

شهادة الخبرة الجامعية زراعة الكروم



الجامعة
التكنولوجية
tech

شهادة الخبرة الجامعية زراعة الكروم

« طريقة التدريس: أونلاين

« مدة الدراسة: 6 أشهر

« المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التكنولوجية

« مواعيد الدراسة: وفقاً لوتيرتك الخاصة

« الامتحانات: أونلاين

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

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

يتسبب تغير المناخ في إحداث الفوضى في صناعة الأغذية الزراعية. تشكل درجات الحرارة المرتفعة تهديدًا للمحاصيل، وقبل كل شيء، على تكوينها الغذائي. لتوفير حلول في النموذج المتقدم لعلم الخمور، تتطلب الشركات مهنيين يتقنون الخصائص الحسية للضروبات ويعززون قيمة احتياطات المياه والزراعة. لهذا السبب، طورت TECH Global University برنامجًا يتناول أمنًا مختلفة من التبيذ في مراحل مختلفة حتى يتسنى للمتخصصين فهم البيئة كعامل رئيسي للحصاد وتركيز حياتهم المهنية على الاستدامة. كل هذا، من خلال مؤهل بتنسيق 100% عبر الإنترنت التي تتكيف مع الطلاب.

مع شهادة الخبرة الجامعية هذه سوف تتقن معايير نضج الكروم الأحمر والأبيض وأنواع النبيذ التي تتطلب أنماطًا مختلفة من الإنتاج والتي تتدخل في القيمة الغذائية للمنتج"



هذه إن شهادة الخبرة الجامعية في زراعة الكروم على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالاً وحدائثاً في السوق. أبرز خصائصها هي:

- ♦ تطوير الحالات العملية التي يقدمها خبراء في التغذية، فن الطهو والكيمياء
- ♦ محتوياته 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
- ♦ دروس نظرية، أسئلة للخبير، منتديات نقاش حول مواضيع مثيرة للجدل وأعمال التفكير الفردي
- ♦ توفر المحتوى من أي جهاز ثابت أو محمول متصل بالإنترنت

تم اقتراح الزراعة العضوية كحل للضغط الإنتاجي القوي في هذا المجال. بالإضافة إلى ذلك، فإن هذا النوع من المزارع يهتم بالتنوع البيولوجي، وبالتالي سيقع على الفوائد الكاملة للكرمة. هذه صيغ محترمة تسعى إلى الحفاظ على الجينات في الفاكهة التي تميل المدخلات الكيميائية إلى إتلافها. ركز الجميع على الحصول على منتج طبيعي يتمتع بخصائص تجعل النبيذ مفيداً.

يجب أن يكون إتقان عمليات الإنتاج والتقنيات الجديدة هو الهدف الذي يجب أن تحققه المنظمات التي تتعامل مع إنتاجها. ومع ذلك، فإن الوتيرة المحمومة للصناعة ونموها المرتفع يجعلان الشركات تبحث عن بدائل اقتصادية للإنتاج البطيء للمنتج، والذي، في الغالب، يضر بالعرض النهائي على المدى الطويل. وهي أن جودة النبيذ ستعتمد على الإجراءات الطبيعية والاصطناعية، من المرحلة الأولى حتى تعبئتها.

للتخفيف خريجي هندسة صتاغة النبيذ وغيرهم من المهنيين المهتمين بهذا التخصص، طورت TECH Global University مؤهل علمي شامل لمدة 6 أشهر، يتعمق في توفير المغذيات للكروم ويركز على حل حالات الإجهاد غير الضرورية للمحصول. كل هذا، من خلال طريقة 100% عبر الإنترنت توفر التسهيلات والمرونة للطلاب حتى يتمكنوا من متابعة خبير الجامعة من أي مكان وفي أي وقت، بجهاز إلكتروني واتصال بالإنترنت فقط.



التحق الآن في برنامج لن يعلمك فقط فهم أنواع الكروم وأنماط النبيذ، بل سيجعلك أيضاً محترفاً متعدد التخصصات قادراً على توفير الحلول الزراعية"

ما زلت لا تعرف العمليات الخضراء الجديدة؟ انضم إلى شهادة الخبرة الجامعية لإتقان التقليم ونزع الأوراق في المراحل الرئيسية لتطوير الكروم.

في غضون 6 أشهر فقط، ستقوم بتحسين مهاراتك حول توزيع الحزمة والدورة الخضراء للكروم.

بفضل المعرفة التي ستقدمها لك TECH Global University، ستتمكن من الانضمام إلى التغيير العضوي في المزارع لتشهد على المكونات العديدة التي تجلبها التربة إلى منتج النبيذ“



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. وسيتيح 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 التعلم القائم على حل المشكلات، والذي المهني في يجب أن تحاول من خلاله حل المواقف المختلفة للممارسة المهنية التي تنشأ من خلاله. للقيام بذلك، سيحصل على مساعدة من نظام فيديو تفاعلي مبتكر من قبل خبراء مشهورين.



الأهداف

تهدف شهادة الخبرة الجامعية في زراعة الكروم إلى التدريس الشامل للخريجين في مجال التغذية وغيرهم من المهنيين المهتمين بالحصاد، حتى يتمكنوا من توسيع مهاراتهم حول التقنيات التحليلية لمركبات الكروم والنبذ. بالإضافة إلى ذلك، استدعت TECH Global University فريقًا تعليميًا متخصصًا لتزويد الطلاب بمفاتيح خصائص النبيذ وفقًا لأصنافه. هذه فرصة فريدة من نوعها وتجربة أكاديمية جديدة حيث سيتمكن الطالب من خلال الدراسة 100% عبر الإنترنت من اكتساب المزيد من الكفاءات اللازمة لعملمهم في مجال صناعة الأغذية.



بعد الحصول على المؤهل العلمي، ستكون قادرًا
على استخدام المعرفة المكتسبة حول تكوين
الكروم والنبذ وتطوره في عملية صنع القرار
حول الممارسات والعلاجات الخاصة بعلم الخمر"





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 لتربية 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
- ♦ 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



الوحدة 1. زراعة الكروم

- ♦ توسيع المعرفة في إدارة مزارع الكروم
- ♦ تطوير معرفة التضاريس كعنصر أساسي للتعبير عن النبيذ
- ♦ التعامل مع صحة الكرمة باحترام
- ♦ نقل أهمية العناية بصحة الكرمة
- ♦ تجنب سوء التصرف في إدارة المحاصيل
- ♦ تعزيز اهتمام الطلاب باستخدام المنتجات البيئية
- ♦ إدارة تكاليف وإيرادات مزارع الكروم بشكل صحيح

الوحدة 2. مركبات الكروم والنبيذ. التقنيات التحليلية

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

الوحدة 3. صناعة النبيذ الأبيض والنبيذ الوردي

- ♦ التعمق في الخصائص المميزة لعمليات صناعة النبيذ الأبيض
- ♦ تطوير معرفة صناعة النبيذ التي تسمح باتخاذ أفضل القرارات في المراحل المختلفة للنبيذ الأبيض المختار
- ♦ نقل التعبير عن مجموعة متنوعة أو تربة إلى النبيذ باحترام
- ♦ التأكيد على أهمية العناية بالكروم في صناعة النبيذ
- ♦ تحديد عمليات تنظيف النبيذ الأبيض
- ♦ تحديد الاتجاهات الجديدة في صناعة النبيذ الأبيض

الوحدة 4. صناعة النبيذ الأحمر

- ♦ توسيع المعرفة بخصائص أصناف الكروم الأحمر المختلفة
- ♦ تطوير المعرفة حول إدارة مصنع النبيذ لإنتاج النبيذ الأحمر
- ♦ تعميق العمليات البيولوجية التي ينطوي عليها تخمير النبيذ الأحمر
- ♦ تحليل كل مرحلة من مراحل صناعة النبيذ بالتفصيل
- ♦ تجنب الممارسات السيئة في صناعة النبيذ
- ♦ تطوير أهمية الشيخوخة في براميل البلوط بعناية
- ♦ الإدارة الصحيحة لاستخدام المنتجات الخمرية

هيكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية

استدعت TECH Global University فريقًا محترفًا يعمل في المختبرات الكيميائية ويتألف من حملة الدكتوراه الزراعية وخبراء في فن الطهي ممن لديهم خبرة واسعة في هذا القطاع. بفضل دمجهم، لن يكون لدى الطلاب المعرفة النظرية فحسب، بل سيكونون قادرين على اكتساب مفاتيح أداء المحترفين في مجال التبيد الحقيقي. من خلال هذا المؤهل، سيحدد الطلاب التحاليل اللازمة للتحكم في المواد الخام ومنتجات الخمور والمواد الوسيطة في عملية صناعة التبيد والنتائج النهائية.

انضم إلى فريق التدريس الذي ستكتشف معه
الإمكانيات التحليلية للتركيب الكيميائي للعنب والنبيد"



هيكل الإدارة

أ. Clavero Arranz, Ana

- ♦ المديرية العامة Bodegas Cepa 21
- ♦ المديرية العامة لمجموعة Bodegas Emilio Moro
- ♦ المديرية المالية لمجموعة Bodegas 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 CEO من قبل ICEX
- ♦ برنامج التطوير الإداري من قبل IESE



الأساتذة

أ. Carracedo Esguevillas, Daniel

- ♦ نائب صانع النبيذ Viñas del Jaro
- ♦ مدير المختبر في Viñas del Jaro
- ♦ مساعد صانع النبيذ المساعد في Bodegas y Viñedos de Cal Grau
- ♦ خريج 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
- ♦ خريج الهندسة والعلوم الزراعية من جامعة البوليتكنيك في مدريد.
- ♦ ماجستير في زراعة الكروم وعلم الخمور من جامعة البوليتكنيك في مدريد
- ♦ معتمد كمستشار للإدارة المتكاملة للآفات
- ♦ مستشار معتمد في السجل الرسمي لمنتجاتي ومشغلي وسائل الدفاع عن الصحة النباتية

أ. Arranz Núñez, Beatriz

- ♦ عالمة الخمر في Viñas del Jaro
- ♦ مساعدة في علم الخمر في Viña Buena
- ♦ صانعة النبيذ في Bodega Familia A. De La Cal
- ♦ مساعدة في علم الخمر في Viña Cancura
- ♦ عاملة مصنع النبيذ في Vitalpe
- ♦ مدربة في علم الخمر في معهد Provincial del Vino de Valladolid
- ♦ صانعة النبيذ ومرشد متحف النبيذ في مقاطعة بلد الوليد
- ♦ المشرفة على المجلس الأعلى لـ Ribera del Duero
- ♦ بكالوريوس في علم الخمر من جامعة بلد الوليد

أ. Masa Guerra, Rocío

- ♦ عالمة الخمر في مصنع النبيذ Protos
- ♦ مساعدة صانع نبيذ في Bodega Matarromera
- ♦ مسؤولة عن الكروم الوارد في مصنع النبيذ Emilio Moro
- ♦ مسؤولة 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 Bodega El Soto
- ♦ شهادة في علم الخمر من المدرسة التقنية العليا للهندسة الزراعية في بلنسية
- ♦ MBA إدارة أعمال النبيذ من كلية إدارة الأعمال التابعة لـ Valladolid

أ. Molina González, Silvia

- ♦ مديرة العمليات في Bodegas Cepa 21
- ♦ المدير الفني لشركة Bodegas 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 Proderreg
- ♦ خريجة في علم الخمر وهندسة الصناعات الزراعية والغذائية من جامعة Valladolid
- ♦ متخصصة في القيادة والعمل الجماعي من قبل المدرسة التقنية العليا للهندسة الزراعية في بلنسية



التحق الآن في برنامج لن يعلمك فقط فهم أنواع الكروم وأنماط النبيذ، بل سيجعلك أيضًا محترفًا متعدد التخصصات قادرًا على توفير الحلول الزراعية"

الهيكل والمحتوى

تم تصميم المنهج الدراسي لشهادة الخبرة الجامعية هذه في زراعة الكروم من قبل خبراء في هذا المجال الذين سينقلون معرفتهم من خلال محتوى سمعي بصري يسهل استيعابه والذي سيعيدك للعمل الحقيقي في بيئة العمل عن طريق محاكاة الحالة. بالإضافة إلى ذلك، قامت TECH Global University بدمج منهجية إعادة التعلم المبتكرة التي ابتكرتها الجامعة لإعفاء الطلاب من ساعات الحفظ الطويلة الشائعة في البرامج التقليدية الأخرى. مع هذا النظام، سيتمكن المتخصصون من استيعاب المحتويات بطريقة بسيطة وتدرجية، باتباع الدرجة دون إهمال مجالات أخرى من حياتهم.



تعمق في الخصائص المميزة لعمليات صناعة النبيذ من
النبيذ الأبيض والأحمر بحيث تتميز عن باقي المحترفين
بدراسة تضعك في مناصب إستراتيجية في سوق العمل"



الوحدة 1. زراعة الكروم

- 1.1 تحضير المزرعة
- 2.1 الاختيار الصحيح لجذور الكرمة
- 3.1 التقليم
- 4.1 صيانة التربة
- 5.1 مكافحة الرشيدة للآفات والأمراض
- 6.1 إدارة الري
- 7.1 العمليات الخضراء
- 8.1 النضج والحصاد
- 9.1 مفاهيم فسيولوجيا الكرمة
- 10.1 مناطق زراعة كروم النبيذ في العالم

الوحدة 2. مركبات الكروم والنبيذ. التقنيات التحليلية

- 1.2 مكونات الكروم وتوزيعها في المجموعة العنقودية
- 2.2 التركيب الكيميائي للعصير والنبيذ
- 3.2 الأحماض العضوية
- 4.2 مادة البوليفينول
- 5.2 السكريات
- 6.2 مركبات النيتروجين
- 7.2 المنكهات والمركبات المتطايرة الأخرى
- 8.2 الإنزيمات
- 9.2 تحليل الخمور الكلاسيكي
- 10.2 تحليل الخمور المتقدم

الوحدة 3. صناعة النبيذ الأبيض والنبيذ الوردي

- 1.3 أصناف الكروم الأبيض وأنماط النبيذ
- 2.3 معايير نضج الكروم الأبيض
- 3.3 استلام الكروم الأبيض
- 4.3 إجراءات ما قبل التخمير
- 5.3 التخمير الكحولي للنبيذ الأبيض
- 6.3 التحكم في درجة الحرارة
- 7.3 عمليات التخمير الأخرى وتعتيق النبيذ الأبيض
- 8.3 عمليات تنقية النبيذ الأبيض وتثبيتته وتصفيته
- 9.3 التعبئة
- 10.3 التخمير الخاص

الوحدة 4. صناعة النبيذ الأحمر

- 1.4 أصناف الكروم الأحمر
- 2.4 معايير نضج الكروم الأحمر
- 3.4 استلام الكروم الأحمر
- 4.4 التخمير الكحولي للنبيذ الأحمر
- 5.4 نهاية التخمير الكحولي
- 6.4 التخمير المالولاكטיكي
- 7.4 تعتيق النبيذ الأحمر
- 8.4 تعبئة النبيذ الأحمر في زجاجات
- 9.4 عمليات الشيخوخة في الزجاجات
- 10.4 التخمير الخاص



درجة مصممة للمهنيين مثلك، الذين يكرسون
أنفسهم لمهنتهم ويرغبون في إتقان تقنيات
تحليل النبيذ لتقديم منتج عالي الجودة"



المنهجية

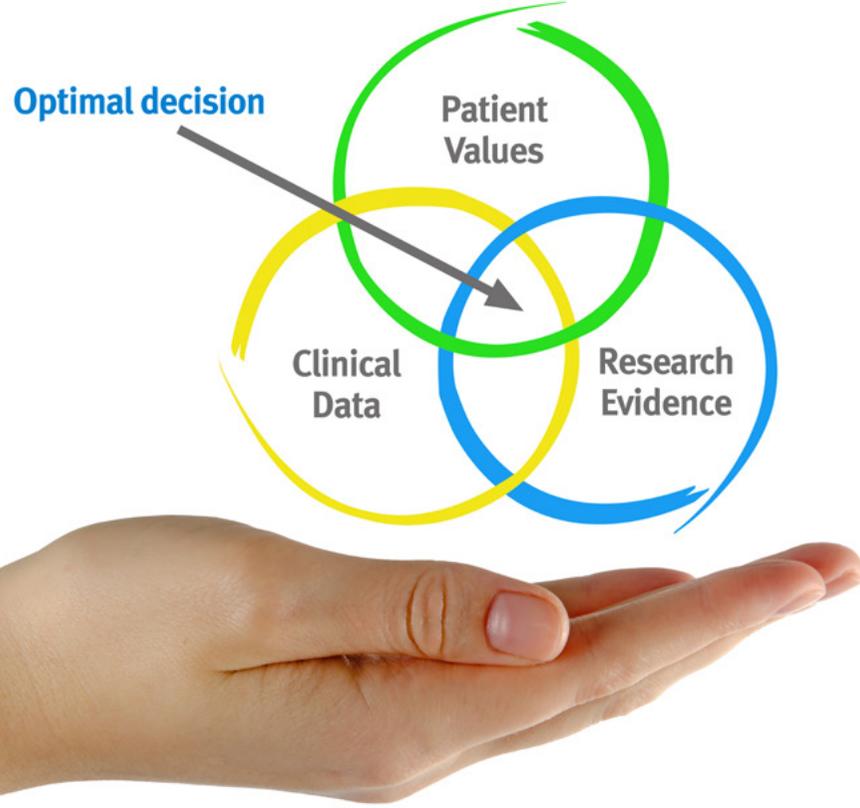
يقدم هذا البرنامج التدريبي طريقة مختلفة للتعلم. فقد تم تطوير منهجيتنا من خلال أسلوب التعليم المرتكز على التكرار: **Relearning** أو ما يعرف بمنهجية إعادة التعلم.

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 المحاكية 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 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.

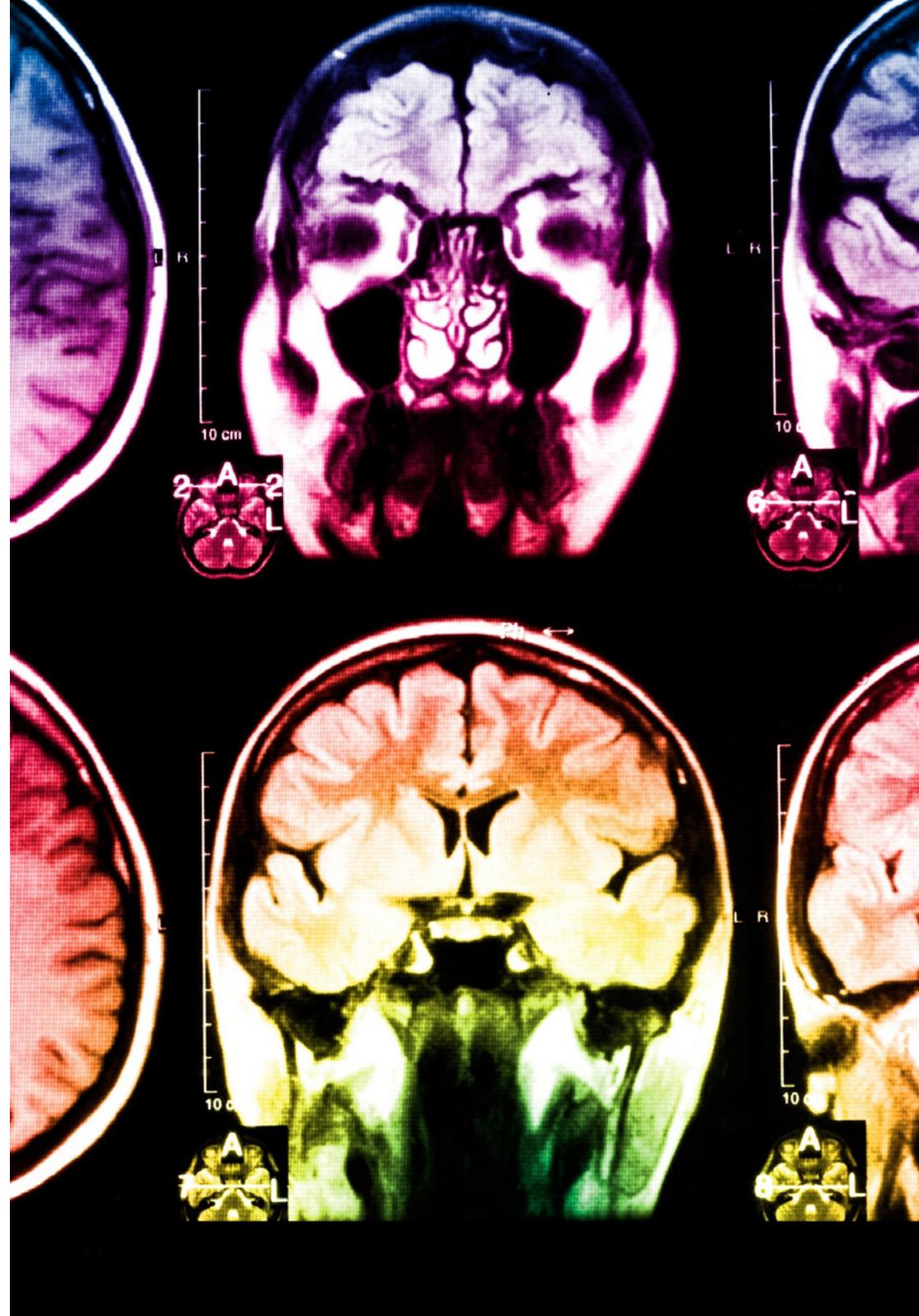
في طليعة المناهج التربوية في العالم، تمكنت منهجية إعادة التعلم من تحسين مستويات الرضا العام للمهنيين، الذين أكملوا دراساتهم، فيما يتعلق بمؤشرات الجودة لأفضل جامعة عبر الإنترنت في البلدان الناطقة بالإسبانية (جامعة كولومبيا).

من خلال هذه المنهجية، قمنا بتدريب أكثر من 45000 أخصائي تغذية بنجاح غير مسبق، 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 فننساه 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



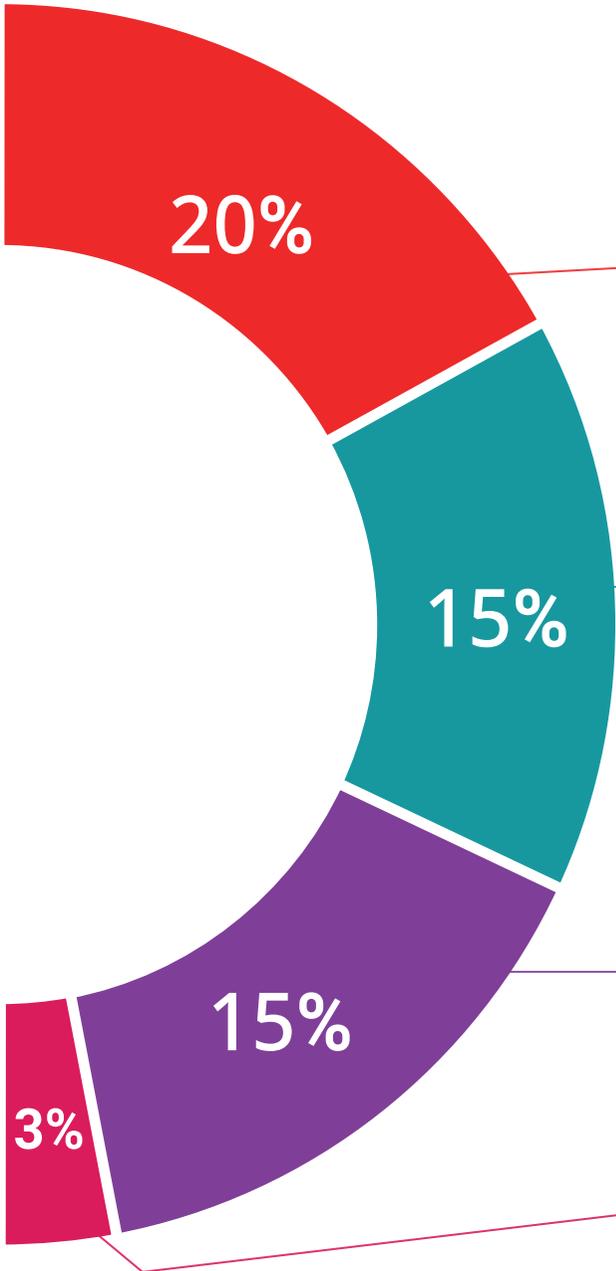
يقدم فريق جامعة TECH المحتويات بطريقة جذابة وديناميكية في أقراص الوسائط المتعددة التي تشمل الملفات الصوتية والفيديوهات والصور والرسوم البيانية والخرائط المفاهيمية من أجل تعزيز المعرفة.

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.



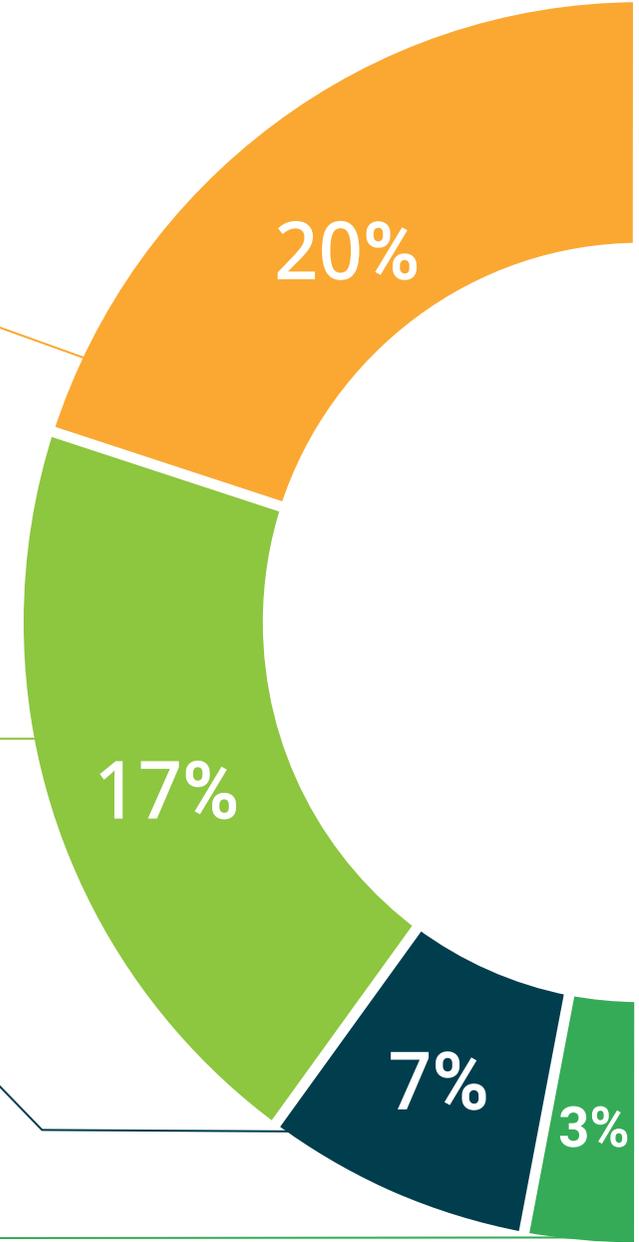
المحاضرات الرئيسية

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 العلمى

تضمن شهادة الخبرة الجامعية في زراعة الكروم، بالإضافة إلى التدريب الأكثر دقة وتحديثاً التدريب الأكثر صرامة وتحديثاً، والحصول على مؤهل شهادة الخبرة الجامعية الصادرة من الجامعة التكنولوجية.



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



هذه شهادة الخبرة الجامعية في زراعة الكروم على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالا وحدائثة في السوق.

بعد اجتياز التقييم، سيحصل الطالب عن طريق البريد العادي* مصحوب بعلم وصول مؤهل شهادة الخبرة الجامعية 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: شهادة الخبرة الجامعية في زراعة الكروم

اطريقة: عبر الإنترنت

مدة: 6 أشهر



المستقبل

الأشخاص

الصحة

الثقة

التعليم

المرشدون الأكاديميون المعلومات

الضمان

التدريس

الاعتماد الأكاديمي

المؤسسات

التعلم

المجتمع

الالتزام

التقنية

الحاضر المعرفة

الابتكار

tech الجامعة
التيكنولوجية

الحاضر

الجودة

المعرفة

شهادة الخبرة الجامعية

زراعة الكروم

« طريقة التدريس: أونلاين

« مدة الدراسة: 6 أشهر

« المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التكنولوجية

« مواعيد الدراسة: وفقاً لوتيرتك الخاصة

« الامتحانات: أونلاين

التدريب الافتراضي

المؤسسات

الفصول الافتراضية

اللغات

شهادة الخبرة الجامعية زراعة الكروم