

大学课程

葡萄酒品鉴和缺陷识别



tech 科学技术大学



**tech** 科学技术大学

## 大学课程 葡萄酒品鉴和缺陷识别

- » 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/nutrition/postgraduate-certificate/tasting-recognition-wine-defects](http://www.techtitute.com/cn/nutrition/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

感官分析是酿酒学最重要的方面之一，它既能了解产品的缺陷和优点，也能发现葡萄和葡萄酒保存中可能存在的问题。在这样一个专业选择众多、不断发展的行业中，掌握品酒领域的专业知识可以让我们在与专业同行的竞争中脱颖而出。因此，我们要想成为该领域的领先专业人士，就必须随时掌握新的发展动态。通过这个专业的学习，学生将掌握必要的知识，以识别不同类型葡萄酒中可能存在的不同变化、其形成方式以及避免和/或纠正这些变化的方法。TECH 创建了一个既全面又灵活的 100% 在线教学系统，为学生提供成为该领域领导者所需的工具。





“

通过这个大学课程,你将了解到葡萄酒应具备和不应具备的所有细节,以及该行业最前沿的信息和学习材料”

在过去的几十年里，葡萄酒行业的发展从未停止过，因此其最重要的分支之一——品酒也不例外。品酒专业人员需要同时掌握技术和实践知识，才能尽可能有效地开展工作。毕竟，正是品酒师们，在葡萄萃取和随后转化为葡萄酒的过程中，将一种产品与另一种产品区分开来。

这个大学课程旨在为不同酿酒师的职业生涯划上一个前后分界线，使他们在整个葡萄酒生产生态系统中获得全面的专业化知识。从原材料的主要特性，到酒窖的维护、饮料的储存，总之一切都会影响产品的最终效果。该节目的特点是内容丰富但简明扼要，介绍了葡萄酒的化学基础及其如何影响葡萄酒的口感。

学生将能够更深入地分析葡萄酒的感官，认识到可能出现的变化，分析解决问题的方法，以及如何防止这些问题在未来再次发生。在攻读该学位期间，学生将了解到，要酿造出好酒，不仅要有好的收成，还必须在生产过程中进行不同的调整，以达到卓越的最终效果。

这一理念的另一个基本支柱是减少我们在葡萄酒的种植、提取和开采等实际过程中可能留下的生态足迹。通过培训所学到的知识，他们除了成为葡萄酒质量和口感方面的专家外，还将学会使用更加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。

100% 在线大学课程，便于学生适应学习。只需一台能上网的设备，你就能获得职业发展所需的一切，让你的职业生涯更上一层楼。

这个**葡萄酒品鉴和缺陷识别大学课程**包含市场上最完整、最新的科学课程。主要特点是：

- ◆ 由酿酒学的专家介绍实际案例的研究
- ◆ 该书的内容图文并茂、示意性强、实用性强，提供了专业实践所必需的科学和实用培训
- ◆ 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个人反思性论文
- ◆ 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

“

知道问题所在有时还不够，还必须知道如何把问题解决在萌芽状态。通过该课程，你将了解到在酿造葡萄酒时应避免什么和不应该避免什么”

“

高效和有效的葡萄酒保存是  
获得优质产品的关键,而这正  
是这个大学课程的专业内容”

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。

成为品酒和分析专家,提  
升你的职业生涯。

参加这个大学课程,学习如何以可持续  
的方式管理葡萄酒加工和储存。



# 02 目标

大学课程的设计将使学生获得必要的能力,以完成品酒和识别葡萄酒缺陷的专业工作。这个课程的所有内容将使该领域的专业人员在<sup>全球</sup>范围内得到专业化和晋升,使他们能够在任何类型的酒厂和作物中工作,使他们处于不断发展和增长的行业的前沿。因此,TECH 制定了一系列学生满意的总体目标和具体目标。





“

通过这一大学课程,你将获得实践和理论知识,从而能够鉴别出优质葡萄酒”



## 总体目标

---

- ◆ 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
- ◆ 分析感觉改变的起源, 以及纠正和预防的方法



得益于高质量的学习方法, 你将能够高效、愉快地完成所有学习"





## 具体目标

---

- ◆ 认识葡萄酒中的主要化合物及其感官上的影响
- ◆ 了解如何从视觉、嗅觉和味觉上评估各类葡萄酒(干型、甜型、气泡型等)
- ◆ 确定葡萄酒应该在什么温度下保存和饮用, 以及是否应该这个倾向
- ◆ 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

# 03 课程管理

TECH 致力于为所有人提供卓越的教育, 拥有最高水平的专业人员, 使学生能够掌握品酒和识别葡萄酒缺陷方面的知识。因此, 这个大学课程的教学框架在业界享有盛誉。





“

在这个行业最高水平的教学团队中,你可以学到一切所需的知识,让自己站在品酒的最前沿”

## 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

### 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

### 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



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

整个教学大纲是由一支了解酒业最新发展的专业团队根据品酒业的成长、发展和变化速度创建和设计的。通过这种方式,本教材中汇集的内容构成了一种教育结构,希望专注于这一酿酒分支的专业人士将能够获得在世界各地开展工作所需的工具。





“

你可以检查由真正的酿酒专家编写的所有教学材料的质量”

## 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. 葡萄酒中硫化化合物的变化和减少
- 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





“

你将随时获得品酒和缺陷识别方面最先进的内容”

# 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

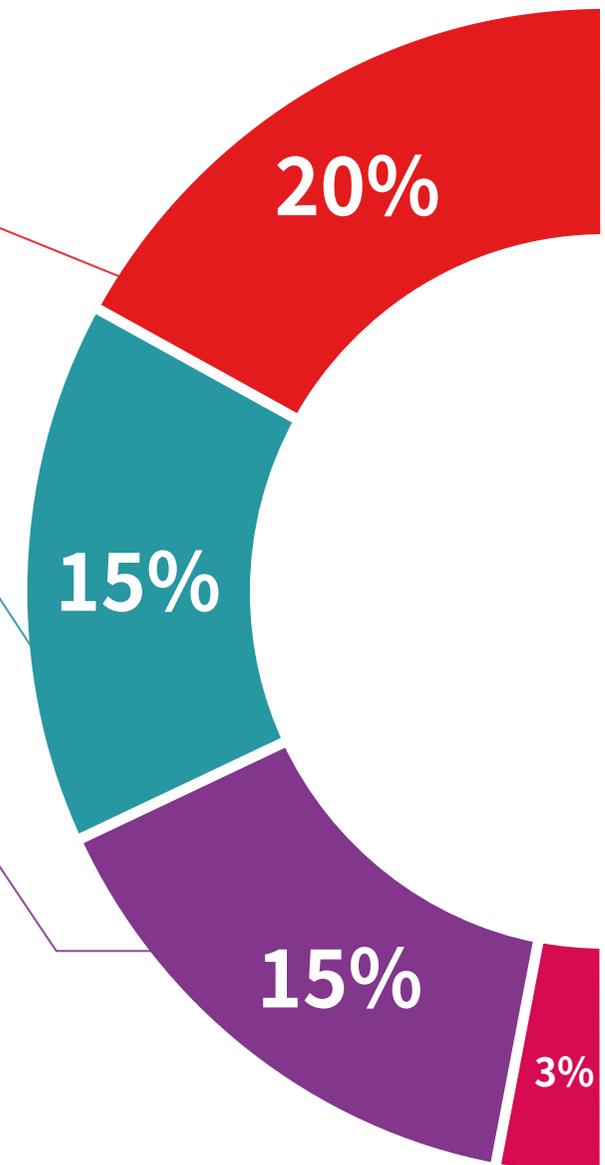
TECH团队以有吸引力和动态的方式将内容呈现在多媒体丸中,其中包括音频,视频,图像,图表和概念图,以强化知识。

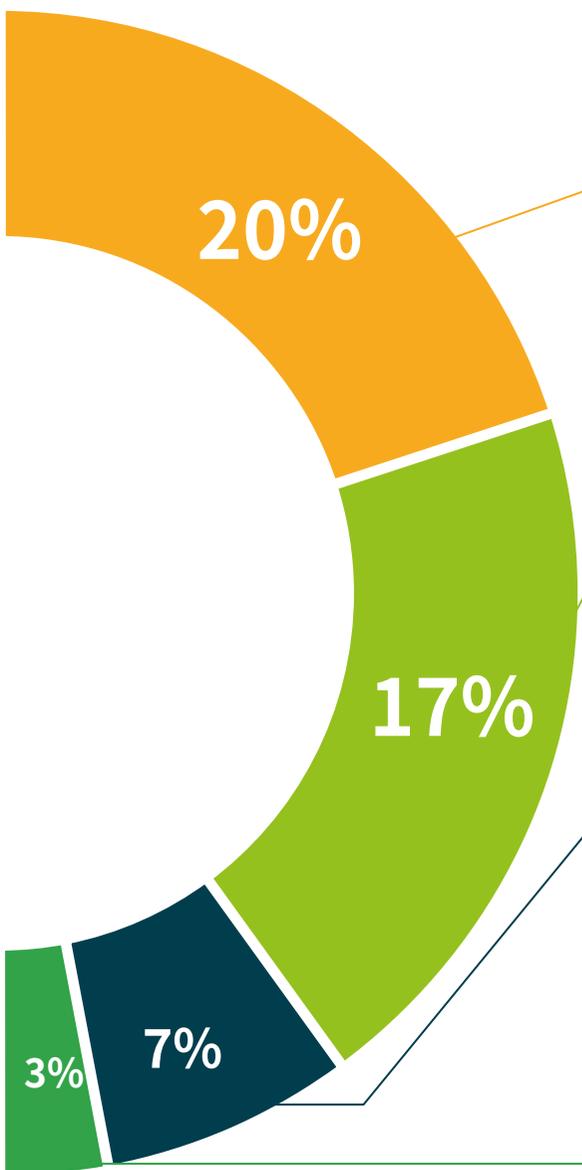
这个独特的多媒体内容展示培训系统被微软授予“欧洲成功案例”。



### 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习上取得进步的方法。



# 06 学位

葡萄酒品鉴和缺陷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。





“

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”

这个葡萄酒品鉴和缺陷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: 葡萄酒品鉴和缺陷识别大学课程

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  
葡萄酒品鉴和缺陷识别

- » 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

葡萄酒品鉴和缺陷识别



tech 科学技术大学