

محاضرة جامعية علم الأحياء الدقيقة للنبذ



الجامعة
التكنولوجية
tech

محاضرة جامعية علم الأحياء الدقيقة للنبذ

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

رابط الدخول إلى الموقع الإلكتروني: www.techtute.com/ae/nutrition/postgraduate-certificate/specialist-enological-microbiology

الفهرس

01	المقدمة	صفحة 4
02	الأهداف	صفحة 8
03	هيكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية	صفحة 12
04	الهيكل والمحتوى	صفحة 16
05	المنهجية	صفحة 20
06	المؤهل العلمي	صفحة 28

المقدمة

تعد صناعة النبيذ عملية صعبة، حيث توجد العديد من العوامل المحددة. أحدها هو تكاثر البكتيريا والكائنات الدقيقة الأخرى في النبيذ من زراعة ثماره. في هذا الخط، تحتاج الشركات إلى دمج أدوات النمو التي تلبي المتطلبات الغذائية الرئيسية لجدوى المنتج النهائي. لذلك من الضروري أن يكون لدى المؤسسات خبراء تغذية يقومون بتحليل هذه المعايير ويكونون على اطلاع دائم على آخر المستجدات من أجل دمج تقنيات الدراسة الجديدة والبدائل التي تؤدي إلى تحسين النبيذ المعني، وبالتالي إلى تعظيم أرباح الأعمال. مع وضع هذه المهارات في الاعتبار، طورت جامعة TECH مؤهلاً دقيقاً يعتمد على البيئة الجرثومية التي تنطوي عليها صناعة النبيذ. برنامج مقترح بتنسيق 100% عبر الإنترنت، بحيث يمكن للمتخصصين الجمع بين دراستهم والأنشطة الأخرى.



من خلال هذه المحاضرة الجامعية، ستتحقق بشكل شامل في دراسة علم الأحياء الدقيقة للنبذ في 6 أسابيع فقط من التأهيل الأكاديمي"



تحتوي المحاضرة الجامعية في علم الأحياء الدقيقة للنبيد على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالاً وحدائثة في السوق. أبرز خصائصها هي:

- ♦ تطوير الحالات العملية التي يقدمها خبراء في التغذية، فن الطهو والكيمياء
- ♦ يوفر المحتوى الحرافيك والتخطيطي والعملي البارز للكتاب معلومات علمية عن تلك التخصصات الضرورية للممارسة المهنية
- ♦ التمارين العملية حيث يمكن إجراء عملية التقييم الذاتي لتحسين التعلم
- ♦ تركيزها على المنهجات المبتكرة
- ♦ كل هذا سيتم استكماله بدروس نظرية وأسئلة للخبراء ومنتديات مناقشة حول القضايا المثيرة للحدل وأعمال التفكير الفردية
- ♦ توفر المحتوى من أي جهاز ثابت أو محمول متصل بالإنترنت

تعتبر بكتيريا حمض اللاكتيك ضرورية لتقليل، من بين مشاكل أخرى، الحموضة البيولوجية للنبيد. تعمل هذه الكائنات الدقيقة على زيادة درجة الحموضة، بالإضافة إلى التأثير على رائحة ولون كل نوع من أنواع النبيد. لذلك، فهي ضرورية في صناعة النبيد. ومع ذلك، يجب أن تتطلب سيطرتها الامتثال للمعايير المناسبة وبالتالي الحصول على النتيجة المرجوة. تعمل التغذية والكيمياء والتكنولوجيا بالتنسيق في هذا الجانب من أجل إنتاج غذاء يعميل إلى أن يكون أكثر تفصيلاً مما يبدو للوهلة الأولى.

على العكس من ذلك، فإن بعض الإضافات الكيميائية تسبب الأمينات الحيوية وتنتقل التذوقات الضارة في النبيد. قد يتسبب هذا في حدوث مضاعفات في صحة المستهلكين، إذا تم تسويق المنتج. من أجل الاهتمام بمكونات العنب واحترام مستويات حمض المالك في الطعام، طورت TECH معايير محددة ودقيقة حول علم الأحياء الدقيقة للنبيد. يستهدف هذا البرنامج خريجي التغذية وغيرهم من المهنيين المهتمين بالمكونات البيولوجية للنبيد، بهدف تزويدهم بالتدريب النظري والعملية لزيادة مهاراتهم في هذا المجال.

بالإضافة إلى ذلك، قامت TECH بدمج أدوات تربوية فعالة في هذا المؤهل لتسهيل استيعاب المفاهيم التقنية من قبل المتخصص، دون الحاجة إلى استثمار ساعات طويلة من الحفظ الشائعة في البرامج التقليدية الأخرى. هذا ممكن بفضل منهجية إعادة التعلم وطريقة دراسة عبر الإنترنت 100% التي تقدمها TECH. وبالمثل، سيكون لدى الطلاب قناة اتصال مباشرة، سيتمكنون من خلالها من حل جميع أسئلتهم المتعلقة بالموضوع بدعم من مجموعة تعليمية من ذوي الخبرة في علم إنتاج الخمور. تجربة فريدة لمن يختار التدريس الحديث والرقمي دون إهمال الصرامة.



سجل الآن لإتقان الأنواع الشائعة في
النبيد مثل الفطريات والكائنات الدقيقة
المفيدة"

قدّم نبيذاً يؤدي إلى إرضاء المستهلك بشكل أكبر، وذلك بفضل المعرفة التي توفرها شركة TECH فيما يتعلق بمتطلباتها الغذائية.

بفضل TECH، سوف تتعمق في أهمية تخمير مالولاكتيك في مواجهة عواقب تغير المناخ.

الاستقرار الميكروبيولوجي هو المفتاح في تطوير منتج نبيذ نهائي عالي الجودة. احصل على تعليم مع TECH في هذا المجال من خلال برنامج سهل المتابعة"

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 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

يتمثل الهدف الرئيسي من هذه المحاضرة الجامعية في علم الأحياء الدقيقة للنبيد في توسيع وتحديث المعرفة النظرية والتقنية للخريجين في مجال التغذية وغيرهم من المهنيين المهتمين بقطاع النبيد. تمكنت TECH من توجيه الطلاب بشكل فعال، وذلك بفضل دمج الأدوات التربوية الديناميكية ودعم فريق التدريس الذي سيكون متأكدًا للمحترفين لإرشادهم في دراستهم. هذه فرصة رئيسية للمتخصصين الذين يختارون الحصول على مؤهل علمي عبر الإنترنت ويرغبون في الجمع بين دراستهم وبقية حياتهم.



اعرض أداءك المهني نحو المزيد من الأساليب البيئية
واكتشف فوائد المواد المبيدة للجراثيم في نمو
الكائنات الحية الدقيقة"





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 الأهمية المنتحة لهذه المركبات في كل من مراحل صناعة النبيذ وفي 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 الموحودة من أجل اختيار أنسب العمليات لتربة معينة، و صنف عنب ونمط 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 العنب التي لها تأثير على صناعة النبيذ
- توليد المعرفة المتخصصة حول البعثة: تحضير النبيذ للاستهلاك
- ترسيخ أهمية صناعة النبيذ لهذه المجموعة من النبيذ الرائع
- تبرير الحاجة إلى حماية هذه الكنوز التراثية كجزء من ثقافتنا
- 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 التغييرات العضوية للنبيذ

الأهداف المحددة



- اكتساب معرفة شاملة بعلم الأحياء الدقيقة للنبذ
- تحليل عيوب النبيذ ونسبتها بشكل صحيح إلى كل مجموعة حرثومية
- فهم مفهوم الثبات علم الأحياء الدقيقة وإدراك المشاكل المرتبطة بأنواع النبيذ المختلفة والتغيرات التي يمكن أن تحدث لها اعتمادًا على لحظة التخمر
- دراسة آلية عمل المركبات المضادة للميكروبات وكيفية السيطرة على الكائنات الدقيقة الفاسدة
- تطوير الممارسات الجيدة في المستودع للتنظيف والتطهير
- وضع طرق لعد الكائنات الحية الدقيقة والتحديد المحهري لكل مجموعة حرثومية

سجّل الآن في هذا البرنامج لتوسيع نطاق
مهاراتك في أجناس الخميرة في عملية
صناعة النبيذ"



هيكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية

اختارت TECH بعناية فريق تدريس خبير في علم الأحياء الدقيقة وعلم الخمور لنقل المعرفة بهذه الدرجة. إنها مجموعة مهنية تجمع بين التدريس وتطورهم المهني، وبالتالي، ستكون قادرة على إرشاد الطلاب حول العوامل الغذائية القادمة من البكتيريا في الكرم، من خلال خبرتهم الخاصة. بهذه الطريقة، سيكون لدى الطلاب قناة اتصال مباشر يمكنهم من خلالها حل جميع أسئلتهم حول الموضوع والمناقشة مع الخبراء.

لا تنتظر أكثر من ذلك، ثقّف نفسك بدعم من
المعلمين ذوي الخبرة في مجال زراعة كروم النبيذ
واحصل على كل المعرفة التي ستجعلك مواكبة



أ. Clavero Arranz, Ana

- ◆ المديرية العامة Bodegas Cepa 21
- ◆ المديرية العامة لمجموعة Bodegas Emilio Moro
- ◆ المديرية المالية لمجموعة Bodegas Emilio Moro
- ◆ رئيسة الشؤون الإدارية في Bodegas Cepa 21
- ◆ تقنية إدارية في Bodegas Convento San Francisco
- ◆ خريجة إدارة الأعمال والإدارة من جامعة Valladolid
- ◆ ماجستير في الإدارة المالية من ESIC
- ◆ مدربة تنفيذية من قبل ICF
- ◆ برنامج الانغماس الرقمي لـ CEO من قبل ICEX
- ◆ برنامج التطوير الإداري من قبل IESE



الأساتذة

أ. Beatriz Núñez Arranz

- ♦ 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
- ♦ المشرفة على المجلس الأعلى لـ Ribera del Duero
- ♦ بكالوريوس في علم الخمور من جامعة بلد الوليد
- ♦ أ. Daniel Carracedo Esguevillas
- ♦ 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

تجربة تدريبية فريدة ومهمة وحاسمة
لتعزيز تطور المهني



الهيكل والمحتوى

تم تطوير المنهج الدراسي لهذه المحاضرة الجامعية في علم الأحياء الدقيقة للثمرة بالتفصيل من قبل خبراء في المجال البيولوجي بفضل مساهمتهم وإدماج الأدوات النظرية والعملية، سيتمكن الطالب من دراسة الدرجة بكل ضمانات النجاح، من خلال اكتساب كل المعرفة بطريقة بسيطة. إنه برنامج يهدف إلى توسيع معرفة المهنيين فيما يتعلق بعوامل نمو الكائنات الحية الدقيقة التي تؤثر على النتيجة النهائية لعملية صناعة النبيذ. بالإضافة إلى ذلك، فإن منهجية إعادة التعلم Relearning التي تطبيقها TECH ستعفي الطلاب من ساعات الحفظ الطويلة وستسهل استيعاب المحتويات.



هدف TECH هو أن تحصل على هدفك. تحقق من الاتجاهات الزراعية الأكثر استدامة وفعالية في السنوات الأخيرة حتى تتقن هذا المجال إلى حد



الوحدة 1. علم الأحياء الدقيقة للبيد

- 1.1. الخمائر
- 2.1. بكتيريا حمض اللاكتيك
- 3.1. بكتيريا الخليك
- 4.1. الفطريات والكائنات الحية الدقيقة الأخرى
- 5.1. البيئة الميكروبية أثناء صناعة البيد
- 6.1. أهمية التخمير المالوللاكتيكي
- 7.1. تغييرات البيد
- 8.1. التحكم في نمو الكائنات الحية الدقيقة
- 9.1. التنظيف والتطهير البيولوجي في المخزن البيد
- 10.1. التحليلات الميكروبيولوجية للبيد

درجة مصممة للمتخصصين مثلك، الذين يرغبون
في الخوض في صناعة نبيذ معينة من وجهة
نظر ميكروبيولوجية"



المنهجية

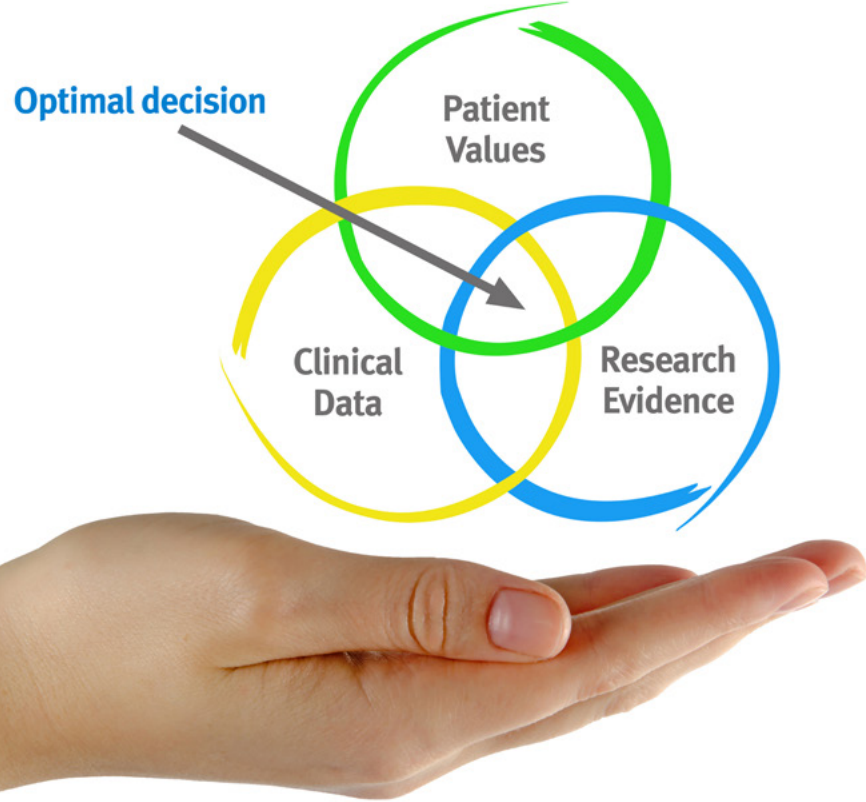
يقدم هذا البرنامج التدريبي طريقة مختلفة للتعلم. فقد تم تطوير منهجيتنا من خلال أسلوب التعليم المرتكز على التكرار: *Relearning* أو ما يعرف بمنهجية إعادة التعلم.

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 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

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.



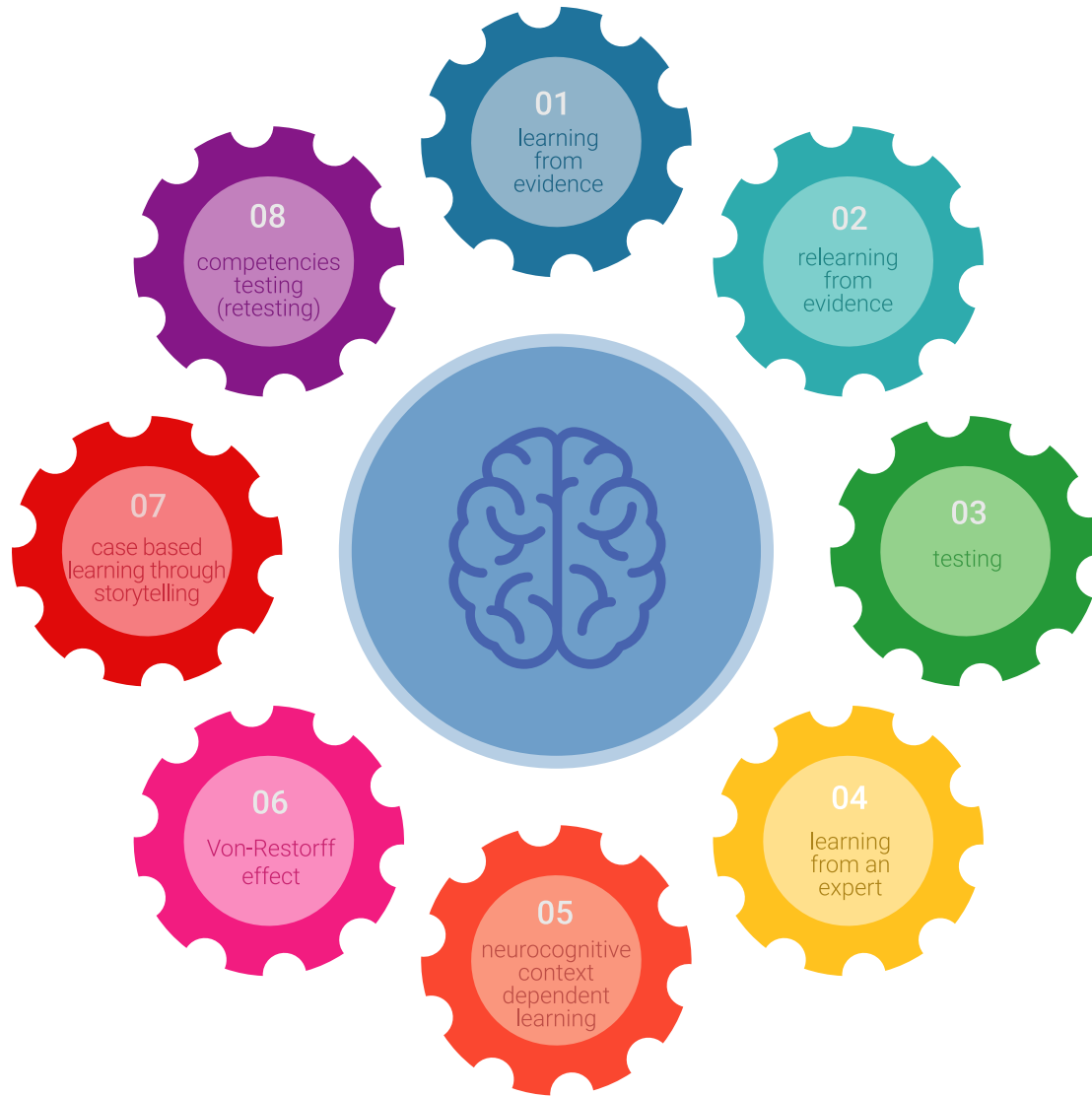
هل تعلم أن هذا المنهج تم تطويره عام 1912 في جامعة هارفارد للطلاب دارسي القانون؟ وكان يتمثل منهج دراسة الحالة في تقديم مواقف حقيقية معقدة لهم لكي يقوموا باتخاذ القرارات وتبرير كيفية حلها. وفي عام 1924 تم تأسيسها كمنهج تدريس قياسي في جامعة هارفارد"

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

في طبيعة 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.

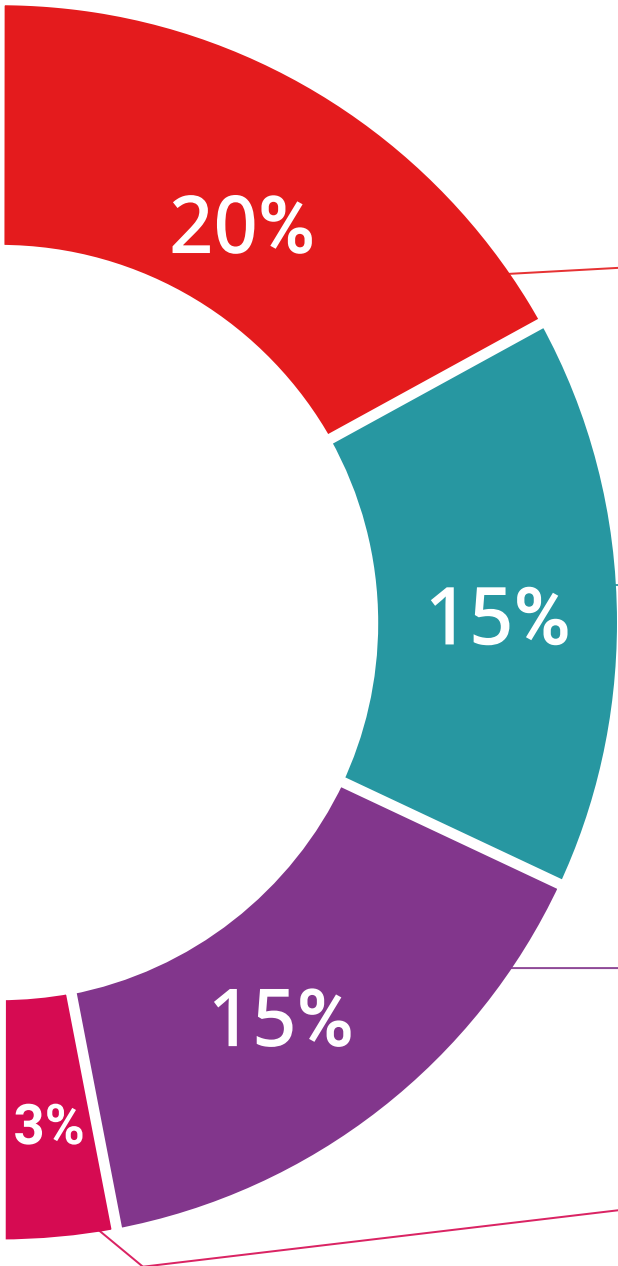
ستتيح لك منهجية إعادة التعلم والمعروفة بـ *Relearning*،
التعلم بجهد أقل ومزيد من الأداء، وإشراكك بشكل أكبر في
تدريبك، وتنمية الروح النقدية لديك، وكذلك قدرتك على
الدفاع عن الحجج والآراء المتباينة: إنها معادلة واضحة للنجاح.

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.



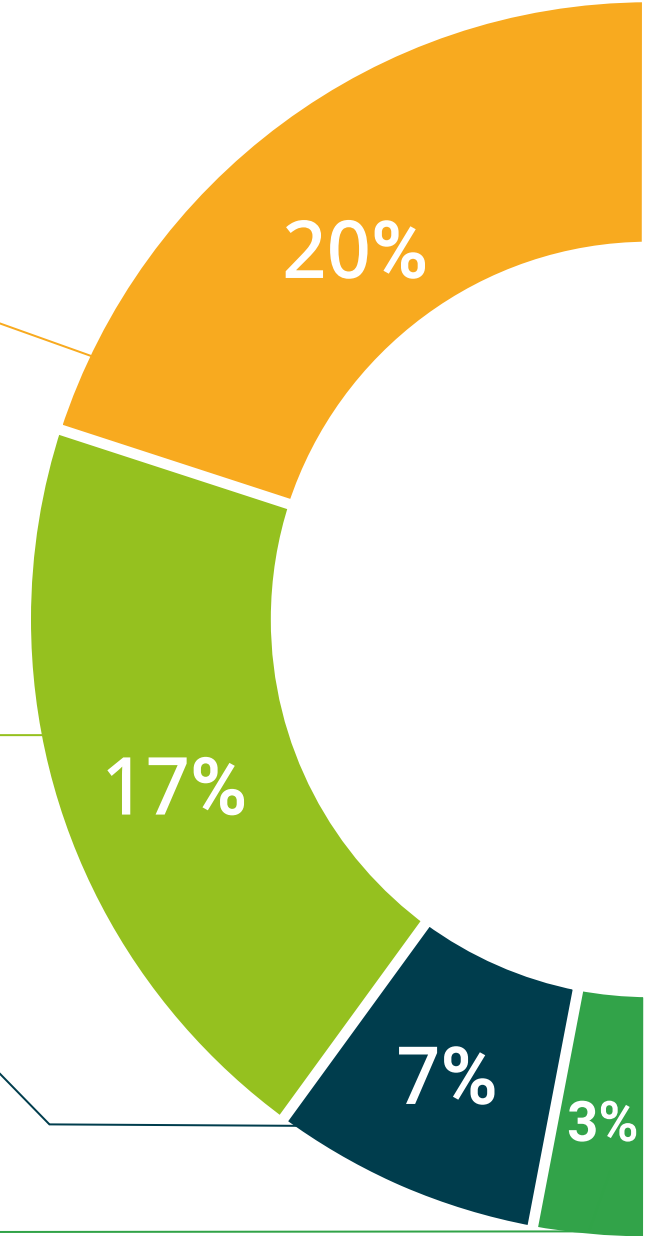
المحاضرات الرئيسية

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 علم الأحياء الدقيقة للبيد، بالإضافة إلى التدريب الأكثر دقة وتحديثًا، الوصول إلى درجة الماجستير الصادرة عن TECH الجامعة التكنولوجية.



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



هذه محاضرة جامعية في علم الأحياء الدقيقة للنبيد على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالا وحدائثة في السوق.

بعد اجتياز التقييم، سيحصل الطالب عن طريق البريد العادي* محبوب بعلم وصول مؤهل محاضرة جامعية 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: محاضرة جامعية في علم الأحياء الدقيقة للنبيد

اطريقة: عبر الإنترنت

مدة: 6 أسابيع



المستقبل

الأشخاص

الصحة

الثقة

التعليم

المرشدون الأكاديميون المعلومات

الضمان

التدريس

الاعتماد الأكاديمي

المؤسسات

التعلم

المجتمع

الالتزام

التقنية

الحاضر المعرفة

الابتكار

tech الجامعة
التيكنولوجية

الحاضر

الجودة

المعرفة

محاضرة جامعية

علم الأحياء الدقيقة للنبيذ

« طريقة التدريس: عبر الإنترنت

« مدة الدراسة: 6 أسابيع

« المؤهل العلمي: TECH الجامعة التكنولوجية

« مواعيد الدراسة: وفقاً لوتيرتك الخاصة

« الامتحانات: عبر الإنترنت

التدريب الافتراضي

المؤسسات

الفصول الافتراضية

اللغات

محاضرة جامعية علم الأحياء الدقيقة للبيذ