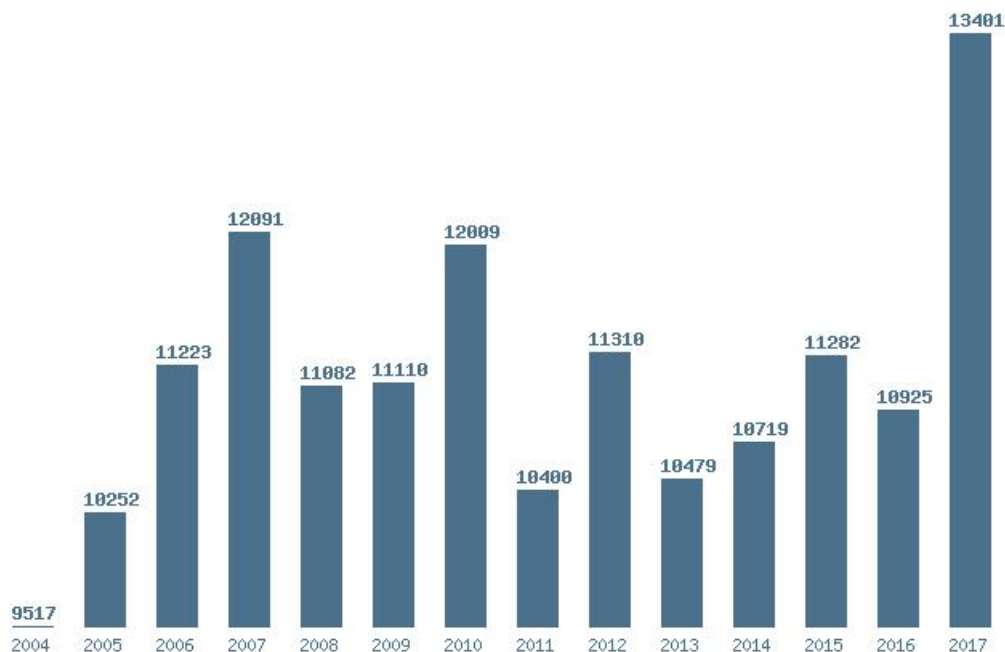


## 718 Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών ΤΕΙ Αθήνας



Το Τμήμα Οινολογίας - Τεχνολογίας Ποτών ιδρύθηκε το 1985. Ανήκει μαζί με το τμήμα τεχνολογίας τροφίμων στη Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής. Είναι το μοναδικό Τμήμα τριτοβάθμιας εκπαίδευσης στην Ελλάδα που παρέχει ολοκληρωμένη οινολογική εκπαίδευση με διάρκεια σπουδών 8 εξαμήνων. Οι σπουδές περιλαμβάνουν επτά (7) εξάμηνα θεωρητικών και εργαστηριακών μαθημάτων, ένα (1) εξάμηνο πρακτικής άσκησης σε εργασιακούς χώρους οινολογικών εφαρμογών (οινοβιομηχανίες, ποτοποιίες, εργαστήρια οινολογικών αναλύσεων και εργασιών, επιχειρήσεις οινολογικού εξοπλισμού, κλπ.) και εκπόνηση πτυχιακής εργασίας κατά το τελευταίο έτος σπουδών.

Ο αριθμός των εισακτέων σπουδαστών στο τμήμα οινολογίας καθορίζεται με σχετική υπουργική απόφαση στους 80 σπουδαστές ανά ακαδημαϊκό έτος, ενώ τα τελευταία τρία χρόνια μειώθηκε στους 70 για να προσαρμοσθεί ουσιαστικότερα στις ανάγκες της αγοράς εργασίας.

Ο αριθμός των εισακτέων σπουδαστών επιμερίζεται ισομερώς στα δύο εξάμηνα σπουδών, το χειμερινό και το εαρινό. Οι εγγεγραμμένοι σπουδαστές του τμήματος ανέρχονται κατά το εαρινό εξάμηνο του 1997 στους 1010 σπουδαστές. Μέχρι και το ακαδημαϊκό έτος 1996/97 έχουν αποκτήσει πτυχίο 105 περίπου απόφοιτοι συνολικά από την αρχή λειτουργίας του

Τμήματος.

Σκοπός

Σκοπός του τμήματος είναι η δημιουργία ειδικών σε θέματα επεξεργασίας των σταφυλιών και των άλλων πρώτων υλών γεωργικής προέλευσης, που μπορούν να υποστούν αλκοολική ζύμωση, καθώς και των προϊόντων απόσταξης των ζυμώσεων αυτών για την παραγωγή ποτών. Επίσης η εκπαίδευση των σπουδαστών σε θέματα αναλύσεων των προαναφερομένων προϊόντων, καθώς και στην οργάνωση και διαχείριση οινοποιητικών και ποτοποιητικών επιχειρήσεων.

Επαγγελματικές Διέξοδοι

Οι πτυχιούχοι μπορούν να καλύψουν θέσεις εργασίας σε τομείς ανάλογους με τις σπουδές και την εξειδίκευση τους. Ενδεικτικά αναφέρεται ότι μπορούν να απασχοληθούν: στον δημόσιο τομέα-σε υπηρεσίες και φορείς των Υπουργείων Γεωργίας (Ινστιτούτα οίνου και αμπέλου), τόσο σε θέματα τεχνολογικών ερευνών, όσο και άμπελο-οινικής νομοθεσίας και οινολογικής τεχνικής, στον ιδιωτικό τομέα-σε οινοποιητικές, ποτοποιητικές και συναφείς βιοτεχνικές και βιομηχανικές μονάδες, ως ελεύθεροι επαγγελματίες, στην Εκπαίδευση και την Κατάρτιση.

ΜΑΘΗΜΑΤΑ=37

- 1 εξ -ΒΙΟΛΟΓΙΑ ΦΥΤΩΝ
- 1 εξ -ΓΕΝΙΚΗ & ΑΝΟΡΓΑΝΗ ΧΗΜΕΙΑ
- 1 εξ -ΓΕΝΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ
- 1 εξ -ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΙΣ ΕΠΙΣΤΗΜΕΣ ΟΙΝΩΝ & ΠΟΤΩΝ
- 1 εξ -ΕΦΑΡΜΟΣΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ & ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΗ
- 1 εξ -ΦΥΣΙΚΗ
- 2 εξ -ΜΟΡΦΟΛΟΓΙΑ & ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΑ ΑΜΠΕΛΟΥ
- 2 εξ -ΟΡΓΑΝΙΚΗ ΧΗΜΕΙΑ
- 2 εξ -ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ
- 2 εξ -ΣΥΣΤΑΣΗ & ΑΝΑΛΥΣΗ ΓΛΕΥΚΩΝ & ΟΙΝΩΝ
- 2 εξ -ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ
- 3 εξ -ΑΡΧΕΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΗΣ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ
- 3 εξ -ΒΑΣΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ

- 3 εξ -ΒΙΟΧΗΜΕΙΑ
- 3 εξ -ΕΔΑΦΟΚΛΙΜΑΤΙΚΟ ΣΥΣΤΗΜΑ & ΑΜΠΕΛΟΣ
- 3 εξ -ΠΟΣΟΤΙΚΗ ΧΗΜΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ
- 3 εξ -ΦΥΣΙΚΕΣ ΔΙΕΡΓΑΣΙΕΣ
- 4 εξ -ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ & ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΕΣ ΖΥΜΩΣΕΙΣ
- 4 εξ -ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ
- 4 εξ -ΦΥΤΟΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΤΗΣ ΑΜΠΕΛΟΥ
- 5 εξ -ΑΜΠΕΛΟΓΡΑΦΙΑ
- 5 εξ -ΕΙΔΙΚΕΣ ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗΣ
- 5 εξ -ΕΝΟΡΓΑΝΗ ΧΗΜΙΚΗ ΑΝΑΛΥΣΗ
- 5 εξ -ΕΦΑΡΜΟΣΜΕΝΗ ΕΝΖΥΜΟΛΟΓΙΑ
- 5 εξ -ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ & ΑΝΑΛΥΣΗ ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΩΝ
- 6 εξ -ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ
- 6 εξ -ΜΟΡΙΑΚΗ ΒΙΟΛΟΓΙΑ & ΓΕΝΕΤΙΚΗ ΑΜΠΕΛΟΥ
- 6 εξ -ΟΙΝΟΤΟΥΡΙΣΤΙΚΟ ΜΑΝΑΤΖΜΕΝΤ
- 6 εξ -ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΟΙΝΩΝ & ΠΟΤΩΝ
- 6 εξ -ΟΡΓΑΝΩΣΗ & ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ
- 6 εξ -ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΟΙΝΩΝ & ΠΟΤΩΝ
- 6 εξ -ΦΥΣΙΚΟΧΗΜ. ΜΕΤΑΒΟΛΕΣ & ΚΑΤΕΡΓΑΣΙΕΣ ΟΙΝΩΝ
- 7 εξ -ΕΦΑΡΜΟΣΜΕΝΗ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗ
- 7 εξ -ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ ΟΙΝΩΝ & ΠΟΤΩΝ
- 7 εξ -ΜΕΘΟΔΟΛΟΓΙΑ ΕΡΕΥΝΑΣ
- 7 εξ -ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΟΙΝΩΝ & ΠΟΤΩΝ
- 7 εξ -ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΩΛΗΣΕΩΝ ΟΙΝΩΝ & ΠΟΤΩΝ