

ماجستير خاص علم تصنيع النبيذ



الجامعة
التكنولوجية
tech

ماجستير خاص علم تصنيع النبيذ

« طريقة التدريس: أونلاين

« مدة الدراسة: 12 شهر

« المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التكنولوجية

« مواعيد الدراسة: وفقاً لوتيرتك الخاصة

« الامتحانات: أونلاين

رابط الدخول إلى الموقع الإلكتروني: www.techtitute.com/ae/nutrition/professional-master-degree/master-enology

الفهرس

	02	01
	الأهداف	المقدمة
	صفحة 8	صفحة 4
05	04	03
الهيكل والمحتوى	هيكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية	الكفاءات
صفحة 22	صفحة 18	صفحة 14
07	06	
المؤهل العلمي	المنهجية	
صفحة 36	صفحة 28	

المقدمة

يساعد تناول النبيذ باعتدال على حماية الأفراد من أمراض القلب التاجية والسكتة الدماغية، وذلك بسبب محتواه الغني من مادة البوليفينول، مثل ريسفيراترول. إنه منتج يزوده مصدره الطبيعي بالعناصر المغذية، لذلك ينشأ الخطر من عدم الامتثال للبروتوكولات التي تؤثر على نمو ثمارها وصلاحيتها. لهذا السبب، يجب أن يكون لدى الشركات متخصصون في التغذية يعرفون معايير تكوينهم البيولوجي ويضمنون الدورة الخضرية للعنب والكروم. في هذا الخط من الدراسة، تقدم TECH برنامجًا عبر الإنترنت بنسبة 100% بأعلى صرامة أكاديمية لأخصائيي التغذية المهتمين بتقنيات تحليل النبيذ الجديدة.

مع درجة الماجستير الخاص هذه، ستقن البروتوكولات
المحددة في صناعة النبيذ وستحقق من خصائصها
وعموياتها في 12 شهرًا أكاديميًا فقط"



هذا ماجستير خاص في علم تصنيع النبيذ يحتوي على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالاً و حداثةً في السوق. أبرز خصائصها هي:

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

إن الثورة التكنولوجية المتنامية تجلب معها سرعة في العمليات الطبيعية التي تفسد تطورها التقليدي. يعد قطاع النبيذ أحد القطاعات التي يجب أن تولى أكبر قدر من العناية عند تطوير منتجاتها، نظرًا لأن من النقع والتخمير إلى التعبئة، فإنها تتطلب بروتوكولات متطلبية يجب أن تحضر إلى علم الأحياء الدقيقة. الخبراء في هذا المجال، الذين سيحللون تكوينها، يتوافقون مع خبراء التغذية على درجة عالية من التأهيل ولديهم أسس في تطبيق التقنيات المثلى الجديدة لدراسة خصائصه.

لهذا السبب ، طورت TECH درجة الماجستير الخاص والتي تتناول مركبات العنب والنبيذ، بالإضافة إلى التقنيات التحليلية المتعددة التي تشمل التركيب الكيميائي للمادة الضرورية، والأحماض العضوية، والبوليفينول والسكريات، من بين العديد من العناصر المكونة الأخرى. برنامج لأخصائيي التغذية وغيرهم من المتخصصين الذين يرغبون في الخوض في الروائح والمركبات المتطايرة للنبيذ، بالإضافة إلى هيكلها وتصنيفها حسب كل نوع سواء كان أبيض أو وردي أو أحمر.

بالإضافة إلى ذلك، طورت TECH الدرجة بتنسيق 100% عبر الإنترنت للسماح للمهنيين العاملين والملتزمين بالتعلم الرقمي بمتابعتها، مما يسمح لهم بدمج الدراسة مع حياتهم الخاصة. في المقابل، اختارت TECH بدقة فريقيًا من الخبراء في علم الأحياء الدقيقة وزراعة العنب وعلم تصنيع النبيذ لتطوير ونقل المعرفة الخاصة بدرجة الماجستير الخاص هذه. بهذه الطريقة، من وحدة المحتوى الأولى، سيستمع الطالب بالمواد السمعية والبصرية والمواد الإضافية التي تجعل من البرنامج تجربة فريدة ومثيرة للاستعداد من أجل تطوير وظائفهم كأخصائيي تغذية في بيئة النبيذ.



ميز نفسك في قطاع مزدهر وانضم إلى ما يعتبر
الحل التكنولوجي للمستقبل في التطوير الطبي"

عزز حياتك المهنية نحو البحث الغذائي
عن العنب في عملية صناعة النبيذ.

قم بتوسيع معرفتك في الحفاظ على
القيمة الغذائية للعنب، من خلال تطبيقات
تصنيع النبيذ مثل الاستشراب السائل.

انضم إلى التغيير في التطور التكنولوجي للمركبات
النيتروجينية وزد مهاراتك حول توليد الأحماض الأمينية"



البرنامج يضم في أعضاء هيئة تدريسه محترفين في مجال الطاقات المتجددة يصون في هذا التدريب خبرة عملهم، بالإضافة إلى متخصصين معترف بهم من الشركات الرائدة والجامعات المرموقة. سيستجى 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 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.



الأهداف

سيسمح تركيز درجة الماجستير الخاص في علم تصنيع النبيذ للطلاب باكتساب المهارات اللازمة لتحديث أنفسهم في مجال النبيذ. من خلال الخوض في الجوانب الفنية للنبيذ، سيتعمق الطالب في جميع المركبات الموجودة في المادة الخام وكيفية تفاعلها مع بعضها البعض، بالإضافة إلى تطورها خلال عمليات الإنتاج. من خلال هذا المسار، ستطور المهارات اللازمة في مجال الأغذية الزراعية الذي يتغير باستمرار والذي يلعب الآن أكثر من أي وقت مضى دورًا رائدًا في الاقتصادات الناشئة.



هدف TECH هو أن تحقق أهدافك من خلال
تحديث نفسك في الضوابط الكيميائية والفيزيائية
والميكروبيولوجية والحسية لصناعة النبيذ"





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، وصف عنب وأسلوب نبيذ معين
- ♦ تطوير علم تصنيع النبيذ 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

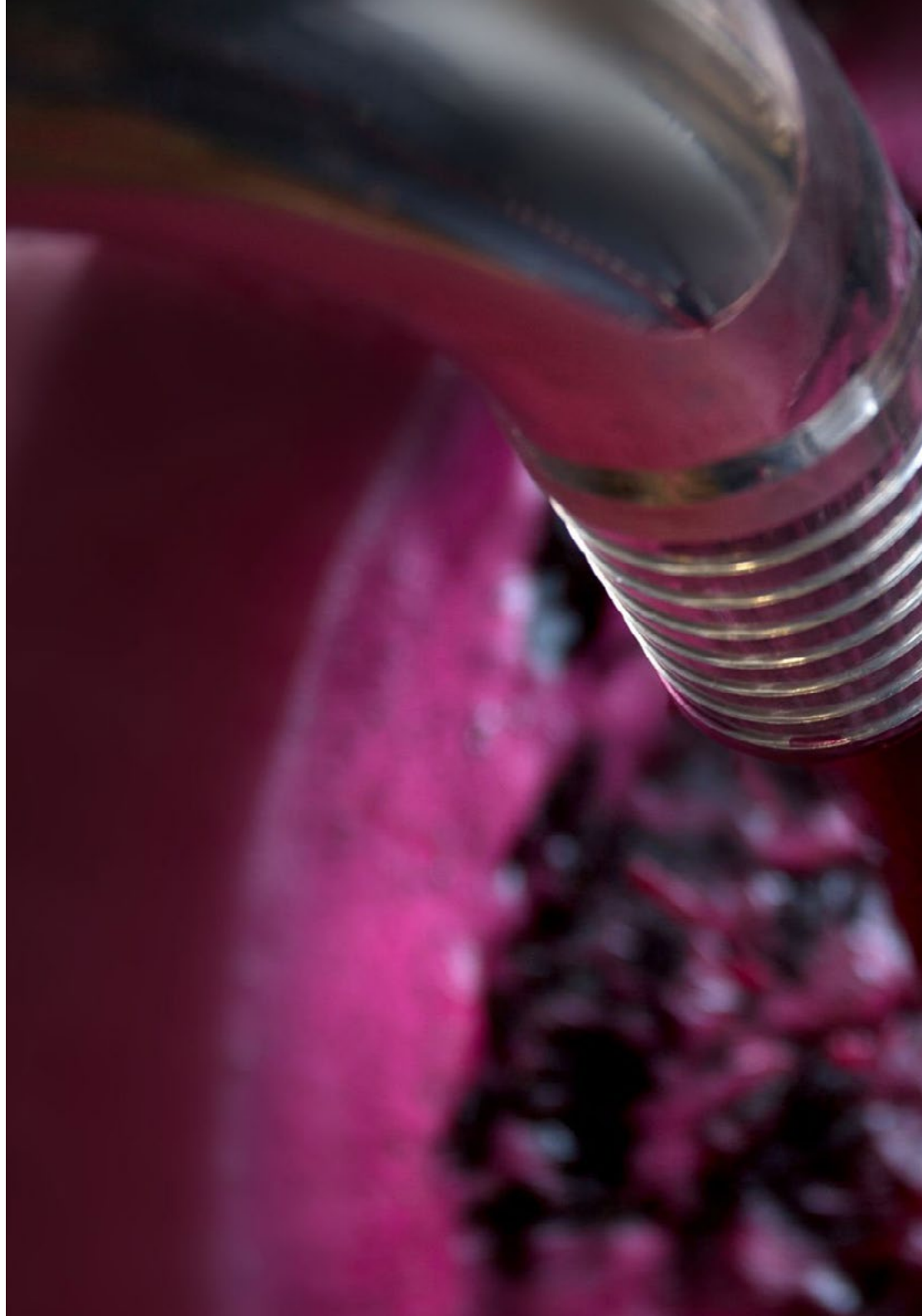


الوحدة 1. زراعة الكروم

- توسيع المعرفة في إدارة مزارع الكروم
- تطوير معرفة التضاريس كعنصر أساسي للتعبير عن النبيذ
- تعامل 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 العنب والنبيذ. التقنيات التحليلية

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



الوحدة 3. علم الأحياء الدقيقة في علم تصنيع النبيذ

- ♦ اكتساب معرفة شاملة بعلم الأحياء الدقيقة في علم تصنيع النبيذ
- ♦ تحليل عيوب النبيذ ونسبتها بشكل صحيح إلى كل مجموعة ميكروبية
- ♦ وضع أسس مفهوم الاستقرار الميكروبيولوجي وكن على دراية بالمشكلات المرتبطة بأنواع النبيذ المختلفة والتحويلات التي قد تحدث اعتماداً على وقت صنع النبيذ
- ♦ فحص آلية عمل المركبات المضادة للميكروبات وكيفية السيطرة على الكائنات الدقيقة الفاسدة
- ♦ تطوير الممارسات الجيدة في المستودع للتنظيف والتطهير
- ♦ وضع طرق لعد الكائنات الدقيقة والتعرف المجهرى على كل مجموعة ميكروبية

الوحدة 4. صناعة النبيذ الأبيض والوردي

- ♦ 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 5. تصنيع النبيذ الأحمر

- ♦ توسيع المعرفة بخصائص أصناف العنب 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 النبيذية

الوحدة 6. تصنيع النبيذ الفوار

- ♦ القدرة على التصميم المفاهيمي والتقني والحسي لإعداد النبيذ الفوار من اختيار الأصناف إلى التعبئة النهائية
- ♦ التمييز بين الأصناف ذات الإمكانيات لإنتاج النبيذ الفوار
- ♦ تقييم التأثير النوعي لمرزعة العنب على النبيذ
- ♦ دراسة تنوع التقنيات وما ينتج عنها من أنواع النبيذ
- ♦ تطوير المعرفة التقنية في صناعة النبيذ التي تمكن من اتخاذ أفضل القرارات في مختلف مراحل إنتاج النبيذ الفوار
- ♦ تقدير الإمكانيات النوعية القصوى للتقنيات المختلفة
- ♦ التعرف على العمليات التكنولوجية
- ♦ اكتشاف الاتجاهات الجديدة في النبيذ الفوار

الوحدة 7. تصنيع النبيذ المسكر، والنبيذ الحلو الطبيعي، والنبيذ ذو العفونة النبيلة ونبيذ الحجاب

- ♦ توسيع نطاق المعرفة بفئة النبيذ الخاص
- ♦ تحديد كل صنف من الأصناف وتصنيف النبيذ التي تتألف منها
- ♦ نقل جزء من ثقافتنا وتراثنا الذي يجعل هذا النبيذ فريداً من نوعه ولا يتكرر ويرتبط بمناخ وتربة وأصناف كرمة وتفصيل لها شخصيتها الخاصة
- ♦ تقديم كل نوع من أنواع النبيذ المختلفة ومنطقة منشأها
- ♦ تعزيز اهتمام الطالب في التعرف على كل نوع من أنواع النبيذ المختلفة
- ♦ إثبات أن المعرفة العميقة بالنبيذ الخاص، في هذه الحالة، تقودنا إلى إنشاء رابط ثقافي وتراثي
- ♦ توليد اهتمام كافٍ بالنبيذ من الإنتاجات الخاصة

الوحدة 10. التحليل الحسي والتغيرات المذاقية في النبيذ

- التعرف على المركبات الرئيسية في النبيذ وتأثيرها الحسي
- تعرف على كيفية تقييم جميع أنواع النبيذ (جاف، حلو، فوار) بصرياً ورائحة وذوقاً
- تحديد درجة حرارة تخزين النبيذ وتقديمه، وكذلك ما إذا كان ينبغي صبه 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
- التعرف على التغيرات الحسية المختلفة للنبيذ بسبب الكائنات الحية 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 8. تصفية النبيذ وتثبيته

- القدرة على تحديد مشكلة حسية (ذوقية أو عطرية أو بصرية) والتمكن من تصحيحها عن طريق أنواع مختلفة من التصفية
- إعطاء أمثلة عملية ومبررة للمساعدة في تحديد مختلف حالات عدم الاستقرار أو المشاكل التي قد تنشأ في النبيذ
- تحديد الحلول لتجنب مشاكل عدم الاستقرار الفيزيائي والكيميائي والميكروبيولوجي للنبيذ
- تجنب الممارسات السيئة في استخدام عوامل التخمر
- تعزيز المعرفة بالكائنات الدقيقة المتغيرة للنبيذ وكيفية تجنب تطورها
- تحليل طرق الترشيح قبل تثبيت النبيذ، والقدرة على اختيار 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

الوحدة 9. أهمية برميل البلوط في تعتيق النبيذ

- 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 الإيلاجيتانينات
- القدرة على فهم مفهوم الحبوب



احصل الآن على درجة كاملة يمكنك من خلالها إتقان عملية النبيذ بأكملها، بدءاً من زراعة الفاكهة وانتهاءً بتعبئتها"

الكفاءات

تم توزيع هيكل درجة الماجستير الخاص هذه بطريقة تمكن الطالب بعد دراستها من إتقان المواد الخام للنبيذ وتحليلها بطرق مبتكرة أثبتت أنها أكثر فاعلية في البانوراما العلمية. تشهد TECH على استيعاب هذه المعرفة من خلال فريق محترف سيوفر للمتخصص التعلم المناسب للتميز في سوق العمل. وبهذه الطريقة، سيتمكن المستخدم من تنفيذ الضوابط الكيميائية والفيزيائية والميكروبيولوجية والتحليلية الحسية في كل مرحلة من مراحل عملية صنع النبيذ.



مع TECH ستكتسب المهارات التي ستسمح
لك بفحص أسس الكيمياء العامة وغير العضوية
والعضوية وتطبيقاتها في عملية صنع النبيذ"





الكفاءات العامة



- ♦ تحديد مركبات العنب والنبذ
- ♦ إنشاء التقنيات التحليلية المستخدمة في علم تصنيع النبيذ لمعرفة تكوين العنب والنبذ
- ♦ الفهم بأن النبيذ هو نظام بيئي ديناميكي تتعايش فيه أنواع مختلفة من الكائنات الحية الدقيقة، فإن جميع التغييرات الناتجة في العملية تحدد هيمنة مجموعة أو أخرى
- ♦ تحليل المخاطر المرتبطة بالتلوث من قبل مجموعات مختلفة من الكائنات الحية الدقيقة
- ♦ إنشاء نقاط تحكم حرجة أثناء تخمير وتربية وشيخوخة النبيذ الأحمر
- ♦ تسليط الضوء على أهمية علم تصنيع النبيذ كمعيار أساسي للجودة
- ♦ تطوير إمكانيات النضج والتربية: القسيمة أو المزيج النهائي
- ♦ تجميع أحدث الابتكارات في مجال إنتاج وتسويق النبيذ الفوار
- ♦ تحديد وقياس عدم الاستقرار في النبيذ
- ♦ تحديد كيفية تصحيح حالات عدم الاستقرار من أجل تجنب العيوب والترسبات في النبيذ النهائي
- ♦ فحص فائدة تربية النبيذ في البراميل
- ♦ تحليل أصل التغييرات الحسية وطرق تصحيحها والوقاية منها

الكفاءات المحددة



- ♦ فحص تعاقب الكائنات الدقيقة أثناء عملية صناعة النبيذ، وتحديد الكائنات الدقيقة التي تهيمن على المراحل المختلفة لصناعة النبيذ
- ♦ تحليل المعالجة من العنب إلى الزجاجة أثناء عملية صناعة النبيذ
- ♦ إنشاء تقنيات تصنيع النبيذ: التقليدية والسلاوية و charmat-autoclave، وغيرها من المنهجيات المستخدمة.
- ♦ معالجة العناصر الإضافية للزجاجات والأغطية والسدادات، والآلات المتخصصة
- ♦ تحديد العناصر الأساسية في تذوق النبيذ الفوار
- ♦ تحديد الأنواع المختلفة لفئة النبيذ الخاص، بما في ذلك النبيذ المسكّر
- ♦ تحديد تأثير تجفيف الخشب على صنع البرميل



تميز في بيئتك المهنية، وأتقن جميع
خصائص العنب والنبيذ حتى تتمكن من التدخل
في عملية إنتاجه وفقاً لأخلاق التغذية"



هيكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية

استخدمت TECH فريقًا محترفًا متعلقًا في مجال التبيذ ولديه خبرة واسعة. يؤيد المعلمون، المكرسون، مهنيًا في مجال الكروم، محتويات هذه الدرجة، بناءً على معرفتهم الموثوقة المكتسبة في مجال العمل نفسه. إنه مسار دراسة عبر الإنترنت 100%، مما يسمح بالمراقبة من أي مكان وفي أي وقت باستخدام جهاز إلكتروني واتصال بالإنترنت فقط. بهذه الطريقة، تشجع TECH الطلاب على توسيع معرفتهم التقنية من خلال المرافق والتمتع بالتعليم المضمون مع خبراء في المختبرات الفيزيائية والكيميائية والميكروبيولوجية.



لا تنتظر أكثر من ذلك، احصل الآن على دعم فريق
محترف يمكنك من خلاله مناقشة وحل جميع أسئلتك
المتعلقة بالمسألة من خلال قناة اتصال مباشرة"



هيكل الإدارة

أ. Clavero Arranz, Ana

- ♦ المدير العام لمصنع النبيذ Cepa 21
- ♦ المدير العام لمجموعة مصانع النبيذ Emilio Moro
- ♦ المدير المالي لمجموعة مصانع النبيذ Emilio Moro
- ♦ رئيسة الشؤون الإدارية في مصنع النبيذ Cepa 21
- ♦ تقنية إدارية في مصنع النبيذ Convento San Francisco
- ♦ 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 النبيذ مشارك في Viñas del Jaro
- ♦ مدير مختبر في Viñas del Jaro
- ♦ أخصائي النبيذ مشارك في مصانع النبيذ ومزارع الكروم في Cal Grau
- ♦ خريج في علم تصنيع النبيذ من جامعة بلد الوليد

أ. Martínez Corrales, Alba

- ♦ أخصائية في علم تصنيع النبيذ متخصصة في التواصل من أجل القيادة
- ♦ عامل مصنع النبيذ في بوديجا أجريكولا ريوفا
- ♦ أخصائية في علم تصنيع النبيذ في مصانع النبيذ ومزارع الكروم أليون
- ♦ مشرفة على المجلس التنظيمي تسمية المنشأ رويدا
- ♦ خريجة في علم تصنيع النبيذ وهندسة الصناعات الزراعية والغذائية من جامعة بلد الوليد
- ♦ شهادة الخبرة الجامعية في التواصل من أجل القيادة من قبل مدرسة Best Coaching

أ. Arranz Núñez, Beatriz

- ♦ عالمة النبيذ في Viñas del Jaro
- ♦ مساعد في علم تصنيع النبيذ في Viña Buena
- ♦ عالمة النبيذ في مصنع النبيذ Familia A. De La Cal
- ♦ مساعدة في علم تصنيع النبيذ في Viña Cancura
- ♦ مساعد في مصنع النبيذ في Vitalpe
- ♦ مدربة في علم تصنيع النبيذ في معهد تنمية الأعمال
- ♦ عالمة النبيذ ومرشدة في متحف النبيذ الإقليمي في بلد الوليد
- ♦ المشرفة على المجلس الأعلى لـ Ribera del Duero
- ♦ بكالوريوس في علم تصنيع النبيذ من جامعة بلد الوليد

أ. Sáez Carretero, Jorge

- ♦ رئيس قسم زراعة الكروم في مصنع النبيذ سييا 21
- ♦ تقني زراعة الكروم في مصنع النبيذ Fontana
- ♦ مدير زراعة الكروم في شركة GIVITI
- ♦ خريج الهندسة والعلوم الزراعية من جامعة البوليتكنيك في مدريد
- ♦ ماجستير في زراعة الكروم وعلم تصنيع النبيذ من جامعة البوليتكنيك في مدريد
- ♦ معتمد كمستشار للإدارة المتكاملة للآفات
- ♦ معتمد كمستشار في السجل الرسمي لمنتجي ومشغلي وسائل الدفاع عن الصحة النباتية

أ. Masa Guerra, Rocío

- ♦ عالمة النبيذ في مصنع النبيذ Protos
- ♦ أخصائية النبيذ مشاركة في مصنع النبيذ Matarromera
- ♦ مسؤولة عن العنب الوارد في مصنع النبيذ Emilio Moro
- ♦ مسؤولة عن الجودة في شركة ب.رس وأخصائي النبيذ في مصنع Real Rubio
- ♦ مساعدة أخصائية النبيذ في مصنع النبيذ Solar Viejo
- ♦ مدير مصنع النبيذ ومزارع الكروم في مصنع النبيذ ومزارع الكروم Ébano
- ♦ مساعد في علم تصنيع النبيذ وفني مختبر في مصنع النبيذ El Soto
- ♦ إجازة في علم تصنيع النبيذ من المدرسة التقنية العليا للهندسة الزراعية في Palencia
- ♦ MBA النبيذ من كلية إدارة الأعمال التابعة لغرفة التجارة في بلد الوليد

أ. Molina González, Silvia

- ♦ مدير العمليات في مصنع النبيذ Cepa 21
- ♦ المدير التقني في مصنع النبيذ Cepa 21
- ♦ عالمة النبيذ في مصنع النبيذ Emilio Moro
- ♦ مضيئة فعاليات وعروض ترويجية تجارية لدى شركة New Line Events
- ♦ مضيئة الأحداث والعروض الترويجية التجارية لوكالة Prodereg
- ♦ خريجة في علم تصنيع النبيذ وهندسة الصناعات الزراعية والغذائية من جامعة بلد الوليد
- ♦ متخصصة في القيادة والعمل الجماعي من قبل المدرسة التقنية العليا للمهندسين الزراعيين للهندسة الزراعية في Palencia

الهيكل والمحتوى

تم توجيه محتويات هذا البرنامج بعناية من قبل فريق من المهنيين الذين طبقوا معارفهم على أساس زراعة الكروم. بفضل مساهمتهم، سيفهم الطالب الأمر بطريقة بسيطة وتربوية، والتي تتجاوز من إعداد الزراعة في التربة إلى التحليل الحسي والتعديلات الحسية للنبيد. للقيام بذلك، تطبق منهجية إعادة التعلم، المبتكرة، والتي تقدم ضمانات دراسية، من خلال السماح بالاستيعاب التدريجي للمحتوى من خلال المحتوى النظري العملي.



برنامج تم تطويره من أجلك لمعالجة التركيب الكيميائي للعنب وما يجب أن يكون والنبيذ ولتتمكن من تمييز عملية الإنتاج الأكثر ملاءمة لصنع النبيذ بناءً على المنتج النهائي"



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 النبيذ في العالم

الوحدة 2. مركبات العنب والنبيذ. التقنيات التحليلية

- 1.2 مكونات العنب 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 النبيذ الكلاسيكي
- 10.2 تحليل النبيذ المتقدم

الوحدة 3. علم الأحياء الدقيقة في علم تصنيع النبيذ

- 1.3 الخمائر
- 2.3 بكتيريا حمض اللاكتيك
- 3.3 بكتيريا الخليك
- 4.3 الفطريات والكائنات الحية الدقيقة الأخرى
- 5.3 البيئة الميكروبية أثناء صناعة النبيذ
- 6.3 أهمية التخمر المالولاكطيسي
- 7.3 تعديلات النبيذ
- 8.3 التحكم في نمو الكائنات الحية الدقيقة
- 9.3 التنظيف والتطهير البيولوجي في المخزن
- 10.3 التحليل الميكروبيولوجي للنبيذ



الوحدة 4. صناعة النبيذ الأبيض والوردي

- 1.4 أصناف العنب الأبيض وأنماط النبيذ
- 2.4 معايير نضج العنب الأبيض
- 3.4 استقبال العنب الأبيض
- 4.4 إجراءات ما قبل التخمير
- 5.4 التخمير الكحولي للنبيذ الأبيض
- 6.4 التحكم في درجة الحرارة
- 7.4 عمليات التخمير الأخرى وتعتيق النبيذ الأبيض
- 8.4 عمليات تصفية النبيذ الأبيض وتثبيتته وترشيحه
- 9.4 التعبئة
- 10.4 التخمير الخاص

الوحدة 5. تصنيع النبيذ الأحمر

- 1.5 أصناف العنب الأحمر
- 2.5 معلمات نضج العنب الأحمر
- 3.5 استقبال العنب الأحمر
- 4.5 التخمير الكحولي للنبيذ الأحمر
- 5.5 نهاية التخمير الكحولي
- 6.5 التخمير المالولاكتيكي
- 7.5 تعتيق النبيذ الأحمر
- 8.5 تعبئة النبيذ الأحمر في زجاجات
- 9.5 عمليات الشيخوخة في الزجاجات
- 10.5 التخمير الخاص

الوحدة 6. تصنيع النبيذ الفوار

- 1.6 النبيذ الفوار: التعريف والتصنيف والتنظيم
- 2.6 الأنماط والنضج وحصاد العنب
- 3.6 الاستقبال والعصر وإنتاج النبيذ الأساسي
- 4.6 طرق الإنتاج والفقاعة
- 5.6 الطريقة التقليدية
- 6.6 طريقة charmat أو القارورة الكبيرة أو autoclave
- 7.6 التخمير السلالي
- 8.6 تغويز النبيذ
- 9.6 مناطق الإنتاج العالمية. طرق الإنتاج.
- 10.6 الاستكشاف والتذوق



الوحدة 7. تصنيع النبيذ المسكر، والنبيذ الحلو الطبيعي، والنبيذ ذو العفونة النبيلة ونبيذ الحجاب

- 1.7 النبيذ المسكر: التصنيف، الأصناف ومناطق الإنتاج
- 2.7 تقنين النبيذ المدعمة: النبيذ السخي. معلمات نضج العنب
- 3.7 تقنين النبيذ المدعمة: النبيذ السخي. عمليات الإنتاج: الرأس
- 4.7 تقنين النبيذ المدعمة: النبيذ السخي. عمليات الإنتاج: الشيوخة
- 5.7 نبيذ الحجاب: الأصناف ومناطق الإنتاج
- 6.7 النبيذ الطبيعي الحلو: الأصناف ومناطق الإنتاج
- 7.7 النبيذ الطبيعي الحلو: معلمات نضج العنب
- 8.7 النبيذ الطبيعي الحلو: عمليات الإنتاج
- 9.7 أنواع أخرى من النبيذ الحلو: نبيذ حلو طبيعي نوبل روت
- 10.7 أنواع النبيذ الأخرى: النبيذ الطبيعي الحلو: نبيذ الحصاد المتأخر

الوحدة 8. تنقية وتثبيت النبيذ

- 1.8 تنقية النبيذ الأحمر
- 2.8 تنقية النبيذ الأبيض والوردي
- 3.8 ترشيح النبيذ
- 4.8 تثبيت ثنائي طرطرات البوتاسيوم في النبيذ
- 5.8 تثبيت طرطرات الكالسيوم
- 6.8 تثبيت المادة الملونة في النبيذ الأحمر
- 7.8 عدم الاستقرار الناتج عن المعادن
- 8.8 التثبيت الميكروبيولوجي للنبيذ
- 9.8 منع نمو البكتيريا والقضاء عليها
- 10.8 منع نمو الخمائر والعفن والقضاء عليهما

الوحدة 9. أهمية برميل البلوط في تعتيق النبيذ

- 1.9 أهمية البلوط في صناعة البراميل
- 2.9 البلوط
- 3.9 اختيار الخشب
- 4.9 تجفيف ونضج الخشب
- 5.9 تصنيع البراميل
- 6.9 المساهمات العطرية من برميل البلوط
- 7.9 تانين البلوط
- 8.9 البرميل، وعاء مقاوم للماء ومسامي
- 9.9 الاستخدام الجيد لبرميل البلوط
- 10.9 الحياة الثانية لبرميل البلوط

الوحدة 10. التحليل الحسي والتغيرات المذاقية في النبيذ

- 1.10. التركيب الكيميائي للنبيذ. التأثير المذاقي.
- 2.10. إجراء التحليل الحسي للنبيذ
- 3.10. التغيرات في المرحلة البصرية للنبيذ
- 4.10. التغيرات المذاقية بسبب العنب
- 5.10. التغيرات بسبب مركبات الكبريت في النبيذ وتقليلها
- 6.10. التغيرات التأكسدية في النبيذ
- 7.10. التغيرات بسبب الخمائر
- 8.10. تغيرات النبيذ المتعلقة بالفطريات وبعض المركبات المتطايرة
- 9.10. تغيرات النبيذ بسبب البكتيريا اللبنة
- 10.10. التغيرات الناتجة عن البكتيريا الخلية



برنامج للمتخصصين مثلك، الذين يرغبون في إبراز أهمية النبيذ للمركبات في جميع مراحل صناعة 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 يتخلّى 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 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 للمريض، أو مجموعة من المرضى، والتي تصبح «حالة»، أي مثالاً أو نموذجاً يوضح بعض العناصر السريرية المميزة، إما بسبب قوتها التعليمية، أو بسبب تفردا 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 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، 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



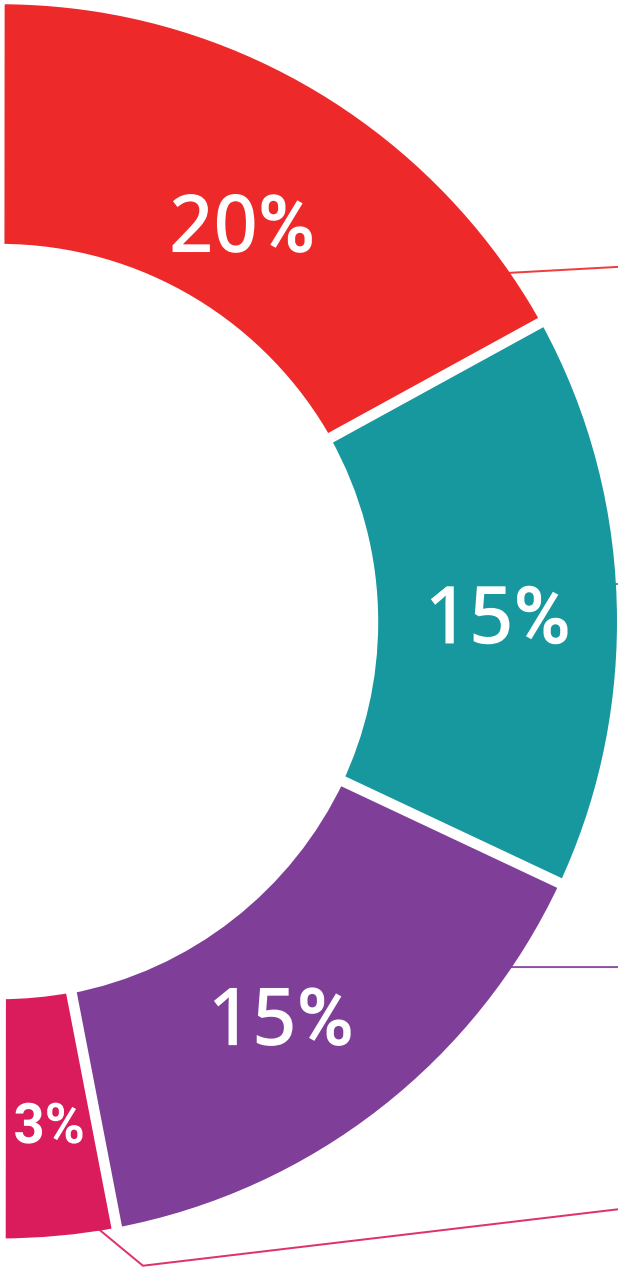
يقدم فريق جامعة TECH المحتويات بطريقة جذابة وديناميكية في أقراص الوسائط المتعددة التي تشمل الملفات الصوتية والفيديوهات والصور والرسوم البيانية والخرائط المفاهيمية من أجل تعزيز المعرفة.

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.



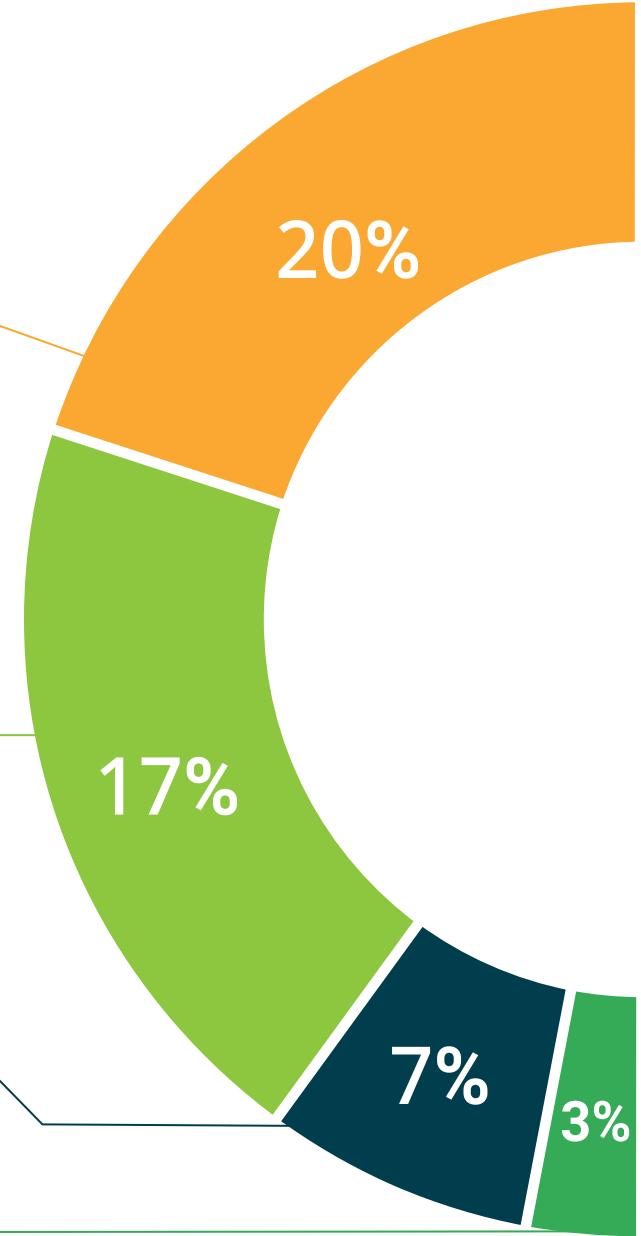
المحاضرات الرئيسية

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

يضمن الماجستير الخاص في علم تصنيع النسيج، بالإضافة إلى التدريب الأكثر دقة وحداثة، الحصول على مؤهل علمي للماجستير خاص الصادر عن TECH الجامعة التكنولوجية.



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



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

ماجستير خاص

علم تصنيع النسيج

« طريقة التدريس: أونلاين

« مدة الدراسة: 12 شهر

« المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التكنولوجية

« مواعيد الدراسة: وفقاً لوتيرتك الخاصة

« الامتحانات: أونلاين

التدريب الافتراضي

المؤسسات

الفصول الافتراضية

اللغات

ماجستير خاص علم تصنيع النبيذ