

محاضرة جامعية تعتيق وتقادم النبيذ



الجامعة
التكنولوجية
tech

محاضرة جامعية تعتيق وتقادم النبيذ

« طريقة التدريس: أونلاين

« مدة الدراسة: 6 أسابيع

« المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التكنولوجية

« مواعيد الدراسة: وفقاً لوتيرتك الخاصة

« الامتحانات: أونلاين

رابط الدخول إلى الموقع الإلكتروني: www.techtute.com/ae/nutrition/postgraduate-certificate/wine-aging-breeding

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

إن أحد المفاتيح الرئيسية التي تمنح النبيذ سلسلة من التحولات والصفات العطرية والذوقية والفيزيائية الكيميائية هو الوقت الذي يقضيه النبيذ في البرميل. ستسمح هذه العملية، التي تستمر عدة أشهر، بالحفاظ على المشروب مع مرور الوقت وحمايته من التطورات السلبية المحتملة. يمكن أن تكون البراميل من أنواع مختلفة، حيث تؤثر كل واحدة منها على مساهمة الروائح والنكهات، وباختصار، تلك التلميحات التي تميز بين إبداعات صانع نبيذ وآخر. مع الأخذ في الاعتبار هذه التفاصيل التي لا حصر لها والطريقة التي يستمر بها القطاع في النمو والتخصص، أنشأت جامعة TECH هذا البرنامج أونلاين بالكامل، والذي سيتمكن الطلاب من خلاله من التخصص بطريقة مرنة تمامًا يمكن تكييفها مع احتياجات كل فرد.

بفضل هذا التخصص ستمكن بفضل هذا التخصص من تطوير
علم الخمور الأكثر طليعية إلى أقصى حد لتتمكن من إعداد
نبيذ بجودة ممتازة"



لقد حقق تطور التكنولوجيا والمواد في المجتمع تقدماً لا لبس فيه في تحسين تخزين المنتجات والعناية بها وكفاءتها. صحيح أن الزمن يتغير، لكن هناك بعض الأنشطة التي لا تتغير، أو على الأقل لا تنفصل عما كانت عليه في بداياتها. وفيما يتعلق بتخزين النبيذ، فقد اعتمدت عمليات التعتيق والنضج على استخدام براميل البلوط.

يوفر كل نوع من أنواع الخشب المختلفة المستخدمة، بالإضافة إلى سعة تخزين البراميل والوقت الذي يبقى فيه المشروب بداخلها، مذاقاً مختلفاً تماماً وخصائص فيزيائية وكيميائية وشمية. بعبارات محددة، ستعرف وتتعرف على سبب وكيفية استخدام براميل البلوط في تقادم النبيذ، وستقوم بتحليل الخصائص المختلفة لأنواع البلوط المختلفة على المستوى المادي وتأثير ملامستها للنبيذ. تحديد المراحل المختلفة لتصنيع البرميل من قطع الشجرة نفسها إلى الوصول إلى معمل النبيذ.

تهدف هذه المحاضرة الجامعية لأي محترف في عالم النبيذ إلى معرفة جميع التفاصيل المتعلقة بمواد وتطبيقات خشب البلوط في حفظ النبيذ. وبالتالي، ستتمكن من تطوير مهاراتك في مجال تعتيق وتقادم النبيذ، مما يضعك على رأس قطاع يتطلب أكثر المهنيين المؤهلين بشكل يومي.

المحاضرة الجامعية 100% عبر الإنترنت حيث تتسم المواد والتنظيم ومنهجية الدراسة بشكل عام بالمرونة الشديدة والقابلية للتكيف مع احتياجات كل طالب.

تحتوي **المحاضرة الجامعية في تعتيق وتقادم النبيذ** على البرنامج التعليمي الأكثر اكتمالاً وحداثة في السوق. أبرز خصائصها هي:

- ♦ تطوير الحالات العملية المقدمة من قبل خبراء في هندسة صناعة النبيذ وزراعة الكروم
- ♦ محتوياتها البيانية والتخطيطية والعملية البارزة التي يتم تصورها بها تجمع المعلومات العلمية والرعاية العملي حول تلك التخصصات الأساسية 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



سوف تتعلم المزيد عن توضيح وإزالة المكونات التي يمكن أن تقلل من قيمة النبيذ"

لقد جمعت TECH العديد من المعارف الأساسية من عالم علم الخمور لجعل هذا البرنامج دافعاً لمستقبلك المهني.

كن متخصصاً في تعتيق وتقادم النبيذ من خلال تنسيق دراسة مبتكر ومتطور في هذا القطاع.

من خلال هذه المحاضرة الجامعية ستتعلم وتتعلم كل التفاصيل عن براميل النبيذ وأهميتها عند صنع نبيذ عالي الجودة"

البرنامج يضم في أعضاء هيئة تدريسه محترفين في مجال الطاقات المتجددة يصونون 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.



02 الأهداف

سيمكن تصميم برنامج هذه المحاضرة الجامعية الطالب من اكتساب المهارات اللازمة للتخصص في تعتيق النبيذ وصيانتته. معرفة الأنواع المختلفة للتخزين في البراميل، والصفات التي يمكن أن تقدمها للمشروب اعتمادًا على المواد، وكذلك عمليات النضج والحفظ، ستجعل أي محترف يسعى إلى تمييز نفسه ووضع نفسه في صدارة القطاع تختار لهذه الدرجة. في عالم يشهد نموًا مستمرًا، من الضروري معرفة كيفية استخدام التقنيات الجديدة أو المعلومات الجديدة، ولهذا السبب أنشأت TECH سلسلة من الأهداف العامة والخاصة لإضفاء الطابع المهني على طلابها.

احصل على تدريب مع هذا البرنامج وتعرف على
توضيح واستبعاد المكونات المختلفة التي يمكن
أن تؤدي إلى استهلاك النيبيذ"





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 الموجودة من أجل اختيار أنسب العمليات لتربة معينة، ومنتج عنب وأسلوب 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 الاستكشاف: 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 ترميم البراميل
- الخوض في التحليل الحسي للنبيذ. جوانب التقييم وكيفية تنفيذها
- تحديد التغييرات العضوية للنبيذ

الأهداف المحددة



- القدرة على تحديد وفهم المراحل المختلفة في تصنيع البرميل
- توضيح عناصر التمايز بين مختلف المصنّعين
- إدراك أن البرميل ليس مجرد مساهمة عطرية فحسب، بل هو أيضاً عنصر من عناصر تثبيت النبيذ
- تحليل تركيبة البلوط
- تحديد الفرق بين البلوط الفرنسي والأمريكي وبلوط أوروبا الشرقية
- دراسة ظواهر التفاعل بين براميل البلوط والنبيذ
- إثبات أهمية الإبلاغياتينات
- القدرة على فهم مفهوم الحبوب

بفضل منهجية التعلم المرنة والقابلة للتكيف،
ستتمكن من التعلم بطريقة ديناميكية وبدون
بذل أي جهد"



هيكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية

بحثاً عن التميّز في المواد التي يتم تدريسها، تمتلك جامعة TECH إطار عمل من المتخصصين الذين تمكننا معهم من تطوير محتوى متخصص في تعتيق النيذ ونضجه. ومن هذا المنطلق، تضم هذه المحاضرة الجامعية مجموعة من المدرسين الذين يتمتعون بمكانة مرموقة في هذا المجال، والذين سيتمكن الطلاب من مواصلة تطوير نموهم في هذا العالم المهني.

كن محترفًا متميزًا في قطاع تعتيق وتقادم النبيذ
مع محترفين على أعلى مستوى"



هيكل الإدارة

أ. Clavero Arranz, Ana

- ♦ المدير العام 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. 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 الجودة 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
- ♦ إجازة 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

أ. Arranz Núñez, Beatriz

- ♦ 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
- ♦ مساعدة في مصنع النبيذ Vitalpe
- ♦ مدربة في علم الخمور في معهد تنمية الأعمال
- ♦ عالمة الخمور ومرشدة في متحف النبيذ الإقليمي في بلد الوليد
- ♦ المشرف على المجلس الأعلى لـ Ribera del Duero
- ♦ بكالوريوس في علم الخمور من جامعة بلد الوليد



الهيكل والمحتوى

تم وضع جميع المحتويات المدرجة في منهج هذه المحاضرة الجامعية بهدف توفير مفاتيح تطوير الممارسة المهنية في مجال تعتيق وتقادم النبيذ. من الجزء الأول من الوحدة إلى نهايتها، ستكون هناك جولة في كل جزء من الأجزاء التي تشكل المفاتيح النظرية والعملية لهذا النشاط المهني.



ستتعلم في هذه المحاضرة الجامعية المفاتيح المتعلقة
باستخدام الأنواع المختلفة من البلوط والطريقة التي
تؤثر بها على إعداد نبيذ عالي الجودة"



الوحدة 1. أهمية برميل البلوط في تعتيق النبيذ

- 1.1 أهمية البلوط في صناعة البراميل
- 2.1 البلوط
- 3.1 اختيار الخشب
- 4.1 تجفيف ونضج الخشب
- 5.1 تصنيع البراميل
- 6.1 المساهمات العطرية من برميل البلوط
- 7.1 تانين البلوط
- 8.1 البرميل، وعاء مقاوم للماء ومسامي
- 9.1 الاستخدام الجيد لبرميل البلوط
- 10.1 الحياة الثانية لبرميل البلوط



برنامج أنشأته شخصيات بارزة في هذا القطاع يهدف إلى
تحويلك إلى متخصص في مجال تعتيق وتقادم النبيذ"



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 المنهج 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 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



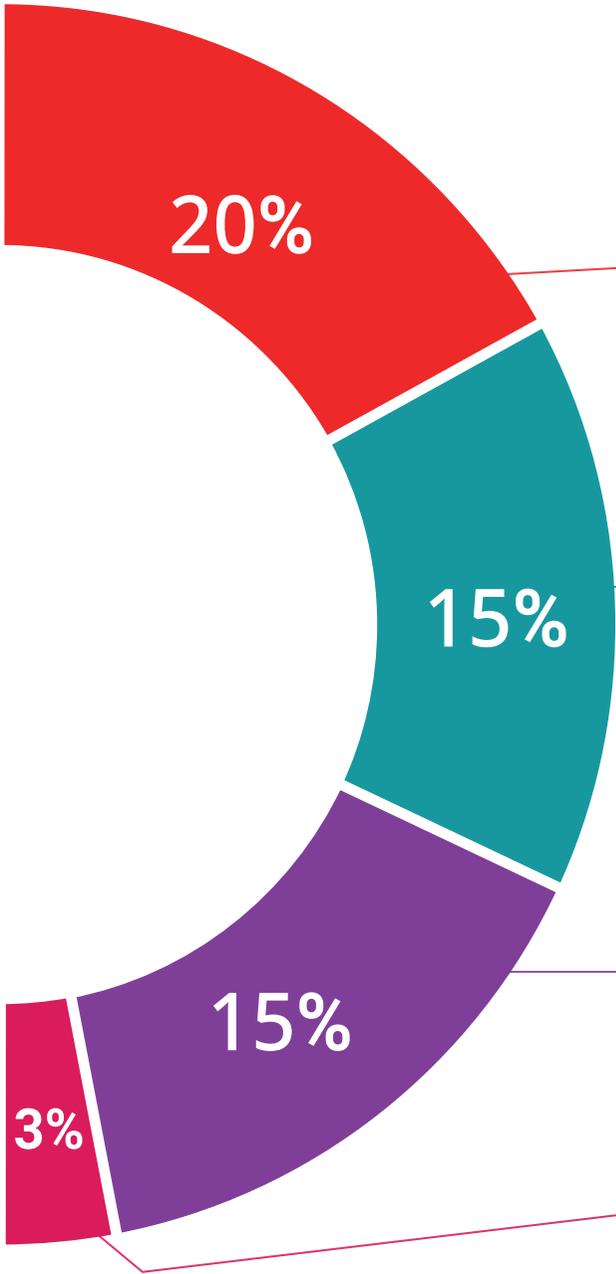
يقدم فريق جامعة TECH المحتويات بطريقة جذابة وديناميكية في أقراص الوسائط المتعددة التي تشمل الملفات الصوتية والفيديوهات والصور والرسوم البيانية والخرائط المفاهيمية من أجل تعزيز المعرفة.

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.



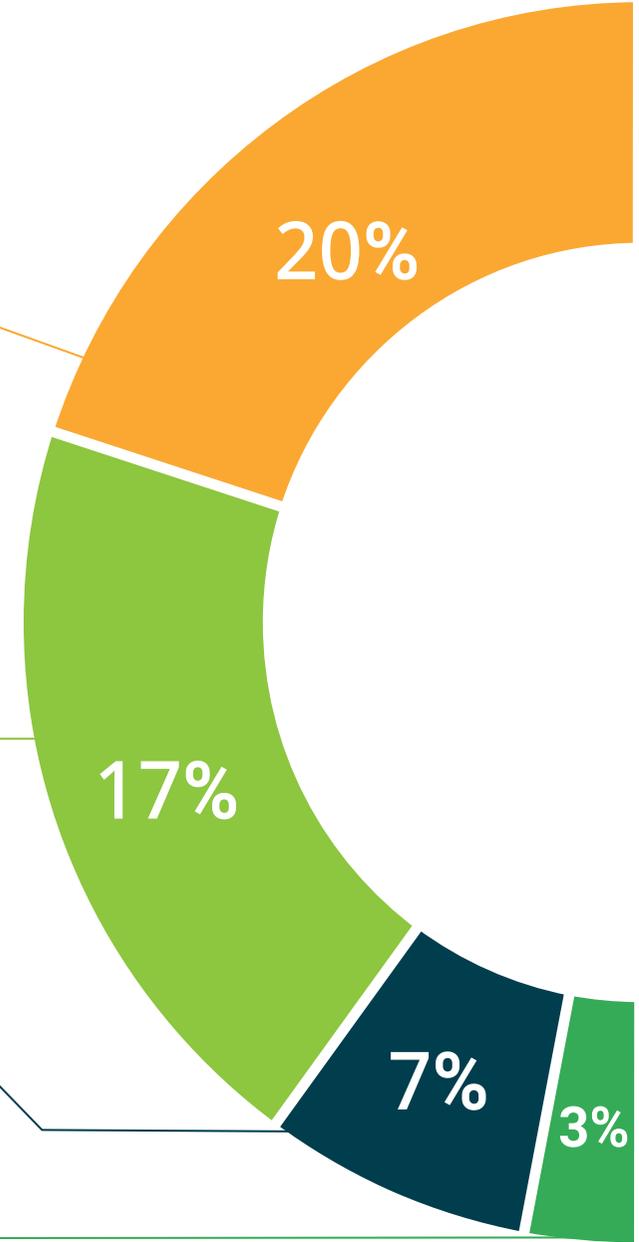
المحاضرات الرئيسية

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 المحاضرة الجامعية في تعتيق وتقدم النيذ، بالإضافة إلى التدريب الأكثر دقة وحدائفة، الحصول على شهادة اجتياز المحاضرة الجامعية الصادرة عن TECH الجامعة التكنولوجية.



اجتاز هذا البرنامج بنجاح واحصل على المؤهل العلمى الجامعى
دون الحاجة إلى السفر أو القيام بأية إجراءات مرهقة"



تحتوي ال محاضرة جامعية في تعتيق وتقادم النييد 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 تعتيق وتقادم النييد

طريقة: 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

محاضرة جامعية

تعليق وتقدم النيذ

« طريقة التدريس: أونلاين

« مدة الدراسة: 6 أسابيع

« المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التكنولوجية

« مواعيد الدراسة: وفقاً لوتيرتك الخاصة

« الامتحانات: أونلاين

التدريب الافتراضي

المؤسسات

المعرفة

الحاضر

الجودة

الحاضر المعرفة

الفصول الافتراضية

اللغات

محاضرة جامعية تعقيم وتقادم النبيذ