

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

1. ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΓΕΩΠΟΝΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ		
ΤΜΗΜΑ	ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ & ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	ΠΡΟΠΤΥΧΙΑΚΟ		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	FST_X15	ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	Χειμερινό
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	Οινολογία II		
ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ <i>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 αναγράφτε τις εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας και το σύνολο των πιστωτικών μονάδων</i>	ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ	
Διαλέξεις	3		
Εργαστηριακές ασκήσεις	2		
Σύνολο	5	5	
<i>Προσθέστε σειρές αν χρειαστεί. Η οργάνωση διδασκαλίας και οι διδακτικές μέθοδοι που χρησιμοποιούνται περιγράφονται αναλυτικά στο 4.</i>			
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ <i>Υποβάθρου, Γενικών Γνώσεων, Επιστημονικής Περιοχής, Ανάπτυξης Δεξιοτήτων</i>	Επιλογής Επιστημονικής Περιοχής /Ειδικού υποβάθρου/ Ανάπτυξης Δεξιοτήτων		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:	Οινολογία I		
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	Ελληνική		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	ΝΑΙ		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)	https://eclass.upatras.gr		

2. ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα				
<i>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.</i>				
<i>Συμβουλευτείτε το Παράρτημα Α</i>				
<ul style="list-style-type: none"> • 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 				
<ul style="list-style-type: none"> • Στόχος του μαθήματος "ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ II" είναι η απόκτηση βασικών τεχνολογικών γνώσεων της παραγωγικής διαδικασίας του οίνου. • Μετά την ολοκλήρωση της διδασκαλίας του μαθήματος αναμένεται ο φοιτητής/φοιτήτρια να εμπεδώσει τη γνώση για τις Τεχνολογίες που εφαρμόζονται στην παραγωγική διαδικασία των οίνων και τις επιμέρους Τεχνολογικές εφαρμογές, ειδικές σε κάθε περίπτωση. 				
Γενικές Ικανότητες				
<i>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.:</i>				
<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;"><i>Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των</i></td> <td style="width: 50%; border: none;"><i>Σχεδιασμός και διαχείριση έργων</i></td> </tr> <tr> <td style="border: none;"></td> <td style="border: none;"><i>Σεβασμός στη διαφορετικότητα και στην πολυπολιτισμικότητα</i></td> </tr> </table>	<i>Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των</i>	<i>Σχεδιασμός και διαχείριση έργων</i>		<i>Σεβασμός στη διαφορετικότητα και στην πολυπολιτισμικότητα</i>
<i>Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των</i>	<i>Σχεδιασμός και διαχείριση έργων</i>			
	<i>Σεβασμός στη διαφορετικότητα και στην πολυπολιτισμικότητα</i>			

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 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

Οι γενικές ικανότητες που θα πρέπει να έχουν αποκτήσει οι φοιτητές του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων και στις οποίες αποσκοπεί το μάθημα είναι:

- Ικανότητα εφαρμογής γνώσεων που αποκτήθηκαν από το συγκεκριμένο μάθημα και άλλα συναφή μαθήματα του προγράμματος σπουδών του Τμήματος Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων στο Εργασιακό περιβάλλον και ειδικότερα σε οινοποιεία.
- Ικανότητα αναζήτησης, ανάλυσης και σύνθεσης επιστημονικών πληροφοριών και δεδομένων από τη διεθνή βιβλιογραφία και χρήση των απαραίτητων εργαλείων που σχετίζονται με την παρουσίαση ερευνητικών αποτελεσμάτων.
- Απόκτηση του κατάλληλου θεωρητικού και πρακτικού γνωστικού υπόβαθρου ώστε να είναι δυνατή η περαιτέρω εκπαίδευση σε επίπεδο μεταπτυχιακών σπουδών ειδίκευσης και εκπόνησης διδακτορικής διατριβής.
- Εργασία σε διεθνές και διεπιστημονικό περιβάλλον.
- Απόκτηση ικανότητας επιτέλεσης ομαδικής εργασίας

3. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

- Οινοποίηση–μετατροπή του σταφυλιού σε οίνο.
- Μηχανήματα κατεργασίας σταφυλιών (θλιπτήρια, απορραγιστήρια, στραγγιστήρια, πιεστήρια).
- Δοχεία οινοποίησης και εκχύλισης γλεύκους. Δεξαμενές οινοποίησης.
- Προϊόντα και υποπροϊόντα σταφυλιού.
- Λευκοί, Ροζέ, Ερυθροί και Αφρώδεις οίνοι και τεχνολογία παραγωγής τους.
- Ειδικές τεχνικές ερυθρής οινοποίησης (οινοποίηση με εκχύλιση σε ατμόσφαιρα CO₂, θερμοοινοποίηση, συνεχής οινοποίηση).
- Τεχνολογία παραγωγής ειδικών κατηγοριών οίνων (γλυκών, ημίγλυκων, λιαστών, αρωματισμένων οίνων, κ.α.).
- Τεχνολογία παραγωγής προϊόντων και υποπροϊόντων σταφυλιού (ξύδι, γιγαρτέλαιο, τρυγικά, κ.σ.).
- Αλκοολική ζύμωση. Προϊόντα αλκοολικής ζύμωσης. Παράγοντες που επηρεάζουν την αλκοολική ζύμωση.
- Τεχνολογία εφαρμογής του θειώδους οξέος στην οινοποίηση. Αιτίες διακοπής της αλκοολικής ζύμωσης. Τεχνολογικές επεμβάσεις σε περίπτωση διακοπής της ζύμωσης στη λευκή και ερυθρή οινοποίηση.
- Κυριότερες μέθοδοι προστασίας του γλεύκους. Απολάσπωση. Διαύγαση–κολλάρισμα οίνων.
- Εμφιάλωση οίνων. Απόβλητα και διαχείριση αποβλήτων οινοποιείων.

4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ

Πρόσωπο με πρόσωπο (Από καθέδρας)

Πρόσωπο με πρόσωπο, Εξ αποστάσεως εκπαίδευση κ.λπ.																			
ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ Χρήση Τ.Π.Ε. στη Διδασκαλία, στην Εργαστηριακή Εκπαίδευση, στην Επικοινωνία με τους φοιτητές	-Ηλεκτρονική επικοινωνία με τους φοιτητές. -Υποστήριξη της μαθησιακής διδασκαλίας με χρήση διαφανειών.																		
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 ώστε ο συνολικός φόρτος εργασίας σε επίπεδο εξαμήνου να αντιστοιχεί στα standards του ECTS	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Δραστηριότητα</th> <th>Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Διαλέξεις</td> <td>26</td> </tr> <tr> <td>Εκπόνηση ατομικών εργασιών</td> <td>34</td> </tr> <tr> <td>Ατομική (Αυτοτελής) Μελέτη, Προετοιμασία</td> <td>65</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 (25 ώρες φόρτου εργασίας ανά πιστωτική μονάδα)</td> <td>125</td> </tr> </tbody> </table>	Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου	Διαλέξεις	26	Εκπόνηση ατομικών εργασιών	34	Ατομική (Αυτοτελής) Μελέτη, Προετοιμασία	65									Σύνολο Μαθήματος (25 ώρες φόρτου εργασίας ανά πιστωτική μονάδα)	125
	Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου																	
	Διαλέξεις	26																	
	Εκπόνηση ατομικών εργασιών	34																	
	Ατομική (Αυτοτελής) Μελέτη, Προετοιμασία	65																	
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) στα ελληνικά που περιλαμβάνει: i) ανάπτυξη θεμάτων, ii)ερωτήσεις σύντομης απάντησης, iii) απαντήσεις σε ερωτήσεις κρίσεως.																		

5. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

-Προτεινόμενη Βιβλιογραφία : <ul style="list-style-type: none"> • ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ, ΕΠΙΣΤΗΜΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΓΝΩΣΙΑ ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ ΗΡ. ΣΟΥΦΛΕΡΟΣ, Εκδόσεις ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ ΣΟΥΦΛΕΡΟΣ, 2015. • Οινολογία: Από το σταφύλι στο κρασί. Τσακίρης Αργύρης. Εκδόσεις ΨΥΧΑΛΟΥ, Αθήνα, 1998. -Συναφή επιστημονικά περιοδικά: <ul style="list-style-type: none"> • Australian Journal of Grape and Wine Research, Journal of Wine Research, Food Chemistry, Food Research International, European Food Research and Technology
--