

大学课程

白葡萄酒制作



tech 科学技术大学

大学课程 白葡萄酒制作

- » 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/white-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

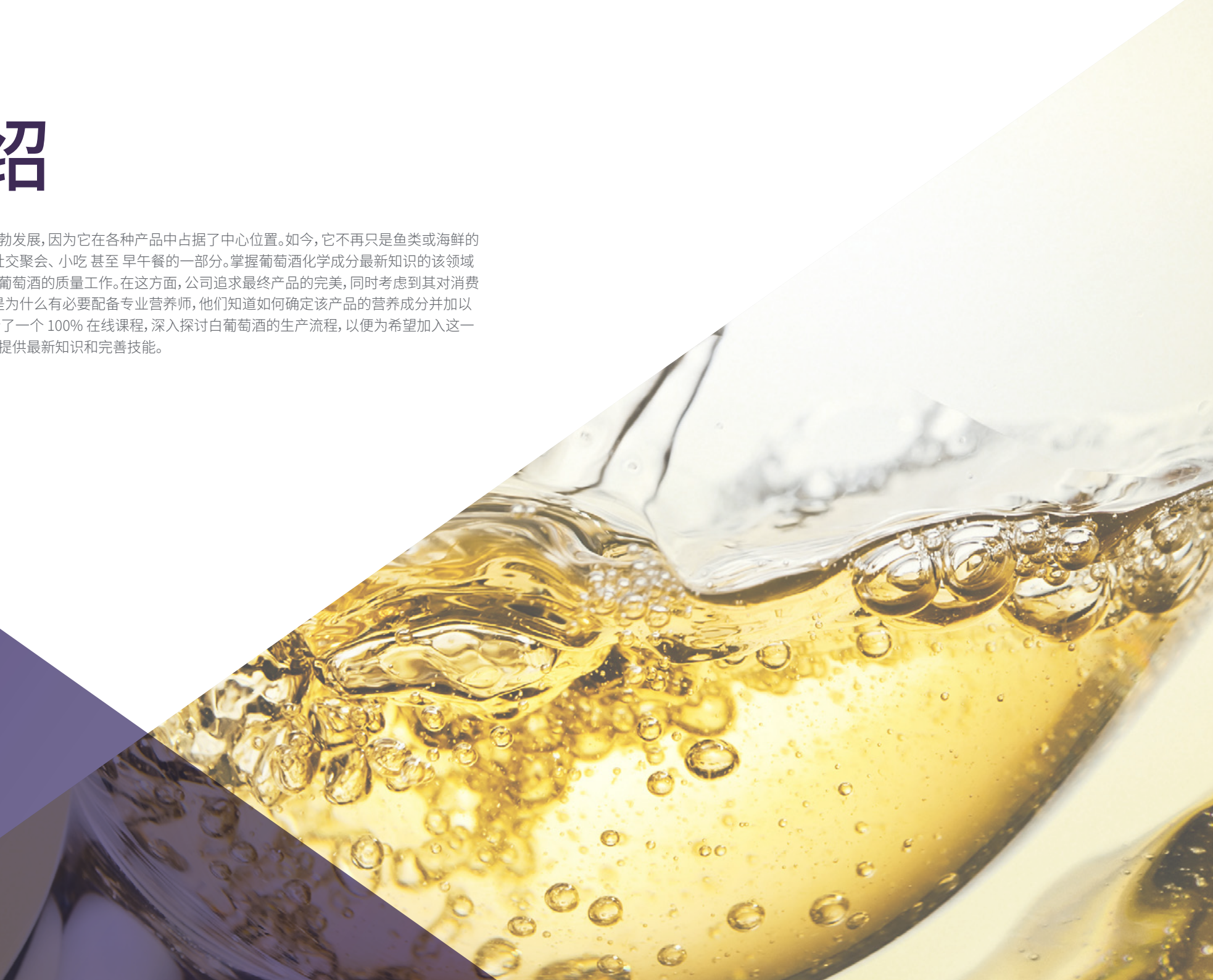
06

学位

28

01 介绍

白葡萄酒正在蓬勃发展,因为它在各种产品中占据了中心位置。如今,它不再只是鱼类或海鲜的配菜,而是成为社交聚会、小吃甚至早午餐的一部分。掌握葡萄酒化学成分最新知识的该领域专家将直接参与葡萄酒的质量工作。在这方面,公司追求最终产品的完美,同时考虑到其对消费者的益处,这就是为什么有必要配备专业营养师,他们知道如何确定该产品的营养成分并加以推广。TECH 设计了一个 100% 在线课程,深入探讨白葡萄酒的生产流程,以便为希望加入这一行业的专业人士提供最新知识和完善技能。



“

获得这个大学课程后,你将掌握白葡萄酒和桃红葡萄酒的酿造技术,并能凭借该产品的特殊营养资格从行业其他专业人士中脱颖而出”

最受欢迎的白葡萄酒类型是通过不间断发酵获得的干葡萄酒。近年来,桃红葡萄酒的消费量和桃红葡萄酒一样呈指数增长。研究表明,该产品有助于预防心血管疾病,改善肺部健康,预防癌症和其他退行性疾病。其营养成分包括维生素 A、钾、钙和镁,以及锌和铁等多种矿物质。意识到这一点后,各公司都配备了营养学专家,专注于葡萄酒的控制,以提高产品的营养价值。

因此,TECH 为营养学专业的毕业生和其他对白葡萄酒开发感兴趣的专业人士设计了一种资格证书,使他们能够掌握这种葡萄酒的生产。通过该课程的学习,学生将能够深入研究白葡萄酒酿造工艺的不同特点,并掌握酿酒知识,以便在所选白葡萄酒的不同阶段做出最佳决策,以及其他技能。

得益于在该领域拥有多年经验的葡萄栽培专业专家团队的支持,TECH 能够使学生获得完美的资质。此外,TECH 采用的各种教学工具也使文凭课程成为一种丰富而生动的体验。其中之一就是 Relearning 学习法,这种方法可以确保专家们循序渐进地学习内容,从而不必花很长时间去死记硬背。与此同时,大学还通过不同形式的视听材料和附加内容为学生的学习提供便利,帮助他们实现学习目标。

这个**白葡萄酒制作大学课程**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
- 可以从任何有互联网连接的固定或便携式设备上获取内容

“

不要再等待了,选择一个能让你将目前的工作与发展成为葡萄酒行业专业营养师的技能相结合的吧”

“

你还没有掌握冰酒发酵过程吗?从营养学角度增加知识,提高消费者对该产品的满意度”

在虚拟校园中,你可以获取无数小时的高质量教学材料,并直接与教师联系以解决你的疑问。

它参与了白葡萄酒和桃红葡萄酒的有机生产,以执行对环境负责的质量标准。

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

白葡萄酒制作大学课程旨在拓宽和更新营养学专业毕业生以及其他对葡萄酒领域感兴趣的专业人士的知识。该课程的目的是让学生掌握葡萄酒的营养价值以及为每种葡萄酒提供特殊特性的微生物。同时，这个课程还研究了白葡萄的接收、成熟参数、预发酵过程以及产品开发的所有关键程序。通过这种方式，专家将掌握必要的概念，跟上消费趋势，满足当今行业的需求。





“

你离实现目标仅一步之遥,通过 100% 在线模式学习这个大学课程,你将获得 TECH 为你提供的所有便利”



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

- ◆ 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



葡萄园的管理是正确酿造葡萄酒的基础,现在就报名参加这个大学课程,去发现它吧"

03

课程管理

TECH 秉承严谨的学术精神,聘请了精通葡萄栽培的专家,他们在该领域也有多年的经验。得益于这支教学团队,学生们不仅能学到理论知识,还能掌握业务发展的专业技巧。此外,专家们还可以通过虚拟校园这一直接交流手段,解决他们在这一问题上的所有疑问。





“

你会错过向在葡萄栽培领域拥有多年经验的最优秀专业人士学习的机会吗?向他们学习,感谢 TECH"

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

04 结构和内容

白葡萄酒制作大学课程的教学大纲是在葡萄酒行业专家讲师团队的指导下设计的。此外,TECH 还采用了多种教学设施,如 100% 在线模式,使学生能够以简单、动态的方式学习。此外,专家还可以根据个人和专业需要调整计划的后续行动。反过来,TECH 采用创新的 Relearning 该系统将促进对教学大纲的吸收,而无需依赖于正统课程中常见的长时间死记硬背。





“

分析专家们在白葡萄酒澄清、稳定和过滤过程中使用的策略,并提出新的、更有效的替代方案,为最终产品提供营养价值”

模块1. 白葡萄酒和桃红葡萄酒的酿造

- 1.1. 白葡萄品种和葡萄酒风格
- 1.2. 白葡萄成熟参数
- 1.3. 白葡萄酒会
- 1.4. 预发酵性能
- 1.5. 白葡萄酒的酒精发酵
- 1.6. 温度控制
- 1.7. 白葡萄酒的其他发酵和陈酿
- 1.8. 白葡萄酒澄清、稳定和过滤过程
- 1.9. 装瓶
- 1.10. 特殊发酵





“

不要再等待了, 现在就通过这个适合你
和你的需求的课程, 取得白葡萄酒和桃
红葡萄酒的全面资格证书吧”

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

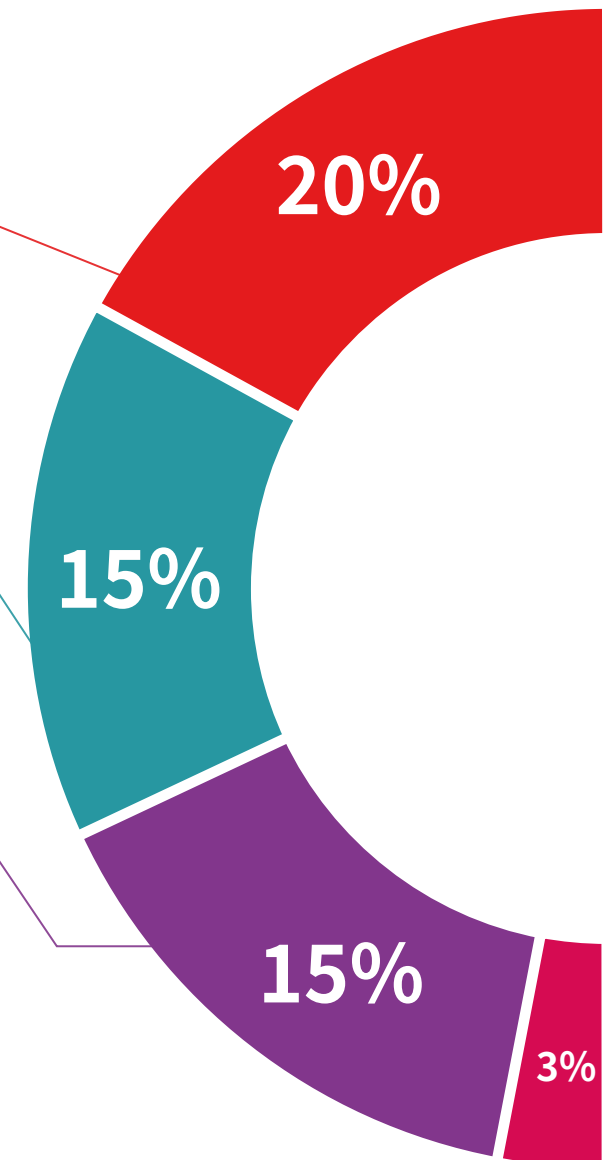
TECH团队以有吸引力和动态的方式将内容呈现在多媒体丸中,其中包括音频,视频,图像,图表和概念图,以强化知识。

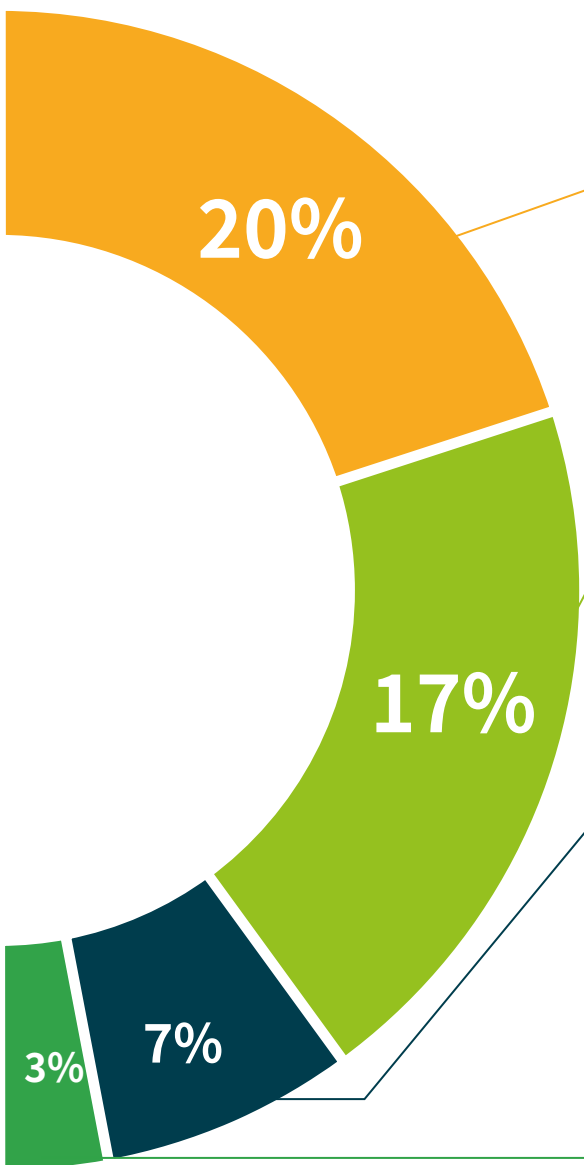
这个独特的多媒体内容展示培训系统被微软授予“欧洲成功案例”。



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, 有效的帮助学生在学业上取得进步的方法。



06 学位

白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**白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: **白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
白葡萄酒制作

- » 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

白葡萄酒制作

