

# ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ

## 1. ΓΕΝΙΚΑ

<b>ΣΧΟΛΗ</b>	ΓΕΩΠΟΝΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ		
<b>ΤΜΗΜΑ</b>	ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΦΥΤΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ		
<b>ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ</b>	ΠΡΟΠΤΥΧΙΑΚΟ		
<b>ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ</b>	CRS_1006	<b>ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ</b>	10 <sup>ο</sup>
<b>ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ</b>	Οινολογία		
<b>ΟΝΟΜΑ ΔΙΔΑΣΚΟΝΤΟΣ/ΩΝ</b>			
<b>ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ</b> 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	<b>ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ</b>	<b>ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ</b>	
Διαλέξεις	3		
Φροντιρήριο	1		
ΣΥΝΟΛΟ	4	5	
<i>Προσθέστε σειρές αν χρειαστεί. Η οργάνωση διδασκαλίας και οι διδακτικές μέθοδοι που χρησιμοποιούνται περιγράφονται αναλυτικά στο 4.</i>			
<b>ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ</b> <i>Υποβάθρου, Γενικών Γνώσεων, Επιστημονικής Περιοχής, Ανάπτυξης Δεξιοτήτων</i>	ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ, ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ		
<b>ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:</b>	Δεν υπάρχουν προαπαιτούμενα μαθήματα		
<b>ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:</b>	Ελληνικά. Δυνατότητα διδασκαλίας στην αγγλική γλώσσα σε περίπτωση αλλοδαπών φοιτητών.		
<b>ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS</b>	Ναι		
<b>ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)</b>			

## 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 (ξεχωριστό αρχείο στο e-mail)

- 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

Ο σκοπός του μαθήματος είναι οι φοιτητές να έχουν αποκτήσει τις απαραίτητες γνώσεις στα χαρακτηριστικά ποιότητας και στις ιδιότητες των κυριότερων ποικιλιών αμπέλου οινοποιίας, επιτραπέζιας, Σταφιδοποιίας, στην παραγωγή οίνων και στην παγκόσμια οικονομική γεωγραφία του οίνου. Επίσης στη διαδικασία οινοποίησης, στην Αλκοολική ζύμωση του γλεύκους παστερίωση, Διήθηση, εμφιάλωση κ.λπ. Τέλος στην Δοκιμασία κρασιού στην παραγωγή ξυδιού και αποσταγμάτων.

### 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

Στο τέλος αυτού του μαθήματος οι φοιτητές :

- ✓ Θα έχουν αποκτήσει πρακτικές δεξιότητες στις κατάλληλες και ιδιαίτερες καλλιεργητικές τεχνικές για την παραγωγή τελικών αμπελουργικών και οινικών προϊόντων ποιότητας.
- ✓ Θα έχουν αποκτήσει πρακτικές δεξιότητες στην διαδικασία οινοποίησης, και στην τεχνολογία παραγωγής διαφόρων τύπων οίνων και αποσταγμάτων.
- ✓ Θα είναι σε θέση να αναγνωρίζουν την ποιότητα των τελικών προϊόντων και την ιδιαίτερη διατροφική τους αξία.
- ✓ Θα έχουν αποκτήσει βασικές ικανότητες επικοινωνίας με τους συμφοιτητές, τον διδάσκοντα και πιθανούς εξωτερικούς ενδιαφερόμενους σε θέματα αμπελουργίας.
- ✓ Θα έχουν αποκτήσει αυτόνομο και ομαδικό πνεύμα συνεργασίας σε διεπιστημονικό περιβάλλον.

Γενικότερα, με την ολοκλήρωση αυτού του μαθήματος ο/η φοιτητής/τρια θα έχει περαιτέρω αναπτύξει τις ακόλουθες γενικές ικανότητες (από την παραπάνω λίστα):

Αυτόνομη εργασία

Ομαδική εργασία

Εργασία σε διεπιστημονικό περιβάλλον

### 3. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

1. Χαρακτήρες ποιότητας και ιδιότητες των κυριότερων ποικιλιών αμπέλου οινοποιίας - επιτραπέζιας, Σταφιδοποιίας
2. Παραγωγή Οίνων: Παγκόσμια οικονομική γεωγραφία του οίνου, Νομοθετική κατάταξη των ελληνικών οίνων.
3. Τεχνικές καλλιέργειας επιτραπέζιων σταφυλών: Χαρακτηριστικά επιτραπέζιων ποικιλιών.
4. Τρυγητός, Συσκευασία, μετασυλλεκτική μεταχείριση.
5. Τεχνικές καλλιέργειας σταφίδας: Χαρακτήρες ποιότητας των ποικιλιών σταφιδοποιίας, Χαρακτήρες ποιότητας σταφίδας.
6. Οινολογική μηχανική: Τρύγος, έκθλιψη, απορραγισμός, πιεστήρια.
7. Οينوποίηση, παστερίωση, Διήθηση, εμφιάλωση. Τεχνολογίες συντήρησης, Θειώδη.
8. Σακχαρομόκητες που σχετίζονται με την αλκοολική ζύμωση. Απομόνωση, καλλιέργεια και καλλιέργεια σε γλεύκος. Ενίσχυση της ζύμωσης. Τα σάκχαρα που σχετίζονται με την αλκοολική ζύμωση.
9. Αλκοολική ζύμωση του γλεύκους, ο ρόλος του οξυγόνου. Οξειδοαναγωγικά συστατικά του κρασιού.
10. Προβλήματα διακοπής της αλκοολικής ζύμωσης. Αντιμετώπιση-θεραπεία.
11. Δοκιμασία κρασιού. Παραγωγή ξυδιού.
12. Αλκοολούχα ποτά, Αποστάγματα.
13. Παραγωγή ζύμης για αρτοποιία και κτηνοτροφία.

#### Εργαστήρια:

1. Ωρίμανση σταφυλών, Τεχνολογικά χαρακτηριστικά ωρίμανσης. φορητά όργανα μέτρησης σακχάρων
2. Τρυγητός- Επιτραπέζια σταφύλια.
3. Μετασυλλεκτική μεταχείριση.
4. Αλκοολική ζύμωση
5. Τεχνολογίες οινοποίησης. Προϊόντα οινοποίησης
6. Γευσιγνωσία οίνου. Αποστάγματα

### 4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

#### ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

Πρόσωπο με πρόσωπο, Εξ αποστάσεως εκπαίδευση κ.λπ.

Παραδόσεις και εργαστήρια πρόσωπο με πρόσωπο

<p align="center"><b>ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ</b>  <i>Χρήση Τ.Π.Ε. στη Διδασκαλία, στην Εργαστηριακή Εκπαίδευση, στην Επικοινωνία με τους φοιτητές</i></p>	<p>Χρήση Τ.Π.Ε. (powerpoint) στη διδασκαλία.  Χρήση βίντεο και διαδικτυακών εφαρμογών στη διδασκαλία</p>	
<p align="center"><b>ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ</b></p> <p><i>Περιγράφονται αναλυτικά ο τρόπος και μέθοδοι διδασκαλίας. Διαλέξεις, Σεμινάρια, Εργαστηριακή Άσκηση, Άσκηση Πεδίου, Μελέτη &amp; ανάλυση βιβλιογραφίας, Φροντιστήριο, Πρακτική (Τοποθέτηση), Κλινική Άσκηση, Καλλιτεχνικό Εργαστήριο, Διαδραστική διδασκαλία, Εκπαιδευτικές επισκέψεις, Εκπόνηση μελέτης (project), Συγγραφή εργασίας / εργασιών, Καλλιτεχνική δημιουργία, κ.λπ.</i></p> <p><i>Αναγράφονται οι ώρες μελέτης του φοιτητή για κάθε μαθησιακή δραστηριότητα καθώς και οι ώρες μη καθοδηγούμενης μελέτης ώστε ο συνολικός φόρτος εργασίας σε επίπεδο εξαμήνου να αντιστοιχεί στα standards του ECTS</i></p>	<b>Δραστηριότητα</b>	<b>Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου</b>
	Διαλέξεις (3 ώρες επαφής εβδομαδιαίως x 13 εβδομάδες)	39
	Φροντιστήριο (1 ώρες επαφής εβδομαδιαίως x 6 εβδομάδες)	13
	Πρόοδοι (2 πρόοδοι, στο μέσο και στο τέλος του εξαμήνου, 2ωρης διάρκειας επαφής εκάστη)	4
	Ώρες μελέτης του/της φοιτητή/τριας και προετοιμασία για τις προόδους και/ή την τελική εξέταση	69
<b>Σύνολο Μαθήματος (25 ώρες φόρτου εργασίας ανά πιστωτική μονάδα)</b>	<b>125 ώρες</b>	
<p align="center"><b>ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ</b></p> <p><i>Περιγραφή της διαδικασίας αξιολόγησης</i></p> <p><i>Γλώσσα Αξιολόγησης, Μέθοδοι αξιολόγησης, Διαμορφωτική ή Συμπερασματική, Δοκιμασία Πολλαπλής Επιλογής, Ερωτήσεις Σύνομης Απάντησης, Ερωτήσεις Ανάπτυξης Δοκιμίων, Επίλυση Προβλημάτων, Γραπτή Εργασία, Έκθεση / Αναφορά, Προφορική Εξέταση, Δημόσια Παρουσίαση, Εργαστηριακή Εργασία, Κλινική Εξέταση Ασθενούς, Καλλιτεχνική Ερμηνεία, Άλλη / Άλλες</i></p> <p><i>Αναφέρονται ρητά προσδιορισμένα κριτήρια αξιολόγησης και εάν και που είναι προσβάσιμα από τους φοιτητές;</i></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li><b>Γλώσσα Αξιολόγησης:</b> ελληνικά ή Αγγλικά</li> <li><b>Μέθοδοι αξιολόγησης:</b></li> </ol> <p>Ελάχιστος προβιβάσιμος βαθμός: 5.  Τα κριτήρια αξιολόγησης παρουσιάζονται και αναλύονται στους φοιτητές κατά την έναρξη του εξαμήνου.  Γραπτή τελική εξέταση θεωρίας (60%).  Τελική εξέταση εργαστηριακών ασκήσεων(40%) .  Σε περίπτωση προόδων, αυτές συμμετέχουν κατά 30% στην τελική βαθμολογία, αντίστοιχα.</p>	

## 5. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

### Προτεινόμενη Βιβλιογραφία:

1. Α. Κουτίνας, Μ. Κανελλάκη. 2007. «Χημεία Τροφίμων», Εκδόσεις Τζιόλα.
2. Τσακίρης, 2006. Ελληνική Οινογνωσία, Εκδ. Ψύχαλος, Αθήνα.
3. P. Ribéreau-Gayon, D. Dubourdieu, B. Donèche, A. Lonvaud 2006. Handbook of Enology, Vol. 1: The Microbiology of Wine and Vinifications, Wiley, 2nd edition.

**Συναφή επιστημονικά περιοδικά:**

1. Australian Journal of Grape and Wine research
2. Vitis Journal of the Science of Food and Agricu
3. American Journal of Enology and Viticulture
4. Australian Journal of Grape and Wine Research