

محاضرة جامعية إنتاج النبيذ الفوار



الجامعة
التكنولوجية
tech

محاضرة جامعية إنتاج النبيذ الفوار

- « 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.techtute.com/ae/nutrition/postgraduate-certificate/sparkling-wine-production

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

تغويز النبيذ هي تلك العملية التي، على سبيل المثال، تحدد شمبانيا فرنسا. ومع ذلك، في بعض الأحيان، أصبحت أتمتة التقنيات التي كانت تستخدم في السابق يدوية والتي أجبرها تطويرها على اتباع إجراءات بطيئة وموجزة، منهجية وأحياناً محفوفة بالمخاطر. وبالتالي، تتطلب الشركات مهنيين ذوي معرفة واسعة في طرق الإنتاج والأصناف والنضج والحصاد، من بين أمور أخرى. استجابة لهذا الطلب، طورت TECH برنامجاً مكثفًا حول إنتاج النبيذ الفوار . يتعلق الامر بتأهيل كامل ودقيق مع فريق تدريس متمرس يتيح للطلاب دراسة متعمقة في طريقة charmat, gran bass أو autoclave، وغيرها من المواد الأخرى. كل هذا، من خلال نظام بسيط ومكيف، سيكون 100% عبر الإنترنت، مما يسمح للطلاب بالجمع بين دراستهم وبقية حياتهم الشخصية والمهنية.

من خلال هذه المحاضرة الجامعية سوف تتعرف بشكل مثالي على استقبال، ضغط وتصنيع النبيذ فقط في 6 أسابيع"



تحتوي **المحاضرة الجامعية في إنتاج النبيذ الفوار** على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالاً وحدثاً في السوق. أبرز خصائصها هي:

- ♦ تطوير الحالات العملية المقدمة من قبل خبراء في هندسة صناعة النبيذ وزراعة الكروم
- ♦ تجمع المحتويات الرسومية والتخطيطية والعملية بشكل بارز التي يتم تصميمها بها معلومات علمية حول تلك التخصصات التي تعتبر ضرورية للممارسة المهنية
- ♦ التمارين العملية حيث يمكن إجراء عملية التقييم الذاتي لتحسين التعلم
- ♦ تركيزها على المنهيات 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

بالنظر إلى التحضير الشامل المطلوب للحصول على فقاعات النبيذ الفوار، يجب أن يكون لدى صناعة النبيذ متخصصون يتقنون مستويات السكر، كمية ثاني أكسيد الكربون المذابة في النبيذ والضغط الذي يذوب عنده في المنتج. كل هذا، من إنتاجها لتكون قادرة على تفصيل الفقاعة، مع احترام جودة عصير العنب وتوضيحها. بالإضافة إلى ذلك نظرًا لكونه قطاعًا متطلبًا بشكل متزايد، فإن الاهتمام مشتق أيضًا من سرعة العمليات التي لا تزال فعالة لجودة المنتج النهائي.

لهذا السبب ومن أجل تحسين مهارات خريجي التغذية في مجال علم الخمور، طورت جامعة TECH درجة تتعمق في تعريف وتصنيف وتنظيم النبيذ الفوار. بفضل دراستهم، سيتمكن الطلاب من تحسين طرق الإنتاج والفقاعة في إنتاج النبيذ الفوار. كل هذا، من خلال التعلم المخصب الذي يقدمه المتخصصون ذوو الخبرة المختارون من قبل جامعة TECH لإعداد محتويات البرنامج ونقل المعرفة النظرية والعملية للمتخصصين.

بالإضافة إلى ذلك، تطبق جامعة TECH منهجية إعادة التعلم المبتكرة Relearning بهدف إعفاء الطلاب من ساعات الحفظ الطويلة وتمكينهم من الاستيعاب التدريجي والبسيط. وبهذه الطريقة، يتم تأهيل الطلاب من خلال دمج مواد نظرية وإضافية مثل: ملخصات الفيديو والأنشطة ومحاكاة الحالات وغيرها. تعليم 100% عبر الإنترنت، يستهدف المهنيين الملتزمين بالتجربة الجامعية أونلاين، دون الحاجة إلى السفر أو تحديد مواعيد محددة.



لا تضيع المزيد من الوقت، إذا كنت ترغب في التدخل في إنتاج النبيذ الفوار كأخصائي تغذية متخصص في علم الخمور، انضم إلى جامعة TECH"

سجل الآن لاكتشاف الطريقة التقليدية، طريقة Charmat و Transfer لصنع النبيذ الفوار وتحسين خدماتك في الممارسة العملية.

بفضل TECH, سوف تتقن طرق الإنتاج والفقاعة بالضمانات.

ستحدد جودة العصور وتنقيته الخصائص الحسية للنبيذ الذي تشرف عليه، فهل تريد أن تقوم بذلك بنجاح؟

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 تدريبًا عامًا مبرمجًا 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.

الأهداف

تم تصميم هذه المحاضرة الجامعية في إنتاج النبيذ الفوار بحيث يمكن للخريجين في مجال التغذية وغيرهم من المهنيين المهتمين بتعزيز النبيذ تطوير معرفتهم بعمليات الإنتاج الأكثر ابتكارًا. تمكنت جامعة TECH من توفير المعرفة النظرية والعملية لطلابها، وذلك بفضل دمج الأدوات التربوية المتعددة التي تعيد التفكير في قطاع التعليم. بفضل هذا، سيتمكن الطالب من التمتع بدرجة تتكيف مع العصر الجديد والتي تطبق طرق تدريس فعالة لضمان تعليمهم.





هل تريد أن تميز نفسك عن غيرك من خبراء التغذية؟ هل تريد أن تميّز عن غيرك من خبراء التغذية الآخرين؟ أتقن مهاراتك في التخمير السلالي وتغويز النبيذ مع جامعة TECH

الأهداف العامة



- ♦ توفير أوسع نطاق من المعرفة بالنبيذ
- ♦ كشف أهمية زراعة العنب 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 للتربة معينة، و صنف عنب وأسلوب نبيذ معين
- ♦ استكشاف أحدث ما توصل إليه العلم الحديث في مجال صناعة النبيذ قدر الإمكان حتى يتمكن الطالب من إنتاج نبيذ أبيض عالي الجودة
- ♦ تحويل الطالب إلى خبير في إنتاج النبيذ الأحمر
- ♦ تحديد الأنصاف المستخدمة أو التي يمكن استخدامها في صناعة النبيذ الفوار
- ♦ دراسة عناصر زراعة العنب 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 التنقيح والتخلص من المكونات المختلفة التي يمكن أن تفسد النبيذ
- ♦ توسيع المعرفة حول تصنيع البرميل
- ♦ تقديم أهمية تمييز البراميل
- ♦ الخوض في التحليل الحسي للنبيذ. جوانب التقييم وكيفية تنفيذها
- ♦ تحديد التغيرات العضوية للنبيذ

الأهداف المحددة



- 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



اختر الآن مؤهل علمي يتكيف مع
النموذج الرقمي ومعك بحيث يمكنك
الدراسة بطريقة مرنة ومريحة"



هيكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية

استخدمت TECH، في إطار اهتمامها بالدقة الأكاديمية، فريقاً تدريبياً متمرساً في زراعة الكروم وعلم إنتاج الخمر لنقل جميع مفاتيح الصناعة المزدهرة والتغيير التكنولوجي المستمر. بفضل خبرتهم الواسعة في هذا القطاع، يؤيد المعلمون المحتوى ويضمنون التعليمات الصحيحة للطلاب بطريقة بسيطة وسريعة. كيف يكون ذلك ممكناً؟ برغبة المهنيين الذين يعملون يومياً في المنطقة التي يرغب الطلاب في الوصول إليها أو حيث يرغب المتخصصون المسجلون في الترويج لها.



هل ستفوت فرصة تثقيف نفسك مع متخصصي زراعة الكروم؟
اقترب أكثر من المواقف الحقيقية في مجال العمل، بفضل
تجارب المعلمين"



هيكل الإدارة

أ. Clavero Arranz, Ana

- ♦ المدير العام لمصنع النبيذ سيبا 21
- ♦ المدير العام لمجموعة مصانع النبيذ Emilio Moro
- ♦ المدير المالي لمجموعة مصانع النبيذ Emilio Moro
- ♦ رئيسة الشؤون الإدارية في Bodegas Cepa 21
- ♦ تقنية إدارية في Bodegas Convento San Francisco
- ♦ خريجة إدارة الأعمال والإدارة من جامعة Valladolid
- ♦ محستير في الإدارة المالية من ESIC
- ♦ مدرب 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 أحريكولا ريوفا
- ♦ 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 Valladolid
- ♦ التخصص في التواصل من أجل القيادة من قبل مدرسة بست كوتشينج

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
- ♦ إحازة 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



الهيكل والمحتوى

تم تصميم المنهج الدراسي لهذه المحاضرة الجامعية في إنتاج النبيذ الفوار بعناية من قبل خبراء في مجال النبيذ، الذين سينقلون معرفتهم من خلال محتويات سمعية بصرية يسهل استيعابها. بالإضافة إلى ذلك، سيكون هؤلاء الخبراء هم الذين يعدون الطلاب لتنفيذها في مجال العمل الحقيقي. في هذه البيئة المهنية، سيتمكن الطلاب من الاتصال بالمعلمين من خلال قناة اتصال مباشر سيحلون من خلالها جميع أسئلتهم المتعلقة بالموضوع. في المقابل، تطبق TECH منهجية إعادة التعلم، لإعفاء الطلاب من ساعات الحفظ الطويلة ولتكون قادرًا على استيعاب جميع المحتويات تدريجيًا وبسهولة.



تعرف على مفاتيح التخمر في النبيذ الفوار حتى تتمكن
من تقديم خدمة عالية الجودة في شركتك"



الوحدة 1. إنتاج النبيذ الفوار

- 1.1 النبيذ الفوار: التعريف والتصنيف والتنظيم
- 2.1 الأنصاف والنضج وحصاد العنب
- 3.1 الاستقبال والعصر وإنتاج النبيذ الأساسي
- 4.1 طرق الإنتاج والفقاعة
- 5.1 الطريقة التقليدية
- 6.1 طريقة charmat أو القارورة الكبيرة أو الأوتوكلاف
- 7.1 التخمير السلالي
- 8.1 تغويز النبيذ
- 9.1 مناطق الإنتاج العالمية. طرق الإنتاج
- 10.1 الاستكشاف والتذوق

لا تنتظر أكثر من ذلك لتحديث نفسك في مجال
يزدهر بين المستهلكين ويتغير باستمرار من
وجهة نظر تكنولوجية"



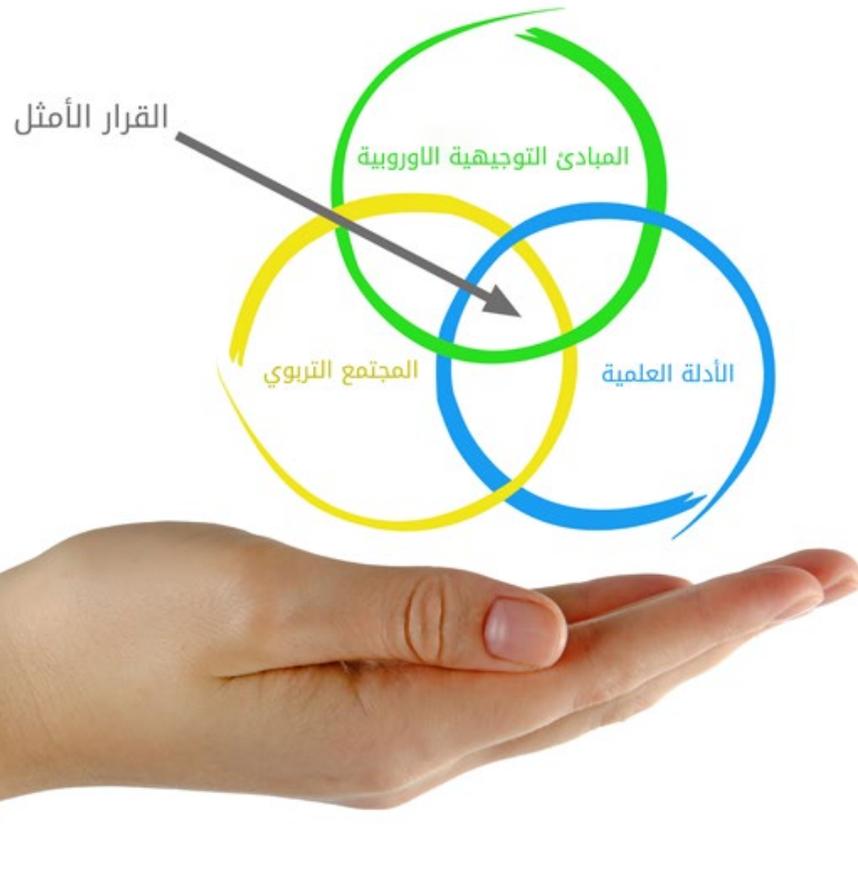
المنهجية

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 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.

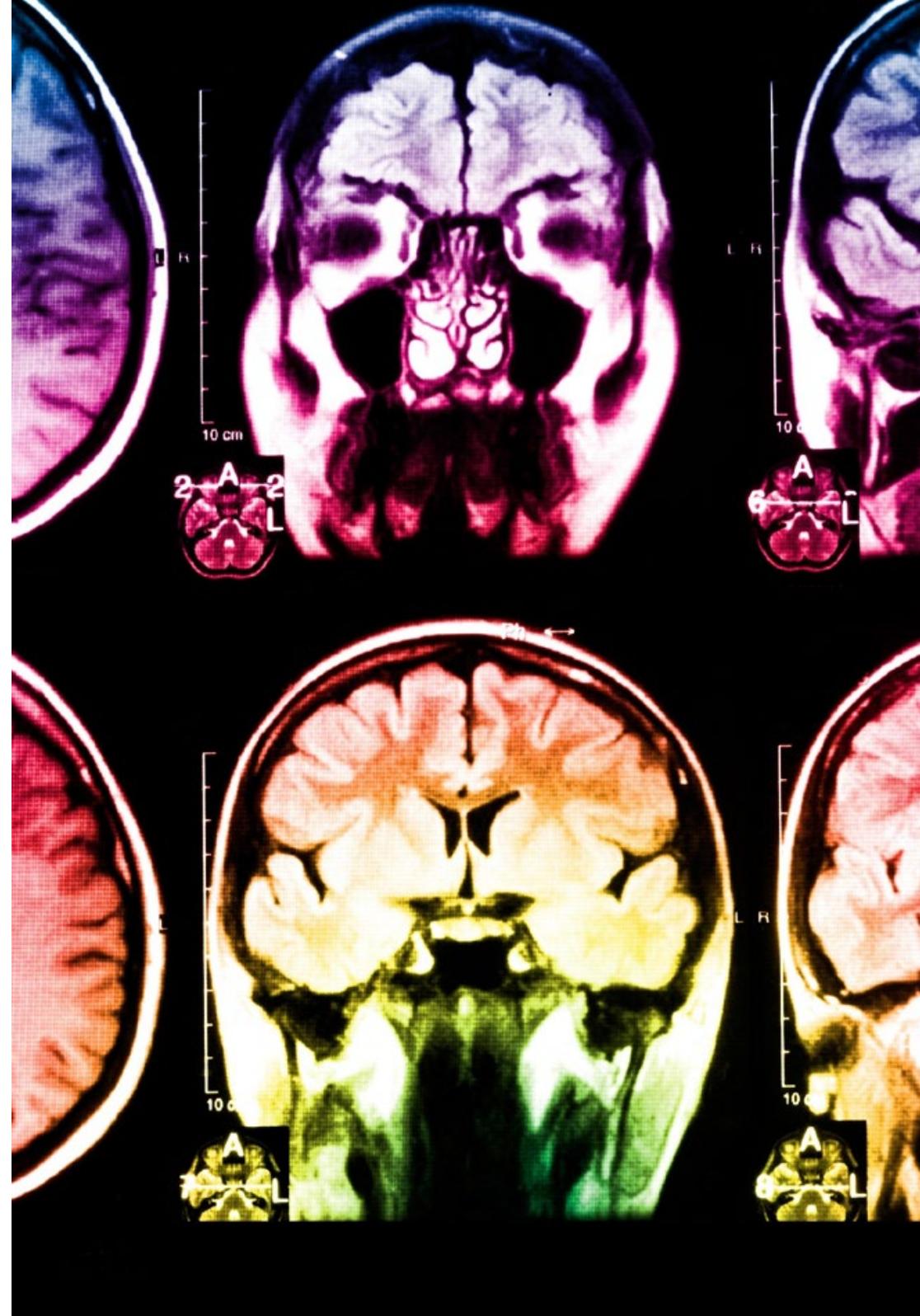
في طليعة المناهج التربوية في العالم، تمكنت منهجية إعادة التعلم من تحسين مستويات الرضا العام للمهنيين، الذين أكملوا دراساتهم، فيما يتعلق بمؤشرات الجودة لأفضل جامعة عبر الإنترنت في البلدان الناطقة بالإسبانية (جامعة كولومبيا).

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.

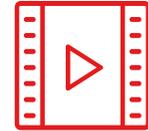
في برنامجنا، التعلم ليس عملية خطية، ولكنه يحدث في شكل لولبي (نتعلم ثم نطرح ماتعلمناه جانباً فننساها ثم نعيد تعلمه). لذلك، نقوم بدمج كل عنصر من هذه العناصر بشكل مركزي.

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، 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

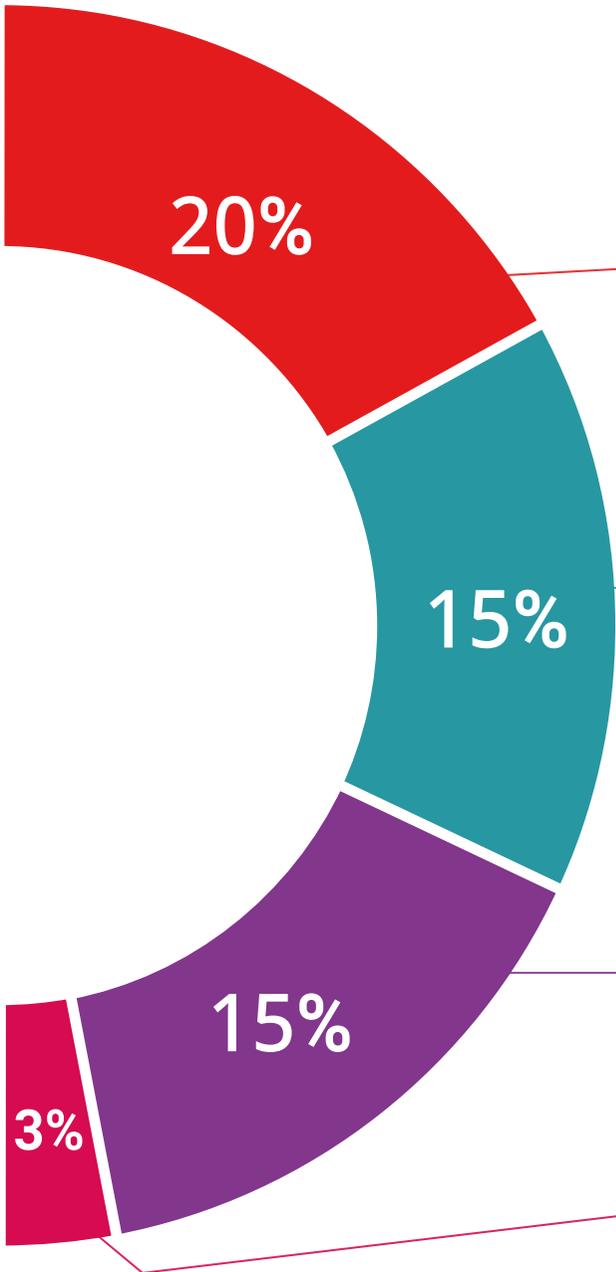


يقدم فريق جامعة TECH المحتويات بطريقة جذابة وديناميكية في أقراص الوسائط المتعددة التي تشمل الملفات الصوتية والفيديوهات والصور والرسوم البيانية والخرائط المفاهيمية من أجل تعزيز المعرفة. اعترفت شركة مايكروسوفت بهذا نظام التأهيل الفريد لتقديم محتوى الوسائط المتعددة على أنه "قصة نجاح أوروبية".

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.



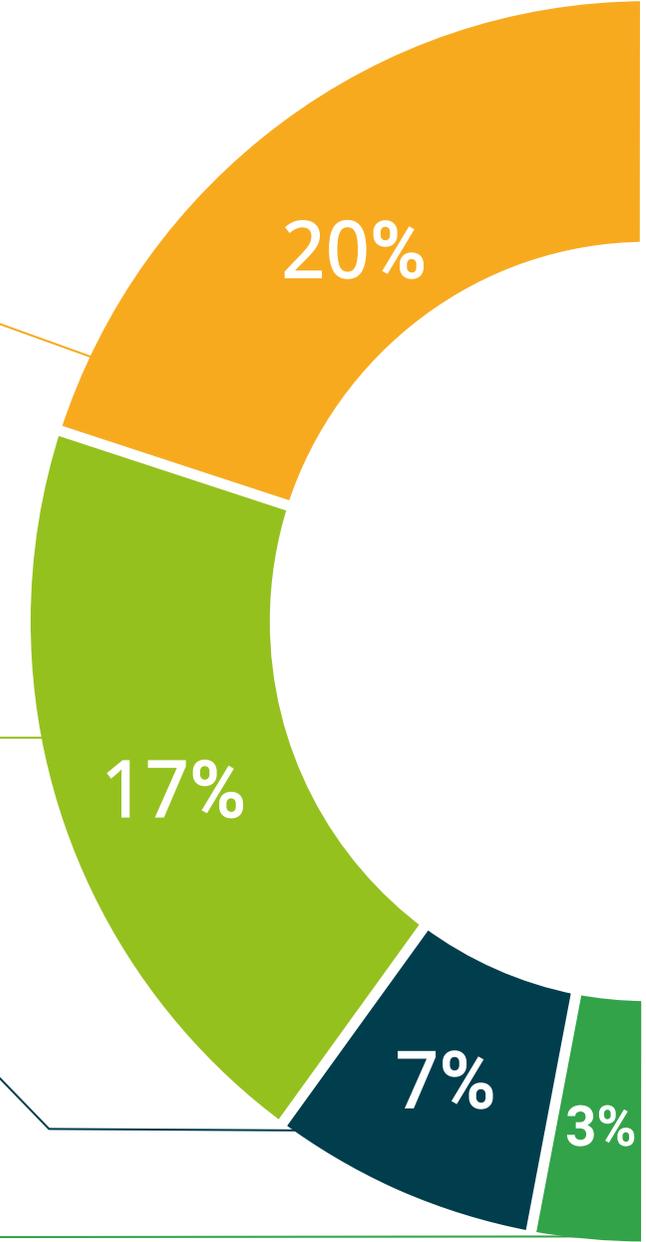
المحاضرات الرئيسية

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 إنتاج النبيذ الفوار، 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 محاضرة جامعية في إنتاج النيذ الفوار 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: محاضرة جامعية في إنتاج النيذ الفوار

طريقة: أونلاين

مدة: 6 أسابيع



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

محاضرة جامعية

إنتاج النيبذ الفوار

« 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 إنتاج النبيذ الفوار