

Τεχνολογία οίνου - Making good wines

*Ενημερωτικός Οδηγός Σπουδών
2021-2022*



1. Εισαγωγή

Το Κέντρο Επιμόρφωσης και Διά Βίου Μάθησης (ΚΕΔΙΒΙΜ) του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών (ΓΠΑ) σας καλωσορίζει στο εκπαιδευτικό πρόγραμμα με τίτλο **Τεχνολογία οίνου – Making good wines**, διάρκειας **55 διδακτικών ωρών** (2,2 ECVET), το οποίο θα διεξαχθεί **εξ αποστάσεως (100% ασύγχρονη εκπαίδευση)**.

Επιστημονικός Υπεύθυνος του προγράμματος είναι ο κ. Γεώργιος Κοτσερίδης, Καθηγητής Οινολογίας στο Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών.

2. Σκοπός

Γενικός σκοπός του προγράμματος είναι να αποκτήσουν οι καταρτιζόμενοι τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες ώστε να κατανοήσουν τις **βασικές αρχές της επιστήμης της οινολογίας**, να εξοικειωθούν με την **διαχείριση της πρώτης ύλης**, δηλαδή το σταφύλι, για την παραγωγή του επιθυμητού τελικού προϊόντος – οίνου και την εκπαίδευση αυτών στις μεθόδους οινοποίησης.

3. Αναγκαιότητα προγράμματος

Η κάλυψη του γνωστικού πεδίου της οινολογίας και της τεχνολογίας των οινοποιήσεων έχει ιδιαίτερη σημασία, αφού εξασφαλίζει την **ορθή οινοποιητική πρακτική** που θα οδηγήσει στην παραγωγή ποιοτικών οίνων, με τα βέλτιστα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά. Πρόκειται για ένα εκπαιδευτικό πρόγραμμα που συνδυάζει πληροφορίες χρήσιμες σε όλα τα στάδια της παραγωγής του οίνου. Για ένα πρόγραμμα προσανατολισμένο στην παροχή των σε βάθος και ουσία γνώσεων που χρειάζεται κάθε σύγχρονος επαγγελματίας, ώστε να παράγει υψηλής ποιότητας οίνους, εφαρμόζοντας σύγχρονες και καινοτόμες τεχνικές οινοποίησης.

4. Μαθησιακοί στόχοι

Οι σπουδαστές:

- να εκπαιδευτούν στα βασικά στάδια λευκής, ερυθρής και ερυθρωπής οινοποίησης.
- να αποκτήσουν γνώσεις πάνω στην εφαρμογή σύγχρονων και καινοτόμων οινολογικών πρακτικών και το αντίκτυπο αυτών στην ποιότητα των οίνων.
- να αποκτήσουν την ικανότητα της ολοκληρωμένης διαχείρισης της διαδικασίας οινοποίησης σχετικά με τους τύπους των οίνων.

5. Ομάδα στόχος

Γεωπόνοι, Πτυχιούχοι θετικών επιστημών, εργαζόμενοι σε οινοποιεία, φοιτητές παρεμφερών ειδικοτήτων, πτυχιούχοι τριτοβάθμιας εκπαίδευσης, Επαγγελματίες του κλάδου της οινολογίας και της οινοποίησης.

6. Πιστοποίηση

Πιστοποιητικό Εξειδικευμένης Επιμόρφωσης

7. Δομή εκπαιδευτικού προγράμματος

Τίτλος διδακτικής ενότητας	Τίτλος υποενότητας
1. Σύσταση της σταφυλής και των επιμέρους συστατικών της	1.1 Βασικά συστατικά της σταφυλής
	1.2 Βασικά συστατικά των επιμέρους συστατικών της σταφυλής
2. Ωρίμανση σταφυλιών	2.1 Παράμετροι που επηρεάζουν την ωρίμανση των σταφυλών.
	2.2 Τρόπος εξέλιξης των σακχάρων, των οξέων και της πολυφαινολικής ωριμότητας.
3. Τρηγυτός και Μηχανικές κατεργασίες των σταφυλών	3.1 Τρηγυτός και τη μεταφορά των σταφυλιών στο οиноποιείο
	3.2 Μηχανικές κατεργασίες της σταφυλής
4. Θειώδης ανυδρίτης	4.1 Μορφές του θειώδους ανυδρίτη, ιδιότητές του. Η χημεία του.
	4.2 Τρόποι χρήσης του και η δοσολογία του.
5. Διορθώσεις του γλεύκους	5.1 Αύξηση/μείωση του εν δυνάμει αλκοολικού τίτλου και την αύξηση /μείωση της οξύτητας. Παραδείγματα ελληνικών ποικιλιών και διαχείριση αυτών.
	5.2 Αφομοιώσιμο από τους ζυμομύκητες άζωτο και διόρθωσή του, καθώς και τις άλλες διορθώσεις - παρεμβάσεις πριν και κατά την διάρκεια της αλκοολικής ζύμωσης.
6. Βιοχημεία της Αλκοολικής ζύμωσης	6.1 Εμβολιασμός με καλλιέργειες <i>Sacharomycescerevisiae</i> .
	6.2 Εμβολιασμός με μικτές καλλιέργειες και απομόνωση γηγενών ζυμομυκήτων.
7. Λευκή οиноποίηση	7.1 Εφαρμογή πιέσεων στις σταφυλές και θερμοκρασία ζύμωσης.
	7.2 Στελέχη ζυμομυκήτων και επίδρασή τους στο άρωμα.
8. Νέες – καινοτόμες μέθοδοι λευκής οиноποίησης	8.1 Κρυσεκχύλιση.
	8.2 Αξιολόγηση της θολερότητας και προζυμωτική επεξεργασία με το ίζημα.
9. Ερυθρή οиноποίηση	9.1 Μέθοδοι οиноποίησης και εκχύλισης.
	9.2 Προσθήκες οινολογικών προϊόντων.
10. Μηλογαλακτική ζύμωση	10.1 Παράμετροι που την επηρεάζουν και η επίδραση της λυσοζύμης.
	10.2 Εμβολιασμός με επιλεγμένα γαλακτικά βακτήρια.
11. Γλυκείς και αφρώδεις οίνοι	11.1 Μέθοδοι παραγωγής αφρωδών οίνων.
	11.2 Μέθοδοι παραγωγής γλυκών οίνων.

8. Επιστημονική Ομάδα

Επιστημονικός Υπεύθυνος του προγράμματος είναι ο Γεώργιος Κοτσερίδης, Καθηγητής Οινολογίας στο Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών.

Στο πρόγραμμα διδάσκουν επίσης καθηγητές από το Πανεπιστήμιο Δυτικής Αττικής, όπως ο Γιάννης Παρασκευοπουλος, ο οποίος έχει εκπαιδεύσει το μεγαλύτερο μέρος των σημερινών οινολόγων που επανδρώνουν τα περισσότερα οινοποιεία της χώρας.

9. Μέθοδος υλοποίησης

Εξ αποστάσεως (100% Ασύγχρονη Εκπαίδευση)

10. Τεχνικές εκπαίδευσης - Εργαλεία- Εξοπλισμός

Το σύνολο του εκπαιδευτικού υλικού διατίθεται μέσω της πλατφόρμας τηλεκπαίδευσης E-class ΚΕΔΙΒΙΜ, συμπεριλαμβανομένου και της τελικής εξέτασης.

Οι εκπαιδευόμενοι έχουν τη δυνατότητα υποβολής ερωτήσεων στους εκπαιδευτές μέσω μηνύματος ηλεκτρονικής αλληλογραφίας που θα αποστέλλεται στον εκάστοτε εκπαιδευτή στην πλατφόρμα τηλεκπαίδευσης.

Στο πλαίσιο του εκπαιδευτικού προγράμματος δε διατίθεται ψηφιακός εξοπλισμός ή σύνδεση στο διαδίκτυο.

11. Εκπαιδευτικό Υλικό- Πρόσθετες Πηγές

Το εκπαιδευτικό υλικό του προγράμματος διατίθεται **σταδιακά, ανά διδακτική ενότητα**, μέσω της πλατφόρμας τηλεκπαίδευσης E-class ΚΕΔΙΒΙΜ. Κατά την εξέλιξη της κάθε θεματικής ενότητας αναρτώνται οι απαραίτητες για την ομαλή διεξαγωγή της εκπαιδευτικής διαδικασίας ανακοινώσεις. Παράλληλα, παρέχεται πλήρης εκπαιδευτική υποστήριξη δεδομένου ότι ο εκπαιδευόμενος μπορεί να απευθύνεται με ηλεκτρονικό μήνυμα στον εκάστοτε εκπαιδευτή του μέσω της πλατφόρμας τηλεκπαίδευσης με στόχο την άμεση επίλυση τυχόν αποριών.

12. Μεθοδολογία Αξιολόγησης

12.1 Αξιολόγηση εκπαιδευομένων

- Τεστ πολλαπλών απαντήσεων
- Τεστ με case study

12.2 Αξιολόγηση του εκπαιδευτικού προγράμματος (εκπαιδευτές, εκπαιδευόμενοι, ΚΕ.ΔΙ.ΒΙ.Μ.)

Η αξιολόγηση του εκπαιδευτικού προγράμματος θα γίνει μέσω ερωτηματολογίου που συμπληρώνουν οι εκπαιδευόμενοι. Τα πορίσματα θα χρησιμοποιηθούν για τη συνέχιση ή/και βελτίωση του εκπαιδευτικού προγράμματος.

13. Υποχρεώσεις εκπαιδευόμενων/Πιστοποιητικό Επιμόρφωσης

Για την επιτυχή ολοκλήρωση του προγράμματος οι συμμετέχοντες θα πρέπει:

- να έχουν ολοκληρώσει με επιτυχία την τελική εξέταση, η οποία θα περιλαμβάνει ερωτήσεις αντιστοίχισης, ορθών απαντήσεων, πολλαπλής επιλογής ή αληθούς/ψευδούς δήλωσης.
- να έχουν καταβάλει το σύνολο των διδάκτρων.

Μετά την επιτυχή ολοκλήρωση του προγράμματος απονέμεται στους συμμετέχοντες Πιστοποιητικό Εξειδικευμένης Επιμόρφωσης, το οποίο εκδίδεται από το Κέντρο Επιμόρφωσης και Διά Βίου Μάθησης του ΓΠΑ.

14. Κόστος συμμετοχής/Εκπαιδευτική πολιτική

Το κόστος συμμετοχής στο πρόγραμμα είναι **800 ευρώ** και πρέπει να καταβληθεί σε **δυο δόσεις**, το **50% με την εγγραφή** προκειμένου να κατοχυρωθεί η συμμετοχή στο πρόγραμμα και το υπόλοιπο ποσό με το πέρας της 7ης διάλεξης.

Οι ενδιαφερόμενοι/ενδιαφερόμενες καταθέτουν το ανωτέρω ποσό στον παρακάτω λογαριασμό, στον οποίο δικαιούχος είναι ο Ειδικός Λογαριασμός Κονδυλίων Έρευνας του ΓΠΑ, αναφέροντας απαραίτητα το όνομά τους και τον κωδικό ΕΛΚΕ του έργου (**Κωδικός: 450.0005**).

Εθνική Τράπεζα στο λογαριασμό με IBAN GR 2801100400000004001883448

Το αποδεικτικό κατάθεσης της πρώτης δόσης επισυνάπτεται στην αίτηση που υποβάλλεται **ηλεκτρονικά στην ιστοσελίδα** του Κέντρου Επιμόρφωσης και Διά Βίου Μάθησης του ΓΠΑ. Το αποδεικτικό κατάθεσης της δεύτερης δόσης αποστέλλεται στην ηλεκτρονική διεύθυνση του προγράμματος, oenology@aua.gr.

15. Αιτήσεις

Οι ενδιαφερόμενοι/ενδιαφερόμενες υποβάλλουν αίτηση **ηλεκτρονικά στην ιστοσελίδα του Κέντρου Επιμόρφωσης και Διά Βίου Μάθησης του ΓΠΑ** και συμπληρώνονται ή επισυνάπτονται όλα τα προαπαιτούμενα.

Σε περίπτωση που δε συγκεντρωθεί ο ελάχιστος απαιτούμενος αριθμός επιμορφούμενων, το ΚΕΔΙΒΙΜ διατηρεί το δικαίωμα αλλαγής της ημερομηνίας έναρξης του προγράμματος ή και ακύρωσής του.

16. Επικοινωνία

Για περισσότερες πληροφορίες οι ενδιαφερόμενοι/ες μπορούν να επικοινωνούν με

- με τη Γραμματειακή Υποστήριξη του προγράμματος e-mail: oenology@aua.gr Τηλέφωνα: **2105294719/ 4666** (10.00-15.30)
- με τη Γραμματεία του Κέντρου Επιμόρφωσης & Διά Βίου Μάθησης (Κ.Ε.ΔΙ.ΒΙ.Μ.) του Γεωπονικού Πανεπιστημίου Αθηνών: email: kedivim@aua.gr Τηλέφωνα: **210 5294400** (10.00-15.30)