

# 校级硕士 酿酒学



**tech** 科学技术大学

## 校级硕士 酿酒学

- » 模式:在线
- » 时长: 12个月
- » 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.techitute.com/cn/engineering/professional-master-degree/master-enology](http://www.techitute.com/cn/engineering/professional-master-degree/master-enology)

# 目录

01

介绍

---

4

02

目标

---

8

03

能力

---

14

04

课程管理

---

18

05

结构和内容

---

22

06

方法

---

28

07

学位

---

36

# 01 介绍

随着科学和技术的发展,新的有机产业已经非常普遍。在葡萄酒领域,机械化是应用垂直和水平轴压榨机和其他新技术的基础,这些技术促进了葡萄酒的保存,加快了葡萄酒的生产,此外,还使不需要人工的系统化装瓶成为可能。在这个现实中,酿酒工程师找到了有利的工作机会,因为葡萄酒生产已经在考虑用人工智能进行发酵,可持续包装和用无人机监测葡萄园。为此,TECH 设计了一个 100% 的在线课程,为学生提供全面的葡萄栽培及其新方法的知识更新。





“

通过这个硕士学位,你将分析新的葡萄酒学范式,以及科学技术项目的影响”

如今,有限的资源是工业界和作为消费者的公民这个身的主要关切。由于这个原因,出现了新的替代方案,如缺乏土壤的情况,用工程来解决,结果就是垂直耕作。由于农业食品行业的研究,这一进展和其他进展都是可能的。意识到这种生产对整个经济活动的积极参与,商业行业一直致力于研究。

这是一个近年来显示出巨大增长的部门,专业人员通过它找到了解决环境、生产和食品问题的办法。食品工业与其他部门之间的强烈相互关系,使得这一领域必须适应未来的可持续发展趋势。这就是为什么葡萄酒行业一直在寻找使其流程自动化的方法,以便通过传统的酿酒方法加快耗时的生产。这正是 Idiogram 技术公司的工程师和他们的技能发挥作用的地方,开发更环保的包装,甚至创新的工具,如超声密度仪,这使得从桶内监测葡萄酒发酵成为可能。

鉴于对农业食品技术领域高素质专业人员的强烈需求,TECH 开发了一个学位,涉及热力学、发酵过程、陈酿和老化等方面。这是一个 100% 的在线课程,通过这个课程,学生将在世界任何地方获得有关葡萄酒参数分析技术和葡萄酒厂机械处理的广泛知识。这是一种独特的体验,由葡萄酒学专家向专家讲授整个教学大纲。此外,在 12 个月的资格认证期间,他们将获得理论和实践材料,因此,在完成学习后,他们将掌握所有稳定和澄清葡萄酒的技术,并能进入令人兴奋的酿酒世界。

这个**酿酒学校级硕士**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
- ◆ 这个课程的内容图文并茂、示意性强、实用性强为那些视专业实践至关重要的学科提供了科学和实用的信息
- ◆ 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
- ◆ 可以在任何连接互联网的固定或便携设备上访问课程内容

“

推动你的事业朝着农业葡萄酒生产和保存的新技术发展,以简化组织服务,并使利润最大化”

“

在TECH的帮助下,你将深入研究葡萄酒模式,并能够以高效的技术生产不同类型的葡萄酒,确保产品的最高质量”

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融入到培训中,还有来自知名企业和著名大学的公认专家。

通过采用最新的教育技术制作的多媒体内容,专业人士将能够进行情境化学习,即通过模拟环境进行沉浸式培训,以应对真实情况。

本课程设计以问题导向的学习为中心,专业人士将在整个学年中尝试解决各种实践情况。为此,您将得到由知名专家制作的新型交互式视频系统的帮助。

现在就抓住农业食品行业的机会,找出你自己的工程项目如何支持其现在和将来的发展。

加入农业生产的变革,在可持续发展的基础上获得广泛的环境保护技能。



# 02 目标

这门酿酒学校级硕士的主要目标是拓宽和更新工程专业毕业生和其他对葡萄酒行业感兴趣的专业人士的知识,从技术和生物学的角度出发。通过学习这个课程,学生将获得在葡萄酒厂工作的所有必要技能,并在世界任何地区发展自己的专业,包括葡萄酒学和市场营销、分销和葡萄酒厂管理领域。





“

你想深入研究葡萄酒感官的分析吗？  
不要再等了，现在就通过 100% 的在线课程来实现你的目标，你将不必外出或遵守固定的时间表”



## 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

---

### 模块 1. 葡萄栽培

- ◆ 拓宽葡萄种植业务管理的知识
- ◆ 发展关于风土的知识, 作为葡萄酒表现力的一个基这个要素
- ◆ 要以尊重的态度对待葡萄树的健康
- ◆ 传达葡萄树保健的重要性
- ◆ 避免作物管理中的不当行为
- ◆ 鼓励学生对使用有机产品的兴趣
- ◆ 正确管理葡萄园的成这个和收入

### 模块 2. 葡萄和葡萄酒的化合物。技术项目

- ◆ 考察一般化学、无机化学和有机化学的基础知识及其在酿酒过程中的应用
- ◆ 能够根据要生产的产品类型, 组织和控制葡萄到葡萄酒的转化
- ◆ 能够利用所获得的关于葡萄和葡萄酒的成分及其演变的知识, 对葡萄酒学实践和处理作出决定
- ◆ 能够选择并进行必要的分析, 以控制原材料、酒类产品、生产过程的中间产品和最终产品
- ◆ 发现新的分析可能性, 深入了解葡萄和葡萄酒的化学成分

### 模块 3. 酿酒微生物学

- ◆ 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

### 模块 4. 白葡萄酒和桃红葡萄酒的酿造

- ◆ 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



### 模块 5. 红葡萄酒的酿制

- ◆ 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

### 模块 6. 起泡酒的酿造

- ◆ 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





### 模块 7. 利口酒、天然甜酒、贵腐酒和面纱酒的酿造

- ◆ 拓宽对特殊葡萄酒类别的认识
- ◆ 确定每一种类型和构成它们的葡萄酒的分类
- ◆ 传递我们文化和遗产的一部分,使这些葡萄酒独一无二,不可复制,并与气候、土壤、葡萄品种和具有自己个性的精心制作
- ◆ 介绍每一种不同的葡萄酒和它们的原产地
- ◆ 鼓励学生识别每种不同的葡萄酒感兴趣
- ◆ 为了证明,在这种情况下,对特殊葡萄酒的深入了解,使我们建立了文化和遗产的联系
- ◆ 使人们对特殊生产的葡萄酒产生足够的兴趣

### 模块 8. 葡萄酒的澄清和稳定

- ◆ 能够识别感官问题(味觉、芳香或视觉),并能够通过不同类型的精炼来纠正它
- ◆ 举出实际和直观的例子,帮助识别葡萄酒中可能出现的不稳定性或问题
- ◆ 确定解决方案,以避免葡萄酒的物理化学和微生物不稳定性问题
- ◆ 要避免在使用冲淡剂方面的不良做法
- ◆ 促进对改变葡萄酒的微生物的了解,并知道如何避免其发展
- ◆ 分析葡萄酒稳定前的过滤方法,并能够根据要实现的目标选择最合适的方法
- ◆ 让学生认识到稳定化的重要性,以避免最终产品出现问题或在市场上贬值
- ◆ 鼓励学生对使用生态和非过敏性产品(磨浆剂)的兴趣以及选择涉及较少能量消耗的稳定化方法

### 模块 9. 橡木桶在葡萄酒陈酿中的重要性

- ◆ 能够识别和理解制造木桶的不同阶段
- ◆ 说明不同制造商之间的差异化要素
- ◆ 要注意的是,木桶不仅是一个芳香的贡献,也是一个稳定葡萄酒的元素
- ◆ 分析橡木的成分
- ◆ 确定法国、美国和东欧橡木之间的区别
- ◆ 考察橡木桶和葡萄酒之间的互动现象
- ◆ 了解椭圆单宁酸的重要性
- ◆ 能够理解粮食的概念

### 模块 10. 葡萄酒的感官分析和感官变化

- ◆ 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)
- ◆ 确定葡萄酒应该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

# 03 能力

这门校级硕士是由一个专家团队开发的,他们负责向学生传输知识。此外,其教学大纲的分配方式是由专家遵循主题,这并不取决于预先设定的时间表或长时间的记忆。这些特点,加上案例的模拟和教师的经验,将使學生能够区分不同葡萄品种的每一种香气特征,以及不同酿酒技术的感官特征,还有其他许多技能,他们将通过学习这个学位获得。





“

还不熟悉木桶烘烤的重要性吗?有了这个学位,你将深入研究包含葡萄栽培及其酿造过程的整个专业框架”





## 总体能力

---

- ◆ 确定葡萄和葡萄酒中的化合物
- ◆ 建立酿酒学中用于确定葡萄和葡萄酒成分的分析技术
- ◆ 了解到葡萄酒是一个动态的生态系统, 不同类型的微生物共存, 在这个过程中产生的所有变化决定了一个群体或另一个群体的主导地位
- ◆ 分析与不同类别的微生物污染有关的风险
- ◆ 建立红葡萄酒发酵、陈酿和老化过程中的关键控制点
- ◆ 强调葡萄酒学作为质量基这个参数的重要性
- ◆ 发展成熟和老龄化的可能性耦合或最终混合
- ◆ 汇编起泡酒生产和营销的最新创新成果
- ◆ 识别和量化葡萄酒的不稳定性
- ◆ 确定如何纠正不稳定性, 以避免最终葡萄酒中出现缺陷和沉淀物
- ◆ 考察葡萄酒在橡木桶中陈酿的兴趣
- ◆ 分析感觉改变的起源, 以及纠正和预防的方法







## 具体能力

---

- ◆ 考察酿酒过程中微生物的演替, 确定在酿酒不同阶段占主导地位的微生物
- ◆ 分析酿酒过程中从葡萄到瓶子的处理情况
- ◆ 确定酿造技术: 传统的、祖传的、charmat-autoclave 和其他使用的方法
- ◆ 解决瓶子、瓶盖、闭合器和特定机械的额外要素
- ◆ 确立品尝起泡酒的基这个要素
- ◆ 确定特殊葡萄酒类别的不同类型利口酒
- ◆ 确定木材干燥对制造木桶的影响

“

成为识别葡萄酒生产错误的专家, 这样你就可以有把握地确定最终产品的不稳定性和改变”

# 04 课程管理

TECH 召集了一个专门从事葡萄酒领域的教学团队来组成这个学位的 10 个模块,并以学生的正确学习为中心进行教学。他们是一个精心挑选的专家小组,包括技术总监、生物学家、首席执行官、实验室技术人员和农业工程方面的博士。所有这些为学生提供的不仅是理论内容,而且是基于专家自身经验的学习,学生可以通过直接沟通渠道与他们联系,以解决他们对教学大纲的所有疑惑。







“

在专业团队的支持下提高你的技能,你可以与他们讨论这个学科的所有方面,甚至在虚拟校园中解决真实案例的模拟”

## 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

### Sáez Carretero, Jorge 先生

- ◆ Cepa 21 酒庄葡萄栽培主管
- ◆ 丰塔纳酒庄葡萄栽培技术员
- ◆ 吉维蒂葡萄栽培经理
- ◆ 毕业于马德里理工大学农业工程与科学专业
- ◆ 马德里理工大学葡萄栽培和酿酒学硕士
- ◆ 认证为综合害虫管理顾问
- ◆ 被认可为植物检疫防护手段生产者和经营者官方登记册顾问

### Martínez Corrales, Alba 女士

- ◆ 专门从事领导力交流的酿酒师
- ◆ Bodega Agrícola Riova 酒庄的酒窖工人
- ◆ Bodegas y Viñedos Alión 酿酒师
- ◆ 鲁埃达原产地命名控制委员会监督员
- ◆ 毕业于巴利亚多利德大学, 获得葡萄酒学和农业与食品工业工程学学士学位
- ◆ 最佳教练学校领导沟通专业



### 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

### Molina González, Silvia 女士

- ◆ Cepa 21 酒庄运营经理
- ◆ Cepa 21 酒庄技术经理
- ◆ Emilio Moro 酒庄酿酒师
- ◆ 新线活动的活动和商业推广女主持人
- ◆ Proderreg 机构的活动和商业推广女主持人
- ◆ 毕业于巴利亚多利德大学酿酒与农业和食品工业工程专业
- ◆ 帕伦西亚高级农业工程师技术学院领导力和团队合作专业

### 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

### Masa Guerra, Rocío 女士

- ◆ 普罗托斯酒庄酿酒师
- ◆ 马塔洛梅拉酒庄助理酿酒师
- ◆ Emilio Moro 酒庄葡萄收货经理
- ◆ BRC 的质量负责人和 Viñedos Real Rubio 的酿酒师
- ◆ Solar Viejo 酒庄助理酿酒师
- ◆ Ébano Viñedos y Bodegas 酒庄和葡萄园经理
- ◆ 埃尔索托酒庄酿酒助理兼实验室技术员
- ◆ 帕伦西亚农业工程高等技术学校酿酒学学位
- ◆ 巴利亚多利德商会商学院葡萄酒企业管理工商管理硕士

# 05

## 结构和内容

这个课程的内容是由一个专业团队精心设计的，他们贡献了自己在农业工程和微生物学方面的知识。由于他们的合作，学生将以一种简单和敏捷的方式理解这个主题。这项研究从实用的角度出发，发展了干葡萄酒、甜葡萄酒、贵腐葡萄酒、平和葡萄酒、霜冻葡萄酒、面纱发酵葡萄酒、克里安萨红葡萄酒、碳化浸渍葡萄酒和起泡葡萄酒的生产。此外，TECH应用创新的 Relearning 方法，使学生不必在学位上投入长时间的记忆，可以逐步吸收内容，而不必放弃生活中的其他领域。





“

一个由葡萄栽培专家制定的方案,他们将给你提供了解修剪、土壤维护和葡萄园环境中特定机械的知识”



### 模块 1. 葡萄栽培

- 1.1. 种植的准备
- 1.2. 藤纹的正确选择
- 1.3. 修剪
- 1.4. 土壤维护
- 1.5. 合理防治病虫害
- 1.6. 灌溉管理
- 1.7. 绿色运营
- 1.8. 成熟和收获
- 1.9. 葡萄树生理学的概念
- 1.10. 世界葡萄酒产区

### 模块 2. 葡萄和葡萄酒的化合物。分析技术

- 2.1. 葡萄成分及其在葡萄串中的分布
- 2.2. 葡萄汁和葡萄酒的化学成分
- 2.3. 有机酸
- 2.4. 多酚
- 2.5. 糖
- 2.6. 含氮化合物
- 2.7. 香气和其他挥发性化合物
- 2.8. 酵素
- 2.9. 经典酿酒分析
- 2.10. 高级酿酒分析

### 模块 3. 酿酒微生物学

- 3.1. 酵母菌
- 3.2. 乳酸菌
- 3.3. 醋酸菌
- 3.4. 真菌和其他微生物
- 3.5. 酿酒过程中的微生物生态学
- 3.6. 苹果酸乳酸发酵的重要性 (fml)
- 3.7. 葡萄酒改造
- 3.8. 控制微生物生长
- 3.9. 酒厂生物清洗消毒
- 3.10. 葡萄酒的微生物分析





#### 模块 4. 白葡萄酒和桃红葡萄酒的酿造

- 4.1. 白葡萄品种和葡萄酒风格
- 4.2. 白葡萄成熟参数
- 4.3. 白葡萄酒会
- 4.4. 预发酵性能
- 4.5. 白葡萄酒的酒精发酵
- 4.6. 温度控制
- 4.7. 白葡萄酒的其他发酵和陈酿
- 4.8. 白葡萄酒澄清、稳定和过滤过程
- 4.9. 装瓶
- 4.10. 特殊发酵

#### 模块 5. 红葡萄酒的酿制

- 5.1. 红葡萄品种
- 5.2. 红葡萄成熟参数
- 5.3. 红葡萄的接收
- 5.4. 红葡萄酒的酒精发酵
- 5.5. 酒精发酵结束
- 5.6. 苹果酸乳酸发酵
- 5.7. 红葡萄酒的酿制
- 5.8. 红酒装瓶
- 5.9. 瓶子老化过程
- 5.10. 特殊发酵

#### 模块 6. 起泡酒的酿造

- 6.1. 起泡酒：定义、类型和法规
- 6.2. 品种、成熟和年份
- 6.3. 基酒的接收、压榨和生产
- 6.4. 生产方法和泡沫
- 6.5. 传统方法
- 6.6. charmat 方法, 很棒的低音或高压灭菌器
- 6.7. 祖传的发醇方法
- 6.8. 酒气化
- 6.9. 世界生产区。制作方法
- 6.10. 探险和品尝



## 模块 7. 加强酒、天然甜酒、贵腐酒和盖酒的酿造

- 7.1. 加强酒:分类、品种及产地
- 7.2. 加强酒的酿造:慷慨的葡萄酒。葡萄成熟参数
- 7.3. 加强酒的酿造:慷慨的葡萄酒。制作工艺:包头
- 7.4. 加强酒的酿造:慷慨的葡萄酒。制作工艺:时效
- 7.5. 面纱酒:品种和产区
- 7.6. 天然甜酒:品种和产区
- 7.7. 天然甜葡萄酒:葡萄成熟参数
- 7.8. 天然甜酒:生产过程
- 7.9. 其他甜酒:天然甜酒贵腐
- 7.10. 其他甜葡萄酒:天然甜葡萄酒:晚收葡萄酒

## 模块 8. 葡萄酒的澄清和稳定

- 8.1. 红葡萄酒的澄清
- 8.2. 白葡萄酒和桃红葡萄酒的澄清
- 8.3. 葡萄酒过滤
- 8.4. 酒石酸氢钾在葡萄酒中的稳定作用
- 8.5. 酒石酸钙稳定剂
- 8.6. 稳定红葡萄酒中的色素
- 8.7. 金属引起的不稳定
- 8.8. 葡萄酒的微生物稳定性
- 8.9. 防止细菌生长和消除
- 8.10. 防止酵母菌和霉菌的生长和消除

## 模块 9. 橡木桶在葡萄酒陈酿中的重要性

- 9.1. 橡木对于橡木桶制造的重要性
- 9.2. 橡木
- 9.3. 木材选择
- 9.4. 木材的干燥和成熟
- 9.5. 木桶制造
- 9.6. 来自橡木桶的芳香
- 9.7. 橡木单宁
- 9.8. 桶,防水且多孔的容器
- 9.9. 充分利用橡木桶
- 9.10. 橡木桶的第二次生命





## 模块 10. 葡萄酒的感官分析和感官改变

- 10.1. 葡萄酒的化学成分、感官影响
- 10.2. 葡萄酒感官分析程序
- 10.3. 葡萄酒视觉阶段的变化
- 10.4. 葡萄引起的感官改变
- 10.5. 葡萄酒中含硫化合物的变化及其减少
- 10.6. 葡萄酒的氧化变化
- 10.7. 酵母引起的改变
- 10.8. 与真菌和某些挥发性化合物有关的葡萄酒变化
- 10.9. 乳酸菌对葡萄酒的改变
- 10.10. 醋酸菌引起的改变

“

一个为专业人士设计的方案，  
用最有效的流程来发展葡萄酒行业，  
以获得高效的结果”

# 06 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

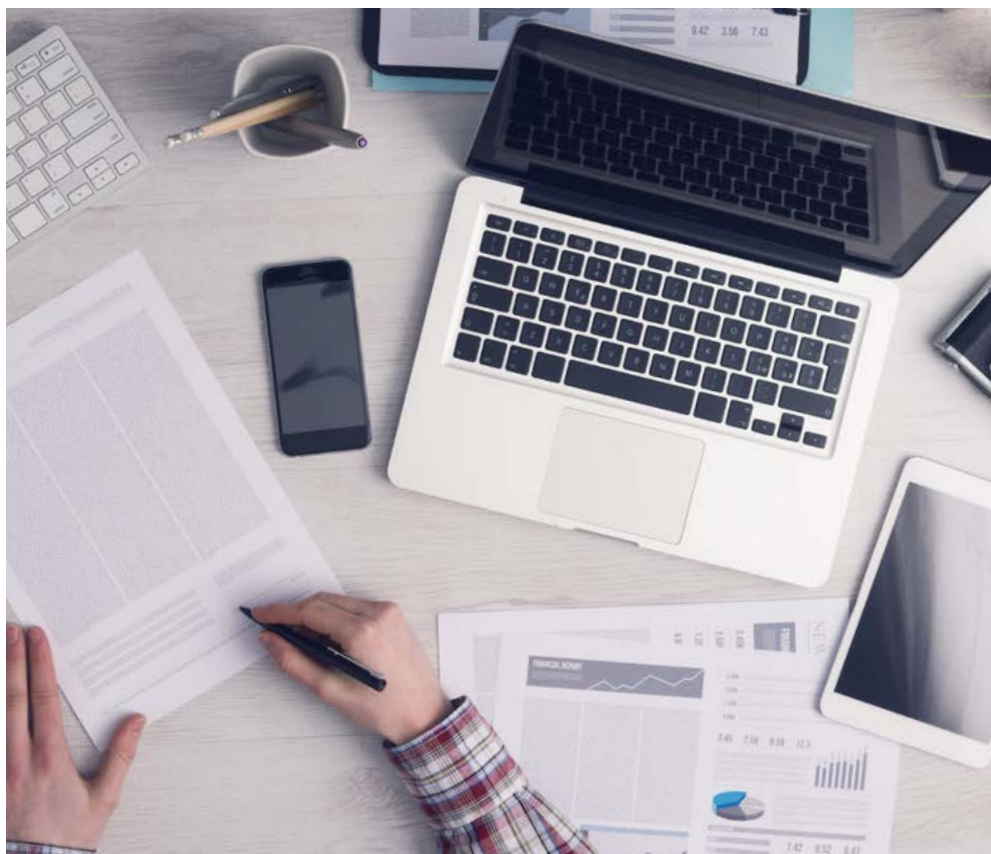
我们的方案提供了一种革命性的技能和知识发展方法。我们的目标是在一个不断变化, 竞争激烈和高要求的环境中加强能力建设。

“

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y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。



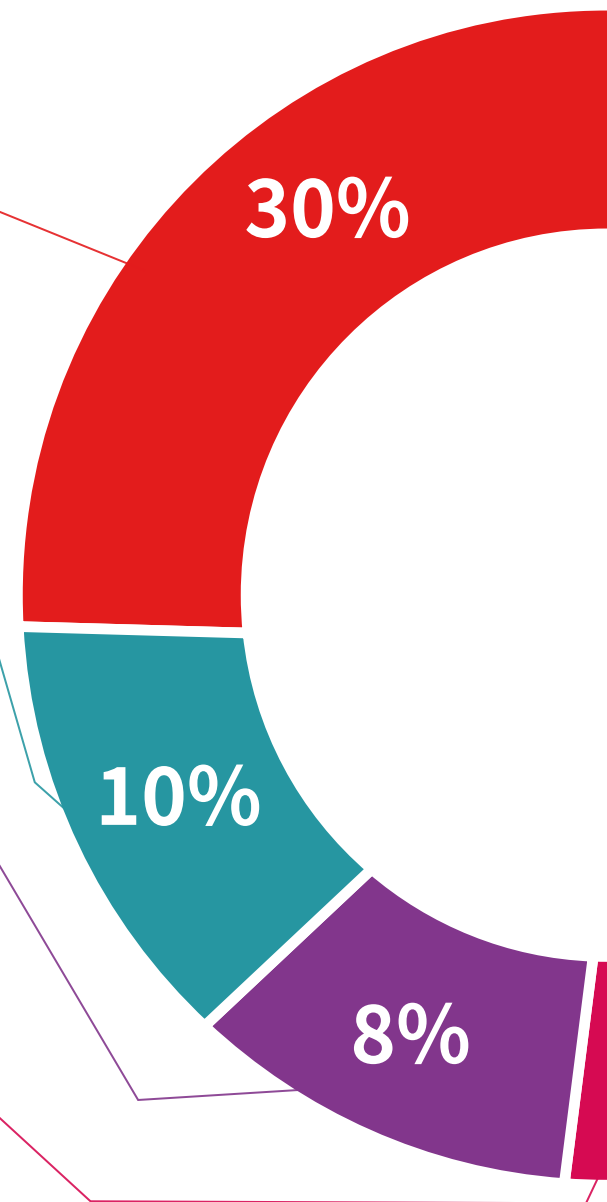
### 技能和能力的实践

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。





# 07 学位

酿酒学校级硕士除了保证最严格和最新的培训外,还可以获得由 TECH 科技大学颁发的校级硕士学位证书。





“

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”

这个酿酒学校级硕士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校级硕士学位。

学位由TECH科技大学颁发, 证明在校级硕士学位中所获得的资质, 并满足工作交流, 竞争性考试和职业评估委员会的要求。

学位: 酿酒学校级硕士

模式: 在线

时长: 12个月



\*海牙加注。如果学生要求为他们的纸质资格证书提供海牙加注, TECH EDUCATION将采取必要的措施来获得, 但需要额外的费用。



健康 信心 未来 人 导师  
信息 教育 教学 学习  
保证 资格认证 承诺  
机构 社区 科技 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

## 校级硕士 酿酒学

- » 模式:在线
- » 时长: 12个月
- » 学位: TECH 科技大学
- » 课程表:自由安排时间
- » 考试模式:在线

# 校级硕士 酿酒学

