

COURSE OUTLINE

1. GENERAL

| | | | |
|---|---|----------------------------|--------|
| SCHOOL | AGRICULTURAL SCIENCES | | |
| DEPARTMENT | FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY | | |
| LEVEL OF COURSE | UNDERGRADUATE | | |
| COURSE CODE | FST_X15 | SEMESTER OF STUDIES | Winter |
| COURSE TITLE | OENOLOGY II | | |
| 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 | | |
| Laboratory exercises | 2 | | |
| Total | 5 | 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 Scientific Area / Special Background / Skills Development | | |
| PREREQUISITE COURSES: | OENOLOGY I | | |
| TEACHING AND ASSESSMENT LANGUAGE: | Greek. Teaching may be however performed in English in case foreign students attend the course. | | |
| THE COURSE IS OFFERED TO ERASMUS STUDENTS | Yes. | | |
| COURSE WEBPAGE (URL) | https://eclass.upatras.gr | | |

2. LEARNING OUTCOMES

| |
|--|
| <p>Lerning outcomes</p> <p><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></p> <p><i>Συμβουλευτείτε το Παράρτημα Α (ξεχωριστό αρχείο στο e-mail)</i></p> <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"> • <i>The aim of the "OENOLOGY II" course is to acquire basic technological knowledge of the wine production process.</i> • <i>After the completion of the teaching of the course, the student is expected to consolidate the knowledge of the Technologies applied in the production process of wines and the individual</i> |
|--|

Technological applications, specific in each case.

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

The general skills that the students of the Department of Food Science and Technology should have acquired and that the course is aimed at are:

- Ability to apply knowledge gained from the specific course and other related courses of the Food Science and Technology Department curriculum in the Work environment and in particular in wineries.
- Ability to search, analyze and synthesize scientific information and data from the international literature and use the necessary tools related to the presentation of research results.
 - Acquisition of the appropriate theoretical and practical knowledge background to enable further education at the level of postgraduate specialization studies and preparation of a doctoral thesis.
- Work in an international and interdisciplinary environment.
- Acquiring the ability to perform group work

3. COURSE CONTENT

- Vinification – turning the grape into wine.
- Grape processing machines (presses, dewaterers, strainers, etc.).
- Winemaking and wort extraction containers. Winemaking tanks.
- Grape products and by-products.
- White, Rosé, Red and Sparkling wines and their production technology.
- Special red vinification techniques (vinification with extraction in a CO₂ atmosphere, thermal vinification, continuous vinification).
- Production technology of special categories of wines (sweet, semi-sweet, dried, flavored wines, etc.).
- Production technology of grape products and by-products (vinegar, grape oil, tartaric acid, etc.).
- Alcoholic fermentation. Products of alcoholic fermentation. Factors affecting alcoholic fermentation.
- Sulfuric acid application technology in winemaking. Reasons for stopping alcoholic fermentation. Technological interventions in case of interruption of fermentation in white and red winemaking.
- Main methods of must protection. Desilting. Clarification-gluing of wines.
- Bottling of wines. Waste and winery waste management.

4. TEACHING AND LEARNING METHODS - ASSESSMENT

| | |
|---|---|
| TEACHING METHOD <i>Πρόσωπο με πρόσωπο, Εξ αποστάσεως εκπαίδευση κ.λπ.</i> | Lectures, seminars and laboratory work face to face. |
| USE OF INFORMATION AND COMMUNICATION TECHNOLOGIES <i>Χρήση Τ.Π.Ε. στη Διδασκαλία, στην Εργαστηριακή Εκπαίδευση, στην Επικοινωνία με τους φοιτητές</i> | - Electronic communication with students. - Support of learning teaching using slides. |
| TEACHING ORGANIZATION | Δραστηριότητα Φόρτος Εργασίας |

| | | |
|---|--|--|
| <p>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.</p> <p>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> | | Εξαμήνου |
| | Lectures (2 hours per week x 13 weeks) | 26 |
| | Individual work on a case study/Topics related to Oenology | 34 |
| | Hours for private study of the student | 65 |
| | Total number of hours for the Course (25 hours of work-load per ECTS credit) | 125 hours (total student work-load) |
| <p>STUDENT ASSESSEMNT</p> <p>Περιγραφή της διαδικασίας αξιολόγησης</p> <p>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</p> <p>Αναφέρονται ρητά προσδιορισμένα κριτήρια αξιολόγησης και εάν και που είναι προσβάσιμα από τους φοιτητές;</p> | <p>The evaluation of the students is done with a written final exam (evaluation) in Greek which includes:</p> <p>i) theme development, ii) short answer questions, iii) answers to critical questions.</p> | |

5. RECOMMENDED LITERATURE

- OENOLOGY, SCIENCE AND TECHNOLOGY EVANGELOS HI. SOUFLEROS, EVANGELOS SOUFLEROS Publications, 2015.
 - Oenology: From the grape to the wine. Tsakiris Argyris. PSYCHALOU Publications, Athens, 1998.
- Related Scientific journals:**
- Australian Journal of Grape and Wine Research, Journal of Wine Research, Food Chemistry, Food Research International, European Food Research and Technology

