

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑΣ - ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ

1. ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	Αγροτικής Ανάπτυξης, Διατροφής και Αειφορίας		
ΤΜΗΜΑ	Αγροτικής Ανάπτυξης, Αγροδιατροφής και Διαχείρισης Φυσικών Πόρων		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	Προπτυχιακό		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	506	ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	5 ^ο
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	Προϊόντα Αμπελουργίας - Οινολογία		
ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ	
Θεωρία	3	4	
<i>Προσθέστε σειρές αν χρειαστεί. Η οργάνωση διδασκαλίας και οι διδακτικές μέθοδοι που χρησιμοποιούνται περιγράφονται αναλυτικά στο 4.</i>			
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	Επιλογής (Ειδικού υποβάθρου)		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:	-		
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	Ελληνική		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	-		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)	https://eclass.uoa.gr/courses/AGRO135/		

2. ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα
<p>Με την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος ο φοιτητής αναμένεται:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Να κατανοήσει την μεταποιητική διαδικασία της ράγας της αμπέλου και τα αμπελουργικά παραγόμενα προϊόντα. • Να αναγνωρίζει τα σήματα ποιότητας που ακολουθούν τα εγχώρια προϊόντα αμπελουργίας και τους προσδίδουν υπεραξία. • Να γνωρίζει τα βασικά στάδια Οινοποίησης και τυχόν σφάλματα που μπορεί να προκύψουν. • Να αντιληφθεί την εμπορική σημασία των προϊόντων της αμπέλου για την εγχώρια οικονομία. • Να γνωρίζει την διατροφική αξία και τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των αμπελουργικών προϊόντων, καθώς επίσης και τους τρόπους διασφάλισής τους.
Γενικές Ικανότητες
<p>Το μάθημα αποσκοπεί στην καλλιέργεια των παρακάτω ικανοτήτων:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Η αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών ▪ Ο σχεδιασμός και διαχείριση έργων στο αντικείμενο του μαθήματος ▪ Η εργασία σε διεπιστημονικό περιβάλλον ▪ Η προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης. ▪ Αξιολόγηση νέων τεχνολογιών βιομηχανικού και επιστημονικού πεδίου

3. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

<p>Η ύλη του μαθήματος περιλαμβάνει ανάλυση των παρακάτω εννοιών:</p> <p>Η μορφολογία και ανατομία της αμπέλου και τα αμπελουργικά προϊόντα που μπορούν να αποκτηθούν από την εκάστοτε ποικιλία. Στάδια ανάπτυξης και ωρίμανσης των ραγών - μεταβολές στη χημική σύσταση των ραγών, τεχνολογική ωριμότητα και παράγοντες που την επηρεάζουν. Τεχνολογία Οίνου - Ιστορική αναδρομή. Παραγωγή</p>

οίνου παγκοσμίως. Κατάταξη των Ελληνικών Οίνων. Σύσταση σταφυλιού, τεχνολογική ωριμότητα, τρύγος, σύσταση γλεύκους, ζύμες και καλλιέργειες ζυμών. Αλκοολική ζύμωση και παράγοντες που την επηρεάζουν. Λευκή Οινοποίηση. Ερυθρή Οινοποίηση. Μηλογαλακτική ζύμωση. Ειδικές οινοποιήσεις: Αφρώδεις, Γλυκείς και αρωματισμένοι οίνοι. Ασθένειες Οίνου. Χημική σύσταση οίνου. Εκμετάλλευση αποβλήτων οινοποίησης.

4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

<p>ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ Πρόσωπο με πρόσωπο, Εξ αποστάσεως εκπαίδευση κ.λπ.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Δια ζώσης • Εκπαιδευτικές επισκέψεις ή/και πρόσκληση επιστημόνων για παρουσίαση ειδικών θεμάτων 																
<p>ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ Χρήση Τ.Π.Ε. στη Διδασκαλία, στην Εργαστηριακή Εκπαίδευση, στην Επικοινωνία με τους φοιτητές</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Στη Διδασκαλία: Χρήση λογισμικού παρουσιάσεων και διαδικτύου (links and videos) • Στην Επικοινωνία με τους φοιτητές: Επικοινωνία μέσω eClass και email. 																
<p>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</p>	<table border="1" data-bbox="667 757 1332 1115"> <thead> <tr> <th>Δραστηριότητα</th> <th>Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Διαλέξεις</td> <td>39</td> </tr> <tr> <td>Επίλυση ασκήσεων</td> <td>6</td> </tr> <tr> <td>Μελέτη & ανάλυση βιβλιογραφίας</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Συγγραφή εργασίας</td> <td>15</td> </tr> <tr> <td>Ατομική Μελέτη/Προετοιμασία</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Προετοιμασία Αξιολόγησης</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Σύνολο Μαθήματος</td> <td>100</td> </tr> </tbody> </table>	Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου	Διαλέξεις	39	Επίλυση ασκήσεων	6	Μελέτη & ανάλυση βιβλιογραφίας	10	Συγγραφή εργασίας	15	Ατομική Μελέτη/Προετοιμασία	10	Προετοιμασία Αξιολόγησης	20	Σύνολο Μαθήματος	100
Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου																
Διαλέξεις	39																
Επίλυση ασκήσεων	6																
Μελέτη & ανάλυση βιβλιογραφίας	10																
Συγγραφή εργασίας	15																
Ατομική Μελέτη/Προετοιμασία	10																
Προετοιμασία Αξιολόγησης	20																
Σύνολο Μαθήματος	100																
<p>ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ</p>	<p>Η αξιολόγηση του μαθήματος γίνεται μέσω δύο τμημάτων: Α) Των γραπτών εξετάσεων στην ελληνική γλώσσα στο τέλος του εξαμήνου (70% του βαθμού). Αυτές περιλαμβάνουν ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής, σύντομης ανάπτυξης θεωρητικών θεμάτων και ερωτήσεις κρίσεως και Β) Τη συγγραφή προαιρετικής εργασίας (30% του βαθμού). Αν ο φοιτητής δεν αναλάβει εξαμηνιαία εργασία θα λάβει το βαθμό της γραπτής τελικής εξέτασης (100%). Μικρότερος προβιβάσιμος βαθμός: 5 Μέγιστος προβιβάσιμος βαθμός: 10</p>																

5. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

<ul style="list-style-type: none"> • Ευάγγελος Ηρ. Σουφλερός, 2015, ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ, ΕΠΙΣΤΗΜΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΓΝΩΣΙΑ, ΣΟΥΦΛΕΡΟΥ ΟΥΡΑΝΙΑ-ΕΛΟΝΤΙ, Κωδικός Βιβλίου στον Εύδοξο: 68382981 • ΙΩΑΝΝΗΣ ΒΑΓΙΑΝΟΣ, 1986, ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ – ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ, ΨΥΧΑΛΟΣ ΦΙΛΙΠΠΟΣ & ΣΙΑ ΕΚΔΟΤΙΚΗ Ο.Ε., Κωδικός Βιβλίου στον Εύδοξο: 12673 • Μανόλης Ν. Σταυρακάκης, 2019, ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ, ΕΜΒΡΥΟ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΚΔΟΤΙΚΗ ΜΟΝ. ΙΚΕ, Κωδικός Βιβλίου στον Εύδοξο: 86200884 • Τσέτουρας Λ. Παναγιώτης, 2009, Η Τέχνη της Αμπελουργίας, ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΣΤΑΜΟΥΛΗ ΑΕ Κωδικός Βιβλίου στον Εύδοξο: 12370915 • Τσέτουρας Παναγιώτης Λ., 2008, Οινολογία, ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΣΤΑΜΟΥΛΗ ΑΕ, Κωδικός Βιβλίου στον Εύδοξο: 22944.
