

# شهادة الخبرة الجامعية كيمياء علم الخمور





**tech** global  
university

شهادة الخبرة الجامعية

كيمياء علم الخمور

« طريقة التدريس: عبر الإنترنت

« مدة الدراسة: 6 أشهر

« المؤهل العلمي من: TECH Global University

« إجمالي عدد النقاط المعتمدة: 18 نقطة دراسية (حسب نظام ECTS)

« مواعيد الدراسة: وفقاً لوتيرتك الخاصة

« الامتحانات: عبر الإنترنت

رابط الدخول الى الموقع الإلكتروني: [www.techtute.com/ae/nutrition/postgraduate-diploma/postgraduate-diploma-enological-chemistry](http://www.techtute.com/ae/nutrition/postgraduate-diploma/postgraduate-diploma-enological-chemistry)

# 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 العلمى

صفحة 28

# المقدمة

لطالما اعتمدت صناعة النبيذ على جودة العنب وتم التعامل معها على أنها إنتاج دقيق للغاية. مع ذلك، فإن الوتيرة المحمومة في السوق والتغيرات البيئية جعلت من الضروري البحث عن بدائل لا تفيد دائمًا الصحة الغذائية للمنتج النهائي. يجب أن يكون خبراء التغذية الذين يحلون منتج النبيذ على دراية بتدخل الكيمياء في عمليات الإنتاج، ولكن المستوى العالي من المعرفة التي تتطلب صناعة النبيذ تتعارض مع عدم وجود مؤهلات علمية محددة في علم صناعة الخمر. لهذا السبب، طورت TECH Global University مؤهل علمي 10% عبر الإنترنت تستهدف الخريجين في مجال التغذية وغيرهم من المهنيين المهتمين الذين سيبحثون معهم في علم الأحياء الدقيقة لصناعة الخمر. كل هذا من خلال برنامج أكاديمي يتيح مرونته الجمع بين الحياة الشخصية والمهنية للطلاب مع دراسة رقمية شاملة.

مع شهادة الخبرة الجامعية هذه، ستتحقق  
من كيمياء تصنيع الخمور وأثارها في المنتج  
النهائي لكروم العنب في غضون 6 أشهر فقط“



تحتوي هذه شهادة الخبرة الجامعية في كيمياء علم الخمور على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالا وتحديثا في السوق. أبرز خصائصها هي:

- ♦ تطوير الحالات العملية التي يقدمها خبراء في التغذية، فن الطهو والكيمياء
- ♦ الهندسة البيئية وزراعة الكروم
- ♦ محتوياتها البيانية والتخطيطية والعملية البارزة التي يتم تصورها بها تجمع المعلومات العملية حول تلك التخصصات الأساسية للممارسة المهنية
- ♦ التمارين العملية حيث يمكن إجراء عملية التقييم الذاتي لتحسين التعلم
- ♦ تركيزها الخاص 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

تتعارض سرعة العمليات الصناعية بشكل مباشر مع جودة المنتجات، حيث أظهر الإنتاج الحرفي دائما مزايا أكبر في معظم المنتجات الغذائية الزراعية. مثال على ذلك الزراعة الايكولوجية والعضوية. الغرض من هذه الأنظمة هو احترام جينات المزارع وإبراز الخصائص الفطرية للفاكهة بحيث تنعكس في المنتج النهائي.

في هذا الخط، تعتمد طبيعة العنب على جوانب مثل حجم التوت والسكر والحموضة الكلية ودرجة الحموضة للنبذ، من بين عناصر أخرى. لهذا السبب، يجب على المتخصصين في التغذية المكرسين لهذه المنطقة أن يحضروا عملية الزراعة من مرحلتها الأولى وأن يفهموا أهمية وجود تربة متوازنة جيدًا، وهو جانب رئيسي للحصول على عنب عالي الجودة. لهذا السبب، صممت TECH Global University مؤهل علمي يهدف إلى توسيع المعرفة النظرية والعملية لخريجي التغذية وغيرهم من المهنيين المهتمين بمركبات الكروم حتى يتمكنوا من إتقان معاييرهم، من خلال تقنيات تحليلية معدلة.

إنها مؤهل علمي 100% عبر الإنترنت يسمح بمراقبة مكثفة للموضوع، مع اختيار الطالب لوتيرة الدراسة والزمكان والمكان. بالإضافة إلى ذلك، لجأت TECH Global University إلى فريق من الخبراء الذين سينقلون كل معارفهم في سيناريو الأداء الحقيقي، بحيث لا يكون لدى المتخصصين مفاهيم نظرية فحسب، بل يدخلون أيضًا في الممارسة من نصيحة الخبراء المتمرسين في كيمياء علم الخمور. فرصة أكاديمية كاملة تتميز عن البقية لتوفير العديد من المواد السمعية والبصرية بتنسيقات مختلفة ولتقديم دليل مرجعي يمكن تنزيله، حتى يتمكن الطلاب من الاعتماد عليه حتى بعد إكمال امؤهل العلمي.



اشترك الآن للتعمق في التحليلات المحددة  
للتحكم في المواد الخام والوصول إلى  
إمكانات جديدة للدراسة العلمية"

يلعب برميل البلوط دورًا أساسيًا في تفاعله مع النبيذ. تعرّف على جميع خبايا مرحلة المعالجة هذه بفضل مؤهل علمي رقمي بالكامل.

بفضل TECH Global University، ستتمكن من تحديد الأخطاء في تطوير البراميل التي يمكن أن تؤثر على خصائص المنتج النهائي.

تعمق في طرق حساب الكائنات الدقيقة وتحديد المجموعات الميكروبية على المستوى المجهرى حتى تصبح خبيرًا في التحليل الكيميائي لخصائص النبيذ"

البرنامج يضم، في أعضاء هيئة تدريسه محترفين في هذا المجال يجلبون إلى هذا التدريب خبرة عملهم، بالإضافة إلى متخصصين معترف بهم من الشركات الرائدة والجامعات المرموقة. سيتيح محتوى البرنامج المتعدد الوسائط، والذي صيغ بأحدث التقنيات التعليمية، للمهني التعلم السياقي والموقعي، أي في بيئة محاكاة توفر تدريبًا غامرًا مبرمجًا للتدريب في حالات 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. للقيام بذلك، سيحصل على مساعدة من نظام فيديو تفاعلي مبتكر من قبل خبراء مشهورين.



# الأهداف

تهدف شهادة الخبرة الجامعية في كيمياء علم الخمور إلى تحسين المهارات التحليلية والكفاءات النظرية والعملية لخريجي التغذية وغيرهم من المهنيين المهتمين في هذا المجال. بهذا المعنى، طورت TECH Global University محتوى تعليمي من شأنه أن يجعل المهني يركز على تكوين العنب والنبيذ وجعلهما يتطوران في عملية صنع القرار بشأن ممارسات وعلاجات الخمور. بفضل المحتويات السمعية البصرية وإمكانية تنزيل الدليل المرجعي، سيكون لدى الطالب جميع الأدوات من الوحدة الأولى من أجل إكمال شهادة الخبرة الجامعية مع ضمانات النجاح. بهذه الطريقة، سيقوم البرنامج بتدريب الطلاب على التدخل في صناعة الأغذية الزراعية والعمل بأمان في هذا المجال.



هل تريد أن تركز نفسك لقطاع النسيج كخبير تغذية في هذا المجال؟ ستتمكن من تحقيق ذلك باتباع دراسة مرنة تمامًا صممتها TECH Global University لتتكيف مع احتياجاتك"

## الأهداف العامة



- ♦ توفير أوسع نطاق من المعرفة بالنبيذ
- ♦ كشف أهمية زراعة الكروم للطلاب 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، و صنف عنب وأسلوب نبيذ معين
- ♦ تطوير علم الخمور المتقدم 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 نطاق المعرفة حول التنقيح والتخلص من المكونات المختلفة التي يمكن أن تفسد النبيذ
- ♦ توسيع المعرفة حول تصنيع البرميل
- ♦ تقديم أهمية تحميص البرميل
- ♦ الخوض في التحليل الحسي للنبيذ، جوانب التقييم وكيفية تنفيذها
- ♦ تحديد التغيرات العضوية للنبيذ



### الوحدة 1. مركبات الكروم والنيبذ. التقنيات التحليلية

- ♦ فحص قواعد الكيمياء العامة وغير العضوية والعضوية وتطبيقاتها في عملية صنع النبيذ
- ♦ القدرة على تنظيم ومراقبة تحويل الكروم إلى نبيذ اعتمادًا على نوع المنتج الذي سيتم معالجته
- ♦ القدرة على استخدام المعرفة المكتسبة حول تكوين الكروم والنيبذ وتطوره في صنع القرار حول ممارسات ومعالجات الخمور
- ♦ التمكن من اختيار وإجراء التحليلات اللازمة للتحكم في المواد الخام والمنتجات الخمرية والمنتجات الوسيطة لعملية الإنتاج والمنتجات النهائية
- ♦ اكتشاف إمكانيات تحليلية جديدة لاكتساب معرفة متعمقة بالتركيب الكيميائي للعنب والنبيذ

### الوحدة 2. الأحياء الدقيقة لعلم الخمور

- ♦ اكتساب معرفة شاملة بالأحياء الدقيقة لعلم الخمور
- ♦ تحليل عيوب النبيذ ونسبها بشكل صحيح إلى كل مجموعة ميكروبية
- ♦ فهم مفهوم الثبات في 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 الحية الدقيقة الفاسدة
- ♦ تطوير الممارسات الجيدة في المستودع للتنظيف والتطهير
- ♦ وضع طرق لعد الكائنات الحية الدقيقة والتعرف المجهرى على كل مجموعة ميكروبية

### الوحدة 3. أهمية برميل البلوط في تعتيق النبيذ

- ♦ القدرة على تحديد ومعرفة 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 الإيلاغيتانينات
- ♦ القدرة على فهم مفهوم الحبوب



حقق أهدافك الآن، بفضل المؤهل العلمي الذي ستطور  
بها إمكانيات تحليلية جديدة لاكتساب معرفة متعمقة  
بالتركيب الكيميائي للعنب والنبيذ"

# هيكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية

أجرت TECH Global University بحثًا مكثفًا عن المهنيين العاملين في صناعة النبيذ وتحليل الأغذية، حتى يكتسب الطلاب جميع المعرفة النظرية والعملية بتأييد من خبراء يتمتعون بسنوات من الخبرة. هي مجموعة من المدرسين ستكون متاحة من خلال قناة اتصال مباشر مع المتخصصين، حتى يتمكنوا من إثارة كل الشكوك التي تثار حول الموضوع. هذا يجعل من شهادة الخبرة الجامعية مؤهل علمي يحتوي على جميع الضمانات والذي تم تصميمه لهؤلاء الخريجين في مجال التغذية الذين يرغبون في الحصول على تعليم بأفضل جودة وبأكثر الأدوات الرقمية ابتكارًا.



مع فريق الخبراء هذا، ستفهم أهمية  
برميل البلوط في تعتيق النبيذ"



## هيكل 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 مصنع النبيذ سيبا 21
- ♦ تقنية لإدارة في مصنع النبيذ كونفينتو سان فرانسيسكو
- ♦ بكالوريوس إدارة الأعمال والإدارة من جامعة بلد الوليد
- ♦ ماجستير 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



## الأستاذة

### أ. Carracedo Esguevillas, Daniel

- ♦ أخصائي الخمور مساعد في Viñas del Jaro
- ♦ مدير مختبر في Viñas del Jaro
- ♦ أخصائي الخمور مساعد في مصانع النبيذ ومزارع الكروم في Cal Grau
- ♦ بكالوريوس في علم الخمور من جامعة بلد الوليد

## الأساتذة

## د. Güemes Heras, Jaime

- مدير الحديقة النباتية في Valencia
- عالم أحياء وخبير في علم الأحياء والنباتات
- أمين الحديقة النباتية في معهد Cavanilles للتنوع البيولوجي وعلم الأحياء التطوري في جامعة València
- رئيس الجمعية الأيبيرية-الميكرونية للحدائق النباتية
- رئيس الجمعية الإسبانية لبيولوجيا المحافظة على النباتات
- دكتور في علم الأحياء
- مؤلف لأكثر من اثني عشر كتاباً وفصولاً تتعلق بعلم الأحياء وعلم النبات
- عالم قام بتسمية 31 نوعاً جديداً في الفهرس الدولي لأسماء النباتات

## أ. Molina González, Silvia

- مديرة العمليات في مصنع النبيذ Cepa 21
- المديرة التقنية في مصنع النبيذ Cepa 21
- عالمة الخمر في مصنع النبيذ Emilio Moro
- مضيئة فعاليات وعروض ترويجية تجارية لدى شركة New Line Events
- مضيئة الأحداث والعروض الترويجية التجارية لوكالة Prodereg
- بكالوريوس في علم الخمر وهندسة الصناعات الزراعية والغذائية من جامعة Valladolid
- متخصصة في القيادة والعمل الجماعي من قبل المدرسة التقنية العليا للمهندسين الزراعيين للهندسة الزراعية في Palencia

## أ. Arranz Núñez, Beatriz

- عالمة الخمر في Viñas del Jaro
- مساعدة في علم الخمر في Viña Buena
- عالمة الخمر في مصنع النبيذ Familia A. De La Cal
- مساعدة في علم الخمر في Viña Cancura
- عاملة قبو في مصنع النبيذ Vitalpe
- مديرة في علم الخمر في معهد تنمية الأعمال
- عالمة الخمر ومرشدة في متحف النبيذ الإقليمي في Valladolid
- المشرفة على المجلس الأعلى لـ Ribera del Duero
- بكالوريوس في علم الخمر من جامعة Valladolid

## أ. Masa Guerra, Rocío

- عالمة الخمر في مصنع النبيذ Protos
- أخصائية الخمر مشاركة في مصنع النبيذ Matarromera
- مسؤولة عن الكروم الوارد في مصنع النبيذ Emilio Moro
- مسؤولة عن الجودة في شركة BRC وأخصائي الخمر في مصنع Real Rubio
- مساعدة في علم الخمر في مصنع النبيذ Solar Viejo
- مديرة مصنع النبيذ في مزارع الكروم والنبيذ إيبانو
- مساعدة في علم الخمر وتقنية في مختبر في مصنع النبيذ El Soto
- بكالوريوس في علم الخمر من المدرسة التقنية العليا للهندسة الزراعية في Palencia
- MBA إدارة أعمال النبيذ من كلية إدارة الأعمال التابعة لغرفة التجارة في Valladolid



تجربة تدريبية فريدة من نوعها ومهمة  
وحاسمة لتعزيز تطوركم المهني"

# الهيكل والمحتوى

تم تصميم محتوى شهادة الخبرة الجامعية هذه، في كيمياء علم الخمور بدقة، من قبل محترفين يعملون في مجال علم الأحياء الدقيقة للتبويض ودراسة تذوق طعمه. فريق يتم اختياره لنقل جميع معارفهم النظرية والعملية إلى الطلاب من خلال مؤهل علمي كامل وصارم. بالإضافة إلى ذلك، تطبق TECHGlobal University منهجية إعادة التعلم (المعروف بـ Relearning)، والتي تعفي الطلاب من ساعات الدراسة المرهقة. نظام يتيح لك أن تصبح خبيرًا، وتعمق في العناصر التي تؤثر على التركيب الغذائي للتبويض بطريقة بسيطة وتدريجية. بهذه الطريقة، تتكيف الدراسة 10% عبر الإنترنت مع الاحتياجات المهنية والشخصية للمتخصصين.



لقد طورت TECH Global University برنامجًا شاملاً ستفحص  
من خلاله آلية عمل المركبات المضادة للميكروبات وتتحكم  
في الكائنات الدقيقة الفاسدة"



## الوحدة 1. مركبات الكروم والنيبذ. التقنيات التحليلية

- 1.1 مكونات الكروم وتوزيعها في المجموعة العنقودية
- 2.1 التركيب الكيميائي للعصير والنيبذ
- 3.1 الأحماض العضوية
- 4.1 مادة البوليفينول
- 5.1 السكريات
- 6.1 مركبات النيتروجين
- 7.1 المنكهات والمركبات المتطايرة الأخرى
- 8.1 الإنزيمات
- 9.1 تحليل الخمور الكلاسيكي
- 10.1 تحليل الخمور المتقدم

## الوحدة 2. علم الأحياء الدقيقة للنيبذ

- 1.2 الخمائر
- 2.2 بكتيريا حمض اللاكتيك
- 3.2 بكتيريا الخليك
- 4.2 الفطريات والكائنات الحية الدقيقة الأخرى
- 5.2 البيئة الميكروبية أثناء صناعة النيبذ
- 6.2 أهمية التخمر الماولاكتيكي
- 7.2 تغييرات النيبذ
- 8.2 التحكم في نمو الكائنات الحية الدقيقة
- 9.2 التنظيف والتطهير البيولوجي في المخزن النيبذ
- 10.2 التحليلات الميكروبيولوجية للنيبذ

## الوحدة 3. أهمية برميل البلوط في تعتيق النيبذ

- 1.3 أهمية البلوط في صناعة البراميل
- 2.3 البلوط
- 3.3 اختيار الخشب
- 4.3 تحفيف ونضج الخشب
- 5.3 تصنيع البراميل
- 6.3 المساهمات العطرية من برميل البلوط
- 7.3 تانين البلوط
- 8.3 البرميل، وعاء مقاوم للماء ومسامي
- 9.3 الاستخدام الجيد لبرميل البلوط
- 10.3 الحياة الثانية لبرميل البلوط



مؤهل علمي مصمم للمهنيين مثلك، الذين يفهمون  
مستقبل علم الخمور من خلال حضور العمليات  
الغذائية التي تثرى المنتج النهائي"

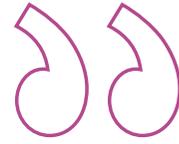


# المنهجية

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 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 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، 010% عبر الانترنت والقائم على التكرار، حيث تجمع بين 8 عناصر مختلفة في كل درس. نحن نعزز منهج دراسة الحالة بأفضل منهجية تدريس 010% 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.

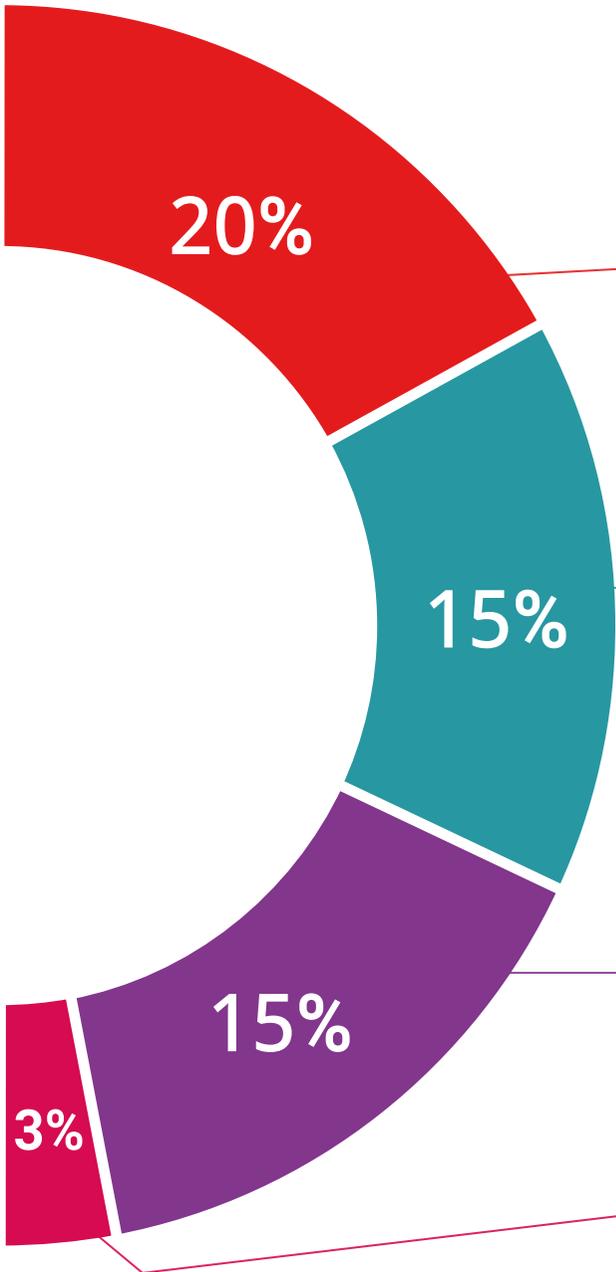
ستتيح لك منهجية إعادة التعلم والمعروفة بـ *Relearning*، التعلم بجهد أقل ومزيد من الأداء، وإشراكك بشكل أكبر في تدريبك، وتنمية الروح النقدية لديك، وكذلك قدرتك على الدفاع عن الحجج والآراء المتباينة: إنها معادلة واضحة للنجاح.

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.

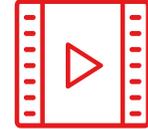
النتيجة الإجمالية التي حصل عليها نظام التعلم في TECH هي 8.01، وفقاً لأعلى المعايير الدولية.



## 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.



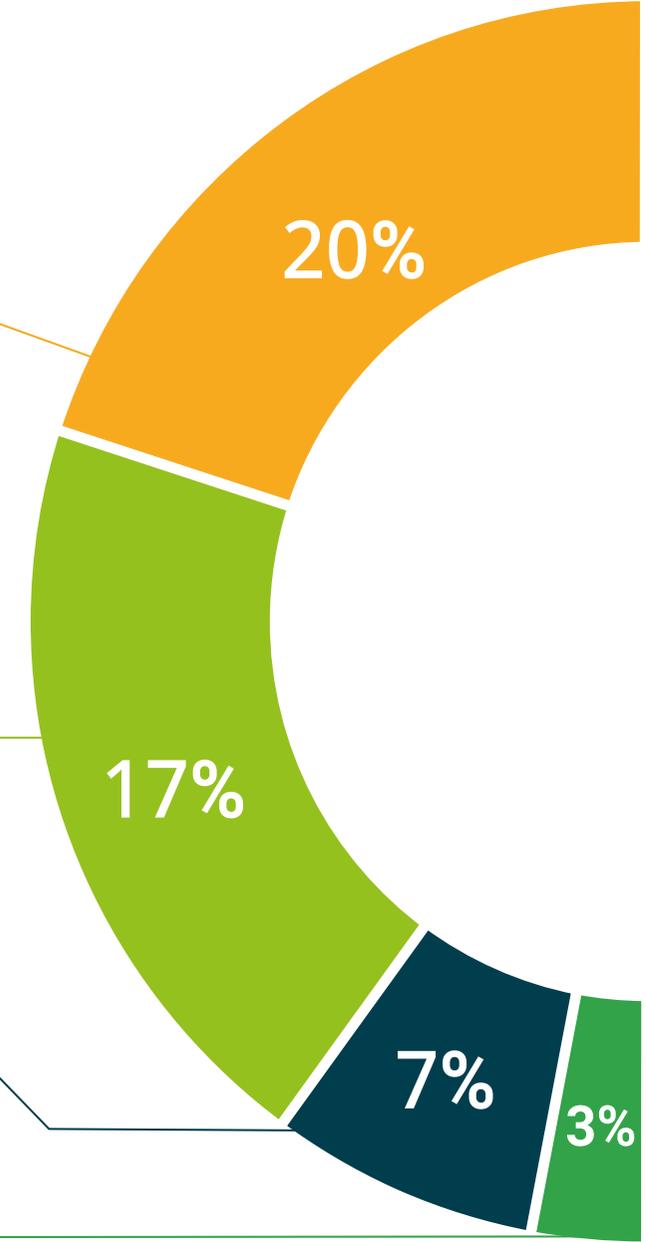
### المحاضرات الرئيسية

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 شهادة الخبرة الجامعية في كيمياء علم الخمور بالإضافة إلى التدريب الأكثر دقة وحداثة، الحصول على مؤهل شهادة الخبرة الجامعية الصادر عن TECH Global University.



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



سيتيح لك هذا البرنامج الحصول على مؤهل خاص في شهادة الخبرة الجامعية في كيمياء علم الخمور المعتمد من **TECH Global University**، أكبر جامعة رقمية في العالم.

**TECH Global University** هي جامعة أوروبية رسميّة ومعترف بها علناً من قبل حكومة أندورا (**جريدة الدولة الرسمية**). تعد أندورا جزءاً من منطقة التعليم العالي الأوروبية منذ عام 2003. وتعتبر منطقة التعليم العالي الأوروبية مبادرة يدعمها الاتحاد الأوروبي وتهدف إلى تنظيم إطار التأهيل الدولي ومواءمة أنظمة التعليم العالي في الدول الأعضاء في هذه المنطقة. يعمل هذا المشروع على تعزيز القيم المشتركة وتطبيق الأدوات المشتركة وتقوية آليات ضمان الجودة لتعزيز التعاون والتنقل بين الطلاب والباحثين والأكاديميين.

هذا المؤهل الخاص بجامعة **TECH Global University** هو عبارة عن برنامج أوروبي للتأهيل المستمر والتحديث المهني الذي يضمن اكتساب الكفاءات في مجال المعرفة الخاصة به، مما يمنح قيمة منهجية عالية للطلاب الذي يجتاز البرنامج

المؤهل العلمي: شهادة الخبرة الجامعية في كيمياء علم الخمور

طريقة الدراسة: عبر الإنترنت

مدة الدراسة: 6 أشهر

إجمالي عدد الاعتمادات: 18 نقطة دراسية (حسب نظام ECTS)





## شهادة الخبرة الجامعية كيمياء علم الخمور

- « طريقة التدريس: عبر الإنترنت
- « مدة الدراسة: 6 أشهر
- « المؤهل العلمي من: TECH Global University
- « إجمالي عدد النقاط المعتمدة: 18 نقطة دراسية (حسب نظام ECTS)
- « مواعيد الدراسة: وفقاً لوتيرتك الخاصة
- « الامتحانات: عبر الإنترنت

# شهادة الخبرة الجامعية كيمياء علم الخمور