

شهادة الخبرة الجامعية التحليل الحسي في علم الخمور



الجامعة
التكنولوجية
tech

شهادة الخبرة الجامعية التحليل الحسي في علم الخمور

« طريقة التدريس: أونلاين

« مدة الدراسة: 6 أشهر

« المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التكنولوجية

« مواعيد الدراسة: وفقاً لوتيرتك الخاصة

« الامتحانات: أونلاين

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

الفهرس

02

الأهداف

صفحة 8

01

المقدمة

صفحة 4

05

المنهجية

صفحة 20

04

الهيكل والمحتوى

صفحة 16

03

هيكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية

صفحة 12

06

المؤهل العلمي

صفحة 28

المقدمة

تتطلب الأنواع اللانهائية من النبيذ التي لا حصر لها والتي يمكن أن تنتجها صناعة النبيذ أساليب حسية لقياس خصائص كل نوع وتعظيم تأثير وفائدة المنتج النهائي. في عملية تحليل وتفسير خصائص الطعام، تدخل المركبات الحسية الفريدة في عملية تحليل وتفسير خصائص الطعام. سيأخذ مستهلك هذا المنتج في الاعتبار ملمس الفم والملمس والرائحة والطعم والعديد من الأمور الأخرى. من أجل إتقان هذه التغييرات في كل نوع من أنواع النبيذ، أدرجت الصناعة بالفعل أحدث التقنيات في عمليات الإنتاج. من هذا المنطلق، طوّرت جامعة TECH برنامجًا يستهدف المهندسين الذين يرغبون في توسيع معرفتهم بصناعة النبيذ، وتحديد الأخطاء وعدم استقرارها الفيزيائي والكيميائي والميكروبيولوجي. كل هذا، من خلال مؤهل علمي عبر الإنترنت 100%، والذي ستمكن من خلاله من تعزيز استقرار النبيذ وتحسين النتيجة النهائية.



مع شهادة الخبرة الجامعية هذه سوف تتقن تماماً
التغيرات الحسية للبيذ في 6 أشهر أكاديمية فقط"

يكرس علم الخمور جزءاً من تطوره للتحليل الحسي. يسمح هذا التخصص العلمي بتحليل النبيذ من خلال الحواس وهو ضروري في تذوق النبيذ. الهدف من ذلك هو تزويد المستهلك بتجربة ترضي الحواس وتتوافق مع خصائص كل نوع من أنواع العنب. تشارك التكنولوجيا بشكل مباشر في هذه العملية، حيث أتاحت التطورات الجديدة إمكانية تغيير طرق التخمر والنقع، وهي أساسية في إنتاج المنتج.

من أجل إنتاج منتجات عالية الجودة تستجيب أيضًا للطلب المرتفع في سوق النبيذ، هناك حاجة إلى خبراء لتسريع وإتقان وزيادة أرباح الشركات في هذا القطاع. لهذا السبب، تقدم جامعة TECH دورة تدريبية لخريجي الهندسة الذين يرغبون في تطوير حياتهم المهنية نحو مستقبل تعتيق النبيذ. بالإضافة إلى ذلك، سيتم توجيه هذا التدريب بطريقة شاملة من قبل مدرسين خبراء في هذا المجال، والذين يضمنون التعليم الشامل للطلاب.

إن الطريقة 100% عبر الإنترنت التي تطبقها TECH للتحقيق في هذا المجال، تخلق صيغاً جديدة للتعلم عبر الإنترنت، والتي توفر التسهيلات للطلاب. سيتم تدريس شهادة الخبرة الجامعية هذه في التحليل الحسي في علم العنب من خلال محتوى سمعي بصري سيكون متافاً للطلاب في أي وقت وفي أي مكان يحتاجون إليه بمجرد جهاز واتصال بالإنترنت. وبهذه الطريقة، تقدم جامعة TECH تجربة أكاديمية فريدة من نوعها وإمكانية للتطوير المهني تهدف إلى زيادة المعرفة النظرية والعملية للمتخصصين وزيادة نجاحهم في سوق العمل في مجال النبيذ.

هذه شهادة الخبرة الجامعية في التحليل الحسي في علم الخمور تحتوي على البرنامج التعليمي الأكثر اكتمالاً وحدثاً في السوق. من أهم خصائصه هي:

- ♦ تطوير الحالات العملية المقدمة من قبل خبراء في هندسة صناعة النبيذ وزراعة الكروم
- ♦ 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



سجّل الآن في برنامج لن يمكّنك فقط من التعرف على التغيرات الفيزيائية الكيميائية في النبيذ، بل سيسمح لك أيضًا بتحديد مصدرها وكيفية الوقاية منها"

بفضل المعرفة التي تقدمها لك جامعة TECH، ستميز عن بقية المهنيين في قطاعك وستحصل على فرص عمل أكبر في مجال زراعي متغير باستمرار.

ألم تتقن تكوين الروائح الكبريتية بعد؟ سجّل لتصبح خبيراً في هذا المجال مع المتخصصين في علم الخمور.

الكائنات الحية الدقيقة التي تغير النبيذ لها تأثير مباشر على المنتج النهائي. احصل على كل المعرفة التي تحتاجها لاكتشاف العيوب في عملية صناعة النبيذ من خلال مؤهل عبر الإنترنت 100%

البرنامج يضم، في أعضاء هيئة تدريسه محترفين في مجال الطاقات المتجددة يصبون 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 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.



02 الأهداف

من أجل خلق عملية تعليمية فعالة، طورت جامعة TECH محتوى تعليمي من شأنه تعريف الطلاب بمركبات النبيذ وتأثيرها الحسي. بفضل المحتوى السمعي البصري وإمكانية التنزيل، سيكون لدى الطالب جميع الأدوات المتاحة له لإجراء دراسة شهادة الخبرة الجامعية هذه. سيتمكن هذا البرنامج الطلاب من منع تكوّن الروائح الكبريتية أو روائح الاختزال، بالإضافة إلى التغيرات الحسية المختلفة في النبيذ المرتبطة بالكائنات الحية الدقيقة. بهذه الطريقة، سيحصل الخريج على التحديث المطلوب في سوق العمل في مجال النبيذ لاقتراح بدائل للأخطاء الموجودة في إعداد المنتج.



برنامج مصمم بحيث تكون جزءًا من الخبراء الذين هم في
طليعة علم إنتاج الخمور وزراعة الكروم الحالية"





الأهداف العامة

- ♦ توفير أوسع نطاق من المعرفة بالنبيذ
- ♦ كشف أهمية زراعة الكروم للطالب في إنتاج النبيذ الفاخر
- ♦ تعزيز الضرورة لحماية البيئة من خلال الاستدامة
- ♦ إثبات أهمية صناعة النبيذ لهذه المركبات سواء في مراحل صناعة النبيذ أو في المنتج النهائي
- ♦ فحص الكائنات الحية الدقيقة المرتبطة بعملية صنع النبيذ، ومتطلباتها الغذائية، والخصائص المفيدة أو الضارة التي يمكن أن تساهم في النبيذ
- ♦ توفير المعرفة لإنتاج النبيذ الأبيض
- ♦ تحديد مجموعة واسعة من الاحتمالات الموجودة من أجل اختيار أنسب العمليات لتربة معينة، و صنف عنب وأسلوب نبيذ معين
- ♦ تطوير علم الخمور الحديث إلى أقصى حد حتى يتمكن الطالب من إنتاج نبيذ أبيض عالي الجودة
- ♦ تحويل الطالب إلى خبير في إنتاج النبيذ الأحمر
- ♦ تحديد الأنصاف المستخدمة أو التي يمكن استخدامها في صناعة النبيذ الفوار
- ♦ دراسة عناصر زراعة الكروم التي لها تأثير على صناعة النبيذ
- ♦ توليد المعرفة المتخصصة حول الرحلة: تحضير الخمور للاستهلاك
- ♦ ترسيخ أهمية صناعة النبيذ لهذه المجموعة من النبيذ الرائع
- ♦ إثبات الحاجة إلى حماية هذه الكنوز التراثية كجزء من الثقافة الإسبانية
- ♦ 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
- ♦ التعرف على كيفية التقييم البصري والشمي والذوقي لجميع أنواع النبيذ (الجاف، الحلو، الفوار
- ♦ 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 الإنتاج النبيذ المختلفة وأثناء النضج. تعلّم 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 2. 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 الإبلاغيتانينات
- ♦ 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 الحلول لتجنب مشاكل عدم الاستقرار الفيزيائي والكيميائي والميكروبيولوجي للنبيذ
- ♦ تجنب الممارسات السيئة في استخدام عوامل التخمير
- ♦ تعزيز المعرفة بالكائنات الدقيقة المتغيرة للنبيذ وكيفية تجنب 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

هيكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية

نظرًا لطبيعة تعتيق النيذ الصارمة، فقد استدعت جامعة TECH فريقًا من المهنيين الذين يعملون في هذا القطاع منذ سنوات. بفضل مساهمتهم، سينقل المعلمون أحدث المعارف النظرية والعملية، استنادًا إلى خبرتهم ومن خلال قناة رقمية تسهل دراستهم. هذا ما يجعل شهادة الخبرة الجامعية، مؤهل علمي يتمتع بكل الضمانات ومصممة للخريجين في مجال الهندسة وغيرهم من المهنيين المهتمين بالتحليل الحسي للنيذ.

لا تنتظر أكثر من ذلك، اعتمد على الدعم التعليمي للخبراء
الذين عملوا لسنوات في مجال النبيذ حتى تتمكن من اعتماد
مفاتيح مشروعهم التجاري"



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
- ♦ خريج 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 العنب الوارد في مصنع النبيذ Emilio Moro
- ♦ مسؤولة 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
- ♦ مساعدة في علم الخمور وفني مختبر في مصنع النبيذ إل سوتو
- ♦ بكالوريوس علم الخمور من قبل المدرسة التقنية العليا للهندسة الزراعية في بالنسيا
- ♦ ماجستير في إدارة الأعمال في إدارة أعمال النبيذ من كلية إدارة الأعمال في غرفة تجارة بلد الوليد

أ. Sáez Carretero, Jorge

- ♦ رئيس قسم زراعة الكروم في مصنع النبيذ سيبا 21
- ♦ تقني زراعة الكروم في مصنع النبيذ Fontana
- ♦ مدير زراعة الكروم في شركة GIVITI
- ♦ 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 للسجل الرسمي لمنتجي ومشغليوسائللادفاع عن الصحة النباتية

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
- ♦ مديرة 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

الهيكل والمحتوى

تم تصميم المنهج الدراسي لشهادة الخبرة الجامعية في التحليل الحسي في علم النبيذ من قبل خبراء في مجال النبيذ الذين لم يساهموا فقط بمعرفتهم النظرية في محتوياته. بالإضافة إلى ذلك، سيشارك هذا الفريق من المدرسين مع الطلاب المواقف التي حدثت في مسارهم المهني الطويل. بالإضافة إلى ذلك، تطبق جامعة TECH منهجية إعادة التعلم (المعروفة بـ Relearning) لإعفاء الطلاب من ساعات الدراسة المرهقة، بحيث يمكنهم أن يصبحوا خبراء بطريقة بسيطة وتدرجية. بهذه الطريقة، يتم تكييف الدراسة عبر الإنترنت 100% حسب تفرغك، من خلال التمارين النظرية والعملية التي ستعدك للحالات الحقيقية.





مع شهادة الخبرة الجامعية هذه سوف تتقن التركيب
الكيميائي للنبيذ وتفهم كيف تؤثر الكحول والأحماض
الموجودة في العنب على العملية من خلال 540 ساعة
من المواد النظرية والعملية"

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 المتطايرة
- 9.1 تغيرات النبيذ بسبب البكتيريا اللبنة
- 10.1 التغيرات الناتجة عن البكتيريا الخبيثة

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 تصنيع 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 تنقية 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 أمثالك الذين يرغبون في
زيادة أرباح شركاتهم بأدوات تكنولوجية تقلل من أخطاء
المنتجات بشكل فعال"

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"



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"

سيتم توجيهك من خلال نظام التعلم القائم على إعادة
التأكيد على ما تم تعلمه، مع منهج تدريس طبيعي وتقدمي
على طول المنهج الدراسي بأكمله.

منهج تعلم مبتكرة ومختلفة

إن هذا البرنامج المُقدم من خلال TECH هو برنامج تدريس مكثف، تم خلقه من الصفر، والذي يقدم التحديات والقرارات الأكثر تطلباً 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 والمهنية.

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

كانت طريقة الحالة هي نظام التعلم الأكثر استخداماً من قبل أفضل الكليات في العالم. 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 سنواجهك بها 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.



سيتعلم الطالب، من خلال الأنشطة التعاونية
والحالات الحقيقية، حل المواقف المعقدة
في بيئات العمل الحقيقية.



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*.

في عام 2019، حصلنا على أفضل نتائج تعليمية متفوقين بذلك على جميع الجامعات الافتراضية الناطقة باللغة الإسبانية في العالم.

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

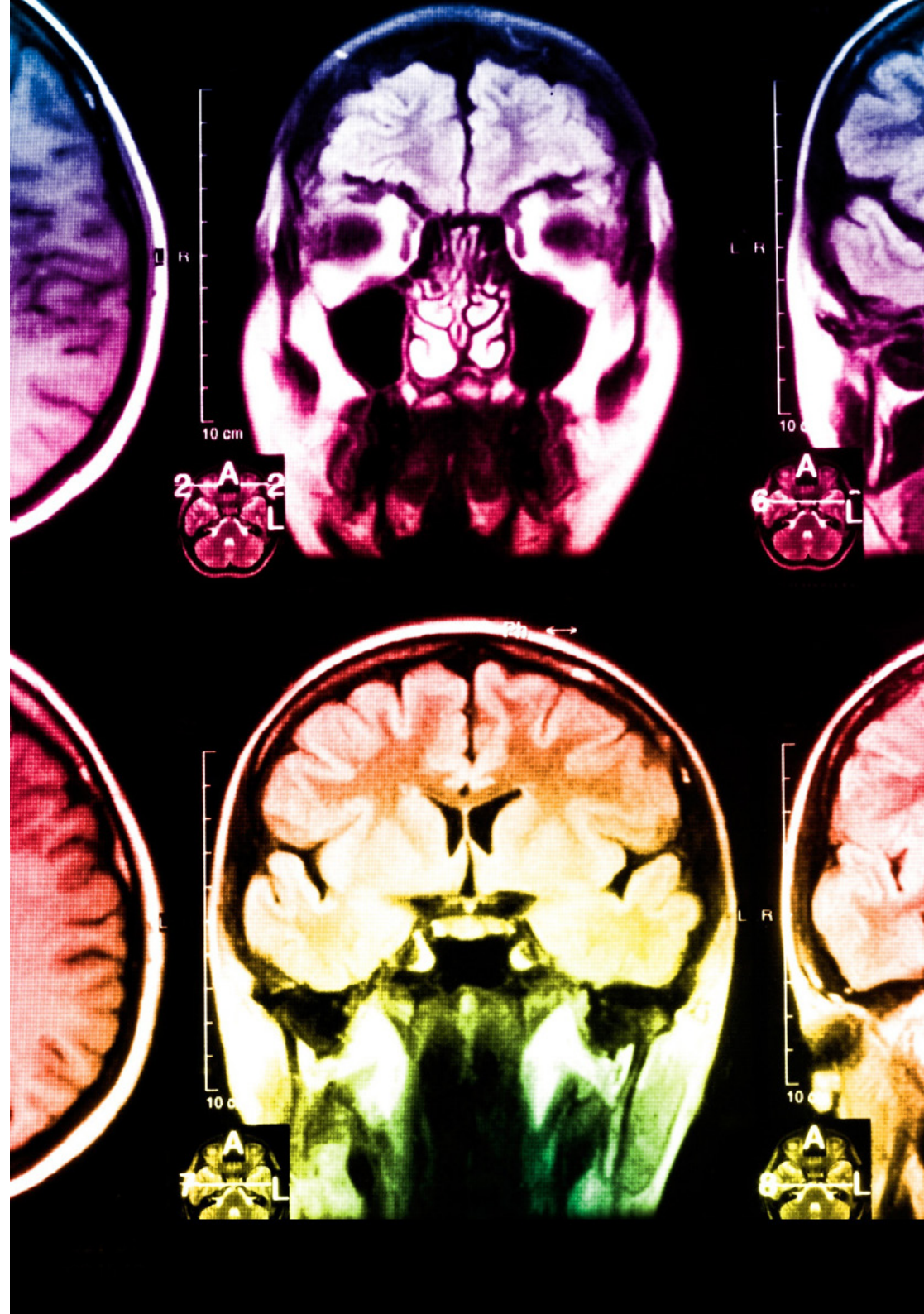
جامعتنا هي الجامعة الوحيدة الناطقة باللغة الإسبانية المصرح لها لاستخدام هذا المنهج الناجح. في عام 2019، تمكنا من تحسين مستويات الرضا العام لطلابنا من حيث (جودة التدريس، جودة المواد، هيكل الدورة، الأهداف...) فيما يتعلق بمؤشرات أفضل جامعة عبر الإنترنت باللغة الإسبانية.

في برنامجنا، التعلم ليس عملية خطية، ولكنه يحدث في شكل لولبي (نتعلّم ثم نطرح ماتعلمناه جانبًا فننساه 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.

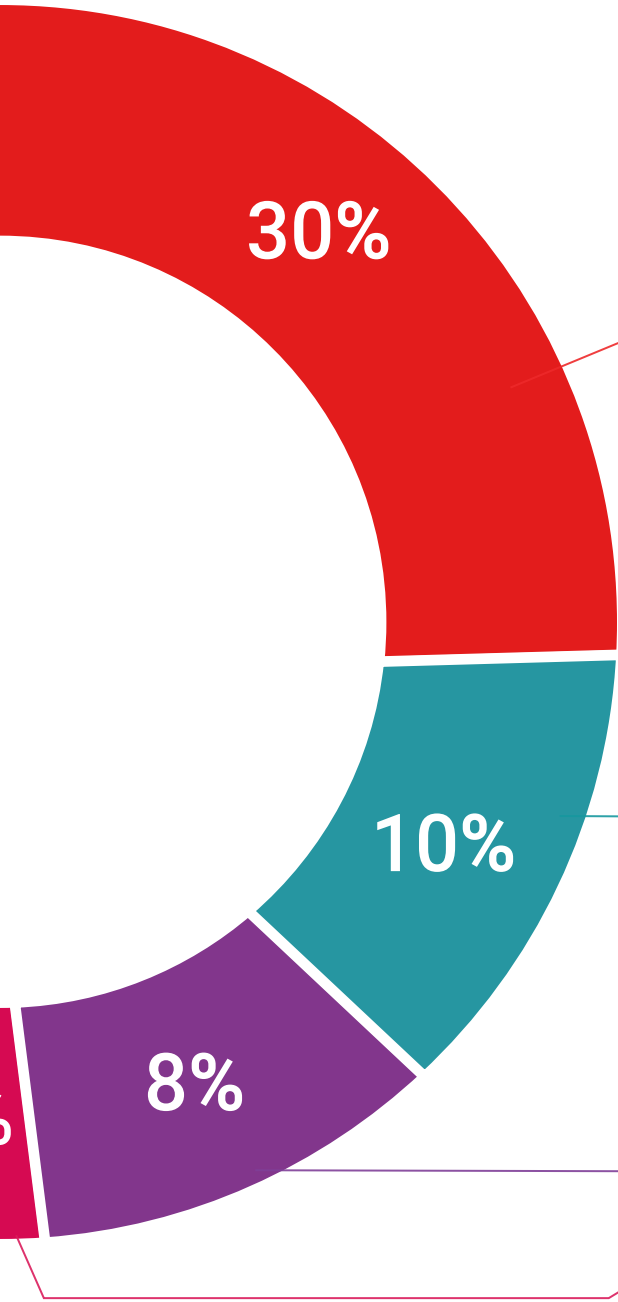
ستتيح لك منهجية إعادة التعلم والمعروفة بـ *Relearning*،
التعلم بجهد أقل ومزيد من الأداء، وإشراكك بشكل أكبر في
تدريبك، وتنمية الروح النقدية لديك، وكذلك قدرتك على
الدفاع عن الحجج والآراء المتباينة: إنها معادلة واضحة للنجاح.

استنادًا إلى أحدث الأدلة العلمية في مجال علم الأعصاب، لا نعرف فقط كيفية تنظيم المعلومات والأفكار والصور والذكريات، ولكننا نعلم أيضًا أن المكان والسياق الذي تعلمنا فيه شيئًا هو ضروريًا لكي نكون قادرين على تذكرها وتخزينها في الحصين بالمخ، لكي نحتفظ بها في ذاكرتنا طويلة المدى.

بهذه الطريقة، وفيما يسمى التعلم الإلكتروني المعتمد على السياق العصبي، ترتبط العناصر المختلفة لبرنامجنا بالسباق 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 والكفاءات



سيقومون بتنفيذ أنشطة لتطوير مهارات وقدرات محددة في كل مجال مواضيعي. التدريب العملي والديناميكيات لاكتساب وتطوير المهارات والقدرات التي يحتاجها المتخصص لنموه 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 على الساحة الدولية.



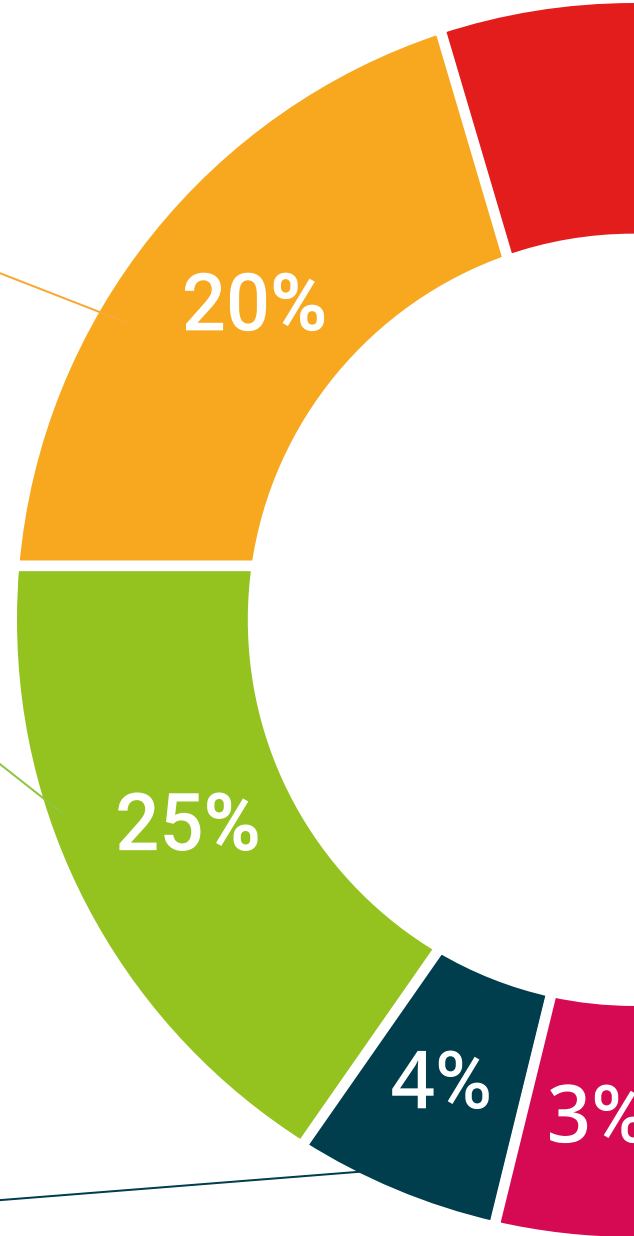
ملخصات تفاعلية

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.



المؤهل العلمي

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



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



تحتوي ال شهادة الخبرة الجامعية في التحليل الحسي في علم الخمور البرنامج العلمية الأكثر اكتمالا و حداثة في السوق.

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

إن المؤهل الصادرعن 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 التحليل الحسي في علم الخمور

طريقة: عبر الإنترنت

مدة : 6 أشهر



الجامعة
التكنولوجيا
tech

شهادة الخبرة الجامعية

التحليل الحسي في علم الخمور

« طريقة التدريس: أونلاين

« مدة الدراسة: 6 أشهر

« المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التكنولوجية

« مواعيد الدراسة: وفقاً لوتيرتك الخاصة

« الامتحانات: أونلاين

شهادة الخبرة الجامعية التحليل الحسي في علم الخمور