

محاضرة جامعية علم تقنيات النيوز واستقراره



الجامعة
التكنولوجية **tech**

محاضرة جامعية علم تقنيات النبيذ واستقراره

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

رابط الدخول إلى الموقع الإلكتروني: www.techitute.com/ae/nutrition/postgraduate-certificate/enotechnics-stabilization-wines

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

تلعب الكائنات الدقيقة دورًا أساسيًا في صناعة النبيذ. سيكون توازنها مسؤولاً عن الحصول على نتيجة أو أخرى، حسب الفائدة ونوع النبيذ الذي تريده. بعيدًا عن التفكير في أن التغييرات التي تنتجها هذه العوامل في تكوين النبيذ سلبية دائمًا، فإن تحويل عصير العنب إلى نبيذ هو عملية ميكروبيولوجية بحد ذاتها، مما يعكس الاعتماد على هذه الجهات الفاعلة. ومع ذلك، فإن استقراره سيوفر أيضًا إمكانية إنتاج منتج عالي الجودة. لهذا السبب، من الضروري في علم إنتاج الخمور أن يكون لديك متخصصون في التغذية لديهم المعايير اللازمة لتفسير ما ستكون عليه عواقب وجودهم في لحظة معينة في تصنيع النبيذ. في مواجهة هذا الطلب، تقدم جامعة TECH برنامجًا 100% عبر الإنترنت يتعمق في توضيح وتثبيت النبيذ مع مواد ومنهجية تعليمية تتكيف مع الاحتياجات الشخصية والمهنية للطلاب.



من خلال هذه المحاضرة الجامعية سوف نتقن
الاستقرار الميكروبيولوجي للنبذ وتأثيره في
تلوين المنتج في 6 أسابيع فقط"



تحتوي المحاضرة الجامعية في علم تقنيات النبيذ واستقراره على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالاً وحدائثة 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 العملي حول تلك التخصصات الأساسية للممارسة المهنية
- التمارين العملية حيث يمكن إجراء عملية التقييم الذاتي لتحسين التعلم
- تركيزها على المنهجيات المبتكرة
- دروس نظرية، أسئلة للخبير، منتديات نقاش حول مواضيع مثيرة للحدل وأعمال التفكير الفردي
- إمكانية الوصول إلى المحتوى من أي جهاز ثابت أو محمول متصل بالإنترنت

يحدد التركيب الكيميائي للنبيذ في النهاية رائحة وطعم ولون المنتج. وبالتالي، فإن ظهور الكائنات الحية الدقيقة في المراحل الأولى من إنتاجها هو جانب حساس للغاية من العملية، حيث يمكن أن يكون تأثيرها على خصائص النبيذ لا رجعة فيه. لهذا السبب، ركزت الدراسات في السنوات الأخيرة في هذا المجال على خمائر التخمر الكحولي والبكتيريا الملوية. بالإضافة إلى ذلك، نظرًا للقدرة التنافسية القوية في قطاع النبيذ، تعتمد الشركات على مهنيين مؤهلين تأهيلاً عالياً يتقنون الضوابط، وتثبيت وتوضيح أنواع النبيذ المختلفة.

لهذا السبب، تقدم جامعة TECH مؤهل علمي شامل في التحليل الميكروبيولوجي للنبيذ الأحمر والأبيض والوردي وصناعة النبيذ بشكل عام. وبهذه الطريقة، سيكون الأخصائي المسجل قادرًا على التحقيق في الترشيح، وتثبيت البوتاسيوم في طرطرات النبيذ، وكذلك طرطرات الكالسيوم، والأصباغ، وعدم الاستقرار الذي يمكن أن تسببه المعادن. برنامج 100% عبر الإنترنت يهدف إلى توجيه الطلاب لإتقان عدم الاستقرار الفيزيائي والكيميائي لمنتج النبيذ ولضمان تركيبة غذائية أكثر فائدة للمستهلك.

وبالتالي، سيحصل خريجو التغذية وبقية المهنيين المهتمين بتثبيت النبيذ على تدريس يعتمد على التقنيات الجديدة ويتم تقديمه بشكل 100% عبر الإنترنت للوصول إلى جميع الطلاب، بغض النظر عن موقعهم الجغرافي، أو لغتك أو توفرك. وباختصار، توفر جامعة TECH كل المرونة الممكنة للطلاب الذين سيتمكنون أيضًا من الاستمتاع بهذه المحاضرة الجامعية مع مجموعة من المدرسين ذوي الخبرة في زراعة الكروم، الذين سيزودونهم بالمعرفة النظرية والعملية.



سجل الآن للانضمام إلى برنامج فائق يتعمق في ظروف زراعة الكروم وعلم النبيذ التي تفضل التطور الميكروبي في المنتج النهائي"

من خلال هذه الدرجة، ستحصل على كل المعرفة لإتقان عدم الاستقرار الفيزيائي والكيميائي الذي يمكن أن يحدث في مكونات النيبيذ.

بفضل طريقة 100% عبر الإنترنت لهذا البرنامج في علم تقنيات النيبيذ واستقراره، ستكون أنت الشخص الذي يتكيف بحرية مع وتيرة الدراسة

هل سئمت من البرامج التقليدية التي لا تنتهي بجذب انتباهك وتحد من تعلمك؟ مع TECH سيكون لديك تحت تصرفك مجموعة تدريس ستوجهك في المؤهل"

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. سيسمح محتوى الوسائط المتعددة المُعد بأحدث التقنيات التعليمية بالتعلم المهني والسياقي، أي بيئة محاكاة توفر تدريباً غامراً مبرمجاً للتدريب في مواقف حقيقية. يركز تصميم هذا البرنامج على التعلم القائم على حل المشكلات، والذي يجب على المهني من خلاله محاولة حل مواقف الممارسة المهنية المختلفة التي تنشأ طوال العام الدراسي. للقيام بذلك، سيحصل على مساعدة من نظام فيديو تفاعلي مبتكر من قبل خبراء مشهورين.

الأهداف

يتمثل الهدف الرئيسي من هذه المحاضرة الجامعية في علم تقنيات النبيذ واستقراره في تعريف خريجي التغذية وغيرهم من المهنيين المهتمين باستقرار وتصفية النبيذ من مختلف الأصناف. بهذه الطريقة، سيحصل الطلاب على المعرفة في علم تقنيات النبيذ، بما في ذلك تحليل الكائنات الحية الدقيقة التي يمكن أن تنمو في النبيذ وأصلها. بالإضافة إلى ذلك، سيحقق في طرق تنظيف النبيذ بعد التوضيح: أجهزة الطرد المركزي، الدورق و التعويم، من بين أمور أخرى. إنه برنامج مكثف يسعى إلى تحسين مهارات الطلاب من أجل تنفيذها لاحقًا.



لا تنتظر أكثر من ذلك، وحقق أهدافك في 150 ساعة
أكاديمية فقط من خلال هذه المحاضرة الجامعية في علم
تقنيات النبيذ واستقراره"





الأهداف العامة

- 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 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
- توسيع نطاق المعرفة حول التتبع والتخلص من المكونات المختلفة التي يمكن أن تفسد النبيذ
- توسيع المعرفة حول تصنيع البرميل
- تقديم أهمية تحميص البراهيل
- الخوض في التحليل الحسي للنبيذ. جوانب التقييم وكيفية تنفيذها
- تحديد التغييرات العضوية للنبيذ

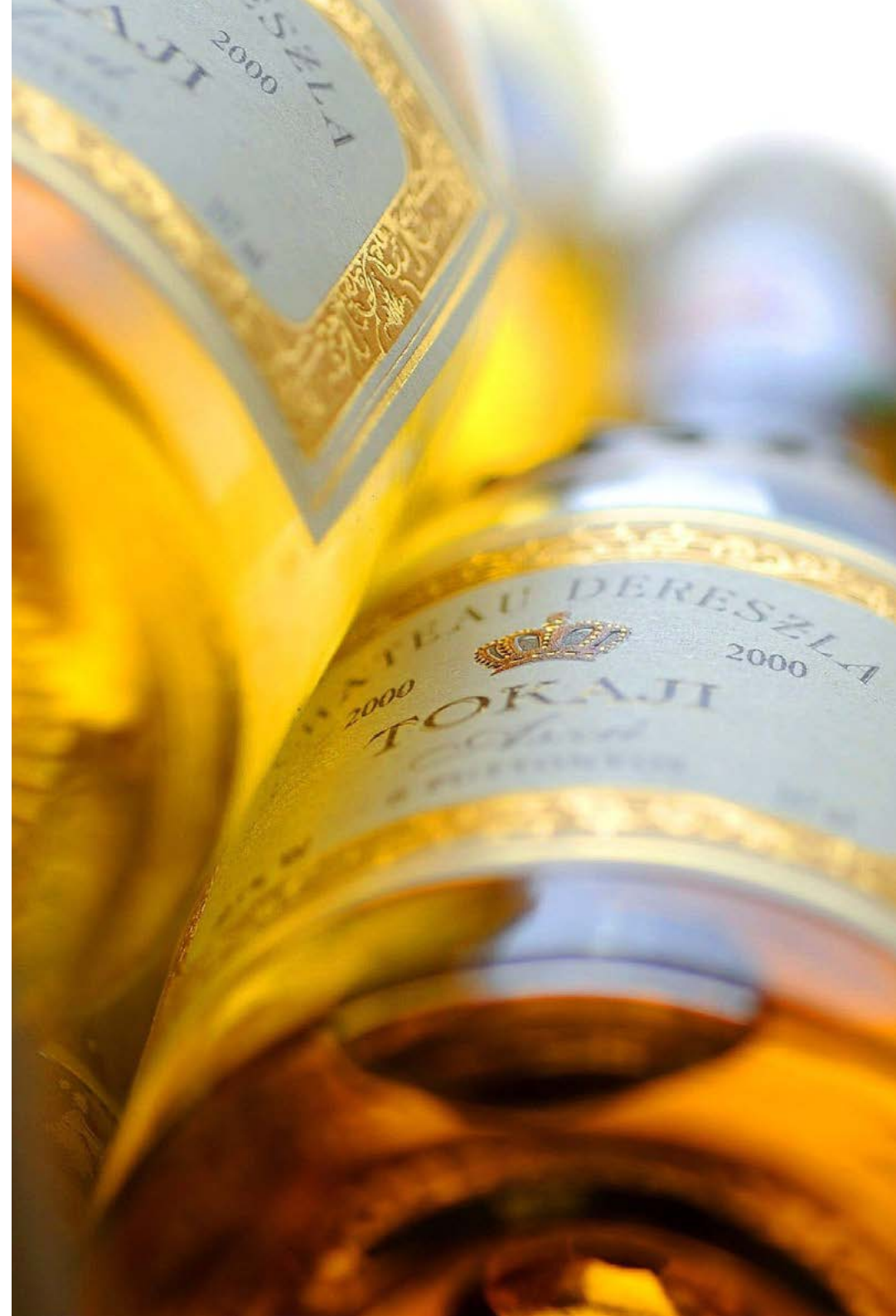
الأهداف المحددة



- ♦ القدرة على تحديد مشكلة حسية (ذوقية أو عطرية أو بصرية) والتمكن من تصحيحها عن طريق أنواع مختلفة من التصفية
- ♦ إعطاء أمثلة عملية ومرئية تساعد على تحديد حالات عدم الاستقرار المختلفة، 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 حول الكائنات الدقيقة المفسدة للنبيذ وكيفية منع 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
- ♦ تشجيع اهتمام الطالب على استخدام المنتجات (المنقبة) الصديقة للبيئة وغير المسببة للحساسية. بالإضافة إلى اختيار طرق التثبيت التي تنطوي على استهلاك أقل للطاقة



سجّل الآن في هذه المحاضرة الجامعية واستمتع بتعليم شامل يقدم لك مواد نظرية وعملية حتى تتمكن من التعلم بطريقة ديناميكية"



هيكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية

وفقاً لخط الدقة الأكاديمية التي تحكم TECH على أساسها، اختارت هذه المنظمة مجموعة تعليمية متخصصة في زراعة الكروم لتطوير محتويات البرنامج ونقل معرفتها النظرية والعملية. بهذه الطريقة، سيكون لدى أخصائي التغذية وبقية الطلاب المهتمين الذين التحقوا بالدرجة معرفة نظرية محددة، ولكن أيضاً مع نصائح موثوقة حول الأداء الفعلي للمعلمين. في المقابل، سيتمكن الطلاب من الاتصال بالخبراء من خلال قناة اتصال مباشرة، الحرم الجامعي الافتراضي، والتي سيتمكنون من خلالها من حل جميع أسئلتهم المتعلقة بالموضوع.

“

هذه هي فرصتك لتعميق الاستقرار الميكروبيولوجي
للنبيد، وذلك بفضل أرقى المتخصصين المتخصصين في
زراعة الكروم"

هيكل الإدارة

أ. Clavero Arranz, Ana

- ♦ المديرية العامة لمصنع النبيذ سييا 21
- ♦ المديرية العامة لمجموعة مصانع النبيذ Emilio Moro
- ♦ المديرية المالية لمجموعة مصانع النبيذ Emilio Moro
- ♦ رئيسة الشؤون الإدارية في مصنع النبيذ سييا 21
- ♦ تقنية لإدارة في مصنع النبيذ كونفينتو 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. 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 الجودة 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. Sáez Carretero, Jorge

- ♦ رئيس قسم زراعة الكروم في مصنع النبيذ سيبا 21
- ♦ تقني زراعة الكروم في مصنع النبيذ فونتانا
- ♦ مدير زراعة الكروم في شركة حيفيتي
- ♦ خريج الهندسة والعلوم الزراعية من جامعة البوليتكنيك في Madrid.
- ♦ ماجستير في زراعة الكروم وعلم الخمور من جامعة البوليتكنيك في مدريد.
- ♦ معتمد كمستشار للإدارة المتكاملة للآفات
- ♦ معتمدين كمستشارين في السحل الرسمي لمنتحي ومشغلي وسائل الدفاع عن الصحة النباتية



الهيكل والمحتوى

تم تصميم المنهج الدراسي لهذه المحاضرة الجامعية في علم تقنيات النبيذ واستقراره من قبل فريق من المتخصصين الذين تم اختيارهم من قبل جامعة TECH، مع مراعاة مناهجهم الدراسية وطابعهم الإنساني. في المحتويات، سيجد الطلاب مجموعة واسعة من المعرفة حول توضيح النبيذ الأحمر والأبيض والوردي، من بين أنواع أخرى؛ استقرار هذا المنتج، والترشيح عن طريق الامتزاز أو طرق أخرى وقسم محدد مخصص لعدم الاستقرار الناجم عن المعادن التي سيتعين على خبراء التغذية في المستقبل مواجهتها. وقد أصبح كل ذلك أسهل من خلال استخدام أدوات تربية مبتكرة مثل نظام إعادة التعلم Relearning، الذي يعفي الطلاب من ساعات الحفظ الطويلة ويسمح لهم باستيعاب المحتويات بطريقة بسيطة.



كن جزءًا من المهنيين المتطورين الذين هم في
طليعة إنتاج النبيذ وتسويقه، وذلك بفضل هذه
المحاضرة الجامعية"



الوحدة 1. تنقية وتثبيت النبيذ

- 1.1 تنقية النبيذ الأحمر
- 2.1 تنقية النبيذ الأبيض والوردي
- 3.1 تصفية النبيذ
- 4.1 استقرار بيتاثرات البوتاسيوم في النبيذ
- 5.1 استقرار طرطرات الكالسيوم
- 6.1 استقرار المادة الملونة في النبيذ الأحمر
- 7.1 عدم الاستقرار الناتج عن المعادن
- 8.1 الاستقرار الميكروبيولوجي للنبيذ
- 9.1 منع نمو البكتيريا والقضاء عليها
- 10.1 منع نمو الخمائر والعفن والقضاء عليهما

هل ستبقى في طابور للحصول على المؤهل المحدد
في صناعة النبيذ؟ انضم إلى TECH لتغيير مسار حياتك
المهنية وتحديث مهاراتك حول القيمة الغذائية للنبيذ"



المنهجية

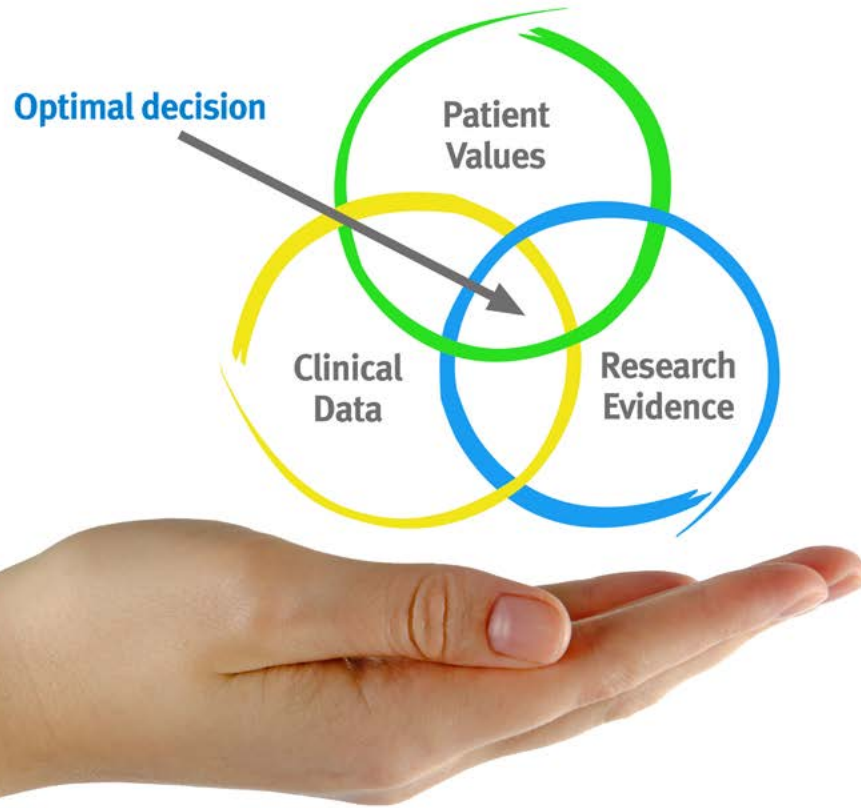
يقدم هذا البرنامج التدريبي طريقة مختلفة للتعلم، فقد تم تطوير منهجيتنا من خلال أسلوب التعليم المرتكز على التكرار: *Relearning* أو ما يعرف بمنهجية إعادة التعلم.

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 يتخلّى 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 وسيتعين 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 منهج 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.

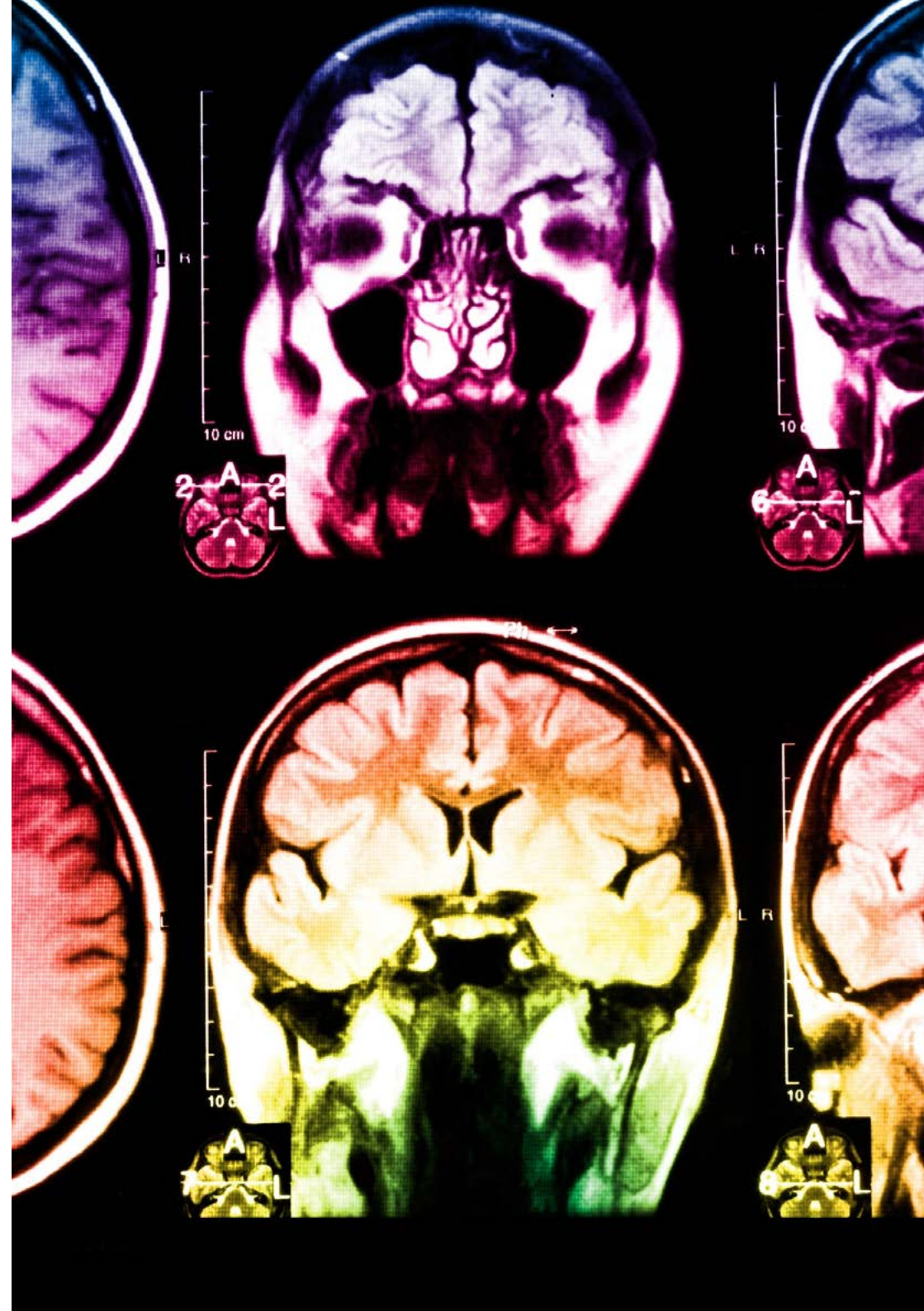
في طليعة المناهج التربوية في العالم، تمكنت منهجية إعادة التعلم من تحسين مستويات الرضا العام للمهنيين، الذين أكملوا دراساتهم، فيما يتعلق بمؤشرات الجودة لأفضل جامعة عبر الإنترنت في البلدان الناطقة بالإسبانية (جامعة كولومبيا).

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.

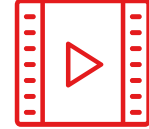
في برنامجنا، التعلم ليس عملية خطية، ولكنه يحدث في شكل لولبي (نتعلم ثم نطرح ماتعلمناه جانباً فننساها ثم نعيد تعلمه). لذلك، نقوم بدمج كل عنصر من هذه العناصر بشكل مركزي.

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، وتحديداً من أجله، بحيث يكون التطوير التعليمي محدداً وملموهاً حقاً. 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

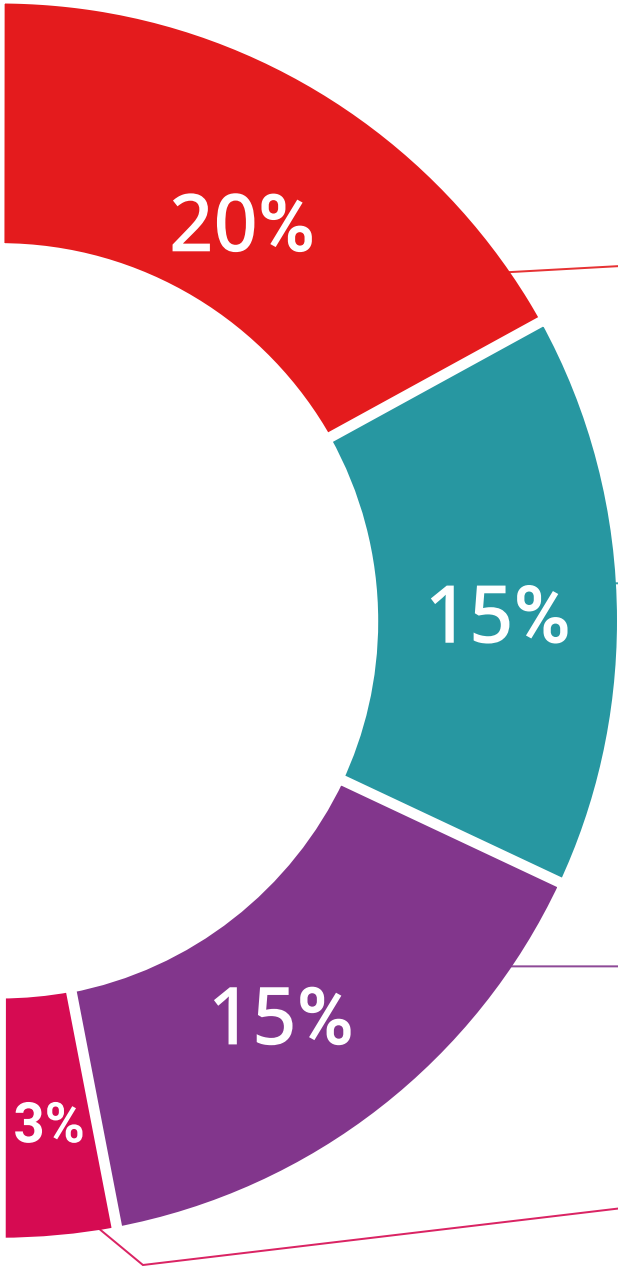


يقدم فريق جامعة TECH المحتويات بطريقة جذابة وديناميكية في أقراص الوسائط المتعددة التي تشمل الملفات الصوتية والفيديوهات والصور والرسوم البيانية والخرائط المفاهيمية من أجل تعزيز المعرفة. اعترفت شركة مايكروسوفت بهذا نظام التأهيل الفريد لتقديم محتوى الوسائط المتعددة على أنه "قصة نجاح أوروبية".

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.



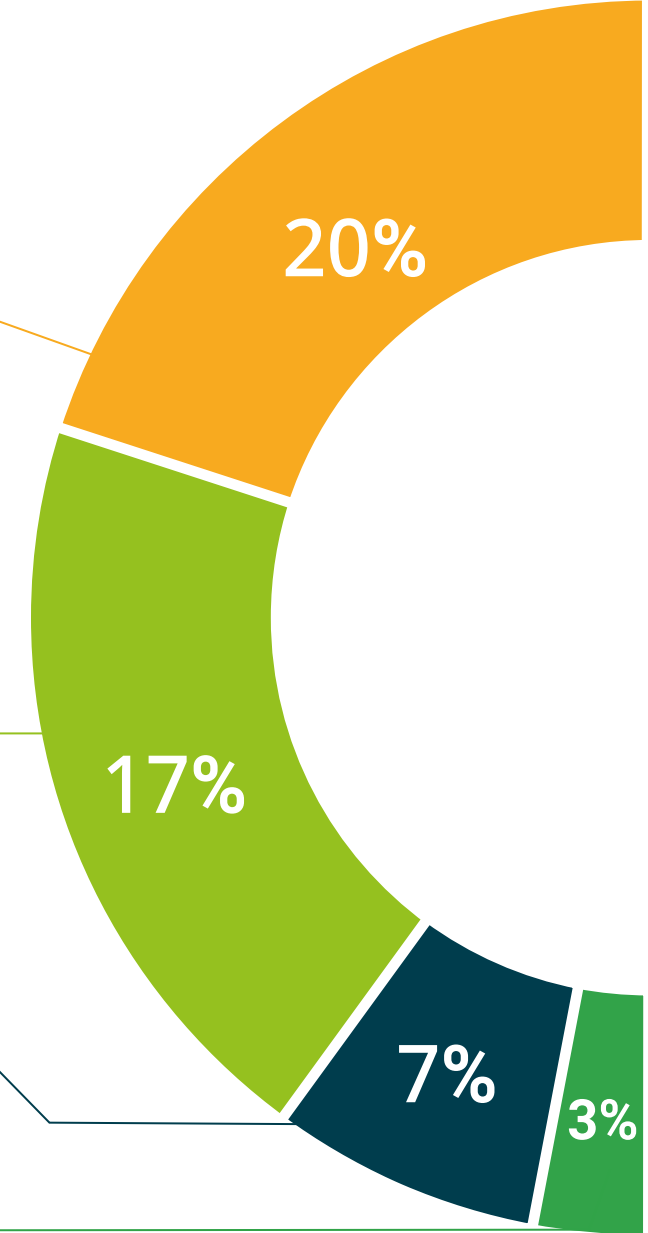
المحاضرات الرئيسية

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 المحاضرة الجامعية في علم تقنيات النيذ واستقراره، بالإضافة إلى التدريب الأكثر دقة وحدائقة، الحصول على شهادة اجتياز المحاضرة الجامعية الصادرة عن TECH Global University.



اجتاز هذا البرنامج بنجاح وأحصل على مؤهل علمي
دون الحاجة إلى السفر أو القيام بأية إجراءات مرهقة"



تحتوي ال محاضرة الجامعة في علم تقنيات النيذ واستقراره على البرنامج العلمية الأكثر اكتمالا و حداثة في السوق.

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

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

المؤهل العلمي: محاضرة الجامعة في علم تقنيات النيذ واستقراره

طريقة: عبر الإنترنت

مدة: 6 أسابيع



tech الجامعة
إتكنولوجيا

محاضرة جامعية

علم تقنيات النيذ واستقراره

« طريقة التدريس: أونلاين

« مدة الدراسة: 6 أسابيع

« المؤهل العلمي: TECH الجامعة التكنولوجية

« مواعيد الدراسة: وفقاً لوتيرتك الخاصة

« الامتحانات: أونلاين

محاضرة جامعية علم تقنيات النبيذ واستقراره