

محاضرة جامعية تذوق النبيذ ومعرفة عيوبه



الجامعة
التكنولوجية
tech

محاضرة جامعية تذوق النبيذ ومعرفة عيوبه

- « 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/tasting-recognition-wine-defects

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 العلمي

صفحة 28

المقدمة

يعد التحليل الحسي أحد أهم جوانب علم الخمر لمعرفة عيوب المنتج ومزاياه، وكذلك للكشف عن المشاكل المحتملة في العنب وحفظ النبيذ. في قطاع منتقى مثل هذا القطاع، حيث توجد العديد من الملامح المهنية وحيث يوجد تطور مستمر، فإن امتلاك معرفة محددة في مجال التذوق يمكن أن يحدث فرقاً فيما يتعلق بزملائنا المحترفين. ولهذا السبب، فإن مواكبة أي تطورات جديدة أمر ضروري إذا أردنا أن نتمتع بمكانة رائدة في هذا المجال. من خلال هذا المؤهل العلمي، سيكتسب الطلاب المعرفة اللازمة للتعرف على التغيرات المختلفة التي قد توجد في أنواع مختلفة من النبيذ، والطريقة التي تتشكل بها وطرق تجنبها و/أو تصحيحها. أنشأت جامعة TECH نظاماً تعليمياً 100% عبر الإنترنت يتسم بالشمولية والمرونة في آن واحد، مما يوفر للطلاب الأدوات التي يحتاجونها ليصبحوا قادة في هذا المجال.



بفضل هذه المحاضرة الجامعية سوف تتعلم كل التفاصيل
حول ما يجب وما لا يجب أن يتوفر في النبيذ، مع المعلومات
والمواد الدراسية الأكثر تقدماً في هذا القطاع"



تحتوي المحاضرة الجامعية في تذوق النبيذ ومعرفة عيوبه على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالاً وحدائثاً في السوق. أبرز خصائصها هي:

- ♦ تطوير الحالات العملية المقدمة من قبل خبراء في هندسة صناعة النبيذ وزراعة العنب
- ♦ تتضمن المحتويات الرسومية والتخطيطية والعملية بشكل بارز التي تم تصميمها بها التدريب العلمي والعملية على 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 للجدل وأعمال التفكير الفردي
- ♦ توفر المحتوى من أي جهاز ثابت أو محمول متصل بالإنترنت

لم يتوقف قطاع النبيذ عن النمو في العقود الماضية، لذا فإن أحد أهم فروعه، وهو تذوق النبيذ، ليس استثناءً. يحتاج محترفو التذوق إلى امتلاك المعرفة التقنية والعملية على حد سواء ليتمكنوا من أداء عملهم بأكثر قدر ممكن من الفعالية. ففي نهاية المطاف، فإن المتذوقون هم من سيقومون بعد عملية استخلاص العنب وتحويله فيما بعد إلى نبيذ، بتسليط الضوء على منتج دون غيره.

تهدف هذه المحاضرة الجامعية إلى تحديد ما قبل وما بعد من حيث المسار الوظيفي لمختلف علماء الخمور الذين يسعون إلى التخصص الكامل في منظومة إنتاج النبيذ بأكملها. من الخصائص الرئيسية للمواد الخام، إلى صيانة الأقبية وتخزين المشروبات وبشكل عام كل ما يمكن أن يؤثر على النتيجة النهائية للمنتج. يتميز البرنامج بمحتواه المتنوع والموجز عن الأساس الكيميائي للنبيذ وكيفية تأثيره على مذاقه.

سيتمكن الطالب من التعمق في التحليل الحسي للنبيذ، والتعرف على التغيرات المحتملة التي قد تنشأ وتحليل حلول المشكلة وكيفية منع تكرارها في المستقبل. وخلال هذا المؤهل العلمي، سيفهم الطالب أن الحصول على نبيذ جيد يتجاوز تحقيق حصاد جيد، وسيتعلم التعديلات المختلفة التي يجب تنفيذها في عملية الإنتاج من أجل تحقيق نتيجة نهائية استثنائية.

من الركائز الأساسية الأخرى لهذا التعليم هو الحد من البصمة البيئية التي يمكن أن نتركها في أي من العمليات العملية لزراعة واستخراج واستغلال النبيذ نفسه. من خلال المعرفة المكتسبة بعد هذا التدريس، بالإضافة إلى أن يصبحوا خبراء من حيث تأكيد جودة ونكهة النبيذ، سيتعلمون أيضًا استخدام المزيد من طرق الحفظ البيئية وغير المسببة للحساسية، في محاولة لتقليل جرعة ثاني أكسيد الكبريت في الخمور.

محاضرة جامعية 100% أونلاين تسهل على الطلاب التكيف مع الدراسة بها. مع جهاز واحد فقط متصل بالإنترنت، ستحصل على كل ما تحتاجه للتطور المهني والارتقاء بحياتك المهنية إلى مستوى أعلى.



إن معرفة المشكلة لا تكفي في بعض الأحيان، بل يجب عليك معرفة كيفية إصلاحها من خلال القضاء عليها في مهدها. مع هذا البرنامج سوف تتعلم ما يجب تجنبه وما لا يجب تجنبه عند إنتاج النبيذ"

كن متخصصًا في تذوق النبيذ وتحليله وعزز حياتك المهنية.

تعلم كيفية إدارة معالجة النبيذ وتخزينه بطريقة مستدامة من خلال التسجيل في هذه المحاضرة الجامعية.

حفظ النبيذ بكفاءة وفعالية هو المفتاح لتحقيق منتج ممتاز، وهو ما ستخصص فيه في هذه المحاضرة الجامعية"



يضم أعضاء هيئة التدريس في البرنامج متخصصين من القطاع الذين يجلبون خبراتهم في هذا التدريب، بالإضافة إلى متخصصين معترف بهم من الشركات الرائدة والجامعات المرموقة.

سيتيح محتوى الوسائط المتعددة، الذي تم تطويره باستخدام أحدث التقنيات التعليمية، للمهني التعلم في الموقع والسياق، أي بيئة محاكاة توفر تدريبًا غامرًا 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 العام الدراسي. سيكون مدعومًا بنظام فيديو تفاعلي مبتكر طوّره خبراء مشهورون.



الأهداف

سيسمح تصميم المحاضرة الجامعية للطلاب باكتساب الكفاءات اللازمة لتطوير عمل احترافي كامل لتذوق النبيذ والتعرف على عيوبه. ستعمل جميع محتويات هذه المحاضرة الجامعية مجتمعةً على تخصص المحترفين في هذا المجال على نطاق عالمي، مما يمكنهم من العمل في أي نوع من أنواع الخمور والمحاصيل، مما يضعهم في طليعة قطاع في تطور ونمو مستمر. ولهذا السبب تضع جامعة TECH سلسلة من الأهداف العامة والمحددة التي يرضى عنها طلابها.



بفضل هذه المحاضرة الجامعية ستحصل على المعرفة العملية
والنظرية التي ستتمكن من خلالها من تمييز النبيذ الرائع"





الأهداف العامة

- ♦ الخوض في التحليل الحسي للنيبذ. جوانب التقييم وكيفية تنفيذها
- ♦ تحديد التغيرات العضوية للنيبذ
- ♦ تحليل أصل التغيرات الحسية وطرق تصحيحها والوقاية منها



ستكون قادرًا على إكمال جميع الدراسات بطريقة
فعالة وممتعة بفضل منهجية دراسة الجودة"

الأهداف المحددة



- ♦ التعرف على المركبات الرئيسية في النبيذ وتأثيرها الحسي
- ♦ معرفة كيفية التقييم البصري والشمي والذوقي لجميع أنواع النبيذ (الجاف والحلو والفوار وغيرها)
- ♦ تحديد درجة الحرارة التي يجب أن يُحفظ النبيذ ويُقدّم فيها النبيذ، وكذلك ما إذا كان يجب أن يُصبّ أم لا
- ♦ تجنب إنتاج نبيذ بمذاق عشبي، من خلال تحديد الوقت الأمثل للحصاد والتخلص من المركبات الخضراء من عنقود العنب
- ♦ دراسة التغيرات الفيزيائية والكيميائية للنبيذ وأصلها وكيفية الوقاية منها
- ♦ معرفة كيفية التحكم في كمية الأكسجين التي نضيفها إلى النبيذ أثناء عمليات الإنتاج النبيذ المختلفة وأثناء النضج. تعلم كيفية تجنب التطور المتسارع للنبيذ
- ♦ منع تكون الروائح الكبريتية أو روائح الاختزال، والتي يتكون بعضها خلال فترة وجود النبيذ في الزجاج
- ♦ تحديد التغيرات الحسية المختلفة للنبيذ بسبب الكائنات الدقيقة معرفة متى يمكن أن تحدث وكيفية تصحيحها
- ♦ تعزيز استخدام أساليب الحفاظ على البيئة وغير المسببة للحساسية، ومحاولة تقليل جرعات ثاني أكسيد الكبريت في النبيذ



هيكل الإدارة وأعضاء هيئة دريس الدورة التدريبية

في إطار سعيها لتقديم تعليم استثنائي للجميع، تضم جامعة TECH متخصصين على أعلى مستوى حتى يكتسب الطلاب المعرفة في مجال لتذوق والتعرف على العيوب في النبيذ. وبهذه الطريقة، تتمتع هذه المحاضرة الجامعية بإطار تدريسي مشهور ومرموق في هذا القطاع.



تعلم كل ما تحتاجه لتضع نفسك في طليعة متذوقي النبيذ،
مع فريق تدريس على أعلى مستوى في هذا القطاع"



هيكـل الإدارة

أ. Clavero Arranz, Ana

- ♦ المديرية العامة لمصنع النبيذ سيبا 21
- ♦ المديرية العامة لمجموعة مصانع النبيذ Emilio Moro
- ♦ المديرية المالية 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
- ♦ ماجستير في الإدارة المالية من ESIC
- ♦ مدربة تنفيذية من قبل ICF
- ♦ برنامج الانغماس الرقمي لـ CEOS 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
- ♦ مساعدة في مصنع النبيذ Vitalpe
- ♦ مدربة في علم الخمر في معهد تنمية الأعمال
- ♦ عالمة الخمر ومرشدة في متحف النبيذ الإقليمي في بلد الوليد
- ♦ المشرفة 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

أ. Masa Guerra, Rocío

- ♦ عالمة الخمر في مصنع النبيذ Protos
- ♦ أخصائية الخمر مشاركة في مصنع النبيذ Matarromera
- ♦ مسؤولية عن العنب الوارد في مصنع النبيذ Emilio Moro
- ♦ مسؤولية عن الجودة في شركة ب.رس وأخصائي الخمر في مصنع Real Rubio
- ♦ مساعدة أخصائية الخمر في مصنع النبيذ Solar Viejo
- ♦ مديرة مصنع النبيذ ومزارع الكروم في مصنع النبيذ ومزارع الكروم إيبانو
- ♦ مساعدة في علم الخمر وفني مختبر في مصنع النبيذ إل سوتو
- ♦ إجازة في علم الخمر من المدرسة التقنية العليا للهندسة الزراعية في Palencia
- ♦ MBA في إدارة أعمال النبيذ من كلية إدارة الأعمال التابعة لغرفة التجارة في Valladolid

تجربة تدريبية فريدة ومهمة وحاسمة لتعزيز
تطورك المهني"



الهيكل والمحتوى

تم إنشاء وتصميم منهج دراسي بالكامل من قبل فريق محترف على دراية بأخر التطورات في تذوق النبيذ، مع مراعاة السرعة التي ينمو بها القطاع ويتطور ويتنوع. وبهذه الطريقة، تشكل المحتويات التي تم جمعها في هذا التدريس بناءً تعليميًا حيث سيتمكن المحترفون الذين يرغبون في التركيز على هذا الفرع من علم الخمر من الحصول على الأدوات اللازمة للقيام بعملهم في أي مكان في العالم.



ستكون قادرًا على التحقق من جودة جميع المواد التعليمية،
التي كتبها خبراء موثوقون في علم إنتاج الخمور"



الوحدة 1. التحليل الحسي والتغيرات المذاقية في النبيذ

- 1.1. التركيب الكيميائي للنبيذ. التأثير المذاقي
- 2.1. إجراء التحليل الحسي للنبيذ
- 3.1. التغيرات في المرحلة البصرية للنبيذ
- 4.1. التغيرات المذاقية بسبب العنب
- 5.1. التعديلات بسبب مركبات الكبريت في النبيذ واختزالها
- 6.1. التغيرات التأكسدية في النبيذ
- 7.1. التغيرات بسبب الخمائر
- 8.1. تغيرات النبيذ المتعلقة بالفطريات وبعض المركبات المتطايرة
- 9.1. تغيرات النبيذ بسبب البكتيريا اللبنة
- 10.1. التغيرات الناتجة عن البكتيريا الخلية



سيكون لديك أكثر المحتويات تقدماً في تذوق النبيذ
ومعرفة عيوبه، ومتاحاً لك وقتما تشاء"



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 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 للمريض، 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 لأخصائيو 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



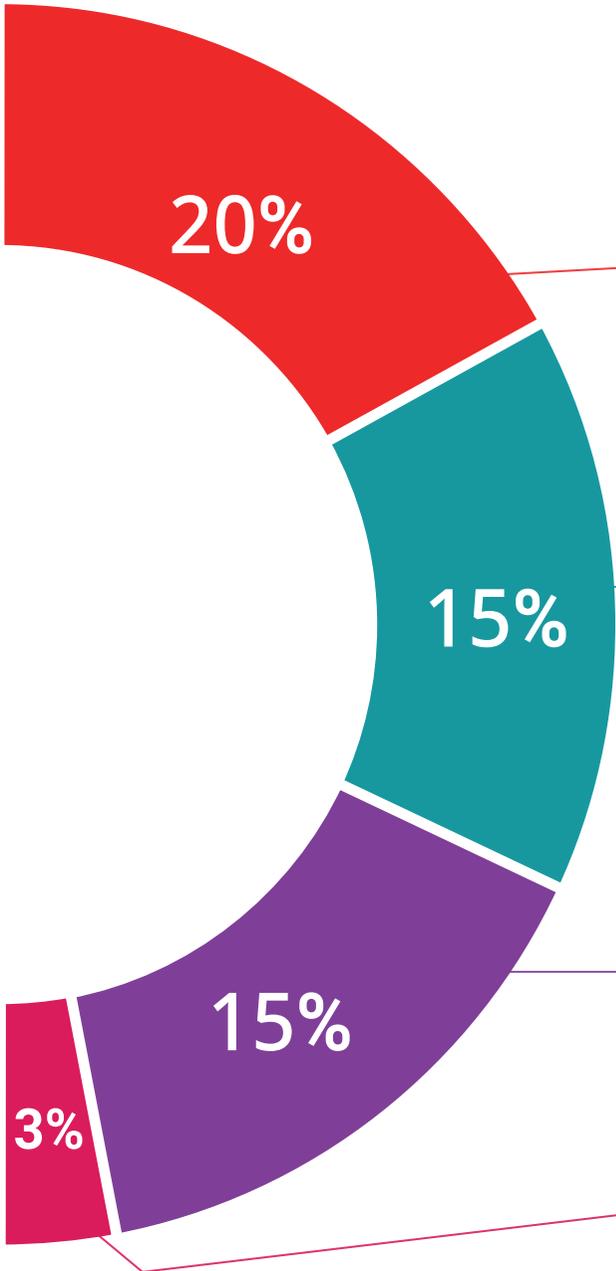
يقدم فريق جامعة TECH المحتويات بطريقة جذابة وديناميكية في أقراص الوسائط المتعددة التي تشمل الملفات الصوتية والفيديوهات والصور والرسوم البيانية والخرائط المفاهيمية من أجل تعزيز المعرفة.

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.



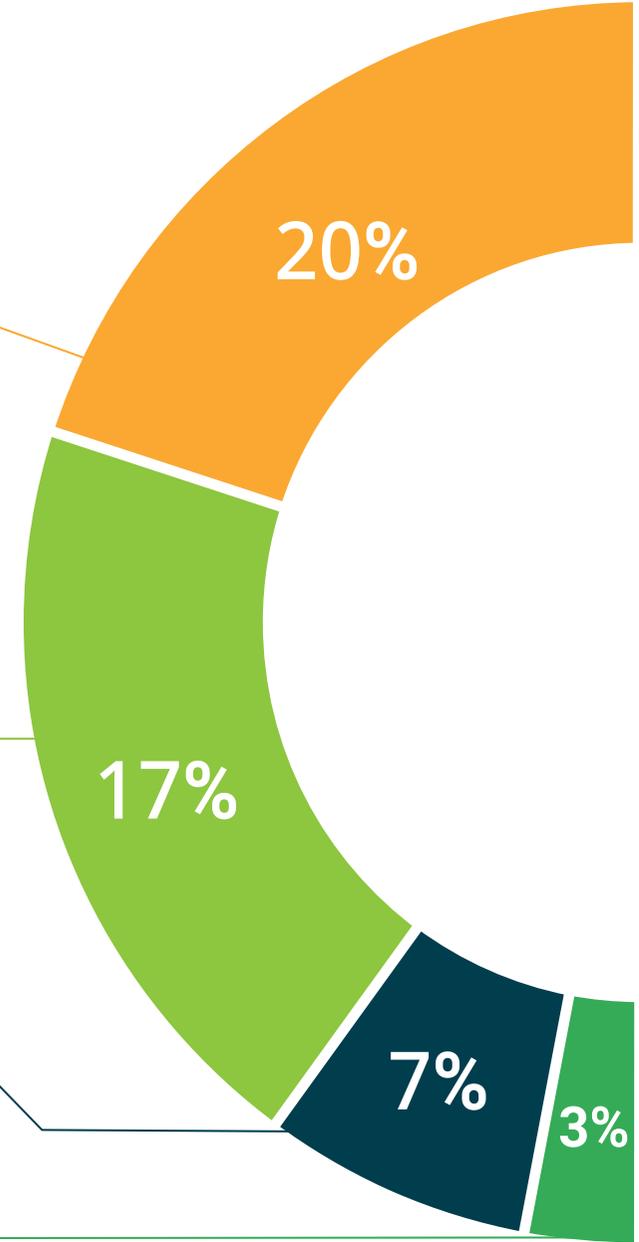
المحاضرات الرئيسية

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 المحاضرة الجامعية في تذوق النبيذ ومعرفة عيوبه، بالإضافة إلى التدريب الأكثر دقة وحدائثه، الحصول على شهادة اجتياز المحاضرة الجامعية الصادرة عن TECH الجامعة التكنولوجية.



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



هذه محاضرة الجامعة في تذوق النيذ ومعرفة عيوبه على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالا وحدائة في السوق.

بعد اجتياز التقييم، سيحصل الطالب عن طريق البريد العادي* مصحوب 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 الجامعة في تذوق النيذ ومعرفة عيوبه

اطريقة: عبر الإنترنت

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

تذوق النيذ ومعرفة عيوبه

« 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 تذوق النبيذ ومعرفة عيوبه