

محاضرة جامعية إنتاج النبيذ الأبيض



الجامعة
التكنولوجية
tech

محاضرة جامعية إنتاج النبيذ الأبيض

- « 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.techtitute.com/ae/nutrition/postgraduate-certificate/specialist-white-wine-production

الفهرس

01

المقدمة

صفحة 4

02

الأهداف

صفحة 8

03

هكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية

صفحة 12

04

الهكل والمحتوى

صفحة 16

05

المنهجية

صفحة 20

06

المؤهل العلمى

صفحة 28

المقدمة

النبذ الأبيض مزدهر لأنه يحتل مركز الصدارة بين أنواع هذا المنتج. وهو، في الوقت الحالي، توقف عن مرافقة الأسماك أو المحار فقط لتكون جزءًا من التجمعات الاجتماعية وحتى الوجبات الخفيفة وحتى وجبات الإفطار المتأخر. سيدخل المتخصصون المكرسون في هذا المجال والذين لديهم تحديث بشأن التركيب الكيميائي للنبذ بشكل مباشر في قدراتهم. في هذا المجال، تسعى الشركات إلى تحقيق الكمال في المنتج النهائي مع مراعاة فوائده للمستهلك، لذلك من الضروري أن يكون لديهم خبراء تغذية يعرفون كيفية تحديد المساهمة الغذائية لهذا المنتج والترويج لها. صممت جامعة TECH برنامجًا 100% عبر الإنترنت يتعمق في عمليات إنتاج النبيذ الأبيض من أجل تحديث المعرفة وإتقان مهارات المهنيين الذين يرغبون في الانضمام إلى هذا القطاع.



من خلال هذه المحاضرة الجامعية سوف تتقن تخمير النبيذ الأبيض والوردي وستتمكن من تمييز نفسك عن غيرك من المهنيين في هذا القطاع بمؤهل غذائي محدد في هذا المنتج"



تحتوي المحاضرة الجامعية في إنتاج النبيذ الأبيض على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالاً وحدائثة في السوق. أبرز خصائصها هي:

- ♦ تطوير دراسات الحالة التي يقدمها خبراء في الابتكار في هندسة الخمور وزراعة العنب
- ♦ 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 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

أكثر أنواع النبيذ الأبيض شيوعاً هو النبيذ الجاف الذي يتم الحصول عليه من خلال التخمر المتواصل. نما استهلاكها بشكل كبير في السنوات الأخيرة، كما نما استهلاك الورد. وقد أظهرت دراسات مختلفة أن هذا المنتج يساعد في الوقاية من أمراض القلب والأوعية الدموية، وتحسين صحة الرئة والوقاية من السرطان أو الأمراض التنكسية الأخرى. ومن بين الخصائص الغذائية التي تحقق ذلك فيتامين أ، والبوتاسيوم ومساهمة الكالسيوم والمغنيسيوم، بالإضافة إلى معادن مختلفة مثل الزنك والحديد. تدرك الشركات ذلك، لديها متخصصون في التغذية يركزون على التحكم في النبيذ لتحسين القيمة الغذائية للمنتج.

لهذا السبب، صممت جامعة TECH مؤهلاً يستهدف الخريجين في مجال التغذية وغيرهم من المهنيين المهتمين بتطوير النبيذ الأبيض، حتى يتمكنوا من إتقان إنتاج هذا النوع من النبيذ. من خلال الالتحاق بهذا البرنامج، سيتمكن الطلاب من الدراسة المتعمقة للخصائص المميزة لعمليات تخمير النبيذ الأبيض وتطوير المعرفة بصناعة النبيذ التي ستسمح لهم باتخاذ أفضل القرارات في المراحل المختلفة للنبيذ الأبيض المختار، من بين مهارات أخرى.

تحقق جامعة TECH التأهيل المثالي لطلابها بفضل دعم فريق محترف من الخبراء في زراعة الكروم الذين يتمتعون بسنوات من الخبرة في هذا المجال. بالإضافة إلى ذلك، فإن الأدوات التربوية المتنوعة التي تطبقها جامعة TECH تجعل من المحاضرة الجامعية تجربة ثرية وديناميكية. أحدها هو أسلوب إعادة التعلم Relearning، الذي يضمن للمتخصصين تعلم المحتوى تدريجياً، بحيث لا يضطرون إلى قضاء ساعات طويلة في حفظه. وفي الوقت نفسه، تقوم الجامعة بتسهيل الدراسة من خلال المواد السمعية والبصرية بأشكال مختلفة وبمحتوى إضافي يساعد الطلاب على تحقيق أهدافهم.



لا تنتظر أكثر من ذلك، اختر درجة تسمح لك بدمج
وظيفتك الحالية مع تطوير مهاراتك كخبير تغذية
خبير في قطاع النبيذ"

في الحرم الجامعي الافتراضي، ستتمكن من الوصول إلى ساعات لا حصر لها من المواد التعليمية عالية الجودة والاتصال بالمدرسين مباشرة للإجابة على أسئلتك.

تدخّل في الإنتاج العضوي للنبيد الأبيض والوردي لتطبيق معايير الجودة المسؤولة بيئيًا.

ما زلت لم تتقن عمليات تخمير النبيذ المثلج؟ زد من معرفتك بالنهج الغذائي بحيث تعزز إرضاء المستهلك عن هذا المنتج"



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

تهدف هذه المحاضرة الجامعية في إنتاج النبيذ الأبيض إلى توسيع وتحديث معارف الخريجين في مجال التغذية وغيرهم من المهنيين المهتمين بمجال النبيذ. برنامج يهدف إلى إتقان الطلاب للقيم الغذائية للنبيذ والكائنات الحية الدقيقة التي توفر خصائص محددة لكل نوع. في الوقت نفسه، يبحث البرنامج في استقبال العنب الأبيض، ومعايير النضج، وعملية ما قبل التخمر وجميع الإجراءات الرئيسية في تطوير المنتج. وبهذه الطريقة، سيكتسب المتخصص المفاهيم اللازمة لمواكبة اتجاهات المستهلكين وتلبية متطلبات الصناعة الحالية.





أنت على بُعد خطوة واحدة فقط من تحقيق هدفك، احصل على جميع التسهيلات التي تقدمها لك جامعة TECH من خلال دراسة هذه المحاضرة الجامعية 100% عبر الإنترنت"



الأهداف العامة

- ♦ توفير أوسع نطاق من المعرفة بالنبيذ
- ♦ إظهار للطالب أهمية زراعة الكروم لإنتاج نبيذ ذي جودة
- ♦ 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
- ♦ حدد النطاق الواسع من الاحتمالات الموحدة من أجل اختيار أنسب العمليات للتيروار، ومجموعة متنوعة من العنب ونمط معين من النبيذ
- ♦ 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 الأصناف المستخدمة أو التي يمكن أن تستخدم في 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 إنتاج البرميل
- ♦ تقديم أهمية ترميم البراميل
- ♦ الخوض في التحليل الحسي للنبيذ. جوانب التقييم وكيفية تنفيذه
- ♦ تحديد التغيرات العضوية للنبيذ

الأهداف المحددة



- ♦ التعقّق في الخصائص المميزة لعمليات تخمير النبيذ الأبيض
- ♦ تطوير المعرفة بصناعة 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

إن العناية بالكروم أمر أساسي لإعداد النبيذ بطريقة
صحيحة، سجّل الآن في هذا البرنامج واكتشفه"



هيكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية

في سياق دقتها الأكاديمية، استخدمت TECH متخصصين متمرسين في زراعة الكروم ولديهم أيضًا سنوات من الخبرة في هذا القطاع. يفضل فريق التدريس هذا، لن يكون لدى الطلاب المعرفة النظرية فحسب، بل سيتمكنون أيضًا من الحصول على مشورة العمل الاحترافي لتطوير أعمالهم. بالإضافة إلى ذلك، سيكون للمتخصصين قناة اتصال مباشر، الدرم الجامعي الافتراضي، سيتمكنون من خلالها من حل جميع شكوكهم فيما يتعلق بالموضوع.



هل ستفقد إمكانية التعلم من أفضل المهنيين الذين لديهم سنوات
من الخبرة في قطاع زراعة الكروم؟ تعلم منهم بفضل TECH"



هيكل الإدارة

أ. Clavero Arranz, Ana

- ♦ المديرية العامة Cepa 21 Bodegas
- ♦ 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

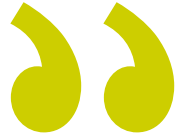
أ. Arranz Núñez, Beatriz

- ♦ عالمة الخمر في Viñas del Jaro
- ♦ مساعد في علم الخمر في Viña Buena
- ♦ عالمة الخمر في مصنع النبيذ Familia A. De La Cal
- ♦ مساعدة في علم الخمر في Viña Cancura
- ♦ مساعد في مصنع النبيذ Vitalpe
- ♦ مدربة في علم الخمر في معهد تنمية الأعمال
- ♦ عالمة الخمر ومرشدة في متحف النبيذ الإقليمي في بلد الوليد
- ♦ المشرف على المجلس الأعلى لـ Ribera del Duero
- ♦ بكالوريوس في علم الخمر من جامعة بلد الوليد

أ. Carracedo Esguevillas, Daniel

- ♦ أخصائي الخمر مشارك في Viñas del Jaro
- ♦ مدير مختبر في Viñas del Jaro
- ♦ أخصائي الخمر مشارك في مصانع النبيذ ومزارع الكروم في Cal Grau
- ♦ خريج في علم الخمر من جامعة بلد الوليد

تجربة تدريبية فريدة ومهمة وحاسمة
لتعزيز تطور المهني



الهيكل والمحتوى

تم تصميم منهج هذه المحاضرة الجامعية في إنتاج النبيذ الأبيض تحت إشراف فريق من المدرسين الخبراء في صناعة النبيذ. بالإضافة إلى ذلك، تضم جامعة TECH العديد من التسهيلات الأكاديمية، مثل طريقة الدراسة 100% عبر الإنترنت، بحيث يمكن للطلاب التعلم بطريقة بسيطة وديناميكية. بالإضافة إلى ذلك، يمكن تكييف متابعة البرنامج من قبل الأخصائي وفقاً للاحتياجات الشخصية والمهنية. وفي الوقت نفسه، تطبق جامعة TECH نظام إعادة التعلم المبتكر Relearning، الذي يسهل استيعاب المنهج، دون الاعتماد على ساعات طويلة من الحفظ الشائعة في البرامج التقليدية.





قم بتحليل الاستراتيجيات المستخدمة من قبل الخبراء في عمليات توضيح وتثبيت وتصفية النبيذ الأبيض واقتراح بدائل جديدة أكثر كفاءة تضيف قيمة غذائية إلى المنتج النهائي"



الوحدة 1. صناعة النبيذ الأبيض والنبيذ الوردي

- 1.1. أصناف العنب الأبيض وأنماط النبيذ
- 2.1. معايير نضج العنب الأبيض
- 3.1. استقبال العنب الأبيض
- 4.1. إجراءات ما قبل التخمير
- 5.1. التخمير الكحولي للنبيذ الأبيض
- 6.1. التحكم في درجة الحرارة
- 7.1. عمليات التخمير الأخرى وتعتيق النبيذ الأبيض
- 8.1. عمليات تنقية النبيذ الأبيض وتثبيته وتصفيته
- 9.1. التعبئة
- 10.1. التخمير الخاص



لا تنتظر أكثر من ذلك، احصل الآن على مؤهل
شامل في النبيذ الأبيض والوردي بفضل هذا
البرنامج الذي يتكيف مع احتياجاتك"

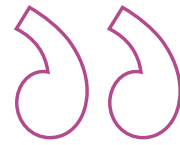


المنهجية

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.

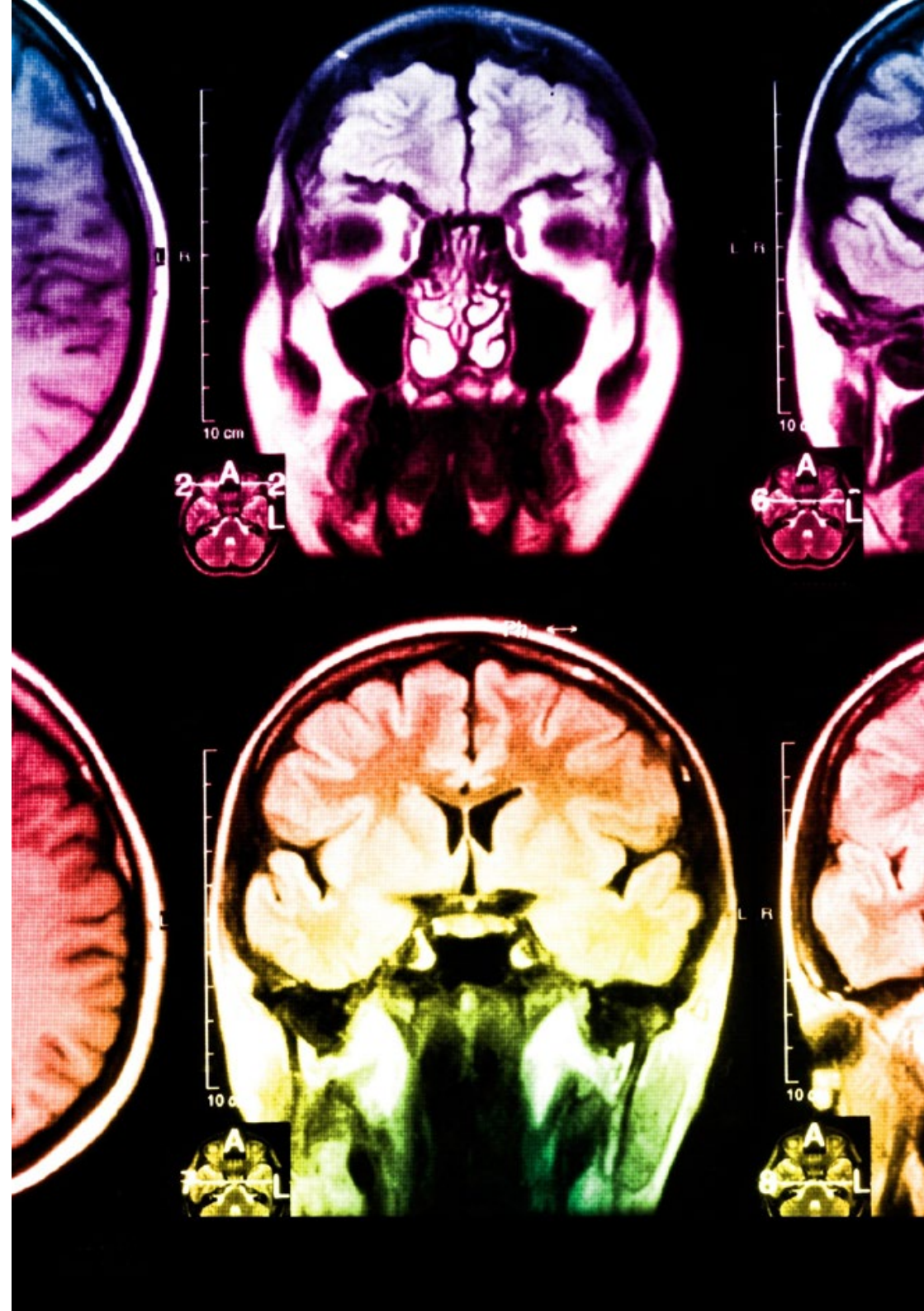
في طليعة المناهج التربوية في العالم، تمكنت منهجية إعادة التعلم من تحسين مستويات الرضا العام للمهنيين، الذين أكملوا دراساتهم، فيما يتعلق بمؤشرات الجودة لأفضل جامعة عبر الإنترنت في البلدان الناطقة بالإسبانية (جامعة كولومبيا).

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.

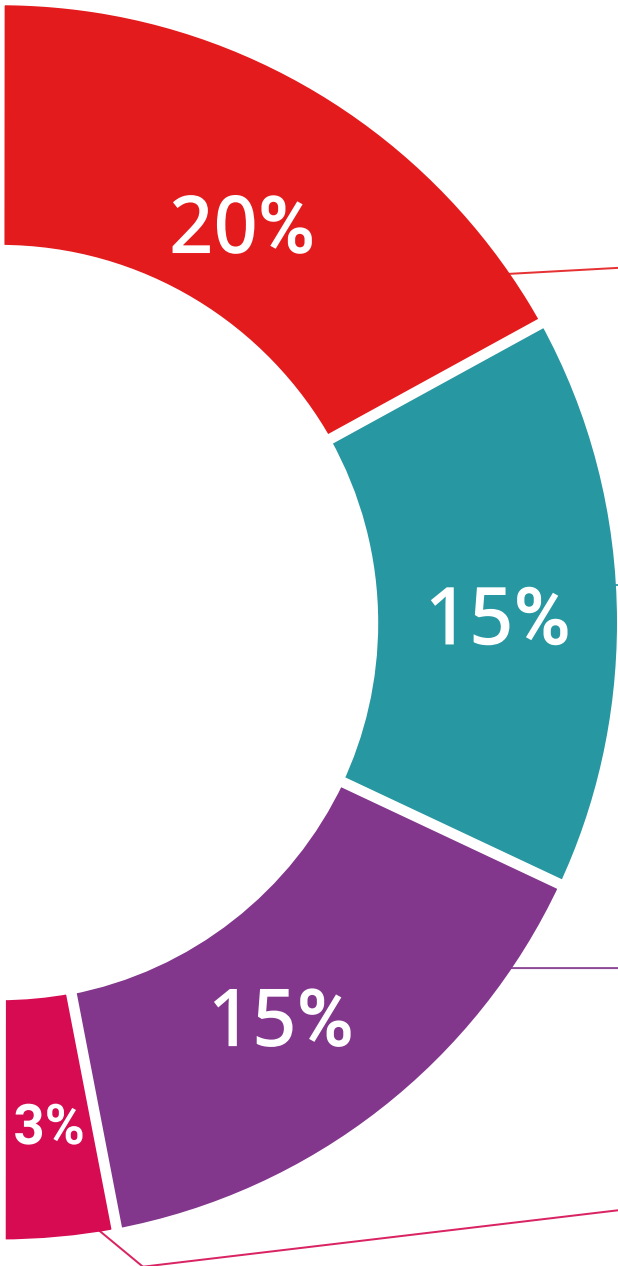
ستتيح لك منهجية إعادة التعلم والمعروفة بـ *Relearning*، التعلم بجهد أقل ومزيد من الأداء، وإشراكك بشكل أكبر في تدريبك، وتنمية الروح النقدية لديك، وكذلك قدرتك على الدفاع عن الحجج والآراء المتباينة: إنها معادلة واضحة للنجاح.

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.

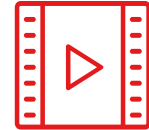
النتيجة الإجمالية التي حصل عليها نظام التعلم في TECH هي 8.01، وفقاً لأعلى المعايير الدولية.



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.



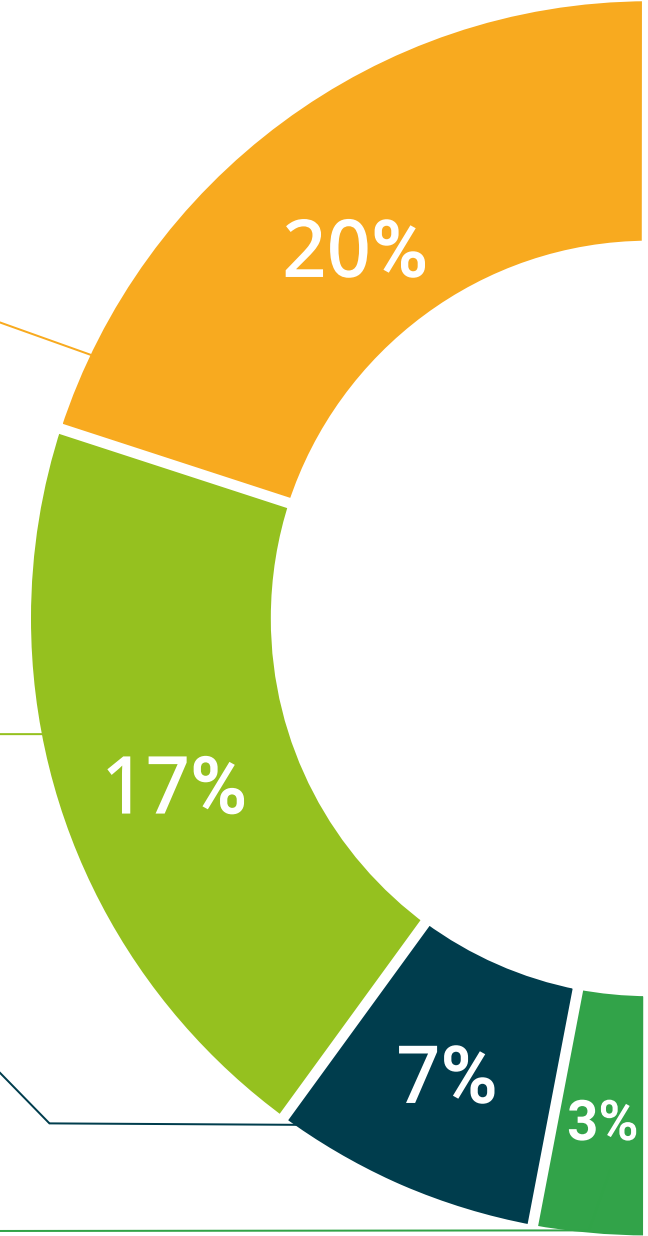
المحاضرات الرئيسية

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 إنتاج النبيذ الأبيض، بالإضافة إلى التدريب الأكثر دقة وتحديثًا، 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 الجامعة في إنتاج النبيذ الأبيض 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 الصادر عن **TECH الجامعة التكنولوجية**.

إن المؤهل الصادر عن **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: المحاضرة الجامعة في إنتاج النبيذ الأبيض

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 الأبيض

« 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 الأبيض