

Курс профессиональной подготовки Сенсорный анализ в энологии





tech технологический
университет

Курс профессиональной подготовки

Сенсорный анализ в энологии

- » Формат: онлайн
- » Продолжительность: 6 месяцев
- » Учебное заведение: TECH Технологический университет
- » Расписание: по своему усмотрению
- » Экзамены: онлайн

Веб-доступ: www.techitute.com/ru/engineering/postgraduate-diploma/postgraduate-diploma-sensory-analysis-enology

Оглавление

01

Презентация

стр. 4

02

Цели

стр. 8

03

Руководство курса

стр. 16

04

Структура и содержание

стр. 22

05

Методология

стр. 20

06

Квалификация

стр. 28

01

Презентация

Бесконечное множество типов вин, которые способна производить винодельческая промышленность, требует применения сенсорных методов для измерения свойств каждого типа и максимального воздействия и пользы конечного продукта. В процессе анализа и интерпретации характеристик продуктов питания задействованы уникальные органолептические соединения. Потребитель продукта принимает во внимание его ощущение во рту, текстуру, запах, вкус и множество других моментов. Для того чтобы довести до совершенства эти изменения в каждом типе вина, индустрия уже внедрила новейшие технологии в производственные процессы. В связи с этим TESI разработал программу, предназначенную для инженеров, желающих расширить свои знания в области виноделия, выявления ошибок и их физико-химической и микробиологической нестабильности. Все это благодаря 100% онлайн-программе, с помощью которой вы сможете способствовать стабилизации вина и улучшению конечного результата.





““

С помощью Курса профессиональной подготовки вы в совершенстве овладеете органолептическими изменениями вин всего за 6 академических месяцев”

Энология уделяет часть своего развития сенсорному анализу. Эта научная дисциплина позволяет анализировать вино с помощью органов чувств и имеет важное значение для дегустации. Цель состоит в том, чтобы предоставить потребителю приятное для чувств впечатление, соответствующее характеристикам каждого сорта винограда. Технологии принимают непосредственное участие в этом процессе, поскольку новые достижения позволили варьировать методы ферментации и мацерации, которые являются основополагающими в производстве продукта.

Для создания высококачественных продуктов, отвечающих высокому спросу на рынке вина, необходимы специалисты, которые ускорят, усовершенствуют и максимизируют прибыль компаний этого сектора. По этой причине TESH предлагает курс обучения для выпускников инженерных специальностей, которые хотят развивать свою карьеру в будущем в области выдержки вина. Кроме того, обучение будет проходить под исчерпывающим руководством преподавателей-экспертов в этой области, которые гарантируют студентам всестороннее обучение.

100% онлайн-режим, применяемый TESH для исследований в этой области, создает новые формулы онлайн-обучения, которые облегчают работу студентов. Курс профессиональной подготовки по сенсорному анализу в энологии будет преподаваться с помощью аудиовизуального материала, который будет доступен студентам в любое время и в любом месте, где бы они ни находились, при наличии только устройства и подключения к Интернету. Таким образом, TESH предлагает уникальный академический опыт и возможность профессионального развития, направленные на повышение теоретических и практических знаний специалистов и увеличение их успеха на рынке труда в виноделии.

Данный **Курс профессиональной подготовки в области сенсорного анализа в энологии** содержит самую полную и современную образовательную программу на рынке. Основными особенностями обучения являются:

- ♦ Разбор практических кейсов, представленных экспертами в области энологической инженерии и виноградарства
- ♦ Наглядное, схематичное и исключительно практическое содержание курса предоставляет практическую информацию по тем дисциплинам, которые необходимы для осуществления профессиональной деятельности
- ♦ Практические упражнения для самопроверки, контроля и улучшения успеваемости
- ♦ Особое внимание уделяется инновационным методологиям
- ♦ Теоретические занятия, вопросы эксперту, дискуссионные форумы по спорным темам и самостоятельная работа
- ♦ Учебные материалы курса доступны с любого стационарного или мобильного устройства с выходом в интернет



Поступайте на программу, которая не только позволит вам определять физико-химические изменения в винах, но и выявлять их происхождение и предотвращать их"

“

Микроорганизмы, которые изменяют вино, оказывают непосредственное влияние на конечный продукт. Получите все необходимые знания для обнаружения неисправностей в производственном процессе с помощью 100% онлайн-программы"

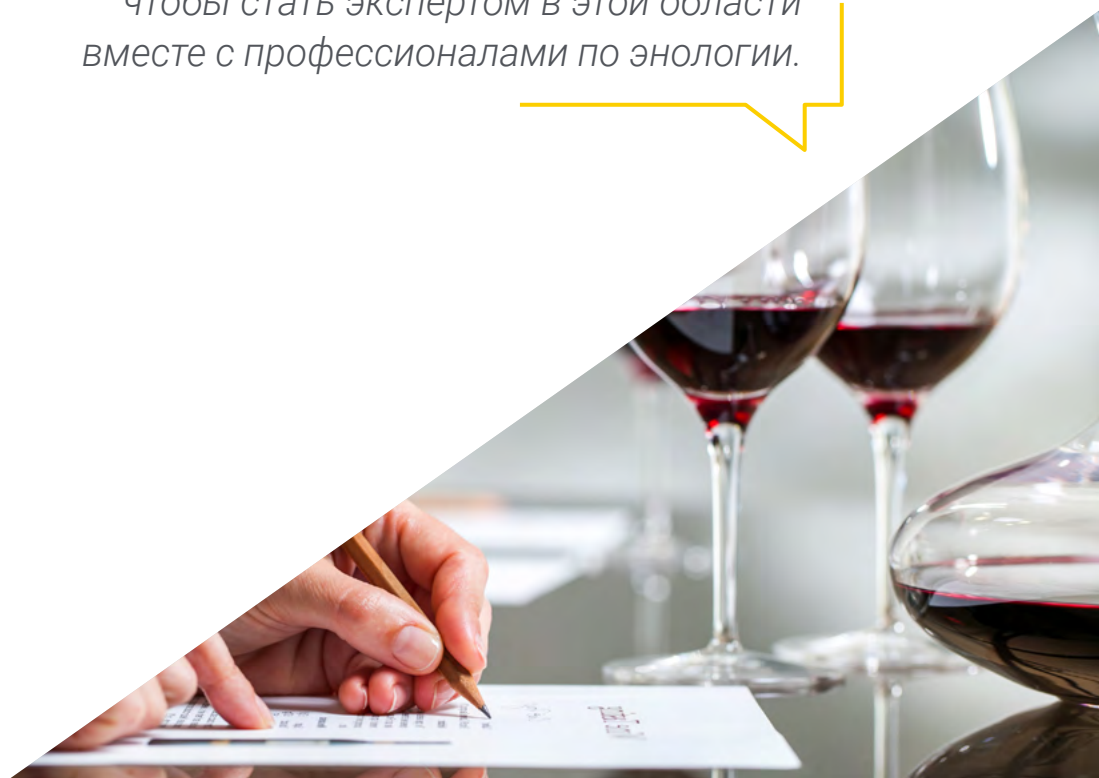
В преподавательский состав входят профессионалы отрасли, которые вносят свой опыт работы в эту программу, а также признанные специалисты, принадлежащие к ведущим научным сообществам и престижным университетам.

Мультимедийное содержание программы, разработанное с использованием новейших образовательных технологий, позволит специалисту проходить обучение с учетом контекста и ситуации, т.е. в симулированной среде, обеспечивающей иммерсивный учебный процесс, запрограммированный на обучение в реальных ситуациях.

Структура этой программы основана на проблемно-ориентированном обучении, с помощью которого специалист должен попытаться разрешать различные ситуации из профессиональной практики, возникающие в течение учебного курса. В этом специалистам поможет инновационная интерактивная видеосистема, созданная признанными экспертами.

Благодаря знаниям, которые предлагает вам TECH, вы будете отличаться от других профессионалов в своем секторе и получите больше возможностей для бизнеса в постоянно меняющейся сельскохозяйственной сфере.

Вы еще не освоили образование запахов серы? Зарегистрируйтесь, чтобы стать экспертом в этой области вместе с профессионалами по энологии.



02

Цели

Чтобы создать эффективный процесс обучения, ТЕСН разработал дидактические материалы, которые познакомят студентов с соединениями вина и их органолептическим влиянием. Благодаря аудиовизуальным материалам и возможности их скачивания, в распоряжении студентов будут все инструменты для изучения Курса профессиональной подготовки. Эта программа позволит студентам предотвратить образование сернистых или редуцирующих запахов, а также различные сенсорные изменения в винах, связанные с микроорганизмами. Таким образом, студент получит знания, необходимые на рынке труда в сфере виноделия, чтобы предложить альтернативные варианты устранения ошибок, допущенных при производстве продукта.





“

Программа, разработанная для того, чтобы вы стали одним из экспертов, находящихся на переднем крае современной энологии и виноградарства”



Общие цели

- ♦ Предоставить максимально широкий спектр знаний в области виноградарства
- ♦ Показать студентам важность виноградарства для производства великих вин
- ♦ Привить студентам необходимость защиты окружающей среды на основе устойчивого развития
- ♦ Подчеркнуть энологическое значение этих соединений как на этапах винификации, так и в конечном продукте
- ♦ Изучить микроорганизмы, связанные с процессом виноделия, их пищевые потребности, а также полезные или вредные свойства, которые они могут принести в вино
- ♦ Предоставить знания для производства белых вин
- ♦ Определить широкий спектр существующих возможностей, чтобы выбрать наиболее подходящие процессы для конкретного терруара, сорта винограда и стиля вина
- ♦ Максимально развить современную энологию, чтобы студент мог производить белые вина высочайшего качества
- ♦ Превратить студента в эксперта по производству красных вин
- ♦ Определить сорта, используемые или потенциальные для винификации игристых вин
- ♦ Изучить элементы виноградарства, влияющие на виноделие
- ♦ Сформировать специализированные знания в экспедиции: подготовка вин к употреблению
- ♦ Установить важность виноделия для этой группы великих вин
- ♦ Обосновать необходимость защиты этих сокровищ наследия как части нашей культуры
- ♦ Расширить знания о финишировании и устранении различных компонентов, которые могут ухудшить качество вина
- ♦ Расширить знания о том, как изготавливаются бочки
- ♦ Познакомить с важностью тостирования в бочках
- ♦ Углубить знания в области сенсорного анализа вина. Аспекты для оценки и способы ее проведения
- ♦ Выявлять органолептические изменения в вине





Конкретные цели

Модуль 1. Сенсорный анализ и органолептические изменения в винах

- ♦ Распознавать основные соединения в вине и их органолептическое влияние
- ♦ Уметь проводить визуальную, обонятельную и вкусовую оценку всех типов вин (сухих, сладких, игристых)
- ♦ Определять температуру, при которой следует хранить и подавать вино, а также декантировать его или нет
- ♦ Предотвращать производство вин с травянистым вкусом путем определения оптимального времени сбора урожая и удаления зеленых соединений из виноградной грозди
- ♦ Изучить физико-химические изменения в винах, их происхождение и способы их предотвращения
- ♦ Знать, как контролировать количество кислорода, которое мы добавляем в вино во время различных процессов виноделия и выдержки. Узнать, как избежать ускоренной эволюции вин
- ♦ Предотвратить образование сернистых или редуцирующих запахов, некоторые из которых образуются во время пребывания вина в бутылке
- ♦ Определять различные сенсорные изменения вина, вызванные микроорганизмами. Знать, когда они могут возникнуть и как их исправить
- ♦ Поощрять использование экологичных и неаллергенных методов консервации, стараясь уменьшить дозы диоксида серы в винах

Модуль 2. Важность дубовой бочки для выдержки вин

- ♦ Уметь определять и понимать различные этапы изготовления бочки
- ♦ Проиллюстрировать элементы различия между разными производителями
- ♦ Знать, что бочка — это не только ароматический вклад, но и элемент стабилизации вина
- ♦ Проанализировать состав дуба
- ♦ Определять разницу между французским, американским и восточноевропейским дубом
- ♦ Изучить явления взаимодействия между дубовой бочкой и вином
- ♦ Понимать значение эллагитаннинов
- ♦ Уметь понимать концепцию зерна

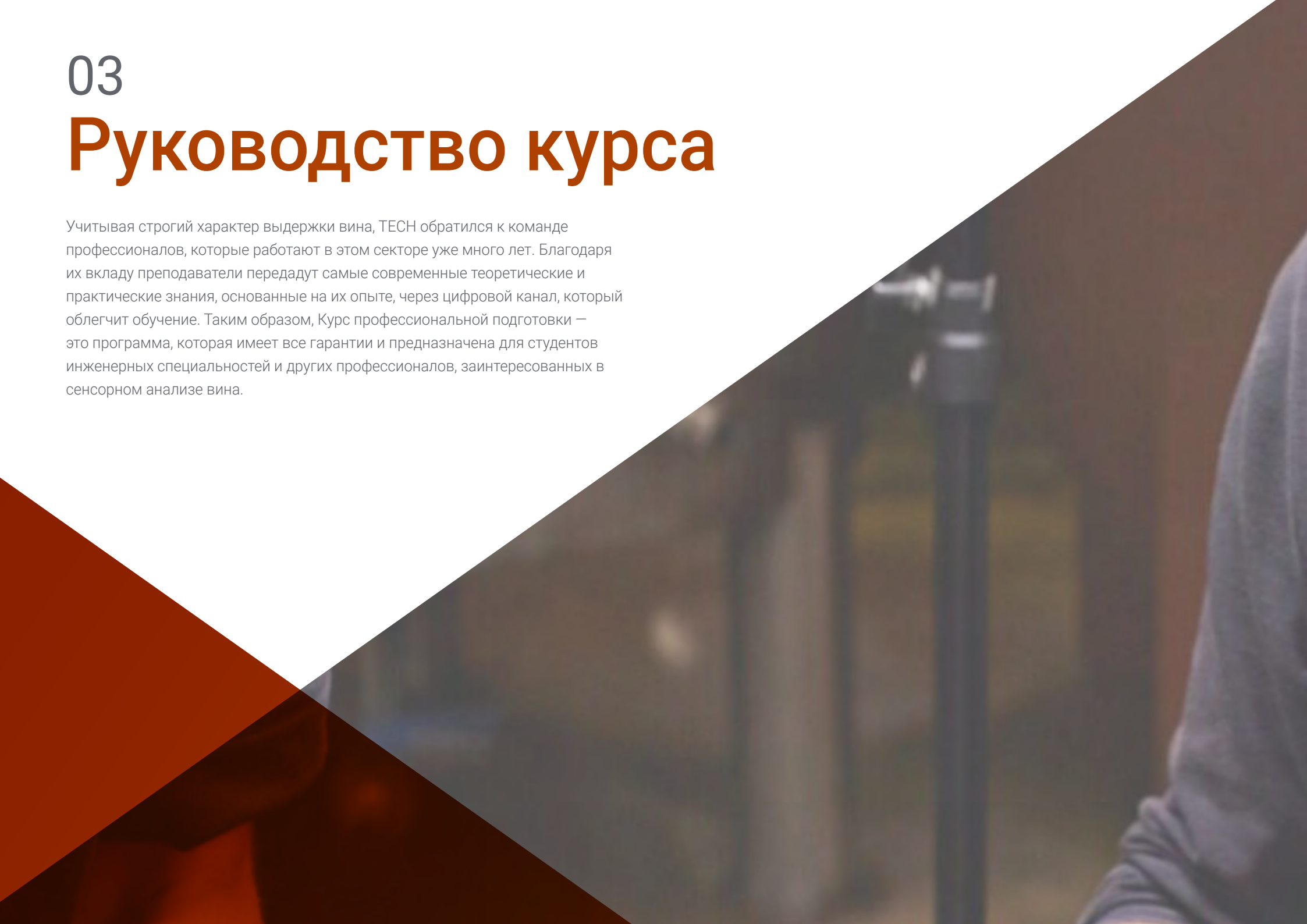
Модуль 3. Осветление и стабилизация вин

- ♦ Уметь определить органолептическую проблему (вкусовую, ароматическую или визуальную) и уметь устранить ее с помощью различных типов осаждения
- ♦ Приводить практические и наглядные примеры, помогающие выявить различные нестабильности или проблемы, которые могут возникнуть в вине
- ♦ Определять решения, позволяющие избежать проблем физико-химической и микробиологической нестабильности вина
- ♦ Избегать недобросовестных практик в использовании агентов для дображивания
- ♦ Продвигать знания о микроорганизмах, которые изменяют вино, и знать, как избежать их развития
- ♦ Проанализировать методы фильтрации перед стабилизацией вина и уметь выбрать наиболее подходящий из них в соответствии с поставленными целями
- ♦ Доносить до студентов важность стабилизации во избежание проблем с конечным продуктом или его обесценивания на рынке.
- ♦ Поощрять интерес студентов к использованию экологичных и неаллергенных продуктов (финирующих агентов). А также к выбору менее энергозатратных методов стабилизации

03

Руководство курса

Учитывая строгий характер выдержки вина, TESH обратился к команде профессионалов, которые работают в этом секторе уже много лет. Благодаря их вкладу преподаватели передадут самые современные теоретические и практические знания, основанные на их опыте, через цифровой канал, который облегчит обучение. Таким образом, Курс профессиональной подготовки – это программа, которая имеет все гарантии и предназначена для студентов инженерных специальностей и других профессионалов, заинтересованных в сенсорном анализе вина.





“

Не раздумывайте, рассчитывайте на преподавательскую поддержку экспертов, которые годами работают в сфере виноделия, чтобы вы могли взять на вооружение ключи к своему бизнес-предприятию”

Руководство



Г-жа Клаверо Арранс, Ана

- ♦ Генеральный директор Bodegas Cepa 21
- ♦ Управляющий директор Grupo Bodegas Emilio Moro
- ♦ Финансовый директор Grupo Bodegas Emilio Moro
- ♦ Начальник административного отдела в Bodegas Cepa 21
- ♦ Техник по административным вопросам в Bodegas Convento San Francisco
- ♦ Степень бакалавра в области делового администрирования и менеджмента Университета Вальядолида
- ♦ Степень магистра в области финансового менеджмента ESIC
- ♦ Коуч для руководителей от ICF
- ♦ Программа цифрового погружения для CEOs от ICEX
- ♦ Программа развития менеджмента от IESE

Преподаватели

Г-н Саэс Карретеро, Хорхе

- ♦ Руководитель отдела виноградарства в Bodegas Cera 21
- ♦ Техник по виноградарству в Bodegas Fontana
- ♦ Менеджер по виноградарству в компании GIVITI
- ♦ Степень бакалавра сельскохозяйственной инженерии и наук Мадридского политехнического университета
- ♦ Степень магистра в области виноградарства и энологии Политехнического университета Мадрида
- ♦ Аккредитован в качестве советника по интегрированной борьбе с вредителями
- ♦ Аккредитован в качестве советника Официального реестра производителей и операторов средств фитосанитарной защиты

Г-жа Арранс Нуньес, Беатрис

- ♦ Винодел в Viñas del Jaro
- ♦ Помощник винодела в Viña Buena
- ♦ Винодел в Bodega Familia A. De La Cal
- ♦ Помощник винодела в Viña Cancura
- ♦ Работник погреба в компании Vitalpe
- ♦ Тренер по виноделию в Институте развития бизнеса
- ♦ Винодел и гид в провинциальном музее вина в Вальядолиде
- ♦ Наблюдатель Высшего совета D.O. Ribera del Duero
- ♦ Степень бакалавра энологии Университета Вальядолида

Г-н Карраседо Эсгевильяс, Даниэль

- ♦ Помощник энолога в Виньяс-дель-Харо
- ♦ Заведующий лабораторией в Виньяс-дель-Харо
- ♦ Помощник энолога в Bodegas y Viñedos de Cal Grau
- ♦ Степень бакалавра энологии Университета Вальядолида

Г-жа Маса Герра, Росио

- ♦ Винодел в винодельне Bodegas Protos
- ♦ Помощник энолога на винодельне Matarromera
- ♦ Специалист по входящему винограду в Bodega Emilio Moro
- ♦ Специалист по качеству в BRC и энолог в Viñedos Real Rubio
- ♦ Помощник винодела в винодельне Bodega Solar Viejo
- ♦ Управляющий винодельней и виноградниками в Ébano Viñedos y Bodegas
- ♦ Ассистент энолога и лаборант в Bodega El Soto
- ♦ Степень бакалавра в области энологии в Высшей технической школе сельскохозяйственной инженерии Паленсии
- ♦ Степень MBA по управлению винным бизнесом в бизнес-школе Торговой палаты Вальядолида

04

Структура и содержание

Курс профессиональной подготовки по сенсорному анализу в энологии был разработан экспертами в области виноделия, которые не только привнесли свои теоретические знания в его содержание. Кроме того, эта команда преподавателей поделится со студентами ситуациями, которые произошли на долгом пути их профессиональной карьеры. TECH применяет методологию *Relearning*, чтобы освободить студентов от обременительных часов обучения, чтобы они могли стать экспертами в простой и постепенной манере. Таким образом, 100% онлайн-обучение адаптируется к вашим возможностям, благодаря теоретическим и практическим занятиям, которые подготовят вас к реальным случаям.



“

С помощью Курса профессиональной подготовки вы освоите химический состав вина и поймете, как спирты и кислоты, входящие в состав сусла, влияют на этот процесс, благодаря 540 часам теоретического и практического материала”

Модуль 1. Сенсорный анализ и органолептические изменения в винах

- 1.1. Химический состав вина. Органолептическое воздействие
- 1.2. Процедура сенсорного анализа вина
- 1.3. Изменения в визуальной фазе вина
- 1.4. Органолептические изменения, связанные с виноградом
- 1.5. Изменения, связанные с сернистыми соединениями в вине, и их снижение
- 1.6. Окислительные изменения в вине
- 1.7. Изменения, вызванные дрожжами
- 1.8. Изменения в вине, связанные с грибами и некоторыми летучими соединениями
- 1.9. Изменения в вине, вызванные молочнокислыми бактериями
- 1.10. Изменения, вызванные уксуснокислыми бактериями

Модуль 2. Важность дубовой бочки для выдержки вин

- 2.1. Значение дуба для производства бочек
- 2.2. Дуб
- 2.3. Выбор древесины
- 2.4. Сушка и выдержка древесины
- 2.5. Производство бочек
- 2.6. Ароматические свойства дубовых бочек
- 2.7. Дубовый танин
- 2.8. Бочка, непроницаемый и пористый сосуд
- 2.9. Правильное использование дубовых бочек
- 2.10. Вторая жизнь дубовой бочки



Модуль 3. Осветление и стабилизация вин

- 3.1. Осветление красных вин
- 3.2. Осветление белых и розовых вин
- 3.3. Фильтрация вин
- 3.4. Стабилизация битартрата калия в вине
- 3.5. Стабилизация тартрата кальция
- 3.6. Стабилизация красящих веществ в красном вине
- 3.7. Нестабильность, вызванная металлами
- 3.8. Микробиологическая стабилизация вина
- 3.9. Предотвращение роста и уничтожение бактерий
- 3.10. Предотвращение роста и уничтожение дрожжей и плесени

“

Программа предназначена для таких профессионалов, как вы, которые хотят максимизировать прибыль своей компании с помощью технологических инструментов, эффективно снижающих количество ошибок при производстве продукции”

05

Методология

Данная учебная программа предлагает особый способ обучения. Наша методология разработана в режиме циклического обучения: **Relearning**.

Данная система обучения используется, например, в самых престижных медицинских школах мира и признана одной из самых эффективных ведущими изданиями, такими как **Журнал медицины Новой Англии**.





“

Откройте для себя методику *Relearning*, которая отвергает традиционное линейное обучение, чтобы показать вам циклические системы обучения: способ, который доказал свою огромную эффективность, особенно в предметах, требующих запоминания”

Исследование кейсов для контекстуализации всего содержания

Наша программа предлагает революционный метод развития навыков и знаний. Наша цель - укрепить компетенции в условиях меняющейся среды, конкуренции и высоких требований.

“

С TECH вы сможете познакомиться со способом обучения, который опровергает основы традиционных методов образования в университетах по всему миру”



Вы получите доступ к системе обучения, основанной на повторении, с естественным и прогрессивным обучением по всему учебному плану.



В ходе совместной деятельности и рассмотрения реальных кейсов студент научится разрешать сложные ситуации в реальной бизнес-среде.

Инновационный и отличный от других метод обучения

Эта программа TECH - интенсивная программа обучения, созданная с нуля, которая предлагает самые сложные задачи и решения в этой области на международном уровне. Благодаря этой методологии ускоряется личностный и профессиональный рост, делая решающий шаг на пути к успеху. Метод кейсов, составляющий основу данного содержания, обеспечивает следование самым современным экономическим, социальным и профессиональным реалиям.

“

Наша программа готовит вас к решению новых задач в условиях неопределенности и достижению успеха в карьере”

Метод кейсов является наиболее широко используемой системой обучения лучшими преподавателями в мире. Разработанный в 1912 году для того, чтобы студенты-юристы могли изучать право не только на основе теоретического содержания, метод кейсов заключается в том, что им представляются реальные сложные ситуации для принятия обоснованных решений и ценностных суждений о том, как их разрешить. В 1924 году он был установлен в качестве стандартного метода обучения в Гарвардском университете.

Что должен делать профессионал в определенной ситуации? Именно с этим вопросом мы сталкиваемся при использовании кейс-метода - метода обучения, ориентированного на действие. На протяжении всей программы студенты будут сталкиваться с многочисленными реальными случаями из жизни. Им придется интегрировать все свои знания, исследовать, аргументировать и защищать свои идеи и решения.

Методология *Relearning*

TECH эффективно объединяет метод кейсов с системой 100% онлайн-обучения, основанной на повторении, которая сочетает 8 различных дидактических элементов в каждом уроке.

Мы улучшаем метод кейсов с помощью лучшего метода 100% онлайн-обучения: *Relearning*.

В 2019 году мы достигли лучших результатов обучения среди всех онлайн-университетов в мире.

В TECH вы будете учиться по передовой методике, разработанной для подготовки руководителей будущего. Этот метод, играющий ведущую роль в мировой педагогике, называется *Relearning*.

Наш университет - единственный вуз, имеющий лицензию на использование этого успешного метода. В 2019 году нам удалось повысить общий уровень удовлетворенности наших студентов (качество преподавания, качество материалов, структура курса, цели...) по отношению к показателям лучшего онлайн-университета.





В нашей программе обучение не является линейным процессом, а происходит по спирали (мы учимся, разучиваемся, забываем и заново учимся). Поэтому мы дополняем каждый из этих элементов по концентрическому принципу. Благодаря этой методике более 650 000 выпускников университетов добились беспрецедентного успеха в таких разных областях, как биохимия, генетика, хирургия, международное право, управленческие навыки, спортивная наука, философия, право, инженерное дело, журналистика, история, финансовые рынки и инструменты. Наша методология преподавания разработана в среде с высокими требованиями к уровню подготовки, с университетским контингентом студентов с высоким социально-экономическим уровнем и средним возрастом 43,5 года.

Методика Relearning позволит вам учиться с меньшими усилиями и большей эффективностью, все больше вовлекая вас в процесс обучения, развивая критическое мышление, отстаивая аргументы и противопоставляя мнения, что непосредственно приведет к успеху.

Согласно последним научным данным в области нейронауки, мы не только знаем, как организовать информацию, идеи, образы и воспоминания, но и знаем, что место и контекст, в котором мы что-то узнали, имеют фундаментальное значение для нашей способности запомнить это и сохранить в гиппокампе, чтобы удержать в долгосрочной памяти.

Таким образом, в рамках так называемого нейрокогнитивного контекстно-зависимого электронного обучения, различные элементы нашей программы связаны с контекстом, в котором участник развивает свою профессиональную практику.

В рамках этой программы вы получаете доступ к лучшим учебным материалам, подготовленным специально для вас:



Учебный материал

Все дидактические материалы создаются преподавателями специально для студентов этого курса, чтобы они были действительно четко сформулированными и полезными.

Затем вся информация переводится в аудиовизуальный формат, создавая дистанционный рабочий метод TECH. Все это осуществляется с применением новейших технологий, обеспечивающих высокое качество каждого из представленных материалов.



Мастер-классы

Существуют научные данные о пользе экспертного наблюдения третьей стороны.

Так называемый метод обучения у эксперта укрепляет знания и память, а также формирует уверенность в наших будущих сложных решениях.



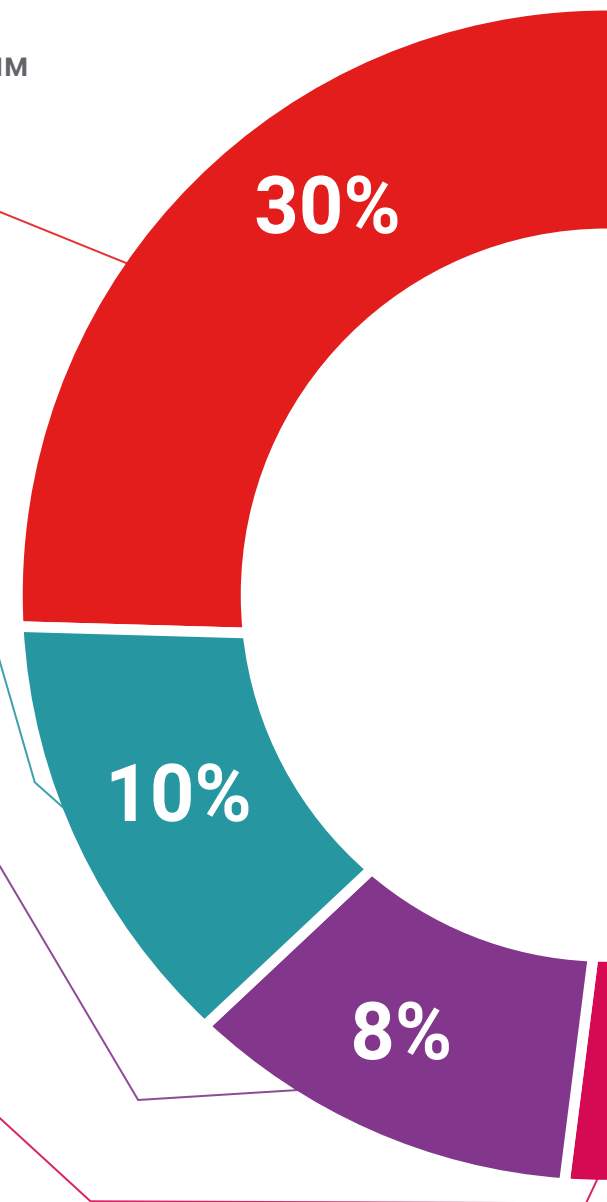
Практика навыков и компетенций

Студенты будут осуществлять деятельность по развитию конкретных компетенций и навыков в каждой предметной области. Практика и динамика приобретения и развития навыков и способностей, необходимых специалисту в рамках глобализации, в которой мы живем.



Дополнительная литература

Новейшие статьи, консенсусные документы и международные руководства включены в список литературы курса. В виртуальной библиотеке TECH студент будет иметь доступ ко всем материалам, необходимым для завершения обучения.





Метод кейсов

Метод дополнится подборкой лучших кейсов, выбранных специально для этой квалификации. Кейсы представляются, анализируются и преподаются лучшими специалистами на международной арене.



Интерактивные конспекты

Мы представляем содержание в привлекательной и динамичной мультимедийной форме, которая включает аудио, видео, изображения, диаграммы и концептуальные карты для закрепления знаний.

Эта уникальная обучающая система для представления мультимедийного содержания была отмечена компанией Microsoft как "Европейская история успеха".



Тестирование и повторное тестирование

На протяжении всей программы мы периодически оцениваем и переоцениваем ваши знания с помощью оценочных и самооценочных упражнений: так вы сможете убедиться, что достигаете поставленных целей.



06

Квалификация

Курс профессиональной подготовки в области сенсорного анализа в энологии гарантирует, помимо самого строгого и современного обучения, получение диплома о прохождении Курса профессиональной подготовки, выдаваемого ТЕСН Технологическим университетом.



“

Успешно пройдите эту программу и получите университетский диплом без хлопот, связанных с поездками и бумажной волокитой”

Данный **Курс профессиональной подготовки в области сенсорного анализа в энологии** содержит самую полную и современную программу на рынке.

После прохождения аттестации студент получит по почте* с подтверждением получения соответствующий диплом о прохождении **Курса профессиональной подготовки**, выданный **TECH Технологическим университетом**.

Диплом, выданный **TECH Технологическим университетом**, подтверждает квалификацию, полученную на Курсе профессиональной подготовки, и соответствует требованиям, обычно предъявляемым биржами труда, конкурсными экзаменами и комитетами по оценке карьеры.

Диплом: **Курс профессиональной подготовки в области сенсорного анализа в энологии**

Формат: **онлайн**

Продолжительность: **6 месяцев**



*Гаагский апостиль. В случае, если студент потребует, чтобы на его диплом в бумажном формате был проставлен Гаагский апостиль, TECH EDUCATION предпримет необходимые шаги для его получения за дополнительную плату.

Будущее

Здоровье Доверие Люди

Образование Информация Тьюторы

Гарантия Аккредитация Преподавание

Институты Технология Обучение

Сообщество Обязательство

Персональное внимание Технологии

Знания Настоящее Качество

Веб обучение

Развитие Институты

Виртуальный класс Языки

tech технологический
университет

**Курс профессиональной
ПОДГОТОВКИ**

Сенсорный анализ в энологии

- » Формат: онлайн
- » Продолжительность: 6 месяцев
- » Учебное заведение: ТЕСН Технологический университет
- » Расписание: по своему усмотрению
- » Экзамены: онлайн

Курс профессиональной подготовки Сенсорный анализ в энологии