



Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών

Τμήμα: Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής του Ανθρώπου

ΝΕΟ ΠΜΣ: Οινολογία – Τεχνολογία Αλκοολούχων Ποτών

Παράρτημα Α9. Περιγράμματα Μαθημάτων

Περιεχόμενα

1 ΜΑΘΗΜΑΤΑ Α' ΕΞΑΜΗΝΟΥ	3
1.1 ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΟΙΝΟΥ Ι	3
1.2 ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ ΓΙΑ ΟΙΝΟΛΟΓΟΥΣ Ι	11
1.3 ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ ΟΙΝΩΝ ΚΑΙ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΩΝ	17
1.4 ΕΜΠΟΡΙΑ ΟΙΝΟΥ & ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΩΝ	23
1.5 ΧΗΜΕΙΑ ΓΛΕΥΚΟΥΣ & ΟΙΝΟΥ – ΜΕΘΟΔΟΙ ΑΝΑΛΥΣΗΣ	29
1.6 ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΟΪΝΟΥ-ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΖΥΜΩΣΕΩΝ	36
1.7 ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ	43
2. ΜΑΘΗΜΑΤΑ Β' ΕΞΑΜΗΝΟΥ	46
2.1. ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΟΪΝΟΥ ΙΙ	46
2.2. ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ ΓΙΑ ΟΙΝΟΛΟΓΟΥΣ ΙΙ	53
2.3. ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ ΟΪΝΩΝ ΚΑΙ ΑΛΚΟΟΛΟΫΧΩΝ ΠΟΤΩΝ	62
2.4. ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΑΜΠΕΛΟ-ΟΙΝΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ ΑΛΚΟΟΛΟΫΧΩΝ ΠΟΤΩΝ	68
2.5. ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΔΙΑΧΕΪΡΙΣΗ ΟΙΝΟΠΟΙΕΪΩΝ & ΕΤΑΙΡΕΙΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΑΛΚΟΟΛΟΫΧΩΝ ΠΟΤΩΝ	76
2.6. ΑΛΚΟΟΛΟΫΧΑ ΠΟΤΑ ΚΑΙ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ	82
2.7. ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ	90
3. ΜΑΘΗΜΑΤΑ Γ' ΕΞΑΜΗΝΟΥ	93
3.1. ΠΡΑΚΤΙΚΗ	93
3.2. ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΜΕΛΕΤΗ	97

1 ΜΑΘΗΜΑΤΑ Α' ΕΞΑΜΗΝΟΥ

1.1 ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΟΙΝΟΥ Ι

1. ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ		
ΤΜΗΜΑ	ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟ		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ		ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	Α'
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΟΙΝΟΥ Ι		
ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ σε περίπτωση που οι πιστωτικές μονάδες απονέμονται σε διακριτά μέρη του μαθήματος π.χ. Διαλέξεις, Εργαστηριακές Ασκήσεις κ.λπ. Αν οι πιστωτικές μονάδες απονέμονται ενιαία για το σύνολο του μαθήματος αναγράψτε τις εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας και το σύνολο των πιστωτικών μονάδων		ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕ Σ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕ Σ ΜΟΝΑΔΕΣ
		3	6
Προσθέστε σειρές αν χρειαστεί. Η οργάνωση διδασκαλίας και οι διδακτικές μέθοδοι που χρησιμοποιούνται περιγράφονται αναλυτικά στο (δ).			
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ γενικού υποβάθρου, ειδικού υποβάθρου, ειδίκευσης γενικών γνώσεων, ανάπτυξης δεξιοτήτων	Ειδικού υποβάθρου		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:	Χημεία τροφίμων, Τεχνολογία τροφίμων		
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	Ελληνικά		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	ΟΧΙ		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)			

2. ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα Περιγράφονται τα μαθησιακά αποτελέσματα του μαθήματος οι συγκεκριμένες γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες καταλλήλου επιπέδου που θα αποκτήσουν οι φοιτητές μετά την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος. Συμβουλευτείτε το Παράρτημα Α - Περιγραφή του Επιπέδου των Μαθησιακών Αποτελεσμάτων για κάθε ένα κύκλο σπουδών σύμφωνα με το Πλαίσιο Προσόντων του Ευρωπαϊκού Χώρου Ανώτατης Εκπαίδευσης - Περιγραφικοί Δείκτες Επιπέδων 6, 7 & 8 του Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων Διά Βίου Μάθησης και το Παράρτημα Β - Περίληπτικός Οδηγός συγγραφής Μαθησιακών Αποτελεσμάτων Η ύλη του μαθήματος αποσκοπεί στην γνωριμία και εξοικείωση των φοιτητών/τριων με το σταφύλι, τα χαρακτηριστικά συστατικά του και ποια η σημασία αυτών στην οινοποίηση, την ωρίμανση του σταφυλιού και τις μεταβολές, τις κοινές μηχανικές κατεργασίες μεταξύ λευκής και ερυθρής οινοποίησης, τις κοινές 'χημικές' κατεργασίες, διορθώσεις εν δυνάμει αλκοολικού τίτλου, οξύτητας, περιεκτικότητας σε άζωτο, λευκή οινοποίηση, ερυθρή οινοποίηση, μηλογαλακτική ζύμωση, παραγωγή αφρωδών οίνων.

Απώτερος σκοπός των εργαστηριακών ασκήσεων είναι η απόκτηση γνώσης στην μέτρηση και αξιολόγηση παραμέτρων όπως σάκχαρα με διαθλασιμετρία και αραιομετρία, οξύτητα, pH, ελεύθερος και ολικός θειώδης ανυδρίτης, αιθυλική αλκοόλη, πτητική οξύτητα, ανάγοντα σάκχαρα, ένταση και απόχρωση χρώματος, ολικές φαινόλες

Με την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος ο φοιτητής / τρια θα είναι σε θέση να:

- Διακρίνει και εξηγεί τις βασικές έννοιες της παραγωγής των οίνων
- Αναπτύσσει τις χημικές αναλύσεις των οίνων και να συνθέτει τη συνδεση τους με την τελική ποιότητα
- Εξηγεί τα βασικά στοιχεία του σταφυλιού και την σημασία αυτών για την παραγωγή οίνων
- Υποστηρίζει τις απαραίτητες διορθώσεις που πρέπει να γίνονται στα γλεύκη
- Πραγματοποιεί εργαστηριακές αναλύσεις για την αξιολόγηση των βασικών παραμέτρων των οίνων
- Αναπτύσσει τις λεπτομέρειες παραγωγής λευκών οίνων
- Αναπτύσσει τις λεπτομέρειες παραγωγής ερυθρών οίνων
- Αναπτύσσει την μηλογαλακτική ζύμωση και να εξηγεί τις μεταβολές στους οίνους

Γενικές Ικανότητες

Λαμβάνοντας υπόψη τις γενικές ικανότητες που πρέπει να έχει αποκτήσει ο πτυχιούχος (όπως αυτές αναγράφονται στο Παράρτημα Διπλώματος και παρατίθενται ακολούθως) σε ποια / ποιες από αυτές αποσκοπεί το μάθημα;.

Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών

Προσαρμογή σε νέες καταστάσεις

Λήψη αποφάσεων

Αυτόνομη εργασία

Ομαδική εργασία

Εργασία σε διεθνές περιβάλλον

Εργασία σε διεπιστημονικό περιβάλλον

Παράγωγή νέων ερευνητικών ιδεών

Σχεδιασμός και διαχείριση έργων

Σεβασμός στη διαφορετικότητα και στην πολυπολιτισμικότητα

Σεβασμός στο φυσικό περιβάλλον

Επίδειξη κοινωνικής, επαγγελματικής και ηθικής υπευθυνότητας και ευαισθησίας σε θέματα φύλου

Άσκηση κριτικής και αυτοκριτικής

Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης

.....

Άλλες...

.....

Αυτόνομη Εργασία

- Ομαδική Εργασία
- Λήψη αποφάσεων
- Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης
- Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με την χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών

3. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

ΘΕΩΡΙΑ

1. Σύσταση σταφυλιού :
φλοιός. Ανθοκυανες, φαινολικά συστατικά, αρωματικές ενώσεις, πρόδρομες αρωματικές ενώσεις
Σάρκα- σάκχαρα, αζωτούχες ενώσεις
Γιγαρτα, τανίνες, λινολειακό,
2. Ωρίμανση σταφυλιών:
Α. εξέλιξη σακχάρων
Β. εξέλιξη οξέων

Γ. πολυφαινολική ωρίμανση 3. Τρύγος-μεταφορά σταφυλιών στο οινοποιείο 4. Μηχανικές κατεργασίες, Εκραγισμός, σπάσιμο, μεταφορά με αντλίες 5. Θειώδης ανυδρίτης, μορφές, τρόπος χρήσης 6. Διορθώσεις γλεύκους, αύξηση/μείωση εν δυνάμει αλκοολικού τίτλου, αύξηση /μείωση οξύτητας 7. Αφομοιώσιμο από τους ζυμομύκητες άζωτο, διορθωσος γλευκών 8. Βιοχημεία Αλκοολικής ζύμωσης 9. Λευκή οινοποίηση, πίεση σταφυλιών 10. Νέες μέθοδοι λευκής οινοποίησης 11. Ερυθρή οινοποίηση, εκχύλιση, 12. Μηλογαλακτική ζύμωση, 13. Γλυκείς οίνοι-μέθοδοι παραγωγής ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΕΣ ΑΣΚΗΣΕΙΣ 1. Εκτίμηση περιεκτικότητας σακχάρων με αραιομετρία 2. Εκτίμηση περιεκτικότητας σακχάρων με διαθλασιμετρία 3. Μέτρηση pH (σπουδαιότητα σε γλεύκη και οίνους) 4. Μέτρηση ολικής οξύτητας στα γλεύκη και στους οίνους 5. Μέτρηση συγκέντρωσης αναγόντων σακχάρων οίνων 6. Μέτρηση συγκέντρωσης ελεύθερου θειώδη ανυδρίτη σε λευκούς και ερυθρούς οίνους 7. Μέτρηση συγκέντρωσης ολικού θειώδη ανυδρίτη σε λευκούς και ερυθρούς οίνους 8. Μέτρηση αλκοολικού τίτλου οίνων 9. Μέτρηση πτητικής οξύτητας οίνων 10. Διορθώσεις χημικής σύστασης οίνων 11. Χρήση ενζυμικών μεθόδων για μέτρηση αναλυτικών παραμέτρων οίνων και γλευκών 12. Εκτίμηση ποιοτικών παραμέτρων οίνων (μέρος Ι) 13. Εκτίμηση ποιοτικών παραμέτρων οίνων (μέρος ΙΙ)
--

4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ											
ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ <i>Πρόσωπο με πρόσωπο, Εξ αποστάσεως εκπαίδευση κ.λπ.</i>	Πρόσωπο με πρόσωπο										
ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ <i>Χρήση Τ.Π.Ε. στη Διδασκαλία, στην Εργαστηριακή Εκπαίδευση, στην Επικοινωνία με τους φοιτητές</i>	Θεωρία, διαλέξεις σε power point, προβολή εκπαιδευτικών ταινιών , χρήση παραδοσιακού πίνακα για ασκήσεις αυτοαξιολόγησης										
ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ <i>Περιγράφονται αναλυτικά ο τρόπος και μέθοδοι διδασκαλίας.</i> <i>Διαλέξεις, Σεμινάρια, Εργαστηριακή Άσκηση, Άσκηση Πεδίου, Μελέτη & ανάλυση βιβλιογραφίας, Φροντιστήριο, Πρακτική (Τοποθέτηση), Κλινική Άσκηση, Καλλιτεχνικό Εργαστήριο, Διαδραστική διδασκαλία, Εκπαιδευτικές επισκέψεις, Εκπόνηση μελέτης (project), Συγγραφή εργασίας</i>	<table> <tr> <th>Δραστηριότητα</th><th>Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου</th></tr> <tr> <td>Διαλέξεις</td><td>39</td></tr> <tr> <td>Ασκήσεις Πράξης που εστιάζουν στην εφαρμογή μεθοδολογιών από μικρότερες ομάδες φοιτητών</td><td>26</td></tr> <tr> <td>Μελέτη για την προετοιμασία αναφορών</td><td>10</td></tr> <tr> <td>Ατομική Μελέτη</td><td>72</td></tr> </table>	Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου	Διαλέξεις	39	Ασκήσεις Πράξης που εστιάζουν στην εφαρμογή μεθοδολογιών από μικρότερες ομάδες φοιτητών	26	Μελέτη για την προετοιμασία αναφορών	10	Ατομική Μελέτη	72
Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου										
Διαλέξεις	39										
Ασκήσεις Πράξης που εστιάζουν στην εφαρμογή μεθοδολογιών από μικρότερες ομάδες φοιτητών	26										
Μελέτη για την προετοιμασία αναφορών	10										
Ατομική Μελέτη	72										

/ εργασιών, Καλλιτεχνική δημιουργία, κ.λπ. Αναγράφονται οι ώρες μελέτης του φοιτητή για κάθε μαθησιακή δραστηριότητα καθώς και οι ώρες μη καθοδηγούμενης μελέτης σύμφωνα με τις αρχές του ECTS	Εξετάσεις	3
	Σύνολο Μαθήματος (25 ώρες φόρτου εργασίας ανά πιστωτική μονάδα)	150
ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ Περιγραφή της διαδικασίας αξιολόγησης Γλώσσα Αξιολόγησης, Μέθοδοι αξιολόγησης, Διαμορφωτική ή Συμπερασματική, Δοκιμασία Πολλαπλής Επιλογής, Ερωτήσεις Σύντομης Απάντησης, Ερωτήσεις Ανάπτυξης Δοκιμίων, Επίλυση Προβλημάτων, Γραπτή Εργασία, Έκθεση / Αναφορά, Προφορική Εξέταση, Δημόσια Παρουσίαση, Εργαστηριακή Εργασία, Κλινική Εξέταση Ασθενούς, Καλλιτεχνική Ερμηνεία, Άλλη / Άλλες Αναφέρονται ρητά προσδιορισμένα κριτήρια αξιολόγησης και εάν και που είναι προσβάσιμα από τους φοιτητές.		
I. Γραπτή τελική εξέταση για την θεωρία που περιλαμβάνει ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής II. Γραπτή εξέταση για το εργαστήριο και γραπτή αναφορά της εργαστηριακής εργασίας. Ο τελικός βαθμός προκύπτει από τον μέσο όρο των βαθμών της γραπτής εξέτασης και της αναφοράς.		

5. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Προτεινόμενη Βιβλιογραφία: 1. Χημεία και Βιοχημεία Οίνου- Οينوποίηση Επιμέλεια Κοτσεριδης Γιωργος-Κοντουδακης Νικόλαος 2. Ribereau-Gayon, P., Glories, Y., Maujean, A., Dubourdieu, D. (2000) Handbook of enology, volume 2, John Wiley & Sons Ltd, England 3. Principles and Practices of Winemaking . Boulton B. Roger, Singleton L. Vernon, Bisson F. Linda, Kunkee E. Ralph Springer Science & Business Media, 1999. 4. Understanding Wine chemistry. Waterhouse Andrew, Sacks Gavin, Jeffery David, Wiley 2016 - Συναφή επιστημονικά περιοδικά: Oeno One Wine Technical Reviews IVES
--

1.2 ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ ΓΙΑ ΟΙΝΟΛΟΓΟΥΣ Ι

1. ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ		ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ	
ΤΜΗΜΑ		ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ	
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ		ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟ	
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ		ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	Α΄
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ		ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ ΓΙΑ ΟΙΝΟΛΟΓΟΥΣ Ι	
ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ σε περίπτωση που οι πιστωτικές μονάδες απονέμονται σε διακριτά μέρη του μαθήματος π.χ. Διαλέξεις, Εργαστηριακές Ασκήσεις κ.λπ. Αν οι πιστωτικές μονάδες απονέμονται ενιαία για το σύνολο του μαθήματος αναγράψτε τις εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας και το σύνολο των πιστωτικών μονάδων		ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕ Σ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕ Σ ΜΟΝΑΔΕΣ
Θεωρία		3	5
Προσθέστε σειρές αν χρειαστεί. Η οργάνωση διδασκαλίας και οι διδακτικές μέθοδοι που χρησιμοποιούνται περιγράφονται αναλυτικά στο (δ).			
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ γενικού υποβάθρου, ειδικού υποβάθρου, ειδίκευσης γενικών γνώσεων, ανάπτυξης δεξιοτήτων		Μάθημα ειδικού υπόβαθρου	
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:		Όχι	
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:		Ελληνικά	
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS		Όχι	
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)			

2. ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα Περιγράφονται τα μαθησιακά αποτελέσματα του μαθήματος οι συγκεκριμένες γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες καταλλήλου επιπέδου που θα αποκτήσουν οι φοιτητές μετά την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος. Συμβουλευτείτε το Παράρτημα Α - Περιγραφή του Επιπέδου των Μαθησιακών Αποτελεσμάτων για κάθε ένα κύκλο σπουδών σύμφωνα με το Πλαίσιο Προσόντων του Ευρωπαϊκού Χώρου Ανώτατης Εκπαίδευσης - Περιγραφικοί Δείκτες Επιπέδων 6, 7 & 8 του Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων Διά Βίου Μάθησης και το Παράρτημα Β - Περίληπτικός Οδηγός συγγραφής Μαθησιακών Αποτελεσμάτων
Σκοπός του μαθήματος είναι η απόκτηση συνδυασμένης γνώσης που αφορά την φυσιολογία-μορφολογία των βλαστικών οργάνων της αμπέλου και του βλαστικού κύκλου των φυτών σε συνάρτηση με τα ιδιαίτερα αμπελογραφικά χαρακτηριστικά των γηγενών και διεθνών ποικιλιών αμπέλου. Επιπρόσθετα μέσω της γνώσης των μεθόδων πολλαπλασιασμού καθώς και των δεδομένων που αφορούν το φυσικό περιβάλλον της αμπέλου, είναι δυνατή η κατανόηση της εξάπλωσης της αμπελοκαλλιέργειας ανά τον κόσμο και η διαφορετικότητα των οινικών προϊόντων. Μετά το τέλος του μαθήματος ο φοιτητής-τρια θα είναι σε θέση να : περιγράψει και να αναπτύσσει την εξέλιξη των κύριων φαινολογικών σταδίων των φυτών της

αμπέλου καθώς και την επίδραση των διαφόρων παραμέτρων του εδαφοκλιματικού συστήματος στην βιολογία των φυτών.

Διακρίνει την μορφολογία και ανατομία των κύριων βλαστικών και αναπαραγωγικών οργάνων της αμπέλου καθώς και τις παραμέτρους που επιδρούν στην ανάπτυξη τους.

παραθέτει και να συζητά την προέλευση και την εξελικτική πορεία διάδοσης της αμπελοκαλλιέργειας στην Ελλάδα και στον υπόλοιπο κόσμο, αξιολογώντας το ρόλο και τη σημασία της κατά την ανάπτυξη του ανθρώπινου πολιτισμού εκτιμώντας τη θέση και τις δυνατότητες βελτίωσης της ανταγωνιστικότητας του αμπελοοινικού τομέα της χώρας του.

υποστηρίζει την γεωγραφική προέλευση των διαφόρων γενών της οικογένειας των Αμπελειδών (Vitaceae) καθώς και την βοτανική συγγένεια αυτών με την καλλιεργούμενη άμπελο (*Vitis vinifera* L.), καθώς και τις δυνατότητες που υπάρχουν κατά τις εφαρμογές μεθόδων της γενετικής βελτίωσης. Επιλέγει τις καταλληλότερες ποικιλίες αμπέλου (γηγενείς και διεθνείς) για κάθε περιοχή με βάση τα κύρια αμπελογραφικά χαρακτηριστικά, καλλιεργητική συμπεριφορά κ και τις ιδιότητες των υποκειμένων.

Αντιστοιχίζει τα πιο αντιπροσωπευτικά οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των οίνων με τις ποικιλίες αμπέλου από τις οποίες προέρχονται και τις οινοπαραγωγικές περιοχές του Ελληνικού και Παγκόσμιου αμπελώνα.

Γενικές Ικανότητες

Λαμβάνοντας υπόψη τις γενικές ικανότητες που πρέπει να έχει αποκτήσει ο πτυχιούχος (όπως αυτές αναγράφονται στο Παράρτημα Διπλώματος και παρατίθενται ακολούθως) σε ποια / ποιες από αυτές αποσκοπεί το μάθημα;

Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών

Προσαρμογή σε νέες καταστάσεις

Λήψη αποφάσεων

Αυτόνομη εργασία

Ομαδική εργασία

Εργασία σε διεθνές περιβάλλον

Εργασία σε διεπιστημονικό περιβάλλον

Παράγωγή νέων ερευνητικών ιδεών

Σχεδιασμός και διαχείριση έργων

Σεβασμός στη διαφορετικότητα και στην πολυπολιτισμικότητα

Σεβασμός στο φυσικό περιβάλλον

Επίδειξη κοινωνικής, επαγγελματικής και ηθικής υπευθυνότητας και ευαισθησίας σε θέματα φύλου

Άσκηση κριτικής και αυτοκριτικής

Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης

Άλλες...

Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των νέων τεχνολογιών.

Σεβασμός στο περιβάλλον και τη βιοποικιλότητα.

Προσαρμογή σε νέες καταστάσεις.

Λήψη αποφάσεων.

Αυτόνομη εργασία.

Ομαδική εργασία.

Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης.

3. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

- Εισαγωγή - Γενικές έννοιες - Περιγραφή χαρακτηριστικών της αμπέλου
- Μορφολογικά και ανατομικά χαρακτηριστικά των οργάνων της αμπέλου
- Ετήσιος βλαστικός κύκλος και φυσιολογία της αμπέλου
- Δομή, σύσταση και ωρίμανση ράγας και σταφυλής
- Αμπελογραφία - Κώδικες αμπελογραφικής περιγραφής του Ο.Ι.Υ
- Κυριότερα είδη του γένους *Vitis* - Υποκείμενα της αμπέλου
- Γηγενείς οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου
- Ξενικές οινοποιήσιμες ποικιλίες αμπέλου
- Μαζική και κλωνική επιλογή - Πολλαπλασιασμός της αμπέλου
- Φυσικό περιβάλλον της αμπέλου

4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ <i>Πρόσωπο με πρόσωπο, Εξ αποστάσεως εκπαίδευση κ.λπ.</i>	Πρόσωπο με πρόσωπο, Εξ' αποστάσεως εκπαίδευση																						
ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ <i>Χρήση Τ.Π.Ε. στη Διδασκαλία, στην Εργαστηριακή Εκπαίδευση, στην Επικοινωνία με τους φοιτητές</i>	Στις παραδόσεις χρησιμοποιούνται: - εργαλεία απομακρυσμένων συναντήσεων (cisco webex), - λογισμικά παρουσίασης (τύπου power point) - χρήση παραδοσιακού πίνακα για ασκήσεις αυτο-αξιολόγηση Επιπλέον, οι φοιτητές χρησιμοποιούν εργαλεία αυτοματισμού γραφείου, φυλλομετρητές ιστού (web browser) καθώς και e-reader για ψηφιακά βιβλία. Η επικοινωνία με τους φοιτητές είναι διαρκής, μέσω email, τηλεφώνου, και πολλών προσωπικών συναντήσεων εκτός μαθήματος.																						
ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ <i>Περιγράφονται αναλυτικά ο τρόπος και μέθοδοι διδασκαλίας.</i> <i>Διαλέξεις, Σεμινάρια, Εργαστηριακή Άσκηση, Άσκηση Πεδίου, Μελέτη & ανάλυση βιβλιογραφίας, Φροντιστήριο, Πρακτική (Τοποθέτηση), Κλινική Άσκηση, Καλλιτεχνικό Εργαστήριο, Διαδραστική διδασκαλία, Εκπαιδευτικές επισκέψεις, Εκπόνηση μελέτης (project), Συγγραφή εργασίας / εργασιών, Καλλιτεχνική δημιουργία, κ.λπ.</i> <i>Αναγράφονται οι ώρες μελέτης του φοιτητή για κάθε μαθησιακή δραστηριότητα καθώς και οι ώρες μη καθοδηγούμενης μελέτης σύμφωνα με τις αρχές του ECTS</i>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Δραστηριότητα</th><th>Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Θεωρία: Διαλέξεις</td><td>39</td></tr> <tr> <td>Ατομική μελέτη</td><td>86</td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr> <td>Σύνολο Μαθήματος</td><td>125</td></tr> </tbody> </table>	Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου	Θεωρία: Διαλέξεις	39	Ατομική μελέτη	86															Σύνολο Μαθήματος	125
Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου																						
Θεωρία: Διαλέξεις	39																						
Ατομική μελέτη	86																						
Σύνολο Μαθήματος	125																						
ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ <i>Περιγραφή της διαδικασίας αξιολόγησης</i> <i>Γλώσσα Αξιολόγησης, Μέθοδοι αξιολόγησης, Διαμορφωτική ή Συμπερασματική, Δοκιμασία Πολλαπλής Επιλογής, Ερωτήσεις Σύντομης Απάντησης, Ερωτήσεις Ανάπτυξης Δοκιμίων, Επίλυση Προβλημάτων, Γραπτή Εργασία, Έκθεση / Αναφορά, Προφορική Εξέταση, Δημόσια Παρουσίαση, Εργαστηριακή Εργασία, Κλινική Εξέταση Ασθενούς, Καλλιτεχνική Ερμηνεία, Άλλη / Άλλες</i>	Μέθοδοι αξιολόγησης: Γραπτή Δοκιμασία Πολλαπλής Επιλογής, ερωτήσεις Σύντομης Απάντησης. Ο τελικός βαθμός προκύπτει από την γραπτή εξέταση (100%)																						

Αναφέρονται ρητά προσδιορισμένα κριτήρια αξιολόγησης και εάν και που είναι προσβάσιμα από τους φοιτητές.	
--	--

5. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Προτεινόμενη Βιβλιογραφία:

- Σταύρακας, Δ.: Αμπελογραφία, Εκδόσεις ΖΗΤΗ, 2011,
- Σταυρακάκης, Μ.: Αμπελογραφία, Εκδόσεις ΤΡΟΠΗ, 2010, ISBN 9789609935708.
- Νικολάου, Α. Ν.: Αμπελογραφία, Εκδόσεις Σύγχρονη παιδεία, 2012. ISBN-13: 9789603571087.
- Jackson R., 2014.: Wine Science - Principles and Applications, Academic Press 4th Edition. ISBN: 9780123814685.
- Reynolds A. G., 2015. Grapevine Breeding Programs for the Wine Industry. Woodhead Publishing, 1st Edition. ISBN: 9781782420750.
- Unwin, T.: Wine and the Vine: An Historical Geography of Viticulture and the Wine Trade. Routledge; 1996, ISBN: 0415144167.
- Kerridge, G.H. and Antcliff, A.J.: Wine Grape Varieties. CSIRO Publishing 1999, ISBN: 0643059822.
- Galet, P., Morton, L. T., & Adams, L. D. (1979). A Practical Ampelography: Grapevine Identification (Comstock Bk) (First English Language Edition). NCROL. ISBN 0801412404.
- Schneider, A. S., Mainardi, G., & Aimondi, S. R. (2012). Ampelografia Universale Storica Illustrata. Vol I, II, III. L'Artistica Editrice. ISBN 978-88-7320-220-2.

- Συναφή επιστημονικά περιοδικά:

Oeno one

Vitis

American journal of Enology and Viticulture

1.3 ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ ΟΙΝΩΝ ΚΑΙ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΩΝ

1. ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ		
ΤΜΗΜΑ	ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟ		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ		ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	Α'
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ ΟΙΝΩΝ & ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΩΝ		
ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ σε περίπτωση που οι πιστωτικές μονάδες απονέμονται σε διακριτά μέρη του μαθήματος π.χ. Διαλέξεις, Εργαστηριακές Ασκήσεις κ.λπ. Αν οι πιστωτικές μονάδες απονέμονται ενιαία για το σύνολο του μαθήματος αναγράψτε τις εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας και το σύνολο των πιστωτικών μονάδων		ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕ Σ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕ Σ ΜΟΝΑΔΕΣ
Διαλέξεις		1,5	
Γευσιγνωσίες		1,5	
Προσθέστε σειρές αν χρειαστεί. Η οργάνωση διδασκαλίας και οι διδακτικές μέθοδοι που χρησιμοποιούνται περιγράφονται αναλυτικά στο (δ).			2
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ γενικού υποβάθρου, ειδικού υποβάθρου, ειδίκευσης γενικών γνώσεων, ανάπτυξης δεξιοτήτων	Ειδικού υποβάθρου		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:	Όχι		
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	Ελληνική		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	Όχι		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)			

2. ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα Περιγράφονται τα μαθησιακά αποτελέσματα του μαθήματος οι συγκεκριμένες γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες καταλλήλου επιπέδου που θα αποκτήσουν οι φοιτητές μετά την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος. Συμβουλευτείτε το Παράρτημα Α - Περιγραφή του Επιπέδου των Μαθησιακών Αποτελεσμάτων για κάθε ένα κύκλο σπουδών σύμφωνα με το Πλαίσιο Προσόντων του Ευρωπαϊκού Χώρου Ανώτατης Εκπαίδευσης - Περιγραφικοί Δείκτες Επιπέδων 6, 7 & 8 του Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων Διά Βίου Μάθησης και το Παράρτημα Β - Περίληπτικός Οδηγός συγγραφής Μαθησιακών Αποτελεσμάτων
Στόχοι του μαθήματος είναι η απόκτηση γνώσεων σχετικά με την σωστή οργάνωση και διεξαγωγή μιας γευστικής δοκιμής, την γευστική αξιολόγηση των οίνων και αποσταγμάτων και την στατιστική επεξεργασία των αποτελεσμάτων. Μετά την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές αναμένεται να είναι σε θέση να: Ανακατασκευάζει με την σωστή σειρά τα βήματα της γευσιγνωσίας, αξιολογεί το χρώμα και το άρωμα των οίνων και αποσταγμάτων, αναγνωρίζουν τις ελαττωματικές οσμές, διακρίνουν τις γεύσεις και τις ξεχωρίζουν από την στυφάδα. Ερμηνεύουν τον οργανοληπτικό χαρακτήρα με βάση την χημική σύσταση.

Τεκμηριώνουν την εμπορική αξία και σχηματίζουν τεκμηριωμένη γνώμη για την συνολική ποιότητα των οίνων και αποσταγμάτων.

Επιλέγουν, εκπαιδεύουν και αξιολογούν δοκιμαστές, οργανώνουν μια γευστική δοκιμή, επιλέγουν τις κατάλληλες μεθόδους και αναλύουν τα αποτελέσματα.

Γενικές Ικανότητες

Λαμβάνοντας υπόψη τις γενικές ικανότητες που πρέπει να έχει αποκτήσει ο πτυχιούχος (όπως αυτές αναγράφονται στο Παράρτημα Διπλώματος και παρατίθενται ακολούθως) σε ποια / ποιες από αυτές αποσκοπεί το μάθημα:

Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών

Προσαρμογή σε νέες καταστάσεις

Λήψη αποφάσεων

Αυτόνομη εργασία

Ομαδική εργασία

Εργασία σε διεθνές περιβάλλον

Εργασία σε διεπιστημονικό περιβάλλον

Παράγωγή νέων ερευνητικών ιδεών

Σχεδιασμός και διαχείριση έργων

Σεβασμός στη διαφορετικότητα και στην πολυπολιτισμικότητα

Σεβασμός στο φυσικό περιβάλλον

Επίδειξη κοινωνικής, επαγγελματικής και ηθικής υπευθυνότητας και ευαισθησίας σε θέματα φύλου

Άσκηση κριτικής και αυτοκριτικής

Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης

Άλλες...

Εργασία σε διεπιστημονικό περιβάλλον

Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών

Αυτόνομη εργασία

Ομαδική εργασία

Προσαρμογή σε νέες καταστάσεις

Λήψη αποφάσεων

Άσκηση κριτικής και αυτοκριτικής

Ανάπτυξη ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης

3. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

1. Γευστική δοκιμασία οίνων και αποσταγμάτων: εμφάνιση, οσμή, γεύση/άρωμα στόματος, επίγευση, εκτίμηση ποιότητας
2. Εμφάνιση (όραση): χρώμα, διαύγεια, διαφάνεια, δάκρυα, ιξώδες, ιζήματα. Θολώματα
3. Οσμή: Μηχανισμός, κατηγορίες πτητικών χημικών ενώσεων, ελατώματα
4. Στόμα: γεύσεις, αισθήσεις στόματος, παράγοντες που επηρεάζουν την γευστική αντίληψη, στυπτικότητα, σώμα, χημικές ενώσεις που εμπλέκονται.
5. Ποσοτική μέτρηση οργανοληπτικών παραμέτρων οίνων: χώρος δοκιμής, επιλογή, εκπαίδευση και αξιολόγηση δοκιμαστών, προετοιμασία δειγμάτων, έντυπα αξιολόγησης, διαφοροποίηση δειγμάτων, χρήση κλιμάκων.
6. Οργάνωση οργανοληπτικού ελέγχου: αριθμός δειγμάτων, επαναλήψεις, στατιστική ανάλυση.
7. Τεστ διαφοροποίησης, προτίμηση καταναλωτών, διαγωνισμοί οίνων και αποσταγμάτων
8. Γευσιγνωσία: Περιγραφική ανάλυση οίνων και αποσταγμάτων
9. Γευσιγνωσία λευκών και ροζέ οίνων
10. Γευσιγνωσία ερυθρών οίνων
11. Γευσιγνωσία αφρωδών οίνων
12. Γευσιγνωσία γλυκών οίνων και αποσταγμάτων
13. Γευσιγνωσία οίνων: Τυφλή δοκιμή άγνωστου δείγματος

4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

Πρόσωπο με πρόσωπο, Εξ αποστάσεως εκπαίδευση κ.λπ.

Διδασκαλία σε αμφιθέατρο δια ζώσης με δυνατότητα εξ' αποστάσεως εκπαίδευσης.

Γευσιγνωσίες σε κατάλληλη αίθουσα με τον απαραίτητο εξοπλισμό (π.χ. ποτήρια, πτυελοδοχεία, βρύση)

ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ <i>Χρήση Τ.Π.Ε. στη Διδασκαλία, στην Εργαστηριακή Εκπαίδευση, στην Επικοινωνία με τους φοιτητές</i>	Στις παραδόσεις χρησιμοποιούνται: - εργαλεία απομακρυσμένων συναντήσεων (cisco webex), - λογισμικά παρουσίασης (τύπου power point) - χρήση παραδοσιακού πίνακα για ασκήσεις αυτο-αξιολόγηση Επιπλέον, οι φοιτητές χρησιμοποιούν εργαλεία αυτοματισμού γραφείου, φυλλομετρητές ιστού (web browser) καθώς και e-reader για ψηφιακά βιβλία. Η επικοινωνία με τους φοιτητές είναι διαρκής, μέσω email, τηλεφώνου, και πολλών προσωπικών συναντήσεων εκτός μαθήματος																								
ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ <i>Περιγράφονται αναλυτικά ο τρόπος και μέθοδοι διδασκαλίας.</i> <i>Διαλέξεις, Σεμινάρια, Εργαστηριακή Άσκηση, Άσκηση Πεδίου, Μελέτη & ανάλυση βιβλιογραφίας, Φροντιστήριο, Πρακτική (Τοποθέτηση), Κλινική Άσκηση, Καλλιτεχνικό Εργαστήριο, Διαδραστική διδασκαλία, Εκπαιδευτικές επισκέψεις, Εκπόνηση μελέτης (project), Συγγραφή εργασίας / εργασιών, Καλλιτεχνική δημιουργία, κ.λπ.</i> <i>Αναγράφονται οι ώρες μελέτης του φοιτητή για κάθε μαθησιακή δραστηριότητα καθώς και οι ώρες μη καθοδηγούμενης μελέτης σύμφωνα με τις αρχές του ECTS</i>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Δραστηριότητα</th><th>Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Διαλέξεις</td><td>19,5</td></tr> <tr> <td>Γευσιγνωσίες</td><td>19,5</td></tr> <tr> <td>Ατομική μελέτη</td><td>11</td></tr> <tr> <td> </td><td> </td></tr> <tr> <td> </td><td> </td></tr> <tr> <td> </td><td> </td></tr> <tr> <td> </td><td> </td></tr> <tr> <td> </td><td> </td></tr> <tr> <td> </td><td> </td></tr> <tr> <td> </td><td> </td></tr> <tr> <td>Σύνολο Μαθήματος</td><td>50</td></tr> </tbody> </table>	Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου	Διαλέξεις	19,5	Γευσιγνωσίες	19,5	Ατομική μελέτη	11															Σύνολο Μαθήματος	50
Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου																								
Διαλέξεις	19,5																								
Γευσιγνωσίες	19,5																								
Ατομική μελέτη	11																								
Σύνολο Μαθήματος	50																								
ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ <i>Περιγραφή της διαδικασίας αξιολόγησης</i> <i>Γλώσσα Αξιολόγησης, Μέθοδοι αξιολόγησης, Διαμορφωτική ή Συμπερασματική, Δοκιμασία Πολλαπλής Επιλογής, Ερωτήσεις Σύντομης Απάντησης, Ερωτήσεις Ανάπτυξης Δοκιμίων, Επίλυση Προβλημάτων, Γραπτή Εργασία, Έκθεση / Αναφορά, Προφορική Εξέταση, Δημόσια Παρουσίαση, Εργαστηριακή Εργασία, Κλινική Εξέταση Ασθενούς, Καλλιτεχνική Ερμηνεία, Άλλη / Άλλες</i> <i>Αναφέρονται ρητά προσδιορισμένα κριτήρια αξιολόγησης και εάν και που είναι προσβάσιμα από τους φοιτητές.</i>	Γραπτή τελική εξέταση για την θεωρία. Γευσιγνωσία άγνωστου δείγματος. Ο τελικός βαθμός προκύπτει από τον μέσο όρο των βαθμών της γραπτής εξέτασης και της γευσιγνωσίας																								

5. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Προτεινόμενη Βιβλιογραφία

1. Αργύρης Τσακίρης "Οινολογία ", Εκδοτικός οίκος Γ. Ψύχαλος 2007.
2. Αργύρης Τσακίρης "Ελληνική Οινογνωσία ", Εκδοτικός οίκος Γ. Ψύχαλος 2004.
3. Hugh Johnson «Wine Companion», Mitchell Beazlay 2003-ISBN 1 84000 704 4
4. R. Jackson "Wine tasting. A professional Handbook", Academic Press, Boston, 2009.

- Συναφή επιστημονικά περιοδικά:

Food Quality and Preference

Oeno-One

Australian Journal of grape and wine research

American journal of Enology and Viticulture

1.4 ΕΜΠΟΡΙΑ ΟΙΝΟΥ & ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΩΝ

1. ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ		
ΤΜΗΜΑ	ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟ		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ		ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	Α'
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΕΜΠΟΡΙΑ ΟΙΝΟΥ & ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΩΝ		
ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ σε περίπτωση που οι πιστωτικές μονάδες απονέμονται σε διακριτά μέρη του μαθήματος π.χ. Διαλέξεις, Εργαστηριακές Ασκήσεις κ.λπ. Αν οι πιστωτικές μονάδες απονέμονται ενιαία για το σύνολο του μαθήματος αναγράψτε τις εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας και το σύνολο των πιστωτικών μονάδων		ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕ Σ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕ Σ ΜΟΝΑΔΕΣ
		3	4
Προσθέστε σειρές αν χρειαστεί. Η οργάνωση διδασκαλίας και οι διδακτικές μέθοδοι που χρησιμοποιούνται περιγράφονται αναλυτικά στο (δ).			
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ γενικού υποβάθρου, ειδικού υποβάθρου, ειδίκευσης γενικών γνώσεων, ανάπτυξης δεξιοτήτων	Ειδικού υποβάθρου		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:	--		
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	Ελληνική		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	Όχι		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)	--		

2. ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα Περιγράφονται τα μαθησιακά αποτελέσματα του μαθήματος οι συγκεκριμένες γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες καταλλήλου επιπέδου που θα αποκτήσουν οι φοιτητές μετά την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος. Συμβουλευτείτε το Παράρτημα Α - Περιγραφή του Επιπέδου των Μαθησιακών Αποτελεσμάτων για κάθε ένα κύκλο σπουδών σύμφωνα με το Πλαίσιο Προσόντων του Ευρωπαϊκού Χώρου Ανώτατης Εκπαίδευσης - Περιγραφικοί Δείκτες Επιπέδων 6, 7 & 8 του Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων Διά Βίου Μάθησης και το Παράρτημα Β - Περίληπτικός Οδηγός συγγραφής Μαθησιακών Αποτελεσμάτων
Μετά την ολοκλήρωση του μαθήματος, οι φοιτητές θα είναι σε θέση να: - Περιγράφουν τα 4Ps του μάρκετινγκ οίνου και αποσταγμάτων - Αναλύουν τη συμπεριφορά του καταναλωτή οίνου - Απαριθμούν τα στάδια διεξαγωγής μιας έρευνας οινικού μάρκετινγκ - Διεξάγουν ποιοτικές και ποσοτικές έρευνες οινικού μάρκετινγκ - Εφαρμόζουν τα στάδια της πώλησης σε B2B και B2C επίπεδο - Σχεδιάζουν ένα σχέδιο μάρκετινγκ (marketing plan) - Κατανοούν τη σημασία της πρόληψης και αντιμετώπισης επιχειρησιακών κρίσεων

- Αναγνωρίζουν ενέργειες εταιρικής κοινωνικής ευθύνης στον κλάδο

Γενικές Ικανότητες

Λαμβάνοντας υπόψη τις γενικές ικανότητες που πρέπει να έχει αποκτήσει ο πτυχιούχος (όπως αυτές αναγράφονται στο Παράρτημα Διπλώματος και παρατίθενται ακολούθως) σε ποια / ποιες από αυτές αποσκοπεί το μάθημα:

Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών

Προσαρμογή σε νέες καταστάσεις

Λήψη αποφάσεων

Αυτόνομη εργασία

Ομαδική εργασία

Εργασία σε διεθνές περιβάλλον

Εργασία σε διεπιστημονικό περιβάλλον

Παράγωγή νέων ερευνητικών ιδεών

Σχεδιασμός και διαχείριση έργων

Σεβασμός στη διαφορετικότητα και στην πολυπολιτισμικότητα

Σεβασμός στο φυσικό περιβάλλον

Επίδειξη κοινωνικής, επαγγελματικής και ηθικής υπευθυνότητας και

ευαισθησίας σε θέματα φύλου

Άσκηση κριτικής και αυτοκριτικής

Προαγωγή της ελεύθερης,

δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης

.....

Άλλες...

.....

Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών

Λήψη αποφάσεων

Ομαδική εργασία

Παράγωγή νέων ερευνητικών ιδεών

3. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

1. Εισαγωγή στο Μάρκετινγκ Οίνων και Αποσταγμάτων (Μείγμα Μάρκετινγκ - 4Ps, επέκταση του μείγματος μάρκετινγκ στις υπηρεσίες π.χ. wine bars/ restaurants, branding, private label κρασιά/ποτά
2. Συμπεριφορά Καταναλωτή Οίνου (Τμηματοποίηση, Στόχευση, Τοποθέτηση, Ανατοποθέτηση, σχεδιασμός αντιληπτικών χαρτών στον κλάδο, ομάδες αναφοράς, καθοδηγητές γνώμης
3. Ποιοτική Έρευνα Μάρκετινγκ (Σε βάθος συνεντεύξεις, ομάδες εστίασης, μέθοδοι παρατήρησης, προβολικές τεχνικές)
4. Ποσοτική Έρευνα Μάρκετινγκ (Κατασκευή ερωτηματολογίου, δειγματοληψία, κωδικοποίηση στοιχείων)
5. Προσωπική πώληση (B2C -B2B, διαδικασία πώλησης, τεχνικές χειρισμού αντιρρήσεων, πρόσληψη και εκπαίδευση πωλητών, after sales support)
6. Προώθηση πωλήσεων, δημόσιες σχέσεις, διαφήμιση (Προώθηση πωλήσεων, εξωτερικές/εσωτερικές δημόσιες σχέσεις, έντυπη/ ηλεκτρονική διαφήμιση, σχεδιασμός διαφημιστικών μέσων
7. Στρατηγικός Σχεδιασμός - Marketing Plan (Συγγραφή σχεδίου μάρκετινγκ, εξωτερικό περιβάλλον, ανάλυση ανταγωνισμού, στρατηγικές και προγράμματα μάρκετινγκ)
8. Ειδικά θέματα οινικού μάρκετινγκ (Εταιρική κοινωνική ευθύνη-CSR, κρασιά fair trade, διαχείριση κρίσεων, social media, διεθνές μάρκετινγκ)

4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ <i>Πρόσωπο με πρόσωπο, Εξ αποστάσεως εκπαίδευση κ.λπ.</i>	Διδασκαλία σε αμφιθέατρο δια ζώσης με δυνατότητα εξ' αποστάσεως εκπαίδευσης.
ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ <i>Χρήση Τ.Π.Ε. στη Διδασκαλία, στην Εργαστηριακή Εκπαίδευση, στην Επικοινωνία με τους φοιτητές</i>	Στις παραδόσεις χρησιμοποιούνται: - εργαλεία απομακρυσμένων συναντήσεων (cisco webex), - λογισμικά παρουσίασης (τύπου power point) - χρήση παραδοσιακού πίνακα για ασκήσεις αυτο-αξιολόγησης

	Επιπλέον, οι φοιτητές χρησιμοποιούν εργαλεία αυτοματισμού γραφείου, φυλλομετρητές ιστού (web browser) καθώς και e-reader για ψηφιακά βιβλία. Η επικοινωνία με τους φοιτητές είναι διαρκής, μέσω email, τηλεφώνου, και πολλών προσωπικών συναντήσεων εκτός μαθήματος.																				
ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ Περιγράφονται αναλυτικά ο τρόπος και μέθοδοι διδασκαλίας. Διαλέξεις, Σεμινάρια, Εργαστηριακή Άσκηση, Άσκηση Πεδίου, Μελέτη & ανάλυση βιβλιογραφίας, Φροντιστήριο, Πρακτική (Τοποθέτηση), Κλινική Άσκηση, Καλλιτεχνικό Εργαστήριο, Διαδραστική διδασκαλία, Εκπαιδευτικές επισκέψεις, Εκπόνηση μελέτης (project), Συγγραφή εργασίας / εργασιών, Καλλιτεχνική δημιουργία, κ.λπ. Αναγράφονται οι ώρες μελέτης του φοιτητή για κάθε μαθησιακή δραστηριότητα καθώς και οι ώρες μη καθοδηγούμενης μελέτης σύμφωνα με τις αρχές του ECTS	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Δραστηριότητα</th><th>Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Διαλέξεις</td><td>39</td></tr> <tr> <td>Συγγραφή εργασίας</td><td>61</td></tr> <tr> <td></td><td></td></tr> <tr> <td></td><td></td></tr> <tr> <td></td><td></td></tr> <tr> <td></td><td></td></tr> <tr> <td></td><td></td></tr> <tr> <td></td><td></td></tr> <tr> <td>Σύνολο Μαθήματος</td><td>100</td></tr> </tbody> </table>	Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου	Διαλέξεις	39	Συγγραφή εργασίας	61													Σύνολο Μαθήματος	100
Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου																				
Διαλέξεις	39																				
Συγγραφή εργασίας	61																				
Σύνολο Μαθήματος	100																				
ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ Περιγραφή της διαδικασίας αξιολόγησης Γλώσσα Αξιολόγησης, Μέθοδοι αξιολόγησης, Διαμορφωτική ή Συμπερασματική, Δοκιμασία Πολλαπλής Επιλογής, Ερωτήσεις Σύντομης Απάντησης, Ερωτήσεις Ανάπτυξης Δοκιμίων, Επίλυση Προβλημάτων, Γραπτή Εργασία, Έκθεση / Αναφορά, Προφορική Εξέταση, Δημόσια Παρουσίαση, Εργαστηριακή Εργασία, Κλινική Εξέταση Ασθενούς, Καλλιτεχνική Ερμηνεία, Άλλη / Άλλες Αναφέρονται ρητά προσδιορισμένα κριτήρια αξιολόγησης και εάν και που είναι προσβάσιμα από τους φοιτητές.	Γραπτή εργασία (διεξαγωγή μιας μικρής έρευνας οινικού μάρκετινγκ, εξαγωγή αποτελεσμάτων, πρόταση πρακτικών επιπτώσεων μάρκετινγκ). Τα κριτήρια αξιολόγησης δίνονται στους φοιτητές σε έντυπο στην αρχή του εξαμήνου.																				

5. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Προτεινόμενη Βιβλιογραφία:

Rouzet, E. & Sequin, G. (2011), Μάρκετινγκ Οίνου και Αποσταγμάτων, Εκδόσεις Προπομπός.

- Συναφή επιστημονικά περιοδικά:

Journal of Wine Research

1.5 ΧΗΜΕΙΑ ΓΛΕΥΚΟΥΣ & ΟΙΝΟΥ – ΜΕΘΟΔΟΙ ΑΝΑΛΥΣΗΣ

1. ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ		
ΤΜΗΜΑ	ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟ		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ		ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	Α'
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΧΗΜΕΙΑ ΓΛΕΥΚΟΥΣ & ΟΙΝΟΥ – ΜΕΘΟΔΟΙ ΑΝΑΛΥΣΗΣ		
ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ σε περίπτωση που οι πιστωτικές μονάδες απονέμονται σε διακριτά μέρη του μαθήματος π.χ. Διαλέξεις, Εργαστηριακές Ασκήσεις κ.λπ. Αν οι πιστωτικές μονάδες απονέμονται ενιαία για το σύνολο του μαθήματος αναγράψτε τις εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας και το σύνολο των πιστωτικών μονάδων		ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕ Σ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕ Σ ΜΟΝΑΔΕΣ
Διαλέξεις		3	
Ασκήσεις πράξης		2	
Προσθέστε σειρές αν χρειαστεί. Η οργάνωση διδασκαλίας και οι διδακτικές μέθοδοι που χρησιμοποιούνται περιγράφονται αναλυτικά στο (δ).			
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ γενικού υποβάθρου, ειδικού υποβάθρου, ειδίκευσης γενικών γνώσεων, ανάπτυξης δεξιοτήτων	Ειδικού υποβάθρου		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:	Οργανική και ανόργανη γενική χημεία		
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	Ελληνική		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	Όχι		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)			

2. ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα

Περιγράφονται τα μαθησιακά αποτελέσματα του μαθήματος οι συγκεκριμένες γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες καταλλήλου επιπέδου που θα αποκτήσουν οι φοιτητές μετά την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος.

Συμβουλευτείτε το Παράρτημα Α

- Περιγραφή του Επιπέδου των Μαθησιακών Αποτελεσμάτων για κάθε ένα κύκλο σπουδών σύμφωνα με το Πλαίσιο Προσόντων του Ευρωπαϊκού Χώρου Ανώτατης Εκπαίδευσης
- Περιγραφικοί Δείκτες Επιπέδων 6, 7 & 8 του Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων Διά Βίου Μάθησης και το Παράρτημα Β
- Περιληπτικός Οδηγός συγγραφής Μαθησιακών Αποτελεσμάτων

Μετά την επιτυχή ολοκλήρωση των θεωρητικών μαθημάτων οι φοιτητές θα έχουν αποκτήσει γνώσεις σχετικές με την χημική σύσταση του γλεύκου και του οίνου και θα είναι σε θέση να:

Διακρίνουν τις βασικές αρχές σχετικές με την συγκέντρωση των διαλυμάτων, τις μονάδες μέτρησης, τα πρότυπα διαλύματα και τις καμπύλες αναφοράς. Διακρίνουν τα ζυμώσιμα από τα μη ζυμώσιμα ζάχαρα του γλεύκου και να συσχετίζουν τα αναγωγικά (ζυμώσιμα) με τον αλκοολικό βαθμό του οίνου. Αναπτύσσουν τα οργανικά οξέα των σταφυλιών, τα οξέα που σχηματίζονται κατά την αλκοολική ζύμωση και τα οξέα που οφείλονται σε βακτηριακές προσβολές και να τα συσχετίζουν με την ενεργό, την ογκομετρούμενη και πτηνική οξύτητα. Περιγράφουν την χημική δομή και τις χημικές

ιδιότητες των πολυφαινολικών ενώσεων του σταφυλίου, τις μεθόδους χημικής ανάλυσης τους, την εκχύλισή τους στο γλεύκος καθώς και την εξέλιξή τους κατά την ωρίμανση των οίνων. Ταξινομούν τις χημικές αντιδράσεις που εμπλέκονται οι πολυφαινόλες των οίνων (πολυμερισμός, οξειδωση, συγχρωματισμός κτλ.) και να εξηγούν την σταθεροποίηση του χρώματος και τις οργανοληπτικές ιδιότητες των οίνων. Αναγνωρίζουν τις οργανικές ενώσεις αζώτου στον οίνο και να τις συσχετίζουν με την ανάπτυξη θολωμάτων. Συνδυάζουν τις πτητικές ενώσεις των οίνων, τις μεθόδους ανάλυσής τους με το άρωμα των οίνων. Αναπτύσσουν τον ρόλο των ανόργανων ενώσεων του οίνου στον μηχανισμό θολωμάτων. Συνδέουν την χημική σύσταση με την ποιότητα των οίνων και να γνωρίζουν τις χημικές αναλύσεις που απαιτούνται για να την αξιολογήσει τους.

Μετά την επιτυχή ολοκλήρωση των εργαστηριακών ασκήσεων οι φοιτητές θα είναι σε θέση να: Παρασκευάζουν πρότυπα διαλύματα, πρότυπες καμπύλες, αραιώνουν διαλύματα και να υπολογίζουν τις συγκεντρώσεις τους. Να μετράνε και να υπολογίζουν τις συγκεντρώσεις των αναγόντων σακχάρων, την πτητική οξύτητα των οίνων, τον ελεύθερο και ολικό θειώδη ανυδρίτη. Μετράνε την απόχρωση και την ένταση του χρώματος ερυθρών οίνων, τις ολικές φαινολικές ενώσεις και ανθοκυάνες και την αντιοξειδωτική δράση χρησιμοποιώντας φασματοφωτόμετρο. Υπολογίζουν τις συγκεντρώσεις των ανθοκυανών και πτητικών ενώσεων χρησιμοποιώντας αποτελέσματα υγρής και αέριας χρωματογραφίας. Αξιολογούν τα αποτελέσματα των αναλύσεων και να διαμορφώνουν γνώμη για την ποιότητα του οίνου.

Γενικές Ικανότητες

Λαμβάνοντας υπόψη τις γενικές ικανότητες που πρέπει να έχει αποκτήσει ο πτυχιούχος (όπως αυτές αναγράφονται στο Παράρτημα Διπλώματος και παρατίθενται ακολούθως) σε ποια / ποιες από αυτές αποσκοπεί το μάθημα;.

Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών	Σχεδιασμός και διαχείριση έργων Σεβασμός στη διαφορετικότητα και στην πολυπολιτισμικότητα
Προσαρμογή σε νέες καταστάσεις	Σεβασμός στο φυσικό περιβάλλον
Λήψη αποφάσεων	Επίδειξη κοινωνικής, επαγγελματικής και ηθικής υπευθυνότητας και ευαισθησίας σε θέματα φύλου
Αυτόνομη εργασία	Άσκηση κριτικής και αυτοκριτικής
Ομαδική εργασία	Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης
Εργασία σε διεθνές περιβάλλον	
Εργασία σε διεπιστημονικό περιβάλλον	Άλλες...
Παράγωγή νέων ερευνητικών ιδεών	

Εργασία σε διεπιστημονικό περιβάλλον
Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών
Αυτόνομη εργασία
Ομαδική εργασία
Προσαρμογή σε νέες καταστάσεις
Λήψη αποφάσεων
Άσκηση κριτικής και αυτοκριτικής
Ανάπτυξη ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης

3. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

ΘΕΩΡΙΑ:

1. Εισαγωγικές έννοιες (Συγκέντρωση διαλυμάτων, μονάδες μέτρησης, παρασκευή διαλυμάτων, αραιώσεις διαλυμάτων)
2. Εισαγωγικές έννοιες: μέτρηση συγκέντρωσης (πρότυπα διαλύματα, καμπύλες αναφοράς, όριο ανίχνευσης, όριο ποσοτικού προσδιορισμού)
3. Σάκχαρα οίνου: Αναγωγικά ζάχαρα (ζυμώσιμα (εξόζες), μη ζυμώσιμα (πεντόζες), μη αναγωγικά ζάχαρα, πολυζαχαρίτες (σταφυλιού, μικροοργανισμών), αλκοολικοί τίτλοι, βαθμοί Βέ, Brix, πίνακες υπολογισμού

4. Οργανικά οξέα: Οργανικά οξέα των σταφυλιών, οργανικά οξέα που σχηματίζονται κατά την ζύμωση / βακτηριακές προσβολές/ενζυματικές δράσεις, ενεργός οξύτητα pH, μόνιμη οξύτητα, ολική οξύτητα, πτητική οξύτητα
5. Φαινολικά συστατικά: δομή και χημικές ιδιότητες ανθοκυανών, εξέλιξη κατά την ωρίμανση, εκχύλιση στο γλεύκος κατά την οينوποίηση
6. Φαινολικά συστατικά: δομή και χημικές ιδιότητες τανινών, εξέλιξη κατά την ωρίμανση εκχύλιση στο γλεύκος κατά την οينوποίηση
7. Φαινολικά συστατικά: χρώμα και γεύση οίνων, χημικές αντιδράσεις σταθεροποίησης χρώματος ερυθρών οίνων, χημικές αντιδράσεις κατά την παλαίωση
8. Οργανικές και ανόργανες ενώσεις αζώτου: αμινοξέα, ολιγοπεπτίδια, πρωτεΐνες, πρωτεϊνικά θολώματα
9. Ανόργανες ενώσεις: Στερεό υπόλειμμα, τέφρα, ανόργανα ανιόντα, ανόργανα κατιόντα, χημικός μηχανισμός σχηματισμού θολωμάτων
10. Πτητικές ενώσεις οίνων: Άρωμα (1ο -γενές, 2ο -γενές, 3ο -γενές), τερπένια, πυραζίνες, αλκόλες, εστέρες, λακτόνες, αλδεύδες-κετόνες, θειούχες ενώσεις, οσμές ελαττωμάτων
11. Μέθοδοι ανάλυσης πτητικών και μη πτητικών ενώσεων. Υγρή και αέρια χρωματογραφία
12. Οίνος και υγεία: οξειδωτικές αντιδράσεις, αντιοξειδωτικές ενώσεις οίνου, αντιοξειδωτικά και υγεία
13. Γενικά συμπεράσματα, διευκρινίσεις, απορίες φοιτητών, συζήτηση

ΕΡΓΑΣΗΡΙΟ:

- Αραιώσεις, παρασκευή διαλυμάτων για τις ασκήσεις χημείας και τεχνολογίας οίνων
- Δημιουργία πρότυπων καμπυλών
- Μέτρηση συγκέντρωσης διαλυμάτων με χρήση πρότυπων καμπυλών
- Μέτρηση συγκέντρωσης ολικών φαινολών
- Μέτρηση συγκέντρωσης ολικών τανινών
- Μέτρηση συγκέντρωσης ολικών ανθοκυανών
- Μέτρηση αντιοξειδωτικής δράσης οίνων
- Μέτρηση απόχρωσης και έντασης χρώματος οίνων
- Μέτρηση συγκέντρωσης ανόργανου αζώτου γλεύκους
- Μέτρηση συγκέντρωσης οργανικού αζώτου γλεύκους
- Ανάλυση με υγρή χρωματογραφία υψηλής πίεσης
- Ανάλυση και αξιολόγηση άγνωστου δείγματος οίνου (ομαδική εργασία)
- Ανάλυση και αξιολόγηση άγνωστου δείγματος οίνου (ομαδική εργασία)

4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ <i>Πρόσωπο με πρόσωπο, Εξ αποστάσεως εκπαίδευση κ.λπ.</i>	Διδασκαλία σε αμφιθέατρο δια ζώσης με δυνατότητα εξ' αποστάσεως εκπαίδευσης. Ασκήσεις πράξης σε αίθουσα εργαστηρίων
ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ <i>Χρήση Τ.Π.Ε. στη Διδασκαλία, στην Εργαστηριακή Εκπαίδευση, στην Επικοινωνία με τους φοιτητές</i>	Στις παραδόσεις χρησιμοποιούνται: - εργαλεία απομακρυσμένων συναντήσεων (cisco webex), - λογισμικά παρουσίασης (τύπου power point) - χρήση παραδοσιακού πίνακα για ασκήσεις αυτο-αξιολόγηση Επιπλέον, οι φοιτητές χρησιμοποιούν εργαλεία αυτοματισμού γραφείου, φυλλομετρητές ιστού (web browser) καθώς και e-reader για ψηφιακά βιβλία. Η επικοινωνία με τους φοιτητές είναι διαρκής, μέσω email, τηλεφώνου, και πολλών προσωπικών συναντήσεων εκτός μαθήματος.
ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	

Περιγράφονται αναλυτικά ο τρόπος και μέθοδοι διδασκαλίας. Διαλέξεις, Σεμινάρια, Εργαστηριακή Άσκηση, Άσκηση Πεδίου, Μελέτη & ανάλυση βιβλιογραφίας, Φροντιστήριο, Πρακτική (Τοποθέτηση), Κλινική Άσκηση, Καλλιτεχνικό Εργαστήριο, Διαδραστική διδασκαλία, Εκπαιδευτικές επισκέψεις, Εκπόνηση μελέτης (project), Συγγραφή εργασίας / εργασιών, Καλλιτεχνική δημιουργία, κ.λπ. Αναγράφονται οι ώρες μελέτης του φοιτητή για κάθε μαθησιακή δραστηριότητα καθώς και οι ώρες μη καθοδηγούμενης μελέτης σύμφωνα με τις αρχές του ECTS	Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου
	Διαλέξεις	39
	Ασκήσεις πράξης που εστιάζουν στην εφαρμογή μεθοδολογιών από μικρότερες ομάδες φοιτητών	26
	Ομαδική εργασία	5
	Ατομική μελέτη	77
	Εξετάσεις	3
	Σύνολο Μαθήματος	150
ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ		
Περιγραφή της διαδικασίας αξιολόγησης Γλώσσα Αξιολόγησης, Μέθοδοι αξιολόγησης, Διαμορφωτική ή Συμπερασματική, Δοκιμασία Πολλαπλής Επιλογής, Ερωτήσεις Σύντομης Απάντησης, Ερωτήσεις Ανάπτυξης Δοκιμίων, Επίλυση Προβλημάτων, Γραπτή Εργασία, Έκθεση / Αναφορά, Προφορική Εξέταση, Δημόσια Παρουσίαση, Εργαστηριακή Εργασία, Κλινική Εξέταση Ασθενούς, Καλλιτεχνική Ερμηνεία, Άλλη / Άλλες Αναφέρονται ρητά προσδιορισμένα κριτήρια αξιολόγησης και εάν και που είναι προσβάσιμα από τους φοιτητές.	Γραπτή τελική εξέταση για την θεωρία Γραπτή εξέταση για το εργαστήριο και γραπτή αναφορά της εργαστηριακής εργασίας. Ο τελικός βαθμός προκύπτει από τον μέσο όρο των βαθμών της γραπτής εξέτασης και της αναφοράς.	

5. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Προτεινόμενη Βιβλιογραφία:

- Σουφλερός, Ε. Οινολογία Επιστήμη και Τεχνολογία, 2009, ISBN: 978-960-90699-5-3
- Ribereau-Gayon, P., Glories, Y., Maujean, A., Dubourdieu, D. (2000) Handbook of enology, volume 1 and 2, John Wiley & Sons Ltd, England

- Συναφή επιστημονικά περιοδικά:

Oeno-One

Australian Journal of grape and wine research

American journal of Enology and Viticulture

Food Chemistry

Foods

1.6 ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΪΑ ΟΪΝΟΥ-ΤΕΧΝΟΛΟΓΪΑ ΖΥΜΩΣΕΩΝ

1. ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ		
ΤΜΗΜΑ	ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟ		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ		ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	Α'
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΟΪΝΟΥ – ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΖΥΜΩΣΕΩΝ		
ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ σε περίπτωση που οι πιστωτικές μονάδες απονέμονται σε διακριτά μέρη του μαθήματος π.χ. Διαλέξεις, Εργαστηριακές Ασκήσεις κ.λπ. Αν οι πιστωτικές μονάδες απονέμονται ενιαία για το σύνολο του μαθήματος αναγράψτε τις εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας και το σύνολο των πιστωτικών μονάδων		ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕ Σ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕ Σ ΜΟΝΑΔΕΣ
Διαλέξεις		3	5
Ασκήσεις πράξης			
Προσθέστε σειρές αν χρειαστεί. Η οργάνωση διδασκαλίας και οι διδακτικές μέθοδοι που χρησιμοποιούνται περιγράφονται αναλυτικά στο (δ).			
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ γενικού υποβάθρου, ειδικού υποβάθρου, ειδίκευσης γενικών γνώσεων, ανάπτυξης δεξιοτήτων	Ειδικού υποβάθρου		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:			
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	Ελληνική		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	Όχι		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)			

2. ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα Περιγράφονται τα μαθησιακά αποτελέσματα του μαθήματος οι συγκεκριμένες γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες καταλλήλου επιπέδου που θα αποκτήσουν οι φοιτητές μετά την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος. Συμβουλευτείτε το Παράρτημα Α - Περιγραφή του Επιπέδου των Μαθησιακών Αποτελεσμάτων για κάθε ένα κύκλο σπουδών σύμφωνα με το Πλαίσιο Προσόντων του Ευρωπαϊκού Χώρου Ανώτατης Εκπαίδευσης - Περιγραφικοί Δείκτες Επιπέδων 6, 7 & 8 του Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων Διά Βίου Μάθησης και το Παράρτημα Β - Περίληπτικός Οδηγός συγγραφής Μαθησιακών Αποτελεσμάτων
Μετά την επιτυχή ολοκλήρωση των θεωρητικών μαθημάτων οι φοιτητές θα έχουν αποκτήσει γνώσεις σχετικές με την Μικροβιακή Τεχνολογία και τη Μικροβιολογία Οίνου. Ειδικότερα, ο φοιτητής/τρια θα: - εξηγεί τις Βιομηχανικές Ζυμώσεις και τους μικροοργανισμούς που χρησιμοποιούνται σε τέτοιες διεργασίες. - αναγνωρίζει και συνθέτει τα εργαλεία, τις τεχνικές και τους υπολογισμούς της Μικροβιακής Τεχνολογίας και των Μικροβιακών Ζυμώσεων. - υποστηρίζει τη σχέση του μεταβολισμού των μικροοργανισμών με την παραγωγή του οίνου και των αντίστοιχων αλκοολούχων προϊόντων. - εξηγεί τις μεθόδους μελέτης των μικροβιακών καλλιιεργειών.

- αξιολογεί τις προοπτικές της Τεχνολογίας των Ζυμώσεων στη παραγωγή χρήσιμων προϊόντων.
- διατυπώνει αξιολογικές κρίσεις για το εύρος της Μικροβιολογίας και της Μικροβιολογίας του Οίνου σε σχέση με την παραγωγή υψηλής ποιότητας οίνων και αντιστοίχων προϊόντων.

Γενικές Ικανότητες

Λαμβάνοντας υπόψη τις γενικές ικανότητες που πρέπει να έχει αποκτήσει ο πτυχιούχος (όπως αυτές αναγράφονται στο Παράρτημα Διπλώματος και παρατίθενται ακολούθως) σε ποια / ποιες από αυτές αποσκοπεί το μάθημα,;

Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών	Σχεδιασμός και διαχείριση έργων
Προσαρμογή σε νέες καταστάσεις	Σεβασμός στη διαφορετικότητα και στην πολυπολιτισμικότητα
Λήψη αποφάσεων	Σεβασμός στο φυσικό περιβάλλον
Αυτόνομη εργασία	Επίδειξη κοινωνικής, επαγγελματικής και ηθικής υπευθυνότητας και ευαισθησίας σε θέματα φύλου
Ομαδική εργασία	Άσκηση κριτικής και αυτοκριτικής
Εργασία σε διεθνές περιβάλλον	Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης
Εργασία σε διεπιστημονικό περιβάλλον	Άλλες
Παράγωγή νέων ερευνητικών ιδεών	

Εργασία σε διεπιστημονικό περιβάλλον
Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών
Αυτόνομη εργασία
Ομαδική εργασία
Προσαρμογή σε νέες καταστάσεις
Λήψη αποφάσεων
Άσκηση κριτικής και αυτοκριτικής
Ανάπτυξη ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης

3. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

1. Βασικές έννοιες και ορισμοί, οικονομικές συνιστώσες και σημασία της Μικροβιολογίας. Ιστορική προσέγγιση: Από την αρχαιότητα στο Μανουήλ Σαρρή τον Τενέδιο και από τον Antonie van Leeuwenhoek στη Γενετική Μηχανική και τη Μοριακή Βιοτεχνολογία. Έννοια και «Χρωματισμοί» Βιοτεχνολογίας.
2. Στοιχεία Μικροβιακής Τεχνολογίας: Το φαινόμενο της μικροβιακής αύξησης, παράγοντες που επηρεάζουν την αύξηση των μικροοργανισμών, τυπική καμπύλη της μικροβιακής αύξησης σε κλειστό σύστημα καλλιέργειας, υπολογισμοί στο κλειστό σύστημα καλλιέργειας.
3. Καλλιέργεια μικροοργανισμών σε ημι-συνεχή τροφοδοτούμενα συστήματα. Τεχνολογία και υπολογισμοί.
4. Καλλιέργεια μικροοργανισμών σε συνεχή συστήματα καλλιέργειας (μονοβάθμια, διβάθμια και με ανακύκλωση κυττάρων). Τεχνολογία και υπολογισμοί.
5. Η λειτουργία των μικροβιακών κυττάρων. Βασικά στοιχεία του μικροβιακού μεταβολισμού με έμφαση στους μικροοργανισμούς που σχετίζονται με την Οινολογία: Γλυκόλυση Embden-Meyerhoff-Parnas, γλυκόλυση των Ρ-πεντοζών, γλυκόλυση Entner-Dudoroff. Βιοσύνθεση και καταβολισμός των λιπαρών υλών στο μικροοργανισμό *Saccharomyces cerevisiae*. Φαινόμενο Crabtree και φαινόμενο Pasteur. Φαινόμενο διαύξησης στο μικροοργανισμό *Saccharomyces cerevisiae*.
6. Γαλακτικά βακτήρια: Γενικές προσεγγίσεις και ειδικότερη εμπλοκή τους στην Οينوποιητική διεργασία. Η μηλικογαλακτική βιομετατροπή.
7. Ασθένειες οίνων μικροβιακής αιτιολογίας (εκτροπή ζύμωσης, βιογενείς αμίνες, ουρεθάνη, αποικοδόμηση γλυκερόλης, ακρολείνη, εξωπολυσακχαρίτες, Brett, μαννιτο-γαλακτική ζύμωση, «κολλημένες» ζυμώσεις).

4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ <i>Πρόσωπο με πρόσωπο, Εξ αποστάσεως εκπαίδευση κ.λπ.</i>	Διδασκαλία σε αμφιθέατρο δια ζώσης με δυνατότητα εξ' αποστάσεως εκπαίδευσης.																				
ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ <i>Χρήση Τ.Π.Ε. στη Διδασκαλία, στην Εργαστηριακή Εκπαίδευση, στην Επικοινωνία με τους φοιτητές</i>	Στις παραδόσεις χρησιμοποιούνται: - εργαλεία απομακρυσμένων συναντήσεων (cisco webex), - λογισμικά παρουσίασης (τύπου power point) - χρήση παραδοσιακού πίνακα για ασκήσεις αυτο-αξιολόγηση Επιπλέον, οι φοιτητές χρησιμοποιούν εργαλεία αυτοματισμού γραφείου, φυλλομετρητές ιστού (web browser) καθώς και e-reader για ψηφιακά βιβλία.																				
ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ <i>Περιγράφονται αναλυτικά ο τρόπος και μέθοδοι διδασκαλίας.</i> <i>Διαλέξεις, Σεμινάρια, Εργαστηριακή Άσκηση, Άσκηση Πεδίου, Μελέτη & ανάλυση βιβλιογραφίας, Φροντιστήριο, Πρακτική (Τοποθέτηση), Κλινική Άσκηση, Καλλιτεχνικό Εργαστήριο, Διαδραστική διδασκαλία, Εκπαιδευτικές επισκέψεις, Εκπόνηση μελέτης (project), Συγγραφή εργασίας / εργασιών, Καλλιτεχνική δημιουργία, κ.λπ.</i> <i>Αναγράφονται οι ώρες μελέτης του φοιτητή για κάθε μαθησιακή δραστηριότητα καθώς και οι ώρες μη καθοδηγούμενης μελέτης σύμφωνα με τις αρχές του ECTS</i>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Δραστηριότητα</th><th>Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Διαλέξεις</td><td>39</td></tr> <tr> <td>Ατομική μελέτη</td><td>83</td></tr> <tr> <td>Εξετάσεις</td><td>3</td></tr> <tr> <td> </td><td> </td></tr> <tr> <td> </td><td> </td></tr> <tr> <td> </td><td> </td></tr> <tr> <td> </td><td> </td></tr> <tr> <td> </td><td> </td></tr> <tr> <td>Σύνολο Μαθήματος</td><td>125</td></tr> </tbody> </table>	Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου	Διαλέξεις	39	Ατομική μελέτη	83	Εξετάσεις	3											Σύνολο Μαθήματος	125
Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου																				
Διαλέξεις	39																				
Ατομική μελέτη	83																				
Εξετάσεις	3																				
Σύνολο Μαθήματος	125																				
ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ <i>Περιγραφή της διαδικασίας αξιολόγησης</i> <i>Γλώσσα Αξιολόγησης, Μέθοδοι αξιολόγησης, Διαμορφωτική ή Συμπερασματική, Δοκιμασία Πολλαπλής Επιλογής, Ερωτήσεις Σύντομης Απάντησης, Ερωτήσεις Ανάπτυξης Δοκιμίων, Επίλυση Προβλημάτων, Γραπτή Εργασία, Έκθεση / Αναφορά, Προφορική Εξέταση, Δημόσια Παρουσίαση, Εργαστηριακή Εργασία, Κλινική Εξέταση Ασθενούς, Καλλιτεχνική Ερμηνεία, Άλλη / Άλλες</i> <i>Αναφέρονται ρητά προσδιορισμένα κριτήρια αξιολόγησης και εάν και που είναι προσβάσιμα από τους φοιτητές.</i>	Γραπτή τελική εξέταση για την θεωρία																				

5. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Προτεινόμενη Βιβλιογραφία:

1. Αγγελής Γ. (2017) Μικροβιολογία και Μικροβιακή Τεχνολογία 2^η Έκδοση, Εκδόσεις "Σταμούλης ΑΕ", Αθήνα, Ελλάδα
2. Ribereau-Gayon, P., Glories, Y., Maujean, A., Dubourdieu, D. (2000) Handbook of enology, volume 1 and 2, Editions John Wiley & Sons Ltd, London, England

- Συναφή επιστημονικά περιοδικά:

Microorganisms
Applied Microbiology and Biotechnology
Process Biochemistry
Foods
Journal of Biotechnology

1.7 ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ

1. ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ		
ΤΜΗΜΑ	ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟ		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ		ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	Α'
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	Σεμινάρια		
ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ		ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕ Σ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕ Σ ΜΟΝΑΔΕΣ
Παρακολούθηση αυτοτελών διαλέξεων		3	2
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	Γενικού Υποβάθρου		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:			
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	Ελληνικά		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	ΟΧΙ		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)			

2. ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα

Περιγράφονται τα μαθησιακά αποτελέσματα του μαθήματος οι συγκεκριμένες γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες καταλλήλου επιπέδου που θα αποκτήσουν οι φοιτητές μετά την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος.

Συμβουλευτείτε το Παράρτημα Α

- Περιγραφή του Επιπέδου των Μαθησιακών Αποτελεσμάτων για κάθε ένα κύκλο σπουδών σύμφωνα με Πλαίσιο Προσόντων του Ευρωπαϊκού Χώρου Ανώτατης Εκπαίδευσης
- Περιγραφικοί Δείκτες Επιπέδων 6, 7 & 8 του Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων Διά Βίου Μάθησης

και Παράρτημα Β

Περίληπτικός Οδηγός συγγραφής Μαθησιακών Αποτελεσμάτων

Αντικείμενο του μαθήματος

Εξοικείωση με τρέχοντα θέματα στον τομέα των Τροφίμων & της Διατροφής. Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στην εκπαίδευση από άτομα που εργάζονται στον χώρο και μπορούν να παρουσιάσουν παραδείγματα από την πραγματική ζωή και πως η θεωρητική γνώση εφαρμόζεται στον εργασιακό χώρο.

Σκοπός του μαθήματος

Με την επιτυχή ολοκλήρωση των σεμιναρίων ο/η φοιτητής/τρια θα:

- μπορεί να αναπτύξει κριτικά επιστημονικά ζητήματα σε σειρά σύγχρονων θεμάτων στα τρόφιμα & τη διατροφή
- μπορεί να αλληλεπιδράσει αυτόνομα και να εφαρμόσει τις γνώσεις του σε περιβάλλοντα με ειδικούς από τον παραγωγικό κλάδο
- μπορεί να αναλύσει, περιγράψει και να αναγνωρίσει την πρωτοτυπία σε παραδείγματα και μελέτες περιπτώσεων από τη βιομηχανία
- μπορεί να χειριστεί την πολυπλοκότητα του κλάδου των τροφίμων και τον κοινωνικο-οικονομικό του αντίκτυπο

Γενικές Ικανότητες

Λαμβάνοντας υπόψη τις γενικές ικανότητες που πρέπει να έχει αποκτήσει ο πτυχιούχος (όπως αυτές αναγράφονται στο Παράρτημα Διπλώματος και παρατίθενται ακολούθως) σε ποια / ποιες από αυτές αποσκοπεί το μάθημα:

Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών

Προσαρμογή σε νέες καταστάσεις

Λήψη αποφάσεων

Αυτόνομη εργασία

Ομαδική εργασία

Εργασία σε διεθνές περιβάλλον

Εργασία σε διεπιστημονικό περιβάλλον

Παράγωγή νέων ερευνητικών ιδεών

Σχεδιασμός και διαχείριση έργων

Σεβασμός στη διαφορετικότητα και στην πολυπολιτισμικότητα

Σεβασμός στο φυσικό περιβάλλον

Επίδειξη κοινωνικής, επαγγελματικής και ηθικής υπευθυνότητας

και ευαισθησίας σε θέματα φύλου

Άσκηση κριτικής και αυτοκριτικής

Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης

- Εργασία σε διεπιστημονικό περιβάλλον
- Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης
- Κατανόηση ειδικών θεμάτων
- Κατανόηση των αναγκών εργασίας σε διεθνές περιβάλλον

3. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Το μάθημα περιλαμβάνει μια σειρά διαλέξεων από προσκεκλημένους ομιλητές με σημαντική επιστημονική ή/και εργασιακή πορεία στο χώρο της οινολογίας και των αλκοολούχων ποτών. Οι ομιλητές/ομιλήτριες θα παρουσιάζουν σύγχρονα και καινοτόμα θέματα και παραδείγματα διαχείρισης τους από τον ερευνητικό ή επαγγελματικό χώρο.

4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ <i>Πρόσωπο με πρόσωπο, Εξ αποστάσεως εκπαίδευση κ.λπ.</i>	Πρόσωπο με πρόσωπο και εξ αποστάσεως						
ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ	Χρήση ΤΠΕ στην Επικοινωνία με τις/τους φοιτήτριες/ές και στη διδασκαλία όπου απαιτείται						
ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	<table border="1"> <thead> <tr> <th><i>Δραστηριότητα</i></th><th><i>Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου</i></th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Παρακολούθηση διαλέξεων</td><td>50</td></tr> <tr> <td>Σύνολο Μαθήματος</td><td>50</td></tr> </tbody> </table>	<i>Δραστηριότητα</i>	<i>Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου</i>	Παρακολούθηση διαλέξεων	50	Σύνολο Μαθήματος	50
<i>Δραστηριότητα</i>	<i>Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου</i>						
Παρακολούθηση διαλέξεων	50						
Σύνολο Μαθήματος	50						
ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ	Το μάθημα αυτό δεν αξιολογείται γραπτά ή προφορικά και για την επιτυχή ολοκλήρωση του απαιτείται η συμμετοχή στο 80% των διαλέξεων.						

5. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

--

2. ΜΑΘΗΜΑΤΑ Β' ΕΞΑΜΗΝΟΥ

2.1. ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΟΪΝΟΥ II

1. ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ		
ΤΜΗΜΑ	ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ			
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ		ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	Β'
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΟΪΝΟΥ II		
ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ σε περίπτωση που οι πιστωτικές μονάδες απονέμονται σε διακριτά μέρη του μαθήματος π.χ. Διαλέξεις, Εργαστηριακές Ασκήσεις κ.λπ. Αν οι πιστωτικές μονάδες απονέμονται ενιαία για το σύνολο του μαθήματος αναγράψτε τις εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας και το σύνολο των πιστωτικών μονάδων		ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕ Σ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕ Σ ΜΟΝΑΔΕΣ
θεωρία		3	6
Εργαστήριο		2	
Προσθέστε σειρές αν χρειαστεί. Η οργάνωση διδασκαλίας και οι διδακτικές μέθοδοι που χρησιμοποιούνται περιγράφονται αναλυτικά στο (δ).			
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ γενικού υποβάθρου, ειδικού υποβάθρου, ειδίκευσης γενικών γνώσεων, ανάπτυξης δεξιοτήτων	Ειδικού υποβάθρου		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:	Τεχνολογία Οίνου I, Τεχνολογία τροφίμων		
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	ΕΛΛΗΝΙΚΑ		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	ΟΧΙ		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)			

2. ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα Περιγράφονται τα μαθησιακά αποτελέσματα του μαθήματος οι συγκεκριμένες γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες καταλλήλου επιπέδου που θα αποκτήσουν οι φοιτητές μετά την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος. Συμβουλευτείτε το Παράρτημα Α - Περιγραφή του Επιπέδου των Μαθησιακών Αποτελεσμάτων για κάθε ένα κύκλο σπουδών σύμφωνα με το Πλαίσιο Προσόντων του Ευρωπαϊκού Χώρου Ανώτατης Εκπαίδευσης - Περιγραφικοί Δείκτες Επιπέδων 6, 7 & 8 του Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων Διά Βίου Μάθησης και το Παράρτημα Β - Περίληπτικός Οδηγός συγγραφής Μαθησιακών Αποτελεσμάτων
Το μάθημα αποτελεί συνέχεια του μαθήματος της ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ I.

Η ύλη του μαθήματος αποσκοπεί στην γνωριμία και εξοικείωση των φοιτητών/τριων με την χημική σύσταση των οίνων, τις μεταζυμωτικές επεξεργασίες, την οξειδωτική και αναγωγική παλαίωση, αλλά και την σύνδεση των παραπάνω με την έννοια της ποιότητας των οίνων.

Απώτερος σκοπός των εργαστηριακών ασκήσεων είναι η πρακτική εφαρμογή της σταθεροποίησης των λευκών και ερυθρών οίνων.

Με την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος ο φοιτητής / τρια θα είναι σε θέση να:

- διακρίνει τις βασικές έννοιες της σταθεροποίησης των οίνων
- συγκρίνει την χημική σύσταση των οίνων και θα μπορεί να την συνδέσει με την τελική τους ποιότητα
- εξετάζει τις βασικές αιτίες χημικής και μικροβιακής αστάθειας των οίνων και θα προτείνει τρόπους αντιμετώπισής τους
- Συνδέσει το στυλ ενός οίνου με τον τρόπο παλαίωσής του
- Αξιολογήσει την σταθερότητα/αστάθεια των οίνων εργαστηριακά
- σχεδιάζει εργαστηριακές δοκιμές προσθήκης οινολογικών ουσιών και να ανακατασκευάζει για την αντίστοιχη προσθήκη στο οινοποιείο
- Συνεργαστεί με τους συμφοιτητές του για να πραγματοποιήσει εργαστηριακές μετρήσεις και στη συνέχεια συζητήσει τα αποτελέσματα μετρήσεων και να ετοιμάσει αναφορά.
- Συγκρίνει κριτικά τα αποτελέσματα των αναλύσεων που πραγματοποίησε με βιβλιογραφικά δεδομένα

Γενικές Ικανότητες

Λαμβάνοντας υπόψη τις γενικές ικανότητες που πρέπει να έχει αποκτήσει ο πτυχιούχος (όπως αυτές αναγράφονται στο Παράρτημα Διπλώματος και παρατίθενται ακολούθως) σε ποια / ποιες από αυτές αποσκοπεί το μάθημα.:

Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών

Προσαρμογή σε νέες καταστάσεις

Λήψη αποφάσεων

Αυτόνομη εργασία

Ομαδική εργασία

Εργασία σε διεθνές περιβάλλον

Εργασία σε διεπιστημονικό περιβάλλον

Παράγωγή νέων ερευνητικών ιδεών

Σχεδιασμός και διαχείριση έργων

Σεβασμός στη διαφορετικότητα και στην πολυπολιτισμικότητα

Σεβασμός στο φυσικό περιβάλλον

Επίδειξη κοινωνικής, επαγγελματικής και ηθικής υπευθυνότητας και ευαισθησίας σε θέματα φύλου

Άσκηση κριτικής και αυτοκριτικής

Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης

.....

Άλλες...

.....

- Αυτόνομη Εργασία
- Ομαδική Εργασία
- Λήψη αποφάσεων
- Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης
- Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με την χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών

3. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Στόχοι Μαθήματος: Εξοικείωση των φοιτητών/τριων με τις μεταζυμωτικές επεξεργασίες, την οξειδωτική και αναγωγική παλαίωση, την σύνδεση των παραπάνω με την έννοια της ποιότητας των οίνων.

Με την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος ο φοιτητής / τρια θα είναι σε θέση να έχει κατανοήσει τις βασικές έννοιες της σταθεροποίησης των οίνων, να διακρίνει τις βασικές αιτίες χημικής και μικροβιακής αστάθειας των οίνων και να αποφασίσει τρόπους αντιμετώπισής τους, να συνδέσει το στυλ ενός οίνου με τον τρόπο παλαίωσής του, να αξιολογήσει την σταθερότητα/αστάθεια των οίνων εργαστηριακά, να πραγματοποιεί εργαστηριακές δοκιμές προσθήκης οινολογικών ουσιών και να αποφασίζει για την αντίστοιχη προσθήκη στο οινοποιείο.

Διαλέξεις

- 1 και 2. Μεταζυμωτικές επεξεργασίες οίνων: Ρύθμιση της χημικής σύστασης . Χημική σταθεροποίηση- τρυγική σταθεροποίηση, αντιμετώπιση θολωμάτων μεταλλικών ιόντων πρωτεϊνών και μεγαλομορίων
3. Μικροβιακή σταθεροποίηση- Μικροοργανισμοί αλλοιώσεων: βακτήρια, ζύμες, μύκητες
4. Οξειδωτική και αναγωγική παλαίωση οίνων σε δρύινα βαρέλια και φιάλες Συμβολή του ξύλου του βαρελιού στην ωρίμανση και ποιότητα των οίνων, επίδραση χρόνου, θερμοκρασίας και οξυγόνου.
5. Δρύινα βαρέλια και ωρίμανση οίνων
6. Εναλλακτικά του βαρελιού προϊόντα
7. Κατεργασίες με οινολογικά προϊόντα – μη πρωτεϊνούχες ύλες κατεργασιών
8. Κατεργασίες με πρωτεϊνούχες κόλλες
9. Φιλτράρισμα, είδη φίλτρων- υλικά φιλτραρίσματος
10. Εμφιάλωση-
11. Υλικά συσκευασίας- διαφορετικά είδη πωματισμού

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΕΣ ΑΣΚΗΣΕΙΣ

1. Παρακολούθηση μηλογαλακτικής ζύμωσης
2. Έλεγχος μικροβιακής σταθερότητας οίνων (ζυμομύκητες)
3. Έλεγχος μικροβιακής σταθερότητας οίνων (βακτήρια)
4. Έλεγχος τρυγικής σταθερότητας οίνων
5. Τρυγική σταθεροποίηση οίνων
6. Έλεγχος πρωτεϊνικής σταθερότητας οίνων
7. Πρωτεϊνική σταθεροποίηση οίνων
8. Κολλάρισμα ερυθρών οίνων
9. Αξιολόγηση κολλαρίσματος ερυθρών οίνων
10. Κολλάρισμα λευκών οίνων
11. Αξιολόγηση κολλαρίσματος ερυθρών οίνων
12. Έλεγχος οξειδωσιμότητας λευκών οίνων
13. Ποιοτική αποτίμηση οίνων (ομαδική εργασία)

4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ <i>Πρόσωπο με πρόσωπο, Εξ αποστάσεως εκπαίδευση κ.λπ.</i>	Πρόσωπο με πρόσωπο	
ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ <i>Χρήση Τ.Π.Ε. στη Διδασκαλία, στην Εργαστηριακή Εκπαίδευση, στην Επικοινωνία με τους φοιτητές</i>	Θεωρία, διαλέξεις σε power point, προβολή εκπαιδευτικών ταινιών , χρήση παραδοσιακού πίνακα για ασκήσεις αυτό-αξιολόγησης	
ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ <i>Περιγράφονται αναλυτικά ο τρόπος και μέθοδοι διδασκαλίας.</i>	Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου
	Διαλέξεις	39

Διαλέξεις, Σεμινάρια, Εργαστηριακή Άσκηση, Άσκηση Πεδίου, Μελέτη & ανάλυση βιβλιογραφίας, Φροντιστήριο, Πρακτική (Τοποθέτηση), Κλινική Άσκηση, Καλλιτεχνικό Εργαστήριο, Διαδραστική διδασκαλία, Εκπαιδευτικές επισκέψεις, Εκπόνηση μελέτης (project), Συγγραφή εργασίας / εργασιών, Καλλιτεχνική δημιουργία, κ.λπ. Αναγράφονται οι ώρες μελέτης του φοιτητή για κάθε μαθησιακή δραστηριότητα καθώς και οι ώρες μη καθοδηγούμενης μελέτης σύμφωνα με τις αρχές του ECTS	Ασκήσεις Πράξης που εστιάζουν στην εφαρμογή μεθοδολογιών από μικρότερες ομάδες φοιτητών	26
	Μελέτη για την προετοιμασία αναφορών	10
	Ατομική Μελέτη	72
	Εξετάσεις	3
	Σύνολο Μαθήματος	150
	ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ Περιγραφή της διαδικασίας αξιολόγησης Γλώσσα Αξιολόγησης, Μέθοδοι αξιολόγησης, Διαμορφωτική ή Συμπερασματική, Δοκιμασία Πολλαπλής Επιλογής, Ερωτήσεις Σύντομης Απάντησης, Ερωτήσεις Ανάπτυξης Δοκιμίων, Επίλυση Προβλημάτων, Γραπτή Εργασία, Έκθεση / Αναφορά, Προφορική Εξέταση, Δημόσια Παρουσίαση, Εργαστηριακή Εργασία, Κλινική Εξέταση Ασθενούς, Καλλιτεχνική Ερμηνεία, Άλλη / Άλλες Αναφέρονται ρητά προσδιορισμένα κριτήρια αξιολόγησης και εάν και που είναι προσβάσιμα από τους φοιτητές.	
I. Γραπτή τελική εξέταση για την θεωρία που περιλαμβάνει ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής II. Γραπτή εξέταση για το εργαστήριο και γραπτή αναφορά της εργαστηριακής εργασίας. Ο τελικός βαθμός προκύπτει από τον μέσο όρο των βαθμών της γραπτής εξέτασης και της αναφοράς.		

5. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Προτεινόμενη Βιβλιογραφία:

1. Χημεία και Βιοχημεία Οίνου- Οينوποίηση Επιμέλεια Κοτσεριδης Γιωργος-Κοντουδακης Νικόλαος
2. Ribereau-Gayon, P., Glories, Y., Maujean, A., Dubourdieu, D. (2000) Handbook of enology, volume 2, John Wiley & Sons Ltd, England
3. Principles and Practices of Winemaking . Boulton B. Roger, Singleton L. Vernon, Bisson F. Linda, Kunkee E. Ralph Springer Science & Business Media, 1999.
4. Understanding Wine chemistry. Waterhouse Andrew, Sacks Gavin, Jeffery David, Wiley 2016

- Συναφή επιστημονικά περιοδικά:

Oeno One

Wine Technical Reviews IVES

2.2. ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ ΓΙΑ ΟΙΝΟΛΟΓΟΥΣ II

1. ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ		
ΤΜΗΜΑ	ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟ		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ		ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	Β'
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ ΓΙΑ ΟΙΝΟΛΟΓΟΥΣ II		
ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ σε περίπτωση που οι πιστωτικές μονάδες απονέμονται σε διακριτά μέρη του μαθήματος π.χ. Διαλέξεις, Εργαστηριακές Ασκήσεις κ.λπ. Αν οι πιστωτικές μονάδες απονέμονται ενιαία για το σύνολο του μαθήματος αναγράψτε τις εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας και το σύνολο των πιστωτικών μονάδων		ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕ Σ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕ Σ ΜΟΝΑΔΕΣ
		3	5
Προσθέστε σειρές αν χρειαστεί. Η οργάνωση διδασκαλίας και οι διδακτικές μέθοδοι που χρησιμοποιούνται περιγράφονται αναλυτικά στο (δ).			
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ γενικού υποβάθρου, ειδικού υποβάθρου, ειδίκευσης γενικών γνώσεων, ανάπτυξης δεξιοτήτων	Μάθημα ειδικού υποβάθρου		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:	Όχι		
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	Ελληνικά		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	Όχι		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)			

2. ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα Περιγράφονται τα μαθησιακά αποτελέσματα του μαθήματος οι συγκεκριμένες γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες καταλλήλου επιπέδου που θα αποκτήσουν οι φοιτητές μετά την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος. Συμβουλευτείτε το Παράρτημα Α - Περιγραφή του Επιπέδου των Μαθησιακών Αποτελεσμάτων για κάθε ένα κύκλο σπουδών σύμφωνα με το Πλαίσιο Προσόντων του Ευρωπαϊκού Χώρου Ανώτατης Εκπαίδευσης - Περιγραφικοί Δείκτες Επιπέδων 6, 7 & 8 του Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων Διά Βίου Μάθησης και το Παράρτημα Β - Περίληπτικός Οδηγός συγγραφής Μαθησιακών Αποτελεσμάτων
Σκοπός του μαθήματος είναι η απόκτηση γνώσεων που σχετίζεται με όλο το φάσμα της διαχείρισης οينوπαγωγικών αμπελώνων, μέσω της μελέτης της σύγχρονης μεθοδολογίας σχετικά με την παραγωγή προϊόντων υψηλής ποιοτικής στάθμης που εξειδικεύονται κάθε φορά στην ιδιαίτερες συνθήκες κάθε περιοχής. Επιπλέον το μάθημα αποσκοπεί να εισαγάγει στο φοιτητή/τρια στις βασικές έννοιες και αρχές της φυτοπροστασίας και να τον εφοδιάσει με τις απαραίτητες γνώσεις για την πρόβλεψη, την αναγνώριση και την αντιμετώπιση των εχθρών και ασθενειών της αμπέλου με σύγχρονες μεθόδους, έτσι ώστε να είναι σε θέση να παράγει υγιή σταφύλια υψηλής ποιότητας εφαρμόζοντας τις μοντέρνες τεχνικές φυτοπροστασίας λαμβάνοντας υπόψη την προστασία του περιβάλλοντος.

Μετά το τέλος του μαθήματος ο φοιτητής – τρία θα είναι σε θέση να:

1. Διακρίνει την επίδραση των διάφορων εισροών στην μορφολογία και ανατομία των κύριων βλαστικών και αναπαραγωγικών οργάνων της αμπέλου καθώς επίσης και στις φυσιολογικές διεργασίες του φυτού της αμπέλου.
2. Γνωρίζει τις κυριότερες μεθοδολογίες παρακολούθησης των υδατικών αναγκών των φυτών της αμπέλου, καθώς επίσης και να μπορεί να συμμετέχει στον σχεδιασμό και την εφαρμογή των διαφόρων στρατηγικών άρδευσης, ανάλογα με το επιδιωκόμενο κατά περίπτωση οινικό προϊόν.
3. Κατανοεί την χρονική παραλλακτικότητα που αφορά τις θρεπτικές απαιτήσεις των φυτών της αμπέλου και να εφαρμόζει εξειδικευμένους τρόπους διαχείρισης του εδάφους του αμπελώνα.
4. Λαμβάνει σημαντικές αποφάσεις που αφορούν την εγκατάσταση νέων αμπελώνων χρησιμοποιώντας σύγχρονη μεθοδολογία σχετικά με την μελέτη όλων των αναγκαίων παραμέτρων.
5. Επιλέγει την εφαρμογή των κατάλληλων επεμβάσεων που αφορούν την διαχείριση οινοπαραγωγικών αμπελώνων, στα κρίσιμα στάδια του βλαστικού κύκλου της αμπέλου κάνοντας χρήση τόσο των ευρέως χρησιμοποιούμενων όσο και των σύγχρονων τεχνολογιών.
6. Γνωρίζει τις δυνατότητες και την εφαρμογή τεχνολογιών που αφορούν την αμπελουργία ακριβείας καθώς επίσης και να συμμετέχει στην κατάρτιση προγραμμάτων εξειδικευμένης διαχείρισης των αμπελώνων.
7. Κατανοεί τη βιολογία και τα συμπτώματα των διαφόρων παθογόνων του αμπελιού και να είναι σε θέση να επιλέγει την καταλληλότερη μέθοδο καταπολέμησης αυτών.
8. Αντιλαμβάνεται τη χημική σύνθεση και την αποτελεσματικότητα των διαφόρων γεωργικών φυτοφαρμάκων και να είναι σε θέση να επιλέγει τα πιο κατάλληλα ανάλογα με την κάθε περίπτωση.

Γενικές Ικανότητες

Λαμβάνοντας υπόψη τις γενικές ικανότητες που πρέπει να έχει αποκτήσει ο πτυχιούχος (όπως αυτές αναγράφονται στο Παράρτημα Διπλώματος και παρατίθενται ακολούθως) σε ποια / ποιες από αυτές αποσκοπεί το μάθημα;.

Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών
Προσαρμογή σε νέες καταστάσεις
Λήψη αποφάσεων
Αυτόνομη εργασία
Ομαδική εργασία
Εργασία σε διεθνές περιβάλλον
Εργασία σε διεπιστημονικό περιβάλλον
Παράγωγή νέων ερευνητικών ιδεών

Σχεδιασμός και διαχείριση έργων
Σεβασμός στη διαφορετικότητα και στην πολυπολιτισμικότητα
Σεβασμός στο φυσικό περιβάλλον
Επίδειξη κοινωνικής, επαγγελματικής και ηθικής υπευθυνότητας και ευαισθησίας σε θέματα φύλου
Άσκηση κριτικής και αυτοκριτικής
Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης

.....
Άλλες...

.....

Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των νέων τεχνολογιών.

Σεβασμός στο περιβάλλον και τη βιοποικιλότητα.

Προσαρμογή σε νέες καταστάσεις.

Λήψη αποφάσεων.

Αυτόνομη εργασία.

Ομαδική εργασία.

3. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

- Επίδραση της υδατικής διαθεσιμότητας:
 - στις φυσιολογικές διεργασίες της αμπέλου.
 - στη μορφολογία και ανατομία των βλαστικών οργάνων της αμπέλου.
 - στα ανατομικά και ποιοτικά χαρακτηριστικά της ράγας.
- Συστήματα διαχείρισης της άρδευσης αμπελώνων – Μέθοδοι παρακολούθησης των υδατικών αναγκών και συστήματα εφαρμογής του αρδευτικού νερού.
- Μελέτη παραμέτρων εγκατάστασης νέων αμπελώνων
- Καλλιεργητικές πρακτικές και διαχείριση της φυτοστοιβάδας παραγωγικών αμπελώνων
 - Σύγχρονα συστήματα διαμόρφωσης.
- Εκμηχάνιση της αμπελοκαλλιέργειας – Νέες τεχνολογίες
- Λίπανση και θρεπτικές ανάγκες της αμπέλου - Διαχείριση του εδάφους του αμπελώνα
- Έννοια του terroir - Βιοκλιματικοί δείκτες - Αρχές συμβατικής, βιολογικής και βιοδυναμικής αμπελοκαλλιέργειας.
- Εφαρμογή τεχνολογιών της αμπελουργίας ακριβείας στην σύγχρονη διαχείριση αμπελώνων.
- Ασθένειες και εχθροί της αμπέλου
- Μοντέλα πρόβλεψης προσβολής. Τεχνικές ελέγχου και δειγματοληψίας. Μέθοδοι προστασίας φυτικής παραγωγής.
- Ολοκληρωμένη καταπολέμηση: Γεωργικά φάρμακα και συνδυασμένη αντιμετώπιση. Αρχές και στρατηγικές ολοκληρωμένης καταπολέμησης
- Βιολογική καταπολέμηση: Βιολογικά προστατευτικά προϊόντα. Βιολογική αντιμετώπιση εχθρών και ασθενειών.
- Διευκρινήσεις, απορίες φοιτητών, συζήτηση

4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ <i>Πρόσωπο με πρόσωπο, Εξ αποστάσεως εκπαίδευση κ.λπ.</i>	Πρόσωπο με πρόσωπο, Εξ' αποστάσεως εκπαίδευση														
ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ <i>Χρήση Τ.Π.Ε. στη Διδασκαλία, στην Εργαστηριακή Εκπαίδευση, στην Επικοινωνία με τους φοιτητές</i>	Στις παραδόσεις χρησιμοποιούνται: - εργαλεία απομακρυσμένων συναντήσεων (cisco webex), - λογισμικά παρουσίασης (τύπου power point) - χρήση παραδοσιακού πίνακα για ασκήσεις αυτο-αξιολόγηση Επιπλέον, οι φοιτητές χρησιμοποιούν εργαλεία αυτοματισμού γραφείου, φυλλομετρητές ιστού (web browser) καθώς και e-reader για ψηφιακά βιβλία. Η επικοινωνία με τους φοιτητές είναι διαρκής, μέσω email, τηλεφώνου, και πολλών προσωπικών συναντήσεων εκτός μαθήματος.														
ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ <i>Περιγράφονται αναλυτικά ο τρόπος και μέθοδοι διδασκαλίας. Διαλέξεις, Σεμινάρια, Εργαστηριακή Άσκηση, Άσκηση Πεδίου, Μελέτη & ανάλυση βιβλιογραφίας, Φροντιστήριο, Πρακτική (Τοποθέτηση), Κλινική Άσκηση, Καλλιτεχνικό Εργαστήριο, Διαδραστική διδασκαλία,</i>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Δραστηριότητα</th><th>Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Θεωρία: Διαλέξεις</td><td>39</td></tr> <tr> <td>Μελέτη και ανάλυση βιβλιογραφίας</td><td>25</td></tr> <tr> <td>Ατομική μελέτη</td><td>61</td></tr> <tr> <td></td><td></td></tr> <tr> <td></td><td></td></tr> <tr> <td></td><td></td></tr> </tbody> </table>	Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου	Θεωρία: Διαλέξεις	39	Μελέτη και ανάλυση βιβλιογραφίας	25	Ατομική μελέτη	61						
Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου														
Θεωρία: Διαλέξεις	39														
Μελέτη και ανάλυση βιβλιογραφίας	25														
Ατομική μελέτη	61														

Εκπαιδευτικές επισκέψεις, Εκπόνηση μελέτης (project), Συγγραφή εργασίας / εργασιών, Καλλιτεχνική δημιουργία, κ.λπ. Αναγράφονται οι ώρες μελέτης του φοιτητή για κάθε μαθησιακή δραστηριότητα καθώς και οι ώρες μη καθοδηγούμενης μελέτης σύμφωνα με τις αρχές του ECTS		
	Σύνολο Μαθήματος	125
ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ Περιγραφή της διαδικασίας αξιολόγησης Γλώσσα Αξιολόγησης, Μέθοδοι αξιολόγησης, Διαμορφωτική ή Συμπερασματική, Δοκιμασία Πολλαπλής Επιλογής, Ερωτήσεις Σύντομης Απάντησης, Ερωτήσεις Ανάπτυξης Δοκιμίων, Επίλυση Προβλημάτων, Γραπτή Εργασία, Έκθεση / Αναφορά, Προφορική Εξέταση, Δημόσια Παρουσίαση, Εργαστηριακή Εργασία, Κλινική Εξέταση Ασθενούς, Καλλιτεχνική Ερμηνεία, Άλλη / Άλλες Αναφέρονται ρητά προσδιορισμένα κριτήρια αξιολόγησης και εάν και που είναι προσβάσιμα από τους φοιτητές.	Μέθοδοι αξιολόγησης: Γραπτή Δοκιμασία Πολλαπλής Επιλογής, ερωτήσεις Σύντομης Απάντησης. Ο τελικός βαθμός προκύπτει από την γραπτή εξέταση	

5. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Προτεινόμενη Βιβλιογραφία:

- Delrot S., Medrano H., Or E., Bavaresco L. and Grando S., 2010. Methodologies and Results in Grapevine Research, Springer Dordrecht, 448pp, ISBN978-90-481-9282-3, ISBN978-94-007-9737-6, <https://doi.org/10.1007/978-90-481-9283-0>.
- Keller M., 2015. The Science of Grapevines: Anatomy and Physiology 2nd Edition, Academic press, ISBN-10 0124199879, ISBN-13 978-0124199873.
- Proffitt T., Bramley R., Lamb D. and Winter E., 2006. Precision Viticulture – A new era in vineyard management and wine production. Winetitles & Cooperative Research, 89pp.
- Roubelakis-Angelakis K.A., 2009. Grapevine Molecular Physiology & Biotechnology 2nd Edition, Springer Dordrecht, 610pp, ISBN978-90-481-2304-9, <https://doi.org/10.1007/978-90-481-2305-6>.
- Tyerman S., Iland P, Dry P and Proffitt T., 2011. The Grapevine: From the Science to the Practice of Growing Vines for Wine, Patrick Inland Wine Promotions Pty Ltd, 310pp, ISBN 10 0958160554, ISBN 13 978-0958160551.
- Φουντάς, Σ., & Γέμτος, Θ. (2015). Γεωργία ακριβείας [Προπτυχιακό εγχειρίδιο]. Κάλλιπος, Ανοικτές Ακαδημαϊκές Εκδόσεις. 220 σελίδες, ISBN 978-960-603-135-9.
- Bramley, R. G., Ouzman, J., & Trought, M. C. (2020). Making sense of a sense of place: precision viticulture approaches to the analysis of terroir at different scales: This article is published in cooperation with the XIIIth International Terroir Congress November 17-18 2020, Adelaide, Australia. Guest editors: Cassandra Collins and Roberta De Bei. OENO One, 54(4), 903–917. <https://doi.org/10.20870/oeno-one.2020.54.4.3858>

- Damiano N., Arena C., Bonfante A., Caputo R., Erbaggio A., Cirillo C., De Micco V., 2022. How leaf vein and stomata traits are related with photosynthetic efficiency in Falanghina grapevine in different pedoclimatic conditions. *Plants* 11(11):1507. doi: 10.3390/plants11111507.
- Duan B., Ren Y., Zhao Y., Merkeryan H., Su-Zhou C., Li Y., Mei Y. and Liu X., 2022. An adequate regulated deficit irrigation strategy improves wine astringency perception by altering proanthocyanidin composition in Cabernet Sauvignon grapes, *Scientia Horticulturae*, 285, 110:182, <https://doi.org/10.1016/j.scienta.2021.110182>.
- Kyraleou, M., Kallithraka, S., Theodorou, N., Teissedre, P.-L., Kotseridis, Y. and Koundouras, S., 2017. Changes in tannin composition of Syrah grape skins and seeds during fruit ripening under contrasting water conditions. *Molecules* , 22, 1453. <https://doi.org/10.3390/molecules22091453>.
- MacMillan P., Teixeira G, Lopes C.M. and Monteiro A., 2021. The role of grapevine leaf morphoanatomical traits in determining capacity for coping with abiotic stresses: a review. *Ciência Téc. Vitiv.* 36(01) 75-88. 2021.
- Romero P., Gil-Muñoz R., Amor F.M., Valdés E., Fernández J.I. and Martinez-Cutillas A., 2013. Regulated Deficit Irrigation based upon optimum water status improves phenolic composition in Monastrell grapes and wines. *Agricultural Water Management*, 121, 85-101, <https://doi.org/10.1016/j.agwat.2013.01.007>.
- Salem, A., Kilany, A. E., & Shaker, G. (2004). The influence of npk, phosphorus source and potassium foliar application on growth and fruit quality of thompson seedless grapevines. *Acta Horticulturae*, 640, 163–173. <https://doi.org/10.17660/actahortic.2004.640.18>
- Ρούμπος Ι. Χ. 2015. Ασθένειες και εχθροί της αμπέλου. 6^η Έκδοση. ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΣΤΑΜΟΥΛΗ Α.Ε.
- Wilcox W.F., Gubler W.D., Uyemoto J.K. 2015. *Compendium of Grape Diseases, Disorders, and Pests*, 2nd Edition. APS Press.
- Jambagi, S. R.; Kambekar, D. N. Management of Major Insect Pests in Grape (*Vitis Vinifera* L.) Ecosystem: Novel Tools and Technologies.
- Cholet, C.; Bruez, É.; Lecomte, P.; Barsacq, A.; Martignon, T.; Giudici, M.; Simonit, M.; Dubourdieu, D.; Gény, L. Plant Resilience and Physiological Modifications Induced by Curettage of Esca-Diseased Grapevines. *OENO One* 2021, 55 (1), 153–169.
- Βαγγέλας Ι. Λεοντόπουλος Σ. Γραβάνης Φ. 2010. Φυτοπροστασία Φυτών Μεγάλης Καλλιέργειας. Εκδόσεις Νικόλαος Ι. Ριζάκης.

- Συναφή επιστημονικά περιοδικά:

Oeno one

Vitis

American journal of Enology and Viticulture

Agricultural Water Management

Australian Journal of Grape and Wine Research

Crop Protection.

Journal of Applied Horticulture

Journal of Pest Science

Plant Disease.

2.3. ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ ΟΪΝΩΝ ΚΑΙ ΑΛΚΟΟΛΟΫΧΩΝ ΠΟΤΩΝ

1. ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ		
ΤΜΗΜΑ	ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	ΜΕΤΑΡΤΥΧΙΑΚΟ		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ		ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	Β'
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ ΟΙΝΩΝ & ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΩΝ		
ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ σε περίπτωση που οι πιστωτικές μονάδες απονέμονται σε διακριτά μέρη του μαθήματος π.χ. Διαλέξεις, Εργαστηριακές Ασκήσεις κ.λπ. Αν οι πιστωτικές μονάδες απονέμονται ενιαία για το σύνολο του μαθήματος αναγράψτε τις εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας και το σύνολο των πιστωτικών μονάδων		ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕ Σ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕ Σ ΜΟΝΑΔΕΣ
Εκπαίδευση στο εργαστήριο		1,5	
Γευσιγνωσίες		1,5	
Προσθέστε σειρές αν χρειαστεί. Η οργάνωση διδασκαλίας και οι διδακτικές μέθοδοι που χρησιμοποιούνται περιγράφονται αναλυτικά στο (δ).			2
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ γενικού υποβάθρου, ειδικού υποβάθρου, ειδίκευσης γενικών γνώσεων, ανάπτυξης δεξιοτήτων	Ειδικού υπόβαθρου		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:	Όχι		
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	Ελληνική		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	Όχι		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)	?		

2. ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα

Περιγράφονται τα μαθησιακά αποτελέσματα του μαθήματος οι συγκεκριμένες γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες καταλλήλου επιπέδου που θα αποκτήσουν οι φοιτητές μετά την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος.

Συμβουλευτείτε το Παράρτημα Α

- Περιγραφή του Επιπέδου των Μαθησιακών Αποτελεσμάτων για κάθε ένα κύκλο σπουδών σύμφωνα με το Πλαίσιο Προσόντων του Ευρωπαϊκού Χώρου Ανώτατης Εκπαίδευσης
- Περιγραφικοί Δείκτες Επιπέδων 6, 7 & 8 του Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων Διά Βίου Μάθησης και το Παράρτημα Β
- Περιληπτικός Οδηγός συγγραφής Μαθησιακών Αποτελεσμάτων

Στόχοι του μαθήματος είναι η απόκτηση εμπειρίας και ικανοτήτων σχετικά την γευστική αξιολόγηση οίνων και αποσταγμάτων.

Μετά την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές αναμένεται να είναι σε θέση να:

στοιχειοθετούν διαφορές στο χρώμα των οίνων με βάση το έτος εσοδείας, την ποικιλία, οινοποιητικές τεχνικές, κτλ. Διακρίνουν διαφορές στην γεύση των οίνων και αποσταγμάτων καθώς και να αξιολογούν τις αλληλεπιδράσεις τους. Συμπεραίνουν διαφορές στο άρωμα των οίνων και αποσταγμάτων με βάση την ποικιλία, και τον τρόπο παραγωγής. Εντοπίζουν ελαττωματικές γεύσεις

και αρώματα. Αναγνωρίζουν τους αντιπροσωπευτικούς λευκούς και ερυθρούς οίνους της χώρας μας και άλλων χωρών. Αξιολογούν λευκούς, ερυθρούς, ροζέ, γλυκούς, αφρώδεις οίνους και αποσταγμάτα με βάση τους οργανοληπτικούς τους χαρακτήρες. Σχηματίζουν γνώμη σχετικά με τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των οίνων και αποσταγμάτων με βάση την γευσίγνωσία.

Γενικές Ικανότητες

Λαμβάνοντας υπόψη τις γενικές ικανότητες που πρέπει να έχει αποκτήσει ο πτυχιούχος (όπως αυτές αναγράφονται στο Παράρτημα Διπλώματος και παρατίθενται ακολούθως) σε ποια / ποιες από αυτές αποσκοπεί το μάθημα;

Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών
Προσαρμογή σε νέες καταστάσεις
Λήψη αποφάσεων
Αυτόνομη εργασία
Ομαδική εργασία
Εργασία σε διεθνές περιβάλλον
Εργασία σε διεπιστημονικό περιβάλλον
Παράγωγή νέων ερευνητικών ιδεών

Σχεδιασμός και διαχείριση έργων
Σεβασμός στη διαφορετικότητα και στην πολυπολιτισμικότητα
Σεβασμός στο φυσικό περιβάλλον
Επίδειξη κοινωνικής, επαγγελματικής και ηθικής υπευθυνότητας και ευαισθησίας σε θέματα φύλου
Άσκηση κριτικής και αυτοκριτικής
Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης

.....

Άλλες...

.....

Εργασία σε διεπιστημονικό περιβάλλον
Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών
Αυτόνομη εργασία
Ομαδική εργασία
Προσαρμογή σε νέες καταστάσεις
Λήψη αποφάσεων
Άσκηση κριτικής και αυτοκριτικής
Ανάπτυξη ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης

3. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

1. Εκπαίδευση στην οπτική αξιολόγηση οίνων και αποσταγμάτων
2. Εκπαίδευση στην γεύση (ζάχαρα, οξέα)
3. Εκπαίδευση στην πικρή γεύση και στην στυφή αίσθηση
4. Εκπαίδευση στις αλληλεπιδράσεις γεύσεων
5. Εκπαίδευση στις πτητικές ενώσεις και στις κατηγορίες αρωμάτων των οίνων και αποσταγμάτων
6. Εκπαίδευση στις ελαττωματικές οσμές οίνων και αποσταγμάτων
7. Γευσίγνωσία: Επίδραση χρόνου παλαίωσης στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των οίνων
8. Γευσίγνωσία: Επίδραση του ξύλου του βαρελιού στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των οίνων και αποσταγμάτων
9. Δοκιμή και αξιολόγηση κυριότερων λευκών ελληνικών ποικιλιών
10. Δοκιμή και αξιολόγηση κυριότερων ερυθρών ελληνικών ποικιλιών
11. Δοκιμή και αξιολόγηση κυριότερων λευκών διεθνών ποικιλιών
12. Δοκιμή και αξιολόγηση κυριότερων ερυθρών διεθνών ποικιλιών
13. Δοκιμή και αξιολόγηση αποσταγμάτων, γλυκών και αφρωδών οίνων Ελληνικών και διεθνών ποικιλιών

4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ <i>Πρόσωπο με πρόσωπο, Εξ αποστάσεως εκπαίδευση κ.λπ.</i>	Γευσιγνωσίες σε κατάλληλη αίθουσα με τον απαραίτητο εξοπλισμό (π.χ. ποτήρια, πτυελοδοχεία, βρύση)																						
ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ <i>Χρήση Τ.Π.Ε. στη Διδασκαλία, στην Εργαστηριακή Εκπαίδευση, στην Επικοινωνία με τους φοιτητές</i>	Στην εκπαίδευση χρησιμοποιούνται: - λογισμικά παρουσίασης (τύπου power point) - χρήση παραδοσιακού πίνακα για ασκήσεις αυτο-αξιολόγηση Η επικοινωνία με τους φοιτητές είναι διαρκής, μέσω email, τηλεφώνου, και πολλών προσωπικών συναντήσεων εκτός μαθήματος																						
ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ <i>Περιγράφονται αναλυτικά ο τρόπος και μέθοδοι διδασκαλίας. Διαλέξεις, Σεμινάρια, Εργαστηριακή Άσκηση, Άσκηση Πεδίου, Μελέτη & ανάλυση βιβλιογραφίας, Φροντιστήριο, Πρακτική (Τοποθέτηση), Κλινική Άσκηση, Καλλιτεχνικό Εργαστήριο, Διαδραστική διδασκαλία, Εκπαιδευτικές επισκέψεις, Εκπόνηση μελέτης (project), Συγγραφή εργασίας / εργασιών, Καλλιτεχνική δημιουργία, κ.λπ.</i> <i>Αναγράφονται οι ώρες μελέτης του φοιτητή για κάθε μαθησιακή δραστηριότητα καθώς και οι ώρες μη καθοδηγούμενης μελέτης σύμφωνα με τις αρχές του ECTS</i>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Δραστηριότητα</th><th>Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Εκπαίδευση</td><td>19,5</td></tr> <tr> <td>Γευσιγνωσίες</td><td>19,5</td></tr> <tr> <td>Ατομική μελέτη</td><td>11</td></tr> <tr> <td> </td><td> </td></tr> <tr> <td> </td><td> </td></tr> <tr> <td> </td><td> </td></tr> <tr> <td> </td><td> </td></tr> <tr> <td> </td><td> </td></tr> <tr> <td> </td><td> </td></tr> <tr> <td>Σύνολο Μαθήματος</td><td>50</td></tr> </tbody> </table>	Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου	Εκπαίδευση	19,5	Γευσιγνωσίες	19,5	Ατομική μελέτη	11													Σύνολο Μαθήματος	50
Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου																						
Εκπαίδευση	19,5																						
Γευσιγνωσίες	19,5																						
Ατομική μελέτη	11																						
Σύνολο Μαθήματος	50																						
ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ <i>Περιγραφή της διαδικασίας αξιολόγησης</i> <i>Γλώσσα Αξιολόγησης, Μέθοδοι αξιολόγησης, Διαμορφωτική ή Συμπερασματική, Δοκιμασία Πολλαπλής Επιλογής, Ερωτήσεις Σύντομης Απάντησης, Ερωτήσεις Ανάπτυξης Δοκιμίων, Επίλυση Προβλημάτων, Γραπτή Εργασία, Έκθεση / Αναφορά, Προφορική Εξέταση, Δημόσια Παρουσίαση, Εργαστηριακή Εργασία, Κλινική Εξέταση Ασθενούς, Καλλιτεχνική Ερμηνεία, Άλλη / Άλλες</i> <i>Αναφέρονται ρητά προσδιορισμένα κριτήρια αξιολόγησης και εάν και που είναι προσβάσιμα από τους φοιτητές.</i>	Γευσιγνωσία άγνωστου δείγματος.																						

5. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Προτεινόμενη Βιβλιογραφία:

1. Αργύρης Τσακίρης "Οινολογία", Εκδοτικός οίκος Γ. Ψύχαλος 2007.
2. Αργύρης Τσακίρης "Ελληνική Οινογνωσία", Εκδοτικός οίκος Γ. Ψύχαλος 2004.
3. Hugh Johnson «Wine Companion», Mitchell Beazley 2003-ISBN 1 84000 704 4
4. R. Jackson "Wine tasting. A professional Handbook", Academic Press, Boston, 2009.

- Συναφή επιστημονικά περιοδικά:

Food Quality and Preference

Oeno-One

Australian Journal of grape and wine research

American journal of Enology and Viticulture

2.4. ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΑΜΠΕΛΟ-ΟΙΝΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ

1. ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ		
ΤΜΗΜΑ	ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟ		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ		ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	Β'
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΑΜΠΕΛΟ-ΟΙΝΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ & ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΩΝ		
ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ σε περίπτωση που οι πιστωτικές μονάδες απονέμονται σε διακριτά μέρη του μαθήματος π.χ. Διαλέξεις, Εργαστηριακές Ασκήσεις κ.λπ. Αν οι πιστωτικές μονάδες απονέμονται ενιαία για το σύνολο του μαθήματος αναγράψτε τις εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας και το σύνολο των πιστωτικών μονάδων		ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕ Σ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕ Σ ΜΟΝΑΔΕΣ
Διαλέξεις		3	4
Προσθέστε σειρές αν χρειαστεί. Η οργάνωση διδασκαλίας και οι διδακτικές μέθοδοι που χρησιμοποιούνται περιγράφονται αναλυτικά στο (δ).			
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ γενικού υποβάθρου, ειδικού υποβάθρου, ειδίκευσης γενικών γνώσεων, ανάπτυξης δεξιοτήτων	Ειδικού υποβάθρου		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:			
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	Ελληνική		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	Όχι		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)			

2. ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα

Περιγράφονται τα μαθησιακά αποτελέσματα του μαθήματος οι συγκεκριμένες γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες καταλλήλου επιπέδου που θα αποκτήσουν οι φοιτητές μετά την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος.

Συμβουλευτείτε το Παράρτημα Α

- Περιγραφή του Επιπέδου των Μαθησιακών Αποτελεσμάτων για κάθε ένα κύκλο σπουδών σύμφωνα με το Πλαίσιο Προσόντων του Ευρωπαϊκού Χώρου Ανώτατης Εκπαίδευσης
- Περιγραφικοί Δείκτες Επιπέδων 6, 7 & 8 του Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων Διά Βίου Μάθησης και το Παράρτημα Β
- Περιληπτικός Οδηγός συγγραφής Μαθησιακών Αποτελεσμάτων

Το μάθημα αποσκοπεί στην αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών σε συνδυασμό με την προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης. Επίσης στο μάθημα οι φοιτητές αναπτύσσουν την ικανότητα τους για Αυτόνομη εργασία και Ομαδική εργασία και εξασκούνται στην λήψη αποφάσεων μέσα από μελέτες περίπτωσης στις οποίες καλούνται να τοποθετηθούν. Πιο συγκεκριμένα οι φοιτητές μετά το τέλος του μαθήματος αναμένεται να διαθέτουν τις παρακάτω γνώσεις και δεξιότητες:

ΓΝΩΣΕΙΣ

1. Να διακρίνουν την διάρθρωση της νομοθεσίας του ενωσιακού δικαίου για τον αμπελοοινικό τομέα
2. Να κατανοήσουν τις βασικές αρχές της Αμπελοοινικής Νομοθεσίας.
3. Να προσδιορίσουν τα μέτρα και τις δράσεις των προγραμμάτων της Κοινής Οργάνωσης Αγοράς και του Πυλώνα II της ΚΑΠ που αφορούν στον αμπελοοινικό τομέα.
4. Να αναγνωρίζουν τις επενδυτικές ευκαιρίες που υπάρχουν από πλευράς ενωσιακών προγραμμάτων για τις αμπελοοινικές επιχειρήσεις

ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ

1. Να μπορούν να εφαρμόσουν την αμπελοοινική νομοθεσία στις επιχειρήσεις στις οποίες δραστηριοποιούνται
2. Να μπορούν να διαχειρίζονται και να επιλύουν ζητήματα που αφορούν στην συμμόρφωση με την αμπελοοινική νομοθεσία
3. Να είναι σε θέση να εκμεταλλευτούν για λογαριασμό τους ή των αμπελοοινικών επιχειρήσεων στις οποίες εργάζονται τα χρηματοδοτούμενα προγράμματα της Κοινής Αγροτικής Πολιτικής για τον Αμπελοοινικό τομέα.

ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ-ΣΤΑΣΕΙΣ

1. Να αποδεχθούν τη σημασία της γνώσης της αμπελοοινικής νομοθεσίας και των βασικών αρχών της ΚΑΠ.
2. Να διαμορφώσουν μία θετική στάση απέναντι στο πλέγμα των κανόνων που αφορούν στον αμπελοοινικό τομέα, ενσωματώνοντας τους στη λειτουργία της επιχείρησης.
3. Να μπορούν να συνεργάζονται με τρόπο λειτουργικό και εποικοδομητικό με τις αρμόδιες αρχές.

Γενικές Ικανότητες

Λαμβάνοντας υπόψη τις γενικές ικανότητες που πρέπει να έχει αποκτήσει ο πτυχιούχος (όπως αυτές αναγράφονται στο Παράρτημα Διπλώματος και παρατίθενται ακολούθως) σε ποια / ποιες από αυτές αποσκοπεί το μάθημα;.

Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών
Προσαρμογή σε νέες καταστάσεις
Λήψη αποφάσεων
Αυτόνομη εργασία
Ομαδική εργασία
Εργασία σε διεθνές περιβάλλον
Εργασία σε διεπιστημονικό περιβάλλον
Παράγωγή νέων ερευνητικών ιδεών

Σχεδιασμός και διαχείριση έργων
Σεβασμός στη διαφορετικότητα και στην πολυπολιτισμικότητα
Σεβασμός στο φυσικό περιβάλλον
Επίδειξη κοινωνικής, επαγγελματικής και ηθικής υπευθυνότητας και ευαισθησίας σε θέματα φύλου
Άσκηση κριτικής και αυτοκριτικής
Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης
Άλλες...

Εργασία σε διεπιστημονικό περιβάλλον

Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών

Αυτόνομη εργασία

Ομαδική εργασία

Προσαρμογή σε νέες καταστάσεις

Λήψη αποφάσεων

Άσκηση κριτικής και αυτοκριτικής

Ανάπτυξη ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης

3. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

1. Βασικές αρχές της Κοινής Αγροτικής Πολιτικής-Πως η ΚΑΠ συνδέεται με την Αμπελοοινική Νομοθεσία
2. Αποκωδικοποίηση των βασικών σημείων της Κοινής Οργάνωσης της Αμπελοοινικής Αγοράς (ΚΟΑ)- Εύρεση της αμπελοοινικής νομοθεσίας στο διαδίκτυο
3. Στρατηγικό Σχέδιο της Ελλάδας για τον τομέα του Οίνου - Μέτρα της Προώθησης σε Τρίτες Χώρες και Ενημέρωσης εντός ΕΕ- Μέτρο των Επενδύσεων
4. Στρατηγικό Σχέδιο της Ελλάδας για τον τομέα του Οίνου- Αναδιάρθρωση και Μετατροπή αμπελώνων-Πρώιμη Συγκομιδή –
5. Παρεμβάσεις του Πυλώνα II της ΚΑΠ για τον Αμπελοοινικό τομέα -Επενδύσεις-Καινοτομία-
6. Δυναμικό Παραγωγής - Αδειοδότηση Φυτεύσεων-Ταξινόμηση Ποικιλιών -Αμπελουργικός μητρώο – Ταξινόμηση ποικιλιών αμπέλου - Εγγραφή νέων ποικιλιών αμπέλου
7. Ορισμοί-Κατηγορίες Αμπελοοινικών Προϊόντων- Υποχρεωτικές Δηλώσεις του Αμπελοοινικού τομέα
8. Βιβλία του Αμπελοοινικού τομέα- Συνοδευτικά έγγραφα
9. ΠΟΠ ΠΓΕ-Ορισμοί- Βασικά σημεία Διαδικασία αναγνώρισης ή τροποποίησης ΠΟΠ /ΠΓΕ Παραδοσιακή ένδειξη-Ορισμός και διαδικασία για την χρήση βασικών Παραδοσιακών Ενδείξεων στο εθνικό δίκαιο,
10. Επισήμανση - Παρουσίαση Προϊόντων Αμπελοοινικού Τομέα Υποχρεωτικές - Προαιρετικές Ενδείξεις
11. Νομοθεσία Οινολογικών πρακτικών- Απαιτήσεις οριζόντιας νομοθεσίας τροφίμων για την ίδρυση και λειτουργία Οινοποιητικών Μονάδων,
12. Νομοθεσία Αλκοολούχων Ποτών. Ορισμοί, Κατηγορίες, Επισήμανση, Γεωγραφικές Ενδείξεις, Ελληνικά Αποστάγματα
13. Σύνοψη-Συμπεράσματα και Συζήτηση

4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ <i>Πρόσωπο με πρόσωπο, Εξ αποστάσεως εκπαίδευση κ.λπ.</i>	Δια ζώσης εκπαίδευση σε αμφιθέατρο																
ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ <i>Χρήση Τ.Π.Ε. στη Διδασκαλία, στην Εργαστηριακή Εκπαίδευση, στην Επικοινωνία με τους φοιτητές</i>	Γίνεται χρήση Τ.Π.Ε κατά την εκπαίδευση αλλά και στην επικοινωνία με τους φοιτητές . Συγκεκριμένα Στις παραδόσεις χρησιμοποιούνται: - Η διαδικτυακή πλατφόρμα του ΓΠΑ (eclass) - Λογισμικά παρουσίασης (τύπου power point) - Χρήση φύλλων εργασίας για ασκήσεις αυτο-αξιολόγηση Επιπλέον, οι φοιτητές χρησιμοποιούν εργαλεία αυτοματισμού γραφείου, φυλλομετρητές ιστού (web browser) καθώς και e-reader για ψηφιακά βιβλία. Η επικοινωνία με τους φοιτητές είναι διαρκής, μέσω της πλατφόρμας eclass μέσω email ή τηλεφώνου.																
ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ <i>Περιγράφονται αναλυτικά ο τρόπος και μέθοδοι διδασκαλίας.</i> <i>Διαλέξεις, Σεμινάρια, Εργαστηριακή Άσκηση, Άσκηση Πεδίου, Μελέτη & ανάλυση βιβλιογραφίας, Φροντιστήριο, Πρακτική (Τοποθέτηση), Κλινική Άσκηση, Καλλιτεχνικό Εργαστήριο, Διαδραστική διδασκαλία, Εκπαιδευτικές επισκέψεις, Εκπόνηση</i>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Δραστηριότητα</th><th>Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Διαλέξεις -διαδραστική διδασκαλία</td><td>39</td></tr> <tr> <td>Ατομικές εργασίες</td><td>10</td></tr> <tr> <td>Ομαδική εργασία-Project</td><td>10</td></tr> <tr> <td>Ατομική μελέτη</td><td>39</td></tr> <tr> <td>Εξετάσεις</td><td>2</td></tr> <tr> <td></td><td></td></tr> <tr> <td></td><td></td></tr> </tbody> </table>	Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου	Διαλέξεις -διαδραστική διδασκαλία	39	Ατομικές εργασίες	10	Ομαδική εργασία-Project	10	Ατομική μελέτη	39	Εξετάσεις	2				
Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου																
Διαλέξεις -διαδραστική διδασκαλία	39																
Ατομικές εργασίες	10																
Ομαδική εργασία-Project	10																
Ατομική μελέτη	39																
Εξετάσεις	2																

μελέτης (project), Συγγραφή εργασίας / εργασιών, Καλλιτεχνική δημιουργία, κ.λπ.		
	Σύνολο Μαθήματος	100
Αναγράφονται οι ώρες μελέτης του φοιτητή για κάθε μαθησιακή δραστηριότητα καθώς και οι ώρες μη καθοδηγούμενης μελέτης σύμφωνα με τις αρχές του ECTS		
ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ Περιγραφή της διαδικασίας αξιολόγησης Γλώσσα Αξιολόγησης, Μέθοδοι αξιολόγησης, Διαμορφωτική ή Συμπερασματική, Δοκιμασία Πολλαπλής Επιλογής, Ερωτήσεις Σύντομης Απάντησης, Ερωτήσεις Ανάπτυξης Δοκιμίων, Επίλυση Προβλημάτων, Γραπτή Εργασία, Έκθεση / Αναφορά, Προφορική Εξέταση, Δημόσια Παρουσίαση, Εργαστηριακή Εργασία, Κλινική Εξέταση Ασθενούς, Καλλιτεχνική Ερμηνεία, Άλλη / Άλλες Αναφέρονται ρητά προσδιορισμένα κριτήρια αξιολόγησης και εάν και που είναι προσβάσιμα από τους φοιτητές.	Γλώσσα Αξιολόγησης Ελληνικά Η αξιολόγηση περιλαμβάνει Δοκιμασία Πολλαπλής Επιλογής, Ερωτήσεις Σύντομης Απάντησης, Ερωτήσεις Ανάπτυξης Δοκιμίων, Επίλυση Προβλημάτων, Ερωτήσεις Σωστού-Λάθους, Γραπτή Εργασία, Δημόσια Παρουσίαση της Γραπτής Εργασίας	

5. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Προτεινόμενη Βιβλιογραφία:

Κανονισμός ΕΕ 1308/2013 – για τη θέσπιση κοινής οργάνωσης των αγορών γεωργικών προϊόντων, όπως τροποποιήθηκε τελευταία από τον κανονισμό (ΕΕ) 2021/2117.

Κανονισμός ΕΕ 1306/2013 – για τη χρηματοδότηση, τη διαχείριση και την παρακολούθηση της κοινής γεωργικής πολιτικής.

Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμοί

Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός 2019/934 της ΕΕ – όσον αφορά τις αμπελουργικές περιοχές όπου μπορεί να αυξηθεί ο αλκοολικός τίτλος, τις εγκεκριμένες οινολογικές πρακτικές και τους περιορισμούς που ισχύουν για την παραγωγή και τη διατήρηση αμπελοοινικών προϊόντων, το ελάχιστο ποσοστό αλκοόλης για τα υποπροϊόντα και τη διάθεσή τους, και δημοσίευση αρχείων ΟΙΥ.

Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός 2019/33 της ΕΕ – όσον αφορά τις αιτήσεις προστασίας ονομασιών προέλευσης, γεωγραφικών ενδείξεων και παραδοσιακών όρων στον αμπελοοινικό τομέα.

Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός 2018/273 της ΕΕ – όσον αφορά το σύστημα αδειών για αμπελοφυτεύσεις, το αμπελουργικό μητρώο, τα συνοδευτικά έγγραφα και την πιστοποίηση, το μητρώο εισαγωγής και εξαγωγής, τις υποχρεωτικές δηλώσεις, τις κοινοποιήσεις και τη δημοσίευση κοινοποιημένων πληροφοριών, τους σχετικούς ελέγχους και κυρώσεις.

Κατ' εξουσιοδότηση κανονισμός 2016/1149 της ΕΕ – όσον αφορά τα εθνικά προγράμματα στήριξης στον αμπελοοινικό τομέα.

Κανονισμοί εφαρμογής

Εκτελεστικός κανονισμός ΕΕ 2019/935 – όσον αφορά τις μεθόδους ανάλυσης για τον προσδιορισμό των φυσικών, χημικών και οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των αμπελοοινικών προϊόντων και κοινοποιήσεις αποφάσεων των χωρών της ΕΕ σχετικά με την αύξηση του φυσικού αλκοολικού τίτλου.

Εκτελεστικός κανονισμός ΕΕ 2019/34 – για τη θέσπιση κανόνων για την εφαρμογή του κανονισμού της ΕΕ 1308/2013 όσον αφορά τις αιτήσεις προστασίας ονομασιών προέλευσης, γεωγραφικών ενδείξεων και παραδοσιακών όρων στον αμπελοοινικό τομέα.

Εκτελεστικός κανονισμός ΕΕ 2018/274 – όσον αφορά το σύστημα αδειών για αμπελοφυτεύσεις, την πιστοποίηση, το μητρώο εισαγωγής και εξαγωγής, τις υποχρεωτικές δηλώσεις και κοινοποιήσεις και τους σχετικούς ελέγχους.

Εκτελεστικός κανονισμός 2017/256 της ΕΕ – για τη θέσπιση κανόνων για την εφαρμογή του κανονισμού 1308/2013 της ΕΕ του Ευρωπαϊκού Κοινοβουλίου και του Συμβουλίου όσον αφορά τα εθνικά προγράμματα στήριξης στον αμπελοοινικό τομέα.

Εκτελεστικός κανονισμός ΕΕ 2016/1150 – για τη θέσπιση κανόνων για την εφαρμογή του κανονισμού 1308/2013 της ΕΕ όσον αφορά τα εθνικά προγράμματα στήριξης.

- *Συναφή επιστημονικά περιοδικά:*

2.5. ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΉ ΔΙΑΧΕΪΡΙΣΗ ΟΙΝΟΠΟΙΕΪΩΝ & ΕΤΑΙΡΕΙΩΝ ΠΑΡΑΓΩΓΉΣ ΑΛΚΟΟΛΟΫΧΩΝ ΠΟΤΩΝ

1. ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ		
ΤΜΗΜΑ	ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟ		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ		ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	Β'
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΩΝ & ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΟΠΟΙΕΙΩΝ		
ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ σε περίπτωση που οι πιστωτικές μονάδες απονέμονται σε διακριτά μέρη του μαθήματος π.χ. Διαλέξεις, Εργαστηριακές Ασκήσεις κ.λπ. Αν οι πιστωτικές μονάδες απονέμονται ενιαία για το σύνολο του μαθήματος αναγράψτε τις εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας και το σύνολο των πιστωτικών μονάδων		ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕ Σ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕ Σ ΜΟΝΑΔΕΣ
Θεωρία		3	5
Προσθέστε σειρές αν χρειαστεί. Η οργάνωση διδασκαλίας και οι διδακτικές μέθοδοι που χρησιμοποιούνται περιγράφονται αναλυτικά στο (δ).			
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ γενικού υποβάθρου, ειδικού υποβάθρου, ειδίκευσης γενικών γνώσεων, ανάπτυξης δεξιοτήτων	Ειδικού υποβάθρου		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:	Επιθυμητά, αλλά όχι απαραίτητα: Λογιστική και Οικονομικά		
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	Ελληνικά		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	ΟΧΙ		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)	https://1drv.ms/b/s!Alsrfi145tudtWaeAheL6JisJA?e=ZeWNxc		

2. ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα

Περιγράφονται τα μαθησιακά αποτελέσματα του μαθήματος οι συγκεκριμένες γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες καταλλήλου επιπέδου που θα αποκτήσουν οι φοιτητές μετά την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος.

Συμβουλευτείτε το Παράρτημα Α

- Περιγραφή του Επιπέδου των Μαθησιακών Αποτελεσμάτων για κάθε ένα κύκλο σπουδών σύμφωνα με το Πλαίσιο Προσόντων του Ευρωπαϊκού Χώρου Ανώτατης Εκπαίδευσης
- Περιγραφικοί Δείκτες Επιπέδων 6, 7 & 8 του Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων Διά Βίου Μάθησης και το Παράρτημα Β
- Περιληπτικός Οδηγός συγγραφής Μαθησιακών Αποτελεσμάτων

Με την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος, οι φοιτητές αναμένεται να έχουν τις γνώσεις ώστε να μπορούν να κατανοούν τις βασικές αρχές της διοίκησης, να γνωρίζουν τις διαφορετικές λειτουργίες μιας επιχείρησης και πώς αυτές συνδέονται μεταξύ τους και αλληλεπιδρούν, να κατανοούν το ρόλο του ανθρώπινου δυναμικού για την επιτυχημένη λειτουργία μιας επιχείρησης, να δημιουργούν ή και να ελέγχουν επιχειρηματικά σχέδια σχετικά με τον κλάδο της οινοποιίας και αποσταγματοποιίας.

Μέσω των ομαδικών εργασιών, προάγεται η συνεργατικότητα και η συμπληρωματικότητα στην επιστημονική γνώση που απαιτείται για την ολοκλήρωση επιχειρηματικών σχεδίων του τομέα της Οινοποιίας. Ποιο συγκεκριμένα οι φοιτητές αναμένεται να:

Εξοικειωθούν με τις βασικές γνώσεις λογιστικής και αξιολόγησης επενδύσεων στον τομέα της οινοποιίας (**Γνώση**). Εφαρμόσουν τις γνώσεις για επίλυση προβλημάτων του επαγγελματικού χώρου (**Δεξιότητα**)

Εκπονήσουν επιχειρηματικά σχέδια βασισμένων σε καινοτόμες, πρωτότυπες επιχειρηματικές ιδέες των φοιτητών (**Ικανότητα**)

Το μάθημα καλύπτει και τα τρία επίπεδα του πλαισίου Προσόντων του Ευρωπαϊκού Χώρου της Ανώτατης Εκπαίδευσης

Γενικές Ικανότητες

Λαμβάνοντας υπόψη τις γενικές ικανότητες που πρέπει να έχει αποκτήσει ο πτυχιούχος (όπως αυτές αναγράφονται στο Παράρτημα Διπλώματος και παρατίθενται ακολούθως) σε ποια / ποιες από αυτές αποσκοπεί το μάθημα:

Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και

πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών

Προσαρμογή σε νέες καταστάσεις

Λήψη αποφάσεων

Αυτόνομη εργασία

Ομαδική εργασία

Εργασία σε διεθνές περιβάλλον

Εργασία σε διεπιστημονικό περιβάλλον

Παράγωγή νέων ερευνητικών ιδεών

Σχεδιασμός και διαχείριση έργων

Σεβασμός στη διαφορετικότητα και

στην πολυπολιτισμικότητα

Σεβασμός στο φυσικό περιβάλλον

Επίδειξη κοινωνικής,

επαγγελματικής και ηθικής

υπευθυνότητας και ευαισθησίας σε

θέματα φύλου

Άσκηση κριτικής και αυτοκριτικής

Προαγωγή της ελεύθερης,

δημιουργικής και επαγωγικής

σκέψης

.....

Άλλες...

.....

Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών

Προσαρμογή σε νέες καταστάσεις

Λήψη αποφάσεων

Ομαδική εργασία

Παράγωγή νέων ερευνητικών ιδεών

Σχεδιασμός και διαχείριση έργων

Σεβασμός στο φυσικό περιβάλλον

Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης

3. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Αρχές Λογιστικής

Στοιχεία Χρηματοοικονομικής Ανάλυσης

Κοστολόγηση Έργων

Αξιολόγηση & Χρηματοδότηση Επενδύσεων

Το Επιχειρηματικό Σχέδιο

2-4 Παραδείγματα εκπόνησης επιχειρηματικών σχεδίων

Εκπόνηση επιχειρηματικών σχεδίων

4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ <i>Πρόσωπο με πρόσωπο, Εξ αποστάσεως εκπαίδευση κ.λπ.</i>	Πρόσωπο με πρόσωπο, ή εξ αποστάσεως εκπαίδευση όταν οι συνθήκες δημόσιας υγείας το απαιτούν																						
ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ <i>Χρήση Τ.Π.Ε. στη Διδασκαλία, στην Εργαστηριακή Εκπαίδευση, στην Επικοινωνία με τους φοιτητές</i>	Το μάθημα είναι οργανωμένο ηλεκτρονικά και η διδασκαλία γίνεται με πολυμέσα. Η επικοινωνία με τους φοιτητές είναι διαρκής, μέσω email, τηλεφώνου, και πολλών προσωπικών συναντήσεων εκτός μαθήματος																						
ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ <i>Περιγράφονται αναλυτικά ο τρόπος και μέθοδοι διδασκαλίας. Διαλέξεις, Σεμινάρια, Εργαστηριακή Άσκηση, Άσκηση Πεδίου, Μελέτη & ανάλυση βιβλιογραφίας, Φροντιστήριο, Πρακτική (Τοποθέτηση), Κλινική Άσκηση, Καλλιτεχνικό Εργαστήριο, Διαδραστική διδασκαλία, Εκπαιδευτικές επισκέψεις, Εκπόνηση μελέτης (project), Συγγραφή εργασίας / εργασιών, Καλλιτεχνική δημιουργία, κ.λπ.</i> <i>Αναγράφονται οι ώρες μελέτης του φοιτητή για κάθε μαθησιακή δραστηριότητα καθώς και οι ώρες μη καθοδηγούμενης μελέτης σύμφωνα με τις αρχές του ECTS</i>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Δραστηριότητα</th><th>Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Θεωρία και παραδείγματα</td><td>39</td></tr> <tr> <td>Εκπόνηση Επιχειρηματικών σχεδίων (παράλληλα με τα μαθήματα)</td><td>86</td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td></tr> <tr> <td>Σύνολο Μαθήματος</td><td>125</td></tr> </tbody> </table>	Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου	Θεωρία και παραδείγματα	39	Εκπόνηση Επιχειρηματικών σχεδίων (παράλληλα με τα μαθήματα)	86															Σύνολο Μαθήματος	125
Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου																						
Θεωρία και παραδείγματα	39																						
Εκπόνηση Επιχειρηματικών σχεδίων (παράλληλα με τα μαθήματα)	86																						
Σύνολο Μαθήματος	125																						
ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ <i>Περιγραφή της διαδικασίας αξιολόγησης</i> <i>Γλώσσα Αξιολόγησης, Μέθοδοι αξιολόγησης, Διαμορφωτική ή Συμπερασματική, Δοκιμασία Πολλαπλής Επιλογής, Ερωτήσεις Σύντομης Απάντησης, Ερωτήσεις Ανάπτυξης Δοκιμίων, Επίλυση Προβλημάτων, Γραπτή Εργασία, Έκθεση / Αναφορά, Προφορική Εξέταση, Δημόσια Παρουσίαση, Εργαστηριακή Εργασία, Κλινική Εξέταση Ασθενούς, Καλλιτεχνική Ερμηνεία, Άλλη / Άλλες</i> <i>Αναφέρονται ρητά προσδιορισμένα κριτήρια αξιολόγησης και εάν και που είναι προσβάσιμα από τους φοιτητές.</i>	Η εξέταση του μαθήματος γίνεται (α) με Ομαδική Εργασία (Εκπόνηση ολοκληρωμένων επιχειρηματικών σχεδίων και παρουσίαση σε ευρύ κοινό και αξιολόγηση από δεκαμελή Επιστημονική Επιτροπή) και (β) με Γραπτή Εξέταση Η Γραπτή Εξέταση καλύπτει κυρίως: 1 Κατανόηση των βασικών οικονομικών μεγεθών της επιχείρησης. 2 Εξοικείωση και κατανόηση των σημαντικών οικονομικών καταστάσεων. 3 Εκτίμηση της χρηματο-οικονομικής θέσης της επιχείρησης μέσω αριθμοδεικτών. Οι φοιτητές καλούνται να επεξεργαστούν δημοσιευμένα οικονομικά στοιχεία μιας επιχείρησης και να εξάγουν συμπεράσματα για την κατάστασή της μετά από εξέταση ισολογισμού, αποτελεσμάτων και αριθμοδεικτών																						

5. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Προτεινόμενη Βιβλιογραφία:

- [Ciaran Walsh, "Key Management Ratios", Prentice Hall FT, 2010 \(English / Greek pdf\)](#)
- [T. R. Ittelson, Financial Statements, Career Press, Classic Edition, 2022](#)
- [The Business Plan Workbook, C. Barrow, 2021](#)
- ABC© 2020, (www.abc.aqa.gr), Activity Based Costing Package for Food & Agriculture Enterprises
- STRATEGY© (2020), Business Evaluation Package

- Συναφή επιστημονικά περιοδικά:

2.6. ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΠΟΤΑ ΚΑΙ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ

1. ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ		
ΤΜΗΜΑ	ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟ		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ		ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	Β'
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΑ ΠΟΤΑ ΚΑΙ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ		
ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ σε περίπτωση που οι πιστωτικές μονάδες απονέμονται σε διακριτά μέρη του μαθήματος π.χ. Διαλέξεις, Εργαστηριακές Ασκήσεις κ.λπ. Αν οι πιστωτικές μονάδες απονέμονται ενιαία για το σύνολο του μαθήματος αναγράψτε τις εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας και το σύνολο των πιστωτικών μονάδων		ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕ Σ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕ Σ ΜΟΝΑΔΕΣ
Διαλέξεις		3	6
Εργαστηριακές ασκήσεις		2	
Προσθέστε σειρές αν χρειαστεί. Η οργάνωση διδασκαλίας και οι διδακτικές μέθοδοι που χρησιμοποιούνται περιγράφονται αναλυτικά στο (δ).			
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ γενικού υποβάθρου, ειδικού υποβάθρου, ειδίκευσης γενικών γνώσεων, ανάπτυξης δεξιοτήτων	Ειδίκευσης γενικών γνώσεων		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:			
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	Ελληνική		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	Όχι		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)			

2. ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα

Περιγράφονται τα μαθησιακά αποτελέσματα του μαθήματος οι συγκεκριμένες γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες καταλλήλου επιπέδου που θα αποκτήσουν οι φοιτητές μετά την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος.

Συμβουλευτείτε το Παράρτημα Α

- Περιγραφή του Επιπέδου των Μαθησιακών Αποτελεσμάτων για κάθε ένα κύκλο σπουδών σύμφωνα με το Πλαίσιο Προσόντων του Ευρωπαϊκού Χώρου Ανώτατης Εκπαίδευσης
- Περιγραφικοί Δείκτες Επιπέδων 6, 7 & 8 του Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων Διά Βίου Μάθησης και το Παράρτημα Β
- Περιληπτικός Οδηγός συγγραφής Μαθησιακών Αποτελεσμάτων

Μετά την επιτυχή ολοκλήρωση των θεωρητικών μαθημάτων οι φοιτητές θα έχουν αποκτήσει γνώσεις σχετικές με την θεωρία της απόσταξης και την τεχνολογία παραγωγής των αποσταγμάτων αλλά και των αλκοολούχων ποτών γενικά. Ειδικότερα, θα είναι σε θέση να γνωρίζουν:

1. Τι είναι τα αλκοολούχα ποτά (ορισμοί, ιστορική αναδρομή, κατανομή τους ανά τον κόσμο).
2. Θέματα που αφορούν την αιθανόλη (προσδιορισμός, νομοθεσία, κατανάλωση και επιδράσεις της στον ανθρώπινο οργανισμό).
3. Ποιες είναι οι βασικές αρχές και οι κυριότεροι τρόποι απόσταξης.
4. Τι παραλαμβάνουμε κατά τη διάρκεια της απόσταξης και πώς μπορεί κάποιος να χειριστεί την όλη διαδικασία για την παραγωγή των επιθυμητών προϊόντων.
5. Τεχνολογία ελληνικών ποτών και αποσταγμάτων. Πρώτες ύλες και τρόπος παρασκευής τσίπουρου (απόσταγμα στεμφύλων σταφυλής), αποστάγματος σταφυλής, ούζου.
6. Εξοπλισμός αποσταγματοποιείου και Άμβυκες ανάλογα με το προϊόν.
7. Πρώτες ύλες, τεχνολογία παραγωγής και αντίστοιχο εξοπλισμό διεθνών ποτών όπως ούισκι, τζιν, τεκίλα, βότκα, ρούμι, κονιάκ, γκράππα.
8. Πρώτες ύλες, τεχνολογία παραγωγής και αντίστοιχο εξοπλισμό για την παραγωγή αρωματισμένων οίνων, άλλα είδη αλκοολούχων ποτών με προσθήκη αρωματικών υλών και λικέρ
9. Πώς παρασκευάζεται ο ζύθος. Πρώτες ύλες, είδη μπίρας, τεχνολογία παραγωγής, εξοπλισμός.

Μετά την επιτυχή ολοκλήρωση των εργαστηριακών ασκήσεων οι φοιτητές θα είναι σε θέση να:

1. Προσδιορίζουν την αιθυλική αλκοόλη σε οποιοδήποτε αλκοολούχο ποτό και να την υπολογίζουν σε κατ' όγκο και κατά βάρος έκφραση άνυδρης αλκοόλης.
2. Γνωρίζουν τον χειρισμό άμβυκα τσίπουρου και να κάνουν απόσταξη στεμφύλων σταφυλής και οίνου με απλή απόσταξη και με χρήση κλασματικής στήλης. Να μετράνε και να υπολογίζουν την παραλαμβανόμενη αλκοόλη.
3. Πραγματοποιούν εργαστηριακής κλίμακας απόσταξη ούζου και να βρίσκουν αποδόσεις ως προς την παραλαβή της αλκοόλης. Να αναγνωρίζουν τις οσμές από τους σπόρους που χρησιμοποιούνται και να παρασκευάζουν συνταγές. Να κάνουν δοκιμή ανηθόλης.
4. Παρασκευάζουν λικέρ με ανάμιξη πρώτων υλών και να ρυθμίζουν το τελικό προϊόν ως προς την αλκοόλη, τη γλυκαντική ύλη και τα αρωματικά συστατικά.
5. Κάνουν γευσισγνωσία αλκοολούχων ποτών και αποσταγμάτων και να τα αξιολογούν με περιγραφική ανάλυση με κλίμακα και χωρίς. Δίνεται ιδιαίτερο βάρος στην αξιολόγηση παλαιωμένων ποτών.

Σε όλες τις περιπτώσεις μαθαίνουν να κατανοούν τα διάφορα πεδία, να αξιολογούν τις μεθόδους και τις διαδικασίες και να διαμορφώνουν γνώμη για το παραγόμενο αποτέλεσμα.

Γενικές Ικανότητες

Λαμβάνοντας υπόψη τις γενικές ικανότητες που πρέπει να έχει αποκτήσει ο πτυχιούχος (όπως αυτές αναγράφονται στο Παράρτημα Διπλώματος και παρατίθενται ακολούθως) σε ποια / ποιες από αυτές αποσκοπεί το μάθημα;

Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών
 Προσαρμογή σε νέες καταστάσεις
 Λήψη αποφάσεων
 Αυτόνομη εργασία
 Ομαδική εργασία
 Εργασία σε διεθνές περιβάλλον
 Εργασία σε διεπιστημονικό περιβάλλον
 Παράγωγή νέων ερευνητικών ιδεών

Σχεδιασμός και διαχείριση έργων
 Σεβασμός στη διαφορετικότητα και στην πολυπολιτισμικότητα
 Σεβασμός στο φυσικό περιβάλλον
 Επίδειξη κοινωνικής, επαγγελματικής και ηθικής υπευθυνότητας και ευαισθησίας σε θέματα φύλου
 Άσκηση κριτικής και αυτοκριτικής
 Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης

.....
 Άλλες...

.....

Εργασία σε διεπιστημονικό περιβάλλον

Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών
 Αυτόνομη εργασία
 Ομαδική εργασία
 Προσαρμογή σε νέες καταστάσεις
 Λήψη αποφάσεων
 Άσκηση κριτικής και αυτοκριτικής
 Ανάπτυξη ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης

3. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

ΘΕΩΡΙΑ:

1. Εισαγωγικό (Στόχοι του μαθήματος, Ιστορική αναδρομή, εξέλιξη, σύγχρονες τάσεις).
2. Προσδιορισμός της αιθυλικής αλκοόλης των αλκοολούχων ποτών (Πώς, γιατί, μέθοδοι, εξέλιξη).
3. Κατανάλωση αλκοολούχων ποτών, απορρόφηση και καταβολισμός, μεταβολικές και διατροφικές συνέπειες. Γενικότερες επιπτώσεις στην υγεία (θετικές-αρνητικές).
4. Νομοθεσία αλκοολούχων ποτών (παραγωγή, κατανάλωση, σήμανση, διαφήμιση, ειδικός φόρος κατανάλωσης στην Ελλάδα και στην ΕΕ).
5. Απόσταξη - γενικές αρχές (συστήματα δύο συστατικών, μέθοδοι απόσταξης).
6. Πτητικές ενώσεις πλην αιθανόλης (ανώτερες αλκοόλες, εστέρες, οξέα, αλδεΐδες, ακετάλες κα).
7. Αποστάγματα από σταφυλή-στέμφυλα (τσίπουρο, τσικουδιά). Πρώτη ύλη, διαδικασία παραγωγής, άμβουκας.
8. Grappa-ούζο (πρώτες ύλες, διαδικασία παραγωγής, εξοπλισμός)
9. Ζυθοποίηση (πρώτες ύλες, διαδικασία, είδη μπύρας).
10. Ουίσκυ (πρώτες ύλες, διαδικασία παραγωγής, εξοπλισμός)
11. Τζιν (πρώτες ύλες, διαδικασία παραγωγής, εξοπλισμός)
12. Τεκίλα (πρώτες ύλες, διαδικασία παραγωγής, εξοπλισμός)
13. Βότκα (πρώτες ύλες, διαδικασία παραγωγής, εξοπλισμός)
14. Ρούμι, Κονιάκ, Αρμανιάκ, Λικέρ (πρώτες ύλες, διαδικασία παραγωγής, εξοπλισμός)

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ:

- Προσδιορισμός αιθανόλης σε αλκοολούχα ποτά. Υπολογισμός κατ' όγκο και κατά βάρος. Υπολογισμός συνολικής ποσότητας.
- Απόσταξη στεμφύλων σταφυλής ή οίνου με εργαστηριακό χάλκινο άμβουκα. Χειρισμός άμβουκα, συλλογή κλασμάτων, υπολογισμός αιθανόλης. Απλή απόσταξη, απόσταξη με κλασματική στήλη.
- Απόσταξη ούζου. Γνωριμία με τις πρώτες ύλες, συνταγές, συλλογή κλασμάτων, ισοζύγιο αιθανόλης, οσφρητική αξιολόγηση, δοκιμή ανηθόλης.
- Παρασκευή λικέρ μαστίχας. Υπολογισμοί ανάμιξης υλικών. Οργανοληπτική αξιολόγηση. Συγκρίσεις, συμπεράσματα.
- Οργανοληπτική αξιολόγηση παλαιωμένων αποσταγμάτων. Περιγραφική ανάλυση.
- Εκπαιδευτικές επισκέψεις και ξεναγήσεις σε παραγωγικές μονάδες.

4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ <i>Πρόσωπο με πρόσωπο, Εξ αποστάσεως εκπαίδευση κ.λπ.</i>	Διδασκαλία σε αμφιθέατρο δια ζώσης με δυνατότητα εξ' αποστάσεως εκπαίδευσης. Ασκήσεις πράξης σε αίθουσα εργαστηρίων
ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ <i>Χρήση Τ.Π.Ε. στη Διδασκαλία, στην Εργαστηριακή Εκπαίδευση, στην Επικοινωνία με τους φοιτητές</i>	Στις παραδόσεις χρησιμοποιούνται: - εργαλεία απομακρυσμένων συναντήσεων (cisco webex), - λογισμικά παρουσίασης (τύπου power point) - χρήση παραδοσιακού πίνακα για ασκήσεις αυτο-αξιολόγηση

	Επιπλέον, οι φοιτητές χρησιμοποιούν εργαλεία αυτοματισμού γραφείου, φυλλομετρητές ιστού (web browser) καθώς και e-reader για ψηφιακά βιβλία. Η επικοινωνία με τους φοιτητές είναι διαρκής, μέσω email, τηλεφώνου, και πολλών προσωπικών συναντήσεων εκτός μαθήματος																				
ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ Περιγράφονται αναλυτικά ο τρόπος και μέθοδοι διδασκαλίας. Διαλέξεις, Σεμινάρια, Εργαστηριακή Άσκηση, Άσκηση Πεδίου, Μελέτη & ανάλυση βιβλιογραφίας, Φροντιστήριο, Πρακτική (Τοποθέτηση), Κλινική Άσκηση, Καλλιτεχνικό Εργαστήριο, Διαδραστική διδασκαλία, Εκπαιδευτικές επισκέψεις, Εκπόνηση μελέτης (project), Συγγραφή εργασίας / εργασιών, Καλλιτεχνική δημιουργία, κ.λπ. Αναγράφονται οι ώρες μελέτης του φοιτητή για κάθε μαθησιακή δραστηριότητα καθώς και οι ώρες μη καθοδηγούμενης μελέτης σύμφωνα με τις αρχές του ECTS	<table> <tr> <th>Δραστηριότητα</th><th>Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου</th></tr> <tr> <td>Διαλέξεις</td><td>39</td></tr> <tr> <td>Εργαστηριακές ασκήσεις</td><td>26</td></tr> <tr> <td>Εκπαιδευτικές επισκέψεις</td><td>5</td></tr> <tr> <td>Ατομική μελέτη</td><td>77</td></tr> <tr> <td>Εξετάσεις</td><td>3</td></tr> <tr> <td></td><td></td></tr> <tr> <td></td><td></td></tr> <tr> <td></td><td></td></tr> <tr> <td>Σύνολο Μαθήματος</td><td>150</td></tr> </table>	Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου	Διαλέξεις	39	Εργαστηριακές ασκήσεις	26	Εκπαιδευτικές επισκέψεις	5	Ατομική μελέτη	77	Εξετάσεις	3							Σύνολο Μαθήματος	150
Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου																				
Διαλέξεις	39																				
Εργαστηριακές ασκήσεις	26																				
Εκπαιδευτικές επισκέψεις	5																				
Ατομική μελέτη	77																				
Εξετάσεις	3																				
Σύνολο Μαθήματος	150																				
ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ Περιγραφή της διαδικασίας αξιολόγησης Γλώσσα Αξιολόγησης, Μέθοδοι αξιολόγησης, Διαμορφωτική ή Συμπερασματική, Δοκιμασία Πολλαπλής Επιλογής, Ερωτήσεις Σύντομης Απάντησης, Ερωτήσεις Ανάπτυξης Δοκιμίων, Επίλυση Προβλημάτων, Γραπτή Εργασία, Έκθεση / Αναφορά, Προφορική Εξέταση, Δημόσια Παρουσίαση, Εργαστηριακή Εργασία, Κλινική Εξέταση Ασθενούς, Καλλιτεχνική Ερμηνεία, Άλλη / Άλλες Αναφέρονται ρητά προσδιορισμένα κριτήρια αξιολόγησης και εάν και που είναι προσβάσιμα από τους φοιτητές.	Γραπτή τελική εξέταση για την θεωρία με ερωτήσεις σύντομης απάντησης ή πολλαπλής επιλογής ή Σ/Λ. Γραπτή εξέταση για το εργαστήριο με ερωτήσεις σύντομης απάντησης ή πολλαπλής επιλογής ή αξιολόγησης αποτελεσμάτων. Ο τελικός βαθμός προκύπτει από τον μέσο όρο των βαθμών της της θεωρία και του εργαστηρίου.																				

5. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Προτεινόμενη Βιβλιογραφία:

- ΣΟΥΦΛΕΡΟΣ ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ. ΟΙΝΟΣ ΚΑΙ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΑ (2η ΕΚΔΟΣΗ). ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΣΟΥΦΛΕΡΟΥ ΕΕ

- ΤΣΑΚΙΡΗΣ ΑΡΓΥΡΗΣ. ΠΟΤΟΓΡΑΦΙΑ (2η ΕΚΔΟΣΗ). ΨΥΧΑΛΟΣ ΦΙΛΙΠΠΟΣ & ΣΙΑ ΕΚΔΟΤΙΚΗ Ο.Ε.
- Ροδοβίτης, Β. Α., Σουφλερός, Ε. ΗΡ. (2004). Το τσίπουρο και η τσικουδιά, το ελληνικό απόσταγμα στεμφύλων, Θεσσαλονίκη.
- The alcohol Textbook / 1999 Edited by KA Jacques, TP Lyons
- La distillation modern des fruits UN GUIDE POUR LES DISTILLATEURS H. Tanner et H. Brunner– EDITIONS HELLER 1982 TRADUIT DE L'ALLEMAND PAR DANIEL COLLE (nouvelle edition 2009)
- Κανονισμός (ΕΟΚ) αριθ. 1238/92 της επιτροπής της 8ης Μαΐου 1992 περί καθορισμού των κοινοτικών μεθόδων ανάλυσης της ουδέτερης αλκοόλης οι οποίες εφαρμόζονται στον τομέα του οίνου

- Συναφή επιστημονικά περιοδικά:

Food and Beverages

Phytochemistry

Bulletin d' OIV

Revue Française d' Oenology

American journal of Enology and Viticulture

2.7. ΣΕΜΙΝΑΡΙΑ

1. ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ		
ΤΜΗΜΑ	ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟ		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ		ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	Β'
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	Σεμινάρια		
ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ		ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕ Σ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕ Σ ΜΟΝΑΔΕΣ
Παρακολούθηση αυτοτελών διαλέξεων		3	2
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	Γενικού Υποβάθρου		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:			
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	Ελληνικά		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	ΟΧΙ		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)			

2. ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα

Περιγράφονται τα μαθησιακά αποτελέσματα του μαθήματος οι συγκεκριμένες γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες καταλλήλου επιπέδου που θα αποκτήσουν οι φοιτητές μετά την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος.

Συμβουλευτείτε το Παράρτημα Α

- Περιγραφή του Επιπέδου των Μαθησιακών Αποτελεσμάτων για κάθε ένα κύκλο σπουδών σύμφωνα με Πλαίσιο Προσόντων του Ευρωπαϊκού Χώρου Ανώτατης Εκπαίδευσης
- Περιγραφικοί Δείκτες Επιπέδων 6, 7 & 8 του Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων Διά Βίου Μάθησης

και Παράρτημα Β

Περιληπτικός Οδηγός συγγραφής Μαθησιακών Αποτελεσμάτων

Αντικείμενο του μαθήματος

Εξοικείωση με τρέχοντα θέματα στον τομέα των Τροφίμων & της Διατροφής. Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στην εκπαίδευση από άτομα που εργάζονται στον χώρο και μπορούν να παρουσιάσουν παραδείγματα από την πραγματική ζωή και πως η θεωρητική γνώση εφαρμόζεται στον εργασιακό χώρο.

Σκοπός του μαθήματος

Με την επιτυχή ολοκλήρωση των σεμιναρίων ο/η φοιτητής/τρια θα:

- μπορεί να αναπτύξει κριτικά επιστημονικά ζητήματα σε σειρά σύγχρονων θεμάτων στα τρόφιμα & τη διατροφή
- μπορεί να αλληλεπιδράσει αυτόνομα και να εφαρμόσει τις γνώσεις του σε περιβάλλοντα με ειδικούς από τον παραγωγικό κλάδο
- μπορεί να αναλύσει, περιγράψει και να αναγνωρίσει την πρωτοτυπία σε παραδείγματα και μελέτες περιπτώσεων από τη βιομηχανία
- μπορεί να χειριστεί την πολυπλοκότητα του κλάδου των τροφίμων και τον κοινωνικο-οικονομικό του αντίκτυπο

Γενικές Ικανότητες

Λαμβάνοντας υπόψη τις γενικές ικανότητες που πρέπει να έχει αποκτήσει ο πτυχιούχος (όπως αυτές αναγράφονται στο Παράρτημα Διπλώματος και παρατίθενται ακολούθως) σε ποια / ποιες από αυτές αποσκοπεί το μάθημα.:

Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών
Προσαρμογή σε νέες καταστάσεις
Λήψη αποφάσεων
Αυτόνομη εργασία
Ομαδική εργασία
Εργασία σε διεθνές περιβάλλον
Εργασία σε διεπιστημονικό περιβάλλον
Παράγωγή νέων ερευνητικών ιδεών

Σχεδιασμός και διαχείριση έργων
Σεβασμός στη διαφορετικότητα και στην πολυπολιτισμικότητα
Σεβασμός στο φυσικό περιβάλλον
Επίδειξη κοινωνικής, επαγγελματικής και ηθικής υπευθυνότητας και ευαισθησίας σε θέματα φύλου
Άσκηση κριτικής και αυτοκριτικής
Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης

- Εργασία σε διεπιστημονικό περιβάλλον
- Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης

- Κατανόηση ειδικών θεμάτων
- Κατανόηση των αναγκών εργασίας σε διεθνές περιβάλλον

3. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Το μάθημα περιλαμβάνει μια σειρά διαλέξεων από προσκεκλημένους ομιλητές με σημαντική επιστημονική ή/και εργασιακή πορεία στο χώρο της οινολογίας και των αλκοολούχων ποτών. Οι ομιλητές/ομιλήτριες θα παρουσιάζουν σύγχρονα και καινοτόμα θέματα και παραδείγματα διαχείρισης τους από τον ερευνητικό ή επαγγελματικό χώρο.

4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ <i>Πρόσωπο με πρόσωπο, Εξ αποστάσεως εκπαίδευση κ.λπ.</i>	Πρόσωπο με πρόσωπο και εξ αποστάσεως							
ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛ ΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ	Χρήση ΤΠΕ στην Επικοινωνία με τις/τους φοιτήτριες/ές και στη διδασκαλία όπου απαιτείται							
ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	<table><tr><td>Δραστηριότητα</td><td>Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου</td></tr><tr><td>Παρακολούθηση διαλέξεων</td><td>50</td></tr><tr><td>Σύνολο Μαθήματος</td><td>50</td></tr></table>		Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου	Παρακολούθηση διαλέξεων	50	Σύνολο Μαθήματος	50
	Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου						
	Παρακολούθηση διαλέξεων	50						
	Σύνολο Μαθήματος	50						
ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ								
Το μάθημα αυτό δεν αξιολογείται γραπτά ή προφορικά και για την επιτυχή ολοκλήρωση του απαιτείται η συμμετοχή στο 80% των διαλέξεων.								

5. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

--

3. ΜΑΘΗΜΑΤΑ Γ' ΕΞΑΜΗΝΟΥ

3.1. ΠΡΑΚΤΙΚΗ

1. ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ		
ΤΜΗΜΑ	ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟ		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ		ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	Γ'
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	Πρακτική Άσκηση		
ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ		ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕ Σ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕ Σ ΜΟΝΑΔΕΣ
Εκπαίδευση σε εργασιακό περιβάλλον			12
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ <i>γενικού υποβάθρου, ειδικού υποβάθρου, ειδίκευσης γενικών γνώσεων, ανάπτυξης δεξιοτήτων</i>	Ανάπτυξης Δεξιοτήτων		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:			
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	Ελληνικά		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	ΟΧΙ		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)			

2. ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα	
Αναμένεται ότι με την ολοκλήρωση της πρακτικής άσκησης, οι φοιτήτριες/τές θα είναι σε θέση:	
1. Να αντιλαμβάνονται την ευρύτητα του φάσματος των επιλογών σχετικά με το σχεδιασμό της εκπαιδευτικής ή επαγγελματικής τους σταδιοδρομίας με αφετηρία τις μεταπτυχιακές σπουδές τους. 2. Να εφαρμόζουν γνώσεις και δεξιότητες που αναπτύσσουν κατά τη φοίτησή τους στο χώρο εργασίας. 3. Να κρίνουν αν το αντικείμενο της πρακτικής τους άσκησης είναι πιθανή επαγγελματική επιλογή τους. 4. Να αξιολογούν τις γνώσεις και δεξιότητές τους και την εν γένει επιστημονική τους κατάρτιση σε σχέση με το επαγγελματικό πεδίο στο οποίο ασκήθηκαν.	
Γενικές Ικανότητες	
• Αυτόνομη Εργασία • Ομαδική Εργασία • Λήψη αποφάσεων • Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών	

3. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

i. Αυτόνομη εργασία σε συνεργαζόμενους φορείς

Η Πρακτική Άσκηση είναι δίμηνης διάρκειας και υλοποιείται σε αντικείμενο συναφές με το αντικείμενο σπουδών. Στόχος της Πρακτικής Άσκησης είναι η εξοικείωση με το εργασιακό περιβάλλον και τις απαιτήσεις ενός επαγγελματικού χώρου.

4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ <i>Πρόσωπο με πρόσωπο, Εξ αποστάσεως εκπαίδευση κ.λπ.</i>	Πρόσωπο με πρόσωπο συνεργασία με τα στελέχη του Φορέα Υποδοχής Πρακτικής Άσκησης.								
ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ	Χρήση ΤΠΕ στην Επικοινωνία με τις/τους φοιτήτριες/ές								
ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	<table border="1"> <thead> <tr> <th><i>Δραστηριότητα</i></th><th><i>Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου</i></th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Εφαρμογή γνώσεων στο εργασιακό περιβάλλον</td><td>280</td></tr> <tr> <td>Συγγραφή εκθέσεων</td><td>20</td></tr> <tr> <td>Σύνολο Μαθήματος</td><td>300</td></tr> </tbody> </table>	<i>Δραστηριότητα</i>	<i>Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου</i>	Εφαρμογή γνώσεων στο εργασιακό περιβάλλον	280	Συγγραφή εκθέσεων	20	Σύνολο Μαθήματος	300
<i>Δραστηριότητα</i>	<i>Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου</i>								
Εφαρμογή γνώσεων στο εργασιακό περιβάλλον	280								
Συγγραφή εκθέσεων	20								
Σύνολο Μαθήματος	300								
ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ	Σύνταξη Βιβλίου Πρακτικής Άσκησης από τη φοιτήτρια/τή Συμπλήρωση Έκθεσης Αξιολόγησης από τον επόπτη στον Φορέα Υποδοχής Πρακτικής Άσκησης								

5. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

--

3.2. ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΗ ΜΕΛΕΤΗ

1. ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ		
ΤΜΗΜΑ	ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟ		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ		ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	Γ'
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	Μεταπτυχιακή Ερευνητική Μελέτη		
ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ		ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕ Σ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕ Σ ΜΟΝΑΔΕΣ
Ερευνητική Μελέτη		40	18
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	Ειδικού Υποβάθρου		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:			
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	Ελληνικά		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	ΟΧΙ		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)			

2. ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα	
Με την επιτυχή ολοκλήρωση της μεταπτυχιακής ερευνητικής μελέτης ο/η φοιτητής/τρια θα είναι σε θέση: • Να υλοποιήσει ένα πρωτότυπο ερευνητικό εγχείρημα (research project) επιλέγοντας θέμα από ένα σύνολο επίκαιρων ζητημάτων των επιστημονικών περιοχών που θεραπεύει το ΠΜΣ • Να αναζητά, να εντοπίζει, να επιλέγει κριτικά επιστημονική βιβλιογραφία συναφή με το προς μελέτη αντικείμενο, να επεξεργάζεται κριτικά τη σχετική βιβλιογραφία, να την αποτυπώνει με συνέπεια και να την αξιοποιεί λειτουργικά στα διάφορα στάδια της έρευνάς του, • Να εφαρμόζει σχολαστικά τις αρχές και τους κανόνες της επιστημονικής και ακαδημαϊκής ηθικής και δεοντολογίας που διέπουν την έρευνα, όπως και αυτές που διέπουν τον ακαδημαϊκό λόγο, • Να έχει αξιοποιήσει τις σχετικές γνώσεις του/της από τη φοίτηση και να έχει αναπτύξει τη συνθετική ικανότητα • Να συγγράψει ένα κατανοητό επιστημονικό κείμενο, • Να προετοιμάσει, να οργανώσει και να παρουσιάσει προφορικά το θέμα της μεταπτυχιακής του/της μελέτης.	
Γενικές Ικανότητες	
• Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών και βιβλιογραφίας • Προσαρμογή σε νέες καταστάσεις • Λήψη αποφάσεων • Αυτόνομη εργασία • Εργασία σε διεπιστημονικό περιβάλλον • Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης • Κατανόηση ειδικών θεμάτων	

- Παραγωγή νέων ερευνητικών ιδεών
- Σχεδιασμός και διαχείριση έργων
- Επίδειξη κοινωνικής, επαγγελματικής και ηθικής υπευθυνότητας και ευαισθησίας σε θέματα φύλου
- Άσκηση κριτικής και αυτοκριτικής

3. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Η Μεταπτυχιακή Διπλωματική Εργασία (ΜΔΕ) στο ΜΠΣ «Οινολογία και Αλκοολούχα Ποτά» συνίσταται στο σχεδιασμό, την υλοποίηση και τη συγγραφή εκτεταμένης γραπτής αναφοράς μιας ολοκληρωμένης επιστημονικής έρευνας (εμπειρικής έρευνας ή βιβλιογραφικής ανάλυσης και σύνθεσης) που υπόκειται στις απαιτήσεις και τους περιορισμούς του σχεδιασμού, της εκπόνησης και της συγγραφής της επιστημονικής έρευνας και χαρακτηρίζεται από συνέχεια, συνέπεια, επιστημονική επάρκεια, ακαδημαϊκή ερευνητική δεοντολογία και ακαδημαϊκό λόγο.

Η ΜΔΕ προσφέρει στη/στο φοιτήτρια/τή την ευκαιρία να επιδείξει και να αποδείξει ότι διαθέτει την ικανότητα:

- να αξιοποιεί και να εφαρμόζει τις γνώσεις και τις δεξιότητες που απέκτησε κατά την διάρκεια της φοίτησής του προκειμένου να διερευνήσει συστηματικά και με επιστημονικό τρόπο ένα συγκεκριμένο θέμα που επιλέγει, ανάλογα με τα ενδιαφέροντά της/του, μεταξύ των προσφερόμενων γενικών κατηγοριών θεμάτων συναφών με επίκαιρα ζητήματα των επιστημονικών περιοχών που θεραπεύει το ΠΜΣ
- να σχεδιάζει και να υλοποιεί μια ολοκληρωμένη ερευνητική μελέτη υπό την καθοδήγηση – εποπτεία του/της/του Επιβλέπουσας/οντα Καθηγήτριας/τη σύμφωνα με τα ακόλουθα στάδια:

1. Αναζήτηση και κριτική μελέτη σχετικής βιβλιογραφίας
2. Σχεδιασμός και εκτέλεση πειραματικού πρωτοκόλλου
3. Επεξεργασία αποτελεσμάτων
4. Συγγραφή πτυχιακής εργασίας
5. Προφορική Παρουσίαση πτυχιακής εργασίας

4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ <i>Πρόσωπο με πρόσωπο, Εξ αποστάσεως εκπαίδευση κ.λπ.</i>	Πρόσωπο με πρόσωπο																
ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ	Χρήση ΤΠΕ στην Επικοινωνία με τις/τους φοιτήτριες/ές																
ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Δραστηριότητα</th><th>Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Εργαστηριακή Μελέτη</td><td>250</td></tr> <tr> <td>Συγγραφή Εργασίας</td><td>100</td></tr> <tr> <td>Αυτοτελής Μελέτη</td><td>60</td></tr> <tr> <td>Καθοδηγούμενη Μελέτη</td><td>20</td></tr> <tr> <td>Παρουσίαση</td><td>20</td></tr> <tr> <td></td><td></td></tr> <tr> <td>Σύνολο Μαθήματος</td><td>450</td></tr> </tbody> </table>	Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου	Εργαστηριακή Μελέτη	250	Συγγραφή Εργασίας	100	Αυτοτελής Μελέτη	60	Καθοδηγούμενη Μελέτη	20	Παρουσίαση	20			Σύνολο Μαθήματος	450
Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου																
Εργαστηριακή Μελέτη	250																
Συγγραφή Εργασίας	100																
Αυτοτελής Μελέτη	60																
Καθοδηγούμενη Μελέτη	20																
Παρουσίαση	20																
Σύνολο Μαθήματος	450																
ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ	Ο φοιτητής/τρια παρουσιάζει την εργασία του σε Δημόσια Παρουσίαση και καταθέτει γραπτό κείμενο της πτυχιακής εργασίας (μετά από έλεγχο λογοκλοπής) στη τριμελή εξεταστική επιτροπή. Η τελική αξιολόγηση πραγματοποιείται από την τριμελή επιτροπή ανάλογα με την ποιότητα της εργασίας, την παρουσίαση και την επίδοσή του/της σε σχετικές με το θέμα ερωτήσεις.																

5. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

--