**ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ**

1. **ΓΕΝΙΚΑ**

|  |  |
| --- | --- |
| **ΣΧΟΛΗ** | ΤΡΟΦΙΜΩΝ, ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΚΑΙ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ |
| **ΤΜΗΜΑ** | ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ |
| **ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ**  | *Προπτυχιακό* |
| **ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ** | **3460** | **ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ** | 9ο |
| **ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ** | ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΑΛΚΟΟΛΟΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ |
| **ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ** *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* | **ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ** | **ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ** |
| Διαλέξεις και Εργαστηριακές Ασκήσεις | 5 | 5 |
|  |  |  |
|  |  |  |
| *Προσθέστε σειρές αν χρειαστεί. Η οργάνωση διδασκαλίας και οι διδακτικές μέθοδοι που χρησιμοποιούνται περιγράφονται αναλυτικά στο 4.* |  |  |
| **ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ***Υποβάθρου , Γενικών Γνώσεων, Επιστημονικής Περιοχής, Ανάπτυξης Δεξιοτήτων* | Υποβάθρου |
| **ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:** |  |
| **ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:** | Ελληνική |
| **ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS**  | ΝΑΙ (στην Αγγλική) |
| **ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)** |  |

1. **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 Πλαίσιο Προσόντων του Ευρωπαϊκού Χώρου Ανώτατης Εκπαίδευσης*
* *Περιγραφικοί Δείκτες Επιπέδων 6, 7 & 8 του Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων Διά Βίου Μάθησης*

*και Παράρτημα Β** *Περιληπτικός Οδηγός συγγραφής Μαθησιακών Αποτελεσμάτων*
 |
| Το μάθημα αποτελεί το βασικό εισαγωγικό μάθημα στο αντικείμενο των τύπων Αλκοολούχων Ποτών, της Τεχνολογίας, της Φυσικοχημείας, της Χημείας, της Νομοθεσίας και του Ποιοτικού Ελέγχου που αποτελούν καθημερινή συνήθεια μεγάλης πληθυσμιακής ομάδας καταναλωτών αλλά και βασικό κομμάτι της γνώσης των φοιτητών /τριών που ασχολούνται με την Επιστήμη των Τροφίμων και της Διατροφής.Ιδιαίτερη έμφαση δίνεται στα Ελληνικά παραδοσιακά αποστάγματα όπως τα αποστάγματα στεμφύλων σταφυλής (τσίπουρο,τσικουδιά), ούζο άμμεσα συνδεδεμένα με την οικονομία αλλά και τον τουρισμό της Ελλάδας.Ή ύλη του μαθήματος στοχεύει στην εισαγωγή των σπουδαστών στις βασικές έννοιες της Απόσταξης, των Αποστακτικών Συσκευών, των Σταδίων Παραγωγής των Αλκοολούχων Ποτών και των Αποσταγμάτων, της Εννοιας του Διαχωρισμού των Κλασμάτων κατά την διάρκεια της Απόσταξης, των Συστατικών των Αλκοολούχων Ποτών, της Βυνοποίησης, του Οργανοληπτικού Ελέγχου των Αλκοολούχων Ποτών, της Τεχνολογίας των Αλκοολούχων ποτών,της Ανάλυσης,της Παλαίωσης και των Διαδικασιών της αλλά και της Φυσικοχημείας και της Χημείας τους.Με την ολοκλήρωση του μαθήματος ο φοιτητής / τρια θα είναι σε θέση να κατανοήσει τα παρακάτω-Είδη αλκοολούχων ποτών-Ιστορική εξέλιξη αλκοολούχων ποτών-Νομοθεσία αλκοολούχων ποτών-Φυσικοχημεία & Χημεία Ποτών-Τύποι αποστακτικών συσκευών-Στάδια & Τεχνολογία παραγωγής αλκοολούχων ποτών και αποσταγμάτων-Συστατικά αλκοολούχων ποτών-Βυνοποίηση -Αλκοολική ζύμωση και ζύμες-Αιθυλική αλκοόλη & Μέθοδοι Παρασκευής της-Παρασκευή Αιθέριων Ελαίων-Οργανοληπτικός Ελεγχος Αλκοολούχων Ποτών και Αποσταγμάτων-Παλαίωση -Υπεύθυνη Κατανάλωση και Επίδραση στην Υγεία.Επίσης αναφέρεται σε εισαγωγικές έννοιες και μεθοδολογίες που αφορούν τις μεθόδους ανάλυσης αλλά και της αξιολόγησης των αλκοολούχων ποτών.Τέλος, στόχος του μαθήματος αποτελεί η κατανόηση αλλά και η επιστημονική γνώση των φοιτητών /τριών του Τμήματος της Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής της Τεχνολογίας Ποτών με Εμφαση στα Ελληνικά Παραδοσιακά Αποστάγατα Τσίπουρο, Τσικουδιά, Ούζο, που εξασφαλίζει τις συνθήκες για την Ποιότητα και της Ασφάλεια των παραγόμενων προιόντων.Με την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος ο φοιτητής / τρια θα είναι σε θέση να:* Έχει κατανοήσει τα βασικά και κρίσιμα χαρακτηριστικά που αφορούν την γνώση της τεχνολογίας παρασκευής των αλκοολούχων ποτών της αξιολόγησης τους αλλά και των διδικασιών που οδηγούν στην ποιοτική παραγωγή τους

.* Να συνεργαστεί αλλά και να σχεδιάσει την δημιουργία ενός μονάδας αποσταγματοποιίου –ποτοποιίου με μελέτη επιλογής αποστακτικών συσκευών, χώρων, επιλογής μηχανολογικού εξοπλισμού, προυπολογισμό κλπ.
 |
| **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* |
| Αυτόνομη ΕργασίαΟμαδική ΕργασίαΣχεδιασμός και Διαχείριση ΈργωνΕργασία σε διεθνές περιβάλλονΕργασία σε διεπιστημονικό περιβάλλον |

1. **ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ**

|  |
| --- |
| **1.** Υπεύθυνη κατανάλωση,Xρήση αλκοολούχων ποτών στην καθημερινότητα –Θερμιδική αξία, (Social and Cultural Aspects of Drinking). Ακλοολούχα ποτά και υγεία(αλκοολισμός-μεθανόλη-ακεταλδεύδη). Ευεργετικές επιδράσεις στο καρδιαγγειακό σύστημα και σε κακοήθεις νόσους.**2.** Ιστορική εξέλιξη των αλκοολούχων ποτών (The origins of alcoholic beverages)Κινέζοι, Αραβες, Ινκας, Aρχαίοι Έλληνες, Βυζάντιο,Ευρωπαίοι, Αλχημιστές. κ.ά.**3.**Αιθυλική αλκοόλη-οινόπνευμα,Φυσικοχημικές ιδιότητες, Μέθοδοι παρασκευής(Σακαχαροκάλαμο-μελάσα,σακχαρότευτλα,σταφίδες,πατάτα, σιτηρά).**4.** Αποστακτικές συσκευές -Τύποι αποστακτικών συσκευών (Παραδοσιακοί χάλκινοι άμβυκες, Αποστακτικές στήλες).**5.** Νομοθεσία αλκοολούχων ποτών(Ευρωπαική και Εθνική), Μελέτη εγκατάστασης αποστακτηρίου –ποτοποιίου-προδιαγραφές.**6.** Είδη αλκοολούχων ποτών και αποσταγμάτων και τεχνολογία παρασκευής τους. Συστατικά αλκοολούχων ποτών(προερχόμενα από την πρώτη ύλη-προερχόμενα από την αλκοολική ζύμωση-προερχόμενα από την παλαίωση).**7.** Οινικά αποστάγματα(Cognac-Armagnac-Brandy). Τεχνολογία και Μέθοδοι παρασκευής τους**8.** Αποστάγματα στεμφύλων σταφυλής, Τεχνολογία και Μέθοδοι παρασκευής τους (Τσίπουρο, grappa, eaux de vie de mark, zivania, orujo distillation bagaceira κλπ) **9.** Αποστάγματα φρούτων, Τεχνολογία και Μέθοδοι παρασκευής, Calvados(απόσταγμα μήλων),Κirsch (απόσταγμα κερασιών)κλπ.**10.** Αποστάγματα και αλκοολούχα ποτά με άρωμα ανηθόλης, Τεχνολογία και μέθοδοι παρασκευής Ουζο, Αnis, Pernot, Absinthe,Sambuca. Trans-anethole-cis –anethole**11.** Μπύρα-Βυνοποίηση-Ειδη μπύρας Ηδύποτα-Τεχνολογία παρασκευής από φρούτα και αρωματικά φυτά-(Limoncello –Benedictine-Grand Marnier κλπ.)**12.** Αιθέρια έλαια στην Βιομηχανία Τροφίμων και Ποτών Τεχνολογία παρασκευής αιθέριων ελαίων-εκχύλιση και απόσταξη αρωματικών φυτών **13.** Παλαίωση αποσταγμάτων –Τύποι βαρελιών παλαίωσης –Φυσικοχημικές διεργασίες παλαίωσης. Οργανοληπτικός έλεγχος αλκοολούχων ποτών. Διαγράμματα αξιολόγησης γευσιγνωστικών χαρακτήρων Μixology(Coctails).  |

1. **ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ**

|  |  |
| --- | --- |
| **ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ***Πρόσωπο με πρόσωπο, Εξ αποστάσεως εκπαίδευση κ.λπ.* | Στην τάξη  |
| **ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ***Χρήση Τ.Π.Ε. στη Διδασκαλία, στην Εργαστηριακή Εκπαίδευση, στην Επικοινωνία με τους φοιτητές* | Διδασκαλία μέσω παρουσιάσεων με power pointΥποστήριξη Μαθησιακής διαδικασίας μέσω της ηλεκτρονικής πλατφόρμας e-class |
| **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* |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Δραστηριότητα*** | ***Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου*** |
| Διαλέξεις | 25 |
| Eργαστηριακές ασκήσεις | 25 |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
| Αυτοτελής Μελέτη & συγγραφή εργασιών  | 25 |
| *Σύνολο Μαθήματος* *(25 ώρες φόρτου εργασίας ανά πιστωτική μονάδα)* | *75* |

 |
| **ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ** *Περιγραφή της διαδικασίας αξιολόγησης**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**Αναφέρονται ρητά προσδιορισμένα κριτήρια αξιολόγησης και εάν και που είναι προσβάσιμα από τους φοιτητές.* | **Θεωρία**Γραπτή εξέταση που περιλαμβάνειΕρωτήσεις πολλαπλής επιλογήςΕρωτήσεις κρίσεωςΕρωτήσεις ανάπτυξηςΠροφορική εξέταση**Εργαστήριο**Γραπτή εξέταση που περιλαμβάνει ερωτήσεις σύντομης ανάπτυξης |

1. **ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ**

|  |
| --- |
| *-Προτεινόμενη Βιβλιογραφία :**-Συναφή επιστημονικά περιοδικά:*Σημειώσεις Τεχνολογίας Αλκοολούχων ποτών-Γερογιαννάκη –Χριστοπούλου ΜαρίαΣημειώσεις Οργανοληπτικού ελέγχου αλκοολούχων ποτών-Γερογιαννάκη –Χριστοπούλου ΜαρίαKανονισμός 110/2008 Ε.Κ. |