

ماجستير خاص علم الخمور



الجامعة
التكنولوجية
tech

ماجستير خاص علم الخمور

- « طريقة التدريس: أونلاين
- « مدة الدراسة: 12 شهر
- « المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التكنولوجية
- « مواعيد الدراسة: وفقاً لوتيرتك الخاصة
- « الامتحانات: أونلاين

رابط الدخول إلى الموقع الإلكتروني: www.techtitude.com/ae/engineering/professional-master-degree/master-enology

الفهرس

	02	01
	الأهداف	المقدمة
	صفحة 8	صفحة 4
05	04	03
الهيكل والمحتوى	هيكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية	الكفاءات
صفحة 22	صفحة 18	صفحة 14
07	06	
المؤهل العلمي	المنهجية	
صفحة 36	صفحة 28	

المقدمة

مع التطور العلمي والتكنولوجي، بدأت الصناعة البيولوجية الجديدة في الظهور. في قطاع النبيذ، كان للميكنة دور فعال في استخدام المكابس ذات المحاور الرأسية والأفقية وغيرها من التقنيات الجديدة التي تعزز حفظ النبيذ، وتسريع عملية صناعة النبيذ، بالإضافة إلى ذلك، أتاحت إمكانية التعبئة المنتظمة التي لا تتطلب عملاً يدوياً. في ظل هذا الواقع، يجد مهندس علم الخمور إمكانيات عمل مفيدة، حيث أن إنتاج النبيذ يأخذ بعين الاعتبار بالفعل التخمر بالذكاء الاصطناعي والتعبئة المستدامة ومراقبة مزارع الكروم باستخدام الطائرات بدون طيار. لهذا السبب، صممت جامعة TECH برنامجًا 100% عبر الإنترنت ليقدم لطلابه تحديثًا شاملاً للمعرفة في زراعة الكروم وأساليبها الجديدة.



وبفضل درجة الماجستير هذه ستحل
النموذج الجديد في علم الخمور وكيف يمكن
للمشاريع العلمية التكنولوجية أن تؤثر عليه"



هذا **الماجستير الخاص في علم الخمور** يحتوي على البرنامج التعليمي الأكثر اكتمالاً وحدثاً في السوق أبرز خصائصها هي:

- ♦ تطوير الحالات العملية المقدمة من قبل خبراء في هندسة صناعة النبيذ وزراعة الكروم
- ♦ محتوياتها البيانية والتخطيطية والعملية البارزة التي يتم تصورها بها تجمع المعلومات العلمية والرعاية العملي 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

في الوقت الحاضر، تشكل الموارد المحدودة مصدر قلق كبير للصناعات وللمواطنين أنفسهم كمستهلكين. لهذا السبب، ظهرت بدائل جديدة لحالات مثل نقص التربة، والتي يتم حلها بالهندسة وتؤدي إلى الزراعة العمودية. قد أصبح هذا التقدم وغيره من التطورات الأخرى ممكناً بفضل الدراسات في صناعة الأغذية الزراعية. بما أن الجميع مدركون للمشاركة الفعالة لهذا الإنتاج في مجمل النشاط الاقتصادي، فقد انخرطت الصناعة التجارية بشكل كبير في أبحاثها.

شهد هذا القطاع نمواً كبيراً في السنوات الأخيرة وأوجد المتخصصون فيه حلولاً للمشاكل البيئية والإنتاجية والغذائية. إن العلاقة المتبادلة القوية بين صناعة الأغذية والقطاعات الأخرى تجعل من الضروري تكييف هذا المجال مع الاتجاهات المستقبلية المستدامة. هذا هو السبب في أن قطاع النبيذ سعى إلى إيجاد طرق لأتمتة عملياته لتسريع الإنتاج الذي يستغرق وقتاً طويلاً من خلال التصنيع التقليدي. هنا تحديداً يأتي دور المهندسين ومهاراتهم في Idiogram Technologies حيث يقومون بتطوير عبوات أكثر احترافاً للبيئة الطبيعية وحتى الأدوات المبتكرة مثل قياس الكثافة الصوتية، والتي تسمح بالتحكم في تخمير النبيذ من داخل البراميل.

نظراً للطلب القوي على المهنيين المؤهلين تأهيلاً عالياً في مجال تكنولوجيا الأغذية الزراعية، فقد طورت جامعة TECH مؤهل علمي يتناول جوانب مثل الديناميكا الحرارية وعمليات التخمير والتربية والشيخوخة، من بين أمور أخرى. هذا البرنامج متاح 100% عبر الإنترنت، حيث سيكتسب الطلاب من خلاله معرفة واسعة حول التقنيات التحليلية لمعايير النبيذ والتعامل مع آلات صناعة النبيذ، من أي مكان في العالم. تجربة فريدة من نوعها، مع وجود خبراء في علم الخمور لتدريس المنهج بأكمله للمتخصصين. وبالإضافة إلى ذلك، سيتم تزويدهم بالمواد النظرية والعملية خلال 12 شهراً من التأهيل، بحيث يتقن الطالب بعد الانتهاء من الدراسة جميع تقنيات تثبيت وتصفية النبيذ، وسيكون قادراً على دخول عالم صناعة النبيذ المثير.



قم بقيادة مسيرتك المهنية نحو التقنيات الجديدة في إنتاج النبيذ الزراعي وحفظه لتسريع خدمة مؤسستك وزيادة أرباحك"

راهن الآن على صناعة الأغذية الزراعية واكتشف كيف يمكن لمشاريعك الهندسية الخاصة أن تساعد في تطويرها الآن وفي المستقبل.

قم بالانضمام إلى التغيير في الإنتاج الزراعي واكتساب كفاءات واسعة في مجال حماية البيئة من منظور مستدام.

مع جامعة TECH سوف تتعمق أكثر في نموذج صناعة النبيذ وستتمكن من إعداد أنواع مختلفة من النبيذ بتقنيات فعالة تضمن أعلى جودة للمنتج."

البرنامج يضم، في أعضاء هيئة تدريسه محترفين في مجال الطاقات المتجددة يصون 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 تدريباً غامراً مبرمجاً للتدريب في حالات حقيقية. يركز تصميم هذا البرنامج على التعلّم القائم على حل المشكلات، والذي يجب على المهني من خلاله محاولة حل مختلف مواقف الممارسة المهنية التي تنشأ على مدار العام الدراسي. للقيام بذلك، سيحصل على مساعدة من نظام فيديو تفاعلي مبتكر من قبل خبراء مشهورين.



الأهداف

الهدف الرئيسي من الماجستير الخاص في علم الخمور هو توسيع وتحديث معارف خريجي الهندسة وغيرهم من المهنيين المهتمين بقطاع النبيذ من الناحية التقنية والبيولوجية. من خلال الالتحاق بهذا البرنامج، سيكتسب الطلاب جميع المهارات اللازمة للعمل في مصنع نبيذ وتطوير مهنتهم في أي منطقة من مناطق العالم، سواء من حيث علم الخمور أو في مجالات التسويق والتوزيع وإدارة مصانع النبيذ.



هل تريد التعمق أكثر في التحليل الحسي للبيد؟ لا
تنتظر أكثر من ذلك، وحقق أهدافك الآن مع مؤهل
علمي 100% عبر الإنترنت والذي لن تضطر معه أن
يكون لديك جدول زمني محدد أو تعتمد على السفر"





الأهداف العامة

- ♦ توفير أوسع نطاق من المعرفة بالنبيذ
- ♦ كشف أهمية زراعة الكروم للطلاب 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 لتربية 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



الأهداف المحددة

الوحدة 1. زراعة الكروم

- ♦ توسيع المعرفة في إدارة مزارع الكروم
- ♦ تطوير المعرفة بالتربة كعنصر أساسي في التعبير عن النبيذ
- ♦ تعامل مع صحة الكرمة باحترام
- ♦ نقل أهمية العناية بصحة الكرمة
- ♦ تجنب سوء التصرف في إدارة المحاصيل
- ♦ تعزيز اهتمام الطلاب باستخدام المنتجات البيئية
- ♦ إدارة تكاليف وإيرادات مزارع الكروم بشكل صحيح

الوحدة 2. 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 اعتماداً على نوع المنتج الذي سيتم معالجته
- ♦ القدرة على استخدام المعرفة المكتسبة حول تكوين العنب والنبيذ وتطورهما في اتخاذ القرارات بشأن ممارسات وعلاجات صناعة النبيذ
- ♦ 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 3. علم الأحياء الدقيقة في علم الخمور

- ♦ اكتساب معرفة شاملة بعلم الأحياء المجهرية للخمور
- ♦ تحليل عيوب النبيذ ونسبتها بشكل صحيح إلى كل مجموعة ميكروبية
- ♦ تأسيس مفهوم الاستقرار الميكروبيولوجي وإدراك المشاكل المرتبطة بأنواع النبيذ المختلفة والانحرافات التي يمكن أن تحدث لها اعتماداً على وقت صناعة النبيذ
- ♦ دراسة آلية عمل المركبات المضادة للميكروبات وكيفية السيطرة على الكائنات الدقيقة المفسدة
- ♦ تطوير الممارسات الجيدة في المستودع للتنظيف والتطهير
- ♦ وضع طرق لعد الكائنات الدقيقة والتعرف المجهرية على كل مجموعة ميكروبية

الوحدة 4. صناعة النبيذ الأبيض والنبيذ الوردية

- ♦ التعمق في الخصائص المميزة لعمليات صناعة النبيذ الأبيض
- ♦ تطوير معرفة صناعة النبيذ التي تسمح باتخاذ أفضل القرارات في المراحل المختلفة للنبيذ الأبيض المختار
- ♦ نقل التعبير عن مجموعة متنوعة أو تربة إلى النبيذ باحترام
- ♦ التأكيد على أهمية العناية بالكروم في صناعة النبيذ
- ♦ تحديد عمليات تنظيف النبيذ الأبيض
- ♦ تحديد الاتجاهات الجديدة في صناعة النبيذ الأبيض



الوحدة 5. صناعة النبيذ الأحمر

- ♦ توسيع المعرفة بخصائص أصناف العنب الأحمر المختلفة
- ♦ تطوير المعرفة حول إدارة مصنع النبيذ لإنتاج النبيذ الأحمر
- ♦ تعميق العمليات البيولوجية التي ينطوي عليها تخمير النبيذ الأحمر
- ♦ تحليل كل مرحلة من مراحل صناعة النبيذ بالتفصيل
- ♦ تجنب الممارسات السيئة في صناعة النبيذ
- ♦ تطوير أهمية الشيخوخة في براميل البلوط بعناية
- ♦ الإدارة الصحية لاستخدام المنتجات الخمورية

الوحدة 6. تخمير النبيذ الفوار

- ♦ القدرة على التصميم المفاهيمي والتقني والحسي لإعداد النبيذ الفوار من اختيار الأصناف إلى التعبئة النهائية
- ♦ التمييز بين الأصناف ذات الإمكانيات لإنتاج النبيذ الفوار
- ♦ تقييم التأثير النوعي لمزرعة العنب على النبيذ
- ♦ دراسة تنوع التقنيات وما ينتج عنها من أنواع النبيذ
- ♦ تطوير المعرفة التقنية في صناعة النبيذ التي ستمكن من اتخاذ أفضل القرارات في مختلف مراحل إنتاج النبيذ الفوار
- ♦ تقدير الإمكانيات النوعية القصوى للتقنيات المختلفة
- ♦ التعرف على العمليات التكنولوجية
- ♦ اكتشاف الاتجاهات الجديدة في النبيذ الفوار

الوحدة 7. تصنيع النبيذ المسكّر، النبيذ الحلو الطبيعي، نبيذ العفن النبيل، ونبيذ الحجاب

- ♦ توسيع نطاق المعرفة بفئة النبيذ الخاص
- ♦ تحديد كل صنف من الأصناف وتصنيف الخمور التي تتألف منها
- ♦ نقل جزء من ثقافتنا وتراثنا الذي يجعل هذا النبيذ فريداً من نوعه ولا يتكرر ويرتبط بمناخ وتربة وأصناف كرمة وتفصيل لها شخصيتها الخاصة
- ♦ تقديم كل نوع من أنواع النبيذ المختلفة ومنطقة منشأها
- ♦ تعزيز اهتمام الطالب في التعرف على كل نوع من أنواع النبيذ المختلفة
- ♦ إثبات أن المعرفة العميقة بالنبيذ الخاص، في هذه الحالة، تقودنا إلى إنشاء رابط ثقافي وتراثي
- ♦ توليد اهتمام كإف بالنبيذ من الإنتاجات الخاصة

الوحدة 8. تصفية النبيذ وثبيته

- ♦ القدرة على تحديد مشكلة حسية (ذوقية أو عطرية أو بصرية) والتمكن من تصحيحها عن طريق أنواع مختلفة من التصفية
- ♦ إعطاء أمثلة عملية ومبررة للمساعدة في تحديد مختلف حالات عدم الاستقرار أو المشاكل التي قد تنشأ في النبيذ
- ♦ تحديد الحلول لتجنب مشاكل عدم الاستقرار الفيزيائي والكيميائي والميكروبيولوجي للنبيذ
- ♦ تجنب الممارسات السيئة في استخدام عوامل التخمر
- ♦ تعزيز المعرفة بالكائنات الدقيقة المتغيرة للنبيذ وكيفية تجنب تطورها
- ♦ تحليل طرق الترشيح قبل تثبيت النبيذ، والقدرة على اختيار الطريقة أو الطرق الأكثر ملاءمة بناءً على الأهداف المراد تحقيقها
- ♦ توعية الطلاب بأهمية التثبيت، لتجنب حدوث مشاكل في المنتج النهائي، أو انخفاض قيمته في السوق
- ♦ تعزيز اهتمام الطالب باستخدام المنتجات البيئية وغير المسببة للحساسية (عوامل التصفية). بالإضافة إلى اختيار طرق التثبيت التي تنطوي على استهلاك أقل للطاقة

الوحدة 9. أهمية برميل البلوط في شيخوخة 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 الإيلاجيتانين
- ♦ القدرة على فهم مفهوم الحبوب

الوحدة 10. التحليل الحسي والتغيرات الحسية في النبيذ

- ♦ التعرف على المركبات الرئيسية في النبيذ وتأثيرها الحسي
- ♦ التعرف على كيفية التقييم البصري والشمي والذوقي لجميع أنواع النبيذ (الجاف، الطو، الفوار)
- ♦ تحديد درجة حرارة تخزين النبيذ وتقديمه، وكذلك ما إذا كان ينبغي صبه أم لا
- ♦ تجنب إنتاج نبيذ بمذاق عشبي من خلال تحديد الوقت الأمثل للحصاد والتخلص من المركبات الخضراء من عنقود العنب
- ♦ دراسة التغيرات الفيزيائية والكيميائية للنبيذ وأصلها وكيفية الوقاية منها
- ♦ معرفة كيفية التحكم في كمية الأكسجين التي نضيفها إلى النبيذ أثناء عمليات الإنتاج النبيذ المختلفة وأثناء النضج. تعلّم كيفية تجنب التطور المتسارع للنبيذ
- ♦ منع تكون الروائح الكبريتية أو روائح الاختزال، والتي يتكون بعضها خلال فترة وجود النبيذ في الزجاج
- ♦ التعرف على التغيرات الحسية المختلفة للنبيذ بسبب الكائنات الحية الدقيقة. معرفة متى يمكن أن تحدث وكيفية تصحيحها
- ♦ تعزيز استخدام أساليب الحفاظ على البيئة وغير المسببة للحساسية، ومحاولة تقليل جرعات ثاني أكسيد الكبريت في النبيذ

الكفاءات

تم تطوير هذا الماجستير الخاص بالتعاون مع فريق من الخبراء الذين يصادقون على محتوياتها وسيكونون مسؤولين عن نقل المعرفة إلى الطلاب بالإضافة إلى ذلك، تم توزيع المنهج الدراسي بطريقة تمكن المتخصصين من متابعة المادة الدراسية، والتي لا تعتمد على جداول زمنية محددة مسبقاً أو ساعات طويلة من الحفظ. ستمكّن هذه الخصائص، إلى جانب محاكاة الحالات وخبرة المعلمين، الطلاب من تمييز كل من الملامح العطرية لأصناف العنب المختلفة، بالإضافة إلى الخصائص الحسية لتقنيات الإنتاج المختلفة، من بين العديد من المهارات الأخرى التي سيكتسبونها من خلال الحصول على هذا المؤهل العلمي.



ما زلت لا تعرف أهمية تخصيص البراميل؟ مع هذا
المؤهل العلمي سوف تتعمق في الإطار العلمي
الكامل الذي يشمل زراعة الكروم وعمليات إنتاجها"





الكفاءات العامة

- ♦ تحديد مركبات العنب والنبيد
- ♦ تحديد التقنيات التحليلية المستخدمة في علم الخمر لتحديد تركيبة العنب والنبيد
- ♦ الفهم بأن النبيذ هو نظام بيئي ديناميكي تتعايش فيه أنواع مختلفة من الكائنات الحية الدقيقة، فإن جميع التغييرات الناتجة في العملية تحدد هيمنة مجموعة أو أخرى
- ♦ تحليل المخاطر المرتبطة بالتلوث بمجموعات مختلفة من الكائنات الحية الدقيقة
- ♦ إنشاء نقاط تحكم حرجة أثناء تخمير وتربية وشيخوخة النبيذ الأحمر
- ♦ تسليط الضوء على أهمية علم الخمر كمعيار أساسي للجودة
- ♦ تطوير إمكانيات النضح والتربية. القسيمة أو المزيج النهائي
- ♦ تجميع أحدث الابتكارات في مجال إنتاج وتسويق النبيذ الفوار
- ♦ تحديد وقياس عدم الاستقرار في النبيذ
- ♦ تحديد كيفية تصحيح حالات عدم الاستقرار من أجل تجنب العيوب والترسبات في النبيذ النهائي
- ♦ فحص فائدة تربية النبيذ في البراميل
- ♦ تحليل أصل التغييرات الحسية وطرق تصحيحها والوقاية منها

الكفاءات المحددة



- ♦ فحص تعاقب الكائنات الدقيقة أثناء عملية صناعة النبيذ، وتحديد الكائنات الدقيقة التي تهيمن على المراحل المختلفة لصناعة النبيذ
- ♦ تحليل المعالجة من العنب إلى الزجاجة أثناء عملية صناعة النبيذ
- ♦ إنشاء تقنيات تصنيع النبيذ: التقليدية والسلاوية وشارمات-أوتوكلاف، وغيرها من المنهجيات المستخدمة
- ♦ معالجة العناصر الإضافية للزجاجات والأغطية والسدادات، والآلات المتخصصة
- ♦ تحديد العناصر الأساسية في تذوق النبيذ الفوار
- ♦ تحديد الأنواع المختلفة لفئة النبيذ الخاص، بما في ذلك . النبيذ المسكّر
- ♦ تحديد تأثير تجفيف الخشب على صنع البرميل



كن خبيرًا في تحديد الأخطاء في إنتاج النبيذ حتى تتمكن من تحديد أوجه عدم الاستقرار والتغيرات في المنتج النهائي مع كل الضمانات"



هيكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية

استخدمت جامعة TECH فريقًا تدريسيًا متخصصًا في مجال النبيذ لمطابقة الوحدات العشر لهذه المؤهل العلمي وتدريب المادة مع التركيز على التعلم الصحيح للطلاب. هذه مجموعة مختارة بعناية من الخبراء، بما في ذلك المديرين الفنيين وعلماء الأحياء والمديرين التنفيذيين وفنيي المختبرات وأطباء الهندسة الزراعية. كل هذا لا يقدم للطلاب محتوى نظريًا فحسب، بل يقدم للطلاب أيضًا تعليقًا قائمًا على خبرة المتخصصين أنفسهم، الذين يمكن للطلاب التواصل معهم من خلال قناة اتصال مباشرة لحل أي شكوك قد تكون لديهم فيما يتعلق بالمنهج الدراسي.



قم بزيادة مهاراتك بدعم من فريق عمل محترف يمكنك
مناقشة جميع جوانب الموضوع معه، بما في ذلك حل
محاكاة لحالات حقيقية في الحرم الجامعي الافتراضي"



هيكل الإدارة

أ. Clavero Arranz, Ana

- ♦ مديرة عام في مصنع النبيذ Cepa 21
- ♦ المديرة العامة لمجموعة مصانع النبيذ Emilio Moro
- ♦ المديرة المالية لمجموعة مصانع النبيذ Emilio Moro
- ♦ مدير العمليات والإدارة في النبيذ Cepa 21
- ♦ تقني إداري في مصنع النبيذ Convento San Francisco
- ♦ خريجة إدارة الأعمال والإدارة من جامعة بلد الوليد
- ♦ حاصلة على الماجستير في الإدارة المالية
- ♦ مدربة تنفيذي من قبل ICF
- ♦ برنامج الانغماس الرقمي لـ CEOs من قبل ICEX
- ♦ برنامج التطوير الإداري من قبل IESE



الأساتذة

أ. Martínez Corrales, Alba

- ♦ أخصائية في علم الخمور متخصصة في التواصل من أجل القيادة
- ♦ عامل مصنع النبيذ في بوديجا أجريكولا ريوفيا
- ♦ أخصائية في علم الخمور في مصانع النبيذ ومزارع الكروم أليون
- ♦ مشرفة على المجلس التنظيمي تسمية المنشأ رويدا
- ♦ خريجة في علم الخمور وهندسة الصناعات الزراعية والغذائية من جامعة بلد الوليد
- ♦ التخص في التواصل من أجل القيادة من قبل مدرسة بست كوتشينج

أ. Sáez Carretero, Jorge

- ♦ رئيس قسم زراعة الكروم في مصنع النبيذ سيبيا 21
- ♦ تقني زراعة الكروم في مصنع النبيذ فونتانا
- ♦ مدير زراعة الكروم في شركة جيفيتي
- ♦ خريج الهندسة والعلوم الزراعية من جامعة البوليتكنيك في مدريد
- ♦ ماجستير في زراعة الكروم وعلم الخمور من جامعة البوليتكنيك في مدريد
- ♦ معتمد كمستشار للإدارة المتكاملة للآفات
- ♦ معتمد كمستشار للسجل الرسمي لمنتجي ومشغلي وسائللادفاع عن الصحة النباتية

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
- ♦ مسؤول عن الجودة في شركة BRC 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 El Soto
- ♦ بكالوريوس علم الخمور من قبل المدرسة التقنية العليا للهندسة الزراعية في Palencia
- ♦ ماجستير إدارة الأعمال في إدارة أعمال النبيذ من كلية إدارة الأعمال التابعة لغرفة التجارة في بلد الوليد

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 لـ Ribera del Duero
- ♦ بكالوريوس في علم الخمور من جامعة بلد الوليد

أ. Molina González, Silvia

- ♦ مديرة العمليات في مصنع النبيذ Cepa 21
- ♦ المديرية التقنية 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 Prodereg
- ♦ 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

الهيكل والمحتوى

تم تصميم محتويات هذا البرنامج بعناية من قبل فريق من المتخصصين الذين ساهموا بمعرفتهم في الهندسة الزراعية وعلم الأحياء الدقيقة. بفضل تعاونهم، سيفهم الطالب الموضوع بطريقة بسيطة وسريعة. دراسة تطوّر من وجهة نظر عملية، إنتاج النبيذ الجاف، النبيذ الحلو، النبيذ المصنوع من العنب ذو العفن النبيل، النبيذ المجفف، النبيذ المثلج، التخمر بالحجاب، النبيذ الأحمر المعتق، النقع الكربوني، والنبيذ الفوار. بالإضافة إلى ذلك، يطبق برنامج جامعة TECH منهجية إعادة التعلم Relearning، المبتكرة، بحيث لا يضطر الطلاب إلى استثمار ساعات طويلة من الحفظ في المؤهل العلمي ويمكنهم استيعاب المحتويات تدريجيًا، دون الحاجة إلى الاستغناء عن مجالات أخرى من حياتهم.



برنامج تم تطويره من قبل خبراء زراعة الكروم الذين سيقدمون لك مفاتيح لفهم التقليم وصيانة التربة والآلات الخاصة في بيئة مزارع الكروم"

الوحدة 1. زراعة الكروم

- 1.1 تحضير المزرعة
- 2.1 الاختيار الصحيح لجذور الكرمة
- 3.1 التقليم
- 4.1 صيانة التربة
- 5.1 مكافحة الرشيدة للآفات والأمراض
- 6.1 إدارة الري
- 7.1 العمليات الخضراء
- 8.1 النضج والحصاد
- 9.1 مفاهيم فسيولوجيا الكرمة
- 10.1 مناطق زراعة النبيذ في العالم

الوحدة 2. مركبات العنب والنبيذ. التقنيات التحليلية

- 1.2 مكونات العنب وتوزيعها في المجموعة العنقودية
- 2.2 التركيب الكيميائي للعصير والنبيذ
- 3.2 الأحماض العضوية
- 4.2 مادة البوليفينول
- 5.2 السكريات
- 6.2 مركبات النيتروجين
- 7.2 المنكهات والمركبات المتطايرة الأخرى
- 8.2 الإنزيمات
- 9.2 تحليل الخمور الكلاسيكي
- 10.2 تحليل الخمور المتقدم

الوحدة 3. علم الأحياء الدقيقة في صناعة النبيذ

- 1.3 الخمائر
- 2.3 بكتيريا حمض اللاكتيك
- 3.3 بكتيريا الخل
- 4.3 الفطريات والكائنات الحية الدقيقة الأخرى
- 5.3 البيئة الميكروبية أثناء صناعة النبيذ
- 6.3 أهمية التخمر المالولاكطيسي
- 7.3 تعديلات النبيذ
- 8.3 التحكم في نمو الكائنات الحية الدقيقة
- 9.3 التنظيف والتطهير البيولوجي في مصنع النبيذ
- 10.3 التحليلات الميكروبيولوجية للنبيذ

الوحدة 4. صناعة النبيذ الأبيض والوردي

- 1.4 أصناف العنب الأبيض وأصناف النبيذ
- 2.4 معايير نضج العنب الأبيض
- 3.4 استقبال العنب الأبيض
- 4.4 إجراءات ما قبل التخمير
- 5.4 التخمير الكحولي للنبيذ الأبيض
- 6.4 التحكم في درجة الحرارة
- 7.4 عمليات التخمير الأخرى وتعتيق النبيذ الأبيض
- 8.4 عمليات تنقية النبيذ الأبيض وتثبيتته وتصفيته
- 9.4 التعبئة
- 10.4 التخمير الخاص

الوحدة 5. تصنيع النبيذ الأحمر

- 1.5 أصناف العنب الأحمر
- 2.5 معايير نضج العنب الأحمر
- 3.5 استقبال العنب الأحمر
- 4.5 التخمير الكحولي للنبيذ الأحمر
- 5.5 نهاية التخمير الكحولي
- 6.5 التخمير المالولاكطيك
- 7.5 تعتيق النبيذ الأحمر
- 8.5 تعبئة النبيذ الأحمر في زجاجات
- 9.5 عمليات الشيخوخة في الزجاجات
- 10.5 التخمير الخاص

الوحدة 6. تصنيع النبيذ الفوار

- 1.6 النبيذ الفوار: التعريف والتصنيف والتنظيم
- 2.6 الأصناف والنضج وحصاد العنب
- 3.6 الاستقبال والعصر وإنتاج النبيذ الأساسي
- 4.6 طرق الإنتاج والفقاعة
- 5.6 الطريقة التقليدية
- 6.6 طريقة شارمات أو الفارورة الكبيرة أو الأوتوكلاف
- 7.6 التخمير السلالي
- 8.6 تغويز النبيذ
- 9.6 مناطق الإنتاج العالمية. طرق الإنتاج.
- 10.6 الاستكشاف والتذوق



الوحدة 7. تصنيع النبيذ المسكر، والنبيذ الحلو الطبيعي، والنبيذ ذو العفونة النبيلة ونبيذ الحجاب

- 1.7 النبيذ المسكر: التصنيف، الأصناف ومناطق الإنتاج
- 2.7 تصنيع النبيذ المسكر: النبيذ المدعم، معايير نضج العنب
- 3.7 تصنيع النبيذ المسكر: النبيذ السخي، عمليات الإنتاج: العنوان
- 4.7 تصنيع النبيذ المسكر: النبيذ السخي، عمليات الإنتاج: التعتيق
- 5.7 نبيذ الحجاب: الأصناف ومناطق الإنتاج
- 6.7 النبيذ الحلو الطبيعي: الأصناف ومناطق الإنتاج
- 7.7 النبيذ الحلو الطبيعي: معايير نضج العنب
- 8.7 النبيذ الحلو الطبيعي: عمليات الإنتاج
- 9.7 أنواع النبيذ الحلو الأخرى: النبيذ الحلو الطبيعي، النبيذ ذو العفن النبيل
- 10.7 أنواع النبيذ الحلو الأخرى: النبيذ الحلو الطبيعي: نبيذ الحصاد المتأخر

الوحدة 8. تنقية وتثبيت النبيذ

- 1.8 تنقية النبيذ الأحمر
- 2.8 تنقية النبيذ الأبيض والوردي
- 3.8 ترشيح النبيذ
- 4.8 تثبيت ثنائي طرطرات البوتاسيوم في النبيذ
- 5.8 تثبيت طرطرات الكالسيوم
- 6.8 تثبيت المادة الملونة في النبيذ الأحمر
- 7.8 عدم الاستقرار الناجم عن المعادن
- 8.8 التثبيت الميكروبيولوجي للنبيذ
- 9.8 منع نمو البكتيريا والقضاء عليها
- 10.8 منع نمو الخمائر والعفن والقضاء عليهما

الوحدة 9. أهمية برميل البلوط في شيخوخة النبيذ

- 1.9 أهمية البلوط في صناعة البراميل
- 2.9 البلوط
- 3.9 اختيار الخشب
- 4.9 تحفيف ونضج الخشب
- 5.9 تصنيع البراميل
- 6.9 المساهمات العطرية من برميل البلوط
- 7.9 تانين البلوط
- 8.9 البرميل، وعاء مقاوم للماء ومسامي
- 9.9 الاستخدام الجيد لبرميل البلوط
- 10.9 العمر الثاني لبرميل البلوط

الوحدة 10. التحليل الحسي والتغيرات المذاقية في النبيذ

- 1.10. التركيب الكيميائي للنبيذ. التأثير المذاقي
- 2.10. إجراء التحليل الحسي للنبيذ
- 3.10. التغيرات في المرحلة البصرية للنبيذ
- 4.10. التغيرات المذاقية بسبب العنب
- 5.10. التغيرات بسبب مركبات الكبريت في النبيذ وتقليلها
- 6.10. التغيرات التأكسدية في النبيذ
- 7.10. التغيرات بسبب الخمائر
- 8.10. تغيرات النبيذ المتعلقة بالفطريات وبعض المركبات المتطايرة
- 9.10. تغيرات النبيذ بسبب البكتيريا اللبنة
- 10.10. التغيرات الناتجة عن البكتيريا الخالية



برنامج مصمم للمهنيين أمثالك الذين يتطلعون إلى تطوير صناعة النبيذ من خلال العمليات الأكثر فعالية لتحقيق نتائج فعالة"



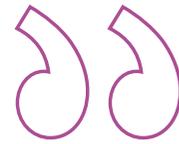
المنهجية

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.

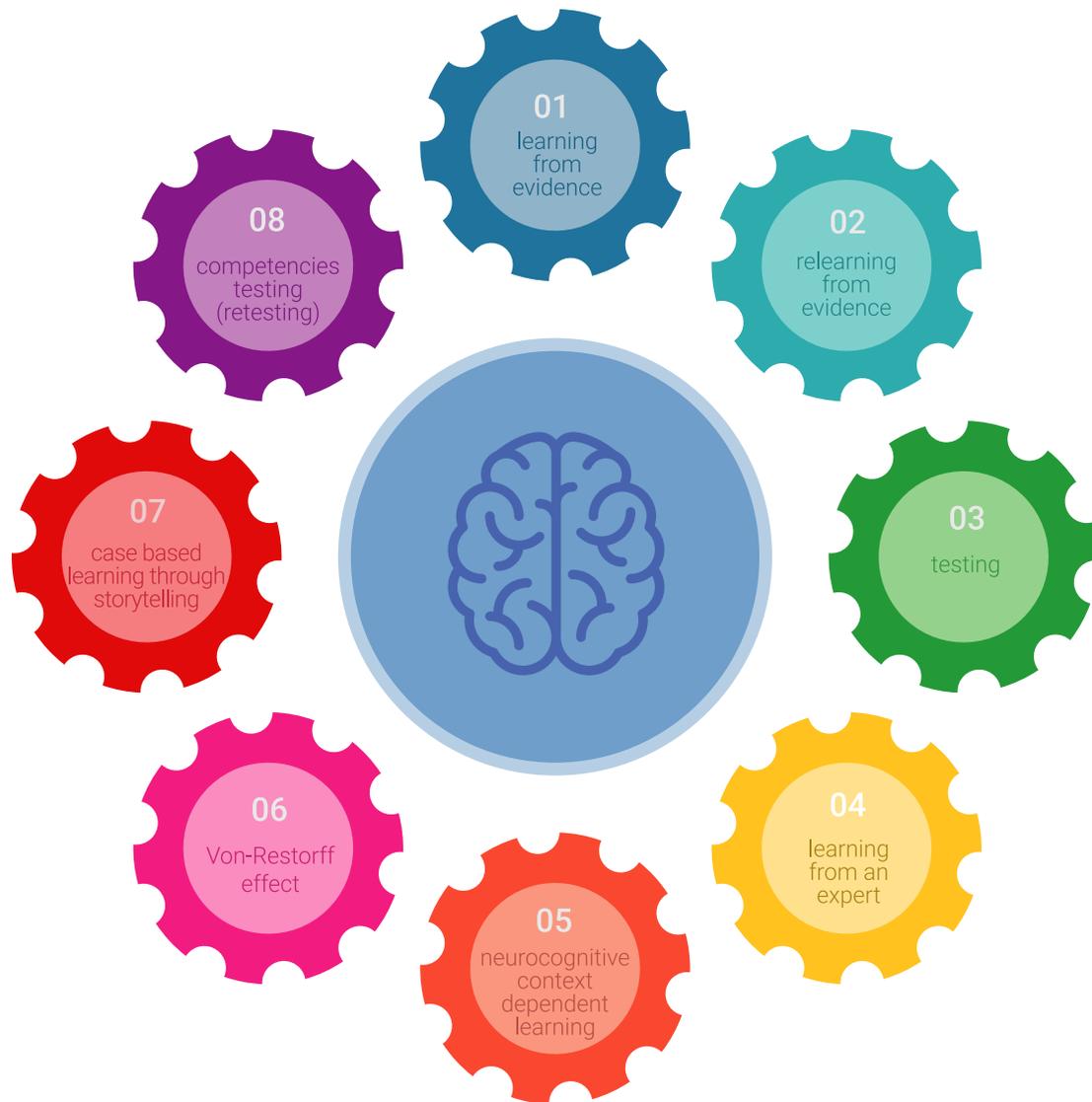
يعدك برنامجنا هذا لمواجهة تحديات جديدة
في بيئات غير مستقرة ولتحقيق النجاح في
حياتك المهنية "

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.

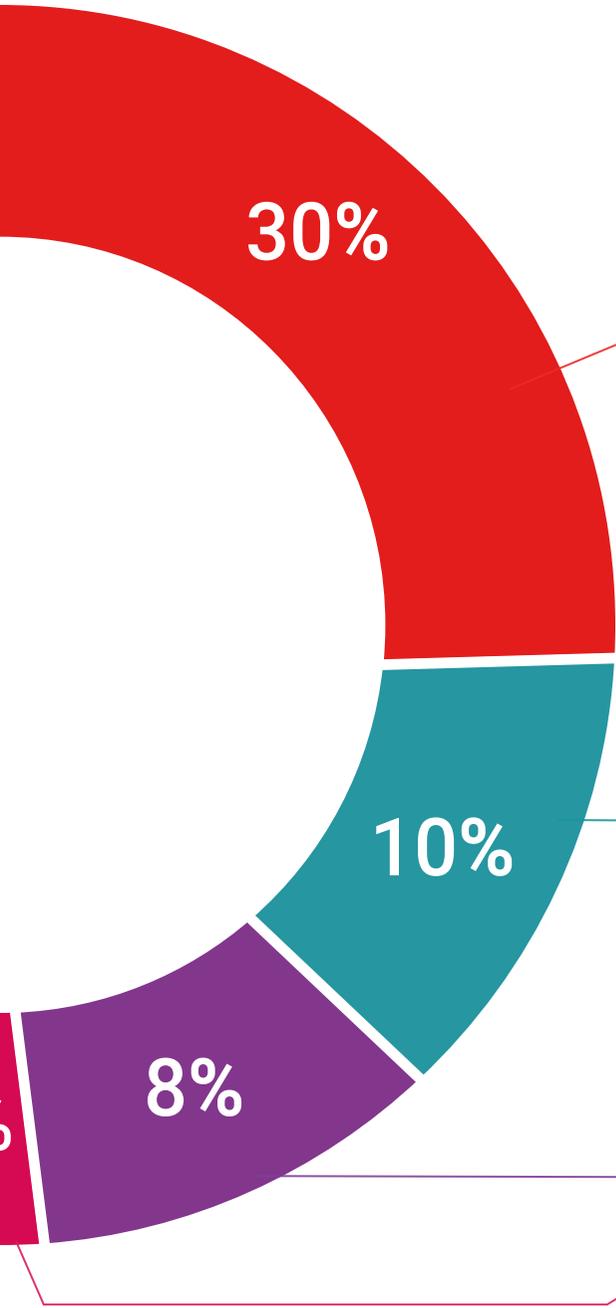
ستتيح لك منهجية إعادة التعلم والمعروفة بـ *Relearning*،
التعلم بجهد أقل ومزيد من الأداء، وإشراكك بشكل أكبر في
تدريبك، وتنمية الروح النقدية لديك، وكذلك قدرتك على
الدفاع عن الحجج والآراء المتباينة: إنها معادلة واضحة للنجاح.

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 الحصين بالمخ، لكي نحتفظ بها في ذاكرتنا طويلة المدى.

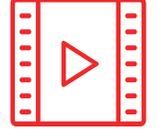
بهذه الطريقة، وفيما يسمى التعلم الإلكتروني المعتمد على السياق العصبي، ترتبط العناصر المختلفة لبرنامجنا بالسياق الذي يطور فيه المشارك ممارسته المهنية.



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.



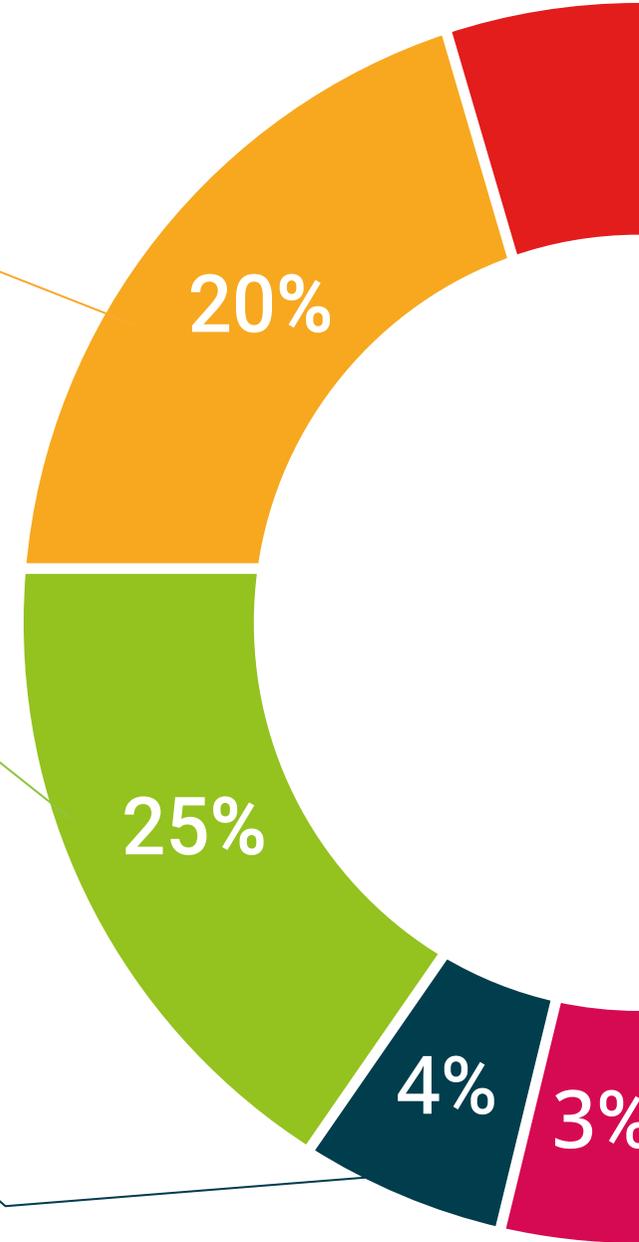
ملخصات تفاعلية

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

يضمن الماجستير الخاص في علم الخمور، بالإضافة إلى التدريب الأكثر دقة وحدائقة، الحصول على مؤهل علمي للماجستير خاص الصادر عن TECH الجامعة التكنولوجية.



قم باجتاز هذا البرنامج بنجاح واحصل على مؤهلك
العلمي الجامعي دون السفر أو الإجراءات المرهقة"



المستقبل

الأشخاص

الصحة

الثقة

التعليم

المرشدون الأكاديميون المعلومات

الضمان

التدريس

الاعتماد الأكاديمي

المؤسسات

التعلم

المجتمع

الالتزام

التقنية

الابتكار

tech الجامعة
التكنولوجية

ماجستير خاص

علم الخمور

« طريقة التدريس: أونلاين

« مدة الدراسة: 12 شهر

« المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التكنولوجية

« مواعيد الدراسة: وفقاً لوتيرتك الخاصة

« الامتحانات: أونلاين

التدريب الافتراضي

المؤسسات

المعرفة

الحاضر

الجودة

الفصول الافتراضية

اللغات

ماجستير خاص علم الخمور