

محاضرة جامعية
التحليل الكيميائي لمركبات
العنب والنبيذ



الجامعة
التكنولوجية
tech

محاضرة جامعية التحليل الكيميائي لمركبات العنب والنبيذ

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

رابط الدخول إلى الموقع الإلكتروني: www.techitute.com/ae/nutrition/postgraduate-certificate/chemical-analysis-grape-wine-compounds

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 العلمى

صفحة 28

المقدمة

تعتبر المركبات المتطايرة للعنب في عملية الزراعة هي المفتاح لتكوين النبيذ. الظروف البيئية والمنتجات الكيميائية المطبقة على الفاكهة وطرق الري ليست سوى بعض القضايا التي تتدخل في التركيب الكيميائي النهائي للمنتج. لهذا السبب، من الضروري أن يكون لدى المتخصصين المختصين في هذا المجال فهم كامل للمعايير الصحية لكل نوع من أنواع النبيذ وأنهم، بالإضافة إلى ذلك، يتقنون تمامًا التقنيات الجديدة والأدوات المحددة لتحليل المكونات مثل الأحماض، السكريات، البوليفينول والروائح، من بين أمور أخرى. في هذا الإطار، طورت TECH مؤهلاً كاملاً وصارماً حول تحليل الدورة الخضرية وما يليها في تطوير منتج النبيذ. التعلم الذي يتيح لك، كونك 100% عبر الإنترنت، الجمع بين الدراسة ومجالات أخرى من حياة الطلاب.

مع هذه المحاضرة الجامعية سوف تتعمق أكثر
في مكونات العنب والنبيد لتصبح محترفاً أكثر
كفاءة في هذا المجال في 6 أسابيع فقط"



تحتوي **المحاضرة الجامعية في التحليل الكيميائي لمركبات العنب والنبيذ** على البرنامج التعليمي الأكثر اكتمالاً وحداثة في السوق. أبرز خصائصها هي:

- ♦ تطوير الحالات العملية التي يقدمها خبراء في التغذية، فن الطهو والكيمياء
- ♦ محتوياتها البيانية والتخطيطية والعملية البارزة التي يتم تصورها بها تجمع المعلومات 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

لطالما كانت المزارع مكيفة بالبيئة، وحالياً، يؤدي الاحتباس الحراري إلى تعديل المركبات في مزارع الكروم. نظراً لأهمية التركيب الكيميائي للجبن والنبيذ، تطلب الشركات متخصصين في التغذية يركزون على قيمة العناصر الغذائية التي توفر الجودة للمنتج وأيضاً على التقنيات الأكثر تقدماً للحفاظ على خصائصه، حتى في ظل ظروف الإنتاج المعاكسة.

إن الفعالية التي تظهر في زراعة العنب التقليدية وانعكاسها في النبيذ تجعل الصناعات تركز على مركبات العنب للحصول على منتج يرضي المستهلكين بشكل أكبر. لهذا السبب، طورت TECH درجة دقيقة تبحت في العناصر المشاركة في صناعة النبيذ، مثل الأحماض العضوية والإنزيمات والمركبات النيتروجينية والمركبات المتطايرة الأخرى. كل هذا يهدف إلى زيادة المهارات المهنية للمتخصصين وجعلهم أقرب إلى الأساليب التحليلية الأكثر فاعلية.

بهذه الطريقة، سيحصل خريجو التغذية وغيرهم من المهنيين المهتمين الذين يلتحقون بالبرنامج على تعليم 100% عبر الإنترنت يمكنهم من خلاله مواصلة تطوير بقية مجالات حياتهم. ولتحقيق ذلك، تطبق جامعة TECH منهجية إعادة التعلم المبتكرة Relearning، والتي ستساعدك على تجنب ساعات الدراسة الطويلة والتي ستستوعب من خلالها المفاهيم بطريقة بسيطة وتدرجية. بالإضافة إلى ذلك، يتم دعم هذا البرنامج من قبل فريق من المهنيين الذين لديهم خبرة واسعة في قطاع الكروم والذين يمكن للطلاب الاتصال بهم من خلال قناة اتصال مباشرة لحل شكوكهم. دراسة مرنة يمكن للطلاب تكييفها وفقاً لظروفهم الشخصية والمهنية.



سجل الآن لتكون جزءاً من مجموعة المتخصصين
المتميزين الذين هم في طليعة التحكم في
تغذية النبيذ في مختلف البلدان"

ستمحك هذه المحاضرة الجامعية فهماً كاملاً للمركبات المتطايرة التي تدخل في صناعة النبيذ.

بفضل جامعة TECH، سوف تتقن استخدام المركبات غير فلافونيدية وتتميز عن غيرك من المتخصصين في هذا القطاع.

هل ما زلت لا تملك كل المعرفة عن التركيب الكيميائي للعنب؟ تعمق في المشكلات التقنية بطريقة ديناميكية بفضل "TECH"



يضم أعضاء هيئة التدريس في البرنامج متخصصين من القطاع الذين يجلبون خبراتهم في هذا التدريب، بالإضافة إلى متخصصين معترف بهم من الجمعيات الرائدة والجامعات المرموقة.

سيتيح محتوى الوسائط المتعددة، الذي تم تطويره باستخدام أحدث التقنيات التعليمية، للمهني التعلم في الموقع والسياق، أي بيئة محاكاة توفر تدريباً عاماً مبرمجاً للتدريب في مواقف 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 المساق الأكاديمي. للقيام بذلك، سيحصل على مساعدة من نظام فيديو تفاعلي مبتكر من قبل خبراء مشهورين.



02 الأهداف

وُضعت هذه المحاضرة الجامعية في التحليل الكيميائي لمركبات العنب والنبيذ على مدار 6 أسابيع بهدف إرشاد الخريجين في مجال التغذية وغيرهم من المهنيين المهتمين من خلال تأهيل سريع ودقيق. تركز جامعة TECH على إتقان منتج النبيذ من خلال زيادة كفاءات خبراء التغذية العاملين في هذا القطاع. ولتحقيق ذلك، سيتم تقرب الطلاب من هذا الواقع عن طريق المحتوى السمعي البصري القابل للتنزيل، والذي سيكون متاحًا لهم متى احتاجوا إليه. وبهذه الطريقة، سيتم نقل المعرفة بطريقة مرنة، بحيث يمكن للمستخدم اختيار وقت وكيفية الدراسة.

حقق أهدافك، وساهم كخبير تغذية في عملية صناعة
النبيد والامتثال للوائح الغذائية في جميع مراحلها"



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 الموحدة من أجل اختيار أنسب العمليات لتربة معينة، وصف 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
- لتوسيع نطاق المعرفة حول التنقيح والتخلص من المكونات المختلفة التي يمكن أن تفسد النبيذ
- توسيع المعرفة حول تصنيع البرميل
- تقديم أهمية تحميص البراميل
- الخوض في التحليل الحسي للنبيذ. جوانب التقييم وكيفية تنفيذها
- تحديد التغييرات العضوية للنبيذ

الأهداف المحددة



- ♦ 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 وتطوره في صنع القرار حول ممارسات ومعالجات الخمور
- ♦ القدرة على اختيار وإجراء التحليلات اللازمة للتحكم في المواد الخام ومنتجات تصنيع الخمور والمنتجات الوسيطة لعملية الإنتاج والمنتجات النهائية
- ♦ اكتشاف إمكانيات تحليلية جديدة لاكتساب معرفة متعمقة بالتركيب الكيميائي للعنب والنبيذ

سجّل الآن في هذه المحاضرة الجامعية لفهم
المزايا التي توفرها المكونات العطرية للنبيذ،
والتي تساعد على إذابة الدهون في الطعام"



هيكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية

استدعت جامعة TECH خبراء في علم الخمور لمشاركة معارفهم النظرية والعملية مع الطلاب من خلال هذه المحاضرة الجامعية. بالإضافة إلى ذلك، سيكون للمختصين حرم جامعي افتراضي، حيث يمكنهم المناقشة مع الخبراء ومتابعة الموضوع. بهذه الطريقة، سيتمكن الطلاب من الاتصال بالمعلمين الذين يقومون بتدريس هذه الدرجة من خلال قناة اتصال مباشر يمكنهم من خلالها حل جميع أسئلتهم المتعلقة بالموضوع. تم تصميم دراسة هذا البرنامج بحيث يكون الطلاب عند الانتهاء منه قادرين على إتقان التقنيات التحليلية التي تدرس مركبات العنب والنبيذ.

كن متخصصًا وفقًا لمتطلبات صناعة النيوز، بفضل الدعم
الأكاديمي للخبراء الذين يتمتعون بسنوات من الخبرة"



هيكل الإدارة

أ. Clavero Arranz, Ana

- ♦ المديرية العامة 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
- ♦ تقنية لإدارة في مصنع النبيذ كونفيتو سان فرانسيسكو
- ♦ خريجة إدارة الأعمال والإدارة من جامعة بلد الوليد
- ♦ حاصلة على الماجستير في الإدارة المالية من قبل ESIC
- ♦ مدربة تنفيذية من قبل ICF
- ♦ برنامج الانغماس الرقمي لـ CEOS من قبل ICEX
- ♦ برنامج التطوير الإداري من قبل IESE



الأساتذة

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
- ♦ مسؤولة عن الحودة في شركة ب.رس وأخصائي الخمور في مصنع Real Rubio
- ♦ مساعدة أخصائية الخمور في مصنع النبيذ Solar Viejo
- ♦ مديرة مصنع النبيذ ومزارع الكروم في مصنع النبيذ ومزارع الكروم إيبانو
- ♦ مساعدة في علم الخمور وفني مختبر في مصنع النبيذ إل سوتو
- ♦ إجازة في علم الخمور من المدرسة التقنية العليا للهندسة الزراعية في Palencia
- ♦ MBA في إدارة أعمال النبيذ من كلية إدارة الأعمال التابعة لغرفة التجارة في Valladolid

أ. Molina González, Silvia

- ♦ مديرة العمليات في مصنع النبيذ Cepa 21
- ♦ المديرة 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 Proderreg
- ♦ خريجة في علم الخمور وهندسة الصناعات الزراعية والغذائية من جامعة Valladolid
- ♦ متخصصة في القيادة والعمل الجماعي من قبل المدرسة التقنية العليا للمهندسين الزراعيين للهندسة الزراعية في Palencia



الهيكل والمحتوى

لقد تم تطوير محتوى هذه المحاضرة الجامعية في التحليل الكيميائي لمركبات العنب والنبذ من قبل متخصصين عملوا في قطاع النبيذ لسنوات. وبالإضافة إلى ذلك، تقدم جامعة TECH محتوى سمعي بصري بصيغ مختلفة تضيف الحيوية على المؤهل العلمي، بحيث يمكن للمتخصصين تحقيق أقصى استفادة من دراستهم من خلال المشاركة الفعالة. لتحقيق التعليمات الصحيحة بطريقة رشيقة، يشتمل هذا البرنامج على منهجية إعادة التعلم، سيسهل هذا النظام استيعاب المحتوى بطريقة تدريجية وبسيطة، مما يجعل الطلاب ينسون تمارين الذاكرة التي تتطلب ساعات طويلة من الدراسة.



خطة دراسية مصممة بحيث يمكنك إرشاد نفسك بكل المرونة بفضل
طريقتها 100% عبر الإنترنت والتي ستسمح لك بالتطوير في مجالات
أخرى من حياتك في نفس الوقت"



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



اغتنم الفرصة للتعرف على أحدث التطورات في هذا
الشأن لتطبيقها على ممارستك اليومية"

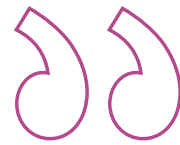


المنهجية

يقدم هذا البرنامج التدريبي طريقة مختلفة للتعلم. فقد تم تطوير منهجيتنا من خلال أسلوب التعليم المرتكز على التكرار: **Relearning** منهجية 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 *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"





في جامعة TECH نستخدم منهج دراسة الحالة

أمام حالة سريرية معينة، ما الذي يجب أن يفعله المهني؟ خلال البرنامج، سيواجه الطلاب العديد من الحالات السريرية المحاكاة بناءً على مرضى حقيقيين وسيتم عليهم فيها التحقيق ووضع الفرضيات وأخيراً حل الموقف. هناك أدلة علمية وفيرة على فعالية المنهج، حيث يتعلم المتخصصون بشكل أفضل وأسرع وأكثر استدامة مع مرور الوقت.

مع جامعة TECH يمكن لأخصائيي التغذية تجربة طريقة تعلم تهز أسس الجامعات التقليدية في جميع أنحاء العالم.

وفقاً للدكتور Gérvas، فإن الحالة السريرية هي العرض المشروح لمريض، أو مجموعة من المرضى، والتي تصبح «حالة»، أي مثالاً أو نموذجاً يوضح بعض العناصر السريرية المميزة، إما بسبب قوتها التعليمية، أو بسبب تفردتها أو ندرتها. لذا فمن الضروري أن تستند الحالة إلى الحياة المهنية الحالية، في محاولة لإعادة إنشاء عوامل التكيف الحقيقية في الممارسة المهنية في مجال التغذية.



هل تعلم أن هذا المنهج تم تطويره عام 1912 في جامعة هارفارد للطلاب دارسي القانون؟ وكان يتمثل منهج دراسة الحالة في تقديم مواقف حقيقية معقدة لهم لكي يقوموا باتخاذ القرارات وتبرير كيفية حلها. وفي عام 1924 تم تأسيسها كمنهج تدريس قياسي في جامعة هارفارد"

تُبرر فعالية المنهج بأربعة إنجازات أساسية:

1. أخصائيو التغذية الذين يتبعون هذا المنهج لا يحققون فقط استيعاب المفاهيم، ولكن أيضاً تنمية قدراتهم العقلية من خلال التمارين التي تقيم المواقف الحقيقية وتقوم بتطبيق المعرفة المكتسبة.
2. يركز المنهج التعلم بقوة على المهارات العملية التي تسمح لأخصائيي التغذية بالاندماج بشكل أفضل في الممارسات اليومية.
3. يتم تحقيق استيعاب أبسط وأكثر كفاءة للأفكار والمفاهيم، وذلك بفضل منهج المواقف التي نشأت من الواقع.
4. يصبح الشعور بكفاءة الجهد المستثمر حافزاً مهماً للغاية للطلاب، مما يترجم إلى اهتمام أكبر بالتعلم وزيادة في الوقت المخصص للعمل في المحاضرة الجامعية.

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.



سوف يتعلم أخصائي التغذية من خلال الحالات الحقيقية وحل المواقف المعقدة في بيئات التعلم المحاكاة. تم تطوير هذه المحاكاة من أحدث البرامج التي تسهل التعلم الغامر.

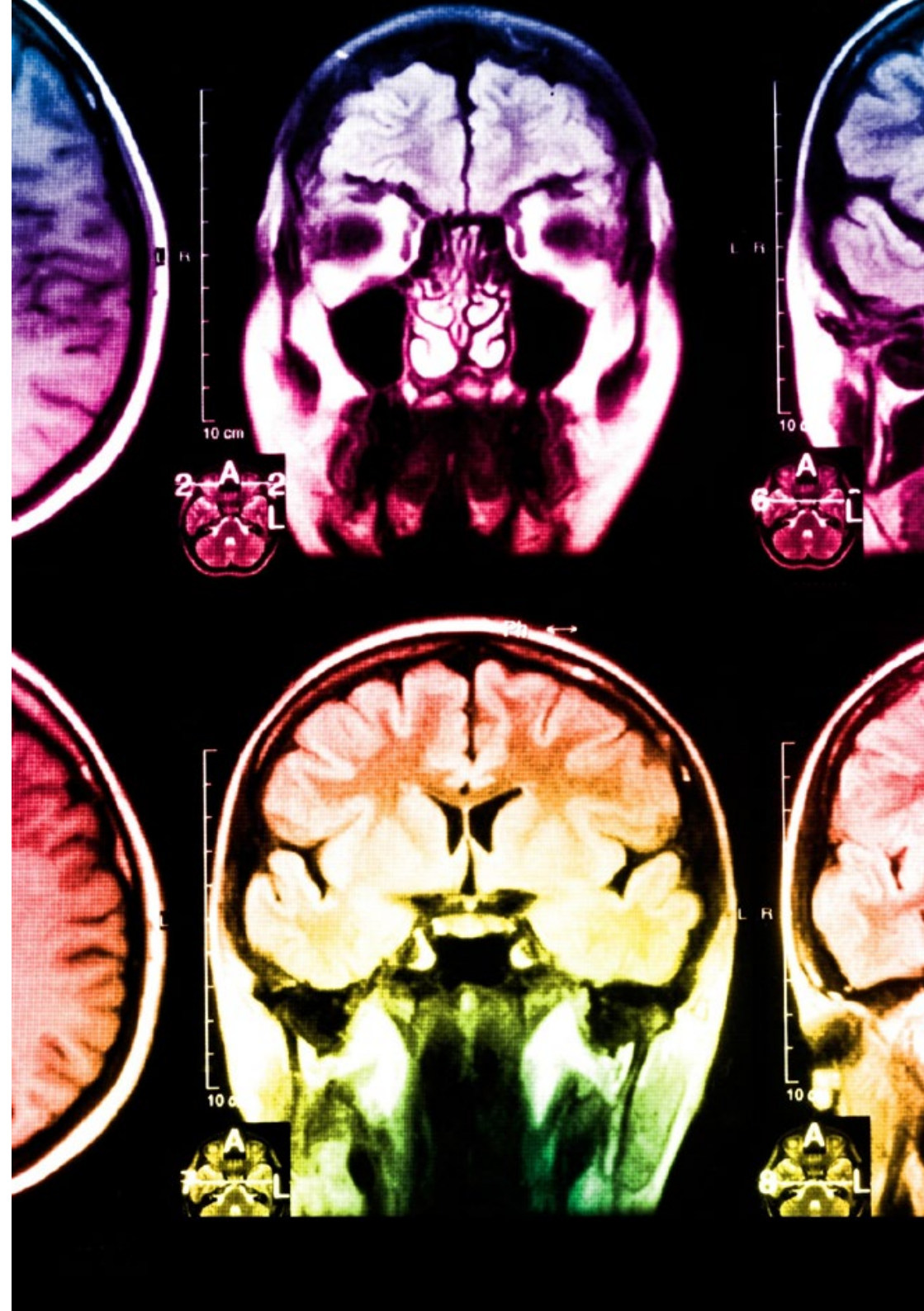
في طليعة المناهج التربوية في العالم، تمكنت منهجية إعادة التعلم من تحسين مستويات الرضا العام للمهنيين، الذين أكملوا دراساتهم، فيما يتعلق بمؤشرات الجودة لأفضل جامعة عبر الإنترنت في البلدان الناطقة بالإسبانية (جامعة كولومبيا).

من خلال هذه المنهجية، قمنا بتدريب أكثر من 45000 أخصائي تغذية بنجاح غير مسبوق، في جميع التخصصات السريرية بغض النظر عن العبء الجراحي. تم تطوير منهجيتنا التربوية 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.

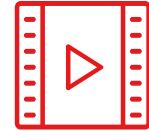
في برنامجنا، التعلم ليس عملية خطية، ولكنه يحدث في شكل لولبي (نتعلم ثم نطرح ماتعلمناه جانباً فننساها ثم نعيد تعلمه). لذلك، نقوم بدمج كل عنصر من هذه العناصر بشكل مركزي.

النتيجة الإجمالية التي حصل عليها نظام التعلم في TECH هي 8.01، وفقاً لأعلى المعايير الدولية.



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.

أحدث تقنيات وإجراءات التغذية المعروضة في الفيديوهات



تقدم TECH للطلاب أحدث التقنيات وأحدث التطورات التعليمية والتقنيات الرائدة في الوقت الراهن في مجال استشارات التغذية. كل هذا، بصيغة المتحدث، بأقصى درجات الصرامة، موضحاً ومفصلاً للمساهمة في استيعاب وفهم الطالب. وأفضل ما في الأمر أنه يمكن مشاهدتها عدة مرات كما تريد.

ملخصات تفاعلية

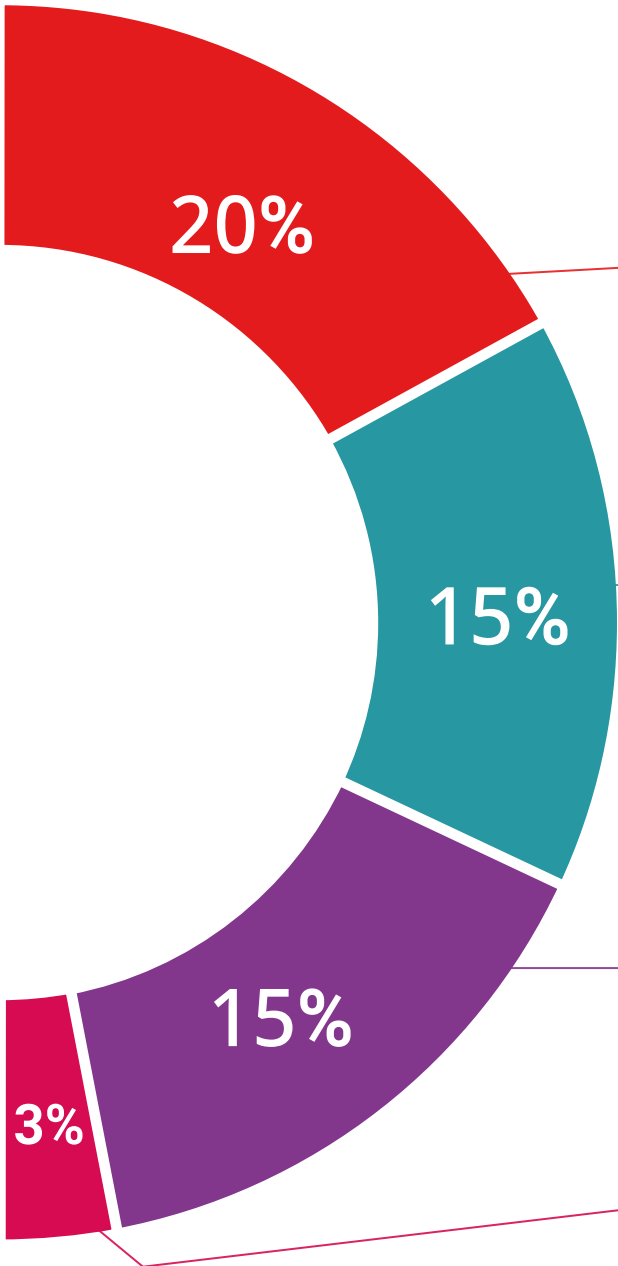


يقدم فريق جامعة TECH المحتويات بطريقة جذابة وديناميكية في أقراص الوسائط المتعددة التي تشمل الملفات الصوتية والفيديوهات والصور والرسوم البيانية والخرائط المفاهيمية من أجل تعزيز المعرفة. اعترفت شركة مايكروسوفت بهذا نظام التأهيل الفريد لتقديم محتوى الوسائط المتعددة على أنه "قصة نجاح أوروبية".

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.





تحليل الحالات التي تم إعدادها من قبل الخبراء وإرشاد منهم

يجب أن يكون التعلم الفعال بالضرورة سياقياً. لذلك، تقدم TECH تطوير حالات واقعية يقوم فيها الخبير بإرشاد الطالب من خلال تنمية الانتباه وحل المواقف المختلفة: طريقة واضحة ومباشرة لتحقيق أعلى درجة من الفهم.



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.



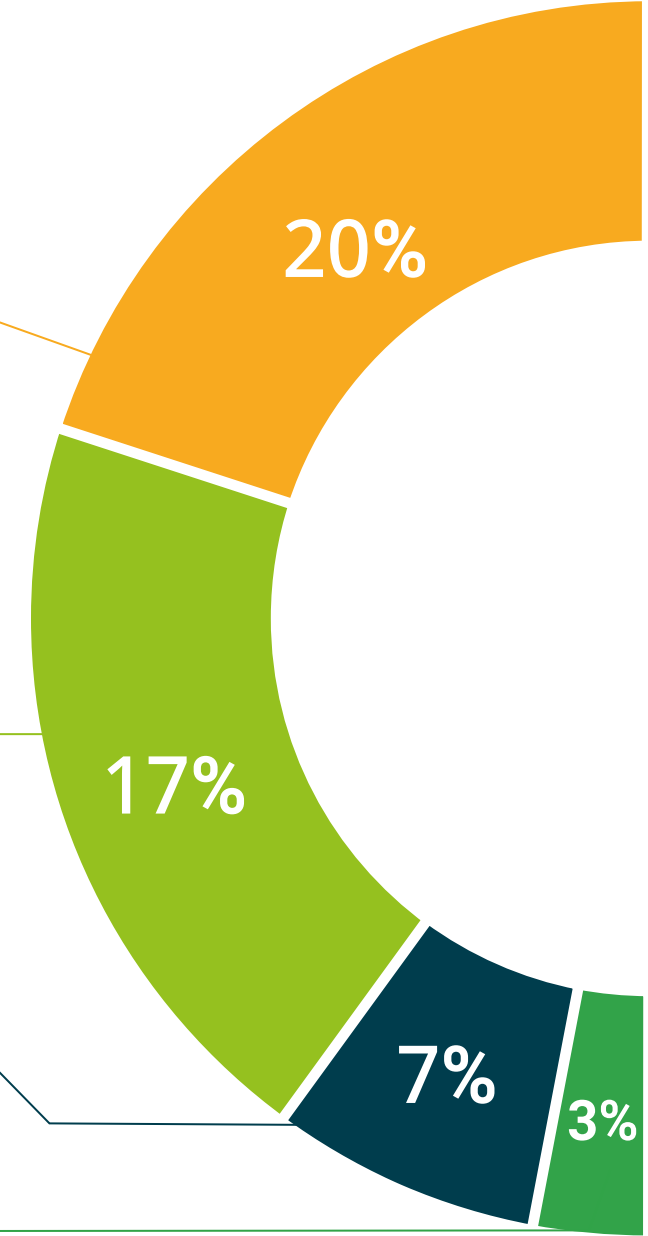
المحاضرات الرئيسية

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.



إرشادات توجيهية سريعة للعمل

تقدم جامعة TECH المحتويات الأكثر صلة بالمحاضرة الجامعية في شكل أوراق عمل أو إرشادات توجيهية سريعة للعمل. إنها طريقة موجزة وعملية وفعالة لمساعدة الطلاب على التقدم في تعلمهم.



المؤهل العلمي

تضمن محاضرة جامعية في التحليل الكيميائي لمركبات العنب والنبيذ، بالإضافة إلى التدريب الأكثر دقة وتحديثاً، الوصول إلى درجة الماجستير الصادرة عن TECH الجامعة التكنولوجية.



اجتاز هذا البرنامج بنجاح واحصل على المؤهل العلمي الجامعي
دون الحاجة إلى السفر أو القيام بأية إجراءات مرهقة"



تحتوي ال المحاضرة الجامعية في التحليل الكيميائي لمركبات العنب والنبيذ على البرنامج العلمية الأكثر اكتمالا و حداثة في السوق.

بعد اجتياز التقييم، سيحصل الطالب عن طريق البريد العادي* مصحوب بعلم وصول مؤهل ال محاضرة الجامعية الصادرعن **TECH الجامعة التكنولوجية**.

إن المؤهل الصادرعن **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: المحاضرة الجامعية في التحليل الكيميائي لمركبات العنب والنبيذ

طريقة: أونلاين

مدة: 6 أسابيع



المستقبل

الأشخاص

الصحة

الثقة

التعليم

المرشدون الأكاديميون المعلومات

الضمان

التدريس

الاعتماد الأكاديمي

المؤسسات

التعلم

المجتمع

الالتزام

التقنية

tech الجامعة
التكنولوجية

الحاضر

الابتكار

الحاضر

الجودة

محاضرة جامعية

التحليل الكيميائي لمركبات

العنب والنبذ

« طريقة التدريس: أونلاين

« مدة الدراسة: 6 أسابيع

« المؤهل العلمي: TECH الجامعة التكنولوجية

« مواعيد الدراسة: وفقاً لوتيرتك الخاصة

« الامتحانات: أونلاين

التدريب الافتراضي

المؤسسات

الفصول الافتراضية

اللغات

محاضرة جامعية
التحليل الكيميائي لمركبات
العنب والنبيذ