

专科文凭

酿酒学中的感官分析



tech 科学技术大学



tech 科学技术大学

专科文凭 酿酒学中的感官分析

- » 模式:在线
- » 时长: 6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.techtitute.com/cn/engineering/postgraduate-diploma/postgraduate-diploma-sensory-analysis-enology

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

葡萄酒业能够生产的葡萄酒种类繁多,需要用感官方法来衡量每种葡萄酒的特性,并最大限度地提高最终产品的影响力和效益。在分析和解释食物特征的过程中,涉及到独特的感官化合物。消费者会考虑产品的口感、质地、气味、味道等诸多问题。为了完善每种葡萄酒的这些变化,该行业已将最新技术融入到酿酒工艺中。从这个意义上说,TECH 为希望拓宽酿酒知识、识别错误及其物理化学和微生物不稳定性的工程师制定了一项计划。所有这一切,通过 100% 在线资格认证,你将能够促进葡萄酒的稳定并改善最终结果。





“

通过这个专科文凭课程,你将在短短6个月内完美掌握葡萄酒的感官变化”

酿酒学发展的一部分就是感官分析。这门科学可以通过感官对葡萄酒进行分析,在品酒过程中至关重要。我们的目标是为消费者提供愉悦的感官体验,并与每种葡萄的特性相匹配。技术直接参与了这一过程,因为新技术的发展使得改变发酵和浸渍方法成为可能,这对产品的生产至关重要。

为了创造高品质的产品,同时满足葡萄酒市场的高需求,葡萄酒公司需要专家来精简、提炼产品,并实现利润最大化。因此,TECH 为希望在未来葡萄酒陈酿领域发展的工程专业毕业生提供培训课程。此外,该培训还将得到该领域专家教师的全面指导,以确保对学员进行深入细致的教学。

TECH 在这一领域的研究中采用的 100% 在线模式创造了新的在线学习公式,使学生学习起来更加轻松。这个酿酒学中的感官分析专科文凭将通过视听内容进行教学,学生只需一台设备和网络连接,就能随时随地获得所需的内容。因此,TECH 提供了一种独特的学术体验和职业发展的可能性,旨在增加专业人员的理论和实践知识,提高他们在葡萄酒劳动力市场上的成功率。

这个**酿酒学中的感官分析专科文凭**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
- ◆ 课程内容图文并茂,非常实用,提供了专业实践所必需的实用信息
- ◆ 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
- ◆ 可从任何连接互联网的固定或便携设备上访问内容

“

现在报名参加该课程,不仅能让你识别葡萄酒中的物理化学变化,还能让你找到这些变化的根源以及如何防止它们”

“

改变葡萄酒的微生物对最终产品有直接影响。通过 100% 在线资格认证, 获取在生产过程中检测故障所需的全部知识”

这个课程的教学人员包括, 来自这个部门的专业人员, 他们将自己的工作经验带到了这一培训中。他们的工作经验被纳入这一培训, 还有来自主要协会和著名大学的公认专家。

其多媒体内容采用最新的教育技术开发, 将使专业人员能够进行情景式学习, 即在模拟环境中提供身临其境的培训程序, 在真实情况下进行培训。

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。

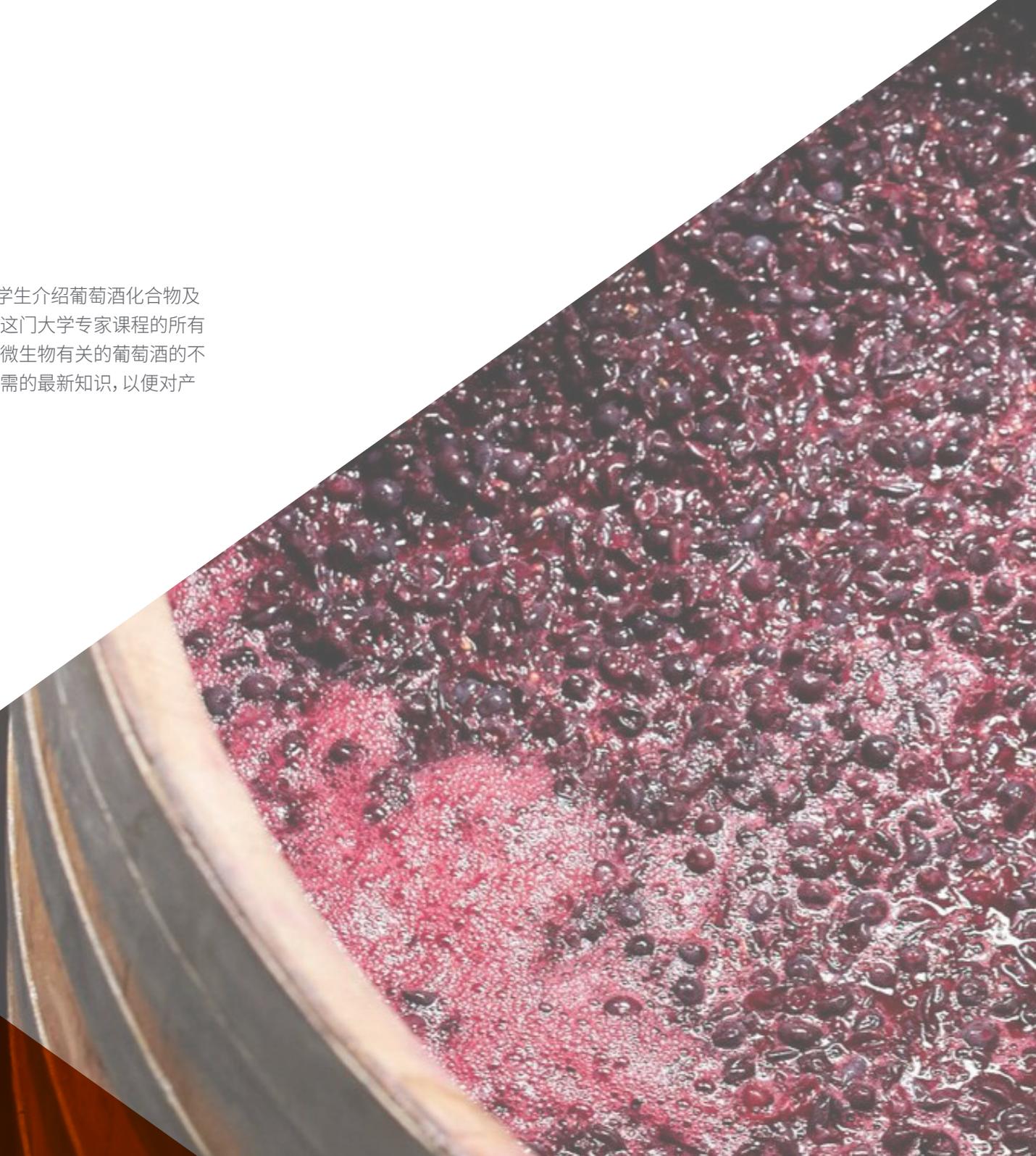
感谢了 TECH 为你提供的知识, 你将在同行业中脱颖而出, 并在不断变化的农业领域获得更多商机。

你还没有掌握硫磺气味的形成吗? 注册成为酿酒学专业领域的专家。



02 目标

为了创建一个高效的学习过程,TECH 开发了一个教学内容,向学生介绍葡萄酒化合物及其感官影响。有了音像内容和下载的可能性,学生们将拥有学习这门大学专家课程的所有工具。该课程将使学生能够防止硫磺味或还原味的形成,以及与微生物有关的葡萄酒的不同感官变化。通过这种方式,毕业生将获得葡萄酒劳动力市场所需的最新知识,以便对产品制作过程中出现的错误提出替代方案。





“

该课程旨在使你成为当今酿酒和葡萄栽培领域最前沿专家的一员”



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
- ◆ 为远征提供专业知识: 为饮用准备葡萄酒
- ◆ 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. 葡萄酒的感官分析和感官改变

- ◆ 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, 以及是否应这个倾向
- ◆ 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

模块 2. 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 3. 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同不稳定性或问题
- ◆ 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



一次全面的培训, 将带领你掌握与顶尖竞争所需的知识”

03

课程管理

考虑到葡萄酒陈酿的严格性, TECH 邀请了一支在该行业工作多年的专业团队。由于他们的贡献, 讲师们将根据自己的经验, 通过数字渠道传播最新的理论和实践知识, 为他们的学习提供便利。因此, 专科文凭资格证书具备所有保障, 专为工程专业毕业生和其他对葡萄酒感官分析感兴趣的专业人士设计。



“

不要再等待了,请依靠在葡萄酒行业工作多年的专家的教学支持,帮助你采用他们的企业创业关键”

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

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

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

04

结构和内容

这个酿酒学中的感官分析专科文凭课程的教学大纲是由葡萄酒领域的专家设计的,他们不仅为教学内容贡献了自己的理论知识。此外,这支教师团队还将与学生分享他们在长期职业生涯中出现的各种情况。TECH 还采用了以下方法 Relearning 方法,使学生免于长时间的繁琐学习,以简单、循序渐进的方式成为专家。通过这种方式,100% 的在线学习将根据你的时间安排,通过理论和实践练习,为实际案例做好准备。





“

通过这个专科文凭课程,你将掌握葡萄酒的化学成分,并通过 450 小时的理论和实践材料了解葡萄汁中的酒精和酸如何影响酿造过程”

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

模块 2. 橡木桶在葡萄酒陈酿中的重要性

- 2.1. 橡木对于橡木桶制造的重要性
- 2.2. 橡木
- 2.3. 木材选择
- 2.4. 木材的干燥和成熟
- 2.5. 木桶制造
- 2.6. 来自橡木桶的芳香
- 2.7. 橡木单宁
- 2.8. 桶, 防水且多孔的容器
- 2.9. 充分利用橡木桶
- 2.10. 橡木桶的第二次生命

模块 3. 葡萄酒的澄清和稳定

- 3.1. 红葡萄酒的澄清
- 3.2. 白葡萄酒和桃红葡萄酒的澄清
- 3.3. 葡萄酒过滤
- 3.4. 酒石酸氢钾在葡萄酒中的稳定作用
- 3.5. 酒石酸钙稳定剂
- 3.6. 稳定红葡萄酒中的色素
- 3.7. 金属引起的不稳定
- 3.8. 葡萄酒的微生物稳定性
- 3.9. 防止细菌生长和消除
- 3.10. 防止酵母菌和霉菌的生长和消除



“

该学位专为像你这样希望通过有效减少产品错误的技术工具最大限度地提高公司利润的专业人士而设计”

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”

案例研究, 了解所有内容的背景

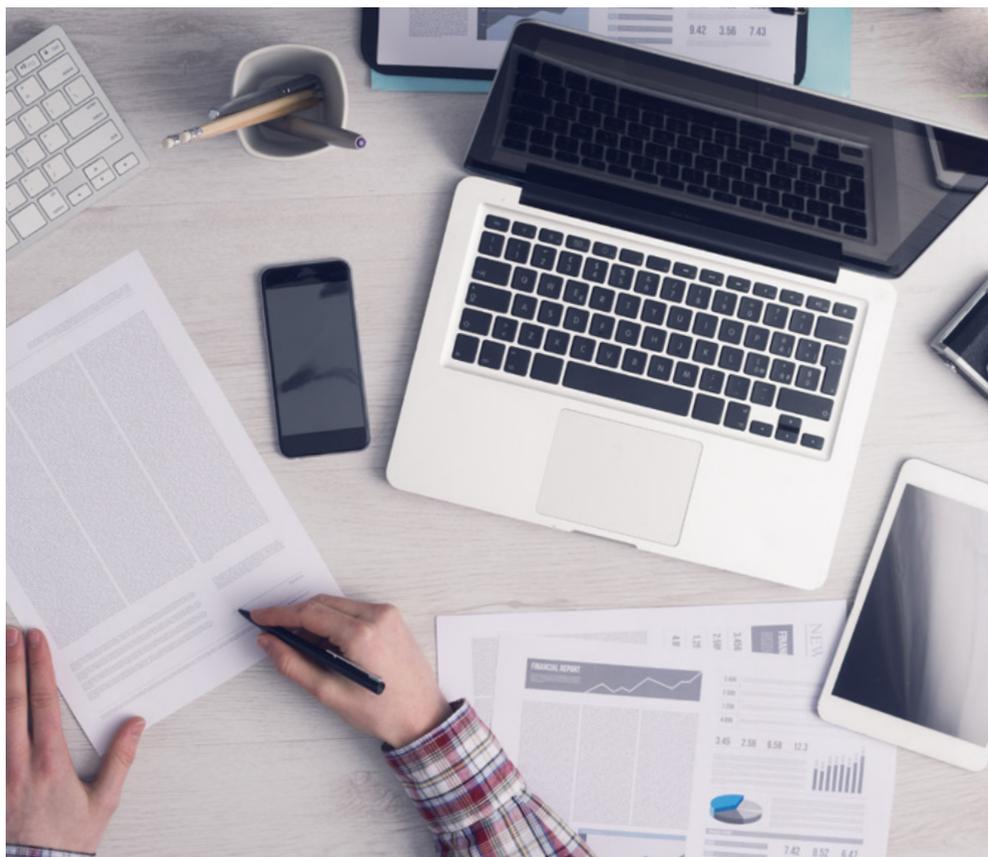
我们的方案提供了一种革命性的技能和知识发展方法。我们的目标是在一个不断变化, 竞争激烈和高要求的环境中加强能力建设。

“

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

酿酒学中的感官分析专科文凭除了保证最严格和最新的培训外,还可以获得由TECH科技大学颁发的专科文凭学位证书。



“

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”

这个酿酒学中的感官分析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: 酿酒学中的感官分析专科文凭

模式: 在线

时长: 6个月



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 培 质量
网上教室 发展 语言 机构

tech 科学技术大学

专科文凭
酿酒学中的感官分析

- » 模式:在线
- » 时长: 6个月
- » 学位: TECH 科技大学
- » 课程表:自由安排时间
- » 考试模式:在线

专科文凭

酿酒学中的感官分析