

# شهادة الخبرة الجامعية كيمياء علم الخمور



الجامعة  
التكنولوجية  
**tech**

## شهادة الخبرة الجامعية كيمياء علم الخمور

- « طريقة التدريس: أونلاين
- « مدة الدراسة: 6 أشهر
- « المؤهل العلمي: TECH الجامعة التكنولوجية
- « مواعيد الدراسة: وفقاً لوتيرتك الخاصة
- « الامتحانات: أونلاين

رابط الدخول للموقع الإلكتروني: [www.techtute.com/ae/engineering/postgraduate-diploma/postgraduate-diploma-enological-chemistry](http://www.techtute.com/ae/engineering/postgraduate-diploma/postgraduate-diploma-enological-chemistry)

# الفهرس

02

الأهداف

صفحة 8

01

المقدمة

صفحة 4

05

المنهجية

صفحة 20

04

الهيكل والمحتوى

صفحة 16

03

هيكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية

صفحة 12

06

المؤهل العلمي

صفحة 28

# المقدمة

تخضع صناعة النسيج الحالية للمعرفة العلمية التي تساعد في الوقت الحالي في التغلب على تحديات الابتكار والمشاكل المرتبطة ببيئة هذا القطاع. يُفهم هذا العلم في الغالب على أنه فن، ولكن لإتقانه ليس فقط التقنيات التجريبية كافية. تقدم الشركات مطالب عديدة للمهنيين الذين يمكنهم مواجهة تطوير النسيج من خلال التكنولوجيا. يتعارض المستوى العالي من المعرفة المطلوبة لصناعة النسيج مع عدم وجود مؤهلات محددة في علم الخمر. لهذا السبب، صممت جامعة TECH برنامجًا أكاديميًا يستهدف المهندسين وغيرهم من المهنيين المهتمين بمعرفة المزيد عن المركبات المتطايرة والفينولات والخصائص الحسية للنسيج والعنب. كل هذا، من خلال التعلم 100% عبر الإنترنت وبدعم من فريق من الخبراء في زراعة الكروم، الذين سيحولون الطلاب إلى خبراء في مجال النسيج ويهيئوهم لممارسة الأعمال التجارية الحقيقية.



هل مازلت لم تتقن المساهمات العطرية للبراميل؟ ادخل إلى هذا المجال مع العديد من المواد السميعة والبصرية المدمجة في مؤهل علمي يتكيف معك"

إذا ظهرت أفضل أنواع النبيذ في العصور القديمة عن طريق الصدفة ومن خلال عمليات الخطأ التجريبي، فإن الطلب القوي على هذا المنتج يتطلب اليوم إنتاجًا أكثر تطلبًا وسرعة. هذه هي البروتوكولات حيث تكون قاعدة العنب أيضًا جزءًا من النتيجة النهائية وحيث تعمل الزراعة والتكنولوجيا معًا بالفعل. من هذا المنطلق، من الضروري وجود متخصصين يمكنهم المساهمة في تحسين جودة النبيذ وتعزيز توحيد الشركات في قطاع له ثقل اقتصادي كبير في جميع أنحاء العالم.

تماشيًا مع الصرامة الأكاديمية، فقد طورت جامعة TECH مؤهل علمي ملتزم بالتقدم العلمي وتعاونها مع مصانع النبيذ وزراعة الكروم بشكل عام. وإدراكًا لهذا النموذج الجديد، يجب أن يكون لدى المتخصصين المكرسين بالفعل لهذا المجال التجاري أو المهتمين بالانضمام إلى هذا السوق تحديدًا محددًا للتقنيات التحليلية لمركبات العنب والنبيذ وعلم الأحياء الدقيقة وأهمية البراميل في الشيخوخة من النبيذ. تعلم شامل لمدة 450 ساعة سيحصل عليها الأخصائي المسجل.

بالإضافة إلى ذلك، فإنه مؤهل علمي عبر الإنترنت 100%، يتيح لك الجمع بين الدراسة وبقية مجالات الحياة اليومية. بالإضافة إلى ذلك، تحظى جامعة TECH بدعم من فريق من الخبراء في علم الخمور الذين لن يكتفوا بمشاركة معارفهم النظرية مع الطلاب فحسب، بل سيتمكنون أيضًا من نقل تجاربهم الخاصة في سيناريو الحياة الواقعية. تجربة فريدة من نوعها توفر العديد من المواد السمعية البصرية بأشكال متنوعة وإمكانية تحميل دليل مرجعي ليتمكن المتخصص، حتى بعد الحصول على شهادة الخبرة الجامعية، من الاحتفاظ بالمحتويات على جهازه الإلكتروني.

إن شهادة الخبرة الجامعية هذه في علم كيمياء الخمور يحتوي على البرنامج التعليمي الأكثر اكتمالاً وحدائث في السوق. أبرز خصائصها هي:

- ♦ تطوير الحالات العملية المقدمة من قبل خبراء في هندسة صناعة النبيذ وزراعة الكروم
- ♦ محتوياته البيانية والتخطيطية والعملية البارزة التي يتم تصوره بها تجمع المعلومات العملية حول تلك التخصصات الأساسية للممارسة المهنية
- ♦ التمارين العملية حيث يمكن إجراء عملية التقييم الذاتي لتحسين التعلم
- ♦ تركيزها على المنهجيات المبتكرة
- ♦ كل هذا سيتم استكماله بدروس نظرية وأسئلة للخبراء ومنتديات مناقشة حول القضايا المثيرة للجدل وأعمال التفكير الفردية
- ♦ توفر المحتوى من أي جهاز ثابت أو محمول متصل بالإنترنت

قم بالتسجيل الآن للتعمق في تحول العنب  
اعتمادًا على نوع المنتج الذي سيتم صنعه،  
سواء كان نبيدًا أبيض أو ورديًا أو أحمر"



تلعب براميل البلوط دورًا أساسيًا في شيخوخة النبيذ. اكتشف الآن علاقتها بالمنتج من خلال هذا المؤهل العلمي 100% عبر الإنترنت والذي يمكنك من خلاله الجمع بين عملك والدراسة.

بفضل جامعة TECH، ستتعرف على الإمكانيات التحليلية الجديدة للتحقق من التركيب الكيميائي للعنب والنبيذ وستتميز عن غيرك من المتخصصين في قطاعك.

”  
قم بالخوض في العلاقة المباشرة بين الاستقرار الميكروبيولوجي والمشاكل المرتبطة بأنواع النبيذ المختلفة وتحولاتها في عملية صناعة النبيذ، وذلك بفضل فريق من الخبراء في هذا المجال“

البرنامج يضم، في أعضاء هيئة تدريسه محترفين في مجال الطاقات المتجددة يصونون في هذا التدريب خبرة عملهم، بالإضافة إلى متخصصين معترف بهم من الشركات الرائدة والجامعات المرموقة.

وسيتيح محتوى البرنامج المتعدد الوسائط، والذي صيغ بأحدث التقنيات التعليمية، للمهني التعلم السياقي والموقعي، أي في بيئة محاكاة توفر تدريبًا غامرًا مبرمجًا للتدريب في حالات حقيقية.

يركز تصميم هذا البرنامج على التعلم القائم على حل المشكلات، والذي المهني في يجب أن تحاول من خلاله حل المواقف المختلفة للممارسة المهنية التي تنشأ من خلاله. للقيام بذلك، سيحصل على مساعدة من نظام فيديو تفاعلي مبتكر من قبل خبراء مشهورين.



# الأهداف

تهدف شهادة الخبرة الجامعية هذه، في كيمياء النبيذ إلى توسيع وتحديث معارف خريجي الهندسة حتى يتمكنوا من إتقان الأدوات الجديدة في مجال النبيذ، ويكونوا قادرين على اقتراح بدائل لتركيبات النبيذ من أجل زيادة جودته. في غضون 6 أشهر فقط، ستزوّد جامعة TECH الطالب بالمعرفة في علم الأحياء الدقيقة الخاص بصناعة النبيذ من خلال نموذج يعتمد 100% على محتويات قابلة للتنزيل، والتي ستكون متاحة له حتى بدون اتصال بالإنترنت بمجرد تحميلها على جهازه الإلكتروني. بالإضافة إلى ذلك، تم تصميم الدراسة بشكل ديناميكي لإبراز أداء الطلاب وجعل البرنامج تجربة مثرية.

هل مازلت لم تتقن المساهمات العطرية للبراميل؟ ادخل  
إلى هذا المجال مع العديد من المواد السميعة والبصرية  
المدمجة في مؤهل علمي يتكيف معك"



## الأهداف المحددة



- ♦ توفير أوسع نطاق من المعرفة بالنبيذ
- ♦ كشف أهمية زراعة الكروم للطالب في إنتاج النبيذ الفاخر
- ♦ تعزيز الضرورة لحماية البيئة من خلال الاستدامة
- ♦ إثبات أهمية صناعة النبيذ لهذه المركبات سواء في مراحل صناعة النبيذ أو في المنتج النهائي
- ♦ فحص الكائنات الحية الدقيقة المرتبطة بعملية صنع النبيذ، ومتطلباتها الغذائية، والخصائص المفيدة أو الضارة التي يمكن أن تساهم في النبيذ
- ♦ توفير المعرفة لإنتاج النبيذ الأبيض
- ♦ تحديد مجموعة واسعة من الاحتمالات الموجودة من أجل اختيار أنسب العمليات لتربة معينة، و صنف عنب وأسلوب نبيذ معين
- ♦ تطوير علم الخمور الحديث إلى أقصى حد حتى يتمكن الطالب من إنتاج نبيذ أبيض عالي الجودة
- ♦ تحويل الطالب إلى خبير في إنتاج النبيذ الأحمر
- ♦ تحديد الأصناف المستخدمة أو التي يمكن استخدامها في صناعة النبيذ الفوار
- ♦ دراسة عناصر زراعة الكروم التي لها تأثير على صناعة النبيذ
- ♦ توليد المعرفة المتخصصة حول البعثة: تحضير النبيذ للاستهلاك
- ♦ ترسيخ أهمية صناعة النبيذ لهذه المجموعة من النبيذ الرائع
- ♦ إثبات الحاجة إلى حماية هذه الكنوز التراثية كجزء لثقافتنا
- ♦ توسيع المعرفة حول توضيح وإزالة المكونات المختلفة التي يمكن أن تقلل من قيمة النبيذ
- ♦ توسيع المعرفة حول تصنيع البرميل
- ♦ تقديم أهمية تحميص البراميل
- ♦ الخوض في التحليل الحسي للنبيذ. جوانب التقييم وكيفية تنفيذها
- ♦ تحديد التغيرات العضوية للنبيذ





### الوحدة 1. مركبات العنب والنبيذ. التقنيات التحليلية

- ♦ فحص قواعد الكيمياء العامة وغير العضوية والعضوية وتطبيقاتها في عملية صنع النبيذ
- ♦ القدرة على تنظيم ومراقبة تحويل العنب إلى نبيذ اعتمادًا على نوع المنتج الذي سيتم معالجته
- ♦ القدرة على استخدام المعرفة المكتسبة حول تكوين العنب والنبيذ وتطوره في صنع القرار حول ممارسات ومعالجات الخمور
- ♦ التمكن من اختيار وإجراء التحاليل اللازمة للتحكم في المواد الخام والمنتجات الخميرية والمنتجات الوسيطة لعملية الإنتاج والمنتجات النهائية
- ♦ اكتشاف إمكانيات تحليلية جديدة لاكتساب معرفة متعمقة بالتركيب الكيميائي للعنب والنبيذ

### الوحدة 2. علم الأحياء الدقيقة في علم الخمور

- ♦ اكتساب معرفة شاملة بعلم الأحياء الدقيقة في علم الخمور
- ♦ تحليل عيوب النبيذ ونسبتها بشكل صحيح إلى كل مجموعة ميكروبية
- ♦ وضع أسس مفهوم الاستقرار الميكروبيولوجي وكن على دراية بالمشكلات المرتبطة بأنواع النبيذ المختلفة والتحويلات التي قد تحدث اعتمادًا على وقت صنع النبيذ
- ♦ فحص آلية عمل المركبات المضادة للميكروبات وكيفية السيطرة على الكائنات الدقيقة الفاسدة
- ♦ تطوير الممارسات الجيدة في المستودع للتنظيف والتطهير
- ♦ وضع طرق لعد الكائنات الدقيقة والتعرف المجهرية على كل مجموعة ميكروبية

### الوحدة 3. أهمية برميل البلوط في تعتيق النبيذ

- ♦ القدرة على تحديد وفهم المراحل المختلفة في تصنيع البرميل
- ♦ توضيح عناصر التمايز بين مختلف المصنّعين
- ♦ إدراك أن البرميل ليس مجرد مساهمة عطرية فحسب، بل هو أيضاً عنصر من عناصر تثبيت النبيذ
- ♦ تحليل تركيبة البلوط
- ♦ تحديد الفرق بين البلوط الفرنسي والأمريكي وبلوط أوروبا الشرقية
- ♦ دراسة ظواهر التفاعل بين براميل البلوط والنبيذ
- ♦ إثبات أهمية الإيلاجيتانينات
- ♦ القدرة على فهم مفهوم الصوب



حقق أهدافك، وقم بتحليل عيوب النبيذ  
وكن قادرًا على ربطها بشكل صحيح بكل  
مجموعة ميكروبية"

# هيكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية

قامت جامعة TECH بتطوير هذا المؤهل العلمي بالتعاون مع فريق من خبراء علم الخمور الذين لم يساهموا بمعرفتهم النظرية في المنهج الدراسي فحسب، بل ساهموا أيضًا بخبرتهم الخاصة في التدريس. هذه مجموعة تعليمية تعمل على تطوير المهنيين بأحدث الأدلة العلمية في المجال الكيميائي لزراعة الكروم. هذا ما يجعل من شهادة الخبرة الجامعية فرصة لخريجي الهندسة وغيرهم من المتخصصين المهتمين بالتعلم بدعم من المهنيين الذين يشغلون بالفعل مناصب مهمة في سوق أعمال النبيذ.

سيساعدك فريق الخبراء الذين يقومون بتدريس  
هذا البرنامج على تطويرك على المستوى المهني  
والشخصي في قطاع يتغير باستمرار، حتى تكون على  
اطلاع دائم بأحدث الابتكارات"



## هيكل الإدارة

### أ. Clavero Arranz, Ana

- ♦ المدير العام لمصنع النبيذ سيبا 21
- ♦ المديرية العامة لمجموعة مصانع النبيذ Emilio Moro
- ♦ المديرية المالية لمجموعة مصانع النبيذ Emilio Moro
- ♦ رئيسة الشؤون الإدارية في مصنع النبيذ سيبا 21
- ♦ تقني إداري في مصنع النبيذ كونفيننتو سان فرانسيسكو
- ♦ خريجة إدارة الأعمال والإدارة من جامعة بلد الوليد
- ♦ حاصلة على الماجستير في الإدارة المالية من قبل ESIC
- ♦ مدرب تنفيذي من قبل ICF
- ♦ برنامج الانغماس الرقمي لـ CEOS من قبل ICEX
- ♦ برنامج التطوير الإداري من قبل IESE



## الأساتذة

## أ. Carracedo Esguevillas, Daniel

- ♦ أخصائي الخمور مشارك في Viñas del Jaro
- ♦ مدير مختبر في Viñas del Jaro
- ♦ أخصائي الخمور مشارك في مصانع النبيذ ومزارع الكروم في Cal Grau
- ♦ خريج في علم الخمور من جامعة بلد الوليد

## أ. Masa Guerra, Rocío

- ♦ عالمة الخمور في مصنع النبيذ Protos
- ♦ أخصائية الخمور مشاركة في مصنع النبيذ Matarromera
- ♦ مسؤولة عن العنب الوارد في مصنع النبيذ Emilio Moro و
- ♦ مسؤول عن الجودة في شركة ب.رس وأخصائي الخمور في مصنع Real Rubio
- ♦ مساعدة أخصائية الخمور في مصنع النبيذ Solar Viejo
- ♦ مدير مصنع النبيذ ومزارع الكروم في مصنع النبيذ ومزارع الكروم إيبانو
- ♦ مساعد في علم الخمور وفني مختبر في مصنع النبيذ إل سوتو
- ♦ بكالوريوس علم الخمور من قبل المدرسة التقنية العليا للهندسة الزراعية في بالنسيا
- ♦ ماجستير إدارة الأعمال في إدارة أعمال النبيذ من كلية إدارة الأعمال التابعة لغرفة التجارة في بلد الوليد

## أ. Molina González, Silvia

- ♦ مدير العمليات في مصنع النبيذ Cepa 21
- ♦ المدير التقني في مصنع النبيذ Cepa 21
- ♦ عالمة الخمور في مصنع النبيذ Emilio Moro
- ♦ مضيئة فعاليات وعروض ترويجية تجارية لدى شركة New Line Events
- ♦ مضيئة الأحداث والعروض الترويجية التجارية لوكالة Proderreg
- ♦ خريجة في علم الخمور والهندسة الزراعية والصناعات الغذائية من جامعة بلد الوليد
- ♦ تخصص في القيادة والعمل الجماعي من قبل المدرسة التقنية العليا للهندسة الزراعية في بالنسيا

## أ. Arranz Núñez, Beatriz

- ♦ عالمة الخمور في Viñas del Jaro
- ♦ مساعد في علم الخمور في Viña Buena
- ♦ عالمة الخمور في مصنع النبيذ Familia A. De La Cal
- ♦ مساعدة في علم الخمور في Viña Cancura
- ♦ مساعد في مصنع النبيذ Vitalpe
- ♦ مدربة في علم الخمور في معهد تنمية الأعمال
- ♦ عالمة الخمور ومرشدة في متحف النبيذ الإقليمي في بلد الوليد
- ♦ المشرف على المجلس الأعلى ل Ribera del Duero
- ♦ بكالوريوس في علم الخمور من جامعة بلد الوليد

# الهيكل والمحتوى

تم تصميم المنهج الدراسي لشهادة الخبرة الجامعية هذه في كيمياء علم الخمور بالتفصيل من قبل متخصصين يعملون في مجالات هندسة النبيذ، وزراعة الكروم وعلم الأحياء الدقيقة للنبيذ. وبفضل مساهمته وإدماج الأدوات العملية، سيكون لدى الطلاب تحت تصرفهم محتوى سمعي بصري بصيغ مختلفة تساعد في تدريبهم. بالإضافة إلى ذلك، سيتمكن المتخصصون من التواصل مع المعلمين عبر قناة اتصال مباشرة يمكنهم من خلالها حل أي أسئلة قد تكون لديهم حول هذا الموضوع. مما سيجعل من السهل عليك التأهل كخبير. علاوة على ذلك، نظرًا لأنها طريقة 100% عبر الإنترنت، فإن وتيرة الدراسة تتكيف مع الاحتياجات الشخصية والمهنية للطلاب.





لقد أدرجت جامعة TECH منهجية إعادة التعلم في برامجها  
بحيث لا تضطر إلى قضاء ساعات في الحفظ ويمكنك  
استيعاب المحتويات بسهولة"

## الوحدة 1. مركبات العنب والنبيذ. التقنيات التحليلية

- 1.1 مكونات العنب وتوزيعها في المجموعة العنقودية
- 2.1 التركيب الكيميائي للعصير والنبيذ
- 3.1 الأحماض العضوية
- 4.1 مادة البوليفينول
- 5.1 السكريات
- 6.1 مركبات النيتروجين
- 7.1 المنكهات والمركبات المتطايرة الأخرى
- 8.1 الإنزيمات
- 9.1 تحليل الخمور الكلاسيكي
- 10.1 تحليل الخمور المتقدم

## الوحدة 2. علم الأحياء الدقيقة في علم الخمور

- 1.2 الخمائر
- 2.2 بكتيريا حمض اللاكتيك
- 3.2 بكتيريا الخليك
- 4.2 الفطريات والكائنات الحية الدقيقة الأخرى
- 5.2 البيئة الميكروبية أثناء صناعة النبيذ
- 6.2 أهمية التخمير المالولاكطيك
- 7.2 تعديلات النبيذ
- 8.2 التحكم في نمو الكائنات الحية الدقيقة
- 9.2 التنظيف والتطهير البيولوجي في المخزن النبيذ
- 10.2 التحليلات الميكروبيولوجية للنبيذ

### الوحدة 3. أهمية برميل البلوط في تعتيق النبيذ

- 1.3 أهمية البلوط في صناعة البراميل
- 2.3 البلوط
- 3.3 اختبار الخشب
- 4.3 تجفيف ونضج الخشب
- 5.3 تصنيع البراميل
- 6.3 المساهمات العطرية من برميل البلوط
- 7.3 تانين البلوط
- 8.3 البرميل، وعاء مقاوم للماء ومسامي
- 9.3 الاستخدام الجيد لبرميل البلوط
- 10.3 الحياة الثانية لبرميل البلوط

درجة مصممة للمهنيين مثلك ، الذين يفهمون  
مستقبل علم الخمور من خلال حضور العمليات  
الغذائية التي تثري المنتج النهائي"



# المنهجية

يقدم هذا البرنامج التدريبي طريقة مختلفة للتعلم. فقد تم تطوير منهجيتنا من خلال أسلوب التعليم المرتكز على التكرار: **Relearning** أو ما يعرف بمنهجية إعادة التعلم.

يتم استخدام نظام التدريس هذا، على سبيل المثال، في أكثر كليات الطب شهرة في العالم، وقد تم اعتباره أحد أكثر المناهج فعالية في المنشورات ذات الصلة مثل مجلة نيو إنجلند الطبية (**New England Journal of Medicine**).



اكتشف منهجية *Relearning* (منهجية إعادة التعلم)، وهي نظام يتخلى عن التعلم الخطي التقليدي ليأخذك عبر أنظمة التدريس التعليم المرتكزة على التكرار: إنها طريقة تعلم أثبتت فعاليتها بشكل كبير، لا سيما في المواد الدراسية التي تتطلب الحفظ"



## منهج دراسة الحالة لوضع جميع محتويات المنهج في سياقها المناسب

يقدم برنامجنا منهج ثوري لتطوير المهارات والمعرفة. هدفنا هو تعزيز المهارات في سياق متغير وتنافسي ومتطلب للغاية.



مع جامعة TECH يمكنك تجربة طريقة تعلم تهز  
أسس الجامعات التقليدية في جميع أنحاء العالم"



سيتم توجيهك من خلال نظام التعلم القائم على إعادة  
التأكيد على ما تم تعلمه، مع منهج تدريس طبيعي وتقدمي  
على طول المنهج الدراسي بأكمله.

## منهج تعلم مبتكرة ومختلفة

إن هذا البرنامج المُقدم من خلال TECH هو برنامج تدريس مكثف، تم خلقه من الصفر، والذي يقدم التحديات والقرارات الأكثر تطلباً في هذا المجال، سواء على المستوى المحلي أو الدولي. تعزز هذه المنهجية النمو الشخصي والمهني، متخذة بذلك خطوة حاسمة نحو تحقيق النجاح. ومنهج دراسة الحالة، وهو أسلوب يرسى الأسس لهذا المحتوى، يكفل اتباع أحدث الحقائق الاقتصادية والاجتماعية والمهنية.

يعدك برنامجنا هذا لمواجهة تحديات جديدة  
في بيئات غير مستقرة ولتحقيق النجاح في  
حياتك المهنية "

كانت طريقة الحالة هي نظام التعلم الأكثر استخداماً من قبل أفضل الكليات في العالم. تم تطويره في عام 1912 بحيث لا يتعلم طلاب القانون القوانين بناءً على المحتويات النظرية فحسب، بل اعتمد منهج دراسة الحالة على تقديم مواقف معقدة حقيقية لهم لاتخاذ قرارات مستنيرة وتقدير الأحكام حول كيفية حلها. في عام 1924 تم تحديد هذه المنهجية كمنهج قياسي للتدريس في جامعة هارفارد.

أمام حالة معينة، ما الذي يجب أن يفعله المهني؟ هذا هو السؤال الذي سنواجهك بها في منهج دراسة الحالة، وهو منهج تعلم موجه نحو الإجراءات المتخذة لحل الحالات. طوال البرنامج، سيواجه الطلاب عدة حالات حقيقية. يجب عليهم دمج كل معارفهم والتحقيق والجدال والدفاع عن أفكارهم وقراراتهم.



سيتعلم الطالب، من خلال الأنشطة التعاونية  
والحالات الحقيقية، حل المواقف المعقدة  
في بيئات العمل الحقيقية.



### منهجية إعادة التعلم (Relearning)

تجمع جامعة TECH بين منهج دراسة الحالة ونظام التعلم عن بعد، 100% عبر الانترنت والقائم على التكرار، حيث تجمع بين 8 عناصر مختلفة في كل درس.

نحن نعزز منهج دراسة الحالة بأفضل منهجية تدريس 100% عبر الانترنت في الوقت الحالي وهي: منهجية إعادة التعلم والمعروفة بـ *Relearning*.

في عام 2019، حصلنا على أفضل نتائج تعليمية متفوقين بذلك على جميع الجامعات الافتراضية الناطقة باللغة الإسبانية في العالم.

في TECH تتعلم بمنهجية رائدة مصممة لتدريب مدراء المستقبل. وهذا المنهج، في طبيعة التعليم العالمي، يسمى *Relearning* أو إعادة التعلم.

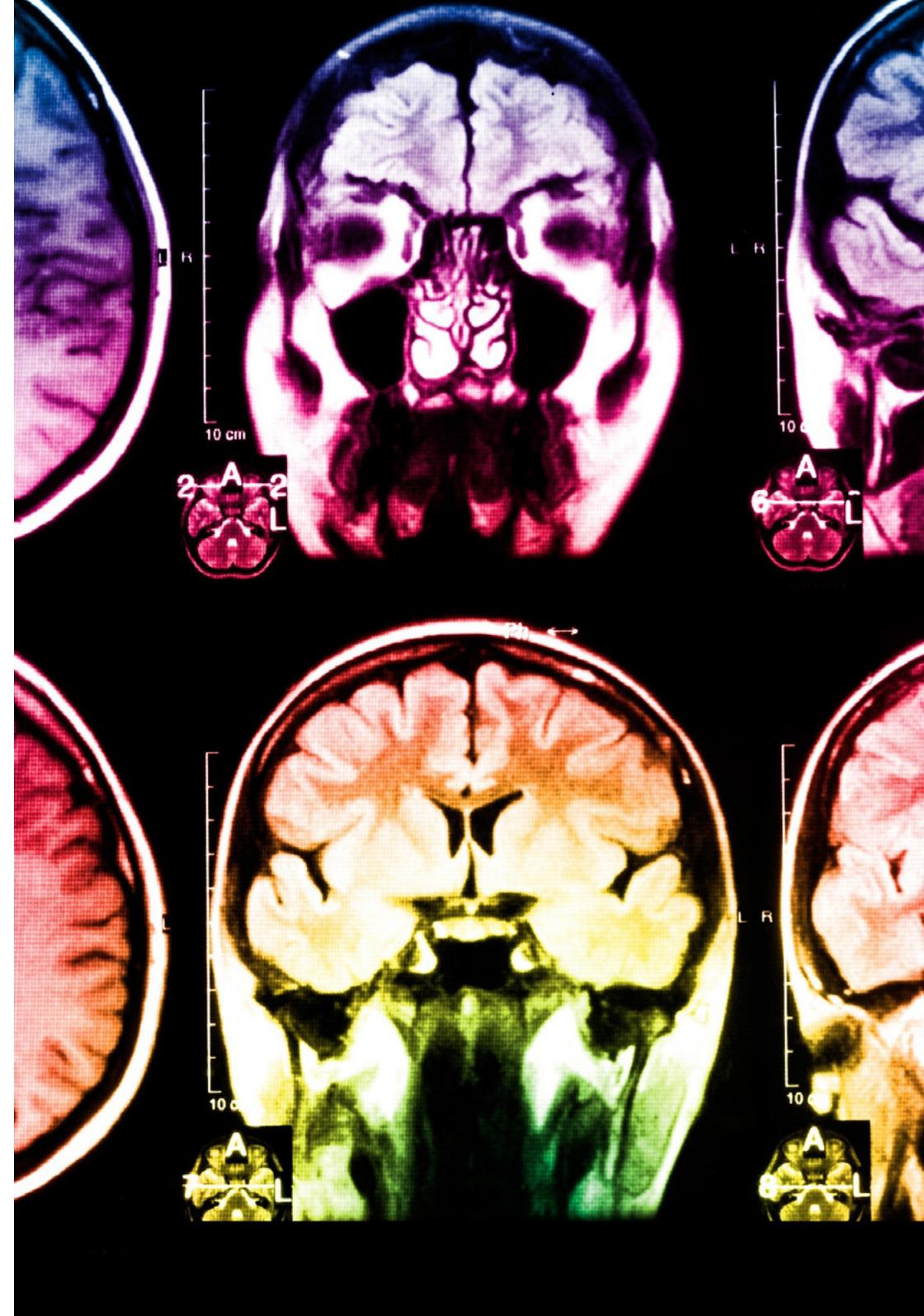
جامعتنا هي الجامعة الوحيدة الناطقة باللغة الإسبانية المصرح لها لاستخدام هذا المنهج الناجح. في عام 2019، تمكنا من تحسين مستويات الرضا العام لطلابنا من حيث (جودة التدريس، جودة المواد، هيكل الدورة، الأهداف...) فيما يتعلق بمؤشرات أفضل جامعة عبر الإنترنت باللغة الإسبانية.

في برنامجنا، التعلم ليس عملية خطية، ولكنه يحدث في شكل لولبي (نتعلم ثم نطرح ماتعلمناه جانبًا فننساه ثم نعيد تعلمه). لذلك، نقوم بدمج كل عنصر من هذه العناصر بشكل مركزي. باستخدام هذه المنهجية، تم تدريب أكثر من 650000 خريج جامعي بنجاح غير مسبوق في مجالات متنوعة مثل الكيمياء الحيوية، وعلم الوراثة، والجراحة، والقانون الدولي، والمهارات الإدارية، وعلوم الرياضة، والفلسفة، والقانون، والهندسة، والصحافة، والتاريخ، والأسواق والأدوات المالية. كل ذلك في بيئة شديدة المتطلبات، مع طلاب جامعيين يتمتعون بمظهر اجتماعي واقتصادي مرتفع ومتوسط عمر يبلغ 43.5 عاماً.

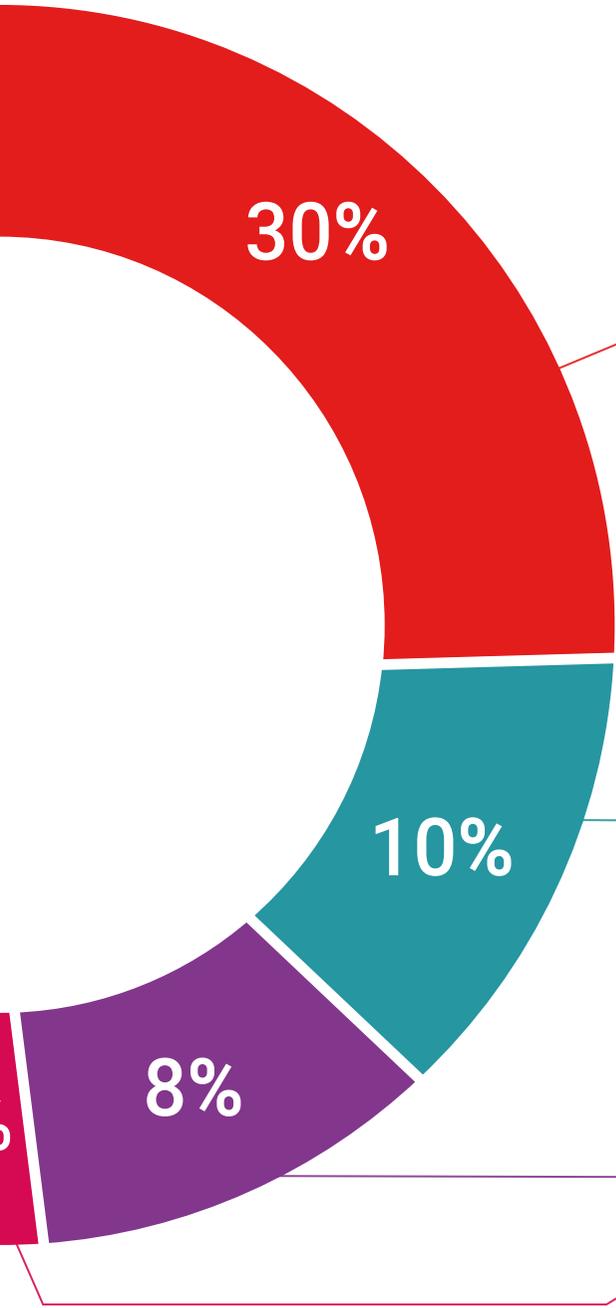
ستتيح لك منهجية إعادة التعلم والمعروفة بـ *Relearning*،  
التعلم بجهد أقل ومزيد من الأداء، وإشراكك بشكل أكبر في  
تدريبك، وتنمية الروح النقدية لديك، وكذلك قدرتك على  
الدفاع عن الحجج والآراء المتباينة: إنها معادلة واضحة للنجاح.

استنادًا إلى أحدث الأدلة العلمية في مجال علم الأعصاب، لا نعرف فقط كيفية تنظيم المعلومات والأفكار والصور والذكريات، ولكننا نعلم أيضًا أن المكان والسياق الذي تعلمنا فيه شيئًا هو ضروريًا لكي نكون قادرين على تذكرها وتخزينها في الحُصين بالمخ، لكي نحتفظ بها في ذاكرتنا طويلة المدى.

بهذه الطريقة، وفيما يسمى التعلم الإلكتروني المعتمد على السياق العصبي، ترتبط العناصر المختلفة لبرنامجنا بالسياق الذي يطور فيه المشارك ممارسته المهنية.



يقدم هذا البرنامج أفضل المواد التعليمية المُعدَّة بعناية للمهنيين:



#### المواد الدراسية



يتم إنشاء جميع محتويات التدريس من قبل المتخصصين الذين سيقومون بتدريس البرنامج الجامعي، وتحديدًا من أجله، بحيث يكون التطوير التعليمي محددًا وملموشًا حقًا. ثم يتم تطبيق هذه المحتويات على التنسيق السمعي البصري الذي سيخلق منهج جامعة TECH في العمل عبر الإنترنت. كل هذا بأحدث التقنيات التي تقدم أجزاء عالية الجودة في كل مادة من المواد التي يتم توفيرها للطلاب.

#### المحاضرات الرئيسية



هناك أدلة علمية على فائدة المراقبة بواسطة الخبراء كطرف ثالث في عملية التعلم. إن مفهوم ما يسمى *Learning from an Expert* أو التعلم من خبير يقوي المعرفة والذاكرة، ويولد الثقة في القرارات الصعبة في المستقبل.

#### التدريب العملي على المهارات والكفاءات



سيقومون بتنفيذ أنشطة لتطوير مهارات وقدرات محددة في كل مجال مواضيعي. التدريب العملي والديناميكيات لاكتساب وتطوير المهارات والقدرات التي يحتاجها المتخصص لنموه في إطار العولمة التي نعيشها.

#### قراءات تكميلية



المقالات الحديثة، ووثائق اعتمدت بتوافق الآراء، والأدلة الدولية..من بين آخرين. في مكتبة جامعة TECH الافتراضية، سيتمكن الطالب من الوصول إلى كل ما يحتاجه لإكمال تدريبه.



#### دراسات الحالة (Case studies)

سيقومون بإكمال مجموعة مختارة من أفضل دراسات الحالة المختارة خصيصًا لهذا المؤهل. حالات معروضة ومحللة ومدروسة من قبل أفضل المتخصصين على الساحة الدولية.



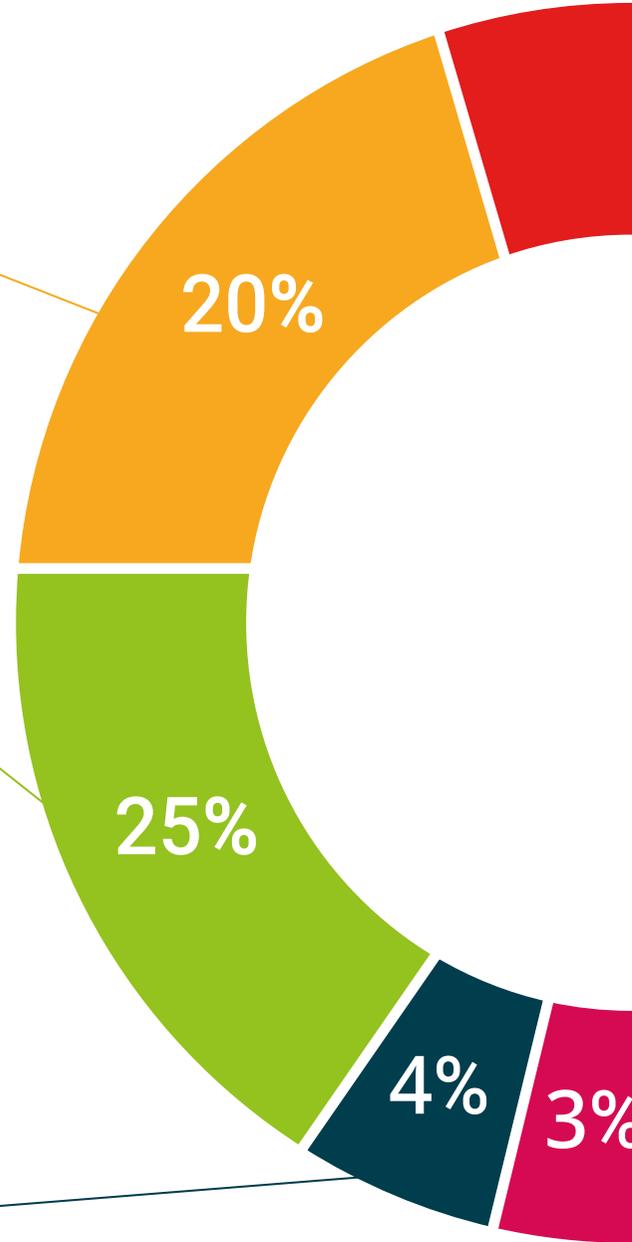
#### ملخصات تفاعلية

يقدم فريق جامعة TECH المحتويات بطريقة جذابة وديناميكية في أقراص الوسائط المتعددة التي تشمل الملفات الصوتية والفيديوهات والصور والرسوم البيانية والخرائط المفاهيمية من أجل تعزيز المعرفة. اعترفت شركة مايكروسوفت بهذا النظام التعليمي الفريد لتقديم محتوى الوسائط المتعددة على أنه "قصة نجاح أوروبية"



#### الاختبار وإعادة الاختبار

يتم بشكل دوري تقييم وإعادة تقييم معرفة الطالب في جميع مراحل البرنامج، من خلال الأنشطة والتدريبات التقييمية وذاتية التقييم: حتى يتمكن من التحقق من كيفية تحقيق أهدافه.



# المؤهل العلمي

تضمن شهادة الخبرة الجامعية في كيمياء علم الخمور، بالإضافة إلى التدريب الأكثر دقة وحدائقة، الحصول على مؤهل علمي لشهادة الخبرة الجامعية الصادر عن TECH Global University.



اجتاز هذا البرنامج بنجاح واحصل على مؤهل علمي دون الحاجة إلى السفر أو القيام بإجراءات مرهقة"



هذه شهادة الخبرة الجامعية في كيمياء علم الخمور على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالا وحدثا في السوق.

بعد اجتياز التقييم، سيحصل الطالب عن طريق البريد العادي\* مصحوب بعلم وصول مؤهل شهادة الخبرة الجامعية الصادر عن TECH الجامعة التكنولوجية

إن المؤهل الصادر عن TECH الجامعة التكنولوجية سوف يشير إلى التقدير الذي تم الحصول عليه في برنامج المحاضرة الجامعية وسوف يفي بالمتطلبات التي عادة ما تُطلب من قبل مكاتب التوظيف ومسابقات التعيين ولجان التقييم الوظيفي والمهني.

المؤهل العلمي: شهادة الخبرة الجامعية في كيمياء علم الخمور

اطريقة: عبر الإنترنت

مدة: 6 أشهر



المستقبل

الأشخاص

الصحة

الثقة

التعليم

المرشدون الأكاديميون المعلومات

الضمان

التدريس

الاعتماد الأكاديمي

المؤسسات

التعلم

المجتمع

الالتزام

التقنية

الابتكار

**tech** الجامعة  
التكنولوجية

الحاضر المعرفة

الحاضر

الجودة

المعرفة

شهادة الخبرة الجامعية

كيمياء علم الخمور

« طريقة التدريس: أونلاين

« مدة الدراسة: 6 أشهر

« المؤهل العلمي: TECH الجامعة التكنولوجية

« مواعيد الدراسة: وفقاً لوتيرتك الخاصة

« الامتحانات: أونلاين

التدريب الافتراضي

المؤسسات

الفصول الافتراضية

اللغات

# شهادة الخبرة الجامعية كيمياء علم الخمور