

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

1. ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΓΕΩΠΟΝΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ		
ΤΜΗΜΑ	ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	ΠΡΟΠΤΥΧΙΑΚΟ		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	FST_701	ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	7 ^ο
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ		
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		ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ
Διαλέξεις		3	
Εργαστηριακές ασκήσεις		2	
ΣΥΝΟΛΟ		5	5
Προσθέστε σειρές αν χρειαστεί. Η οργάνωση διδασκαλίας και οι διδακτικές μέθοδοι που χρησιμοποιούνται περιγράφονται αναλυτικά στο 4.		Ασκήσεις Πεδίου	1-2 εκπαιδευτικές εκδρομές σε οινοποιεία
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ <i>Υποβάθρου, Γενικών Γνώσεων, Επιστημονικής Περιοχής, Ανάπτυξης Δεξιοτήτων</i>	ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΟ Υποβάθρου		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:	Δεν υπάρχουν προαπαιτούμενα μαθήματα		
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	Ελληνική		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	ΟΧΙ		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)	https://eclass.upatras.gr/		

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

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

- Έχει κατανοήσει τα βασικά και κρίσιμα χαρακτηριστικά που αφορούν την γνώση της τεχνολογίας παρασκευής των αλκοολούχων ποτών, της αξιολόγησης τους αλλά και των διαδικασιών που οδηγούν στην ποιοτική παραγωγή τους
- Να συνεργαστεί αλλά και να σχεδιάσει την δημιουργία μονάδας αποσταγματοποιείου – ποτοποιείου με μελέτη επιλογής αποστακτικών συσκευών, χώρων, επιλογής μηχανολογικού εξοπλισμού, προϋπολογισμό κλπ.

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

Σχεδιασμός και διαχείριση έργων

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	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
- Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών - Λήψη αποφάσεων - Αυτόνομη εργασία - Ομαδική εργασία - Σχεδιασμός και διαχείριση έργων - Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης	

3. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Ιστορική εξέλιξη των αλκοολούχων ποτών (Κινέζοι, Άραβες, Ίνκας, Αρχαίοι Έλληνες, Βυζάντιο, Ευρωπαίοι, Αλχημιστές) Αιθυλική αλκοόλη – οινόπνευμα, Φυσικοχημικές ιδιότητες, Μέθοδοι παρασκευής (σακχαροκάλαμο - μελάσα, σακχαρότευτλα, σταφίδες, πατάτα, σιτηρά). Αποστακτικές συσκευές -Τύποι αποστακτικών συσκευών (Παραδοσιακοί χάλκινοι άμβυκες, Αποστακτικές στήλες). Νομοθεσία αλκοολούχων ποτών (Ευρωπαϊκή και Εθνική), Μελέτη εγκατάστασης αποστακτηρίου – ποτοποιείου - προδιαγραφές. Είδη αλκοολούχων ποτών και αποσταγμάτων και τεχνολογία παρασκευής τους. Συστατικά αλκοολούχων ποτών (προερχόμενα από την πρώτη ύλη - προερχόμενα από την αλκοολική ζύμωση - προερχόμενα από την παλαίωση). Οινικά αποστάγματα(Cognac-Armagnac-Brandy). Τεχνολογία και Μέθοδοι παρασκευής τους Αποστάγματα στέμφυλων σταφυλής, Τεχνολογία και Μέθοδοι παρασκευής τους (Τσίπουρο, grappa, eaux de vie de mark, zivania, orujo distillation bagaceira κλπ) Αποστάγματα φρούτων, Τεχνολογία και Μέθοδοι παρασκευής, Calvados(απόσταγμα μήλων),Kirsch (απόσταγμα κερασιών)κλπ. Αποστάγματα και αλκοολούχα ποτά με άρωμα ανηθόλης, Τεχνολογία και μέθοδοι παρασκευής Ούζο, Anis, Pernot, Absinthe, Sambuca. Trans-anethole-cis –anethole Μπύρα – Βυνοποίηση - Είδη μπύρας Ηδύποτα-Τεχνολογία παρασκευής από φρούτα και αρωματικά φυτά-(Limoncello –Benedictine-Grand Marnier κλπ.) Αιθέρια έλαια στην Βιομηχανία Τροφίμων και Ποτών, Τεχνολογία παρασκευής αιθέριων ελαίων-εκχύλιση και απόσταξη αρωματικών φυτών Παλαίωση αποσταγμάτων –Τύποι βαρελιών παλαίωσης –Φυσικοχημικές διεργασίες παλαίωσης. Οργανοληπτικός έλεγχος αλκοολούχων ποτών. Διαγράμματα αξιολόγησης γευσιγνωστικών χαρακτήρων Mixology (Coctails).
--

4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ Πρόσωπο με πρόσωπο, Εξ αποστάσεως εκπαίδευση κ.λπ.	Πρόσωπο με πρόσωπο Διαλέξεις	
ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ Χρήση Τ.Π.Ε. στη Διδασκαλία, στην Εργαστηριακή Εκπαίδευση, στην Επικοινωνία με τους φοιτητές	Χρήση PowerPoint στις διαλέξεις Υποστήριξη μαθησιακής διαδικασίας μέσω της ηλεκτρονικής πλατφόρμας e-class Επικοινωνία με τους φοιτητές με e-mail μέσω της πλατφόρμας e-class	
ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ Περιγράφονται αναλυτικά ο τρόπος και μέθοδοι διδασκαλίας.	Δραστηριότητα Διαλέξεις	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου 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 ώστε ο συνολικός φόρτος εργασίας σε επίπεδο εξαμήνου να αντιστοιχεί στα standards του ECTS	Εργαστηριακές ασκήσεις/Εκπόνηση εργαστηριακών αναφορών	26
	Ασκήσεις πεδίου	22
	Ατομική (Αυτοτελής) Μελέτη, Προετοιμασία	38
	Σύνολο Μαθήματος (25 ώρες φόρτου εργασίας ανά πιστωτική μονάδα)	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;	Η αξιολόγηση των φοιτητών γίνεται με γραπτή τελική εξέταση (αξιολόγηση) (75%) στα ελληνικά που περιλαμβάνει: i) ανάπτυξη θεμάτων, ii) ερωτήσεις σύντομης απάντησης, iii) απαντήσεις σε ερωτήσεις κρίσεως, και IV) γραπτή εργαστηριακή έκθεση για κάθε εργαστηριακή άσκηση (25%). Ο φοιτητής οφείλει να εξασφαλίσει προβιβάσιμο βαθμό (≥5) στα ανωτέρω. Προσμετρώνται θετικά η παράδοση εργασιών/εκθέσεων από τις ασκήσεις πεδίου (10% επί του τελικού βαθμού). Βαθμολογία : 1-10. Προβιβάσιμος βαθμός: 5. Διάρκεια εξέτασης: 3 ώρες	

5. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Προτεινόμενη Βιβλιογραφία (Βιβλία):

-ΤΣΑΚΙΡΗΣ Α. Γ.Δ. 2000. ΠΟΤΟΓΡΑΦΙΑ, ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΨΥΧΑΛΟΥ, ΑΘΗΝΑ.

-BELITZ, H.D., GROSCH, W., SCHIEBERLE, P. (2006). ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, 3^η ΕΚΔΟΣΗ, ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΤΖΙΟΛΑ, ΑΘΗΝΑ.

Συναφή επιστημονικά περιοδικά:

1. Trends in Food Science and Technology,
2. Food Chemistry,
3. Food Research International,
4. European Food Research and Technology,
5. Australian Journal of Grape and Wine Research,
6. Foods,
7. Fermentation.