

ΠΡΟΠΤΥΧΙΑΚΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ
«ΕΠΙΣΤΗΜΕΣ ΟΙΝΟΥ, ΑΜΠΕΛΟΥ & ΠΟΤΩΝ»
ΑΚΑΔ. ΕΤΟΥΣ 2018-19

1 Ιστορικό

1.1 Εξέλιξη των επιστημών οίνου, αμπέλου και ποτών

Στη Γαλλία, μέχρι το 1955, με την παραγωγή του οίνου ασχολούνταν τεχνίτες οίνου, χημικοί, γεωπόνοι και φαρμακοποιοί. Τόσο όμως οι ανάγκες της παραγωγής, όσο και οι γνώσεις που παρήχθησαν, οδήγησαν τη γαλλική κυβέρνηση να καθορίσει με νόμο το νέο επάγγελμα του οινολόγου, το ρόλο και τις αρμοδιότητες του, από την καλλιέργεια της αμπέλου μέχρι τη φιάλη και το μάρκετινγκ των οίνων. Για το λόγο αυτό νομοθετήθηκε ένα νέο πρόγραμμα σπουδών τριτοβάθμιας εκπαίδευσης τεσσάρων ετών, το DNO (Diplôme National d'Œnologie). Έκτοτε, το επάγγελμα του οινολόγου διαδόθηκε σε όλες τις οινοπαραγωγές χώρες και το 1976, ο Διεθνής Οργανισμός Αμπέλου και Οίνου (Office International de la Vigne et du Vin-OIV – 56η Γενική Συνέλευση) στη Λιουμπλιάνα, υιοθέτησε ένα διεθνή ορισμό του τίτλου και των αρμοδιοτήτων του οινολόγου και ενέκρινε ένα διεθνές περίγραμμα εκπαίδευσης. Σύμφωνα με τον ορισμό της οιнологίας και τις αποφάσεις των διεθνών οργανισμών (Διεθνής Οργανισμός Αμπέλου και Οίνου OIV 1976, Διεθνής Ένωση Οινολόγων UIOE), η οιнологία είναι η επιστήμη και η μελέτη όλων των όψεων του οίνου και των αμπελοοινικών προϊόντων, από τον τρύγο ως τη φιάλη.

Η Οιнологία είναι ο κλάδος ο οποίος ασχολείται με την επιστήμη, την έρευνα του οίνου – και των αμπελοοινικών προϊόντων γενικότερα – καθώς και με την εφαρμογή αυτών. Η οιнологία ξεπερνά τα στενά όρια της χημείας και ενσωματώνει νέες γνώσεις, όπως για παράδειγμα της βιοτεχνολογίας, χρησιμοποιώντας και συνδυάζοντας τις διαθέσιμες γνώσεις βιοχημείας και βιοτεχνολογίας, μικροβιολογίας, βιολογίας, φυσικής, μηχανικής και χημείας. Ο εξειδικευμένος επιστήμονας που ασχολείται με την οιнологία καλείται οιнологός και η επιστημονική και τεχνολογική του γνώση και επάρκεια πιστοποιείται με τη απόκτηση πτυχίου οινολόγου. Η οιнологία είναι η επιστήμη του οίνου, η γνώση της φύσης του, της σύστασης του και των φαινομένων (κυρίως βιοχημικών και φυσικοχημικών) που εμπλέκονται στην παραγωγή και τη διατήρηση του (E. Reynod, Œnologie, Entretiens de Saint-Raphael, Union National des Œnologues, Rev. Franc. Œnol., 46, 30, 1972). Η οιнологία εμπεριέχει την έννοια της έρευνας, της εφαρμοσμένης επιστήμης, καθώς και της πρακτικής εφαρμογής. Η λέξη οιнологία καλύπτει συγχρόνως την επιστήμη και την τεχνολογία, ίσως ακόμα και την τέχνη (εκφρασμένη ως δημιουργικότητα). Η σύνδεση της επιστήμης και της εφαρμογής της είναι αλληλένδετη. Αν η εφαρμογή βασίζεται στην εκτέλεση της δράσης, της επιλογής (μιας τεχνικής διαδικασίας ή κατεργασίας) και στην επιλογή μιας επέμβασης γενικότερα, η επιλογή αυτή βασίζεται στη γνώση της επιστήμης, της θεωρίας και όλων των δεδομένων του προβλήματος. Με αυτόν τον τρόπο συναντιούνται η θεωρητική γνώση και η εφαρμογή της και δεν θα πρέπει να γίνεται διαχωρισμός της σε θεωρητική και πρακτική. Σύμφωνα με τον Ριμπερό Γκαγιόν (Ribereau-Gayon – Œnologie, C.R. Acad. Agric., 972, Seance du 23 oct. 1968), η οιнологία δεν πρέπει να συνδέεται με την απλή εργασία στο οινοποιείο-οινοτεχνεία (OIV, 1980, Dictionnaire du Vin, Ed. Larousse).

Η μύρα είναι το πιο ευρέως καταναλισκόμενο αλκοολούχο ποτό στον κόσμο και αποτελεί το τρίτο δημοφιλέστερο ποτό συνολικά, μετά από νερό και τσάι. Η Ελλάδα παράγει περίπου 4 δισεκατομύρια εκατόλιτρα μύρας ετησίως και έχει μια κατανάλωση περίπου 36 λίτρα ανά κεφαλή τον χρόνο. Πάρα την μικρή κατανάλωση μέσα στην Ευρωπαϊκή Ένωση αποτελεί ένα κλάδο με συνεχώς αυξανόμενη δραστηριότητα με επιδράσεις τόσο στην γεωργική παραγωγή όσο και την εμπορία. Η χώρα μας από το 2010-2016 αύξησε τις ενεργές μονάδες παραγωγής μύρας από 11 σε 43, αύξηση που δείχνει την τάση σε αυτό τον χώρο. Μέχρι σήμερα υπήρχε ένα κενό εκπαίδευσης σε εθνικό επίπεδο, κάτι που το Τμήμα Επιστημών Οίνου, Αμπέλου και Ποτών προσπαθεί να καλύψει με το νέο πρόγραμμα σπουδών.

Η εκπαίδευση στο τμήμα διασφαλίζει επίσης την επιλογή τεχνικών και την ποικιλομορφία στην παραγωγή της μύρας. Αυτή η αυξανόμενη απαίτηση των καταναλωτών και το ενδιαφέρον τους για την μύρα ήταν επίσης ένας από τους οδηγούς για την ανάπτυξη εθνικής γνώσης στην ζυθοποιεία.

Τα αλκοολούχα ποτά, δεν πρέπει να αποτελούν εξαίρεση στην ανάπτυξη ενός Curriculum σπουδών σχετικό με αυτή την Βιομηχανία. Παραδοσιακά ποτά και αποστάγματα και τεχνολογίες παραγωγής εντάσσονται στο πρόγραμμα σπουδών βοηθώντας την ανταγωνιστικότητα σε αυτό τον χώρο.

1.2 Δημιουργία Νέου Προγράμματος Σπουδών

Το έναυσμα για το σχεδιασμό του παρόντος προγράμματος σπουδών είναι να καλύψει στην Ελλάδα, όπως συμβαίνει σε όλες τις ανεπτυγμένες αμπελοοινικές χώρες του κόσμου, τις ανάγκες του αμπελοοινικού κλάδου και γενικά του κλάδου των ποτών, με την παροχή μια πλήρους και αμιγούς αμπελοοινικής τριτοβάθμιας πανεπιστημιακής εκπαίδευσης, τετραετούς διάρκειας, όπως αυτή υφίσταται διεθνώς.

2 Περιγραφή Προγράμματος Σπουδών

2.1 Σκοπός και Αντικείμενο του Προγράμματος Σπουδών

Σκοπός του προγράμματος σπουδών είναι να καλύψει στην Ελλάδα τα γνωστικά αντικείμενα των επιστημών και των κλάδων της Οινολογίας, της Αμπελουργίας και της Τεχνολογίας Ποτών στα πρότυπα των διεθνών ακαδημαϊκών πρακτικών.

Ο ορισμός του Οινολόγου και η κατοχύρωση του επαγγέλματος καθορίζεται στην Ελλάδα από το νόμο υπ' αριθμό 1967/1987 (ΦΕΚ 57, τεύχος Α'), ο οποίος βασίζεται στις απαιτήσεις των προγραμμάτων σπουδών, όπως αυτές περιγράφονται στις αποφάσεις του Διεθνούς Οργανισμού Αμπέλου & Οίνου (ΟΙΥ).

Για την ανάπτυξη του προγράμματος σπουδών του, το Τμήμα ακολουθεί τις αρχές που έχει θεσπίσει η ελληνική νομοθεσία, ο Διεθνής Οργανισμός Οίνου (ΟΙΥ) και τα προγράμματα σπουδών αντίστοιχων Τμημάτων Πανεπιστημίων διεθνώς. Παρεμφερή οινολογικά Τμήματα και Σχολές υπάρχουν στις ΗΠΑ, τον Καναδά, την Αυστραλία, τη Νέα Ζηλανδία, στη Νότιο Αφρική και σε πολλές χώρες της ΕΕ, Γαλλία, Ιταλία, Ισπανία, Πορτογαλία και Γερμανία, κ.α. Συγχρόνως το Τμήμα αποτελεί από το 1992 ενεργό μέλος της Διεθνούς Ένωσης Πανεπιστημίων του Αμπελοοινικού Τομέα (ΑΙΥ), η οποία ανήκει στον ΟΙΥ.

Οι σπουδές αποτελούνται από οκτώ (8) εξάμηνα, συμπεριλαμβανομένης και της εκπόνησης υποχρεωτικής Πτυχιακής Εργασίας, όπως και εποπτευόμενη και καθοδηγούμενη Πρακτική Άσκηση, η οποία διεξάγεται σε εργασιακούς χώρους αμπελοοινικών εφαρμογών και ποτών (οινοβιομηχανίες αμπελώνες, οξοποιείες, ζυθοποιείες, ποτοποιείες, αγροτικούς συνεταιρισμούς, εργαστήρια αναλύσεων, επιχειρήσεις παροχής εξοπλισμού και υπηρεσιών, ερευνητικά κέντρα, εργαστήρια ΑΕΙ, φορείς δημοσίου, κλπ.). Οι σπουδές περιλαμβάνουν θεωρητική διδασκαλία, εργαστηριακές ασκήσεις, σεμινάρια και επισκέψεις σε χώρους παραγωγής και εκπόνηση εργασιών με έμφαση στη μελέτη περιπτώσεων και τη συμμετοχική εργασία. Ειδική βαρύτητα δίνεται στην ανάπτυξη των προσωπικών ικανοτήτων του σπουδαστή, περιλαμβανομένης της ανάπτυξης πρωτοβουλιών και της ικανότητας επίλυσης προβλημάτων. Το πρόγραμμα σπουδών δομείται με βάση το φόρτο εργασίας (ΦΕ) του φοιτητή (860 έως 900 ώρες ανά εξάμηνο). Η εστίαση του προγράμματος είναι εξειδικευμένη και το περιεχόμενο σπουδών του προγράμματος «Επιστημών Οίνου, Αμπέλου & Ποτών» καλύπτει το γνωστικό αντικείμενο της εφαρμογής των βιολογικών και φυσικών επιστημών στους ακόλουθους τομείς: παραγωγή και επεξεργασία των σταφυλιών και των άλλων πρώτων υλών γεωργικής προέλευσης που μπορούν να υποστούν ζύμωση ή άλλη κατεργασία για την παραγωγή οίνων και ποτών. Επεξεργασία και αξιοποίηση γεωργικών προϊόντων, υδάτων και υποπροϊόντων γεωργικών βιομηχανιών για την παραγωγή πρώτων υλών για την παραγωγή ποτών, καθώς και νέων προϊόντων.

Το Τμήμα έχει ως αποστολή να προάγει την ανάπτυξη και τη μετάδοση των γνώσεων στις επιστήμες της οινολογίας, της αμπελουργίας και της τεχνολογία ποτών με τη διδασκαλία και την έρευνα και να παρέχει στους φοιτητές τα απαραίτητα εφόδια που εξασφαλίζουν την άρτια κατάρτιση τους για την επιστημονική και επαγγελματική τους σταδιοδρομία και εξέλιξη.

Με την ολοκλήρωση των σπουδών τους οι πτυχιούχοι του Τμήματος αποκτούν τις απαραίτητες επιστημονικές και τεχνολογικές γνώσεις, ικανότητες και δεξιότητες, ώστε να δραστηριοποιούνται ως Οινολόγοι και Τεχνολόγοι Ποτών, ιδίως στους ακόλουθους τομείς (περιληπτικά):

- Παραγωγή, επεξεργασία, διασφάλιση της ποιότητας, της υγιεινής, πιστοποίηση της ποιότητας και καταλληλότητας και ποιοτικός έλεγχος των αμπελοοινικών προϊόντων, των ποτών και των υδάτων. είτε ως υπεύθυνοι παραγωγής των μονάδων αυτών είτε ως υπεύθυνοι ποιοτικού ελέγχου, είτε ως υπεύθυνοι τμημάτων τους ή και ως τεχνικοί ασφαλείας.
- Συσκευασία, αποθήκευση, συντήρηση, διακίνηση και εμπορία οίνων, ζύθων, ποτών και υδάτων, εξοπλισμού και πρόσθετων υλών.

- Οργάνωση αμπελοοινικών επιχειρήσεων, καθώς και επιχειρήσεων ζυθοποιίας και ποτοποιίας.
- Ίδρυση και λειτουργία εργαστηρίων γευσιγνωσίας οίνων και ποτών, εργαστηρίων ανάλυσης ποτών, καθώς και εργαστηρίων ελέγχου αποβλήτων και υδάτων.
- Σχεδιασμός και εφαρμογή προγραμμάτων έρευνας και ανάπτυξης, καθώς και σύνταξη οικονομοτεχνικών μελετών στους τομείς της οινολογίας, της τεχνολογίας ποτών και των υδάτων.
- Τεχνική υποστήριξη θεμάτων που σχετίζονται με τις περιβαλλοντικές και νομικές υποχρεώσεις των επιχειρήσεων οίνων και ποτών σε εθνικό και διεθνές επίπεδο.
- Εκπόνηση και επίβλεψη μελετών και σχεδιασμός βιομηχανιών οίνου, ζύθου και ποτών.
- Στα πλαίσια συλλογικής εργασίας με άλλους ειδικούς ή ατομικής δραστηριότητας εκπόνηση μελετών οικονομοτεχνικής σκοπιμότητας για ίδρυση, κατασκευή ή επέκταση και σχεδιασμό βιομηχανιών οίνου, ζύθου και ποτών, εγκατάσταση και καλλιέργεια αμπελώνων και άλλων ειδών που χρησιμοποιούνται στην παραγωγή ποτών, στην αξιοποίηση των υποπροϊόντων τους και στην επεξεργασία των αποβλήτων των βιομηχανιών οίνων και ποτών.
- Ασκούν καθήκοντα εμπειρογνώμονα σε αγορανομικά ή άλλα δικαστήρια και σε υπηρεσίες ελέγχου για την πιστοποίηση της ποιότητας και καταλληλότητας των οίνων και ποτών.
- Οι πτυχιούχοι του αναφερόμενου τμήματος μπορούν να εξελίσσονται σε όλο το φάσμα της διοικητικής και τεχνικής ιεραρχίας σε βιομηχανίες και βιοτεχνίες οίνου και ποτών καθώς και σε σχετικές υπηρεσίες. Επίσης μπορούν να καλύπτουν τις θέσεις υπευθύνων στελεχών που προβλέπονται από τη νομοθεσία που ισχύει κάθε φορά για τη λειτουργία των επιχειρήσεων των σχετικών με την επεξεργασία παραγωγής και εκμετάλλευση οίνων, ποτών και σχετικών παραγώγων.
- Οι πτυχιούχοι του Τμήματος μπορούν να απασχολούνται σε όλες τις βαθμίδες του δημοσίου και της Εκπαίδευσης, σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία. Επίσης μπορούν να απασχοληθούν στον σχεδιασμό και την εφαρμογή προγραμμάτων έρευνας και ανάπτυξης.
- Ασκούν κάθε άλλη δραστηριότητα που εμφανίζεται με την εξέλιξη της οινολογίας και της τεχνολογίας ποτών και αποδεδειγμένα καλύπτεται από το γνωστικό αντικείμενο της ειδικότητας τους.

Στα μαθήματα γενικής υποδομής του Τμήματος περιλαμβάνονται, μεταξύ άλλων: Μαθηματικά, Βιοστατιστική, Χημεία, Φυσική, Βιολογία Φυτών, Μικροβιολογία, Βιοχημεία, Φυσικοχημεία, Αρχές Οικονομικής Επιστήμης, Οργάνωση & Διοίκηση.

Τα μαθήματα εξειδίκευσης παρέχουν γνώση, αμπελοοινικών θεμάτων καθώς και της χημικής σύνθεσης των οίνων και ποτών, της βιολογικής και βιοχημικής συμπεριφοράς τους, της φύσης και συμπεριφοράς των ενζύμων, της μικροβιολογίας και βιοτεχνολογίας, των διεργασιών και συνθηκών αποθήκευσης καθώς και της χρήσης της στατιστικής στο σχεδιασμό της πειραματικής εργασίας και την εκτίμηση των αποτελεσμάτων.

Ιδιαίτερη κατηγορία μαθημάτων αποτελούν τα γνωστικά αντικείμενα διοίκησης, οικονομίας, και νομοθεσίας, τα οποία είναι απαραίτητα για την οργάνωση και διοίκηση των επιχειρήσεων, εργαστηρίων, οργανισμών και υπηρεσιών που σχετίζονται με την ειδικότητα, καθώς και τα γνωστικά αντικείμενα κοινωνικών και ανθρωπιστικών σπουδών που άπτονται της ειδικότητας.

2.2 Μαθησιακά αποτελέσματα του Προγράμματος Σπουδών

Τα μαθησιακά αποτελέσματα των μαθημάτων του προγράμματος σπουδών, αναπτύχθηκαν ώστε να αντιπροσωπεύουν τα επαγγελματικά προσόντα που προαναφέρθηκαν, τη φυσιογνωμία του Τμήματος και τις απαιτήσεις της ελληνικής νομοθεσίας για το επάγγελμα του Οινολόγου και τους συναφείς κλάδους με γνώμονα τη συμβατότητα με το Ευρωπαϊκό και το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων (Γνώσεις, Ικανότητες, Δεξιότητες) και παρουσιάζονται αναλυτικά στα συνημμένα περιγράμματα μαθημάτων (ίδη Παράρτημα Β). Επίσης βασίσθηκαν, στην πιο πρόσφατη απόφαση του Διεθνούς Οργανισμού Αμπέλου & Οίνου του 2016 (Resolution OIV-eco-563-2016) για τα προγράμματα σπουδών οινολογίας, σε προγράμματα οινολογίας και αμπελοοινικής, όπως του DNO της Γαλλίας και πανεπιστημίων των άλλων χωρών που προαναφέρθηκαν.

2.3 Σύνδεση των στόχων του Προγράμματος Σπουδών με την αγορά εργασίας

Το πρόγραμμα σπουδών συνδέεται σημαντικά με την αγορά εργασίας και τις ανάγκες της. Η Ελλάδα είναι μια χώρα με μεγάλη παράδοση στην αμπελουργία και την οινολογία και ένα ανεπτυγμένο αμπελοοινικό κλάδο με περίπου 700 οργανωμένα οινοποιεία, 250 ποτοποιεία-αποσταγματοποιεία αλλά και πλήθος οξοποιείων και εταιρειών παραγωγής μη αλκοολούχων ποτών. Η Ελλάδα είναι 7-8^η στην Ευρώπη και 15^η στον κόσμο στην παραγωγή οίνου. Διαθέτει πάνω από 160.000 αμπελουργικές εκμεταλλεύσεις.

Σημαντική ανάπτυξη τις τελευταίες δεκαετίες σημειώνεται και στον κλάδο της Ζυθοποιείας. Στον κλάδο της αμπελουργίας, της οινολογίας και των ποτών δραστηριοποιούνται επίσης πλήθος εταιρειών προμηθευτών, εθνικοί και περιφερειακοί φορείς και οργανισμοί. Σημαντικός αριθμός οινολόγων απασχολείται επίσης στον τομέα ΗΟ.ΡΕ.ΣΑ. (Στοιχεία ΕΛΣΤΑΤ, ΥπΑΤΤ, ΓΧΚ, ΣΕΟ, ΚΕΟΣΟΕ, ΕΔΟΑΟ)

2.4 Συμβατότητα σε σχέση με το Ευρωπαϊκό και Διεθνές Περιβάλλον

Ο σχεδιασμός του προγράμματος σπουδών έγινε με στόχο να εξασφαλιστεί η εκπαιδευτική και η ερευνητική καινοτομία στους σύνθετους και αλληλένδετους τομείς της Αμπελουργίας, των Οίνων και Ποτών, σε τοπικό, εθνικό και διεθνές επίπεδο. Στο πλαίσιο αυτό, έγιναν παρεμβάσεις προκειμένου το Πρόγραμμα Σπουδών να εναρμονίζεται, στο μέτρο πάντα του δυνατού, με άλλα προγράμματα ομοειδών εκπαιδευτικών τμημάτων των χωρών της Ε.Ε. Η αρμόδια επιτροπή προγράμματος σπουδών (Ε.Π.Σ.), θα παρακολουθεί την εφαρμογή του νέου προγράμματος και εισηγείται τροποποιήσεις προς το Συμβούλιο του Τμήματος, έτσι ώστε να ληφθούν υπ' όψη σε επόμενη αναθεώρηση.

2.5 Δομή του Προγράμματος Σπουδών

Ο παρακάτω πίνακας (Παράρτημα Α) περιέχει την ανάλυση των προσφερόμενων μαθημάτων ανά εξάμηνο, καθώς και την ανάλυση σε Μαθήματα Γενικής Υποδομής, Ειδικής Υποδομής, Ειδικότητας. Υποχρεωτικά και μαθήματα Επιλογής. Περιέχει επίσης την ανάλυση του διδακτικού έργου σε διαλέξεις, ασκήσεις πράξης, εργαστηριακές ασκήσεις. Ο υπολογισμός φόρτου εργασίας έγινε σύμφωνα με τον οδηγό εφαρμογής ECTS, και πιστωτικών μονάδων ECTS <http://www.iky.gr/ects-ds-labels/item/550-odigos-gia-tous-xristes-tou-ects> και της Υπουργική Απόφαση Αρ. Φ5/89656/Β3 (Τεύχος Β' Αρ. Φύλλου 1466/2007): «Εφαρμογή του Συστήματος Μεταφοράς και Συσσώρευσης Πιστωτικών Μονάδων».

Εκτός της κάλυψης της ελληνικής νομοθεσίας για τον κλάδο και των διεθνών ακαδημαϊκών πρακτικών, το πρόγραμμα έχει επίσης φοιτητοκεντρικό χαρακτήρα, καθώς τα προσφερόμενα μαθήματα επιλογής αποτελούν το 24% του συνόλου των προσφερόμενων μαθημάτων.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α

Στην ενότητα αυτή παρουσιάζεται συνημμένος ο πίνακας με τα μαθήματα ανά εξάμηνο σπουδών.

Αθήνα, 2 Ιουλίου 2018

ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ - ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΟΙΝΟΥ ΑΜΠΕΛΟΥ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ ΑΝΑ ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ ΑΚΑΔ. ΕΤΟΥΣ 2018-19

1ο ΕΞΑΜΗΝΟ							
Α/Α	ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ	ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΘΕΩΡΙΑ	ΕΡΓΑΣΤ.	ΣΥΝΟΛΟ		
					ΩΡΕΣ	Φ.Ε.	Π.Μ.
1.1	Βιολογία Φυτών	ΜΓΥ	2	2	4	150	5,0
1.2	Γενική και Ανόργανη Χημεία	ΜΓΥ	4	2	6	210	7,0
1.3	Εισαγωγή στις Επιστήμες Οίνου, Αμπέλου και Ποτών	ΜΕΥ	2	0	2	90	3,0
1.4	Εφαρμοσμένα Οικονομικά	ΜΓΥ	2	2	4	150	5,0
1.5	Οργανική Χημεία	ΜΓΥ	2	2	4	150	5,0
1.6	Φυσική	ΜΓΥ	2	2	4	150	5,0
ΣΥΝΟΛΟ			14	10	24	900	30,0

2ο ΕΞΑΜΗΝΟ							
Α/Α	ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ	ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΘΕΩΡΙΑ	ΕΡΓΑΣΤ.	ΣΥΝΟΛΟ		
					ΩΡΕΣ	Φ.Ε.	Π.Μ.
2.1	Βιοχημεία	ΜΓΥ	2	2	4	150	5,0
2.2	Γενική Μικροβιολογία	ΜΓΥ	2	2	4	150	5,0
2.3	Εφαρμοσμένα Μαθηματικά & Στατιστική	ΜΓΥ	2	2	4	150	5,0
2.4	Μορφολογία & Φυσιολογία Αμπέλου	ΜΕΥ	2	2	4	150	5,0
2.5	Ποσοτική Χημική Ανάλυση	ΜΓΥ	2	2	4	150	5,0
2.6	Φυσκοχημεία	ΜΓΥ	2	2	4	150	5,0
ΣΥΝΟΛΟ			12	12	24	900	30,0

3ο ΕΞΑΜΗΝΟ							
Α/Α	ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ	ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΘΕΩΡΙΑ	ΕΡΓΑΣΤ.	ΣΥΝΟΛΟ		
					ΩΡΕΣ	Φ.Ε.	Π.Μ.
3.1	Βιοτεχνολογία & Βιομηχανικές Ζυμώσεις	ΜΕ	2	2	4	150	5,0
3.2	Εδαφοκλιματικό Σύστημα & Αμπέλος	ΜΕΥ	4	2	6	210	7,0
3.3	Ενόργανη Αναλυτική Χημεία	ΜΕΥ	2	2	4	150	5,0
3.4	Μικροβιολογία Οίνων	ΜΕΥ	2	2	4	150	5,0
3.5	Οργάνωση & Διοίκηση Επιχειρήσεων	ΜΓΥ	2	0	2	90	3,0
3.6	Πρώτες Ύλες Αλκοολούχων Ποτών	ΜΕ	2	2	4	150	5,0
ΣΥΝΟΛΟ			14	10	24	900	30,0

4ο ΕΞΑΜΗΝΟ							
Α/Α	ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ	ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΘΕΩΡΙΑ	ΕΡΓΑΣΤ.	ΣΥΝΟΛΟ		
					ΩΡΕΣ	Φ.Ε.	Π.Μ.
4.1	Εφαρμοσμένη Ενζυμολογία	ΜΕΥ	2	2	4	150	5,0
4.2	Καλλιέργεια της Αμπέλου	ΜΕ	4	4	8	330	11,0
4.3	Μηχανική Φυσικών Διεργασιών	ΜΕΥ	2	0	2	90	3,0
4.4	Τεχνολογία & Ανάλυση Αποσταγμάτων	ΜΕ	2	2	4	150	5,0
4.5	Φυτοπροστασία της Αμπέλου	ΜΕ	4	0	4	180	6,0
ΣΥΝΟΛΟ			14	8	22	900	30,0

5ο ΕΞΑΜΗΝΟ							
Α/Α	ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ	ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΘΕΩΡΙΑ	ΕΡΓΑΣΤ.	ΣΥΝΟΛΟ		
					ΩΡΕΣ	Φ.Ε.	Π.Μ.
5.1	Βασικές Τεχνικές Οينوποίησης	ΜΕ	2	2	4	210	7,0
5.2	Οργανοληπτική Αξιολόγηση Οίνων και Ποτών	ΜΕ	2	2	4	180	6,0
5.3	Χημεία Οίνων και Ποτών: Προέλευση και προσδιορισμός βασικών ενώσεων	ΜΕ	2	2	4	210	7,0
5.4	Τεχνολογία Βυνοποίησης	ΜΕ	2	2	4	210	7,0
5.5	Μάθημα Επιλογής Υποχρεωτικό	ΜΕ	2	0	2	90	3,0
ΣΥΝΟΛΟ			10	8	18	900	30,0
ΚΑΤ' ΕΠΙΛΟΓΗΝ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ							
5.5.1	Επικοινωνία & Κοινωνικά Μέσα	ΜΕ	2	0	2	90	3,0
5.5.2	Μεθοδολογία Επιστημονικής Έρευνας	ΜΕ	2	0	2	90	3,0
5.5.3	Μοριακή Βιολογία & Γενετική Αμπέλου	ΜΕ	2	0	2	90	3,0

ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΔΥΤΙΚΗΣ ΑΤΤΙΚΗΣ - ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΟΙΝΟΥ ΑΜΠΕΛΟΥ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ
ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ ΑΝΑ ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ ΑΚΑΔ. ΕΤΟΥΣ 2018-19

6ο ΕΞΑΜΗΝΟ							
Α/Α	ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ	ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΘΕΩΡΙΑ	ΕΡΓΑΣΤ.	ΣΥΝΟΛΟ		
					ΩΡΕΣ	Φ.Ε.	Π.Μ.
6.1	Επεξεργασία Αποβλήτων	ΜΕ	2	2	4	210	7,0
6.2	Ποιότητα και Ασφάλεια Ποτών	ΜΕΥ	2	0	2	90	3,0
6.3	Συσκευασία Οίνων και Ποτών	ΜΕ	2	0	2	90	3,0
6.4	Τεχνολογία Ζυθοποίησης	ΜΕ	4	4	8	420	14,0
6.5	Μάθημα Επιλογής Υποχρεωτικό	ΜΕ	2	0	2	90	3,0
ΣΥΝΟΛΟ			12	6	18	900	30,0
ΚΑΤ' ΕΠΙΛΟΓΗΝ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ							
6.5.1	Ξένη Γλώσσα Ειδικότητας	ΜΕ	2	0	2	90	3,0
6.5.2	Τεχνικές Πωλήσεων Οίνων και Ποτών	ΜΕ	2	0	2	90	3,0
6.5.3	Τεχνολογία Μη Αλκοολούχων Ποτών	ΜΕ	2	0	2	90	3,0

7ο ΕΞΑΜΗΝΟ							
Α/Α	ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ	ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΘΕΩΡΙΑ	ΕΡΓΑΣΤ.	ΣΥΝΟΛΟ		
					ΩΡΕΣ	Φ.Ε.	Π.Μ.
7.1	Αμπελογραφία - Παγκόσμιος Αμπελώνας	ΜΕ	2	2	4	180	6,0
7.2	Ειδικές Τεχνικές Οινοποίησης	ΜΕ	2	2	4	180	6,0
7.3	Νομοθεσία Οίνων & Ποτών	ΜΕΥ	2	0	2	90	3,0
7.4	Μάθημα Επιλογής Υποχρεωτικό	ΜΕ	2	0	2	90	3,0
7.5	Πρακτική Άσκηση (4 μηνών)	ΜΕ	0	0	0	360	12,0
ΣΥΝΟΛΟ			8	4	12	900	30,0
ΚΑΤ' ΕΠΙΛΟΓΗΝ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ							
7.4.1	Αμπελουργία Ακριβείας	ΜΕ	2	0	2	90	3,0
7.4.2	Διοίκηση Ανθρώπινων Πόρων & Ηγεσία	ΜΕ	2	0	2	90	3,0
7.4.3	Σχεδιασμός Βιομηχανιών	ΜΕ	2	0	2	90	3,0
ΕΛΕΥΘΕΡΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ							
7.0.1	Πειραματικές Οινοποιήσεις*	ΜΕ				360	12,0

8ο ΕΞΑΜΗΝΟ							
Α/Α	ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ	ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΘΕΩΡΙΑ	ΕΡΓΑΣΤ.	ΣΥΝΟΛΟ		
					ΩΡΕΣ	Φ.Ε.	Π.Μ.
8.1	Χημεία Οίνων και Ποτών: Πτητικές ενώσεις και ελαττώματα	ΜΕ	2	0	2	90	3,0
8.2	Μάρκετινγκ Οίνων & Ποτών	ΜΕΥ	2	0	2	90	3,0
8.3	Φυσικοχημικές Μεταβολές και Κατεργασίες Οίνων	ΜΕ	2	2	4	180	6,0
8.4	Μάθημα Επιλογής Υποχρεωτικό	ΜΕ	2	0	2	90	3,0
8.5	Πτυχιακή Εργασία	ΜΕ	0	0	0	450	15,0
ΣΥΝΟΛΟ			8	2	10	900	30,0
ΚΑΤ' ΕΠΙΛΟΓΗΝ ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΑ							
8.4.1	Οινοτουριστικό Μάνατζμεντ	ΜΕ	2	0	2	90	3,0
8.4.2	Σχεδιασμός & Ανάπτυξη Νέων Προϊόντων	ΜΕ	2	0	2	90	3,0
8.4.3	Τεχνολογίες Αξιοποίησης Υποπροϊόντων	ΜΕ	2	0	2	90	3,0
ΕΛΕΥΘΕΡΗΣ ΕΠΙΛΟΓΗΣ							
8.0.1	Πειραματικές Ζυθοποιήσεις*	ΜΕ				360	12,0
8.0.2	Μελέτες Πεδίου	ΜΕ				120	4,0

* Οι Π.Μ. (ECTS) των Μαθημάτων Ελεύθερης Επιλογής δεν προσμετρούνται στις 240 Π.Μ. που είναι απαραίτητες για τη λήψη του πτυχίου.

Συνολικός αριθμός προσφερόμενων μαθημάτων	54	
Συνολικός αριθμός μαθημάτων που είναι απαραίτητος για τη λήψη του πτυχίου	43	
Συνολικός αριθμός πιστωτικών μονάδων (ECTS) για τη λήψη πτυχίου	240	
Συνολικός αριθμός προσφερόμενων μαθημάτων κορμού	21	
Αριθμός Μαθημάτων Γενικού Υπόβαθρου (ΜΓΥ)	11	
Αριθμός Μαθημάτων Ειδικού Υπόβαθρου (ΜΕΥ)	10	
Συνολικός αριθμός προσφερόμενων Μαθημάτων Ειδικότητας (ΜΕ)	33	
Συνολικός αριθμός ΜΕ που είναι απαραίτητος για τη λήψη του πτυχίου	22	
Αριθμός ΜΕ υποχρεωτικά	18	
Αριθμός ΜΕ επιλογής υποχρεωτικά	4	
Αριθμός προσφερόμενων ΜΕ επιλογής υποχρεωτικά	12	
Αριθμός ΜΕ ελεύθερης επιλογής	3	
Συνολικές ώρες θεωρητικών μαθημάτων που είναι απαραίτητες για τη λήψη του πτυχίου	92	61%
Συνολικές ώρες εργαστηριακών μαθημάτων που είναι απαραίτητες για τη λήψη του πτυχίου	60	39%
Συνολικές ώρες μαθημάτων που είναι απαραίτητες για τη λήψη του πτυχίου	152	