

محاضرة جامعية تصنيع أنواع النبيذ الخاصة





الجامعة
التكنولوجية
tech

محاضرة جامعية تصنيع أنواع النبيذ الخاصة

- « 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.techtitude.com/ae/nutrition/postgraduate-certificate/specialty-wines-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

إن الخصائص الفريدة لنبيذ المسكرات، والنبيذ الحلو الطبيعي، والنبيذ ذو العفونة النبيلة، والنبيذ المحجوب، وغيرها من الخمور التي تصنف كنبيذ خاص، تجعل من المستحيل تقريباً إنتاج نفس المنتج بمكونات مناسبة تمامًا. ومع ذلك، فإن العامل الرئيسي لتمييز الشركات هو بلا شك المهنيين المشاركين في عمليات التصنيع، بما في ذلك بالطبع خبراء التغذية. سيساعد هذا القطاع المحدد في مساهمة العناصر الغذائية والكميات المثالية بحيث تتمتع الخمور المنتجة بجودة عالية وتقدم فوائد للمستهلكين. لهذا السبب، طورت جامعة TECH برنامجًا 100% عبر الإنترنت يتناول أصناف النبيذ بعمق من أجل تحديث معارف خريجي التغذية الذين يرغبون في الانضمام إلى هذا القطاع أو أولئك المهنيين الذين يعملون بالفعل في هذا القطاع.

من خلال هذه المحاضرة الجامعية سوف تفهم عوامل المناخ والدورة البيولوجية للكرمة التي تؤثر على تصنيع أنواع النبيذ الخاصة في 150 ساعة فقط من التأهيل"



ونظراً للمنافسة القوية في سوق النبيذ، فإن الشركات تخطو خطوة أخرى إلى الأمام. والهدف هو إتقان عملية الإنتاج، بدءاً من الزراعة وحتى التعبئة، مع الاهتمام ليس فقط بجماليات المنتج ونكهته، ولكن أيضاً برائحته وكثافته وقبل كل شيء تركيبته الغذائية. كل هذا يتطلب دعم المتخصصين المؤهلين تأهيلاً عالياً والمواكبة لأحدث أنواع النبيذ الخاص وخصائصها.

لهذا السبب، صممت جامعة TECH برنامجاً يستهدف خريجي التغذية وغيرهم من المتخصصين الذين يرغبون في زيادة مهاراتهم النظرية والعملية وتحسين تصنيع أنواع النبيذ الخاصة.. درجة تسعى إلى الدقة والجودة التي يطلبها المتخصصون في الغذاء والتي تتعمق في أنواع النبيذ، مثل الحلويات الطبيعية والمشروبات الكحولية ونبيذ المحجوب، من بين أشياء أخرى كثيرة. في المقابل، يحظى هذا البرنامج بدعم وتأييد مجموعة تعليمية من ذوي الخبرة في المنطقة التي تم اختيارها بدقة لتطوير المحتوى ونقل المعرفة للطلاب.

بالإضافة إلى ذلك، قامت TECH بدمج مجموعة من الأدوات التربوية المبتكرة التي تجعل من الدرجة الأكاديمية تجربة مرنة ومثيرة. بفضل هذا، يعد الوصول إلى هذا البرنامج عالمياً وسيتمكن الطلاب من الدراسة بغض النظر عن وضعهم، مع مرونة الوقت والسفر التي توفرها TECH. بالإضافة إلى ذلك، سيكون لدى المتخصصين دليل مرجعي قابل للتنزيل يمكن الرجوع إليه بمجرد تخزينه على أجهزتهم الإلكترونية حتى بدون اتصال بالإنترنت.

تحتوي المحاضرة الجامعية في تصنيع أنواع النبيذ الخاصة على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالاً وتحديداً في السوق. أبرز خصائصها هي:

- ♦ تطوير الحالات العملية التي قدمها خبراء في الابتكار في الهندسة البيئية 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 المنهجيات المبتكرة
- ♦ كل هذا سيتم استكمالها بدروس نظرية وأسئلة للخبراء ومنتديات مناقشة حول القضايا المثيرة للجدل وأعمال التفكير الفردية
- ♦ توفير المحتوى من أي جهاز ثابت أو محمول متصل بالإنترنت



لا تنتظر أكثر من ذلك، ميز نفسك عن بقية خبراء
التغذية في قطاع النبيذ من خلال الخوض في
كل من مكونات وأماكن منشأ أنواع النبيذ الحلو"

النبيد الطبيعي الحلو مع النبيد المعتق والنبيد المحجوب يقدمون في الغالب سلالات بيولوجية. روج لهذا النظام بفضل المعرفة التي تقدمها لك TECH

هل أنت مهتم بصقل مهاراتك في صناعة النبيد؟ انغمس في فئات النبيد المختلفة حتى تساهم في جودة النتائج.

ما زلت لم تتقن تكوين النبيد المتأخرة؟ كن مشاركاً في التحكم في السكر والأحماض، وذلك بفضل المعرفة النظرية والعملية التي يوفرها لك هذا البرنامج"

البرنامج يضم، في أعضاء هيئة تدريسه محترفين في مجال هذا المجال يصوبون 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

الهدف الرئيسي من هذه المحاضرة الجامعية في تصنيع أنواع النبيذ الخاصة هو توسيع وتحديث معارف الخريجين في مجال التغذية وغيرهم من المهنيين المهتمين بالتركيب الكيميائي والغذائي للنبيذ الخاص. برنامج يسعى إلى إتقان مهارات المتخصصين، حتى يكونوا قادرين على إظهار اهتمامهم في تمييز الخمور وتحديد كل نوع من أنواع النبيذ وتصنيفه على وجه اليقين. لتحقيق ذلك، ستقرب الدرجة الطلاب من أنواع النبيذ المدعم والسخي والحلويات الطبيعية وتقادمها، من بين العديد من القضايا الأخرى.

حقق أهدافك وأثر على كمية السرعات الحرارية في
النبذ الخاص بك مع الحفاظ على جودة النبذ الخاص بك
ومع تحسين المنتج النهائي"





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 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 الموحدة من أجل اختيار أنسب العمليات لتربة معينة، وصف 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 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 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 التغيرات العضوية للنبيذ





الأهداف المحددة

- توسيع نطاق المعرفة بفئة النبيذ الخاص
- تحديد كل صنف من الأصناف وتصنيف الخمور التي تتألف منها
- نقل جزء من الثقافة والتراث الإسباني الذي يجعل هذا النبيذ فريداً من نوعه ولا يتكرر ويرتبط بمناخ وتربة وأصناف كرمة وتفاصيل لها شخصيتها الخاصة.
- تقديم كل نوع من أنواع النبيذ المختلفة ومنطقة منشأها.
- تعزيز اهتمام الطالب في التعرف على كل نوع من أنواع النبيذ المختلفة
- إثبات أن المعرفة العميقة بالنبيذ الخاص، في هذه الحالة، تقودنا إلى إنشاء رابط ثقافي وتراثي.
- توليد اهتمام كافٍ بالنبيذ من الإنتاحات الخاصة

سجل الآن واكتشف بنفسك جميع التسهيلات التي تقدمها
لك TECH خلال 6 أسابيع من التأهيل الأكاديمي"



هيكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية

من أجل توضيح محتويات هذه الدرجة بطريقة موثوقة ونقل المعرفة النظرية والعملية بكفاءة، استخدمت TECH فريقاً محترفاً من ذوي الخبرة في مجال البييد. إنهم مدرسون خبراء في التغذية، وقد تطوروا لسنوات في هذا القطاع وحصلوا على العديد من الجوائز. بالإضافة إلى ذلك، سيتمكن الطلاب من الاتصال بهم، من خلال الفصول الافتراضية، حتى يتمكنوا من حل الأسئلة المتعلقة بالموضوع. ركز كل التعلم على الطالب واحتياجاته، حتى يتسنى مراقبة الدرجة ودمجها مع الأنشطة اليومية الأخرى.

هل ستفوت فرصة تثقيف نفسك مع متخصصين على دراية
بأنواع النبيذ الذي لا يتكرر؟ اكتشف الفوائد الغذائية لهذا
المنتج بفضل توجهه الأكاديمي"



هيكل الإدارة

أ. Ana Clavero Arranz

- ♦ 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 كونفيننتو 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. Martínez Corrales, Alba

- ♦ أخصائية في علم الخمور متخصصة في التواصل من أجل القيادة
- ♦ عاملة مصنع النبيذ في بويجا Agricola Riova
- ♦ 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
- ♦ التخص في التواصل من أجل القيادة من قبل مدرسة بست كوتشينج

أ. Arranz Núñez, Beatriz

- ♦ عالمة الخمور في Viñas del Jaro
- ♦ مساعدة 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 في 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



الهيكل والمحتوى

تم وضع المنهج الدراسي لهذه المحاضرة الجامعية في تصنيع أنواع النبيذ الخاصة تحت إشراف خبراء في زراعة الكروم والذين طوروا لسنوات في هذا المجال الزراعي. بالإضافة إلى ذلك، تقدم جامعة TECH للطلاب العديد من المواد السمعية والبصرية بصيغ مختلفة: ملخصات فيديو وأنشطة ومحاكاة حالات وغيرها من أجل جعل المؤهل العلمي أكثر ديناميكية. وبهذه الطريقة، تهدف جامعة TECH إلى تحقيق أقصى استفادة للطلاب وتسريع العملية الأكاديمية في 150 ساعة فقط. ولتحقيق ذلك، فإن منهجية إعادة التعلم Relearning التي تعد هذه الجامعة رائدة فيها، تعفي الطلاب من ساعات الحفظ وتسهل استيعاب المحتويات بطريقة تدريجية وبسيطة.

هل تريد أن تكون متخصصًا في تصنيع النبيذ من
النبيذ المدعم؟ ادرس المناطق التي يشيع فيها
تعتيق النبيذ المُسكر أكثر شيوعاً وشهرةً"



الوحدة 1. تصنيع النبيذ المسكر، والنبيذ الحلو الطبيعي، والنبيذ ذو العفونة النبيلة ونبيذ المحجوب

- 1.1. النبيذ المسكر: التصنيف، الأصناف ومناطق الإنتاج.
- 2.1. تصنيع النبيذ المسكر: نبيذ مقوى بالكحول. معايير نضج العنب.
- 3.1. تصنيع النبيذ المسكر: نبيذ مقوى بالكحول. عمليات الإنتاج: التقوية
- 4.1. تصنيع النبيذ المسكر: نبيذ مقوى بالكحول. عمليات الإنتاج: التعتيق
- 5.1. نبيذ المحجوب: الأصناف ومناطق الإنتاج
- 6.1. النبيذ الحلو الطبيعي: الأصناف ومناطق الإنتاج
- 7.1. النبيذ الحلو الطبيعي: معايير نضج العنب
- 8.1. النبيذ الحلو الطبيعي: عمليات الإنتاج
- 9.1. أنواع النبيذ الحلو الأخرى: النبيذ الحلو الطبيعي، النبيذ ذو العفن النبيل
- 10.1. أنواع النبيذ الحلو الأخرى: النبيذ الحلو الطبيعي: نبيذ الحصاد المتأخر



درجة مخصصة للمهنيين مثلك، المهتمين بإتقان
معرفتهم بالنبيذ الخاص لتحديد العناصر الغذائية
في تركيباتها"



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 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 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.

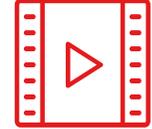
في برنامجنا، التعلم ليس عملية خطية، ولكنه يحدث في شكل لولبي (نتعلم ثم نطرح ماتعلمناه جانباً فننساها ثم نعيد تعلمه). لذلك، نقوم بدمج كل عنصر من هذه العناصر بشكل مركزي.

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

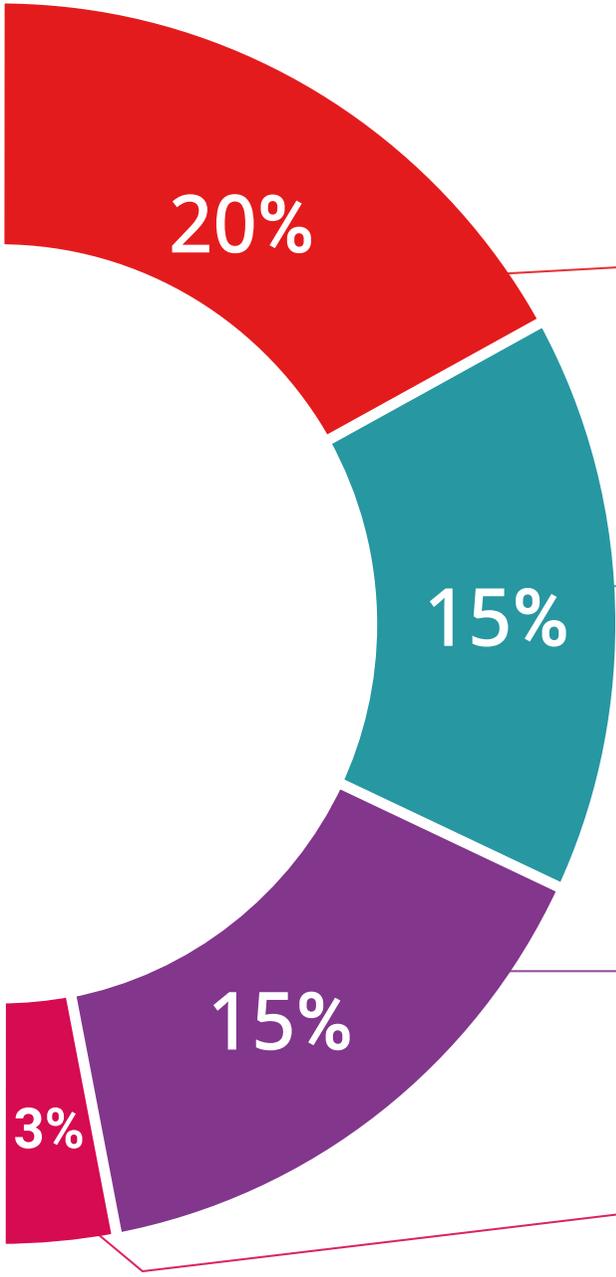


يقدم فريق جامعة TECH المحتويات بطريقة جذابة وديناميكية في أقراص الوسائط المتعددة التي تشمل الملفات الصوتية والفيديوهات والصور والرسوم البيانية والخرائط المفاهيمية من أجل تعزيز المعرفة. اعترفت شركة مايكروسوفت بهذا نظام التأهيل الفريد لتقديم محتوى الوسائط المتعددة على أنه "قصة نجاح أوروبية".

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.



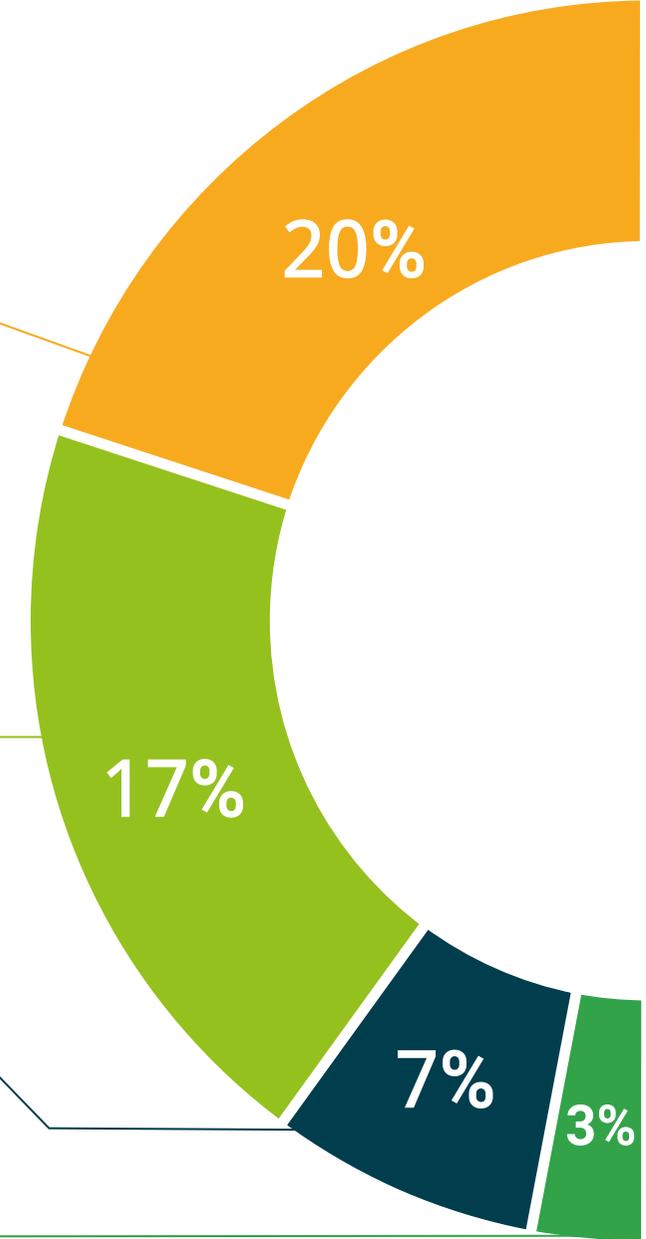
المحاضرات الرئيسية

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 تصنيع أنواع النبيذ الخاصة، بالإضافة إلى التدريب الأكثر دقة وحداثة، الحصول على شهادة اجتياز المحاضرة الجامعية الصادرة عن TECH الجامعة التكنولوجية.



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



تحتوي ال محاضرة الجامعة في تصنيع أنواع النبيذ الخاصة 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: محاضرة الجامعة في أمراض الجهاز التنفسي عند الأطفال

طريقة: عبر الإنترنت

مدة: 6 أسابيع



tech الجامعة
التكنولوجية

محاضرة جامعية

تصنيع أنواع النيبذ الخاصة

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

محاضرة جامعية تصنيع أنواع النبيذ الخاصة