

Университетский курс

Дегустация и распознавание дефектов в винах





Университетский курс Дегустация и распознавание дефектов в винах

- » Формат: онлайн
- » Продолжительность: 6 недель
- » 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-certificate/tasting-recognition-defects-wines

Оглавление

01

Добро пожаловать

стр. 4

02

Почему стоит учиться
в TESH?

стр. 6

03

Почему именно
наша программа?

стр. 10

04

Цели

стр. 14

05

Структура и содержание

стр. 18

06

Методология

стр. 24

07

Профиль наших учащихся

стр. 32

08

Руководство курса

стр. 36

09

Влияние на карьеру

стр. 40

10

Преимущества для
вашей компании

стр. 44

11

Квалификация

стр. 48

01

Добро пожаловать

От самых специализированных дегустаторов до знаменитых винных критиков, таких как Роберт Паркер, Джеймс Саклинг, Янсис Робинсон или Тим Аткин, они используют свои чувства зрения, обоняния и вкуса для оценки лучших вин. Данный процесс основан на дегустации, в ходе которой учитываются такие критерии, как аромат, цвет и вкус во рту. Это искусство, требующее глубоких знаний характеристик вин и методов, используемых для их оценки. В связи с этим TESH предлагает программу, которая предоставляет профессионалам в области туризма самую последнюю информацию о сенсорном анализе и органолептических изменениях. Все это в рамках 100% онлайн-программы, которую преподают настоящие эксперты в области энологии, имеющие большой опыт работы на винодельнях высшего уровня.



Университетский курс в области дегустации и распознавания дефектов в винах
TESH Технологический университет

“

Станьте экспертом в дегустации вин
и выявлении органолептических
изменений благодаря TECH"

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 Global University.

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

04

Цели

Данный Университетский курс был разработан известной командой специалистов-энологов с большим опытом работы в виноделии и дегустации вин. Таким образом, студенты получают доступ к учебному плану, который позволит им профессионально продвинуться в секторе винного туризма, благодаря продвинутым материалам по процедурам сенсорного анализа и распознаванию дефектов вина. И все это благодаря инновационным образовательным материалам, доступным 24 часа в сутки с любого электронного устройства с подключением к Интернету.



“

С помощью этой программы
вы сможете освоить основные
процедуры сенсорного анализа вина”

TECH делает цели своих студентов своими собственными

Мы работаем вместе для достижения этих целей

Данный Университетский курс в области дегустации и распознавания дефектов в винах позволит студентам:

01

Распознавать основные соединения в вине и их органолептическое влияние

02

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

03

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

04

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

05

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



06

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

08

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

09

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

07

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

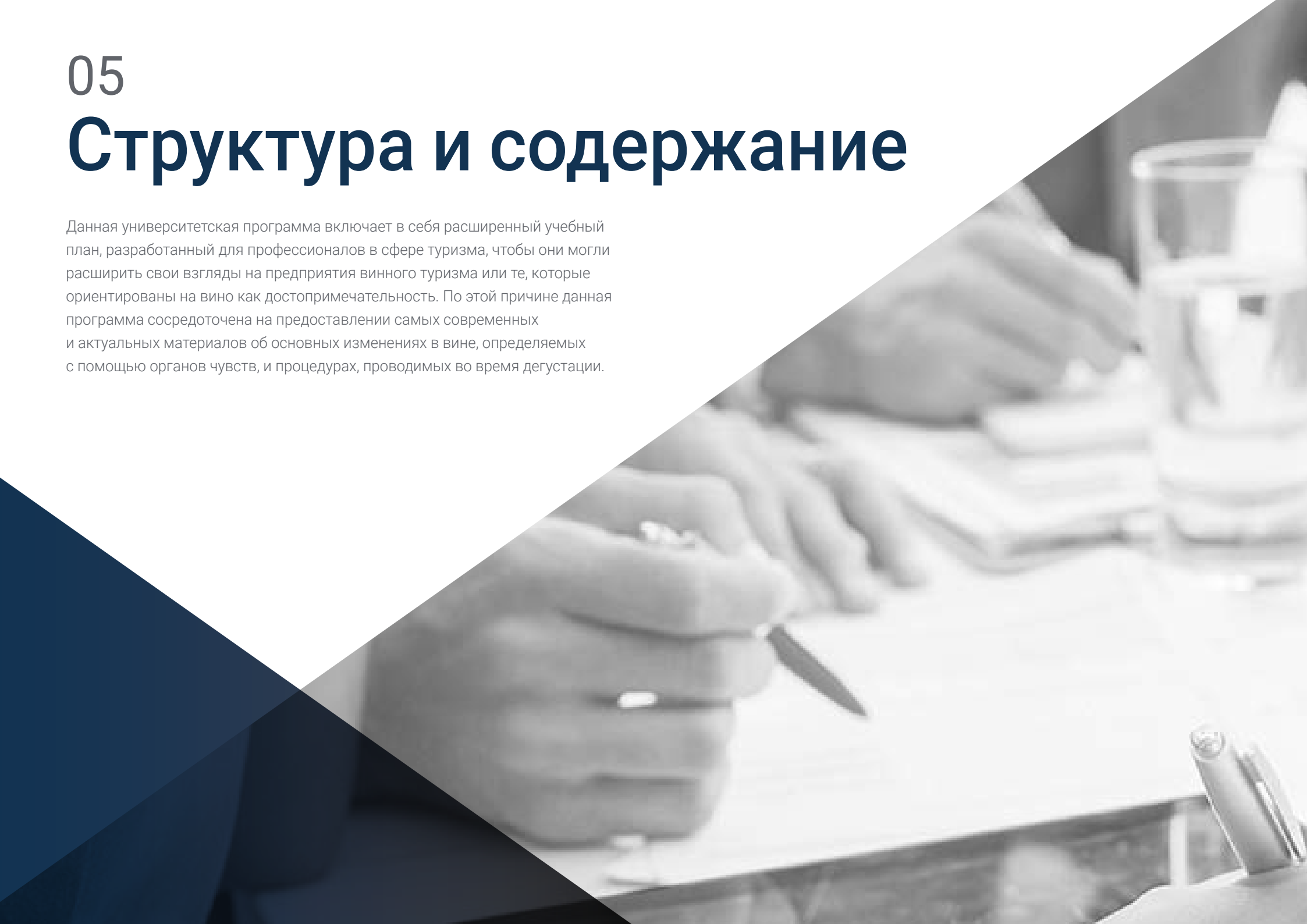
10

Выявлять органолептические изменения в вине

05

Структура и содержание

Данная университетская программа включает в себя расширенный учебный план, разработанный для профессионалов в сфере туризма, чтобы они могли расширить свои взгляды на предприятия винного туризма или те, которые ориентированы на вино как достопримечательность. По этой причине данная программа сосредоточена на предоставлении самых современных и актуальных материалов об основных изменениях в вине, определяемых с помощью органов чувств, и процедурах, проводимых во время дегустации.



“

Всего за 6 недель вы получите ключевую информацию для того, чтобы направить свои туристические проекты на дегустацию вин в большом разнообразии”

Учебный план

Данный Университетский курс был разработан для того, чтобы за 180 часов занятий дать наиболее полные знания о дегустации вин и распознавании дефектов в вине. Курс представляет собой первоклассное обучение благодаря учебной программе, разработанной группой специалистов с большим опытом работы в винодельческом секторе.

Таким образом, студенты получат доступ к передовым материалам, которые позволят им глубже изучить различные органолептические изменения, вызванные виноградом, сернистыми соединениями, окислительными ферментами и дрожжами. Кроме того, благодаря мультимедийным учебным материалам, основной литературе и кейс-стади вы сможете углубиться в процедуры сенсорного анализа, которые проводятся во время дегустации.

Все это в рамках теоретико-практического подхода, который позволит вам всего за 6 недель пройти стажировку, которая обогатит ваши бизнес-инициативы в секторе туризма. Кроме того, эта программа позволит вам идеально сочетать ваши повседневные обязанности, учитывая гибкость и удобство доступа.

Специалисту достаточно иметь электронное устройство с подключением к Интернету, чтобы в любое время суток просматривать материалы, размещенные на виртуальной платформе. Этот Университетский курс — уникальная возможность профессионального роста благодаря университетскому образованию, которое находится в авангарде академического мира.

Данный Университетский курс рассчитан на 6 недель и состоит из 1 модуля:

Модуль 1.

Сенсорный анализ и органолептические изменения в винах

Где, когда и как учиться?

TECH предлагает вам возможность пройти этот Университетский курс в области дегустации и распознавания дефектов в винах полностью в онлайн-формате. В течение 6 недель специализации студенты смогут в любое время получить доступ ко всему содержанию этой программы, что позволит им самостоятельно управлять своим учебным процессом.

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		



“

*Получите теоретико-практический
подход к процедуре дегустации
вин и внедрите его в свои бизнес-
инициативы в сфере туризма”*

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 ТЕСН 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 ТЕСН 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.



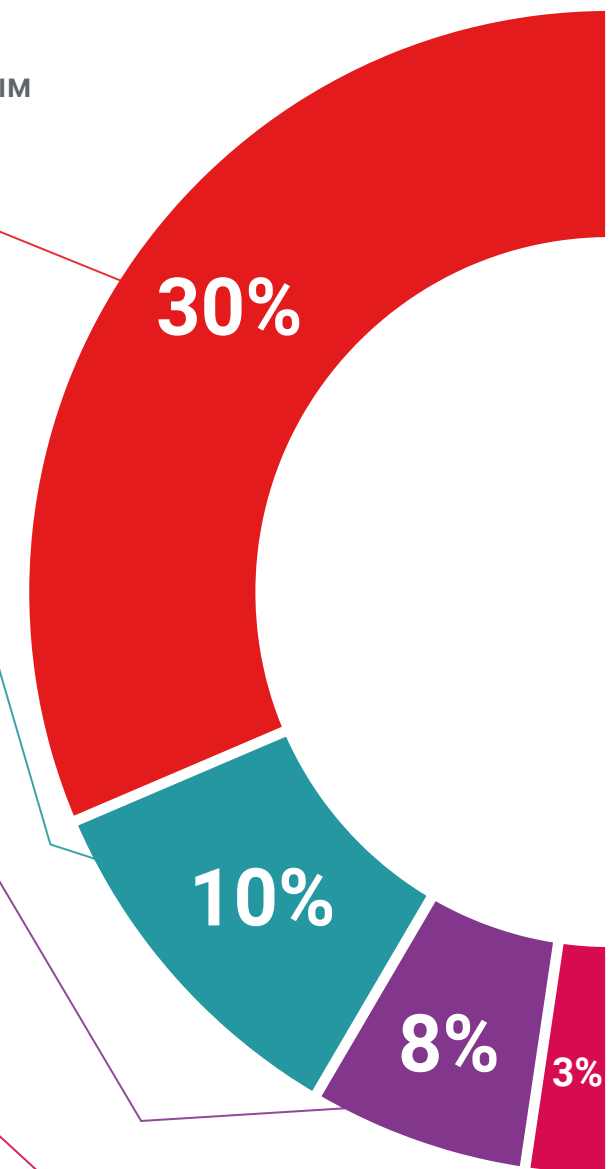
Практика управленческих навыков

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.



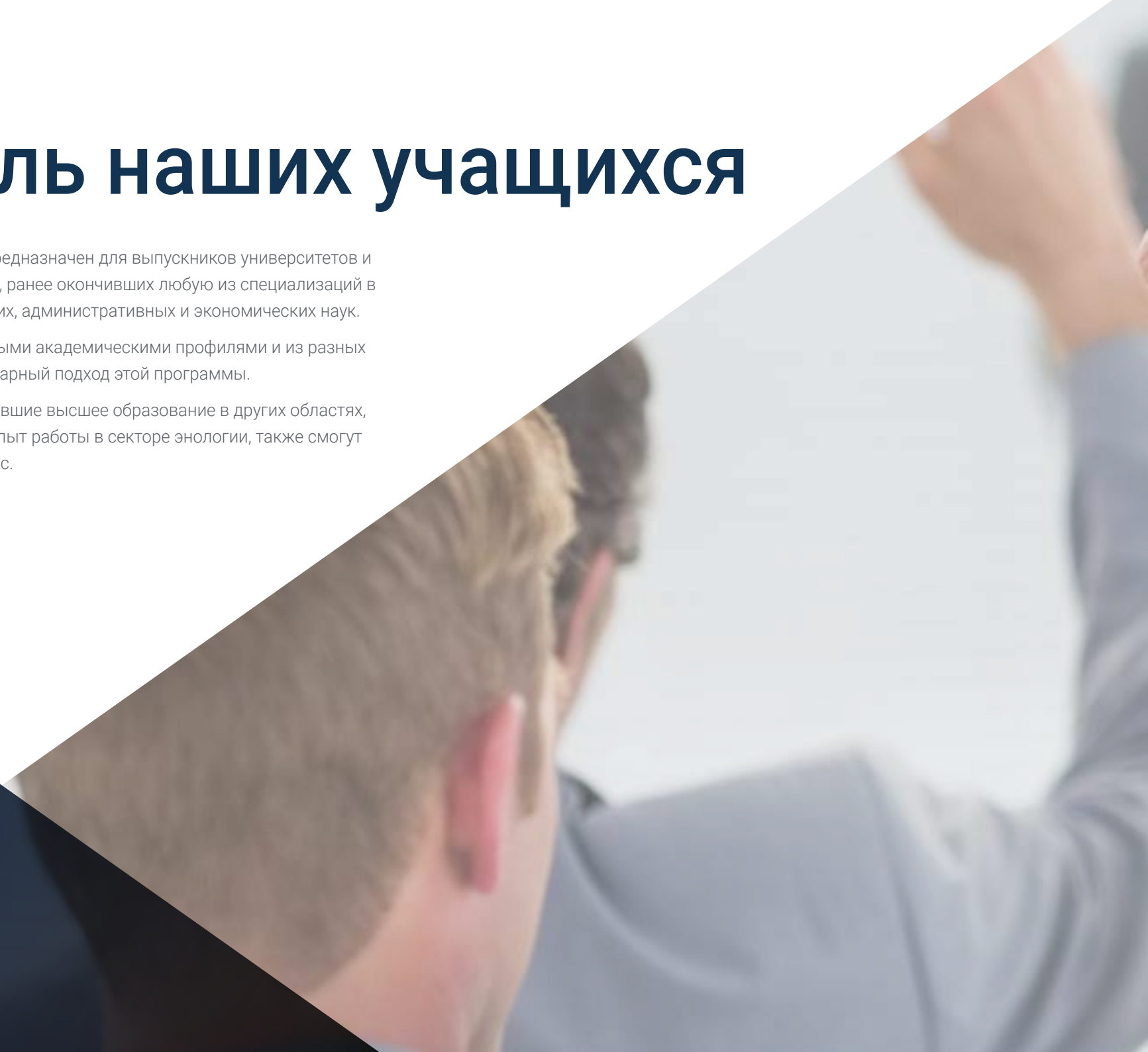
07

Профиль наших учащихся

Данный Университетский курс предназначен 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.

Кроме того, специалисты, получившие высшее образование в других областях, но имеющие аккредитованный опыт работы в секторе энологии, также смогут пройти этот Университетский курс.



“

Станьте специалистом по винам и применяйте полученные знания для выявления основных недостатков”

Средний возраст

В возрасте от **35** до **45** лет

Годы практики



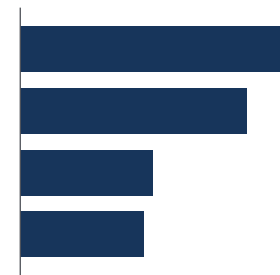
Образование

Общественные науки **36%**

Экономика бизнеса **30%**

Инженерное дело **18%**

Другое **16%**



Академический профиль

Промышленность **35%**

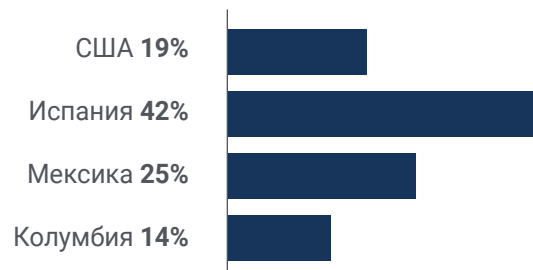
Сфера услуг **22%**

Предприниматели **32%**

Другое **11%**



Географическое распределение



Родольфо Роблес

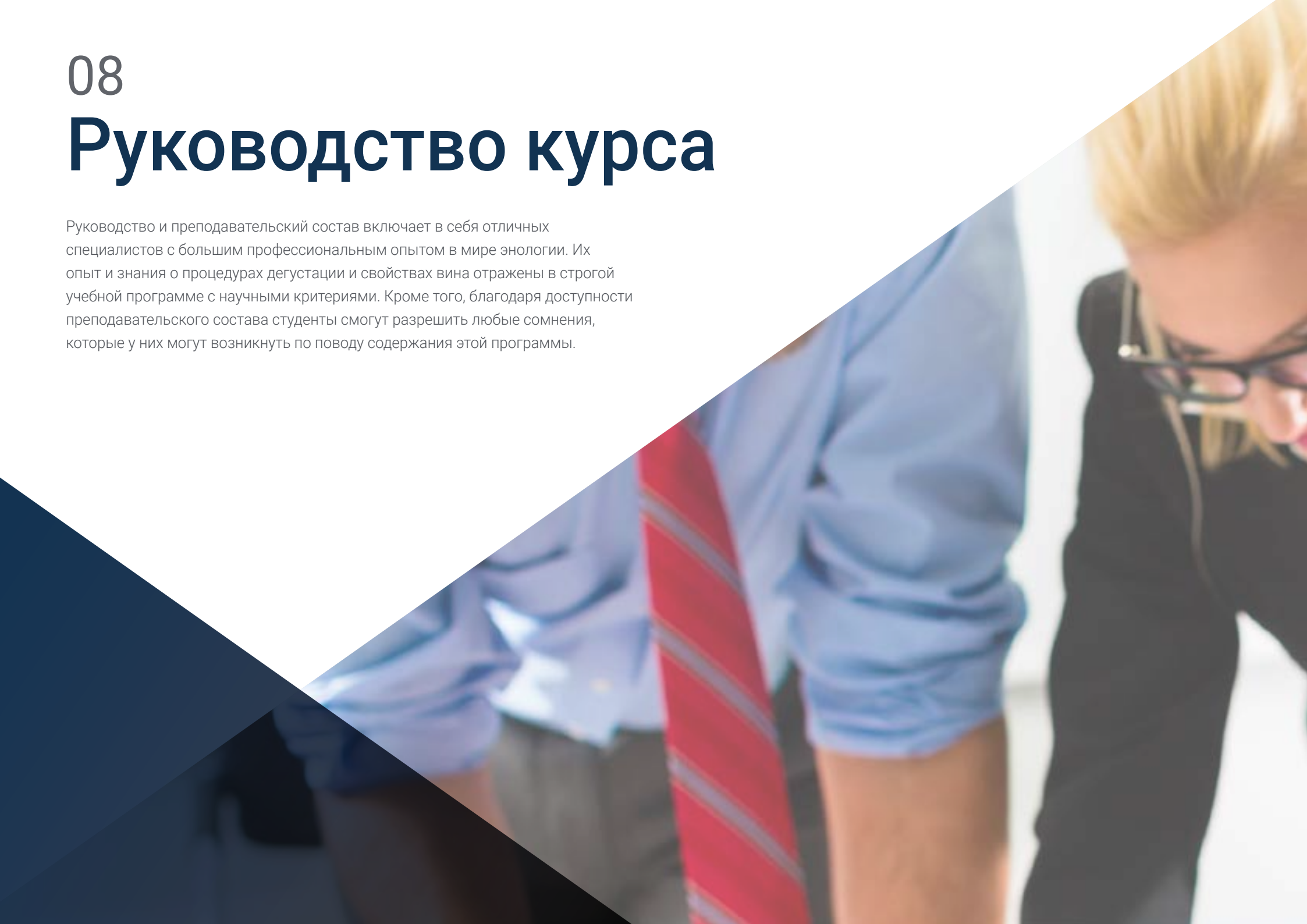
Управляющий отелем

"Этот курс дал мне гораздо более глубокие знания о винах и о том, как определить их качество с помощью тщательной дегустации. Благодаря этому обучению я смог расширить масштабы своей компании и внести вклад в новые направления туристического бизнеса, ориентированные на предоставление лучших вин нашим клиентам"

08

Руководство курса

Руководство и преподавательский состав включает в себя отличных специалистов с большим профессиональным опытом в мире энологии. Их опыт и знания о процедурах дегустации и свойствах вина отражены в строгой учебной программе с научными критериями. Кроме того, благодаря доступности преподавательского состава студенты смогут разрешить любые сомнения, которые у них могут возникнуть по поводу содержания этой программы.



“

Эксперты-дегустаторы и энологи будут отвечать за предоставление вам самых ценных знаний о признании лучших вин”

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
- ♦ Сотрудник 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 Карраседо Эсгевильяс, Даниэль

- ♦ 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

09

Влияние на карьеру

Данный Университетский курс был разработан, чтобы придать импульс профессионалам в сфере туризма, которые заинтересованы в выявлении самых изысканных винных продуктов. Поэтому данная программа направлена на предоставление наиболее актуальной информации в соответствии с высочайшими научными критериями, что позволяет студентам получить необходимые знания для расширения своего делового кругозора и карьерных устремлений.



“

Специализируйтесь на определении
качества лучших вин с помощью
этого университетского курса”

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

Данный Университетский курс в области дегустации и распознавания дефектов в винах — 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.

Продвигайтесь по карьерной лестнице в сфере винного туризма, получив высшее образование, которое пополнит ваши знания о вине.

Повысьте свои шансы на продвижение в компаниях, которые ценят специализированные профили в энологии.

Время перемен

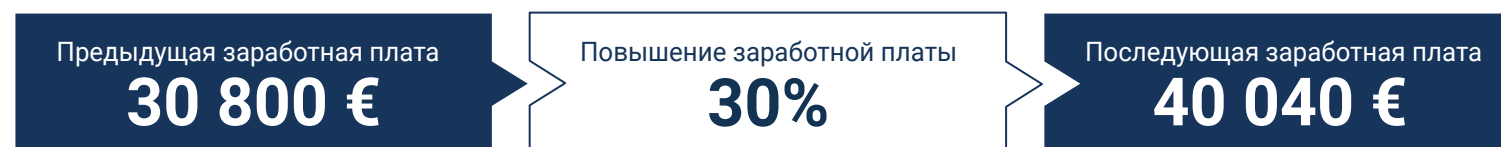


Что изменится



Повышение заработной платы

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



10

Преимущества для вашей компании

Данный Университетский курс дает студентам передовые и специализированные знания, которые повышают их профессионализм в секторе туризма, а также приносят пользу компаниям. Это обучение окажет непосредственное влияние на компании, которым требуются все более квалифицированные специалисты, способствующие реализации бизнес-стратегий или внедрению новых направлений деятельности.



“

Полученные знания повысят ваш профессиональный авторитет как специалиста по дегустации с высокими критериями выбора вин”

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

Университетский курс в области дегустации и распознавания дефектов в винах гарантирует, помимо самого строгого и современного обучения, получение диплома о прохождении Университетского курса, выдаваемого TESH Технологическим университетом.



“

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

Данный **Университетский курс в области дегустации и распознавания дефектов в винах** содержит самую полную и современную программу на рынке.

После прохождения аттестации студент получит по почте* с подтверждением получения соответствующий диплом о прохождении **Университетского курса**, выданный **ТЕСН Технологическим университетом**.

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

Диплом: **Университетского курса в области дегустации и распознавания дефектов в винах**

Формат: **онлайн**

Продолжительность: **6 недель**





Университетский курс Дегустация и распознавание дефектов в винах

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

Университетский курс

Дегустация и распознавание дефектов в винах

