

# 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

« موجهة الى: خريجي الجامعات وحملة الدبلوم والحاصلين على الشهادات الجامعية الذين سبق لهم أن أكملوا أيًا من المؤهلات العلمية في مجال العلوم الاجتماعية والإدارية والتجارية.

رابط الدخول إلى الموقع الإلكتروني: [www.techtute.com/ae/school-of-business/executive-master-degree/master-enology](http://www.techtute.com/ae/school-of-business/executive-master-degree/master-enology)

# الفهرس

04	الأهداف	03	لماذا برنامجنا؟	02	لماذا الدراسة في جامعة TECH؟	01	كلمة الترحيب
	صفحة 14		صفحة 10		صفحة 6		صفحة 4
07	المنهجية	06	الهيكل والمحتوى	05	الكفاءات		
	صفحة 32		صفحة 24		صفحة 20		
10	مدى تأثير هذه الدراسة على حياتك المهنية	09	هيكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية	08	الملف الشخصي لطلابنا		
	صفحة 48		صفحة 44		صفحة 40		
12	المؤهل العلمي	11	المزايا لشركتك				
	صفحة 56		صفحة 52				

# كلمة الترحيب

أدت الطرق الجديدة لتجربة ثقافة النيبيذ إلى ازدهار قطاع النيبيذ من المنظور السياحي. ازدهار جديد موجه نحو الابتكار والحصريّة والمعرفة الأكثر تقدماً حول كل ما يحيط بزراعة النيبيذ وإنتاجه. في هذا السيناريو، يجب على المتخصصين في قطاع السياحة أن يعرفوا بالتفصيل أحدث التطورات في علم النيبيذ ليكونوا قادرين على إدارة مشاريع رفيعة المستوى وقيادة الترويج لصناعة ذات أهمية كبيرة في الوجهات السياحية الأوروبية والأمريكية الرئيسية. كل هذا من خلال برنامج 100% عبر الإنترنت يركز على زراعة الكروم والتقنيات التحليلية الجديدة وصناعة النيبيذ. خيار أكاديمي لا مثيل له، مع منهج دراسي يمكن الوصول إليه على مدار 24 ساعة في اليوم، من أي جهاز إلكتروني متصل بالإنترنت.



ماجستير خاص في علم تصنيع النيبيذ  
TECH الجامعة التكنولوجية

ستمكنك ماجستير خاص هذه من قيادة مشاريع  
سياحة النبيذ في الوجهات الرئيسية التي تقود  
صناعة النبيذ"

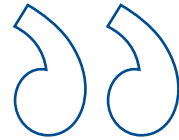


# لماذا تدرس في TECH؟

جامعة TECH هي أكبر كلية إدارة أعمال في العالم 100% عبر الإنترنت. إنها مدرسة إدارة أعمال النخبة، ذات نموذج الحد الأقصى من المتطلبات الأكاديمية. مركز دولي عالي الأداء، يتمتع بتدريب مكثف على المهارات الإدارية.



جامعة TECH هي جامعة تكنولوجية رائدة، تضع جميع مصادرها في متناول الطلاب لمساعدتهم على تحقيق النجاح في إدارة الأعمال"



## في TECH الجامعة التكنولوجية

### الابتكار



تقدم لك الجامعة نموذجًا تعليميًا عبر الإنترنت يجمع بين أحدث التقنيات التعليمية وأعلى دقة تربوية. إنه منهج فريد من نوعه يتمتع بأكبر قدر من الاعتراف الدولي والذي سيوفر للطالب مفاتيح التطور في عالم يتغير باستمرار، حيث يجب أن يكون الابتكار هو الرهان الأساسي لكل رائد أعمال.

"قصة نجاح Microsoft Europe" وذلك لدمج نظام الفيديو التفاعلي الجديد في البرامج.

### أعلى المعايير



معايير القبول جامعة TECH ليست مادية. ليس هناك حاجة إلى القيام باستثمار كبير للدراسة معنا. بالطبع، من أجل الحصول على مؤهل من TECH الجامعة التكنولوجية، سيتم اختبار ذكاء الطالب وقدرته إلى أقصى حدوده. المعايير الأكاديمية للمؤسسة عالية بشكل استثنائي..

من طلاب جامعة TECH يكملون دراساتهم بنجاح.

95%

### إقامة شبكة جيدة من العلاقات

يشترك المحترفون من جميع أنحاء العالم في جامعة TECH، بطريقة يمكن للطالب من خلالها إنشاء شبكة كبيرة من الاتصالات المفيدة لمستقبله.



+200

جنسية مختلفة

+100.000

مدراء تنفيذيون يتم تدريبهم كل سنة

### التمكين



سينمو الطالب جنبًا إلى جنب مع أفضل الشركات والمهنيين ذوي المكانة والتأثير الكبير. طورت جامعة TECH تحالفات استراتيجية وشبكة قيمة من الاتصالات مع الممثلين الاقتصاديين الرئيسيين في القارات السبع.

اتفاقية تعاون مع أفضل الشركات

+500

### الموهبة



هذا البرنامج هو عرض فريد لإبراز موهبة الطالب في مجال الأعمال. إنها فرصة يمكنه من خلالها التعرف بمخاوفه ورؤيته عمله.

تساعد جامعة TECH الطالب على إظهار موهبته للعالم في نهاية هذا البرنامج.

### سياق متعدد الثقافات



عند الدراسة في جامعة TECH، سيتمكن الطالب من الاستمتاع بتجربة فريدة من نوعها. سوف يدرس في سياق متعدد الثقافات. في برنامج ذي رؤية عالمية، سيتمكن بفضل من تعلم كيفية العمل في أنحاء مختلفة من العالم، وتجميع أحدث المعلومات التي تناسب فكرة عمله.

يأتي طلاب جامعة TECH من أكثر من 200 جنسية.



تسعى جامعة TECH إلى التميز ولهذا لديها سلسلة من الخصائص التي تجعلها جامعة فريدة من نوعها:

### التحليلات



في جامعة TECH، يتم استكشاف الجانب النقدي للطلاب وقدرته على طرح الأسئلة ومهارات حل المشكلات ومهارات التعامل مع الآخرين.

### التميز الأكاديمي



في جامعة TECH يتم توفير أفضل منهجية تعلم عبر الإنترنت للطلاب. تجمع الجامعة بين طريقة إعادة التعلم (Relearning) (منهجية التعلم للدراسات العليا صاحبة أفضل تصنيف دولي) مع دراسة الحالة، التقاليد والريادة في توازن صعب، وفي سياق مسار الرحلة الأكاديمية الأكثر تطلبًا.

### الإقتصاد الكلي



تعد جامعة TECH أكبر جامعة أونلاين في العالم، فتخر حاليًا بمحفظة تضم أكثر من 10000 برنامج دراسات عليا جامعي. وفي الإقتصاد الجديد، الحجم + التكنولوجيا = سعر مذهل.. بهذه الطريقة، تضمن TECH الجامعة التكنولوجية أن الدراسة ليست باهظة التكلفة للطلاب كما لو كانت في جامعة أخرى.



### تعلم مع الأفضل



يشرح فريق تدريس جامعة TECH في الفصل ما أدى إلى النجاح في شركاتهم، والعمل من سياق حقيقي وحيوي وديناميكي. يقدم المعلمون المشاركون بشكل كامل تخصصًا عالي الجودة يسمح بالتقدم في حياته المهنية والتميز في عالم الأعمال.

في جامعة TECH، ستتمكن من الوصول إلى دراسات الحالة الأكثر صرامة وحادثة في المشهد الأكاديمي "

# لماذا تدرس برنامجنا هذا تحديداً؟

تعني دراسة برنامج TECH الجامعة التكنولوجية هذا زيادة فرص تحقيق النجاح المهني في إدارة الأعمال العليا.

إنه تحد يتطلب الجهد والتفاني، لكنه يفتح الباب لمستقبل واعد. سيتعلم الطلاب من أفضل أعضاء هيئة التدريس وباستخدام المنهجية التعليمية الأكثر مرونة وابتكاراً.

نحظى بمدرسين مؤهلين تأهيلاً عالياً ومناهج تعليمية  
كاملة في السوق، مما يتيح لنا أن نقدم لك تدريباً على  
أعلى مستوى أكاديمي"



سيوفر هذا البرنامج للطلاب العديد من المزايا المهنية والشخصية،  
لا سيما ما يلي:

01

### إعطاء دفعة أكيدة لمسيرة الطالب المهنية

من خلال الدراسة في TECH الجامعة التكنولوجية، سيتمكن الطلاب من التحكم في مستقبلهم وتطوير إمكاناتهم الكاملة. من خلال إكمال هذا البرنامج، سيكتسب الطلاب المهارات المطلوبة لإحداث تغيير إيجابي في حياتهم المهنية في فترة زمنية قصيرة.

70% من المشاركين يحققون تطوراً وظيفياً  
إيجابياً في أقل من عامين.

02

### تطوير رؤية استراتيجية وعالمية للشركات

تقدم TECH الجامعة التكنولوجية نظرة عامة متعمقة على الإدارة العامة لفهم كيفية تأثير كل قرار على كل مجال من المجالات الوظيفية المختلفة للشركة.

ستعمل رؤيتنا العالمية للشركات على تحسين  
رؤيتك الإستراتيجية.

03

### تعزيز مهارات الإدارة العليا للطلاب

تعني الدراسة في TECH الجامعة التكنولوجية فتح الأبواب أمام مجموعة واسعة من الفرص المهنية للطلاب لوضع أنفسهم كمديرين تنفيذيين كبار، مع رؤية واسعة للبيئة الدولية.

ستعمل على أكثر من 100 قضية إدارية  
عليا حقيقية.

04

### تحمل مسؤوليات جديدة

سيغطي البرنامج أحدث الاتجاهات والتقدم، والاستراتيجيات حتى يتمكن الطلاب من القيام بعملهم المهني في بيئة متغيرة.

45% ممن يتم ترقيتهم من الطلاب  
في وظائفهم من خلال الترقية الداخلية.

## تحسين المهارات الشخصية والمهارات الإدارية

تساعد جامعة TECH الطالب على تطبيق وتطوير المعرفة المكتسبة وتحسين مهاراته الشخصية ليصبح قائدًا يُحدث فرقًا.

07

حسن مهارات الاتصال والقيادة لديك  
وامنح حياتك المهنية دفعة قوية للأمام.

## كن جزءًا من مجتمع حصري

سيكون الطالب جزءًا من مجتمع من نخبة المديرين والشركات الكبيرة والمؤسسات المشهورة والأساتذة المؤهلين من أرقى الجامعات في العالم، مجتمع TECH التكنولوجية.

08

نحن نمنحك الفرصة للتخصص مع فريق من  
المعلمين المشهورين دوليًا.

## الوصول إلى شبكة قوية من جهات الاتصال

الجامعة TECH التكنولوجية تربط طلابها لتحقيق أقصى قدر من الفرص. الطلاب الذين لديهم نفس الاهتمامات والرغبة في النمو. لذلك، يمكن مشاركة الشركات أو العملاء أو الموردين.

05

ستجد شبكة من الاتصالات ستكون  
مفيدة للتطوير المهني.

## تطوير المشاريع التجارية بدقة

سيكتسب الطلاب رؤية إستراتيجية عميقة من شأنها مساعدتهم على تطوير مشروعهم الخاص، مع مراعاة المجالات المختلفة في الشركات.

06

20% من طلابنا يطورون أفكارهم  
التجارية الخاصة.

# الأهداف

صُمم هذا البرنامج لتعزيز مهارات علم النبيذ لدى المهنيين في قطاع السياحة الذين يرغبون في تطوير كفاءات ومهارات جديدة ضرورية للتعامل مع المشاريع في هذه الصناعة. وهكذا، بعد انتهاء مدة 12 شهرًا من هذه الشهادة الجامعية، سيكون الخريج قد أتقن الابتكارات الرئيسية في قطاع النبيذ، بالإضافة إلى الخصائص الأكثر تقديرًا لمنتجاته.

سوف تكون قادرًا على التخصص في علم تصنيع  
النيبيذ وتطبيقه على إنشاء منتجات سياحية حصرية  
تعتمد على المذاق الرائع للنيبيذ"



تحتضن TECH أهداف طلابها  
نحن نعمل معاً لتحقيقها

ستمكن درجة الماجستير الخاص في علم تصنيع النبيذ الطالب من:

01

توفير أوسع نطاق من المعرفة بالنبيذ

02

كشف أهمية زراعة الكروم للطلاب في إنتاج النبيذ الفاخر

03

تعزيز الضرورة لحماية البيئة من خلال الاستدامة

04

إثبات أهمية صناعة النبيذ لهذه المركبات سواء في مراحل صناعة النبيذ أو في المنتج النهائي.

05

فحص الكائنات الحية الدقيقة المرتبطة بعملية صنع النبيذ، ومتطلباتها الغذائية، والخصائص المفيدة أو الضارة التي يمكن أن تساهم في النبيذ





06

توفير المعرفة لإنتاج النبيذ الأبيض

08

تطوير علم تصنيع النبيذ الحديث إلى أقصى حد حتى يتمكن الطالب من إنتاج نبيذ أبيض عالي الجودة

09

تحويل الطالب إلى خبير في إنتاج النبيذ الأحمر

07

تحديد مجموعة واسعة من الاحتمالات الموجودة من أجل اختيار أنسب العمليات لتربة معينة، و صنف عنب وأسلوب نبيذ معين

10

تحديد الأصناف المستخدمة أو التي يمكن استخدامها في صناعة النبيذ الفوار

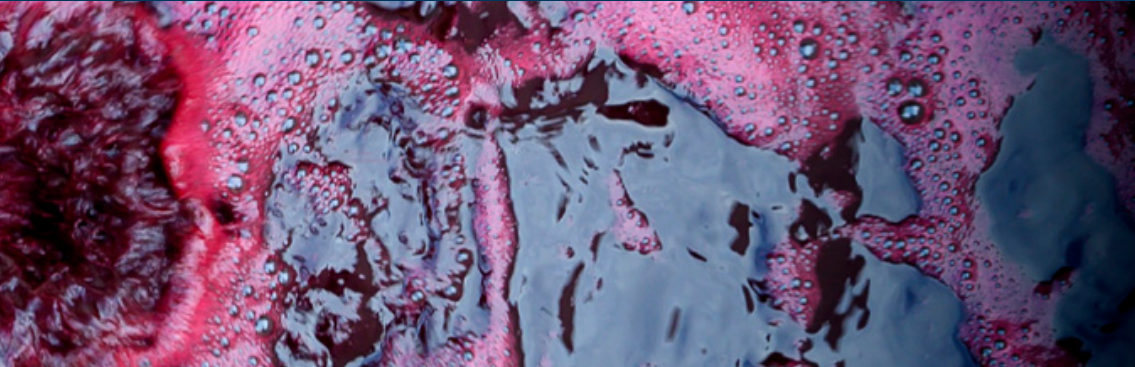


14

دعم الحاجة إلى حماية هذه الكنوز التراثية كجزء من ثقافتنا

11

دراسة عناصر زراعة الكروم التي لها تأثير على صناعة النبيذ



12

توليد المعرفة المتخصصة حول البعثة: تحضير النبيذ للاستهلاك

15

توسيع المعرفة حول توضيح وإزالة المكونات المختلفة التي يمكن أن تقلل من قيمة النبيذ

13

ترسيخ أهمية صناعة النبيذ لهذه المجموعة من النبيذ الرائع

الخوض في التحليل الحسي للنبيد. جوانب التقييم وكيفية تنفيذها

18

توسيع المعرفة حول تصنيع البرميل

16

تحديد التغييرات العضوية للنبيد

19



إدارة تكاليف وإيرادات مزارع الكروم بشكل صحيح

20

تقديم أهمية ترميم البراميل

17

# الكفاءات

من أجل أن تكون قادراً على تقديم خدمات سياحية موجهة نحو علم النبيذ، فإن درجة الماجستير الخاص هذه تعزز مهارات المحترف لنقل أهمية كل عملية من العمليات التي تؤثر على إنتاج النبيذ. مجموعة من المهارات التي سيكون من الأسهل بكثير تحسينها بفضل موارد الوسائط المتعددة التي ستتمكن من الوصول إليها على مدار 24 ساعة في اليوم، من أي جهاز متصل بالإنترنت.



حسن معرفتك بالنظام البيئي الديناميكي  
للبيد والخصائص العطرية المختلفة"



تحديد مركبات العنب والنبيذ

01

إنشاء التقنيات التحليلية المستخدمة في علم  
تصنيع النبيذ لمعرفة تكوين العنب والنبيذ

02

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.

03

تحليل المخاطر المرتبطة بالتلوث من قبل مجموعات مختلفة من  
الكائنات الحية الدقيقة

04

إنشاء نقاط تحكم حرجة أثناء تخمير وتربية وشيخوخة  
النبيذ الأحمر

05

تسليط الضوء على أهمية علم تصنيع النبيذ كمعيار  
أساسي للجودة.

06

07

تحديد كيفية تصحيح حالات عدم الاستقرار من أجل تجنب العيوب والترسبات في النبيذ النهائي.

08

فحص فائدة تربية النبيذ في البراميل.

09

تحليل أمل التغيرات الحسية وطرق تصحيحها والوقاية منها.

10

تطوير إمكانيات النضج والتربية. القسيمة أو المزيج النهائي

11

تجميع أحدث الابتكارات في مجال إنتاج وتسويق النبيذ الفوار

12

تحديد وقياس عدم الاستقرار في النبيذ

# الهيكل والمحتوى

تجمع درجة الماجستير الخاص في علم تصنيع النبيذ المعلومات الأكثر دقة وشمولاً عن علم تصنيع النبيذ من خلال منهج دراسي أعده فريق عمل رائع متخصص في هذه الصناعة. وبهذه الطريقة، سيحصل الطلاب على رؤية تقنية علمية كاملة لإنتاج النبيذ وتصنيعه، وفي نفس الوقت توجيه هذه المعرفة إلى قيادة المشاريع السياحية لتجربة النبيذ.





كن خبيرًا في تخمير النبيذ الأبيض والوردي  
والأحمر والفوار من خلال هذه الشهادة  
الجامعية 100% عبر الإنترنت"



## خطة الدراسة

الوحدة 1	زراعة الكروم
الوحدة 2	مركبات العنب والنبيذ. التقنيات التحليلية
الوحدة 3	علم الأحياء الدقيقة في علم الخمور
الوحدة 4	صناعة النبيذ الأبيض والنبيذ الوردي
الوحدة 5	صناعة النبيذ الأحمر
الوحدة 6	تخمير النبيذ الفوار
الوحدة 7	تصنيع النبيذ المسكّر، النبيذ الحلو الطبيعي، نبيذ العفن النبيل، ونبيذ الحجاب
الوحدة 8	تصفية النبيذ وتثبيتته
الوحدة 9	أهمية برميل البلوط في تعتيق النبيذ
الوحدة 10	التحليل الحسي والتغيرات الحسية في النبيذ

الكريزا، والنبيذ الكربوني والنبيذ الفوار. إنه انغماس حقيقي في هذا القطاع سيتيح لك تطبيق التقنيات والمنهجيات الموضحة في الأعمال التجارية الحقيقية، مع التركيز على تقديم تجارب فريدة من نوعها في صناعة النبيذ. منهج دراسي يركز على التحسين المهني والتميز في الإدارة وإدارة الأعمال من خلال معرفة قوية بعلم النبيذ. وبالتالي، سيتمكن الخريج من الوصول إلى برنامج 100% عبر الإنترنت، متوافق تمامًا مع أعلى المسؤوليات، بدون حضور الفصول الدراسية أو فصول دراسية بجدول زمنية ثابتة. يتم تقديم شهادة الماجستير الخاص هذه على مدار 12 شهر وتنقسم إلى 10 وحدات:

يُعد برنامج الماجستير الخاص في علم تصنيع النبيذ برنامجاً مكثفاً يؤهل المهنيين في قطاع السياحة لمواجهة التحديات الجديدة واتخاذ القرارات التجارية الصحيحة للازدهار في عالم النبيذ. ولتحقيق هذا الهدف، يتلقى الطلاب منهجًا متقدمًا يزودهم بمعرفة متعمقة بكل شيء بدءًا من إعداد المزرعة والاختيار الصحيح لجذور العنب والتقنيات التحليلية وخصائص كل كرمة. كل هذا، بالإضافة إلى المحتوى الذي أعده متخصصون وضعوا معرفتهم بالهندسة الزراعية وعلم الأحياء الدقيقة لاستخدامها بطريقة أبسط بكثير من خلال الموارد التربوية المبتكرة. من بين هذه المواد، سيجد الطلاب ملخصات فيديو لكل موضوع، ومقاطع فيديو مفصلة، وقرارات متخصصة ودراسات حالة. مجموعة من الأدوات التعليمية التي ستوفر نهجًا نظريًا وعمليًا لإنتاج النبيذ الجاف والنبيذ الحلو والنبيذ الأحمر

## أين ومتى وكيف يتم تدريسها؟

توفر لك TECH إمكانية دراسة ماجستير خاص في علم تصنيع النسيج عبر الإنترنت تمامًا. خلال 12 شهر من التخصص، ستتمكن من الوصول إلى جميع مستويات هذا البرنامج في أي وقت، مما يتيح لك إدارة وقت الدراسة بنفسك.

إنها تجربة تعليمية فريدة  
ومهمة وحاسمة لتعزيز تطورك  
المهني وتحقيق قفزة حاسمة.



الوحدة 1. زراعة الكروم			
1.1	تحضير المزرعة	2.1	الاختيار الصحيح لجذور الكرمة
4.1	صيانة التربة	3.1	التقليم
5.1	المكافحة 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
4.2	مادة البوليفينول	3.2	الأحماض العضوية
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 الخمور			
1.3	الخمائر	2.3	بكتيريا حمض اللاكتيك
4.3	الفطريات والكائنات الحية الدقيقة الأخرى	3.3	بكتيريا الخليك
5.3	البيئة الميكروبية أثناء صناعة النبيذ	6.3	أهمية التخمر المالولكتيكي
7.3	تعديلات النبيذ	8.3	التحكم في نمو الكائنات الحية الدقيقة
9.3	التنظيف والتطهير البيولوجي في المخزن النبيذ	10.3	التحليلات الميكروبيولوجية للنبيذ

#### الوحدة 4. صناعة النبيذ الأبيض والنبيذ الوردى

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 تنقية النبيذ الأبيض وتثبيتته وتصفيته.
9.4	التعبئة	10.4	التخمير الخاص				

#### الوحدة 5. صناعة النبيذ الأحمر

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

#### الوحدة 6. تخمير النبيذ الفوار

1.6	النبيذ الفوار: التعريف والتصنيف والتنظيم	2.6	الأصناف 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	تغوير النبيذ
9.6	مناطق الإنتاج العالمية. طرق الإنتاج.	10.6	الاستكشاف والتذوق				

### الوحدة 7. تصنيع النبيذ المسكّر، النبيذ الحلو الطبيعي، نبيذ العفن النبيل، ونبيذ الحجاب

1.7. النبيذ المسكّر: التصنيف، الأصناف ومناطق الإنتاج.	2.7. تصنيع النبيذ المسكّر: النبيذ المدعم. معايير نضج العنب.	3.7. تصنيع النبيذ المسكّر: النبيذ السخي. عمليات الإنتاج: العنوان	4.7. تقنين النبيذ المدعمة: النبيذ السخي. عمليات الإنتاج: الشيوخة
5.7. نبيذ الحجاب: الأصناف ومناطق الإنتاج	6.7. النبيذ الحلو الطبيعي: الأصناف ومناطق الإنتاج	7.7. النبيذ الحلو الطبيعي: معايير نضج العنب	8.7. النبيذ الحلو الطبيعي: عمليات الإنتاج
9.7. أنواع النبيذ الحلو الأخرى: النبيذ الحلو الطبيعي.	10.7. أنواع النبيذ الحلو الأخرى: النبيذ الحلو الطبيعي: نبيذ الحصاد المتأخر.		

### الوحدة 8. تصفية النبيذ وتثبيته

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. تحفيف 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 الحسية 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. التعديلات بسبب مركبات الكبريت في النبيذ واختزالها	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 اللبنية	10.10. التغيرات الناتجة عن البكتيريا الخلية		



تجربة أكاديمية فريدة تتيح لك تحقيق التوازن بين مسؤولياتك اليومية مع تحقيق مستوى تعليمي مرتفع في ماجستير خاص في علم تصنيع النبيذ"

# المنهجية

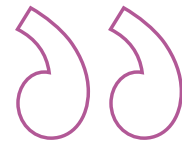
يقدم هذا البرنامج التدريبي طريقة مختلفة للتعلم. فقد تم تطوير منهجيتنا من خلال أسلوب التعليم المرتكز على التكرار: *Relearning* أو ما يعرف بمنهجية إعادة التعلم.

يتم استخدام نظام التدريس هذا، على سبيل المثال، في أكثر كليات الطب شهرة في العالم، وقد تم اعتباره أحد أكثر المناهج فعالية في المنشورات ذات الصلة مثل مجلة نيو إنجلند الطبية (*New England Journal of Medicine*).





اكتشف منهجية *Relearning* (منهجية إعادة التعلم)، وهي نظام يتخلى عن التعلم الخطي التقليدي ليأخذك عبر أنظمة التدريس التعليم المرتكزة على التكرار: إنها طريقة تعلم أثبتت فعاليتها بشكل كبير، لا سيما في المواد الدراسية التي تتطلب الحفظ"



تستخدم كلية إدارة الأعمال TECH منهج دراسة الحالة لوضع جميع محتويات المنهج في سياقها المناسب

يقدم برنامجنا منهج ثوري لتطوير المهارات والمعرفة. هدفنا هو تعزيز المهارات في سياق متغير وتنافسي ومتطلب للغاية.



مع جامعة TECH يمكنك تجربة طريقة تعلم تهز أسس الجامعات التقليدية في جميع أنحاء العالم"

يعدك هذا البرنامج لمواجهة تحديات جديدة في بيئات غير مستقرة ولتحقيق النجاح في عملك.

## منهج تعلم مبتكرة ومختلفة

إن هذا البرنامج المُقدم من خلال TECH هو برنامج تدريس مكثف، تم خلقه من الصفر، والذي يقدم التحديات والقرارات الأكثر تطلبًا في هذا المجال، سواء على المستوى المحلي أو الدولي. تعزز هذه المنهجية النمو الشخصي والمهني، متخذة بذلك خطوة حاسمة نحو تحقيق النجاح. ومنهج دراسة الحالة، وهو أسلوب يرسى الأسس لهذا المحتوى، يكفل اتباع أحدث الحقائق الاقتصادية والاجتماعية والعملية.

ستتعلم، من خلال الأنشطة التعاونية والحالات الحقيقية،  
حل المواقف المعقدة في بيئات العمل الحقيقية "



كان منهج دراسة الحالة هو نظام التعلم الأكثر استخدامًا من قبل أفضل كليات إدارة الأعمال في العالم منذ نشأتها. تم تطويره في عام 1912 بحيث لا يتعلم طلاب القانون القوانين بناءً على المحتويات النظرية فحسب، بل اعتمد منهج دراسة الحالة على تقديم مواقف معقدة حقيقية لهم لاتخاذ قرارات مستنيرة وتقدير الأحكام حول كيفية حلها. في عام 1924 تم تحديد هذه المنهجية كمنهج قياسي للتدريس في جامعة هارفارد.

أمام حالة معينة، ما الذي يجب أن يفعله المهني؟ هذا هو السؤال الذي نواجهه في منهج دراسة الحالة، وهو منهج تعلم موجه نحو الإجراءات المتخذة لحل الحالات. طوال البرنامج، سيواجه الطلاب عدة حالات حقيقية. يجب عليهم دمج كل معارفهم والتحقيق والجدال والدفاع عن أفكارهم وقراراتهم.

يعدك برنامجنا هذا لمواجهة تحديات جديدة  
في بيئات غير مستقرة ولتحقيق النجاح في حياتك المهنية.

## منهجية إعادة التعلم (Relearning)

تجمع جامعة TECH بين منهج دراسة الحالة ونظام التعلم عن بعد، 100% عبر الإنترنت والقائم على التكرار، حيث تجمع بين عناصر مختلفة في كل درس.

نحن نعزز منهج دراسة الحالة بأفضل منهجية تدريس 100% عبر الإنترنت في الوقت الحالي وهي: منهجية إعادة التعلم والمعروفة بـ *Relearning*.

سيسمح لك نظامنا عبر الإنترنت بتنظيم وقتك ووتيرة التعلم، وتكييفه مع جداولك. يمكنك الوصول إلى المحتويات من أي جهاز ثابت أو محمول مع اتصال بالإنترنت.

في TECH ستتعلم بمنهجية رائدة مصممة لتدريب مدرء المستقبل. وهذا المنهج، في طبيعة التعليم العالمي، يسمى *Relearning* أو إعادة التعلم.

كلية إدارة الأعمال الخاصة بنا هي الكلية الوحيدة الناطقة باللغة الإسبانية المصريح لها لاستخدام هذا المنهج الناجح. في عام 2019، تمكنا من تحسين مستويات الرضا العام لطلابنا من حيث (جودة التدريس، جودة المواد، هيكل الدورة، الأهداف...) فيما يتعلق بمؤشرات أفضل جامعة عبر الإنترنت باللغة الإسبانية.

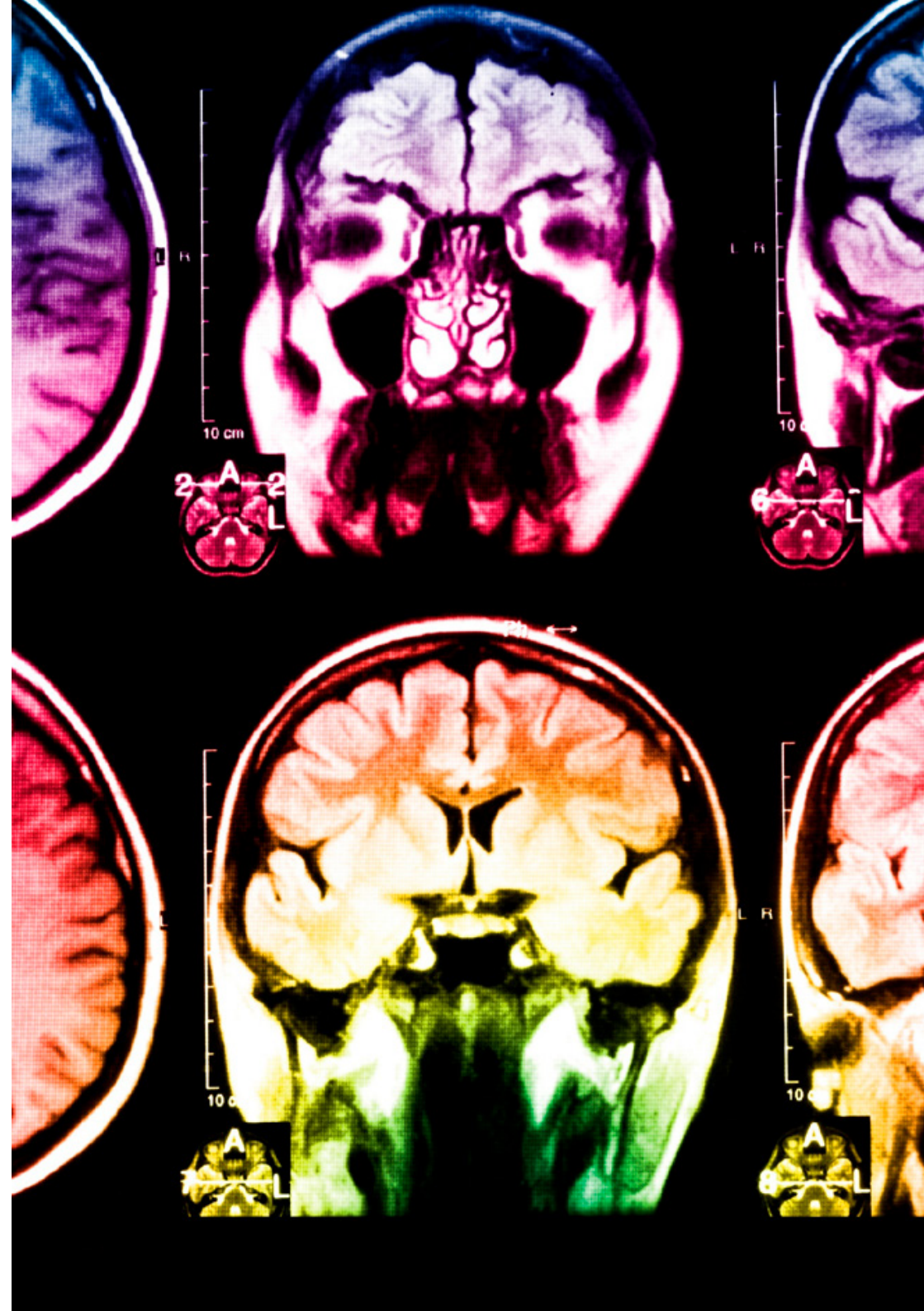


في برنامجنا، التعلم ليس عملية خطية، ولكنه يحدث في شكل لولبي (نتعلم ثم نطرح ماتعلمناه جانباً فننساها ثم نعيد تعلمه). لذلك، نقوم بدمج كل عنصر من هذه العناصر بشكل مركزي. باستخدام هذه المنهجية، تم تدريب أكثر من 650000 خريج جامعي بنجاح غير مسبوق في مجالات متنوعة مثل الكيمياء الحيوية، وعلم الوراثة، والجراحة، والقانون الدولي، والمهارات الإدارية، وعلوم الرياضة، والفلسفة، والقانون، والهندسة، والصحافة، والتاريخ، والأسواق والأدوات المالية. كل ذلك 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  
تخصصك، وتنمية الروح النقدية لديك، وكذلك قدرتك على  
الدفاع عن الحجج والآراء المتباينة: إنها معادلة واضحة للنجاح.

استناداً إلى أحدث الأدلة العلمية في مجال علم الأعصاب، لا نعرف فقط كيفية تنظيم المعلومات والأفكار والصور والذكريات، ولكننا نعلم أيضاً أن المكان والسياق الذي تعلمنا فيه شيئاً هو ضرورياً لكي نكون قادرين على تذكرها وتخزينها في الذاكرة، لكي نحتفظ بها في ذاكرتنا طويلة المدى.

بهذه الطريقة، وفيما يسمى التعلم الإلكتروني المعتمد على السياق العصبي، ترتبط العناصر المختلفة لبرنامجنا بالسياق الذي يطور فيه المشارك ممارسته المهنية.



## 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.

### 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.

### التدريب العملي على المهارات الإدارية

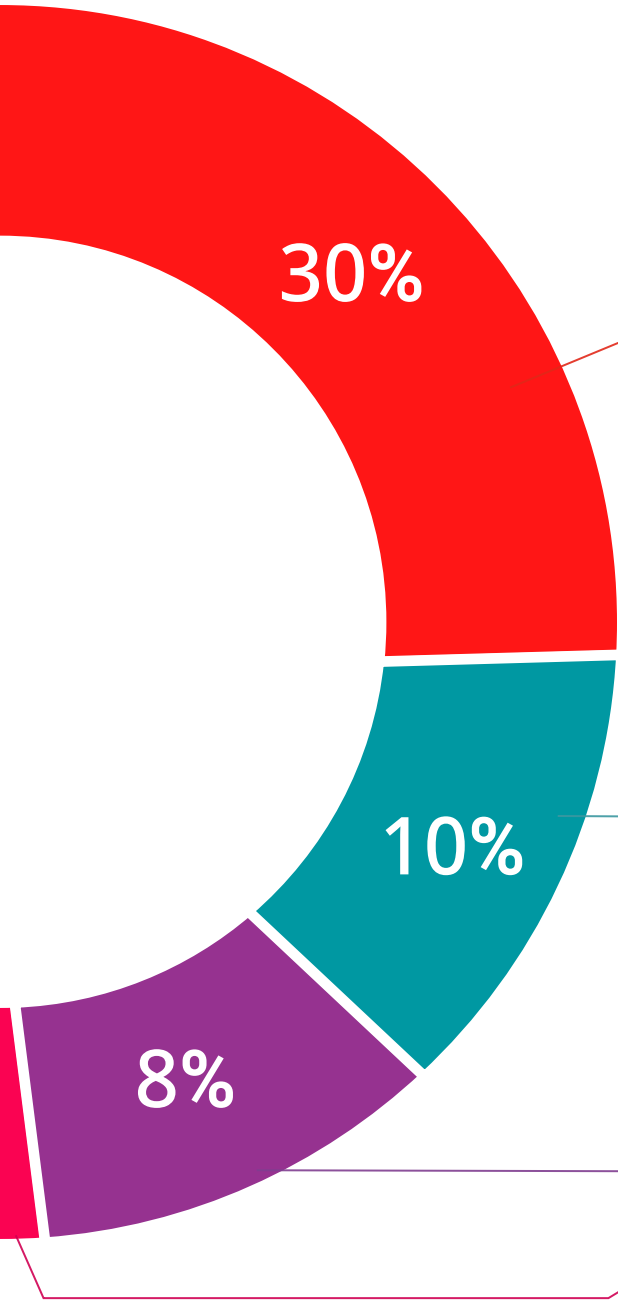


سيضطلعون بأنشطة لتطوير كفاءات إدارية محددة في كل مجال مواضيعي. التدريب العملي والديناميكيات لاكتساب وتطوير المهارات والقدرات التي يحتاجها كبار المديرين لنموهم في إطار العولمة التي نعيشها.

### 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.





#### دراسات الحالة (Case studies)

سيقومون بإكمال مجموعة مختارة من أفضل دراسات الحالة المختارة خصيصًا لهذا المؤهل. حالات معروضة ومحللة ومدروسة من قبل أفضل المتخصصين في الإدارة العليا على الساحة الدولية.



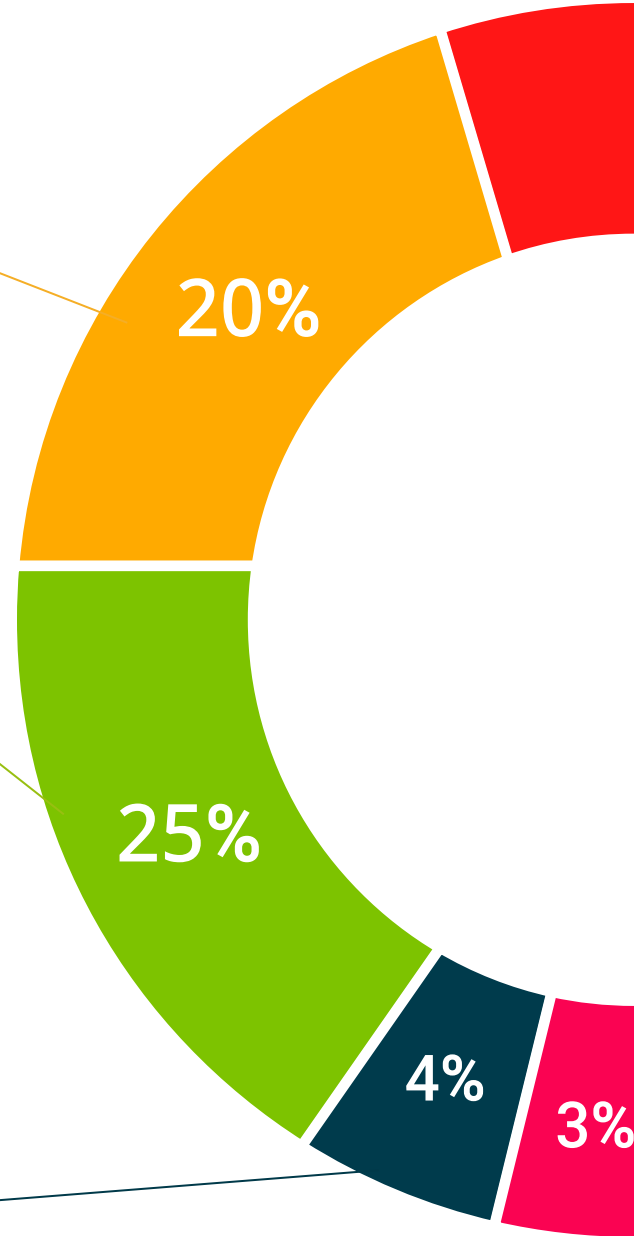
#### ملخصات تفاعلية

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 النظام التعليمي الفريد لتقديم محتوى الوسائط المتعددة على أنه "قصة نجاح أوروبية".



#### 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.



# الملف الشخصي لطلابنا

تستهدف شهادة الماجستير الخاص هذه الخريجين وحاملي الدبلومات وخريجي الجامعات الذين أكملوا سابقاً أيًا من المؤهلات التالية في العلوم الإجتماعية والإدارية والاقتصادية. يشكل تنوع المشاركين الذين لديهم ملامح أكاديمية مختلفة ومن جنسيات متعددة النهج متعدد التخصصات لهذا البرنامج. سيتمكن أيضًا المهنيون الذين كونهم خريجين جامعيين في أي مجال، لديهم خبرة عملية في مجال علم تصنيع النسيج يمكن أن، يأخذون أيضا درجة الماجستير الخاص هذه.



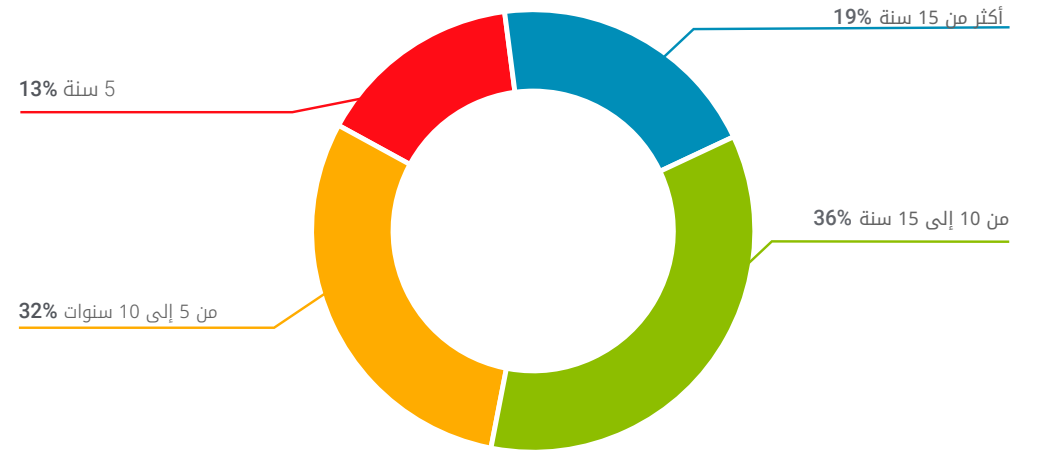
قم بتطوير حياتك المهنية في قطاع السياحة  
وقيادة الأعمال التجارية التي تهدف إلى تعزيز  
الابتكار في مجال صناعة النسيج"



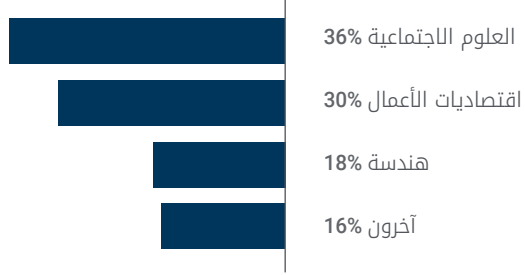
## متوسط العمر

بين 35 و 45 سنة

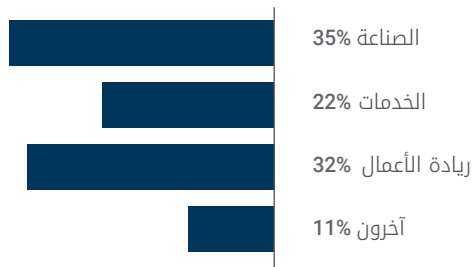
## عدد سنوات الخبرة



## التدريب في مجال



## المؤهل الأكاديمي



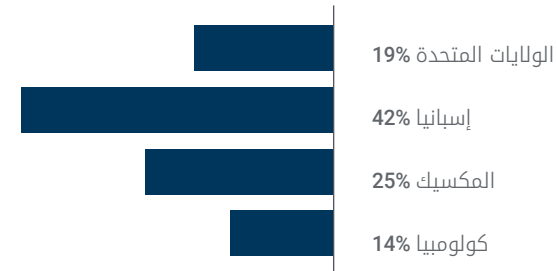


## Roberto González

مدير قسم الخدمات السياحية في أحد مصانع النبيذ الوطنية

لقد كانت بلا شك تجربة فريدة من نوعها، فتحت لي مجموعة واسعة من الإمكانيات في صناعة النبيذ القوية التي شهدت تطوراً كبيراً في السنوات الأخيرة. بعد الحصول على درجة الماجستير الخاص هذه، تمكنت من تسلق السلم الوظيفي في شركتي والمساهمة في ابتكار الأعمال وتوجيهها نحو جذب السياح، دون أن أفقد جوهر الشركة"

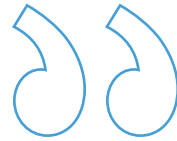
### التوزيع الجغرافي



# هيكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية

جمعت TECH في هذه الشهادة الجامعية فريقاً ممتازاً من الخبراء المكون من مديريين تقنيين وعلماء أحياء ومهندسين زراعيين وعلماء في علم صناعة النسيج. وبهذه الطريقة، فإنه يقدم للطلاب أحدث المعارف وأكثرها تقدماً في مجال علم النسيج. وبالإضافة إلى ذلك، وبفضل قربها من الطلاب، سيتمكن الخريجون من حل أي شكوك قد تساورهم حول محتوى هذا البرنامج الذي مدته عام واحد. حول محتوى هذا البرنامج المكون من 1800 ساعة تدريس.

عزز مهاراتك من خلال فريق ممتاز من علماء النيبيذ  
وعلماء الأحياء ذوي الخبرة الواسعة في قطاع النيبيذ"



## هيكل الإدارة

### أ. Clavero Arranz, Ana

- ♦ المدير العام 21 Cepa Bodegas
- ♦ المدير العام لمجموعة Bodegas Emilio Moro
- ♦ المدير المالي لمجموعة Bodegas 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 CEO من قبل ICEX
- ♦ برنامج التطوير الإداري من قبل IESE



## الأستاذة

### أ. Carracedo Esguevillas, Daniel

- ♦ 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. 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 لمنتجاتي ومشغلي وسائل الدفاع عن الصحة النباتية

**أ. Molina González, Silvia**

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

**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. 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

# مدى تأثير هذه الدراسة على حياتك المهنية

سيزود إتمام درجة الماجستير الخاص هذه الخريج بالمعرفة والمهارات اللازمة للنجاح في قطاع يتطلب الابتكار التقني ورؤية جديدة لعلم النيبيذ. وبفضل التعلم المكتسب، سوف تكون قادرًا على إظهار إمكاناتك الكاملة من خلال التعامل الشامل مع الأنواع المختلفة من النيبيذ وإنتاجها وأنجح عمليات تحضيرها.





تم بتضمين هذا البرنامج الجامعي في مناهجك الدراسية  
وحقق تقدماً مهنيًا أعلى بكثير في مجال سياحة النيوز



## هل أنت مستعد لأخذ القفزة الأمام؟ التطوير المهني الممتاز في انتظارك

درجة الماجستير الخاص علم تصنيع النيبذ جامعة TECH هو برنامج مكثف يؤهلك لمواجهة التحديات والقرارات التجارية في مجال سياحة النيبذ.

الهدف الرئيسي هو تعزيز نموك الشخصي والمهني. تساعدك على تحقيق النجاح.

إذا كنت ترغب في تحسين نفسك وتحقيق تغيير إيجابي على المستوى المهني والتفاعل مع الأفضل، فهذا هو مكانك.

ستسمح لك هذا المؤهل  
الجامعي بتحقيق تطلعاتك  
المهنية خلال 12 أشهر فقط.

### وقت التغيير



مع هذا البرنامج ستتمكن من  
زيادة فرصك في الحصول على  
زيادة الراتب الذي تبحث عنه.

### نوع التغيير



## زيادة الرواتب

دراسة هذا البرنامج يعني لطلابنا زيادة في الراتب تزيد عن 30%



# الفوائد لشركتك

تم تصميم درجة الماجستير الخاص هذه مع الأخذ في الاعتبار اتجاهات الأعمال الحالية في قطاع تصنيع النسيج. وبهذه الطريقة، سيقدم المهنيون الذين يحصلون على هذه الدرجة مساهمة كبيرة في تقدم الكيانات التي ينخرطون فيها. وبالتالي، سيكونون مستعدين لتطبيق استراتيجيات الإدارة الأكثر فعالية، استناداً إلى المعرفة المتينة.

اجعل شركتك تنمو من خلال استخدام  
أبرز الابتكارات في عالم النيبذ"



يعد تطوير المواهب والاحتفاظ بها في الشركات أفضل استثمار طويل الأجل.

### رأس المال الفكري ونمو المواهب

سيقدم المسؤول التنفيذي الشركة إلى المفاهيم والاستراتيجيات ووجهات النظر الجديدة التي يمكن أن تحدث تغييرات كبيرة في المنظمة.

01

### الاحتفاظ بالمديرين التنفيذيين ذوي الإمكانيات العالية لتجنب استنزاف المواهب

يعزز هذا البرنامج الصلة بين الشركة والمدير ويفتح آفاقًا جديدة للنمو المهني داخل الشركة.

02

### وكلاء البناء للتغيير

ستكون قادرًا على اتخاذ القرارات في أوقات عدم اليقين، والأزمات مما يساعد المنظمة في التغلب على العقبات.

03

### زيادة إمكانيات التوسع الدولي

بفضل هذا البرنامج، ستتواصل الشركة مع الأسواق الرئيسية في الاقتصاد العالمي.

04

### تطوير مشاريع شخصية

يمكن للمهني العمل في مشروع حقيقي أو تطوير مشاريع جديدة في نطاق البحث والتطوير أو تطوير الأعمال في شركتك.

05

### تعزيز القدرة التنافسية

سيزود هذا البرنامج مهنييه بالمهارات لمواجهة التحديات الجديدة وبالتالي تعزيز المؤسسة.

06



# المؤهل العلمي

يضمن ماجستير خاص 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 شهادتك الجامعية  
دون الحاجة إلى سفر أو القيام بأية إجراءات مرهقة



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

المؤهل العلمي: ماجستير خاص في علم تصنيع النبيذ

طريقة: عبر الإنترنت

مدة: 12 شهر

يحتوي هذا ماجستير خاص في علم تصنيع النبيذ على البرنامج العلمي الأكثر اكتمالا وحداثة في السوق. بعد اجتياز الطالب للتقييمات، سوف يتلقى عن طريق البريد العادي\* مصحوب بعلم وصول مؤهل ماجستير خاص ذا الصلة الصادر عن **TECH الجامعة التكنولوجية**.

**ماجستير خاص في علم تصنيع النبيذ**

التوزيع العام للخطة الدراسية		التوزيع العام للخطة الدراسية	
النوع	الساعات	النوع	الساعات
14	زراعة الكروم	14	زراعة الكروم
14	مركبات العنب والسائل التفتيح الخلوية	14	مركبات العنب والسائل التفتيح الخلوية
14	علم الخبثات الدقيقة في علم الخمير	1500	إختياري (OB)
14	صناعة النبيذ الأبيض والسند الوردي	0	إختياري (OP)
14	صناعة النبيذ الأحمر	0	الممارسات الخارجية (PR)
14	تخمير النبيذ الفوار	0	مشروع تخرج الماجستير (TFM)
14	تصنيع النبيذ العسلي، النبيذ الخلق الطبيعي، نبيذ العنب السيل، ونبيذ الحباب	1500	الإجمالي
14	تصنيع النبيذ وخطته		
14	المسعة ورميل الفود في إنتاج النبيذ		
14	التحليل الحسي والخصائص الحسية في النبيذ		

**tech** الجامعة التكنولوجية

*Tere Guevara*  
أ.د. / Tere Guevara Navarro  
رئيس الجامعة

**tech** الجامعة التكنولوجية

**شهادة تخرج**  
هذه الشهادة ممنوحة إلى  
.....  
المواطن/المواطنة ..... مع وثيقة تحقيق شخصية رقم .....  
لإجتازها/لإجتيازها بنجاح والحصول على برنامج  
ماجستير خاص  
في  
علم تصنيع النبيذ

وهي شهادة خاصة من هذه الجامعة موافقة لـ 1500 ساعة، مع تاريخ بدء يوم/شهر/ سنة وتاريخ انتهاء يوم/شهر/سنة

تياك مؤسسة خاصة للتعليم العالي معتمدة من وزارة التعليم العام منذ 28 يونيو 2018  
في تاريخ 17 يونيو 2020

*Tere Guevara*  
أ.د. / Tere Guevara Navarro  
رئيس الجامعة

AFWOR235\_tech@ute.com/certificates



## 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

# ماجستير خاص علم تصنيع النبيذ