

大学课程

葡萄酒品鉴和瑕疵识别





大学课程

葡萄酒品鉴和瑕疵识别

- » 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/engineering/postgraduate-certificate/tasting-recognition-wine-defects

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

久负盛名的美国杂志《葡萄酒观察家》是业内最具影响力的媒体之一，每年都会选出100种质量最高的葡萄酒。它的认可引起了品酒师和葡萄酒爱好者的兴趣，因此获得良好的结果可以成倍地改善公司的轨迹，从而改善他们的利润。为了实现这一目标，他们必须拥有掌握最新品酒秘诀的专家。出于这个原因，TECH开发了一个100%的程序，以简单直接的方式深入研究葡萄酒的感官分析和感官变化。由该领域专家认可的适应个人和专业需求的学位的学生。



“

酵母存在于葡萄树的果实中。通过
这个文凭,了解如何在发酵中平衡
其水平,并全面掌握化学成分”

在世界上最好的葡萄酒排名中，不乏法国和意大利葡萄酒作为明星产品。然而，西班牙拥有世界知名的酿酒厂。要成为这个公司集团的一部分，组织必须拥有高素质的专业人员，他们专注于改进产品，从生产过程的技术、工具和产品的最终质量。这一现实激起了专家们的兴趣，他们希望获得该领域最新进展的知识，例如在开发领域使用无人机进行干预。

出于这个原因，TECH为工程专业的毕业生和其他对葡萄酒的感官分析和感官变化感兴趣的专业人士设计了一个学位。通过参加这个课程，学生将能够从视觉、嗅觉和品味上评估所有类型的葡萄酒，防止硫的形成或减少气味，并促进使用生态和非过敏性保护方法，试图减少葡萄酒中二氧化硫的剂量。所有这一切，都是为了优化最终消费者的满意度。

TECH 设法在短短 6 周内对学生进行全面资格认证。由于结合了多种教学工具，可以激发和加快学术进程。以 100% 格式提出的学习，以促进学习并允许根据注册专家的个人和专业需求调整进度。通过这种方式，他们将能够将文凭与日常生活的其他活动相结合，例如他们的工作。此外，TECH在葡萄酒领域拥有经验丰富的教学团队的认可，以保证对学生的正确指导。

这个**葡萄酒品鉴和瑕疵识别大学课程**包含市场上最完整和最新的课程。主要特点是：

- ◆ 创新专家提出的案例研究的发展
- ◆ 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



通过指导自己进入需要高素质专家的蓬勃发展的市场，将自己与其他工程专业人士区分开来”

“

还没有掌握由于葡萄酒中的硫化物及其还原而引起的变化?成为酿酒发展的一部分,这要归功于TECH提供的理论和实践知识”

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。

通过这个程序,你将获得不同类型葡萄酒的保存和服务的所有关键,如它们的醒酒和充气,这样你就可以提高你的品酒技巧。

您只需点击一下即可进入品酒世界并识别不稳定,您参与其中吗。



02 目标

该品酒和葡萄酒缺陷识别文凭的主要目的是指导学生能够识别葡萄酒的变化。目的是,通过遵循该计划,专家可以完美地了解产品的化学成分,并可以解决该领域生产过程中出现的并发症。此外,TECH还包括许多教学工具,使学生能够快速轻松地学习,以便他们可以将学位与其余的生活活动结合起来。



“

以简单直接的方式实现您的
目标, 其学位不会限制您在个
人和职业生活的其他领域”



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

- ◆ 认识葡萄酒中的主要化合物及其感官上的影响
- ◆ 知道如何从视觉、嗅觉和味觉上评价所有类型的葡萄酒 (干、甜、起泡)
- ◆ 确定葡萄酒应在什么温度下保存和饮用, 以及是否应这个倾倒
- ◆ 通过确定最佳采摘时间和消除葡萄串中的绿色化合物, 避免生产出带有草药味的葡萄酒
- ◆ 研究葡萄酒中的物理化学变化, 起源以及如何防止它们
- ◆ 知道如何控制我们在不同的酿酒过程和陈酿过程中向葡萄酒添加多少氧气了解如何避免葡萄酒的加速演变
- ◆ 防止硫磺或还原气味的形成, 其中一些气味是在葡萄酒在瓶中的时间里形成的
- ◆ 识别由于微生物造成的葡萄酒的不同感官变化要知道什么时候会发生, 以及如何纠正这些问题
- ◆ 鼓励使用生态和非过敏性的保存方法, 努力减少葡萄酒中的二氧化硫剂量



一个独特的、关键的和决定性的
培训经验, 以促进你的职业发展"

03 课程管理

葡萄栽培领域最优秀的专家在品尝和识别葡萄酒错误方面拥有可靠的知识。出于这个原因, TECH求助于一个在该领域拥有多年经验和优秀人文素质的专业团队来开发该计划的内容, 此外, 还教授该学位的品酒和葡萄酒缺陷识别科目。这样, 学生不仅可以掌握理论知识, 还可以根据实际行动领域获得专家的所有建议, 以便他们可以将其应用于随后的专业活动。同样, 学生将有一个直接的沟通渠道, 通过该渠道, 他们将能够联系老师以解决他们关于该主题的所有问题。



“

立即加入TECH, 享受由品酒专家组成的教学团队, 他们将指导您完成此文凭课程”

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

Arranz Núñez, Beatriz 女士

- ♦ Viñas del Jaro的酿酒师
- ♦ 布埃纳酒庄助理酿酒师
- ♦ 酒庄的酿酒师 Bodega Familia A.石灰
- ♦ 比尼亚坎库拉 (ViñaCancura) 的助理酿酒师
- ♦ 维塔尔佩的酒厂工人
- ♦ 在商业发展学院接受培训的酿酒师
- ♦ 巴利亚多利德省葡萄酒博物馆的酿酒师和导游
- ♦ 高级委员会监督者 D.O. Ribera del Duer
- ♦ 巴利亚多利德大学酿酒学学位

Carracedo Esguevillas, Daniel 先生

- ♦ Viñas del Jaro实验室经理
- ♦ Bodegas y Viñedos de Cal Grau助理酿酒师
- ♦ 巴利亚多利德大学酿酒学学位



MasaGuerra, Rocío 女士

- ◆ Bodega Matarromera的助理酿酒师
- ◆ Bodegas Protos的酿酒师
- ◆ 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
- ◆ 帕伦西亚农业工程学院酿酒学学位
- ◆ 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

“

借此机会了解这个领域的最新发展,并将其应用到您的日常工作中"

04

结构和内容

该品酒和缺陷识别文凭的结构是与葡萄酒行业的专家教师团队合作设计的。此功能与 TECH提供的其他学术设施一起, 是对内容的保证, 并使学术体验变得简单而丰富。此外, 科技大学的 100% 在线模式允许随时随地遵循该计划, 无需旅行或预先设定的时间表。同样, 从第一个模块开始, 学生将使用 Relearning 方法, 这将有助于教学大纲的同化, 以及其他优势。





“

TECH为您提供所有最新的教学工具, 因此在实践中完善您的技能是一项简单, 敏捷和有效的任务”

模块 1.葡萄酒的感官分析和感官改变

- 1.1. 葡萄酒的化学成分。感官影响
- 1.2. 葡萄酒感官分析程序
- 1.3. 葡萄酒视觉阶段的变化
- 1.4. 葡萄引起的感官改变
- 1.5. 葡萄酒中含硫化合物的变化及其减少
- 1.6. 葡萄酒的氧化变化
- 1.7. 酵母引起的改变
- 1.8. 与真菌和某些挥发性化合物有关的葡萄酒变化
- 1.9. 乳酸菌对葡萄酒的改变
- 1:10. 醋酸菌引起的改变



“

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,图像和记忆,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。



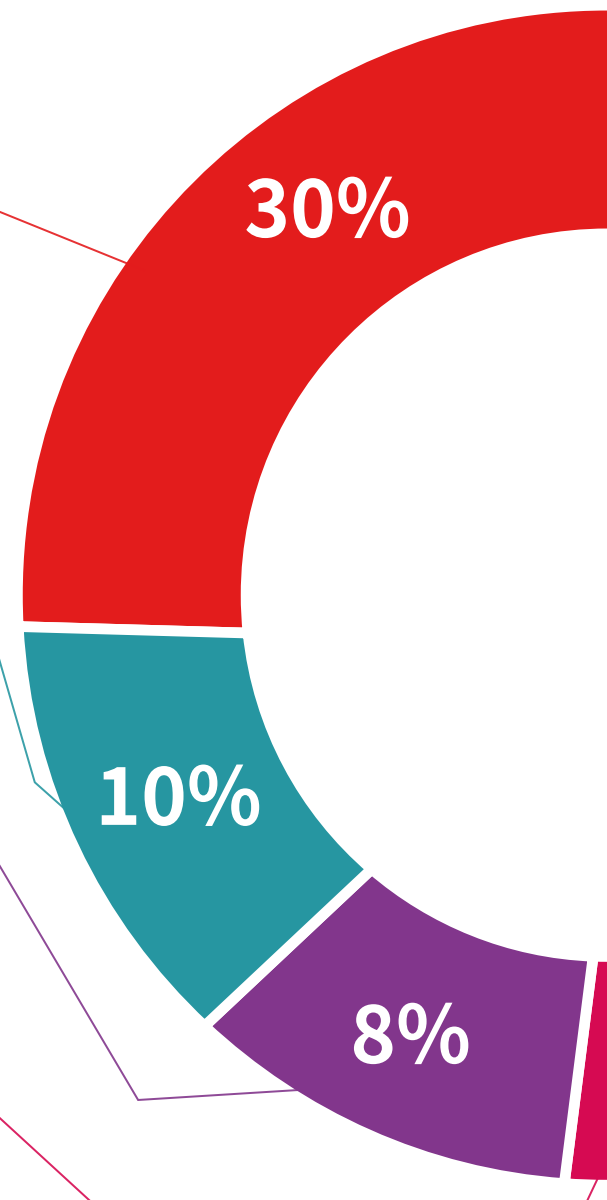
技能和能力的实践

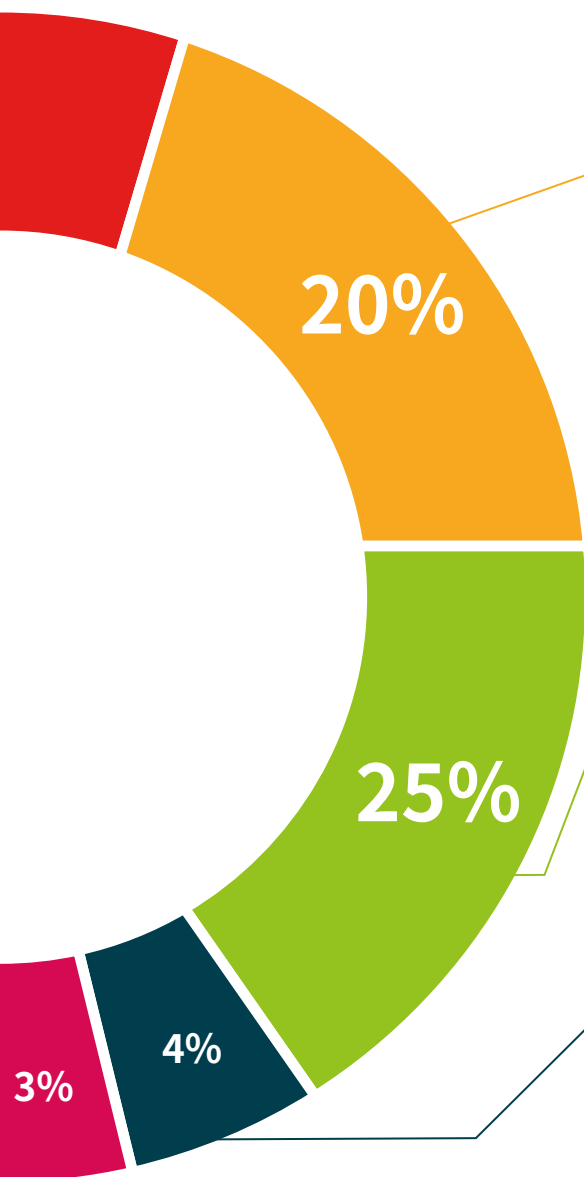
你将开展活动以发展每个学科领域的具体能力和技能。在我们所处的全球化框架内,我们提供实践和氛围帮你取得成为专家所需的技能和能力。



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

葡萄酒品鉴和瑕疵识别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**葡萄酒品鉴和瑕疵识别大学课程**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: **葡萄酒品鉴和瑕疵识别大学课程**

模式: **在线**

时长: **6周**





大学课程 葡萄酒品鉴和瑕疵识别

- » 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

葡萄酒品鉴和瑕疵识别

