

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

1. ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	Γεωπονικών Επιστημών		
ΤΜΗΜΑ	Επιστήμης & Τεχνολογίας Τροφίμων		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	Προπτυχιακό		
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 αναγράψτε τις εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας και το σύνολο των πιστωτικών μονάδων</i>		ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ
Διαλέξεις		3	5
Εργαστηριακές ασκήσεις		2	
Ασκήσεις Πεδίου		1-2 εκπαιδευτικές εκδρομές σε οινοποιεία	
Προσθέστε σειρές αν χρειαστεί. Η οργάνωση διδασκαλίας και οι διδακτικές μέθοδοι που χρησιμοποιούνται περιγράφονται αναλυτικά στο 4.			
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ <i>Υποβάθρου, Γενικών Γνώσεων, Επιστημονικής Περιοχής, Ανάπτυξης Δεξιοτήτων</i>	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

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

- 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
- Περίληπτικός Οδηγός συγγραφής Μαθησιακών Αποτελεσμάτων

- 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

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

Σχεδιασμός και διαχείριση έργων
Σεβασμός στη διαφορετικότητα και στην πολυπολιτισμικότητα
Σεβασμός στο φυσικό περιβάλλον

Προσαρμογή σε νέες καταστάσεις Λήψη αποφάσεων Αυτόνομη εργασία Ομαδική εργασία Εργασία σε διεθνές περιβάλλον Εργασία σε διεπιστημονικό περιβάλλον Παράγωγή νέων ερευνητικών ιδεών	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 οиноποιεία. • 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, Εξ αποστάσεως εκπαίδευση κ.λπ.	Πρόσωπο με πρόσωπο (Από καθέδρας)		
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	<table> <tr> <td>Δραστηριότητα</td><td>Φόρτος Εργασίας</td></tr> </table>	Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας
Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας		

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		Εξαμήνου
	Διαλέξεις	39
	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 :

-ΧΗΜΕΙΑ ΚΑΙ ΒΙΟΧΗΜΕΙΑ ΟΙΝΟΥ-ΩΡΙΜΑΝΣΗ ΚΑΙ ΒΕΛΤΙΩΣΗ ΤΩΝ ΟΙΝΩΝ. ΚΟΤΣΕΡΙΔΗΣ Γ., ΚΟΝΤΟΥΔΑΚΗΣ Ν. ΕΚΔΟΣΕΙΣ ROSILI, 2021.

-ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ, ΕΠΙΣΤΗΜΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΓΝΩΣΙΑ. ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ ΗΡ. ΣΟΥΦΛΕΡΟΣ, ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΕΥΑΓΓΕΛΟΣ ΣΟΥΦΛΕΡΟΣ, 2015.

-ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ: ΑΠΟ ΤΟ ΣΤΑΦΥΛΙ ΣΤΟ ΚΡΑΣΙ. ΤΣΑΚΙΡΗΣ ΑΡΓΥΡΗΣ. ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΨΥΧΑΛΟΥ, ΑΘΗΝΑ, 1998.

Συναφή επιστημονικά περιοδικά:

1. Trends in Food Science and Technology,
2. Australian Journal of Grape and Wine Research,
3. Journal of Wine Research,
4. Food Chemistry,

5. Food Research International,
6. European Food Research and Technology,
7. Foods.