

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

(1) ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΘΕΤΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ		
ΤΜΗΜΑ	ΧΗΜΕΙΑΣ		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	ΠΡΟΠΤΥΧΙΑΚΟ		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	7211	ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	7
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΧΗΜΕΙΑ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΟΙΝΟΥ ΚΑΙ ΑΛΛΩΝ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ		
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 και εργαστηριακές ασκήσεις	3-3	6	
<i>Προσθέστε σειρές αν χρειαστεί. Η οργάνωση διδασκαλίας και οι διδακτικές μέθοδοι που χρησιμοποιούνται περιγράφονται αναλυτικά στο (δ).</i>			
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ <i>γενικού υποβάθρου, ειδικού υποβάθρου, ειδικευσης γενικών γνώσεων, ανάπτυξης δεξιοτήτων</i>	Επιστημονικός τομέας , ειδικό υπόβαθρο, εξειδικευμένες γνώσεις, ανάπτυξη δεξιοτήτων		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:	ΟΧΙ		
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	ΕΛΛΗΝΙΚΗ		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	ΝΑΙ ΑΝ ΧΡΕΙΑΣΤΕΙ		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)			

(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 το Πλαίσιο Προσόντων του Ευρωπαϊκού Χώρου Ανώτατης Εκπαίδευσης
- Περιγραφικοί Δείκτες Επιπέδων 6, 7 & 8 του Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων Διά Βίου Μάθησης και το Παράρτημα Β
- Περιληπτικός Οδηγός συγγραφής Μαθησιακών Αποτελεσμάτων

Στόχος του μαθήματος είναι η διδασκαλία και η εξοικείωση των φοιτητών με την οινολογία: το σταφύλι, τη χημική σύσταση του γλεύκους, τη διόρθωση του γλεύκους, την αλκοολική ζύμωση, την παρασκευή διαφόρων τύπων οίνων, τη χημική σύσταση του οίνου, τις μεταζυμωτικές επεξεργασίες, την οξειδωτική και αναγωγική παλαιώση, τον οργανοληπτικό έλεγχο αλλά και τη σύνδεση των παραπάνω με την ποιότητα των οίνων. Επίσης, παροχή γνώσεων πάνω στην παρασκευή ζύθου, αποσταγμάτων οίνου και αλκοολούχων ποτών όπως (ουίσκι, μπράντι, βότκα, τζιν, ούζο, λικέρ κλπ).

Απώτερος σκοπός των εργαστηριακών ασκήσεων είναι η απόκτηση γνώσης στις αναλύσεις συστατικών του γλεύκους, του οίνου, του ζύθου και των αλκοολούχων ποτών.

Μετά την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές θα πρέπει να είναι σε θέση :

- 1 Να γνωρίζουν τα βασικά στοιχεία του σταφυλιού και τη σημασία τους στην παραγωγή των οίνων.**
- 2 Να γνωρίζουν τις απαραίτητες διορθώσεις που πρέπει να γίνονται στα γλεύκη.**
- 3 Να έχουν κατανοήσει τις βασικές έννοιες της παραγωγής των οίνων.**
- 4 Να γνωρίζουν τις χημικές αναλύσεις των οίνων και να μπορούν να τις συνδέσουν με την τελική ποιότητά τους.**
- 5 Να γνωρίζουν τις βασικές έννοιες παραγωγής του ζύθου, των αποσταγμάτων οίνου και των άλλων αλκοολούχων ποτών.**
- 6 Να πραγματοποιούν εργαστηριακές αναλύσεις για την αξιολόγηση των βασικών παραμέτρων των οίνων, του ζύθου και των αλκοολούχων ποτών.**

Γνώσεις

Γνώση και κατανόηση των βασικών εννοιών που σχετίζονται με τη χημική σύσταση και την παραγωγή οίνων, ζύθου και αλκοολούχων ποτών και των χημικών αναλύσεων σε αυτά.

Δεξιότητες

Δεξιότητες στις χημικές αναλύσεις οίνων, ζύθου και αλκοολούχων ποτών και ικανότητα αξιολόγησης αυτών.

Ικανότητες

Ικανότητα εφαρμογής των παρεχόμενων γνώσεων στην αντιμετώπιση προβλημάτων πάνω στην παραγωγή οίνων, ζύθου και αλκοολούχων ποτών καθώς και προβλημάτων πάνω στη διατήρησή τους και την ποιότητά τους.

Ικανότητα τόσο στον αυτοτελή τρόπο εργασίας, όσο και στην αλληλεπίδρασή του με άλλους φοιτητές σε θέματα του μαθήματος.

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

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

.....

Άλλες...

.....

Οι γενικές ικανότητες που θα πρέπει να έχουν αποκτήσει οι φοιτητές και στις οποίες αποσκοπεί το μάθημα είναι:

- Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών και λήψη αποφάσεων.
- Μετατροπή της θεωρίας σε πράξη.
- Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης.
- Αυτόνομη αλλά και ομαδική εργασία.
- Απόκτηση του κατάλληλου γνωστικού υπόβαθρου ώστε να είναι δυνατή η περαιτέρω εκπαίδευση των φοιτητών σε μεταπτυχιακό επίπεδο θεωρητικό και εργαστηριακό .

(3) ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Περιεχόμενα

Παγκόσμια οικονομική γεωγραφία του οίνου. Ελληνικές ποικιλίες της αμπέλου. Σύσταση και διόρθωση του γλεύκους. Αλκοολική ζύμωση. Διαδικασία παραγωγής διαφόρων τύπων οίνων. Ειδικές κατεργασίες του οίνου. Ασθένειες και θολώματα. Οργανοληπτικός έλεγχος του οίνου. Νομοθεσία του οίνου. Ζύθος, αποστάγματα οίνου, αλκοολούχα ποτά (ουίσκι, μπράντι, βότκα, τζιν, ούζο, λικέρ κλπ). Μικροβιολογία οίνου.

Εργαστηριακές Ασκήσεις

Αναλύσεις συστατικών του γλεύκους και του οίνου. Αναλύσεις συστατικών ζύθου, αποσταγμάτων οίνου και αλκοολούχων ποτών. Μικροσκοπική παρατήρηση ζυμομυκήτων.

(4) ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ <i>Πρόσωπο με πρόσωπο, Εξ αποστάσεως εκπαίδευση κ.λπ.</i>	Πρόσωπο με πρόσωπο
ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ	E-mail, Power Point

Χρήση Τ.Π.Ε. στη Διδασκαλία, στην Εργαστηριακή Εκπαίδευση, στην Επικοινωνία με τους φοιτητές																	
<p>ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ</p> <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 σύμφωνα με τις αρχές του ECTS</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Δραστηριότητα</th> <th>Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Διαλέξεις</td> <td>39</td> </tr> <tr> <td>Εργαστηριακή Άσκηση</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Συγγραφή εργασιών βάση των εργαστηριακών ασκήσεων</td> <td>40</td> </tr> <tr> <td>Φροντιστήριο</td> <td>11</td> </tr> <tr> <td>Ατομική μελέτη,</td> <td>30</td> </tr> <tr> <td>Προετοιμασία</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Σύνολο Μαθήματος</td> <td>150</td> </tr> </tbody> </table>	Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου	Διαλέξεις	39	Εργαστηριακή Άσκηση	30	Συγγραφή εργασιών βάση των εργαστηριακών ασκήσεων	40	Φροντιστήριο	11	Ατομική μελέτη,	30	Προετοιμασία		Σύνολο Μαθήματος	150
	Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου															
	Διαλέξεις	39															
	Εργαστηριακή Άσκηση	30															
	Συγγραφή εργασιών βάση των εργαστηριακών ασκήσεων	40															
	Φροντιστήριο	11															
	Ατομική μελέτη,	30															
	Προετοιμασία																
Σύνολο Μαθήματος	150																
<p>ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ</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>Η αξιολόγηση των φοιτητών γίνεται με την τελική γραπτή εξέταση.</p> <p>Η γραπτή εξέταση περιλαμβάνει ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής πάνω στην ύλη του μαθήματος και του εργαστηρίου και επίλυση προβλημάτων.</p>																

(5) ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Προτεινόμενη Βιβλιογραφία :

«Σημειώσεις Χημείας και Τεχνολογίας Οίνου και άλλων Αλκοολούχων Ποτών»

Μαρία Λιούνη

«Εργαστηριακές Ασκήσεις Χημείας και Τεχνολογίας Οίνου και άλλων Αλκοολούχων Ποτών». Μαρία Λιούνη

«Οινολογία: Επιστήμη και Τεχνολογία», Σουφλερός Ε. 2009, ISBN 978-960-90699-5-3.

«Ποτά» Α. Varnam, I. Sutherland, Μετάφραση: Στέλλα Παρίκου & ΣΙΑ ΟΕ Εκδοτικός οίκος Ίων, Αθήνα, 2006.

«Handbook of Enology, volume 1 and 2». Ribereau-Gayon P., Glories Y., Maujean A., Dubourdieu D. 2000, John Wiley & Sons Ltd, England.

Συναφή επιστημονικά περιοδικά:

Bulletin de l' O.I.V.