

محاضرة جامعية إنتاج النبيذ الأحمر



الجامعة
التكنولوجية
tech

محاضرة جامعية إنتاج النبيذ الأحمر

« طريقة التدريس: أونلاين

« مدة الدراسة: 6 أسابيع

« المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التكنولوجية

« مواعيد الدراسة: وفقاً لوتيرتك الخاصة

« الامتحانات: أونلاين

رابط الدخول إلى الموقع الإلكتروني: www.techtute.com/ae/nutrition/postgraduate-certificate/red-wine-production

الفهرس

01

المقدمة

صفحة 4

02

الأهداف

صفحة 8

03

هكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية

صفحة 12

04

الهكل والمحتوى

صفحة 16

05

المنهجية

صفحة 20

06

المؤهل العلمي

صفحة 28

المقدمة

يرتبط إنتاج النبيذ الأحمر بثقافة وتراث العديد من المناطق. في تطوير هذا المنتج ، يعتبر استقبال العنب ومعالجته من مرحلة الكروم أمراً أساسياً. سيكون لتطويره تأثير كبير على الخصائص الحسية للنبيذ ، لذلك يجب أن تكون الشركات على دراية بالعملية ولديها متخصصون في التغذية يضمنون وجود المعادن والفيتامينات التي تفيد المستهلك. بهذا المعنى ، تقدم TECH برنامجاً يبحث في تعتيق النبيذ الأحمر والتخمير الخاص الذي يتطلبه. درجة تتيح الوصول إلى جميع الطلاب بغض النظر عن موقعهم الجغرافي ، كونها 100% عبر الإنترنت. برنامج يوفر جميع التسهيلات والكفاءة المهنية لفريق التدريس الخبراء بحيث يتم إرشاد المتخصص بضمانات النجاح وتحت الصرامة الأكاديمية.

مع هذه المحاضرة الجامعية ، سوف تتقن جميع المشكلات
الغذائية التي يشملها النبيذ الأحمر في غضون 6 أسابيع فقط"



هذه المحاضرة الجامعية في إنتاج النبيذ الأحمر تحتوي على البرنامج التعليمي الأكثر الأحمر اكتمالا وحدثاً في السوق. أبرز خصائصها هي:

- ♦ تطوير الحالات العملية المقدمة من قبل خبراء في هندسة صناعة النبيذ وزراعة الكروم
- ♦ محتوياته البيانية والتخطيطية والعملية البارزة التي يتم تصوره بها تجمع المعلومات العملية 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

من بين الفوائد التي توفرها المعادن المختلفة والمكونات الأخرى للنبيذ الأحمر أوميغا 3 ، وحماية الجلد التي تقدمها الفلافونويد ، وزيادة الإندورفين ومضادات الأكسدة ، من بين أمور أخرى. هذه هي الفوائد التي ستصل إلى المستهلك في الحالات التي يتم فيها أخذ السيطرة على التخمر ونمو الكائنات الحية الدقيقة والتوازن المناسب للمخاطر في الاعتبار. بهذا المعنى ، تحتاج الشركات إلى متخصصين في التغذية يركزون على صناعة النبيذ من أجل تحسين النتيجة النهائية للمنتج ، مع مراعاة مكوناته الغذائية.

لهذا السبب ونظراً للطلب القوي على العمالة ، تقدم جامعة TECH محاضرة جامعية إعداد النبيذ الأحمر ، مخصص للخريجين في مجال التغذية وغيرهم من المهنيين المهتمين بعمليات توليد النبيذ الأحمر. في نهاية هذا البرنامج ، الذي يقام في 6 أسابيع أكاديمية فقط ، سيتمكن الطلاب المسجلون من إتقان الجوانب المحددة للعنب الأحمر ، وإدارة مصنع النبيذ الذي ينتج هذا النوع من النبيذ ، بالإضافة إلى ذلك ، سوف يتعمقون في العمليات البيولوجية لتخمير النبيذ الأحمر ، من بين العديد من القضايا الأخرى ، من أجل تحسين مهاراتهم.

هذا البرنامج عبارة عن تجربة أكاديمية فريدة ومبتكرة تطبيق نظام التعلُّم إعادة التعلم (المعروفة بـ Relearning)، لإراحة الطلاب من ساعات الحفظ الطويلة والسماح بتكييف بسيط وفعال لوتيرة الدراسة ، وفقاً لاحتياجاتهم الشخصية والمهنية. بالإضافة إلى ذلك ، يتم تدريس البرنامج من قبل متخصصين خبراء في المجال ، ولديهم سنوات من الخبرة وسيكونون قادرين على توجيه الطلاب فيما يتعلق بالممارسة المهنية. مؤهل علمي مرن يتكيف مع العصر الأكاديمي الرقمي يزود خريجي القانون بالمعرفة التي يحتاجونها لتخطيط حياتهم المهنية.



سجل الآن وقم بتوسيع معرفتك بخصائص الأنواع المختلفة من العنب الأحمر والعناية بالكروم من مزرعته حتى تتمكن من تعزيز جودة المنتج"

ميز نفسك عن بقية خبراء التغذية في سوق العمل من خلال الخوض في إنتاج النبيذ الأحمر بشكل شامل مع TECH.

هل تريد التحكم في التغيرات الفيزيائية والكيميائية للنبيذ الأحمر ، ومنشأها وكيفية الوقاية؟ احصل عليه بفضل هذا البرنامج في 150 ساعة فقط.

” أنت على بعد نقرة واحدة من الانضمام إلى تجربة أكاديمية فريدة من نوعها على أيدي أفضل المتخصصين في زراعة الكروم“

البرنامج يضم في أعضاء هيئة تدريسه محترفين في المجال يصبون 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 التعلّم القائم على حل المشكلات، والذي يجب على المهني من خلاله محاولة حل مختلف مواقف الممارسة المهنية التي تنشأ على مدار العام الدراسي. للقيام بذلك، سيحصل على مساعدة من نظام فيديو تفاعلي مبتكر من قبل خبراء مشهورين.

الأهداف

الهدف الرئيسي من هذه المحاضرة الجامعية في إنتاج النبيذ الأحمر هو توسيع وتحديث معارف الخريجين في مجال التغذية وغيرهم من المهنيين المهتمين بهذا المجال. بالإضافة إلى ذلك ، يوجد في جامعة TECH فريق محترف يقوم بإرشاد الطلاب بشكل مثالي حول علاج النبيذ الأحمر بعد التخمير الكحولي ، بالإضافة إلى زراعة هذه الكروم ، وتعبئة النبيذ في زجاجات والتخمير الخاص. بهذه الطريقة، سيكون لدى الطلاب تخصص يتجاوز المحتوى النظري وسيجعلهم محترفين متعددي التخصصات وأكثر تنافسية في سوق العمل.





حقق أهدافك الآن وكن جزءًا من المحترفين المتميزين الذين يحددون التركيب الكيميائي للنبيذ الأحمر لزيادة جودة المنتج"



الأهداف العامة

- المساهمة بأوسع نطاق من المعرفة بزراعة الكروم
- إظهار للطالب أهمية زراعة الكروم لإنتاج نبيذ ذو جودة
- غرس فكرة ضرورة حماية البيئة من منظور الاستدامة
- إثبات الأهمية المنتجة لهذه المركبات في كل من مراحل صناعة النبيذ وفي المنتج النهائي
- فحص الكائنات الدقيقة المرتبطة بعملية صناعة 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، ومنف عنب ونمط نبيذ معين
- تطوير علم الخمور الأكثر تقدمًا إلى أقصى حد حتى يتمكن الطالب من إنتاج نبيذ أبيض بأعلى جودة
- تحويل الطالب إلى خبير في إنتاج النبيذ الأحمر
- تحديد الأنصاف المستخدمة أو التي يمكن أن تستخدم في النبيذ الفوار
- فحص عناصر النبيذ التي تؤثر على التحضير
- توليد المعرفة المتخصصة حول الاستكشاف: تحضير الخمور للاستهلاك
- إثبات أهمية الإنتاج لهذه المجموعة من النبيذ الرائع
- دعم الحاجة إلى حماية هذه الكنوز التراثية كجزء من ثقافتنا
- توسيع المعرفة حول توضيح وإزالة المكونات المختلفة التي يمكن أن تستهلك النبيذ
- توسيع نطاق المعرفة حول تصنيع البرميل
- عرض أهمية تحميص البرميل
- التعمق في التحليل الحسي للنبيذ. جوانب التقييم وكيفية تنفيذه
- التعرف على التعديلات الحسية للنبيذ

الأهداف المحددة



- ♦ توسيع المعرفة حول خصوصية أنواع العنب الأحمر المختلفة
- ♦ تطوير المعرفة حول إدارة مصنع النبيذ الذي ينتج النبيذ الأحمر
- ♦ التعمق في العمليات البيولوجية لتخمير النبيذ الأحمر
- ♦ تحليل دقيق لكل مرحلة من مراحل التصنيع
- ♦ تجنب ممارسات تصنيع الخمور السيئة
- ♦ تطوير أهمية إنشاء براميل البلوط بدقة
- ♦ إدارة استخدام منتجات الخمور بشكل صحيح

سجّل الآن في هذا البرنامج وستتمكن من الوصول إلى جميع محتوياته أينما كنت من خلال الحرم الجامعي الافتراضي"



هيكل الإدارة وأعضاء هيئة تدريس الدورة التدريبية

لجأت TECH إلى مجموعة من الخبراء في علم إنتاج الخمور ، من أجل إعداد محتويات هذا البرنامج وتعليم جدول الأعمال للطلاب بنسبة 100% عبر الإنترنت. بفضل تعاونهم ، لن يستمتع الطلاب فقط بالمعرفة النظرية ، ولكن سيكون لديهم تحت تصرفهم نصيحة الخبراء لتطبيقها في مجال العمل الحقيقي. في المقابل ، سيكون الأخصائي المسجل قادرًا على العد مباشرةً ، من خلال الحرم الجامعي الافتراضي ، مع المعلمين لحل جميع الشكوك التي قد تنشأ بشأن هذه المسألة.

هل ستفقد فرصة فريدة للتعلم بموجب تعاليم الخبراء الذين لديهم سنوات من الخبرة في المجال الذي ترغب في تطويره كمحترف؟



هيكل الإدارة

أ. Clavero Arranz, Ana

- ♦ المدير العام لمصنع النبيذ سييا 21 Cepa
- ♦ المدير العام لمجموعة مصانع النبيذ Emilio Moro
- ♦ المدير المالي لمجموعة مصانع النبيذ Emilio Moro
- ♦ رئيسة الشؤون الإدارية في مصنع النبيذ سييا 21
- ♦ تقنية لإدارة في مصنع النبيذ كونفيتو سان فرانسيسكو
- ♦ خريجة إدارة الأعمال والإدارة من جامعة بلد الوليد
- ♦ ماجستير في الإدارة المالية من المدرسة العليا للمهندسين التجاريين
- ♦ مدربة تنفيذية من قبل ICF
- ♦ برنامج الانغماس الرقمي لـ CEO من قبل المعهد الإسباني للتجارة الخارجية
- ♦ برنامج التطوير الإداري من قبل IESE



الأساتذة

أ. Masa Guerra, Rocío

- ♦ عالمة الخمر في مصنع النبيذ Protos
- ♦ أخصائية الخمر مشاركة في مصنع النبيذ Matarromera
- ♦ مسؤولة عن العنب 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 Ébano
- ♦ مساعدة في علم الخمر وفني مختبر في مصنع النبيذ إل سوتو
- ♦ بكالوريوس علم الخمر من قبل المدرسة التقنية العليا للهندسة الزراعية في بالنسيا
- ♦ ماجستير إدارة الأعمال في إدارة أعمال النبيذ من كلية إدارة الأعمال التابعة لغرفة التجارة في بلد الوليد

أ. Molina González, Silvia

- ♦ مديرة العمليات في مصنع النبيذ Cepa 21
- ♦ المديرة التقنية في مصنع النبيذ Cepa 21
- ♦ عالمة الخمر في مصنع النبيذ Emilio Moro
- ♦ مضيضة فعاليات وعروض ترويجية تجارية لدى شركة New Line Events
- ♦ مضيضة الأحداث والعروض الترويجية التجارية لوكالة Proderreg
- ♦ شهادة جامعية في علم الخمر وهندسة الصناعات الزراعية والغذائية من جامعة بلد الوليد
- ♦ تخصص في القيادة والعمل الجماعي من قبل المدرسة التقنية العليا للهندسة الزراعية في بالنسيا



الهيكل والمحتوى

تم تصميم المنهج الدراسي لهذه المحاضرة الجامعية في إنتاج النبيذ الأحمر بالتفصيل من قبل المتخصصين الذين لديهم خبرة واسعة في قطاع النبيذ. يدعم هذا التعاون التدريسي المحتوى النظري العملي الذي يقدمه البرنامج بحيث يقترب الطالب من إنتاج النبيذ الأحمر وتكوينه الكيميائي مع جميع الضمانات. بالإضافة إلى ذلك، فإن منهجية إعادة التعلم (المعروفة بـ Relearning) التي تطبقها TECH ضرورية حتى لا يضطر المتخصصون إلى استثمار ساعات طويلة من الحفظ ويمكنهم استيعاب المحتويات بشكل تدريجي وبسهولة. بهذه الطريقة، سيتمكن الطالب من تحسين مهاراته، مع مراقبة المعلمين الذين سيكونون قادرين على التواصل المباشر معهم.

انضم الآن إلى هذه الدرجة التي تم تصميمها لتناسبك وتناسب احتياجاتك المهنية والشخصية وادرس أثناء تطوير وظيفتك الحالية"



الوحدة 1. تخمير النبيذ الأحمر

- 1.1. أصناف العنب الأحمر
- 2.1. معلمات نضج العنب الأحمر
- 3.1. استقبال العنب الأحمر
- 4.1. التخمير الكحولي للنبيذ الأحمر
- 5.1. نهاية التخمير الكحولي
- 6.1. التخمير المايكروبيولوجي
- 7.1. إنتاج النبيذ الأحمر
- 8.1. تعبئة النبيذ الأحمر
- 9.1. عمليات تعتيق الزجاجات
- 10.1. التخمير الخاص



أنت على بعد خطوة واحدة من أن تكون جزءًا من برنامج شامل في إنتاج النبيذ الأحمر الذي سيتعامل مع كل شيء من استلام العنب إلى تعبئة وتسويق المنتج النهائي"



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 وسيتم عليهم فيها التحقيق ووضع الفرضيات وأخيراً حل الموقف. هناك أدلة علمية وفيرة على فعالية المنهج، حيث يتعلم المتخصصون بشكل أفضل وأسرع وأكثر استدامة مع مرور الوقت.

مع جامعة TECH يمكن لأخصائيي التغذية تجربة طريقة تعلم تهز أسس الجامعات التقليدية في جميع أنحاء العالم.

وفقاً للدكتور Gérvas، فإن الحالة السريرية هي العرض المشروح للمريض، أو مجموعة من المرضى، والتي تصبح «حالة»، أي مثالاً أو نموذجاً يوضح بعض العناصر السريرية المميزة، إما بسبب قوتها التعليمية، أو بسبب تفردتها أو ندرتها. لذا فمن الضروري أن تستند الحالة إلى الحياة المهنية الحالية، في محاولة لإعادة إنشاء عوامل التكيف الحقيقية في الممارسة المهنية في مجال التغذية.



هل تعلم أن هذا المنهج تم تطويره عام 1912 في جامعة هارفارد للطلاب دارسي القانون؟ وكان يتمثل منهج دراسة الحالة في تقديم مواقف حقيقية معقدة لهم لكي يقوموا باتخاذ القرارات وتبرير كيفية حلها. وفي عام 1924 تم تأسيسها كمنهج تدريس قياسي في جامعة هارفارد"

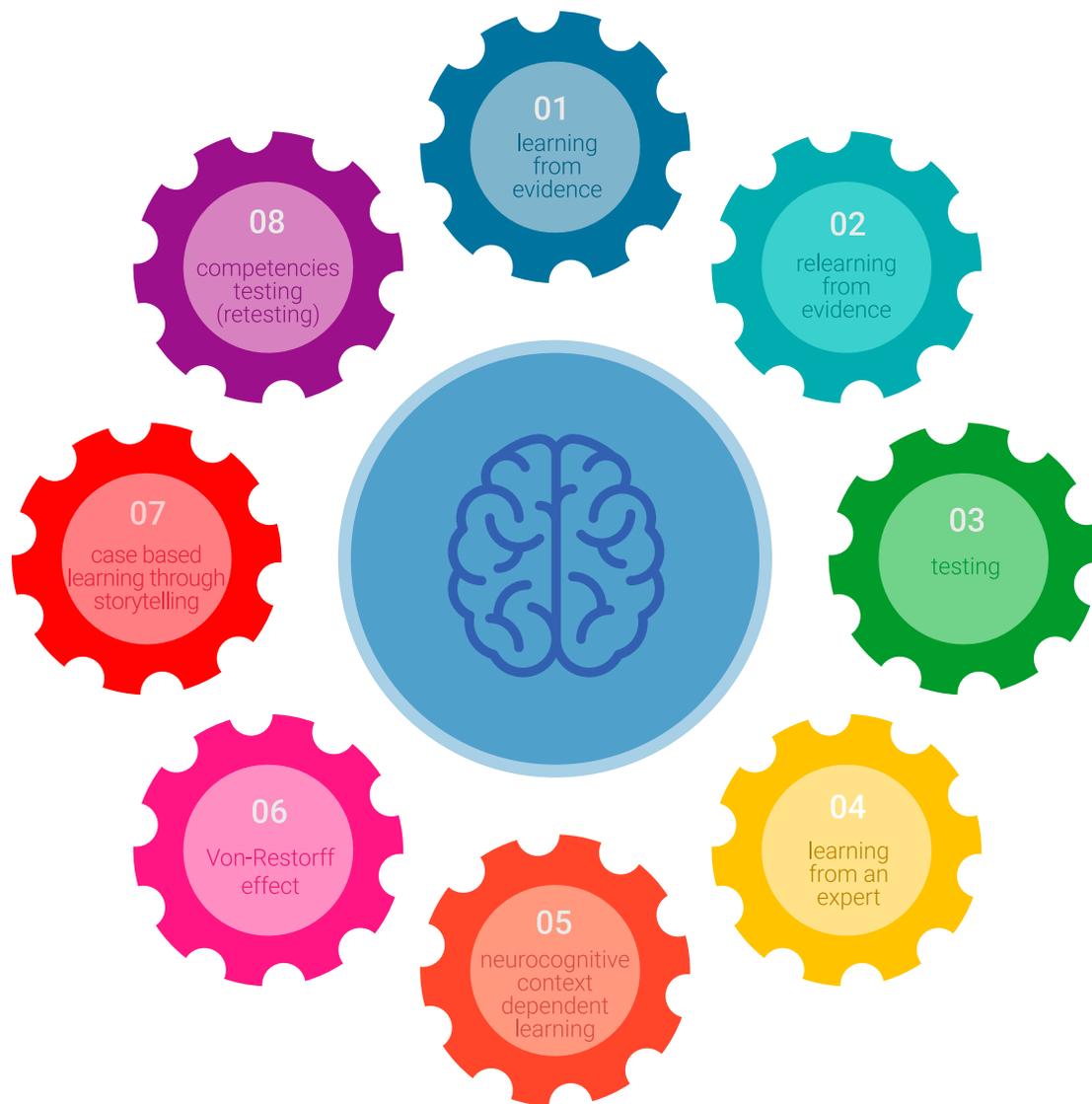
تُبرر فعالية المنهج بأربعة إنجازات أساسية:

1. أخصائيو التغذية الذين يتبعون هذا المنهج لا يحققون فقط استيعاب المفاهيم، ولكن أيضاً تنمية قدراتهم العقلية من خلال التمارين التي تقيم المواقف الحقيقية وتقوم بتطبيق المعرفة المكتسبة.
2. يركز منهج التعلم بقوة على المهارات العملية التي تسمح 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.

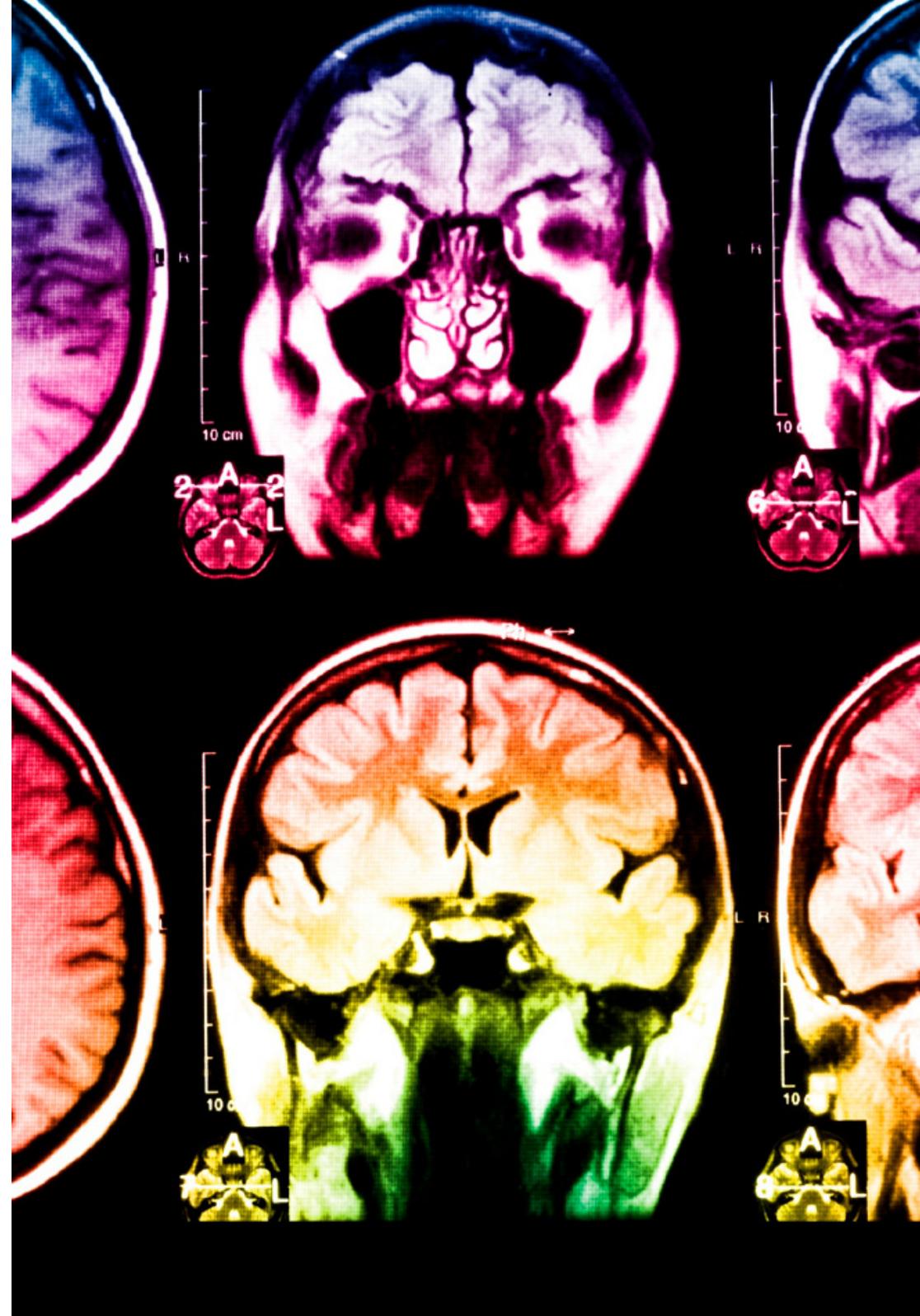
في طليعة المناهج التربوية في العالم، تمكنت منهجية إعادة التعلم من تحسين مستويات الرضا العام للمهنيين، الذين أكملوا دراساتهم، فيما يتعلق بمؤشرات الجودة لأفضل جامعة عبر الإنترنت في البلدان الناطقة بالإسبانية (جامعة كولومبيا).

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



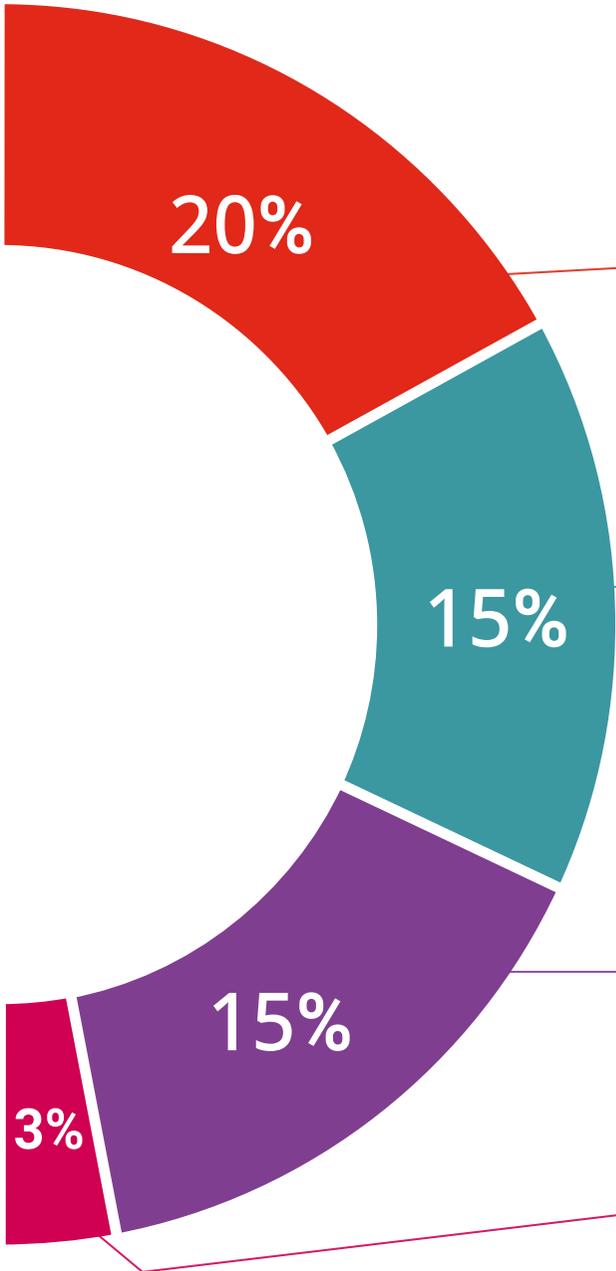
يقدم فريق جامعة TECH المحتويات بطريقة جذابة وديناميكية في أقراص الوسائط المتعددة التي تشمل الملفات الصوتية والفيديوهات والصور والرسوم البيانية والخرائط المفاهيمية من أجل تعزيز المعرفة.

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.



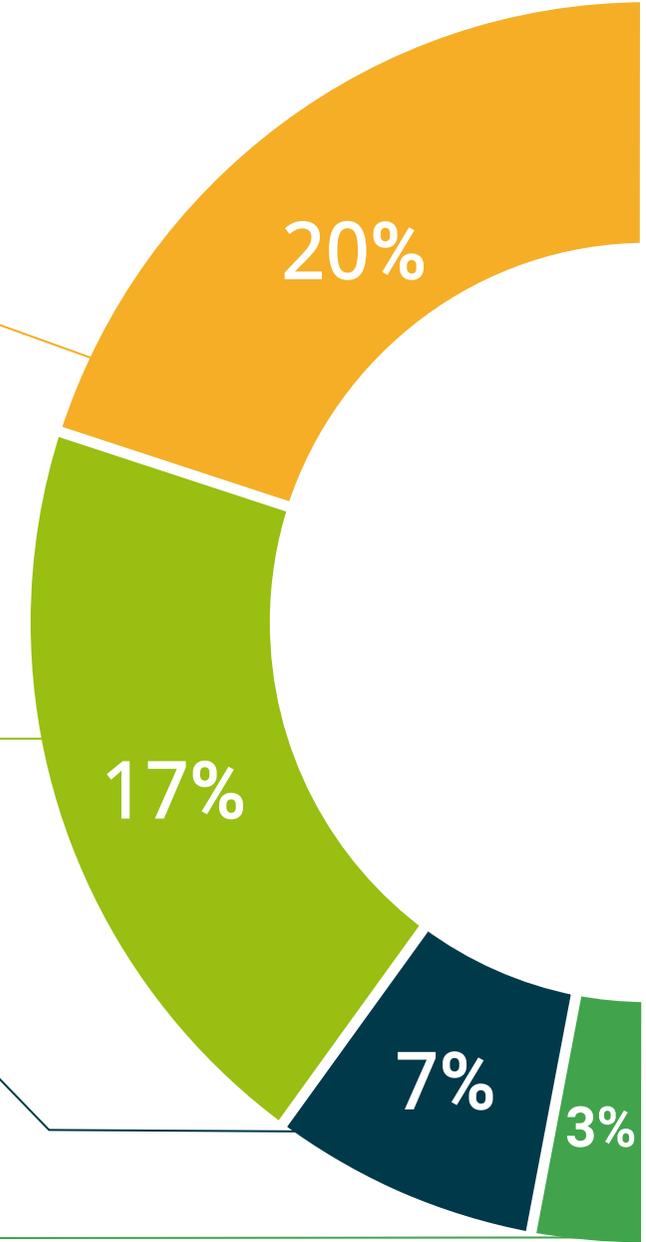
المحاضرات الرئيسية

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

تضمن المحاضرة الجامعية في إنتاج النبيذ الأحمر بالإضافة إلى التدريب الأكثر دقة وحداثة، الحصول على مؤهل علمي لاجتياز المحاضرة الجامعية الصادر عن TECH الجامعة التكنولوجية.



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



يحتوي برنامج **محاضرة جامعية في إنتاج النبيذ الأحمر** البرنامج التعليمي الأكثر اكتمالاً وحداثة في السوق. بعد اجتياز التقييم، سيحصل الطالب عن طريق البريد العادي* مصحوب بعلم وصول مؤهل **محاضرة جامعية** 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: **محاضرة جامعية في إنتاج النبيذ الأحمر**

طريقة: **عبر الإنترنت**

مدة: **6 أسابيع**



المستقبل

الأشخاص

الصحة

الثقة

التعليم

المرشدون الأكاديميون المعلومات

الضمان

التدريس

الاعتماد الأكاديمي

المؤسسات

التعلم

المجتمع

الالتزام

التقنية

الابتكار

الجامعة
التيكنولوجية
tech

الحاضر

الحاضر

الجودة

محاضرة جامعية

إنتاج النبيذ الأحمر

« طريقة التدريس: أونلاين

« مدة الدراسة: 6 أسابيع

« المؤهل الجامعي من: TECH الجامعة التكنولوجية

« مواعيد الدراسة: وفقاً لوتيرتك الخاصة

« الامتحانات: أونلاين

المعرفة

التدريب الافتراضي

المؤسسات

الفصول الافتراضية

اللغات

محاضرة جامعية إنتاج النبيذ الأحمر