外,TECH 还采用了一套创新的教学工具,使学术学位成为一种灵活而丰富的体验。由于TECH 提供了灵活的课程表和旅行安排,因此该课程具有普遍性,学生可以在任何情况下学习。此外,专家们还将获得一份可下载的参考指南,一旦保存在电子设备上,即使没有互联网连接也可查阅。

这个特殊葡萄酒制作大学课程包含市场上最完整、最新的科学课程。主要特点是:

- 由酿酒工程和葡萄栽培创新方面的专家介绍案例研究的发展情况
- 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
- 可从任何连接互联网的固定或便携设备上访问内容

“

不要再等了,深入了解甜葡萄酒的每种成分和产地,让自己在葡萄酒行业的其他营养学家中脱颖而出吧”

“

你还没有掌握晚期葡萄酒的成分吗?利用这个课程提供的理论和实践知识,参与糖和酸的控制”

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融入到培训中,还有来自知名企业和著名大学的公认专家。

它的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境式的学习,即在模拟环境中提供身临其境的培训程序,在真实情况下进行培训。

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。

贵腐天然甜葡萄酒和面纱葡萄酒大多是有机陈酿。借助 TECH 为你提供的知识,推广这一系统。

你有兴趣提高自己在葡萄酒行业的技能吗?深入了解不同的葡萄酒类别,这样才能为成果质量做出贡献。



02 目标

特殊葡萄酒制作大学课程的主要目的是拓宽和更新营养学专业毕业生和其他对特殊葡萄酒的化学和营养成分感兴趣的专业人员的知识。这个课程旨在完善专家们的技能,使他们能够展现出对鉴别葡萄酒的兴趣,并自信地确定每种类型及其分类。为此,本专业将向学生介绍各种利口酒、加强型葡萄酒、天然甜葡萄酒及其陈酿等问题。



“

在保持葡萄酒质量和改善最终产品的同时, 实现你的目标并影响特制葡萄酒中的热量”



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

- 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
- 鼓励学生对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

“

现在就报名参加,在为期 6 周的
学术资格培训期间,亲自体验
TECH 为你提供的所有便利”

03 课程管理

为了以可靠的方式阐述该学位的内容,并以有效的方式传授理论和实践知识,TECH邀请了葡萄酒领域经验丰富的专业团队。他们都是营养学专家,在这一领域工作多年,获得过无数奖项。此外,学生还可以通过虚拟校园与他们取得联系,以便解决与该科目有关的任何问题。所有的学习都以学生及其需求为中心,使其能够完成学业并与其他日常活动相结合。



“

你会错过向精通不可复制葡萄酒的专家学习的机会吗?通过学术指导发现该产品的营养价值”

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

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

04 结构和内容

特殊葡萄酒制作大学课程的教学大纲是在葡萄栽培专家的指导下制定的, 这些专家多年来在这一农业领域取得了长足的发展。此外, TECH 还为学生提供大量不同形式的视听材料: 视频摘要、活动和案例模拟等, 以使学位课程更加生动活泼。通过这种方式, TECH 希望最大限度地利用学生的时间, 在短短 150 个小时内加快学习进程。为此, 这个大学率先采用了 Relearning 方法, 使学生无需长时间死记硬背, 以循序渐进、简单易行的方式吸收教学内容。





“

你想成为利口酒酿造专家吗?研究利口酒陈酿最常见和最被认可的地区”

模块1. 加强酒、天然甜酒、贵腐酒和盖酒的酿造

- 1.1. 加强酒:分类。品种及产地
- 1.2. 加强酒的酿造:慷慨的葡萄酒。葡萄成熟参数
- 1.3. 加强酒的酿造:慷慨的葡萄酒。制作工艺:包头
- 1.4. 加强酒的酿造:慷慨的葡萄酒。制作工艺:时效
- 1.5. 面纱酒:品种和产区
- 1.6. 天然甜酒:品种和产区
- 1.7. 天然甜葡萄酒:葡萄成熟参数
- 1.8. 天然甜酒:生产过程
- 1.9. 其他甜酒:天然甜酒贵腐
- 1.10. 其他甜葡萄酒:天然甜葡萄酒:晚收葡萄酒





“

该资格认证专为像你这样的专业人士而设, 他们有兴趣完善自己在特殊葡萄酒方面的知识, 以鉴别葡萄酒成分中的营养成分”

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

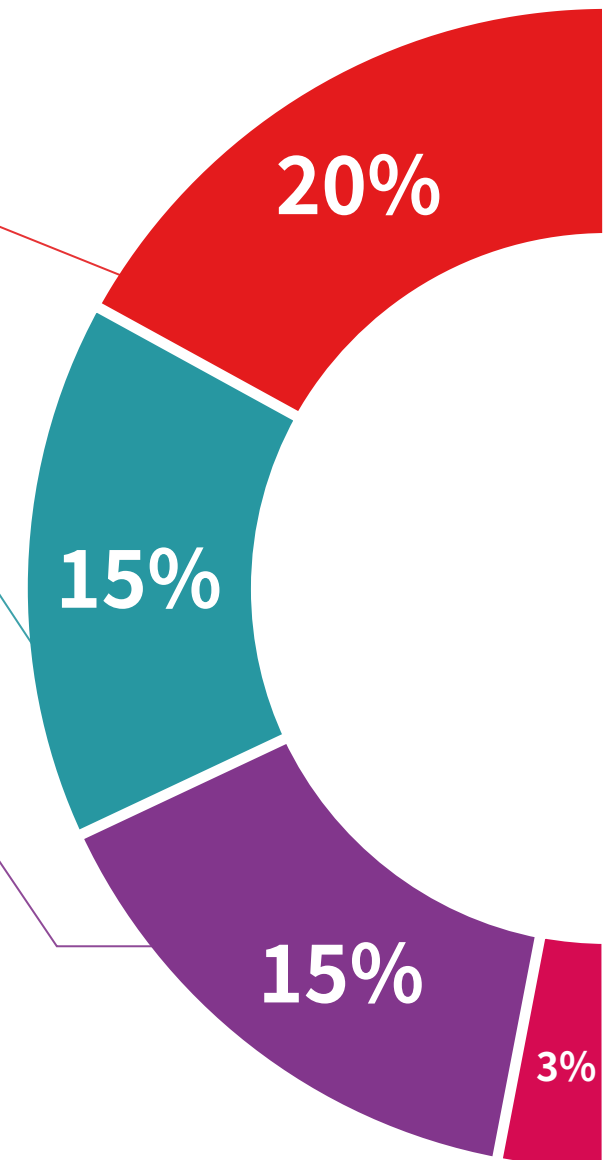
TECH团队以有吸引力和动态的方式将内容呈现在多媒体丸中,其中包括音频,视频,图像,图表和概念图,以强化知识。

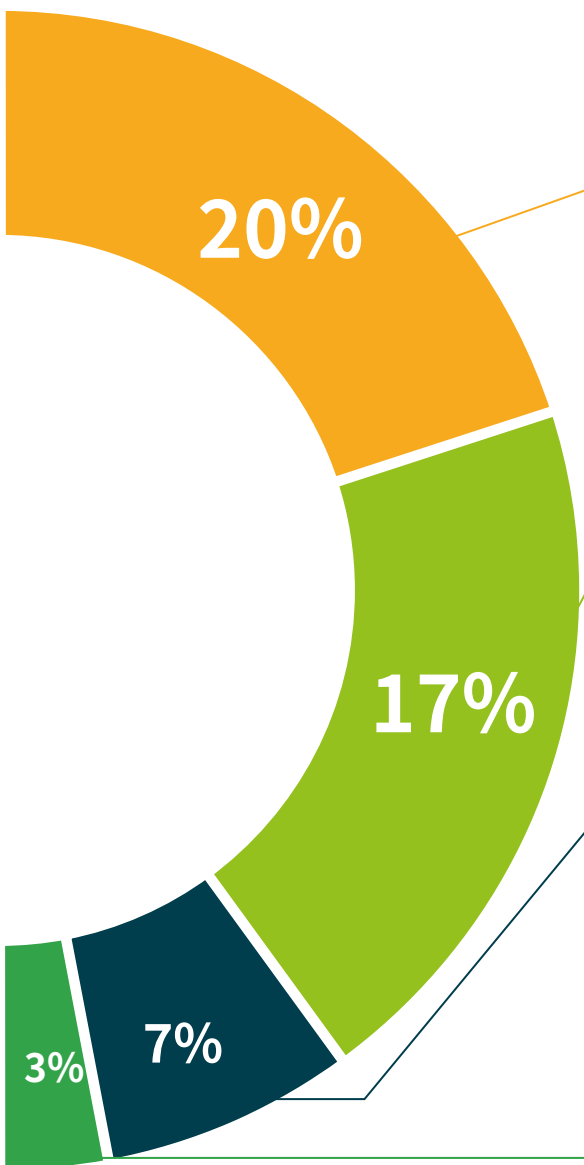
这个独特的多媒体内容展示培训系统被微软授予“欧洲成功案例”。



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, 有效的帮助学生在在学习上取得进步的方法。



06 学位

特殊葡萄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**特殊葡萄酒制作大学课程**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: **特殊葡萄酒制作大学课程**

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
特殊葡萄酒制作

- » 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

特殊葡萄酒制作

