

大学课程

红葡萄酒制作





tech 科学技术大学

大学课程 红葡萄酒制作

- » 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

网络连接: www.techtitute.com/cn/engineering/postgraduate-certificate/red-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

自古以来, 红酒一直是社会地位的象征。红葡萄的发酵设法生产出这种产品, 如今, 这种产品在社交聚会和与肉类的结合中是必不可少的。该行业直接依赖于全球农场健康和害虫。尽管高温预示着葡萄酒行业的糟糕时期, 但事实是, 新技术为管理种植园和加快生产过程的技术开辟了多种可能性。从这个意义上说, TECH提供了一个计划, 用于调查生产阶段的分析以及橡木桶在酿酒产品中的重要性。100%在线学位, 完美适应个人需求和学生专业人士。





“

有了这个文凭,你将在短短6周内深入研究红葡萄酒生产的各个阶段”

法国、拉丁美洲国家和西班牙是红葡萄酒生产最知名的地区。这是一个漫长的过程，在这个过程中，红葡萄酒的果皮及其着色物质的强烈颜色特征将脱颖而出，但也值得强调的是专业人士在整个农业框架中的行动。因此，致力于该领域的专家必须掌握红葡萄成熟的参数、葡萄藤的发酵以及瓶中产品的陈酿、装瓶和陈酿过程。在这一知识领域，TECH提供红葡萄酒生产专家文凭，针对工程专业毕业生和其他对该产品生产过程感兴趣的专业人士。

由于TECH教授该学科的专家的研究和指导，学生将能够掌握红葡萄酒发酵的生物学过程，生产阶段，橡木桶中的陈酿，同时摆脱不良的酿酒实践。TECH通过教育领域的创新教学工具实现学生的快速资格认证。其中之一是重新学习方法，它将防止专家投入长时间的记忆，并使他们能够以简单而渐进的方式吸收内容。

此外，TECH还依靠大量的视听材料，如视频摘要、活动和真实案例的模拟等，以便从注册的学生那里获得最佳表现。这些设施添加到TECH的100%数字模式中，将帮助用户随时随地灵活地逐步学习。

这个**红葡萄酒制作大学课程**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
- ◆ 以图形、图表和极具实用性的内容设计，提供关于职业实践中不可或缺学科的实用信息
- ◆ 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

“

立即注册，以扩展您对不同红葡萄品种特性的了解”

“

多亏了TECH, 你将掌握澄清和消除可能使葡萄酒贬值的不同成分, 你将成为该领域的多学科专业人士”

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。

其多媒体内容采用最新的教育技术开发, 将允许专业人员以情境化的方式学习, 即模拟环境, 提供针对真实情况进行培训的沉浸式培训。

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。

研究红葡萄酒的陈酿情况, 并提出新的、更可持续的种植技术, 以应对夏季的高温。

您想将自己定位在葡萄酒就业市场的顶端吗? 多亏了这个文凭, 只需 150 小时即可获得它。



02 目标

这个为期 6 周的大学学位旨在提高工程专业毕业生和其他感兴趣的专业人士在真实舞台上的完美表演。这要归功于学生在酒精发酵后深入研究红葡萄酒的处理, 以及葡萄藤的陈酿、葡萄酒的装瓶和特殊发酵。您将通过 100% 在线学习和可下载不同格式的视听内容获得的知识。这样, 学生将选择学习的节奏, 使其适应他们的个人和工作可能性。





“

实现您的目标, 作为专门从事瓶子老化过程的工程师做出贡献, 并提升软木塞对保护软木塞的重要性”



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
- ◆ 详细分析葡萄酒酿造的每个阶段
- ◆ 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



现在就报名参加这个文凭课程, 这将使你掌握在瓶中陈酿红葡萄酒过程中的分析控制”

03

课程管理

TECH邀请了一组酿酒工程专家来开发该计划的内容,并与学生分享他们的理论和实践知识。该文凭的教师拥有丰富的经验,支持他们在该学科的辅导,并使注册专家的经验更加丰富。通过这种方式,该学位是一个快速有效的机会,可以在教学团队的支持下获得红葡萄酒生产的所有知识,学生将能够直接与之交流。



“

您将拥有虚拟校园,可以直接与教授学位的专家进行交流,并指导您,以便您能够保证在酿酒实践中取得成功”

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
- ◆ 巴利亚多利德大学工商管理学位
- ◆ 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
- ◆ 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

Molina González, Silvia 女士

- ◆ Bodegas Cepa 21 运营主管
- ◆ Bodegas Cepa 21 技术经理
- ◆ 埃米利奥·莫罗酒庄的酿酒师
- ◆ New Line Events的活动和商业促销活动主持人
- ◆ New Line Events的活动和商业促销活动主持人
- ◆ 毕业于巴利亚多利德大学农业和食品工业酿酒学和工程专业
- ◆ 帕伦西亚农业工程学院的领导力和团队合作专业



04

结构和内容

该红葡萄酒生产专家文凭的内容是与葡萄栽培领域的专业人士共同开发的。由于他们的贡献和理论实践工具的结合，学生将能够获得所有设施的学位，并保证以简单的方式获得所有知识。同样，TECH采用的 Relearning 方法使学生免于长时间的记忆，这在其他正统课程中很常见，并将使他们以持续和简单的方式吸收内容。





“为了你实现你的职业目标”

模块 1. 红葡萄酒的酿制

- 1.1. 红葡萄品种
- 1.2. 红葡萄成熟参数
- 1.3. 红葡萄的接收
- 1.4. 红葡萄酒的酒精发酵
- 1.5. 酒精发酵结束
- 1.6. 苹果酸乳酸发酵
- 1.7. 红葡萄酒的酿制
- 1.8. 红酒装瓶
- 1.9. 瓶子老化过程
- 1.10. 特殊发酵





“

您距离获得红葡萄酒生产的详尽资格仅一步之遥, 该资格将涵盖从葡萄接收到装瓶的所有内容以及最终产品的商业化”

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

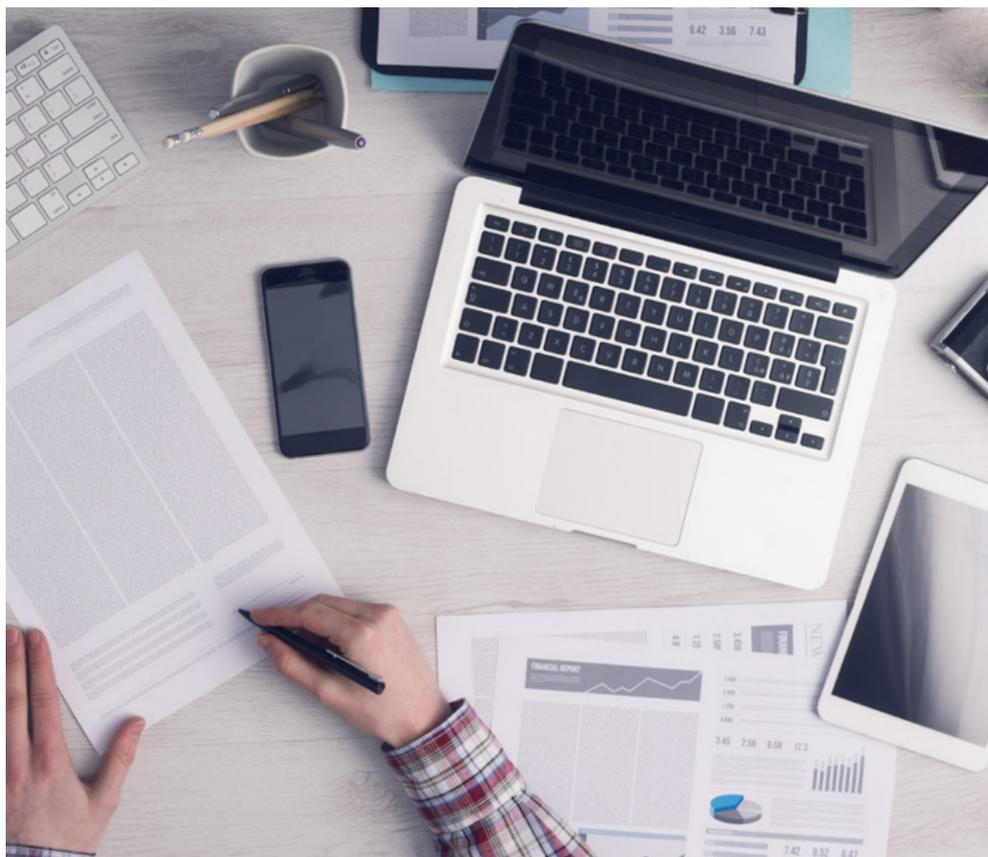
我们的方案提供了一种革命性的技能和知识发展方法。我们的目标是在一个不断变化, 竞争激烈和高要求的环境中加强能力建设。

“

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。

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,图像记忆,而且知道我们学到东西的地方和背景,这是我们记住它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

红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。





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**红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: **红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 创新
个性化的关注 现在 质量
知识 网页 培养
网上教室 发展 语言 机构

tech 科学技术大学

大学课程
红葡萄酒制作

- » 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

红葡萄酒制作

