

Курс профессиональной подготовки Виноградарство





tech технологический
университет

Курс профессиональной подготовки Виноградарство

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

Веб-доступ: www.techitute.com/ru/engineering/postgraduate-diploma/postgraduate-diploma-viticulture

Оглавление

01

Презентация

стр. 4

02

Цели

стр. 8

03

Руководство курса

стр. 16

04

Структура и содержание

стр. 22

05

Методология

стр. 30

06

Квалификация

стр. 38

01

Презентация

В борьбе за сохранение культур, которые являются частью мировой культуры и играют ключевую роль в глобальной экономике, государственные и частные компании требуют агрономов, которые знают, как предложить решения для новых изменений в среде виноградников. В ответ на эту потребность TECH разработал 100% онлайн-программу, предназначенную для профессионалов, заинтересованных в поиске альтернатив, позволяющих адаптировать новые сорта винограда и методы, способствующие крупномасштабному производству на меньших площадях и позволяющие справиться с нехваткой почвы. И все это благодаря академической программе, которая позволяет студентам совмещать личную и профессиональную жизнь с интенсивным 6-месячным обучением.





“

С помощью Курса профессиональной подготовки вы освоите соединения винограда и вина, сможете выявлять недостатки в процессе виноделия и предлагать новые устойчивые варианты в своей собственной компании”

Вино — продукт, которым увлекается весь мир. Однако его медленное производство и нехватка природных ресурсов подтачивают основы этого сектора. Будучи экономически сильной отраслью, организации уже ищут альтернативы традиционным плантациям, чтобы максимизировать прибыль при меньшем воздействии на окружающую среду. Овладение процессами виноделия и новыми технологиями, которые будут сопровождать производство в ближайшие годы, — вот те навыки, которые необходимо приобрести профессионалам виноделия.

В частности, адаптация винограда к более сухой среде может происходить естественным образом. Однако существуют технологические инструменты, которые уже доказали свою ключевую роль в этом вопросе. Одним из них является *AgroMapping*, эта технология уже применяется многими компаниями и позволяет им интерпретировать с помощью дронов карты посевов и, в свою очередь, определять потребности в удобрениях, обрезке или орошении. Более того, ИИ играет основополагающую роль в этой научной революции, поскольку он привел к таким исследованиям, как проект сотрудничества ERDF-CDTI. Исследование, которое продемонстрировало сочетание данных с кадастровой и климатологической информацией для контроля урожая на фермах в режиме реального времени.

Это лишь некоторые из достижений, которые необходимо знать инженерам сельского хозяйства, чтобы занимать передовые позиции в этом секторе. По этой причине TECH разработал исчерпывающую 6-месячную программу, которая изучает состояние винодельческих регионов мира, процессы виноделия, его составляющие, начиная с сельскохозяйственной фазы, а также сорта самого продукта, белых, розовых и красных вин. Все это — в режиме 100% онлайн, который обеспечивает легкость и гибкость, позволяя студентам учиться из любого места и в любое время, имея только электронное устройство и подключение к Интернету.

Данный **Курс профессиональной подготовки в области виноградарства** 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



Запишитесь на программу, которая не только научит вас разбираться в сортах винограда и стилях вина, но и сделает из вас многопрофильного специалиста, способного находить решения в области сельского хозяйства"

“

Благодаря знаниям, которые даст вам TECH, вы узнаете об экологическом состоянии винодельческих территорий по всему миру и сможете работать со сравнительной информацией”

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.

Мониторинг ферм уже стал реальностью, хотите присоединиться к технологическим изменениям? Сделайте это вместе с TECH.

Все еще не знаете ключей к технологии ферментации? Присоединяйтесь к Курсу профессиональной подготовки, чтобы предугадать возможные факторы риска при производстве вина.



02

Цели

Курс профессиональной подготовки в области виноградарства призван обеспечить интенсивное обучение студентов инженерных специальностей и других специалистов, интересующихся виноградной лозой, с целью расширения их навыков в сельскохозяйственном секторе и в процессах виноделия. Чтобы создать эффективный процесс обучения, ТЕСН разработал дидактическое содержание, которое приблизит специалиста к знаниям в области управления виноградниками. Благодаря аудиовизуальным материалам и возможности скачать справочное руководство, студенты будут иметь в своем распоряжении все инструменты для гарантированного успешного изучения Курса профессиональной подготовки. Таким образом, программа позволит студентам работать в агропродовольственной отрасли и безопасно трудиться в этой сфере.





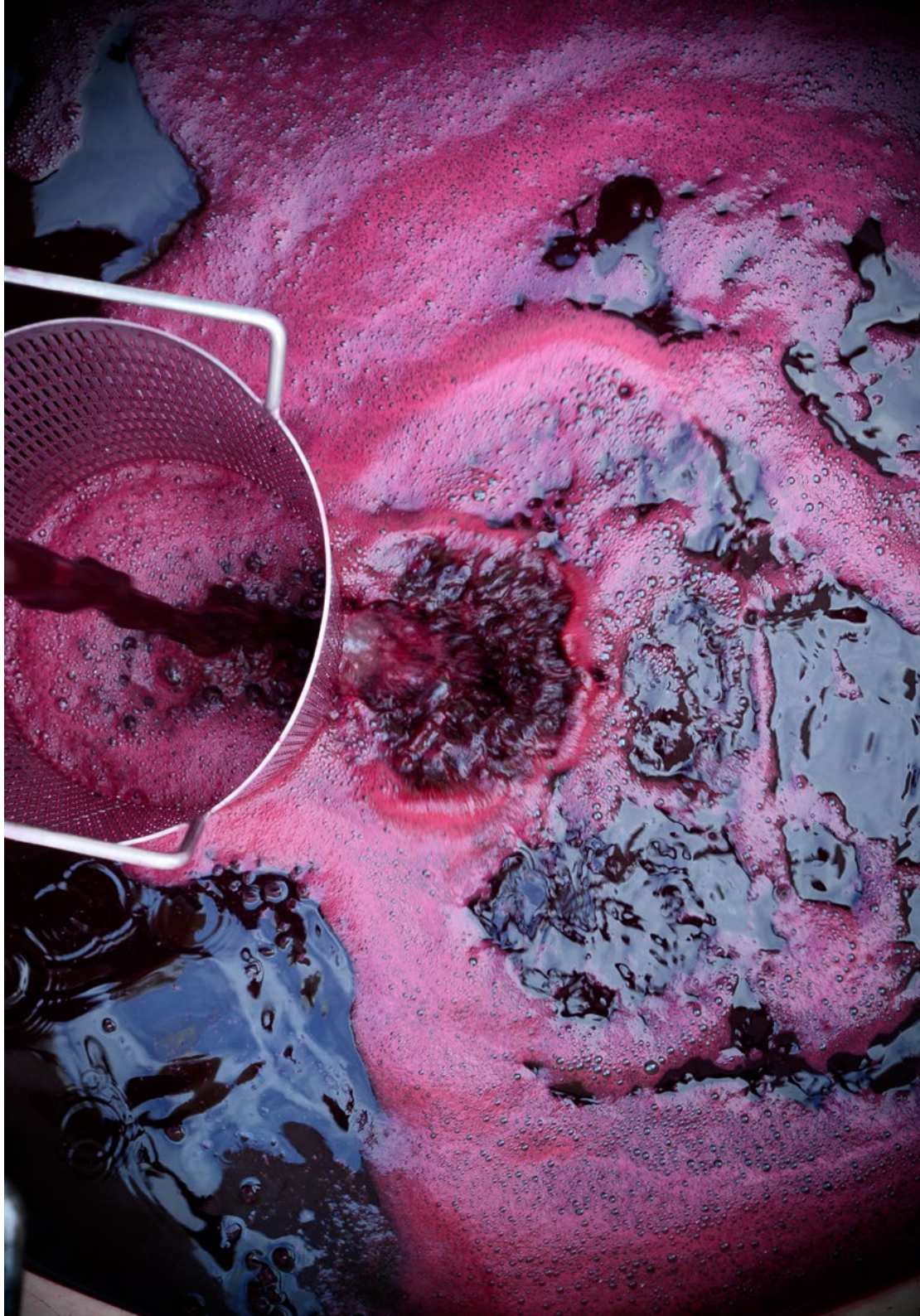
“

*Программа, призванная
сделать вас одним из ведущих
экспертов на переднем крае
биологических исследований
в винодельческом секторе”*



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. Виноградарство

- ♦ Расширять знания в области управления винодельческими операциями
- ♦ Развивать знания о терруаре как основополагающем элементе выразительности вин
- ♦ Бережно относиться к здоровью виноградной лозы
- ♦ Доносить важность заботы о здоровье лозы
- ♦ Избегать недобросовестного отношения к урожаю
- ♦ Поощрять интерес студентов к использованию органических продуктов
- ♦ Правильно управлять расходами и доходами виноградаря

Модуль 2. Соединения винограда и вина. Аналитические методы

- ♦ Изучить основы общей, неорганической и органической химии и их применение в процессе виноделия
- ♦ Уметь организовывать и контролировать процесс превращения винограда в вино в соответствии с типом производимого продукта
- ♦ Уметь использовать полученные знания о составе винограда и вина и их эволюции для принятия решений об энологической практике и обработке
- ♦ Уметь выбирать и проводить анализы, необходимые для контроля сырья, энологических продуктов, промежуточных продуктов процесса виноделия и конечных продуктов
- ♦ Открыть для себя новые аналитические возможности для получения глубоких знаний о химическом составе винограда и вина

Модуль 3. Винификация белых и розовых вин

- ♦ Углубиться в отличительные особенности процессов винификации белых вин
- ♦ Развить знания в области виноделия, которые позволят принимать оптимальные решения на различных этапах создания выбранного белого вина
- ♦ С уважением передавать выражение сорта или терруара в вине
- ♦ Подчеркнуть важность ухода за виноградниками в виноделии
- ♦ Определять процессы очистки белых вин
- ♦ Определять новые тенденции в производстве белого вина

Модуль 4. Винификация красных вин

- ♦ Расширить знания об особенностях различных красных сортов винограда
- ♦ Развить знания об управлении винодельней, производящей красные вина
- ♦ Углубить биологические процессы, связанные с ферментацией красных вин
- ♦ Подробно проанализировать каждый этап виноделия
- ♦ Избегать плохих энологических практик
- ♦ Подробно изучить важность выдержки в дубовых бочках
- ♦ Правильно управлять использованием энологических продуктов

03

Руководство курса

Учитывая широкую специализацию парадигмы виноградарства и постоянные технологические изменения, происходящие в этом производстве, ТЕСН обратился к профессиональной команде, работающей в лабораториях и соответствующей кандидатам наук в области сельскохозяйственной инженерии с многолетним опытом работы в этом секторе. Благодаря их вкладу студенты получают не только теоретические знания, но и смогут получить ключи к действиям профессионалов на реальном винодельческом поле. Таким образом, Курс профессиональной подготовки - это программа, имеющая все гарантии и предназначенная для тех студентов инженерных специальностей, которые хотят получить образование самого высокого качества и с использованием новейших цифровых инструментов.



“

Преподавательский состав ТЕСН поможет вам избежать недобросовестной работы и понять важность заботы о здоровье лозы, чтобы вы не остались с поверхностными знаниями об этой отрасли”

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-жа Молина Гонсалес, Сильвия

- ◆ Менеджер по производству, Bodegas Cera 21
- ◆ Технический менеджер в Bodegas Cera 21
- ◆ Винодел в компании Bodegas Emilio Moro
- ◆ Ведущая мероприятий и коммерческих акций в компании New Line Events
- ◆ Ведущая мероприятий и коммерческих акций в агентстве Prodereg
- ◆ Степень бакалавра в области энологии и инженерии сельскохозяйственной и пищевой промышленности Университета Вальядолида
- ◆ Специализация по лидерству и командной работе в Высшей технической школе сельскохозяйственных инженеров Паленсии

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-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

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

04

Структура и содержание

Курс профессиональной подготовки в области виноградарства был разработан экспертами в этой области, которые передают свои знания с помощью аудиовизуальных материалов, которые легко усваиваются и готовят студентов к реальным ситуациям на рабочем месте, моделируя случаи. Кроме того, ТЕСН применяет инновационную методологию *Relearning*, которая освобождает студентов от обременительных часов обучения, чтобы они могли стать экспертами в простой и постепенной манере. Таким образом, 100% онлайн-обучение адаптируется к рабочим и личным потребностям специалистов.





“

Ознакомьтесь с правильным управлением энологическими продуктами и предложите новые альтернативы эксплуатации почвы, чтобы смягчить последствия засухи для вашего собственного производства”

Модуль 1. Виноградарство

- 1.1. Подготовка плантации
- 1.2. Правильный выбор подвоя для винограда
- 1.3. Обрезка
- 1.4. Уход за почвой
- 1.5. Рациональная борьба с вредителями и болезнями
- 1.6. Управление орошением
- 1.7. Зеленые операции
- 1.8. Созревание и сбор урожая
- 1.9. Понятия о физиологии винограда
- 1.10. Винодельческие регионы мира

Модуль 2. Соединения винограда и вина. Аналитические методы

- 2.1. Компоненты винограда и их распределение в виноградной грозди
- 2.2. Химический состав сусла и вина
- 2.3. Органические кислоты
- 2.4. Полифенолы
- 2.5. Сахара
- 2.6. Азотистые соединения
- 2.7. Ароматизаторы и другие летучие соединения
- 2.8. Ферменты
- 2.9. Классический энологический анализ
- 2.10. Усовершенствованный энологический анализ





Модуль 3. Винификация белых и розовых вин

- 3.1. Сорта белого винограда и стили вин
- 3.2. Параметры созревания белого винограда
- 3.3. Приемка белого винограда
- 3.4. Действия по предварительной ферментации
- 3.5. Спиртовое брожение белых вин
- 3.6. Контроль температуры
- 3.7. Другие виды брожения и выдержка белых вин
- 3.8. Процессы осветления, стабилизации и фильтрования белых вин
- 3.9. Розлив в бутылки
- 3.10. Специальные ферментации

Модуль 4. Винификация красных вин

- 4.1. Красные сорта винограда
- 4.2. Параметры созревания красного винограда
- 4.3. Приемка красного винограда
- 4.4. Спиртовое брожение красных вин
- 4.5. Окончание спиртового брожения
- 4.6. Малолактическая ферментация
- 4.7. Выдержка красных вин
- 4.8. Бутилирование красных вин
- 4.9. Процессы выдержки в бутылках
- 4.10. Специальные ферментации

“

Программа предназначена для таких профессионалов, как вы, которые хотят интенсивно изучать процесс производства вина, от его начальной стадии до розлива в бутылки”

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.



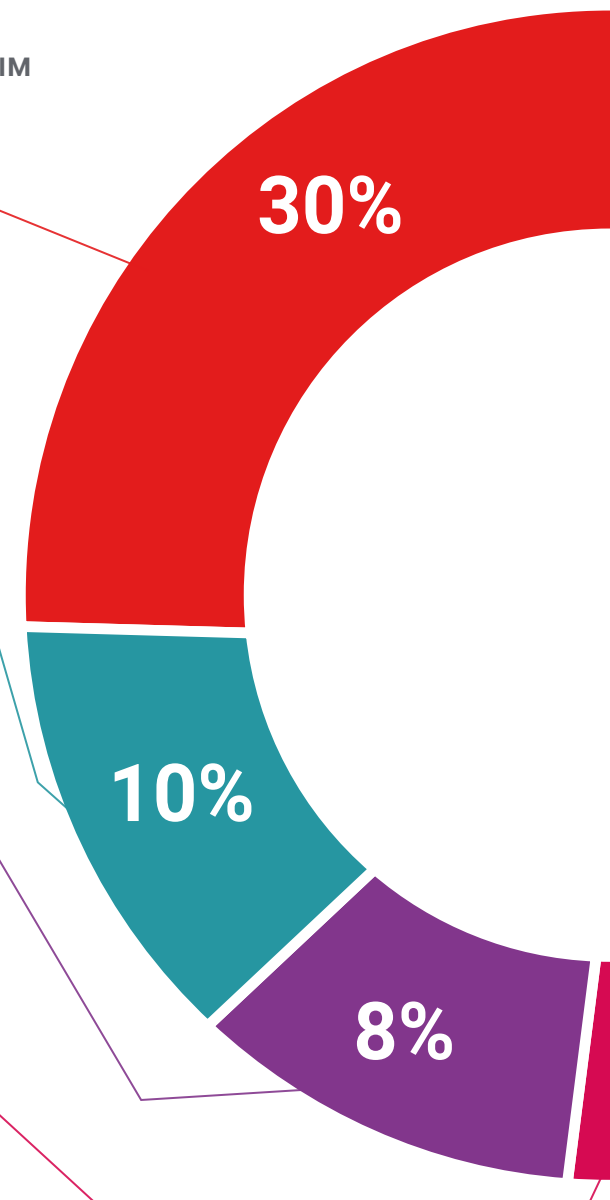
Практика навыков и компетенций

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

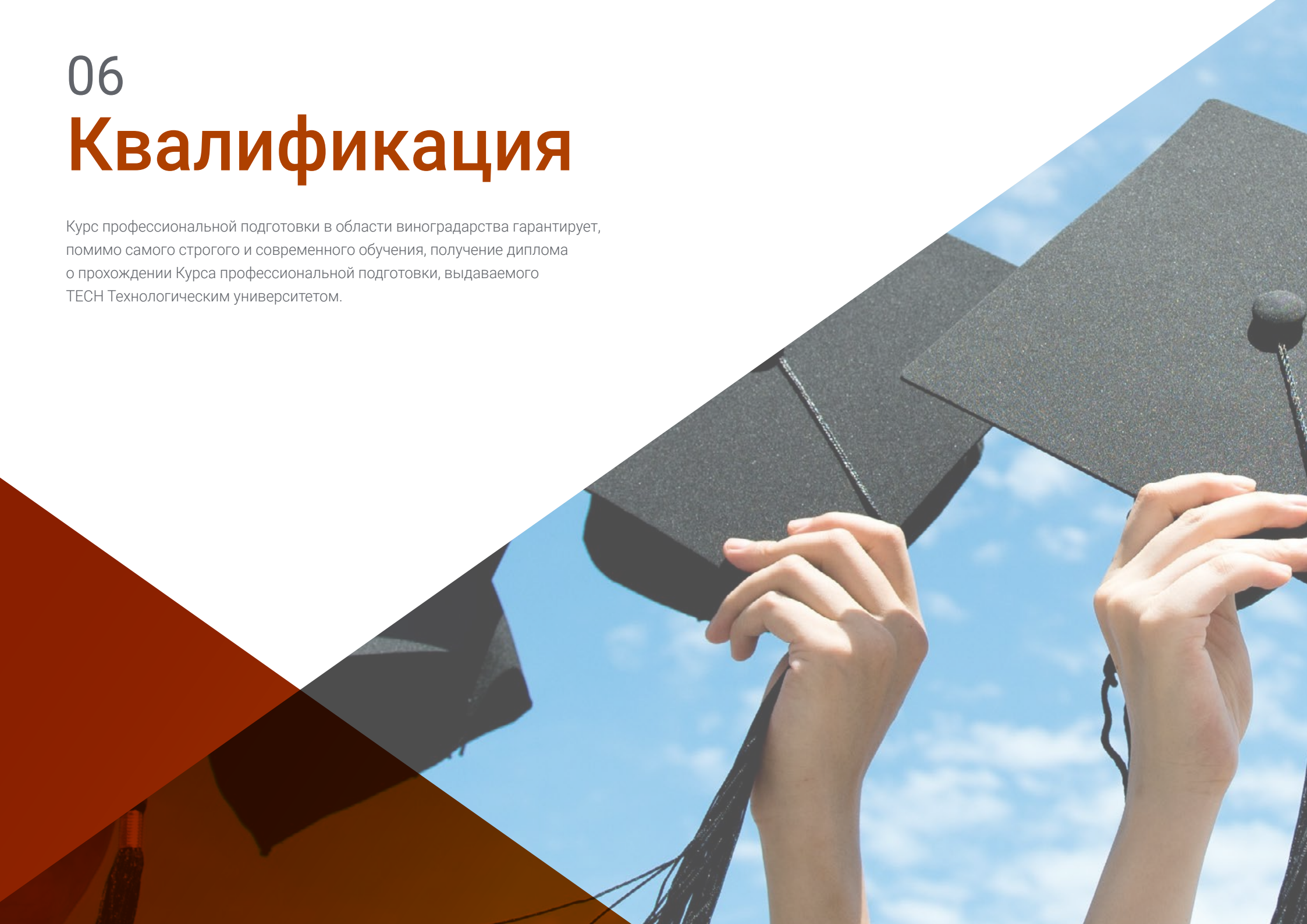
На протяжении всей программы мы периодически оцениваем и переоцениваем ваши знания с помощью оценочных и самооценочных упражнений: так вы сможете убедиться, что достигаете поставленных целей.



06

Квалификация

Курс профессиональной подготовки в области виноградарства 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 виноградарства** 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 виноградарства**

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
Виноградарство

Развитие Институты

Виртуальный класс Языки

tech технологический
университет

**Курс профессиональной
ПОДГОТОВКИ
Виноградарство**

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

Курс профессиональной подготовки Виноградарство

