

大学课程

起泡酒制作





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

网络连接: www.techtitute.com/cn/engineering/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

葡萄酒的最终结果将取决于其生产过程中的程序。就起泡酒而言，产品中存在的气体是通过多种生产方法组合而成的。首先是酒精基发酵，其次是涉及二氧化碳的发酵，以产生气泡。这意味着起泡酒被认为是需要最多技术的葡萄酒之一，也是制作最复杂的葡萄酒之一。对这类葡萄酒感兴趣的酿酒师必须对葡萄品种和成熟度有很强的掌握，以及生产方法和气泡中的物理、流变学和动力学原理。TECH 以严格的 100% 在线文凭来满足这一需求，以便专家能够掌握成熟控制和分析参数等问题。





“

有了这个文凭,你将在短短6周内完全了解基酒的接收、压榨和生产”

毫无疑问,起泡酒是需要最高生产技术的葡萄酒之一。气泡的气态效应取决于糖的含量、溶解在葡萄酒中的二氧化碳量及其溶解压力。根据用于实现这种压力的方法,最终结果之间以及天然起泡酒的生产成本之间会产生差异。出于这个原因,该行业越来越多地寻找掌握葡萄酒气化并能尽可能降低成本的专家,同时优化葡萄酒的质量及其作为产品的满意度。

为了提高工程专业毕业生在酿酒学领域的技能,TECH开发了一个学位,深入研究起泡酒的定义、类型和监管。该计划的主要目标是更新专业知识,以便他们能够优化起泡酒生产中的生产方法和气泡。所有这一切都是通过TECH选择的经验丰富的专业人员提供的学习来开发课程内容并将其内容传授给学生的。此外,他们将有一个直接的沟通渠道,通过该渠道,他们将能够解决有关此事的所有问题,以确保他们的正确的指示。

另一方面,TECH采用创新的 Relearning 方法,旨在使学生免于长时间的记忆,并实现内容的渐进和简单吸收。科技大学通过结合理论和附加材料来实现这一目标,例如:视频摘要、活动和案例模拟等,并押注 100% 在线教学,该教学拥有通过研究专门从事葡萄栽培的所有工具和设施得到专业人士的认可。

这个**起泡酒制作大学课程**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
- ◆ 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

“

立即注册,探索传统的、转移的和Charmat的起泡酒酿造方法”

“

第二次发酵是起泡酒的关键。借助 TECH, 在阐述过程中获得所有知识”

由于采用了新的气化方法, 参与公司产品的改进。

多亏了TECH, 您将掌握葡萄酒的接收和压榨, 以便您可以优化起泡酒的生产, 并有保证。

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。



02 目标

这个起泡酒生产文凭的设计是为了让酿酒师和其他对葡萄酒气感感兴趣的专业人士可以围绕最具创新性的生产工艺进行发展。TECH实现了这一点, 这要归功于在教学大纲中加入了真实的模拟, 这将使学生为在实践中应用它们做好充分的准备。这是一个具有很大灵活性的程序, 因为由于 TECH 使用的 100% 在线模式, 专家将能够根据他们的可能性随时随地获取知识。





“

您想将自己与其他研究人员
的知识区分开来吗?用
TECH更新它们,您将能够
掌握葡萄酒的碳酸化等”



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

“

现在注册这个文凭，以扩展你的技能，成为劳动力市场上更具竞争力的专业人士”

03

课程管理

TECH已求助于精通农业工程的教学团队,以传达一个具有巨大竞争力的行业的所有关键。由于他们在该领域的丰富经验,教师通过指导,不仅为他们提供理论知识,而且为他们提供实践行动的关键,从而保证以简单快速的方式正确指导学生。通过这种方式,学生拥有享有盛誉的专业人士,他们将随时指导他们获得探索和改进起泡酒的基本技能。





“

更贴近全球农业领域的趋势，并从最好的葡萄栽培专家那里发现诸如Cremant de France之类的变种”

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

Martínez Corrales, Alba 女士

- ◆ 专门从事领导力沟通的酿酒师
- ◆ 酒庄工人在Bodega Agrícola Riova
- ◆ 酿酒师在 Bodegas y Viñedos Alión
- ◆ Rueda原产地指定监管委员会监督员
- ◆ 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
- ◆ 最佳教练学校领导力沟通专业



04

结构和内容

该起泡酒生产文凭的教学大纲已由葡萄酒领域的专家详细制定，他们将通过易于吸收的视听内容传播他们的知识，并为学生在工作环境中的实际行动做好准备。此外，这些专业人士将通过视听材料分享他们在起泡酒酿酒方面的所有知识，其理论实践形式将允许每个专家调整学习进度。同时，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。





“

了解起泡酒葡萄收获的来龙去脉, 以便提供优质的服务”

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. 祖传的发醇方法
- 1.8. 酒气化
- 1.9. 世界生产区。制作方法
- 1.10. 探险和品尝



“

一个为像你这样的专业人士设计的学位,他们走得更远,希望将新的技术策略融入葡萄酒生产中”

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。



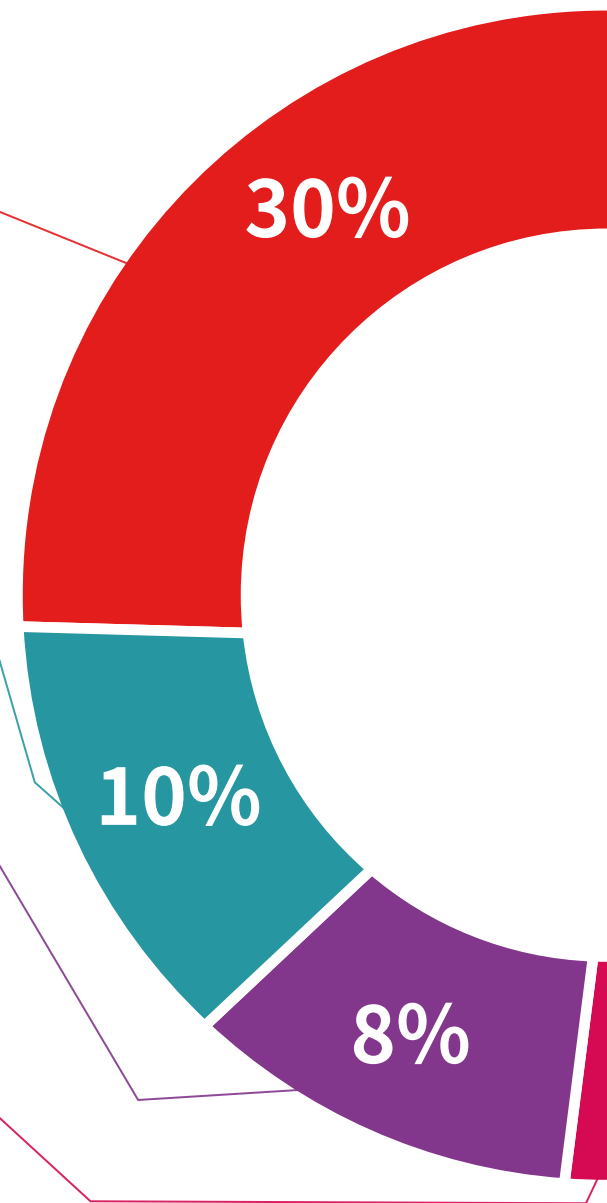
技能和能力的实践

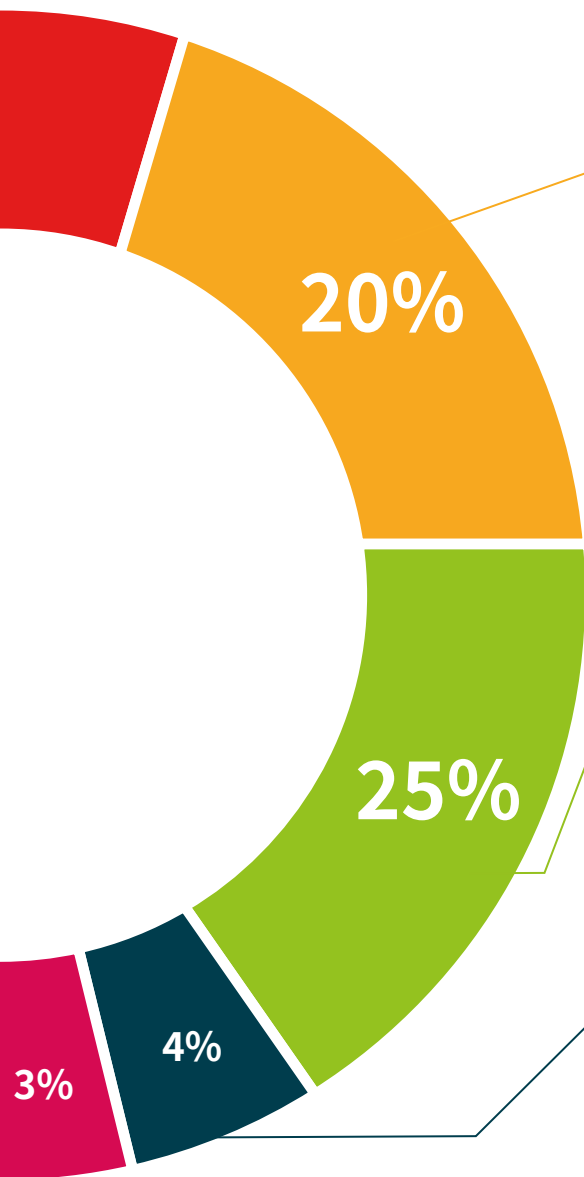
你将开展活动以发展每个学科领域的具体能力和技能。在我们所处的全球化框架内,我们提供实践和氛围帮你取得成为专家所需的技能和能力。



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

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。





“

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**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**



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 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

