



ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΓΕΩΠΟΝΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ		
ΤΜΗΜΑ	ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	ΠΡΟΠΤΥΧΙΑΚΟ		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΜΕ712	ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	Z
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ & ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: Δ. ΜΑΚΡΗΣ		
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	6	
Εργαστηριακές Ασκήσεις	3		
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ <i>γενικού υποβάθρου, ειδικού υποβάθρου, ειδίκευσης γενικών γνώσεων, ανάπτυξης δεξιοτήτων</i>	Επιστημονικής Περιοχής/ Ειδικού υποβάθρου/ Ανάπτυξης δεξιοτήτων		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:	ΟΧΙ		
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	ΕΛΛΗΝΙΚΑ		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	ΟΧΙ		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)			

ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα

Σκοπός του μαθήματος είναι η κατανόηση βασικών εννοιών που σχετίζονται με την πρώτη ύλη παραγωγής οίνων (σταφύλι), την σύσταση σταφυλιών, γλευκών και οίνων, την παραγωγική διαδικασία οίνων και άλλων σχετικών αλκοολούχων ποτών, καθώς και του ελέγχου ποιότητας αυτών των προϊόντων.

Οι εργαστηριακές ασκήσεις έχουν ως στόχο να εξοικειώσουν τους φοιτητές με επίσημες εργαστηριακές πρακτικές ανάλυσης γλευκών και οίνων που άπτονται της παραγωγικής διαδικασίας και του ελέγχου ποιότητας.

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

- Να κατανοεί τις βασικές γνώσεις που σχετίζονται με την πρώτη ύλη οινοποίησης και παραγωγής αλκοολούχων ποτών



- Έχει βασική γνώση της χημικής σύστασης γλευκών και οίνων
- Έχει βασική γνώση της μικροβιολογίας και των βιοχημικών μετασχηματισμών που σχετίζονται με την παραγωγή οίνων και ποτών
- Έχει σφαιρική γνώση της συνολικής παραγωγικής διαδικασίας οίνων και ποτών
- Έχει γνώση εφαρμογής αναλυτικών μεθόδων για τον έλεγχο ποιότητας οίνων και ποτών

Γενικές Ικανότητες

Με το πέρας του μαθήματος, ο/η φοιτητής/φοιτήτρια θα αποκτήσει τις εξής γενικές ικανότητες:

- Θεωρητική σκέψη και ικανότητα μετατροπής της θεωρίας σε πράξη
- Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών
- Λήψη αποφάσεων
- Αυτόνομη εργασία
- Ομαδική εργασία
- Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης
- Ανάπτυξη πλάγιας και αποκλίνουσας σκέψης

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

- 1^η Εβδομάδα: Ωρίμανση σταφυλιών – Τεχνολογική ωριμότητα
- 2^η Εβδομάδα: Σύσταση και χημεία γλευκών και οίνων I
- 3^η Εβδομάδα: Σύσταση και χημεία γλευκών και οίνων II
- 4^η Εβδομάδα: Παραγωγή και σύσταση γλεύκους – Προζυμωτικές διεργασίες
- 5^η Εβδομάδα: Μικροοργανισμοί & βιοχημεία ζυμώσεων I
- 6^η Εβδομάδα: Μικροοργανισμοί & βιοχημεία ζυμώσεων II
- 7^η Εβδομάδα: Μεταζυμωτικές διεργασίες και παλαίωση
- 8^η Εβδομάδα: Κρυστάλλωση - Κολλοειδή - Σταθεροποίηση
- 9^η Εβδομάδα: Επισκόπηση λευκής οινοποίησης
- 10^η Εβδομάδα: Επισκόπηση ερυθρής οινοποίησης
- 11^η Εβδομάδα: Απόσταξη & Παραγωγή Αποσταγμάτων I
- 12^η Εβδομάδα: Απόσταξη & Παραγωγή Αποσταγμάτων II
- 13^η Εβδομάδα: Επανάληψη - Ανασκόπηση

Εργαστήριο: 1. Εισαγωγικά 2. Μέτρηση πυκνότητας γλεύκους – Βαθμοί Baumé – Προσδιορισμός Δυναμικού Αλκοολικού Τίτλου (ΔΑΤ) 3. Μέτρηση pH – Προσδιορισμός Ογκομετρούμενης Οξύτητας 4. Προσδιορισμός Αναγόντων Σακχάρων 5. Προσδιορισμός Αλκοολικού Τίτλου 6. Προσδιορισμός Ολικού & Ελεύθερου Διοξειδίου του Θείου (Θειώδες) 7. Προσδιορισμός δείκτη Folin – Ciocalteu (ολικές πολυφαινόλες) 8. Επανάληψη

ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ	
	Δία ζώσης. Στο εργαστήριο, μετά από σύντομη παρουσίαση από τον εκπαιδευτικό της μεθοδολογίας του εκάστοτε αντικειμένου, οι φοιτητές εκτελούν την εργαστηριακή άσκηση. Επιπλέον, οι φοιτητές ασκούνται στη συγγραφή ερευνητικών εργασιών στις οποίες παρουσιάζουν τα πειραματικά τους δεδομένα.



ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ	Οι παραδόσεις του μαθήματος υποστηρίζονται από ηλεκτρονικές προβολές διαφανειών και άλλου οπτικοακουστικού υλικού.	
ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου
	Διαλέξεις	39
	Εργαστηριακές ασκήσεις	39
	Μελέτη	72
	Σύνολο Μαθήματος	150
ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ	Η γλώσσα αξιολόγησης είναι τα Ελληνικά. Ο τελικός βαθμός του μαθήματος διαμορφώνεται κατά 50% από την βαθμολογία του θεωρητικού μέρους και κατά 50% από τα εργαστηριακά μαθήματα. Οι εξετάσεις του θεωρητικού μέρους περιλαμβάνουν ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής. Οι εξετάσεις του εργαστηριακού μέρους περιλαμβάνουν ασκήσεις (50%) και εργασίες (50%).	

ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Boulton B.R., Singleton V.L., Bisson F.L., Kunkee E.R., 2018. Οινολογία-Βασικές Αρχές και Μέθοδοι Οινοποίησης. ISBN: 9789925563210, BROKEN HILL PUBLISHERS LTD