

COURSE OUTLINE

1. GENERAL

SCHOOL	AGRICULTURAL SCIENCES		
DEPARTMENT	FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY		
LEVEL OF COURSE	Undergraduate		
COURSE CODE	FST_E01	SEMESTER OF STUDIES	Spring Semester
COURSE TITLE	VITICULTURE		
INDEPENDENT TEACHING ACTIVITIES 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	TEACHING HOURS PER WEEK	ECTS CREDITS	
Lectures	3		
Seminars	1		
Total	4	5	
<i>Προσθέστε σειρές αν χρειαστεί. Η οργάνωση διδασκαλίας και οι διδακτικές μέθοδοι που χρησιμοποιούνται περιγράφονται αναλυτικά στο 4.</i>			
COURSE TYPE <i>Υποβάθρου, Γενικών Γνώσεων, Επιστημονικής Περιοχής, Ανάπτυξης Δεξιοτήτων</i>	Elective Field of Science (Viticulture) and Skills Development (case study)		
PREREQUISITE COURSES:	There are not any prerequisite courses.		
TEACHING AND ASSESSMENT LANGUAGE:	Greek		
THE COURSE IS OFFERED TO ERASMUS STUDENTS	No		
COURSE WEBPAGE (URL)	Website of plant Lab http://foodscitech.upatras.gr/?page_id=5798		

2. LEARNING OUTCOMES

Learning outcomes

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

The course aims at providing fundamental knowledge concerning grapevine cultivation. The course mainly focusses on grapevine biology and physiology as well as on the effects of current viticultural techniques on grape and wine quality. It also proposes ways and methodologies for protecting and preserving the agro-ecosystem by adopting innovative and environmentally friendly techniques during the

production process. Additionally, it prepares the future scientist to be able to apply innovative and environmentally friendly techniques in the production process and to develop strategies for achieving sustainable low-input farming.

The course covers a wide range of knowledge and practices related to Viticulture, in particular:

- Geographical Distribution of Grape Growing
- Climate and Soils for viticulture
- Structure of the Vine
- The Physiology of the Vine
- Development and Composition of Grapes
- Propagation
- Establishing the Vineyard
- Training Young Vines
- Pruning
- Irrigation
- Fertilizer Elements Required by the Vine
- Grape Diseases and Disorders
- Grape Pests
- Harvesting
- Grape Varieties

Upon successful completion of the course, students will be able to:

- Have knowledge that involves understanding of principles of Viticulture.
- Cognitive understanding of advanced scientific manuals, including views arising from modern developments at the cutting edge of viticulture knowledge.
- Gather and interpret relevant data in field of Viticulture.
- Develop Knowledge-based skills needed to continue further studying with a degree of autonomy.
- Communicate information, ideas, problems and solutions to both qualified and non-specialized audiences, and to work with their fellow students to organize and present a sustainable rural development plan.

General Abilities

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

- Independent Work
- Decision making
- Teamwork
- Respect for the natural environment

3. COURSE CONTENT

- Detailed analysis of the Geographical Distribution of Grape Growing, Climate and Soils for viticulture, Structure of the Vine, The Physiology of the Vine, grape varieties, Development and Composition of Grapes, Establishing the Vineyard, Irrigation strategy, Harvesting.

4. TEACHING AND LEARNING METHODS - ASSESSMENT

<p>TEACHING METHOD Πρόσωπο με πρόσωπο, Εξ αποστάσεως εκπαίδευση κ.λπ.</p>	<p>Teaching methodology include both lectures and seminar sessions. However, students encouraged to also attend and participate in Lectures.</p>															
<p>USE OF INFORMATION AND COMMUNICATION TECHNOLOGIES Χρήση Τ.Π.Ε. στη Διδασκαλία, στην Εργαστηριακή Εκπαίδευση, στην Επικοινωνία με τους φοιτητές</p>	<p>Teaching encompasses the usage of modern learning tools (ppt presentations, videos etc.) Website (http://foodscitech.upatras.gr/?page_id=5798) with course-related updates and information is also available</p>															
<p>TEACHING ORGANIZATION 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 ώστε ο συνολικός φόρτος εργασίας σε επίπεδο εξαμήνου να αντιστοιχεί στα standards του ECTS</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="678 750 1075 813">Activity</th> <th data-bbox="1075 750 1355 813">Workload per semester</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="678 813 1075 875">Lectures (3 conduct hours per week x 13 weeks)</td> <td data-bbox="1075 813 1355 875">39</td> </tr> <tr> <td data-bbox="678 875 1075 940">Seminars (1 conduct hour per week x 13 weeks)</td> <td data-bbox="1075 875 1355 940">13</td> </tr> <tr> <td data-bbox="678 940 1075 1043">Developing a project on the establishing and management a Vineyard</td> <td data-bbox="1075 940 1355 1043">25</td> </tr> <tr> <td data-bbox="678 1043 1075 1108">Final examination (3 conduct hours)</td> <td data-bbox="1075 1043 1355 1108">3</td> </tr> <tr> <td data-bbox="678 1108 1075 1144">Hours for private study</td> <td data-bbox="1075 1108 1355 1144">45</td> </tr> <tr> <td data-bbox="678 1144 1075 1247">Total Course (25 hours of work load per unit of credit)</td> <td data-bbox="1075 1144 1355 1247">125</td> </tr> </tbody> </table>	Activity	Workload per semester	Lectures (3 conduct hours per week x 13 weeks)	39	Seminars (1 conduct hour per week x 13 weeks)	13	Developing a project on the establishing and management a Vineyard	25	Final examination (3 conduct hours)	3	Hours for private study	45	Total Course (25 hours of work load per unit of credit)	125	
Activity	Workload per semester															
Lectures (3 conduct hours per week x 13 weeks)	39															
Seminars (1 conduct hour per week x 13 weeks)	13															
Developing a project on the establishing and management a Vineyard	25															
Final examination (3 conduct hours)	3															
Hours for private study	45															
Total Course (25 hours of work load per unit of credit)	125															
<p>STUDENT ASSESSEMENT Περιγραφή της διαδικασίας αξιολόγησης Γλώσσα Αξιολόγησης, Μέθοδοι αξιολόγησης, Διαμορφωτική ή Συμπερασματική, Δοκιμασία Πολλαπλής Επιλογής, Ερωτήσεις Σύντομης Απάντησης, Ερωτήσεις Ανάπτυξης Δοκιμών, 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;</p>	<p>Written examination after the end of the semester (100%) including:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Multiple-choice questions • Benchmarking theory elements <p>I . Written final exam (70%) comprising:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Short answer questions or multiple-choice questions - Solving problems related to viticulture - Comparative evaluation of the theory <p>II . Presentation of teamwork (30%)</p> <ul style="list-style-type: none"> - Delivering written works and public presentation by Working Groups <p>Grading scale: 1 to 10. Minimum passing grade: 5. Examination time: 3 hours.</p>															

5. RECOMMENDED LITERATURE

Αμπελουργία - Μανόλης Σταυρακάκης ΕΚΔΟΣΕΙΣ Έμβρυο ISBN: : 9786185252151