

大学课程

葡萄酒品鉴和稳定



tech 科学技术大学

大学课程 葡萄酒品鉴和稳定

- » 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/enotechnics-stabilization

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

在葡萄酒的生产及其最终结果中,微生物的存在及其对产品的营养影响将是决定性的。该行业存在的严重侵入性意味着公司被迫对葡萄酒领域具有详尽资格并了解该领域所有最新发展的专家进行密集搜索。所有这一切,都是为了促进一个细致的过程,这取决于许多程序的协调,特别是在材料的稳定,过滤和各种类型的葡萄酒的澄清方面。出于这个原因,TECH提供了一个密集的计划,深入研究由金属引起的葡萄酒的不稳定性,以及防止细菌、酵母菌和霉菌的生长和消除等问题。由于其 100% 在线模式,该计划可以适应学生的个人和专业情况。



“

有了这个文凭,你将在短短6周内掌握葡萄酒的微生物稳定”

葡萄酒的化学成分将直接影响其感官特性。在其阐述中，专家们遇到了葡萄藤生长中产品中潜在微生物的典型自然威胁。因此，在该领域工作的专业人员必须能够控制影响生产的细菌（例如真菌或霉菌）的稳定和生长。出于这个原因，TECH围绕红葡萄酒、白葡萄酒和桃红葡萄酒的澄清、过滤、葡萄酒中酒石酸氢钾的稳定以及酒石酸钙、着色剂和金属可能导致的不稳定性提供全面的滴定。

一个 100% 的在线课程，旨在通过动态视听材料和数字模式接触学生，在日程安排和旅行方面开辟可能性，并与专家日常生活的其他活动兼容，例如他们的工作职业。通过这种方式，参加该计划的工程专业毕业生和其他感兴趣的专业人士将获得基于教学创新和 Relearning 方法的教学，这将避免长时间的学习，并使他们有可能以简单和渐进的方式吸收这些概念。

此外，TECH还拥有一支专业团队，他们在葡萄酒领域拥有丰富的经验，学生可以通过直接的沟通渠道与他们联系，以解决他们的疑问。这个想法是统一 TECH 拥有的所有工具，以提供既严格又有效的学位。

这个**葡萄酒品鉴和稳定大学课程**包含了市场上最完整和最新的科学课程。主要特点是：

- ◆ 由酿酒学的专家介绍实际案例的研究
- ◆ 以图形、图表和极具实用性的内容设计，提供关于职业实践中不可或缺学科的实用信息
- ◆ 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

“

立即注册以成功应用聚天冬氨酸钾并稳定您正在处理的葡萄酒的成分”

“

您想深入研究葡萄酒的澄清和稳定吗?立即加入 TECH, 以精确干预, 这要归功于这个文凭”

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。

在虚拟校园中, 您将能够访问 150 小时的额外高质量材料, 并直接联系老师以解决您的疑问。

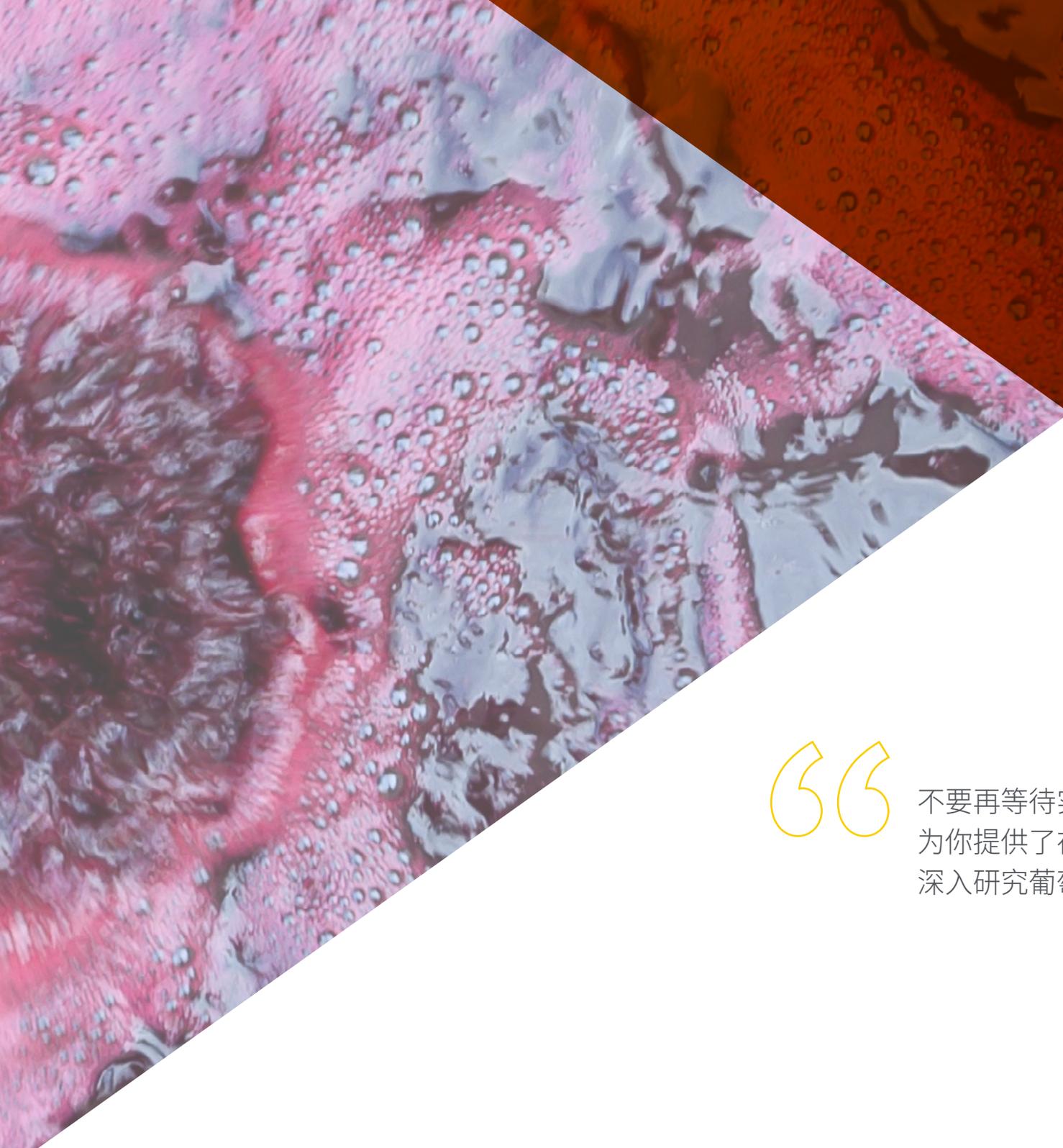
葡萄酒行业需要像您这样对去除葡萄酒中的钙和改进最终产品感兴趣的专业人士。



02 目标

该葡萄酒编码和稳定文凭的主要目的是发现葡萄栽培对工程专业毕业生和其他感兴趣的专业人士生产优质葡萄酒的重要性。该葡萄酒编码和稳定文凭的主要目的是发现葡萄栽培对工程专业毕业生和其他感兴趣的专业人士生产优质葡萄酒的重要性。同时，学生将获得葡萄酒过滤及其对微生物生长的稳定性方面的知识。通过这种方式，通过葡萄酒领域专家教师的教学，学生将享受为期6周的动态和现代学习，该学习配备了视听工具，可以有效地接触他们，并在他们的职业生涯中进行未来的预测。



A close-up photograph of a red wine glass, showing numerous condensation droplets on its surface. The glass is partially filled with a dark red liquid. The background is a dark, textured surface, possibly a table or another part of the glass. The image is split diagonally, with the top-left portion showing the glass and the bottom-right portion being a solid dark red color.

“

不要再等待实现你的目标了, 这个学位
为你提供了在就业市场上脱颖而出并
深入研究葡萄酒过滤所需的所有知识”



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

- ◆ 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

“

现在注册这个文凭,享受详尽的教学,其中一部分专门用于葡萄酒的冷处理和反渗透”

03

课程管理

TECH已求助于酿酒工程专家,通过该文凭分享他们的理论和实践知识。此外,该教学团队还负责准备学位中出现的内容,这些内容对专家在葡萄酒领域的实践表现很有用。同时,学生将能够通过直接沟通渠道(虚拟校园)与老师联系,通过该渠道,他们将能够解决有关该主题的所有问题。



“

您是否会错过与自己行业知名专家会面的机会?在TECH精心挑选的教学小组的帮助下,打开通往未来的大门”

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

Masa Guerra, Rocío 女士

- ◆ Bodegas Protos的酿酒师
- ◆ Bodega Matarromera的助理酿酒师
- ◆ 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
- ◆ 酿酒学助理和实验室技术员 at Bodega El Soto
- ◆ 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

Sáez Carretero, Jorge 先生

- ◆ Bodegas Cepa 21 葡萄栽培主管
- ◆ 丰塔纳酒庄葡萄栽培技术员
- ◆ GIVITI葡萄栽培经理
- ◆ 毕业于马德里理工大学工程和农艺科学专业
- ◆ 马德里理工大学葡萄栽培和酿酒学硕士
- ◆ 被认可为综合虫害管理顾问
- ◆ 被认可为植物检疫防御手段生产者和经营者官方登记处的顾问



04

结构和内容

该葡萄酒编码和葡萄酒稳定文凭的教学大纲是与在葡萄栽培化学部门工作的专业人士共同制定的。由于他们的贡献和理论实践工具的结合，学生将能够获得所有设施的学位，并保证以简单的方式获得所有知识。所有这些都集中在指导学生的专业实践上，以便他们能够了解有利于微生物发育的葡萄栽培和酿酒条件，并人工再现它们。同样，TECH 采用的 Relearning 方法使学生免于正统课程中常见的记忆时间。在这种情况下，内容的同化将很简单，将由该领域的专家提供。





“

您只需点击一下,即可加入针对像您这样觉醒的专业人士的现代数字计划”

模块 1. 葡萄酒的澄清和稳定

- 1.1. 红葡萄酒的澄清
- 1.2. 白葡萄酒和桃红葡萄酒的澄清
- 1.3. 葡萄酒过滤
- 1.4. 酒石酸氢钾在葡萄酒中的稳定作用
- 1.5. 酒石酸钙稳定剂
- 1.6. 稳定红葡萄酒中的色素
- 1.7. 金属引起的不稳定
- 1.8. 葡萄酒的微生物稳定性
- 1.9. 防止细菌生长和消除
- 1:10. 防止酵母菌和霉菌的生长和消除





“

加入葡萄酒行业的最新发展, 指导您将掌握酵母菌和霉菌的生长预防和消除”

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

葡萄酒品鉴和稳定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”

这个葡萄酒品鉴和稳定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: 葡萄酒品鉴和稳定大学课程

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
葡萄酒品鉴和稳定

- » 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

葡萄酒品鉴和稳定