

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/nutrition/postgraduate-diploma/postgraduate-diploma-sensory-analysis-enology

Оглавление

01

Презентация

стр. 4

02

Цели

стр. 8

03

Руководство курса

стр. 12

04

Структура и содержание

стр. 16

05

Методология

стр. 20

06

Квалификация

стр. 28

01

Презентация

Винная индустрия предлагает множество эссенций, которые четко различают любители вина. За это отвечает специалист, работающий в этой области и занимающийся анализом ароматических соединений, перешедших в вино из дубовых бочек. Этот элемент необходим в виноделии для ароматизации продукта, как и фенольные альдегиды, фурановые соединения, лактоны и летучие фенолы. Таким образом, конечное качество бутылки зависит от работы специалистов по питанию. Обеспечение наличия питательных веществ и уважение к производству как традиционными, так и новыми методами — одна из целей компаний, которые полагаются на этих экспертов. По этой причине TECH разработал программу по сенсорному анализу в энологии, которая направлена на расширение ваших знаний в 100% онлайн-режиме.



“

С помощью Курса профессиональной подготовки вы освоите микробиологические нестабильности в вине и научитесь определять их на практических примерах всего за 6 учебных месяцев”

Удовлетворение потребностей потребителя и максимизация прибыли — цель любой отрасли. Роль специалиста по питанию, который работает в этой области и отвечает за то, чтобы вина обладали определенными характеристиками в зависимости от случая, является основополагающей для достижения этой цели. Кроме того, потребители изменились и теперь гораздо более требовательны к ощущениям во рту, текстуре, запаху и вкусу вина. Поэтому, чтобы соответствовать требованиям, специалист должен обеспечить точное соблюдение специфических сенсорных профилей в каждом продукте.

Интерпретация характеристик пищи напрямую зависит от применяемых к ней органолептических составов. В связи с этим компании испытывают большой спрос на специалистов, владеющих новейшими аналитическими методами и гарантирующих качество продукта. По этой причине TESH разработал специальную программу, которая занимает всего 6 месяцев и по которой студенты смогут освоить сенсорный анализ вина. Этот опыт объединяет команду энологов, которые являются экспертами в области гастрономии и предоставят профессионалу исчерпывающие знания на высоте требований сектора.

Кроме того, этот Курс профессиональной подготовки по сенсорному анализу в энологии соответствует формату, адаптированному к новым средствам массовой информации, которые облегчают обучение студентов, благодаря полностью онлайн аудиовизуальным материалам. Студенты также получат загружаемое справочное руководство, к которому они смогут получить доступ даже без интернета, сохранив его на своем устройстве. Это открывает широкие возможности для специалистов, желающих обучаться дистанционно, со всеми гарантиями успеха и при поддержке профессионалов, которые уже работают в сфере винного бизнеса.

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

- Разбор практических кейсов, представленных экспертами в области питания, гастрономии и химии
- 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 позволит вам учиться
и работать одновременно
с гарантией углубленной
подготовки в области виноделия"*

“

Узнайте об освещении и анализе различных типов вин благодаря знаниям, которые предлагает вам TESH и которые помогут вам выделиться на рынке труда”

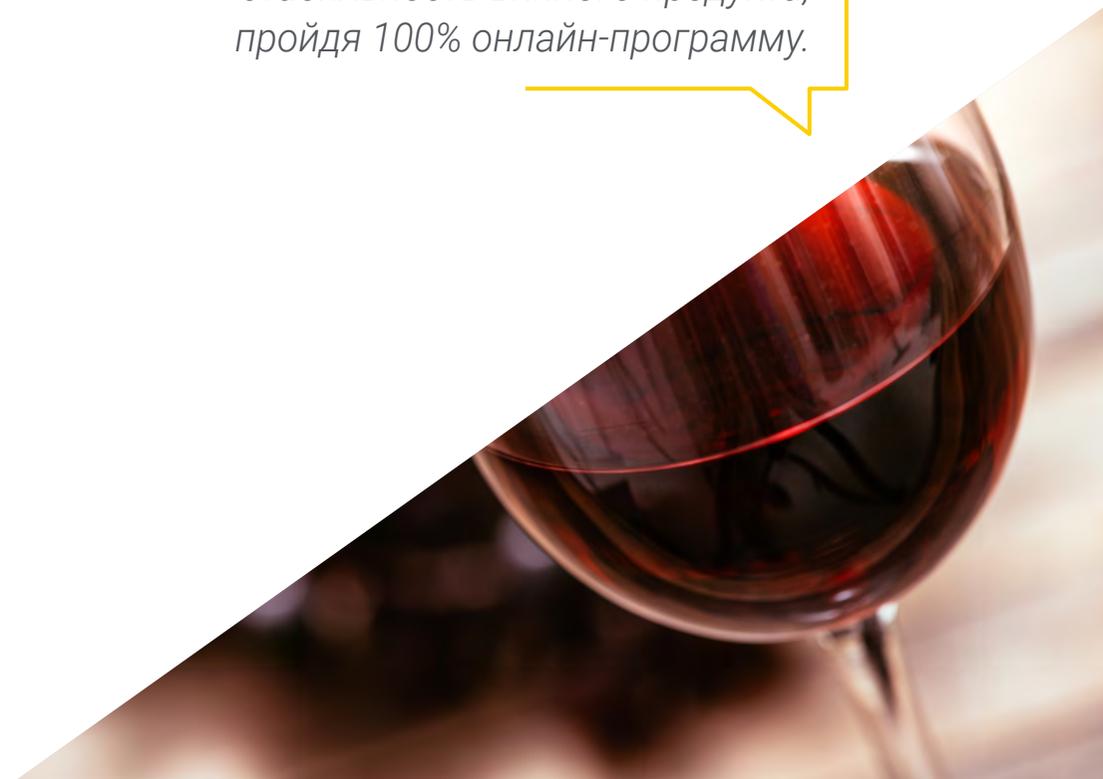
В преподавательский состав программы входят профессионалы отрасли, признанные специалисты из ведущих сообществ и престижных университетов, которые привносят в обучение опыт своей работы.

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.

Вы еще не освоили контроль кислорода в виноделии? Избегайте ускоренной эволюции вин, пройдя Курс профессиональной подготовки всего за 6 месяцев.

Проанализируйте состав материала бочек и узнайте, как он может влиять на физико-химическую стабильность винного продукта, пройдя 100% онлайн-программу.



02

Цели

TECH разработал дидактические материалы, которые познакомят студентов с визуальной, обонятельной и вкусовой оценкой всех типов вин. Эта программа направлена на совершенствование навыков студентов факультета питания и других специалистов, интересующихся анализом физико-химических изменений в винах, их происхождением и способами их предотвращения, а также многими другими аспектами. Таким образом, студент получит самые современные знания, чтобы стать частью команды профессионалов, которые в настоящее время работают над направлениями, связанными с питательной ценностью в винодельческой промышленности. Кроме того, TECH предоставит вам лучшие академические инструменты, которые не только окажут положительное влияние на обучение, но и придадут этой программе необходимый динамизм для мотивации пользователей, чтобы они могли получить максимальную отдачу от своего академического опыта.



“

В рамках этой программы вы узнаете о новых аналитических возможностях для исследования основных соединений в вине и их органолептического влияния”



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 об отгрузке: 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

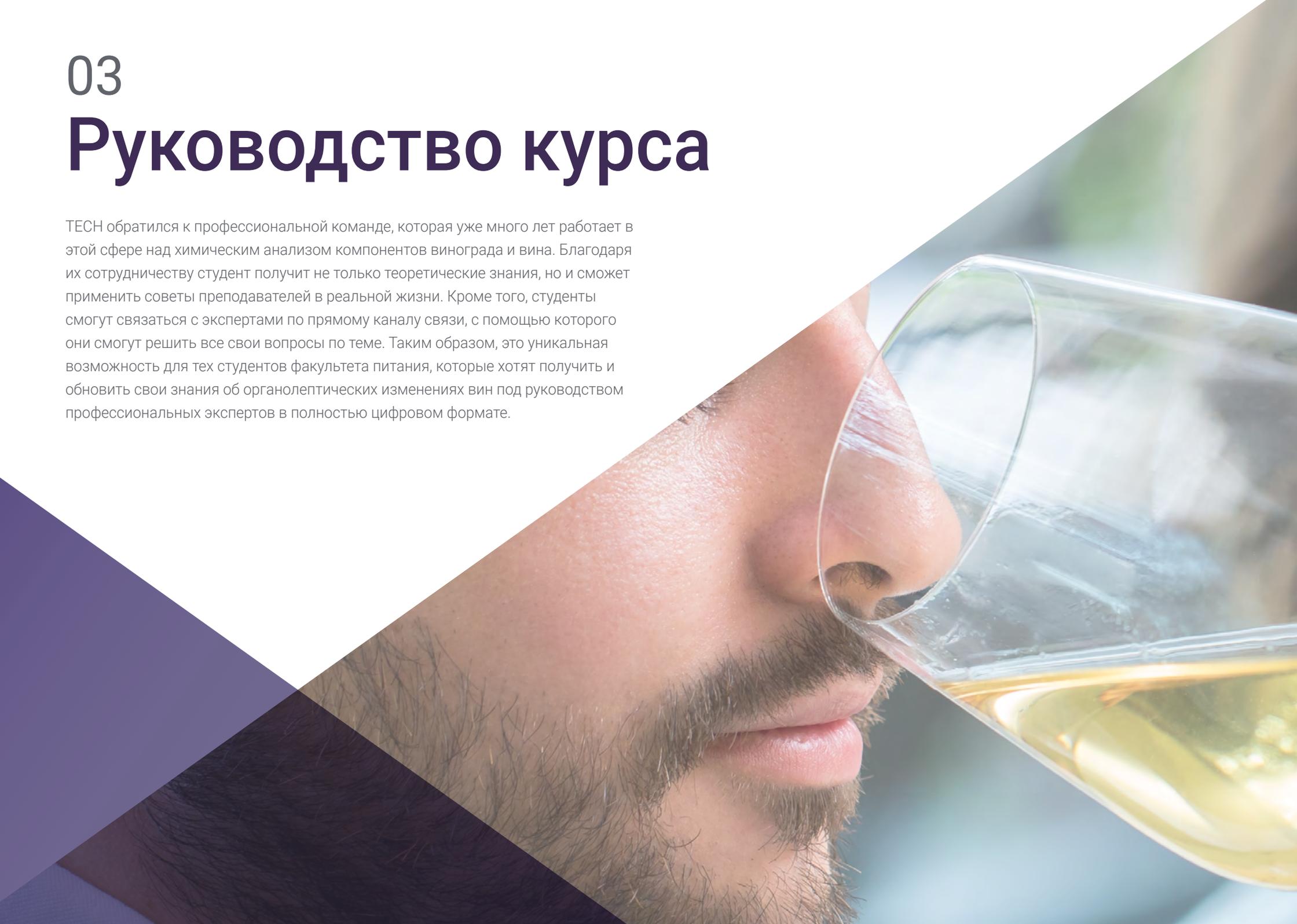
Модуль 3. Осветление и стабилизация вин

- ♦ 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

ТЕСН обратился к профессиональной команде, которая уже много лет работает в этой сфере над химическим анализом компонентов винограда и вина. Благодаря их сотрудничеству студент получит не только теоретические знания, но и сможет применить советы преподавателей в реальной жизни. Кроме того, студенты смогут связаться с экспертами по прямому каналу связи, с помощью которого они смогут решить все свои вопросы по теме. Таким образом, это уникальная возможность для тех студентов факультета питания, которые хотят получить и обновить свои знания об органолептических изменениях вин под руководством профессиональных экспертов в полностью цифровом формате.



“

Не раздумывайте, учитесь при поддержке экспертов, имеющих большой опыт работы в области виноделия, чтобы перенять их знания в своей рабочей практике”

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 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 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

04

Структура и содержание

Курс профессиональной подготовки по сенсорному анализу в энологии был разработан экспертами в области виноделия, которые будут отвечать за передачу всех теоретических и практических знаний, предусмотренных программой, а также за руководство обучением зачисленных специалистов. Кроме того, в распоряжении студентов будет аудиовизуальное содержание в различных форматах, которое сделает их обучение более динамичным, чтобы они могли получить максимальную отдачу от своей подготовки. В то же время методология *Relearning*, применяемая ТЕСН, избавит специалиста от долгих часов заучивания и позволит ему усвоить содержание этой программы в простой и постепенной манере. 100% онлайн-обучение, которое адаптируется к вашим возможностям и потребностям, с помощью симуляций кейсов, которые подготовят вас к реальным случаям.



““

С помощью Курса профессиональной подготовки вы сможете погрузиться в область диетологии вина, не оставляя без внимания другие сферы своей жизни"

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 грибками 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 усовершенствовать свои навыки в ключевой энологической дисциплине для обеспечения питательного качества продукта”

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**.



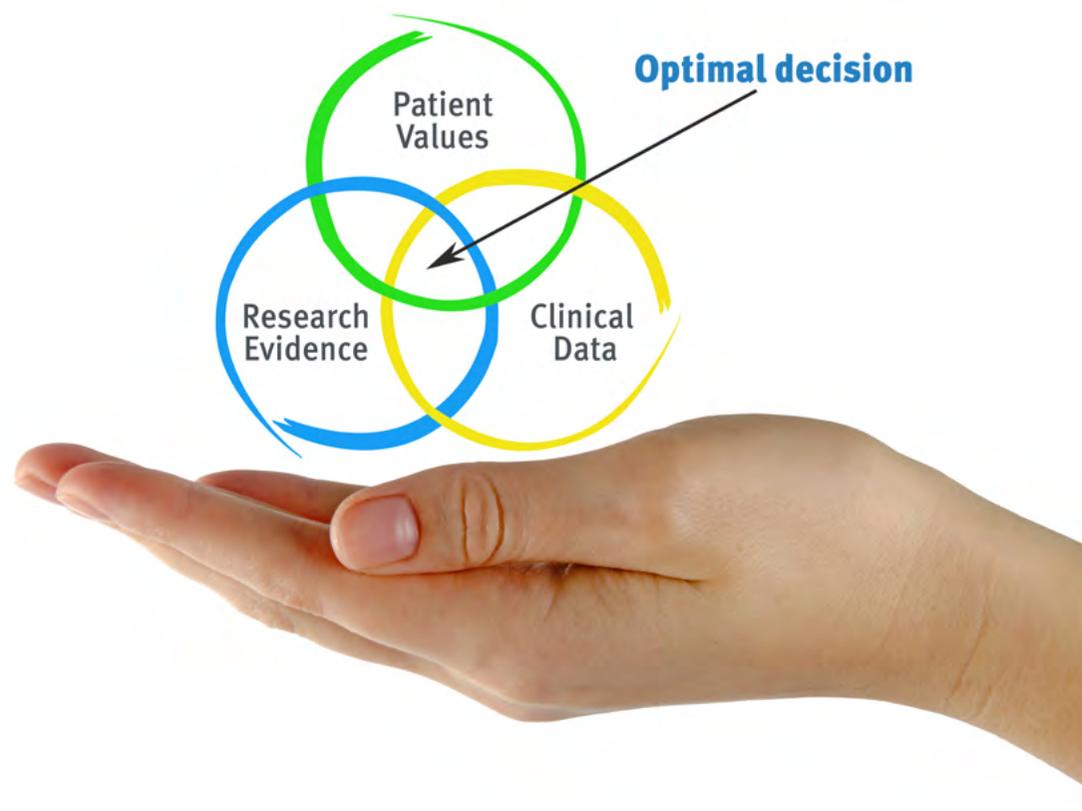
“

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”

В ТЕСН мы используем метод запоминания кейсов

Что должен делать профессионал в определенной ситуации? На протяжении всей программы вы будете сталкиваться с множеством смоделированных клинических случаев, основанных на историях болезни реальных пациентов, когда вам придется проводить исследование, выдвигать гипотезы и в конечном итоге решать ситуацию. Существует множество научных доказательств эффективности этого метода. Будущие специалисты учатся лучше, быстрее и показывают стабильные результаты с течением времени.

В ТЕСН вы сможете познакомиться со способом обучения, который опровергает основы традиционных методов образования в университетах по всему миру.



По словам доктора Жерваса, клинический случай - это описание диагноза пациента или группы пациентов, которые становятся "случаем", примером или моделью, иллюстрирующей какой-то особый клинический компонент, либо в силу обучающего эффекта, либо в силу своей редкости или необычности. Важно, чтобы кейс был основан на текущей трудовой деятельности, пытаюсь воссоздать реальные условия в профессиональной практике питания.

“

Знаете ли вы, что этот метод был разработан в 1912 году, в Гарвардском университете, для студентов-юристов? Метод кейсов заключался в представлении реальных сложных ситуаций, чтобы они принимали решения и обосновывали способы их решения. В 1924 году он был установлен в качестве стандартного метода обучения в Гарвардском университете”

Эффективность метода обосновывается четырьмя ключевыми достижениями:

1. Диетологи, которые следуют этому методу, не только добиваются усвоения знаний, но и развивают свои умственные способности с помощью упражнений по оценке реальных ситуаций и применению своих знаний.
2. Обучение прочно опирается на практические навыки, которые позволяет диетологу лучше интегрировать полученные знания на практике.
3. Усвоение идей и концепций становится проще и эффективнее благодаря использованию ситуаций, возникших в реальности.
4. Ощущение эффективности затраченных усилий становится очень важным стимулом для студентов, что приводит к повышению интереса к учебе и увеличению времени, посвященному на работу над курсом.



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*.



Диетолог будет учиться на основе реальных случаев и разрешения сложных ситуаций в смоделированных учебных условиях. Эти симуляции разработаны с использованием самого современного программного обеспечения для полного погружения в процесс обучения.

Находясь в авангарде мировой педагогики, метод *Relearning* сумел повысить общий уровень удовлетворенности специалистов, завершивших обучение, по отношению к показателям качества лучшего онлайн-университета в мире.

С помощью этой методики мы с беспрецедентным успехом обучили более 45000 диетологов по всем клиническим специальностям, независимо от хирургической нагрузки. 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.

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.

Общий балл квалификации по нашей системе обучения составляет 8.01, что соответствует самым высоким международным стандартам.



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.



Техники и практики питания на видео

TECH предоставляет в распоряжение студентов доступ к новейшим методикам и достижениям в области образования, а также к передовым технологиям и процедурам консультирования по вопросам питания. Все с максимальной тщательностью, объяснено и подробно описано самими преподавателями для усовершенствования усвоения и понимания материалов. И самое главное, вы можете смотреть их столько раз, сколько захотите.



Интерактивные конспекты

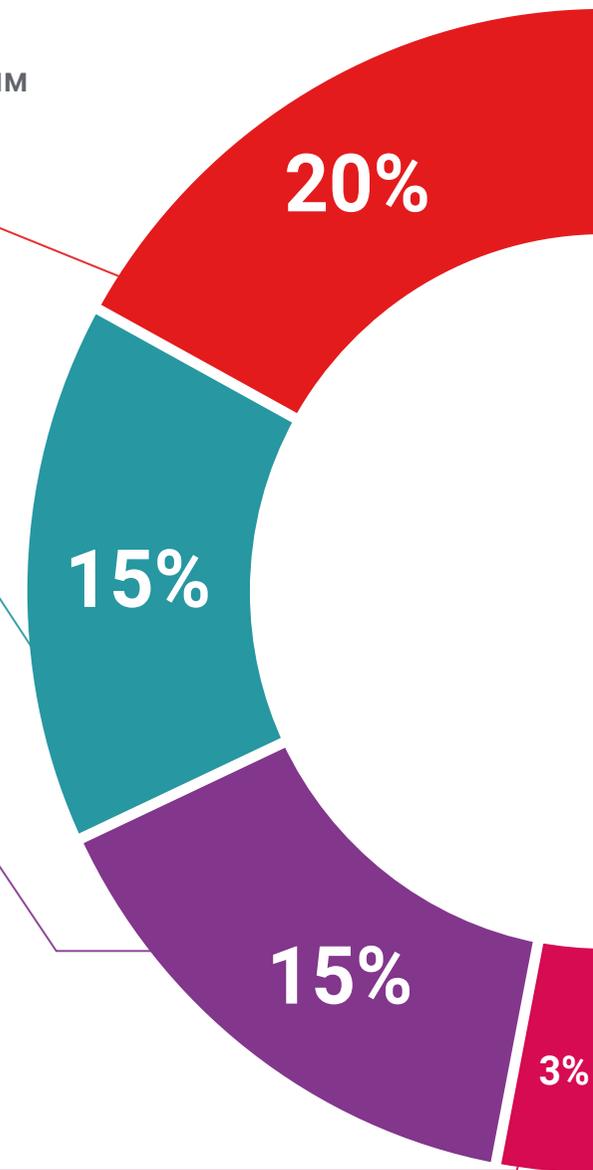
Мы представляем содержание в привлекательной и динамичной мультимедийной форме, которая включает аудио, видео, изображения, диаграммы и концептуальные карты для закрепления знаний.

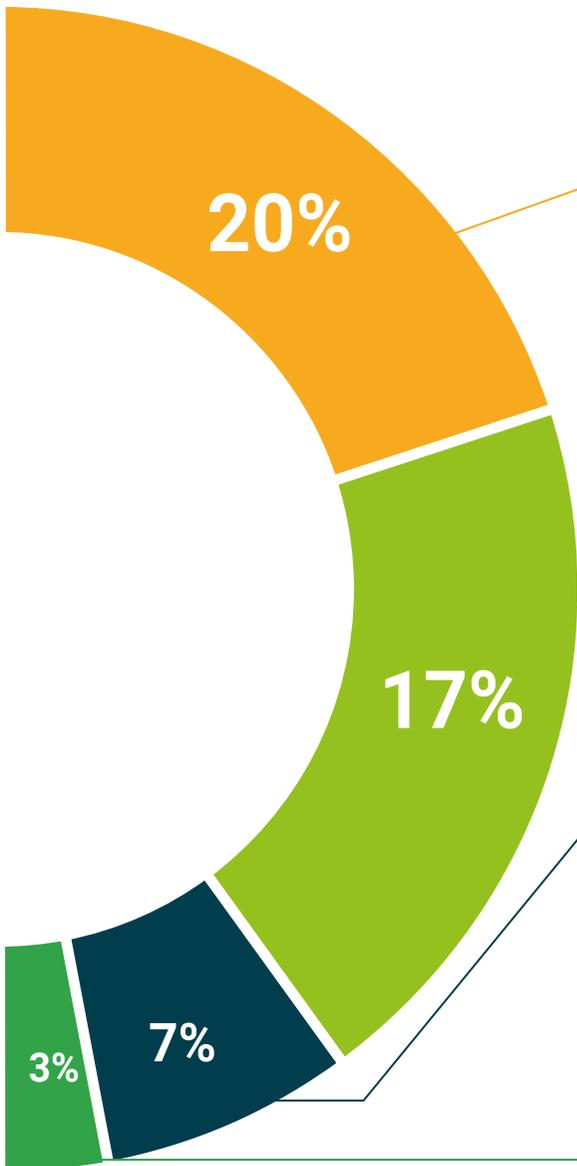
Эта уникальная обучающая система для представления мультимедийного содержания была отмечена компанией Майкрософт как "Европейская история успеха".



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.





Анализ кейсов, разработанных и объясненных экспертами

Эффективное обучение обязательно должно быть контекстным. Поэтому мы представим вам реальные кейсы, в которых эксперт проведет вас от оказания первичного осмотра до разработки схемы лечения: понятный и прямой способ достичь наивысшей степени понимания материала.



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.



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.



Краткие руководства к действию

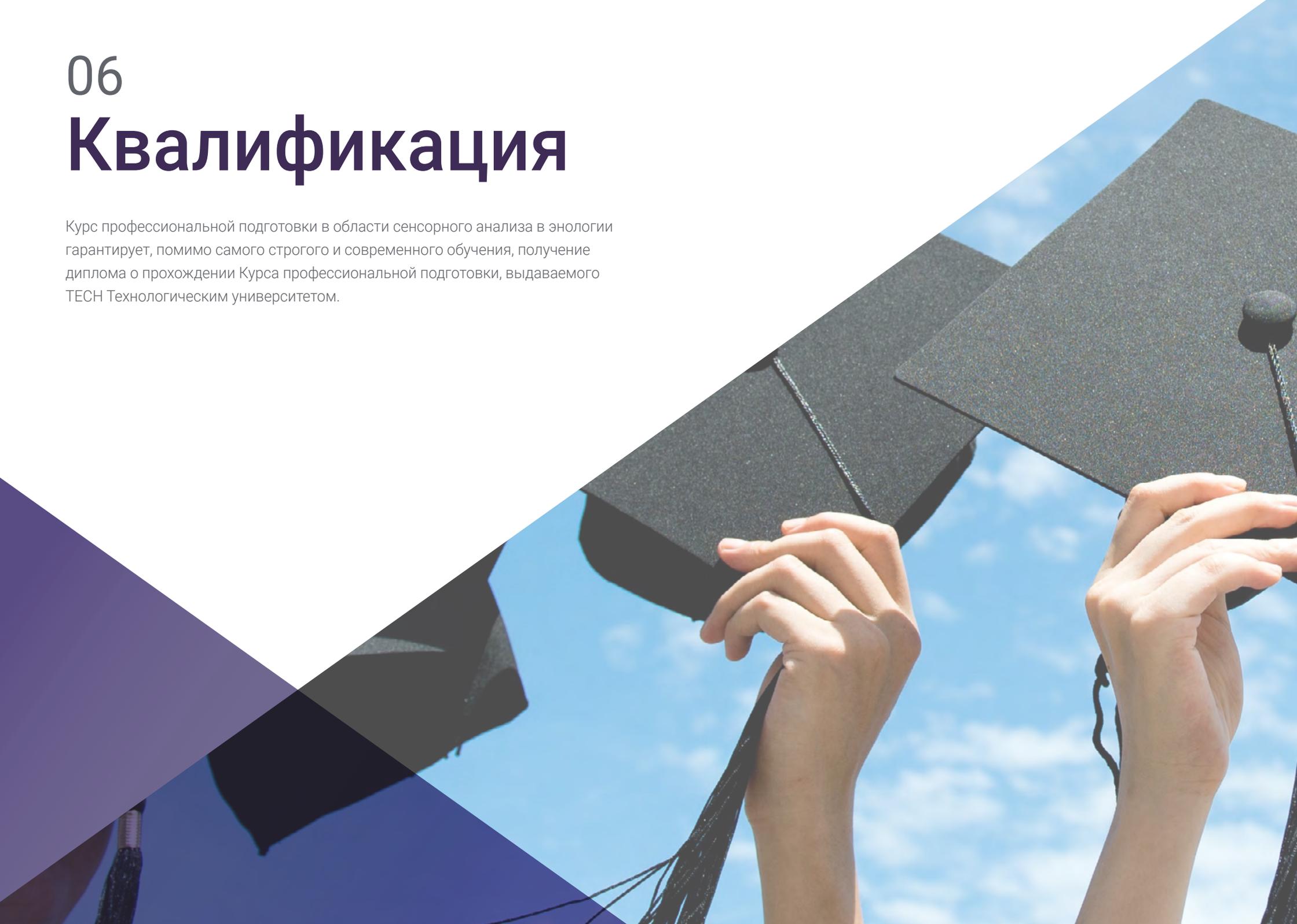
TECH предлагает наиболее актуальное содержание курса в виде рабочих листов или кратких руководств к действию. Обобщенный, практичный и эффективный способ помочь вам продвинуться в обучении.



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 научную 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: **Курса 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 Инновации

Знания Настоящее Качество

Веб обучение

ИТ 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