

Курс профессиональной подготовки
Сенсорный анализ
в энологии





Курс профессиональной подготовки Сенсорный анализ В ЭНОЛОГИИ

- » Формат: онлайн
- » Продолжительность: 6 месяцев
- » Учебное заведение: TECH Технологический университет
- » Расписание: по своему усмотрению
- » Экзамены: онлайн
- » Программа предназначена для: выпускников университетов и дипломированных специалистов, ранее окончивших любую из специализаций в области социальных, административных и бизнес-наук

Веб-доступ: www.techitute.com/ru/school-of-business/postgraduate-diploma/postgraduate-diploma-sensory-analysis-enology

Оглавление

01	Добро пожаловать	стр. 4	02	Почему стоит учиться в TECH?	стр. 6	03	Почему именно наша программа?	стр. 10	04	Цели	стр. 14
			05	Структура и содержание	стр. 20	06	Методология	стр. 26	07	Профиль наших учащихся	стр. 34
			08	Руководство курса	стр. 38	09	Влияние на карьеру	стр. 42	10	Преимущества для вашей компании	стр. 46
									11	Квалификация	стр. 50

01

Добро пожаловать

Со времен первых открытий ученого Розы Мари Пангборн в области сенсорного анализа эта дисциплина претерпела значительную эволюцию. В настоящее время статистические программы облегчают задачу извлечения данных для определения различных вин, их наименований или сортов, не забывая при этом о дегустации самого продукта. В связи с этим ТЕСН предлагает профессионалам в сфере туризма углубленные знания по сенсорным исследованиям, органолептическим изменениям в вине и консервации в дубовых бочках. Все это в рамках учебной программы, разработанной лучшими специалистами в области энологии, которая представляет собой уникальную возможность получить доступ к самой актуальной информации в формате 100% онлайн, доступной 24 часа в сутки, с любого электронного устройства с подключением к Интернету.



Курс профессиональной подготовки в области сенсорного анализа в в энологии
ТЕСН Технологического университета



“

100% онлайн Курс профессиональной подготовки, который сделает вас специалистом по сенсорному анализу в энологии”

02

Почему стоит учиться в ТЕСН?

ТЕСН — это крупнейшая бизнес-школа 100% онлайн-формата в мире. Мы являемся элитной бизнес-школой с образовательной моделью с самыми высокими академическими стандартами. Международный высокопроизводительный центр интенсивного обучения управленческим навыкам.



“

TECH – это передовой технологический университет, который предоставляет все свои ресурсы в распоряжение студентов, чтобы помочь им достичь успеха в бизнесе”

В TECH Технологическом университете



Инновации

Мы предлагаем вам модель онлайн-обучения, сочетающую в себе новейшие образовательные технологии и максимальную педагогическую строгость. Уникальный метод с высочайшим международным признанием, который даст вам возможность развиваться в мире постоянных перемен, где инновации играют ключевую роль в деятельности каждого предпринимателя.

"История успеха Microsoft Europe" за включение в программы инновационной интерактивной мультимедийной системы.



Высокие требования

Чтобы поступить в TECH, не потребуются большие затраты. Чтобы учиться у нас, вам не нужно делать большие инвестиции. Однако для того, чтобы получить диплом в TECH, необходимо проверить уровень знаний и возможностей студента. Наши академические стандарты очень высоки...

95%

студентов TECH успешно завершают обучение



Нетворкинг

Профессионалы со всего мира принимают участие в TECH, чтобы вы смогли создать большую сеть контактов, полезных для вашего будущего.

100 000+

менеджеров, прошедших ежегодную подготовку

200+

разных национальностей



Расширение прав и возможностей

Развивайтесь наряду с лучшими компаниями и профессионалами, обладающими большим авторитетом и влиянием. Мы создали стратегические альянсы и ценную сеть контактов с основными экономическими субъектами на 7 континентах.

+500+

соглашений о сотрудничестве с лучшими компаниями



Талант

Наша программа - это уникальное предложение для раскрытия вашего таланта в мире бизнеса. Возможность, с помощью которой вы сможете заявить о своих интересах и видении своего бизнеса.

TECH помогает студентам показать миру свой талант при прохождении этой программы.



Мультикультурный контекст

Обучаясь в TECH, студенты могут получить уникальный опыт. Вы будете учиться в многокультурном контексте. В данной программе мы применяем глобальный подход, благодаря которому вы сможете узнать о том, как работают в разных частях света, собрать самую свежую информацию, которая наилучшим образом соответствует вашей бизнес-идее.

Наши студенты представляют более 200 национальностей.



TECH стремится к совершенству и для этого обладает рядом характеристик, которые делают его уникальным университетом:



Анализ

TECH исследует критическую сторону студента, его способность задавать вопросы, навыки решения проблем и навыки межличностного общения.



Академическое превосходство

TECH предлагает студентам лучшую методику онлайн-обучения. Университет сочетает метод *Relearning* (наиболее признанная во всем мире методология последипломного обучения) с «методом кейсов» Гарвардской школы бизнеса. Традиции и современность в сложном балансе и в контексте самого требовательного академического маршрута.



Экономия за счет масштаба

TECH — крупнейший в мире онлайн-университет. В его портфолио насчитывается более 10 000 университетских последипломных программ. А в новой экономике **объем + технология = разорительная цена**. Таким образом, мы заботимся о том, чтобы учеба для вас была не такой дорогой, как в другом университете.



Учитесь у лучших

Наши преподаватели объясняют в аудиториях, что привело их к успеху в их компаниях, работая в реальном, живом и динамичном контексте. Преподаватели, которые полностью посвящают себя тому, чтобы предложить вам качественную специализацию, которая позволит вам продвинуться по карьерной лестнице и выделиться в мире бизнеса.

Преподаватели представляют 20 различных национальностей.



В TECH у вас будет доступ к самому строгому и современному методу кейсов в академической среде"

03

Почему именно наша програм?

Прохождение программы TECH увеличит ваши шансы достичь профессиональный успех в области высшего менеджмента.

Это задача, которая требует усилий и самоотдачи, но которая открывает дверь в многообещающее будущее. Вы будете учиться у лучших преподавателей и по самой гибкой и инновационной образовательной методологии.



“

У нас самый престижный преподавательский состав и самый полный учебный план на рынке, что позволяет нам предложить вам обучение на самом высоком академическом уровне”

Эта программа обеспечит вам множество преимуществ в трудоустройстве и вопросах личного развития, включая следующие:

01

Дать решающий толчок карьере студента

Мы даем вам возможность взять под контроль свое будущее и полностью раскрыть свой потенциал. Пройдя нашу программу, вы приобретете необходимые навыки, чтобы за короткий срок добиться положительных изменений в своей карьере.

70% студентов этой специализации добиваются успешных изменений в своей карьере менее чем за 2 года.

02

Разрабатывать стратегическое и глобальное видение компании

Мы предлагаем вам глубокое понимание общего менеджмента, чтобы вы узнали, как каждое решение влияет на различные функциональные области компании.

Наше глобальное видение компании улучшит ваше стратегическое мышление.

03

Закрепиться в высшем руководстве предприятия

Обучение в TECH открывает двери в профессиональную среду, в которой студенты смогут позиционировать себя в качестве руководителей высокого уровня, обладающих широким видением международной среды.

Вы будете работать над более чем 100 реальными кейсами из области высшего менеджмента.

04

Брать на себя новые обязанности

Мы покажем вам последние тенденции, разработки и стратегии для осуществления вашей профессиональной деятельности в меняющихся условиях.

45% наших студентов получают повышение внутри компании.

05

Получить доступ к мощной сети контактов

TECH формирует своих студентов, чтобы максимально расширить их возможности. Студенты с теми же интересами и желанием развиваться. Таким образом, можно будет обмениваться контактами партнеров, клиентов или поставщиков.

Вы найдете сеть контактов, необходимых для вашего профессионального развития.

06

Разрабатывать свой бизнес-проект в строгой последовательности

Вы получите глубокое стратегическое видение, которое поможет вам разработать собственный проект, принимая во внимание различные направления деятельности компании.

20% наших студентов разрабатывают собственную бизнес-идею.

07

Совершенствовать свои софт-скиллы и управленческие умения

Мы помогаем вам применять и развивать полученные знания и совершенствовать навыки межличностного общения, чтобы стать лидером, который меняет мир к лучшему.

Улучшите свои коммуникативные и лидерские навыки и продвигайтесь по карьерной лестнице.

08

Стать частью эксклюзивного сообщества

Мы предлагаем вам возможность стать частью сообщества элитных менеджеров, крупных компаний, известных институтов и квалифицированных преподавателей из самых престижных университетов мира: сообщества TECH Технологического университета.

Мы даем вам возможность специализироваться с командой признанных преподавателей на международной сцене.

04

Цели

Эта программа была разработана для того, чтобы предоставить профессионалам в сфере туризма самые передовые методы и инструменты для сенсорного анализа в энологии. Для успешного достижения этой цели в распоряжении студентов будут самые инновационные педагогические инструменты, к которым они смогут получить удобный доступ в любое время суток с электронного устройства (мобильного телефона, *планшета* или компьютера) с подключением к Интернету.



“

Вы сможете сделать еще один шаг вперед в секторе винного туризма, став экспертом в определении лучших вин с помощью органов чувств”

TECH делает цели своих студентов своими собственными

Мы работаем вместе для достижения этих целей

Курс профессиональной подготовки в области сенсорного анализа в энологии позволит студенту:

01

Распознавать основные соединения в вине и их органолептическое влияние

04

Предотвращать производство вин с травянистым вкусом путем определения оптимального времени сбора урожая и удаления зеленых соединений из виноградной грозди

02

Уметь проводить визуальную, обонятельную и вкусовую оценку всех типов вин (сухих, сладких, игристых)

05

Изучить физико-химические изменения в винах, их происхождение и способы их предотвращения

03

Определять температуру, при которой следует хранить и подавать вино, а также декантировать его или нет

06

Знать, как контролировать количество кислорода, которое мы добавляем в вино во время различных процессов виноделия и выдержки Узнать, как избежать ускоренной эволюции вин

07

Предотвратить образование сернистых или редуцирующих запахов, некоторые из которых образуются во время пребывания вина в бутылке

10

Уметь определять и понимать различные этапы изготовления бочки

08

Определять различные сенсорные изменения вина, вызванные микроорганизмами. Знать, когда они могут возникнуть и как их исправить

11

Проиллюстрировать элементы различия между разными производителями

09

Поощрять использование экологичных и неаллергенных методов консервации, стараясь уменьшить дозы диоксида серы в винах

12

Знать, что бочка — это не только ароматический вклад, но и элемент стабилизации вина

13

Проанализировать состав дуба

14

Определять разницу между французским, американским и восточноевропейским дубом

15

Изучить явления взаимодействия между дубовой бочкой и вином

16

Понимать значение эллагитаннинов



17

Предотвратить образование сернистых или редуцирующих запахов, некоторые из которых образуются во время пребывания вина в бутылке

18

Избегать недобросовестных практик в использовании агентов для дображивания

19

Продвигать знания о микроорганизмах, которые изменяют вино, и знать, как избежать их развития

20

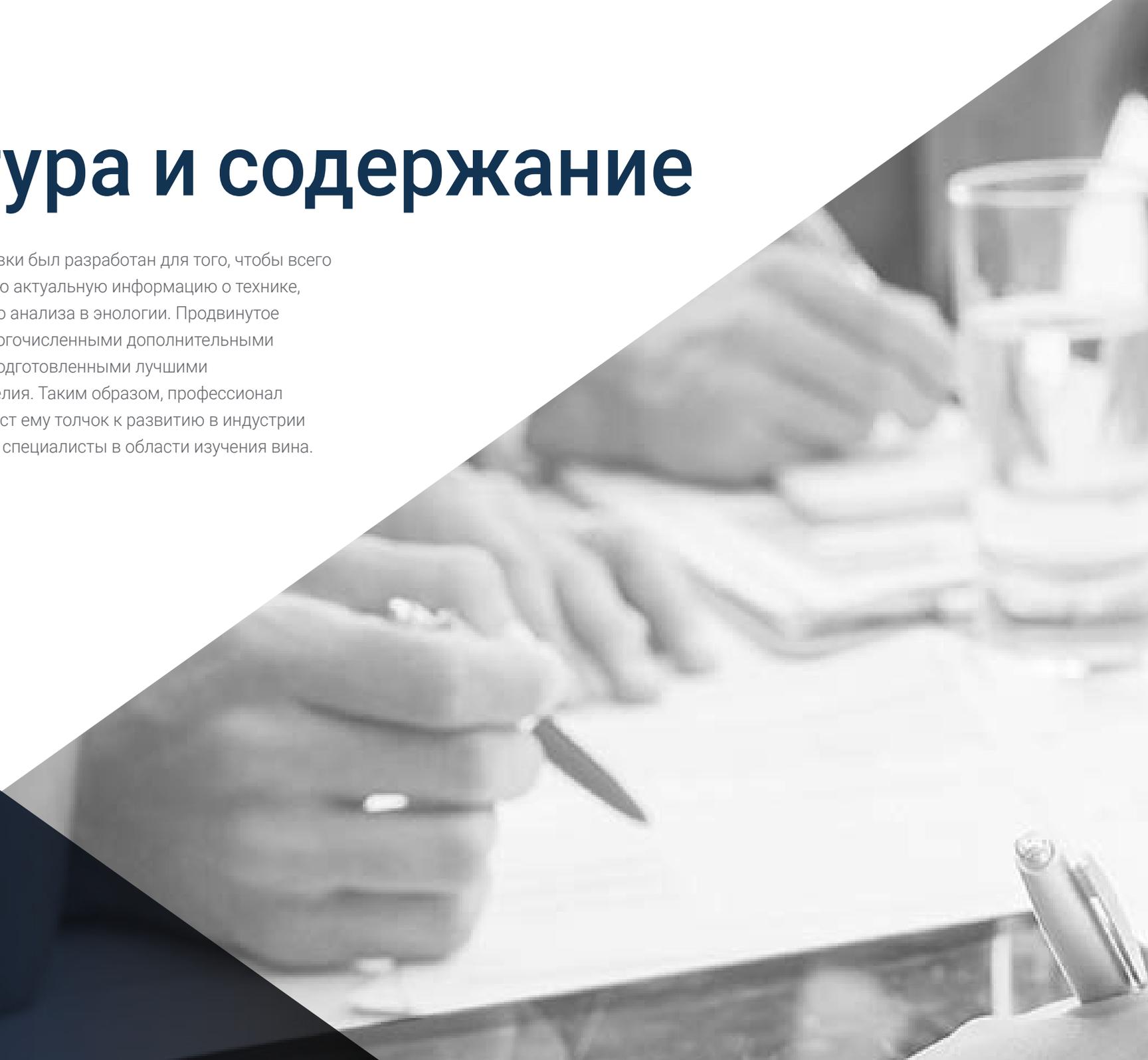
Проанализировать методы фильтрации перед стабилизацией вина и уметь выбрать наиболее подходящий из них в соответствии с поставленными целями



05

Структура и содержание

Курс профессиональной подготовки был разработан для того, чтобы всего за 6 месяцев предоставить самую актуальную информацию о технике, процедурах и методах сенсорного анализа в энологии. Продвинутое содержание будет дополнено многочисленными дополнительными дидактическими материалами, подготовленными лучшими специалистами в области виноделия. Таким образом, профессионал получит образование, которое даст ему толчок к развитию в индустрии туризма, где все чаще требуются специалисты в области изучения вина.



“

Учебный план, который познакомит вас с важностью дубовых бочек для выдержки лучших вин”

Учебный план

Курс профессиональной подготовки был разработан настоящими экспертами с большим профессиональным опытом в области энологии. Программа состоит из 3 модулей, в которых студенты узнают о самых современных знаниях в области сенсорного анализа с максимальной научной строгостью.

Этот интенсивный 450-часовой курс позволит вам стать специалистом по органолептическим изменениям вин, значению дубовой бочки в выдержке вин и трансцендентному этапу осветления и стабилизации вин.

В рамках этого обучения профессионалу будут предоставлены самые инновационные педагогические инструменты, основанные на видеоконспектах по каждой теме, подробных видеоматериалах, специализированных чтениях и кейс-стади. Набор ресурсов, доступ к которым можно получить в любое время суток с электронного устройства с подключением к Интернету.

Кроме того, благодаря системе *Relearning*, основанной на повторении материала, студенты будут естественным образом продвигаться по учебной программе и сократят долгие часы учебы и запоминания.

Уникальная возможность профессионального роста благодаря гибкой системе получения университетского образования. Студенты смогут свободно распределять учебную нагрузку в соответствии со своими потребностями и совмещать самые ответственные обязанности с первоклассным образованием — без посещения аудиторий и фиксированного расписания занятий.

Данный Курс профессиональной подготовки рассчитан на 6 месяцев и состоит из 3 модулей:

Модуль 1

Сенсорный анализ и органолептические изменения в винах

Модуль 2

Важность дубовой бочки для выдержки вин

Модуль 3

Осветление и стабилизация вин

Где, когда и как учиться?

ТЕСН предлагает возможность пройти Курс профессиональной подготовки по сенсорному анализу в энологии полностью онлайн. В течение 6 месяцев обучения вы сможете в любое время получить доступ ко всему содержанию данной программы, что позволит вам самостоятельно управлять учебным временем.

*Уникальный, ключевой
и решающий опыт
обучения для
повышения вашего
профессионального роста"*



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		

“

Благодаря многочисленным мультимедийным материалам, предоставленным ТЕСН, вам будет легче научиться стабилизировать вина”

06

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”

Бизнес-школа TECH использует метод 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”



Эта программа подготовит вас к решению бизнес-задач в условиях неопределенности и достижению успеха в бизнесе.



Наша программа подготовит вас к решению новых задач в условиях неопределенности и достижению успеха в карьере.

Инновационный и отличный от других метод обучения

Эта программа TECH - интенсивная программа обучения, созданная с нуля для того, чтобы предложить менеджерам задачи и бизнес-решения на самом высоком уровне, на международной арене. 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 деловым реалиям.

“

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

Метод кейсов является наиболее широко используемой системой обучения в лучших бизнес-школах мира на протяжении всего времени их существования. 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 метода кейсов - 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 различные дидактические элементы в каждом уроке.

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

Наша онлайн-система позволит вам организовать свое время и темп обучения, адаптируя его к вашему графику. Вы сможете получить доступ к содержанию с любого стационарного или мобильного устройства с выходом в интернет.

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

Наша Бизнес-школа - 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 управленческих навыков

Студенты будут осуществлять деятельность по развитию конкретных управленческих компетенций в каждой предметной области. Практика и динамика приобретения и развития навыков и способностей, необходимых топ-менеджеру в условиях 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 в области высшего менеджмента 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.



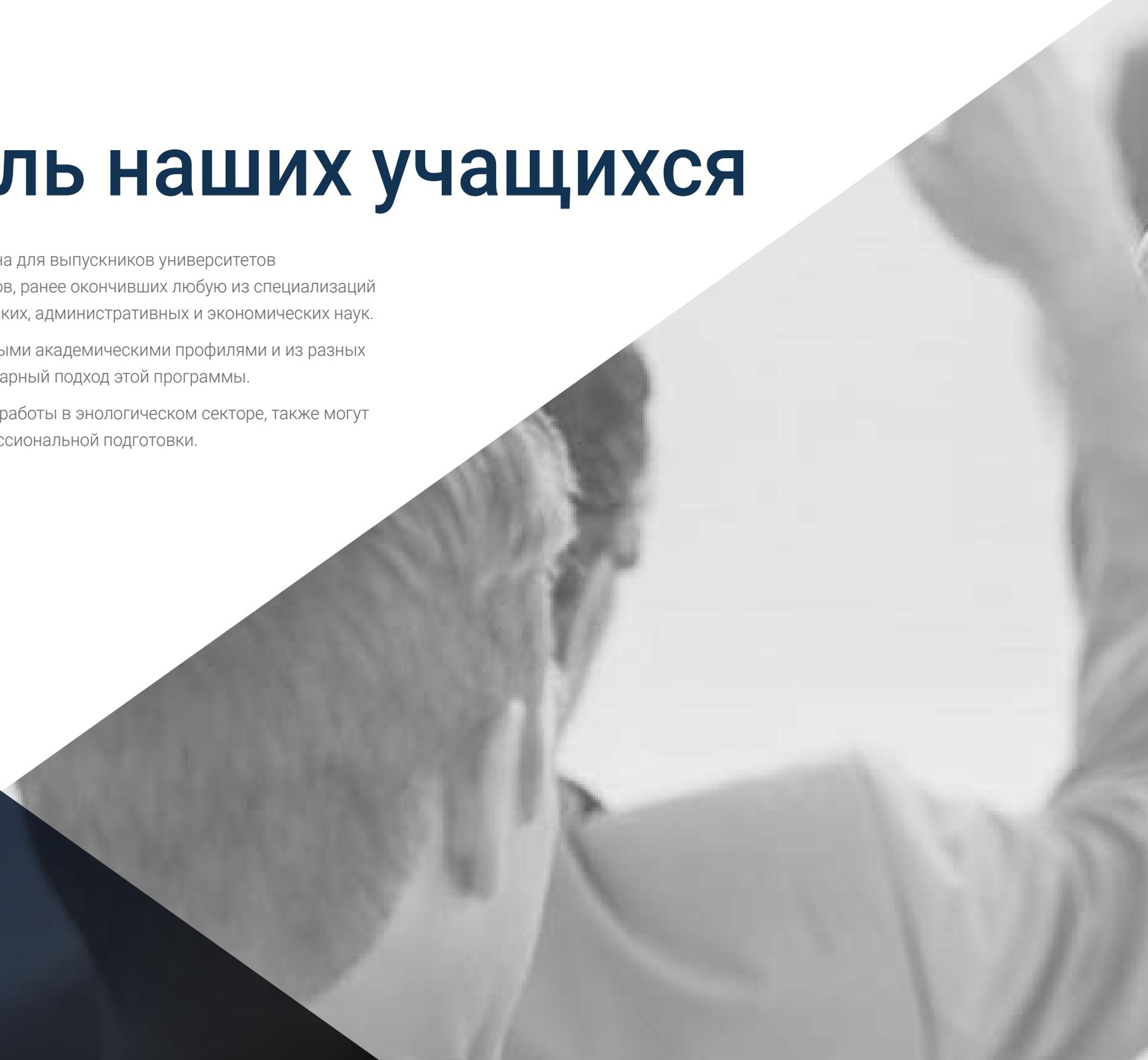
07

Профиль наших учащихся

Данная программа предназначена для выпускников университетов и дипломированных специалистов, ранее окончивших любую из специализаций в области социальных, юридических, административных и экономических наук.

Разнообразие участников с разными академическими профилями и из разных стран составляет междисциплинарный подход этой программы.

Профессионалы, имеющие опыт работы в энтологическом секторе, также могут пройти обучение на Курсе профессиональной подготовки.





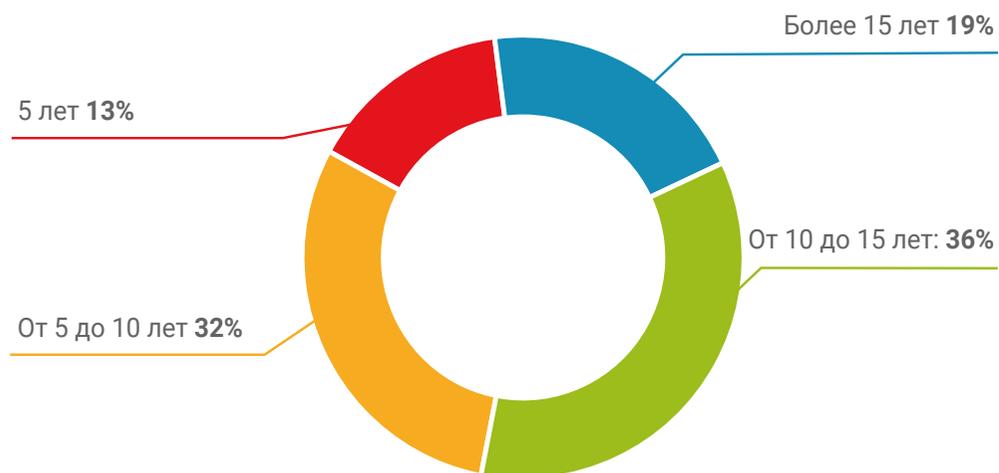
“

Курс профессиональной подготовки расширит границы вашего профессионального роста в мире энологии и туризма”

Средний возраст

В возрасте от **35** до **45** лет

Годы практики



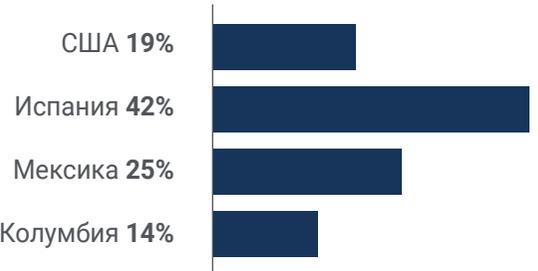
Образование



Академический профиль



Географическое распределение



Гильермо Павон

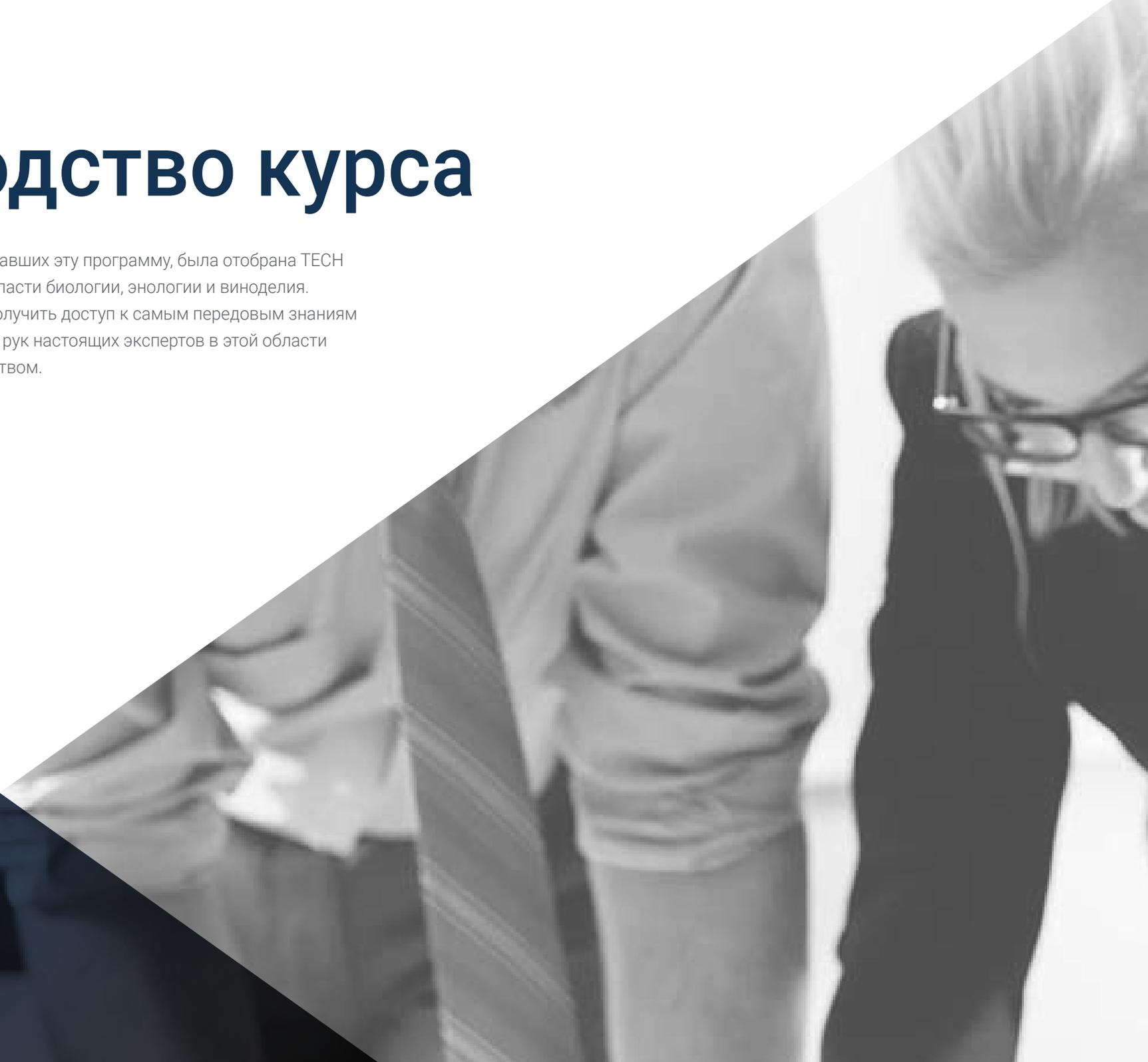
Менеджер компании, занимающейся винным туризмом

"Эта программа стала плюсом к моей учебной программе и значительно улучшила мой опыт и отношения с сектором винного туризма. Благодаря этому я стал руководителем компании по экотуризму, где мы предлагаем качественные услуги с дегустацией лучших вин"

08

Руководство курса

Команда специалистов, разработавших эту программу, была отобрана ТЕСН с учетом их глубоких знаний в области биологии, энологии и виноделия. Таким образом, студент может получить доступ к самым передовым знаниям в области сенсорного анализа из рук настоящих экспертов в этой области и с высоким человеческим качеством.





“

ТЕСН собрал лучших специалистов в области энологии, чтобы вы могли получить знания, необходимые для развития в секторе винного туризма”

Руководство



Г-жа Клаверо Арранс, Ана

- ♦ Генеральный директор Bodegas Cera 21
- ♦ Управляющий директор Grupo Bodegas Emilio Moro
- ♦ Финансовый директор Grupo Bodegas Emilio Moro
- ♦ Начальник административного отдела в Bodegas Cera 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 CEO 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-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 Vitalpe
- ♦ Преподаватель 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

09

Влияние на карьеру

Эта академическая программа призвана дать студентам необходимый профессиональный толчок. Для достижения этой цели TESH предоставляет самую передовую программу обучения и отличную команду специалистов, которые, несомненно, вносят значительный вклад в успех студентов, не только предоставляя им исчерпывающие знания, но и разрешая любые сомнения, которые могут возникнуть по поводу программы обучения. Благодаря всему этому студент сможет претендовать на лучшие условия в секторе винного туризма.



“

Программа для продвижения таких профессионалов, как вы, которые стремятся выкладываться на 100% в своей компании”

Готовы ли вы решиться на перемены? Вас ждет отличный профессиональный рост

Данный Курс профессиональной подготовки в области сенсорного анализа в энологии в ТЕСН — это интенсивная программа, которая подготовит вас к решению проблем и принятию бизнес-решений в области винного туризма. Главная цель — способствовать вашему личностному и профессиональному росту. Мы помогаем вам добиться успеха.

Если вы хотите усовершенствоваться, добиться положительных изменений на профессиональном уровне и пообщаться с лучшими, это место для вас.

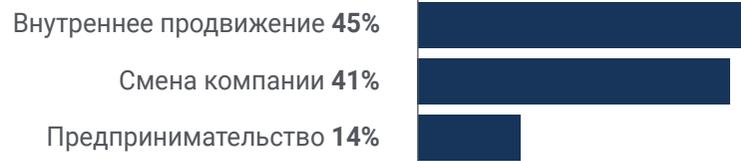
*Станьте экспертом
в области
органолептического
анализа и добейтесь
успеха в новых
туристических проектах.*

*Это лучший вариант
для реализации
ваших стремлений
в области энологии.*

Время перемен



Что изменится



Повышение заработной платы

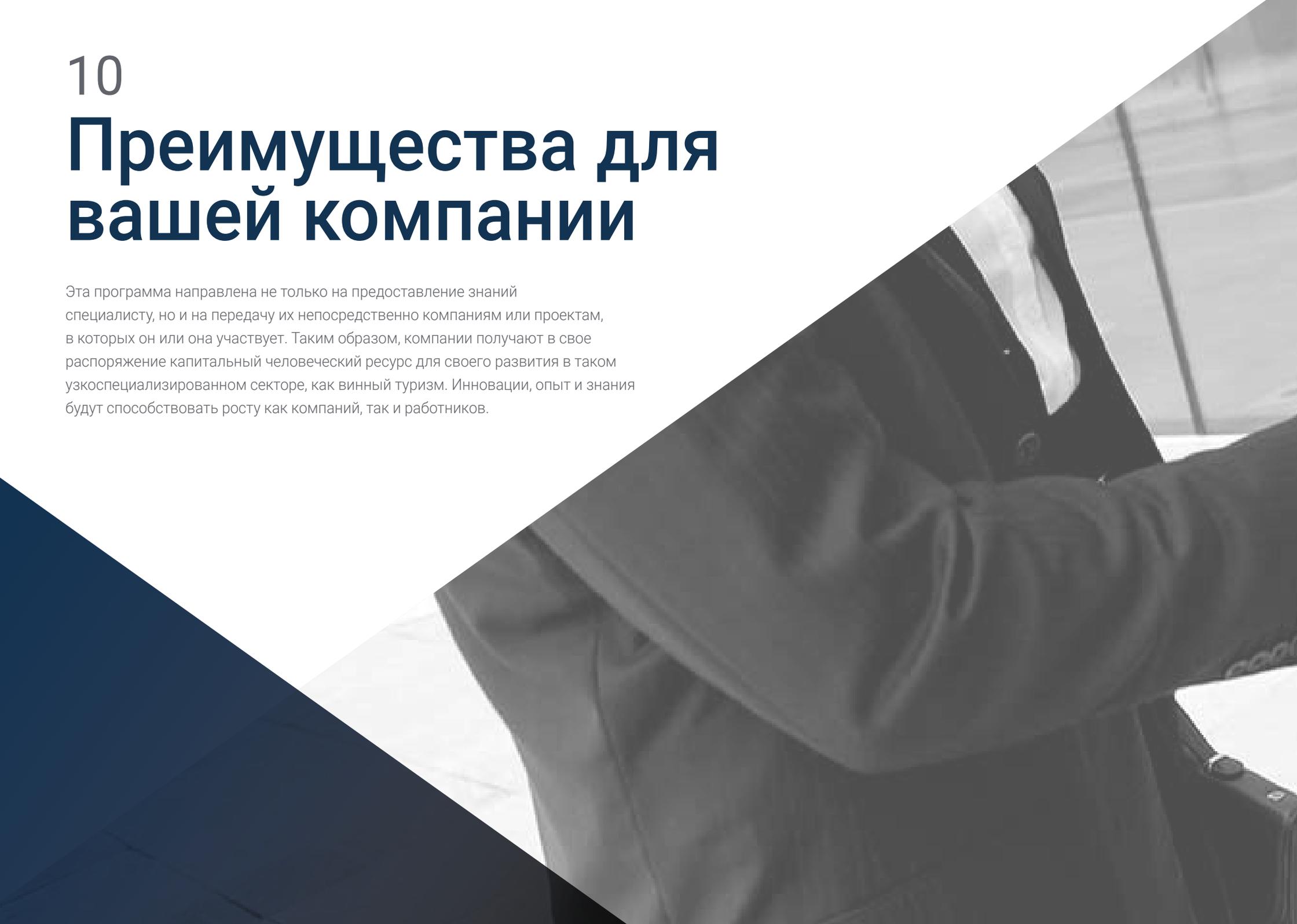
Прохождение этой программы означает для наших студентов повышение заработной платы более чем на **30%**



10

Преимущества для вашей компании

Эта программа направлена не только на предоставление знаний специалисту, но и на передачу их непосредственно компаниям или проектам, в которых он или она участвует. Таким образом, компании получают в свое распоряжение капитальный человеческий ресурс для своего развития в таком узкоспециализированном секторе, как винный туризм. Инновации, опыт и знания будут способствовать росту как компаний, так и работников.





“

*Внесите свой вклад в расширение
ваших проектов в области
национального и международного
винного туризма”*

Развитие и удержание талантов в компаниях – лучшая долгосрочная инвестиция.

01

Рост талантов и интеллектуального капитала

Профессионал привносит в компанию новые концепции, стратегии и перспективы, которые могут привести к соответствующим изменениям в организации.

02

Удержание руководителей с высоким потенциалом и избежание "утечки мозгов"

Эта программа укрепляет связь между компанией и специалистом и открывает новые возможности для профессионального роста внутри компании.

03

Создание агентов изменений

Вы сможете принимать решения в периоды неопределенности и кризиса, помогая организации преодолеть их.

04

Расширение возможностей для международной экспансии

Эта программа позволит компании установить контакт с основными рынками мировой экономики.



05

Разработка собственных проектов

Профессионал может работать над реальным проектом или разрабатывать новые проекты в области НИОКР или развития бизнеса своей компании.

06

Повышение конкурентоспособности

Данная программа предоставит специалистам необходимые навыки, чтобы они могли решать новые задачи и тем самым двигать организацию вперед.

11

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 Инновации

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

