

# 大学课程

## 酿酒微生物学



**tech** 科学技术大学



**tech** 科学技术大学

## 大学课程 酿酒微生物学

- » 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/enological-microbiology](http://www.techtitute.com/cn/nutrition/postgraduate-certificate/enological-microbiology)

# 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

酿酒是一个艰难的过程,因为决定因素很多。其中之一就是葡萄酒果实栽培过程中细菌和其他微生物的大量繁殖。在这方面,公司需要结合生长工具,满足最终产品存活所需的关键营养要求。因此,企业必须有营养学家对这些参数进行分析并与时俱进,以便采用新的研究技术和替代品,从而改进相关葡萄酒,实现企业利润最大化。考虑到这些技能,TECH 以酿酒过程中的微生物生态学为基础,制定了严格的资格认证标准。该课程采用 100% 在线的形式,因此专家们可以将学习与其他活动结合起来。





“

通过这个大学课程的学习,你将在短短 6 周的时间内对酿酒微生物学进行深入研究”

乳酸菌对降低葡萄酒的生物酸度等问题至关重要。这些微生物会增加葡萄酒的 pH 值, 并影响每种葡萄酒的香气和颜色。因此, 它们在酿酒过程中至关重要。然而, 为了符合适当的参数, 从而获得理想的结果, 对其控制的要求必须很高。在营养、化学和技术的共同作用下, 生产出的食品往往比乍看上去要精致得多。

相反, 一些化学添加剂会引起生物胺, 并在葡萄酒中传播不良味道。如果该产品投放市场, 可能会给消费者带来健康问题。为了考虑到葡萄的成分并尊重食品中的苹果酸含量, TECH 在酿酒微生物学的基础上开发了一种特殊而严格的滴定法。该课程面向营养学专业毕业生和其他对葡萄酒生物成分感兴趣的专业人士, 旨在为他们提供理论和实践培训, 以提高他们在该领域的技能。

此外, TECH 还在该资格证书中加入了有效的教学工具, 以方便专业人员吸收技术概念, 而不必像其他正统课程那样投入大量时间死记硬背。这要归功于 Relearning 方法和 TECH 提供的 100% 在线模式。学生们还可以通过一个直接的交流渠道, 在经验丰富的酿酒学教学团队的帮助下, 解决他们在学习过程中遇到的所有问题。对于那些选择现代化和数字化教学, 同时又不忽视严谨性的人来说, 这是一种独特的体验。

这个**酿酒微生物学大学课程**包含了市场上最完整和最新的科学课程。主要特点是:

- 由营养学、烹饪学和化学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, 掌握常见的葡萄酒属, 如真菌和有益微生物"

“

微生物的稳定性是酿造高品质最终葡萄酒产品的关键。通过简单易学的课程,与 TECH 一起接受这方面的培训”

得益于 TECH 为你提供的营养需求知识,你所提供的葡萄酒将使消费者更加满意。

感谢了 TECH,你将进一步了解苹果酸乳酸发酵在应对气候变化后果方面的重要性。

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。



# 02 目标

酿酒微生物学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葡萄酒行业感兴趣的专业人员的理论和技术知识。得益于动态教学工具的应用和教学团队的支持, TECH 能够有效地指导学生学习。对于选择在线学位并希望将学习与生活相结合的专家来说, 这是一个重要的机会。



“

将你的专业表现投射到更环保的方法上，  
发现杀菌物质对微生物生长的益处”



## 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

---

- 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



现在就报名参加这个大学课程, 提高你在酿酒过程中对酵母菌属的认识"

# 03 课程管理

TECH 精心挑选了一支微生物学和酿酒学专家教学团队来教授本专业的知识。这是一个将教学与自身职业发展相结合的专业团体,因此能够通过自身经验向学生传授有关葡萄分枝杆菌营养因素的知识。这样,学生们就有了一个直接的交流渠道,通过这个渠道,他们可以解决有关该学科的所有问题,并与专家进行辩论。



“

不要再等待了,在葡萄酒领域经验丰富的教师的支持下学习,掌握所有知识,让你站在当前市场的制高点”

## 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

### 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

### 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

“

一次独特、关键且决定性的培训经验，对推动你的职业发展至关重要”

# 04 结构和内容

酿酒微生物学大学课程的教学大纲由生物领域的专家详细制定。得益于它的贡献以及理论和实践工具的结合,学生可以通过简单的方式掌握所有知识,从而顺利获得学位。该计划旨在增加专业人员对影响酿酒过程最终结果的微生物生长因子的了解。此外,该方法 Relearning TECH 采用的方法可使学生免于长时间的死记硬背,并有助于对教学内容的吸收。



“

TECH 的目标是让你实现自己的目标。它探讨了近年来最可持续、最有效的农业发展趋势，使你能够完美地掌握这一领域”

## 模块1. 酿酒微生物学

- 1.1. 酵母菌
- 1.2. 乳酸菌
- 1.3. 醋酸菌
- 1.4. 真菌和其他微生物
- 1.5. 酿酒过程中的微生物生态学
- 1.6. 苹果酸乳酸发酵的重要性 (fml)
- 1.7. 葡萄酒改造
- 1.8. 控制微生物生长
- 1.9. 酒厂生物清洗消毒
- 1.10. 葡萄酒的微生物分析





“

这个学位专为像你这样希望从微生物学角度深入研究特定酿酒工艺的专家而设计”

# 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

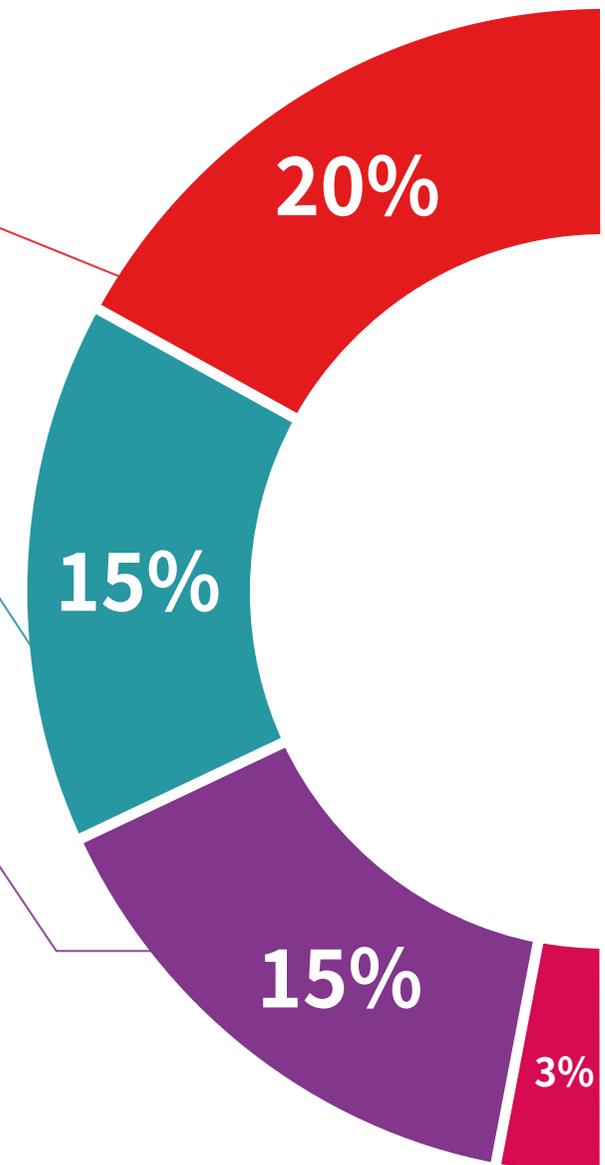
TECH团队以有吸引力和动态的方式将内容呈现在多媒体丸中,其中包括音频,视频,图像,图表和概念图,以强化知识。

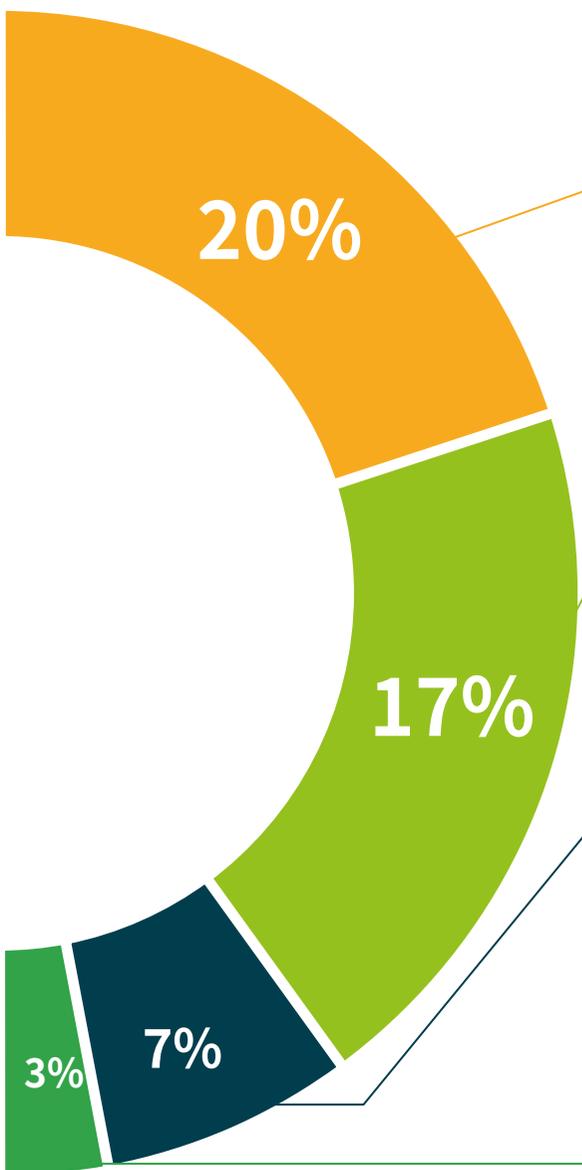
这个独特的多媒体内容展示培训系统被微软授予“欧洲成功案例”。



### 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。



# 06 学位

酿酒微生物学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**酿酒微生物学专科文凭**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**专科文凭**学位。

**TECH科技大学**颁发的证书将表达在专科文凭获得的资格, 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: **酿酒微生物学专科文凭**

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  
酿酒微生物学

- » 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

## 酿酒微生物学