

شهادة الخبرة الجامعية التحليل الحسي في علم الخمور



الجامعة
التكنولوجية
tech

شهادة الخبرة الجامعية التحليل الحسي في علم الخمور

« طريقة التدريس: عبر الإنترنت

« مدة الدراسة: 6 أشهر

« المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التكنولوجية

« مواعيد الدراسة: وفقاً لوتيرتك الخاصة

« الامتحانات: عبر الإنترنت

رابط الدخول الى الموقع الإلكتروني: www.techtute.com/ae/nutrition/postgraduate-diploma/postgraduate-diploma-sensory-analysis-enology

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

تقدم صناعة النبيذ العديد من الجواهر التي يمكن تمييزها بوضوح من قبل عشاق هذا المنتج. المحترف المتخصص في هذا المجال والمسؤول عن تحليل المركبات العطرية المنقولة إلى النبيذ من براميل البلوط هو المسؤول عن ذلك. هذا العنصر ضروري في صناعة النبيذ لإضفاء النكهة على المنتج، مثل الألدهيدات الفينولية ومركبات الفورانيك واللاكتونات والفينولات المتطايرة. لذلك، ستعتمد الجودة النهائية للزجاجة على عمل متخصصي التغذية. يعد ضمان وجود العناصر الغذائية واحترام الإنتاج بالطرق التقليدية والمبتكرة أحد أهداف الشركات عند وجود هؤلاء الخبراء. لهذا السبب، صممت TECH مؤهل علمي صارم حول التحليل الحسي للخمور، والذي يهدف إلى توسيع معرفتهم من خلال طريقة عبر الإنترنت بنسبة 100٪.



مع شهادة الخبرة الجامعية هذه سوف تتقن عدم
الاستقرار الميكروبيولوجي في النبيذ وستعرف كيفية
التعرف عليها بأمثلة عملية في 6 أشهر أكاديمية فقط“



تحتوي هذه شهادة الخبرة الجامعية في التحليل الحسي في علم الخمور على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالا وحدثا في السوق. أبرز خصائصها هي:

- ♦ تطوير الحالات العملية التي يقدمها خبراء في التغذية، فن الطهو والكيمياء
- ♦ محتوياتها البيانية والتخطيطية والعملية البارزة التي يتم تصورها بها تجمع المعلومات 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

إرضاء المستهلك وتعظيم أرباح الأعمال هو هدف كل صناعة. إن دور اختصاصي التغذية المكرس لهذا المجال والمسؤول عن ضمان أن النبيذ يقدم خصائص معينة حسب الحالة، أمر ضروري لتحقيق ذلك. بالإضافة إلى ذلك، تغير المستهلك المعتاد وأصبح الآن أكثر طلباً من حيث ملمس الفم والملمس والرائحة وطعم النبيذ. لذلك، في خط تلبية المطالب، يجب أن يتأكد المتخصص من تلبية الملامح الحسية المحددة بدقة كبيرة في كل منتج.

المركبات الحسية التي يتم تطبيقها تتدخل بشكل مباشر في تفسير خصائص الطعام. بهذا المعنى، هناك طلب قوي من الشركات على أن يكون لديها متخصصون على اطلاع بأحدث التقنيات التحليلية ويضمنون جودة المنتج. لهذا السبب، صممت TECH برنامجاً محدداً يتم تنفيذه في 6 أشهر فقط وسيتمكن الطلاب من خلاله من إتقان التحليل الحسي للنبيذ. تجربة تدمج فرياً من خبراء الخمور الخبراء في فن الطهو والتي ستزود المحترف بمعرفة شاملة لتلبية متطلبات القطاع.

بالإضافة إلى ذلك، تتوافق شهادة الخبرة الجامعية هذه في التحليل الحسي في علم الخمور مع تصميم تم تكييفه مع الوسائط الجديدة التي تسهل تعلم الطلاب، وذلك بفضل أسلوبه بنسبة 100% ومحتواه السمعي البصري. بالمثل، سيكون لدى الطلاب دليل مرجعي قابل للتنزيل يمكنهم الوصول إليه حتى بدون الإنترنت، بمجرد الاحتفاظ به على أجهزتهم. هذا يفتح مجموعة من الإمكانيات للمتخصصين الذين يرغبون في التدريب عن بُعد مع كل ضمانات النجاح وبدعم من المتخصصين الذين يعملون بالفعل في مجال تجارة النبيذ.



سجل الآن في برنامج سيكون لديك فيه الوقت
لِلدراسة والعمل في نفس الوقت مع ضمانات
التعليم المتعمق في مجال النبيذ"

ما زلت لم تتقن التحكم في الأوكسجين المطبق على صناعة النبيذ؟ تجنب التطور المتسارع للنبيذ عن طريق أخذ شهادة الخبرة الجامعية هذه في 6 أشهر فقط.

قم بتحليل تركيبة المواد في البراميل واكتشف كيف يمكن أن تؤثر على الاستقرار الفيزيائي والكيميائي لمنتج النبيذ من خلال مؤهل علمي 100% عبر الإنترنت.



تعمق في توضيح وتحليل الأنواع المختلفة من النبيذ، بفضل المعرفة التي تقدمها لك TECH والتي ستجعلك متميزاً في سوق العمل"

البرنامج يضم في أعضاء هيئة تدريسه محترفين يصونون في 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 تدريباً غامراً مبرمجاً 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

طورت TECH محتوى تعليمي من شأنه تعريف الطلاب على التقييم البصري والشم والذوق لجميع أنواع النبيذ. يهدف هذا البرنامج إلى تحسين مهارات خريجي التغذية وغيرهم من المهنيين المهتمين بتحليل التغيرات الفيزيائية والكيميائية في النبيذ، وأصلها وكيفية منعها، من بين العديد من الجوانب الأخرى. بهذه الطريقة، سيحصل الطالب على أحدث المعارف ليكون جزءًا من طليعة الفريق المحترف الذي يعمل حاليًا على القيم الغذائية لصناعة النبيذ. بالإضافة إلى ذلك، ستوفر لك TECH أفضل الأدوات الأكاديمية المتاحة لك، والتي لن تؤثر بشكل إيجابي على التعلم فحسب، بل سيزود هذا المؤهل العلمي أيضًا بالديناميكية اللازمة لتحفيز المستخدمين حتى يتمكنوا من تحقيق أقصى استفادة من تجربتهم الأكاديمية.





مع هذا البرنامج سوف تتعرف على الإمكانيات
التحليلية الجديدة لفحص المركبات الرئيسية
في النبيذ وتأثيرها الحسي"

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 الأهمية المنتجة 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 الموجودة من أجل اختيار أنسب العمليات لتربة معينة، و صنف 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 الكروم 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 تصنيع البرميل
- ♦ تقديم أهمية تحميص البراميل
- ♦ الخوض في التحليل الحسي للنبيذ. جوانب التقييم وكيفية تنفيذها
- ♦ تحديد التغيرات العضوية للنبيذ



الأهداف المحددة

الوحدة 1. التحليل الحسي والتغيرات المذاقية في النبيذ

- ♦ التعرف على المركبات الرئيسية في النبيذ وتأثيرها الحسي
- ♦ تعرف على كيفية تقييم جميع أنواع النبيذ (جاف، حلو، فوار) بصريًا ورائحة وذوقًا
- ♦ 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 صناعة النبيذ المختلفة وأثناء التعتيق. تُعتمد 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

الوحدة 2. أهمية برميل البلوط في تعتيق النبيذ

- ♦ القدرة على تحديد وفهم المراحل المختلفة في تصنيع البرميل
- ♦ توضيح عناصر التمايز بين مختلف المصنّعين
- ♦ أن تدرك أن البرميل ليس مجرد مساهمة عطرية فحسب، بل هو أيضاً عنصر استقرار للنبيذ
- ♦ 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

الوحدة 3. تنقية وتثبيت النبيذ

- ♦ القدرة على تحديد مشكلة حسية (ذوقية أو عطرية أو بصرية) والتمكن من تصحيحها عن طريق أنواع مختلفة من التصفية
- ♦ إعطاء أمثلة عملية ومرئية للمساعدة في تحديد مختلف حالات عدم الاستقرار أو المشاكل التي قد تنشأ في النبيذ
- ♦ تحديد الطول لتجنب مشاكل عدم الاستقرار الفيزيائي والكيميائي والميكروبيولوجي للنبيذ
- ♦ تجنب الممارسات السيئة في استخدام عوامل التخمير
- ♦ تعزيز المعرفة حول الكائنات الدقيقة المفسدة للنبيذ وكيفية منع تطورها
- ♦ تحليل طرق الترشيح قبل تثبيت النبيذ، والقدرة على اختبار الطريقة أو الطرق الأكثر ملاءمة بناءً على الأهداف المراد تحقيقها
- ♦ توعية الطلاب بأهمية التثبيت، لتجنب حدوث مشاكل في المنتج النهائي، أو انخفاض قيمته في السوق
- ♦ تعزيز اهتمام الطالب باستخدام المنتجات البيئية وغير المسببة للحساسية (عوامل التصفية). بالإضافة إلى اختيار طرق التثبيت التي تنطوي على استهلاك أقل للطاقة



إنها تجربة تدريبية فريدة ومهمة
وحاسمة لتعزيز تطور المهني"

هيكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية

استدعت TECH فريقاً محترماً عمل لسنوات في القطاع حول التحليل الكيميائي لمكونات العنب والنبيذ. بفضل تعاونهم، لن يكون لدى الطالب المعرفة النظرية فحسب، بل سيكون قادراً على تطبيق نصيحة المعلمين في سيناريو الأداء الحقيقي. بالمثل، سيتمكن المتخصصون من الاتصال بالخبراء من خلال قناة اتصال مباشرة، سيتمكنون من خلالها من حل جميع أسئلتهم حول هذا الموضوع. بالتالي، فهي فرصة فريدة من نوعها لأولئك الخريجين في مجال التغذية الذين يرغبون في تعلم وتحديث معرفتهم حول التغيرات الحسية للنبيذ، مسترشدين بنماذج احترافية في شكل رقمي بالكامل.



لا تنتظر أكثر من ذلك، ثقف نفسك من خلال الدعم التدريسي للخبراء الذين لديهم خبرة واسعة في مجال النبيذ حتى تتمكن من تبني مفاتيح أدائهم في ممارسة عملك"



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
- ♦ خريجة 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



الأساتذة

أ. Carracedo Esguevillas, Daniel

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

أ. Masa Guerra, Rocío

- ♦ عالمة الخمور في مصنع النبيذ Protos
- ♦ أخصائية الخمور مشاركة في مصنع النبيذ Matarromera
- ♦ مسؤولة عن الكروم الوارد في مصنع النبيذ Emilio Moro
- ♦ مسؤول 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
- ♦ مساعد في علم الخمور وفني مختبر في مصنع النبيذ إل سوتو
- ♦ إجازة في علم تصنيع النبيذ من المدرسة التقنية العليا للهندسة الزراعية في Palencia
- ♦ MBA إدارة أعمال النبيذ من كلية إدارة الأعمال التابعة لغرفة التجارة في Valladolid

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
- ♦ مساعدة في مصنع النبيذ 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

أ. Sáez Carretero, Jorge

- ♦ رئيس قسم زراعة الكروم في Bodegas Cepa 21
- ♦ تقني زراعة الكروم في مصنع النبيذ Fontana
- ♦ مدير زراعة الكروم في شركة جيفيتي
- ♦ بكالوريوس الهندسة والعلوم الزراعية من جامعة البوليتكنيك في مدريد
- ♦ ماجستير في زراعة الكروم وعلم الخمور من جامعة البوليتكنيك في مدريد
- ♦ معتمد كمستشار للإدارة المتكاملة للآفات
- ♦ معتمد كمستشار في السجل الرسمي لمنتجات ومشغلي وسائل الدفاع عن الصحة النباتية

الهيكل والمحتوى

تم وضع جدول أعمال شهادة الخبرة الجامعية هذه في التحليل الحسي في علم الخمور من قبل خبراء في مجال النبيذ سيكونون مسؤولين عن نقل كل المعرفة النظرية والعملية للمؤهل العلمي وتوجيه المتخصصين المسجلين. بالإضافة إلى ذلك، سيكون تحت تصرف الطلاب محتوى سمعي بصري بتنسيقات مختلفة من شأنها أن تحفز الدراسة حتى يحصلوا على أفضل أداء في تدريبهم. في الوقت نفسه، فإن منهجية إعادة التعلم التي تطبقها TECH للتكنولوجيا التطبيقية ستعفي المحترف من ساعات الحفظ الطويلة وتجعله يستوعب محتويات هذا البرنامج بطريقة بسيطة وتدرجية. دراسة 100% عبر الإنترنت تتكيف مع توافرك واحتياجاتك، من خلال محاكاة الحالة، والتي ستجهزك لحالات حقيقية.



مع شهادة الخبرة الجامعية هذه، ستتمكن من
استكشاف المجال الغذائي للبيذ دون الاستغناء
عن مجالات أخرى من حياتك"

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 التغيرات بسبب مركبات الكبريت في النبيذ وتقليلها
- 6.1 التغيرات التأكسدية في النبيذ
- 7.1 التغيرات بسبب الخمائر
- 8.1 تغيرات النبيذ المتعلقة بالفطريات وبعض المركبات المتطابرة
- 9.1 تغيرات النبيذ بسبب البكتيريا اللبنية
- 10.1 التغيرات الناتجة عن البكتيريا الخلية

الوحدة 2. أهمية برميل البلوط في تعتيق النبيذ

- 1.2 أهمية البلوط في صناعة البراميل
- 2.2 البلوط
- 3.2 اختيار الخشب
- 4.2 تجفيف ونضج الخشب
- 5.2 صناعة البراميل.
- 6.2 المساهمات العطرية من برميل البلوط
- 7.2 تانين البلوط
- 8.2 البرميل، وعاء مقاوم للماء ومسامي
- 9.2 الاستخدام الجيد لبرميل البلوط
- 10.2 الحياة الثانية لبرميل البلوط

الوحدة 3. تنقية وتثبيت النبيذ

- 1.3 تنقية النبيذ الأحمر
- 2.3 تنقية النبيذ الأبيض والوردي
- 3.3 تصفية النبيذ
- 4.3 استقرار بيتاثرات البوتاسيوم في النبيذ
- 5.3 استقرار طرطرات الكالسيوم
- 6.3 استقرار المادة الملونة في النبيذ الأحمر
- 7.3 عدم الاستقرار الناجم عن المعادن
- 8.3 الاستقرار الميكروبيولوجي للنبيذ
- 9.3 منع نمو البكتيريا والقضاء عليها
- 10.3 منع نمو الخمائر والعفن والقضاء عليهما

مؤهل علمي مصمم للمهنيين مثلك، الذين
يرغبون في تحسين مهاراتهم حول تخصص
رئيسي في علم الخمور للجودة الغذائية للمنتج"

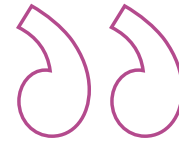


المنهجية

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 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، 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.

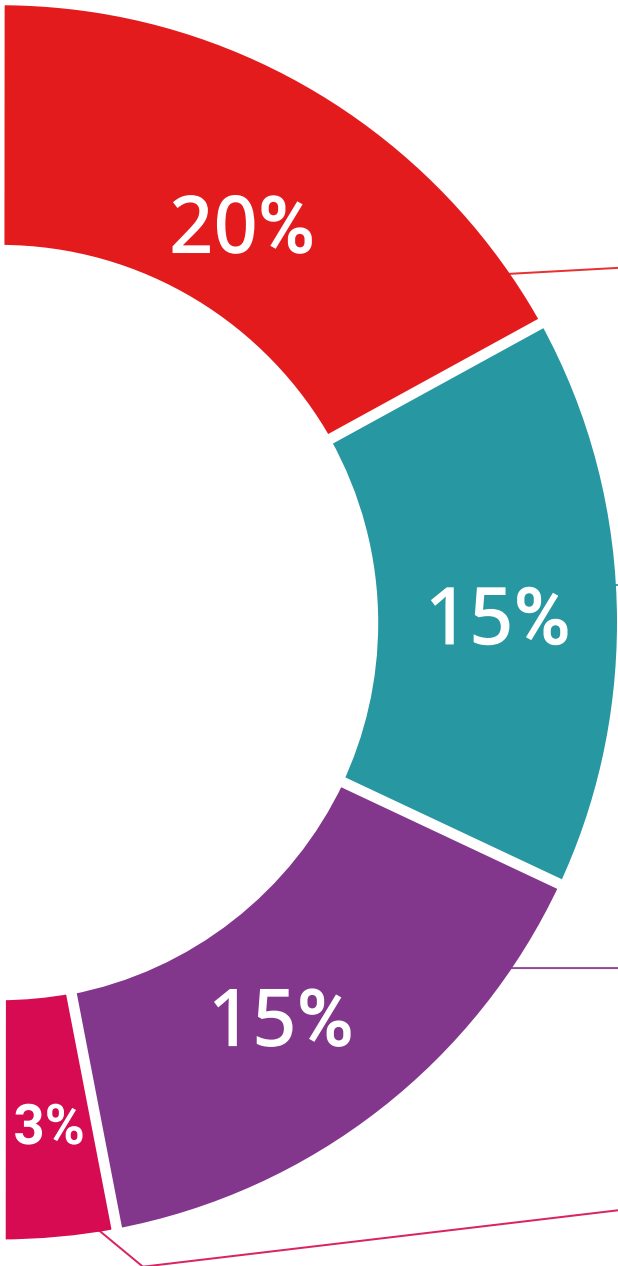
ستتيح لك منهجية إعادة التعلم والمعروفة بـ *Relearning*، التعلم بجهد أقل ومزيد من الأداء، وإشراكك بشكل أكبر في تدريبك، وتنمية الروح النقدية لديك، وكذلك قدرتك على الدفاع عن الحجج والآراء المتباينة: إنها معادلة واضحة للنجاح.

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.



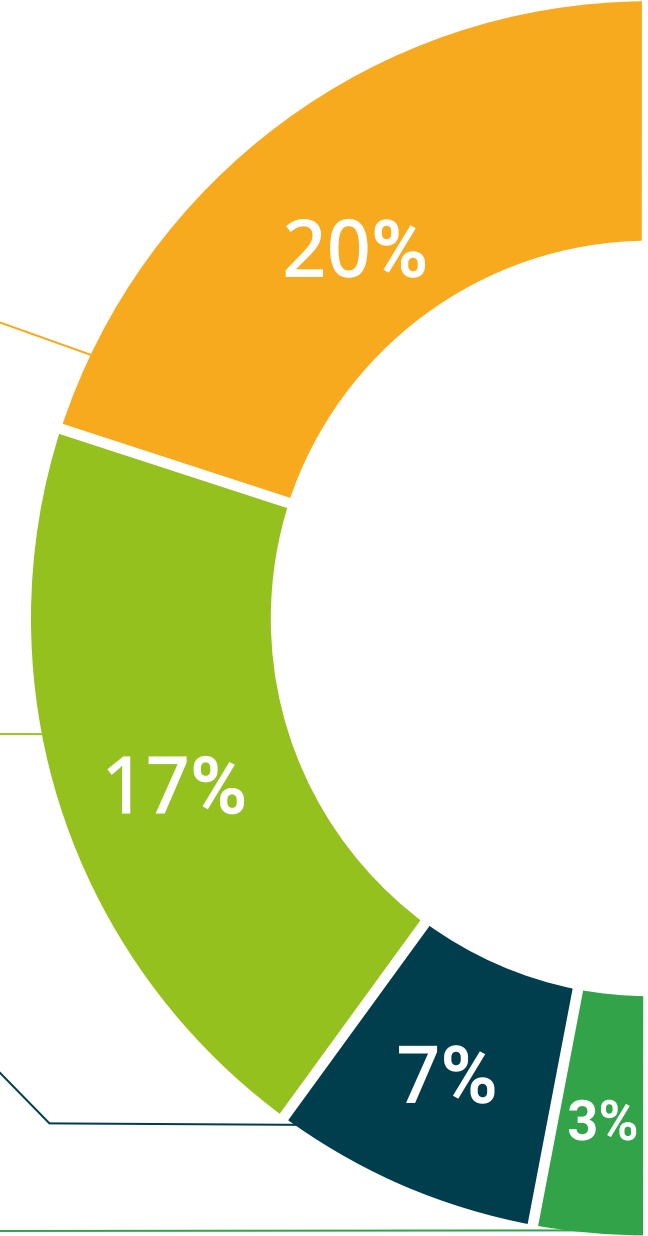
المحاضرات الرئيسية

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 التحليل الحسي في علم الخمور بالإضافة إلى التدريب الأكثر دقة وحدائقة، الحصول على مؤهل شهادة الخبرة الجامعية الصادر عن TECH الجامعة التكنولوجية.



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



تحتوي شهادة الخبرة الجامعية في التحليل الحسي في علم الخمور على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالا وحدائثة في السوق.

بعد اجتياز التقييم، سيحصل الطالب عن طريق البريد العادي* مصحوب بعلم وصول مؤهل المحاضرة الجامعية الصادر عن TECH الجامعة التكنولوجية.

إن المؤهل الصادر عن TECH الجامعة التكنولوجية سوف يشير إلى التقدير الذي تم الحصول عليه في المحاضرة الجامعية وسوف يفي بالمتطلبات التي عادة ما تُطلب من قبل مكاتب التوظيف ومسابقات التعيين ولجان التقييم الوظيفي والمهني.

المؤهل العلمي: شهادة الخبرة الجامعية في التحليل الحسي في علم الخمور

طريقة الدراسة: عبر الإنترنت

مدة الدراسة: 6 أشهر



المستقبل

الأشخاص

الصحة

الثقة

التعليم

المرشدون الأكاديميون المعلومات

الضمان

التدريس

الاعتماد الأكاديمي

المؤسسات

التعلم

المجتمع

الالتزام

التقنية

الابتكار

tech الجامعة
التكنولوجية

الحاضر

الحاضر

الجودة

شهادة الخبرة الجامعية

المعرفة

التحليل الحسي في علم الخمور

التدريب الافتراضي

المؤسسات

« طريقة التدريس: عبر الإنترنت

« مدة الدراسة: 6 أشهر

« المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التكنولوجية

« مواعيد الدراسة: وفقاً لوتيرتك الخاصة

« الامتحانات: عبر الإنترنت

الفصول الافتراضية

اللغات

شهادة الخبرة الجامعية التحليل الحسي في علم الخمور