

115 – ΓΕΝΙΚΗ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

1. ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΕΦΑΡΜΟΣΜΕΝΩΝ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ		
ΤΜΗΜΑ	ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΚΑΙ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΕΦΟΔΙΑΣΜΟΥ		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	<i>Προπτυχιακό</i>		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	115	ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	9ο
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΓΕΝΙΚΗ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ		
ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ		ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ
Διαλέξεις		3	5
Εργαστηριακές Ασκήσεις		2	
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	Ειδίκευσης – Ανάπτυξης Δεξιοτήτων		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:	ΟΧΙ		
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	Ελληνική		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	ΝΑΙ (στην Αγγλική)		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)	https://oeclass.aua.gr/eclass/		

2. ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα
<p>Σκοπός του μαθήματος είναι : την προέλευση του και την ιστορική σημασία για την χώρα μας, με το αμπέλι, με τα όργανα της αμπέλου, με τις βασικές αρχές άμπελοκαλλιέργειας, τις ετήσιες καλλιεργητικές επεμβάσεις, τα χαρακτηριστικά συστατικά του σταφυλιού και ποια η σημασία αυτών στην οινοποίηση, την ωρίμανση του σταφυλιού, την λευκή και ερυθρή οινοποίηση, την μηλογαλακτική ζύμωση, τις κατεργασίες και την εμφιάλωση των οίνων και στην συνέχεια την οινογεωγραφία της χώρας μας και την αξιολογηση των οίνων μεσω γευσιγνωσίας.</p> <p>Με την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος ο/η φοιτητής/τρια θα είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Έχει κατανοήσει την ιστορική διαδρομή της αμπελου και οίνου από την αρχαία Ελλάδα εως τα σημερα. • Έχει κατανοήσει τις βασικές έννοιες του αμπελοκαλλιέργειας • Έχει κατανοήσει τη μορφολογία και ανατομία των διαφόρων οργάνων του πρέμνου και την αξιοποίηση τους στην παραγωγική Αμπελουργία. • Έχει κατανοήσει τον ετήσιο κύκλο βλάστησης, τα φαινολογικά στάδια και την φυσιολογική βάση αυτών • Έχει κατανοήσει την εγκατάσταση παραγωγικού αμπελώνα και τους παράγοντες που την επηρεάζουν • Έχει κατανοήσει τη σημασία των κλαδεμάτων μόρφωσης και καρποφορίας των πρέμνων και την αξιοποίησή τους στην αμπελοκομική πράξη. • Γνωρίζει τα βασικά στοιχεία του σταφυλιού και την σημασία αυτών για την παραγωγή οίνων • Έχει κατανοήσει τις βασικές έννοιες της παραγωγής των οίνων

- Έχει μάθει τις λεπτομέρειες παραγωγής λευκών οίνων
- Έχει μάθει τις λεπτομέρειες παραγωγής ερυθρών οίνων
- Να κατανοήσει την μηλογαλακτική ζύμωση και τις μεταβολές στους οίνους

Γενικές Ικανότητες

- 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
- Προαγωγή νέων Ερευνητικών Ιδεών
- Σεβασμός στο Φυσικό Περιβάλλον
- Σχεδιασμός και Διαχείριση έργων
- Σεβασμός στη Διαφορετικότητα και στην πολυπολιτισμικότητα
- Επίδειξη κοινωνικής, επαγγελματικής και ηθικής υπευθυνότητας και ευαισθησίας σε θέματα φύλου
- Άσκηση κριτικής και αυτοκριτικής
- Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης

3. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Θεωρητικό μέρος

1. Η ιστορική διαδρομή της Αμπελοκαλλιέργειας στην Ελλάδα. Η εμφάνιση της από το 3000 πχ και η διαδρομή έως σήμερα. Ιστορικά δεδομένα
2. Ανατομία - φυσιολογία αμπέλου. Τα όργανα της αμπέλου, Βασικές αρχές φυσιολογίας (φωτοσύνθεση, αναπνοή), υδατικές σχέσεις αμπέλου, θρέψη αμπέλου
3. Εφαρμοσμένη αμπελουργία. Εγκατάσταση αμπελώνα. Αρχές Διευθέτησης φυλλώματος (canopy management) Συστήματα διαμόρφωσης, Ετήσιες καλλιεργητικές επεμβάσεις (χειμερινό κλάδεμα, θερινά κλαδέματα)
4. Εφαρμοσμένη αμπελουργία. Άρδευση, λίπανση, κατεργασία εδάφους αμπελώνα
5. Σύσταση σταφυλιού. Φλοιός. Ανθοκυανες, φαινολικά συστατικά, αρωματικές ενώσεις, Σάκχαρα-σάκχαρα, Αζωτούχες ενώσεις, Γιγαρτα, Ωρίμανση σταφυλιών, Τρηγυτός-μεταφορά σταφυλιών στο οινοποιείο
6. Κοινές Μηχανικές κατεργασίες και προσθήκες. Εκραγισμός, σπάσιμο, μεταφορά με αντλίες, Διορθώσεις γλεύκους – προσθήκη Θειώδους ανυδρίτη
7. Λευκή οινοποίηση - Ερυθρή οινοποίηση
8. Αλκοολική - Μηλογαλακτική ζύμωση
9. Ετοιμασία οίνων για εμφιάλωση- Συνθήκες συντήρησης των οίνων
10. Αξιολόγηση οίνων με γευσιγνωσία
11. Οινογεωγραφία Ελλάδος
12. Οινογεωγραφία Ελλάδος
13. Οινογεωγραφία κύριων ευρωπαϊκών χωρών

Ασκήσεις πεδίου

- 1-2. Επίσκεψη αμπελώνα / μέρη της αμπέλου
3. Επίδειξη εκτίμησης περιεκτικότητας γλεύκους σε σάκχαρα με αραιομετρία
4. Επίδειξη εκτίμησης περιεκτικότητας σε σάκχαρα με διαθλασιμετρία
5. Επίδειξη εκτίμησης pH,σημασία στα γλεύκη

6. Επίδειξη εκτίμησης ολικής οξύτητας στα γλεύκη
7. Γευστική αξιολόγηση λευκών οίνων
8. Γευστική αξιολόγηση ερυθρών οίνων
- 9-10. Επίσκεψη σε οινοποιείο
- 11-12-13. Επίσκεψη σε αποσταγματοποιείο

Θα χρησιμοποιηθεί συνδυασμός διδακτικών και μαθησιακών μεθόδων με στόχο την ενεργή συμμετοχή των φοιτητών και την πρακτική εφαρμογή των υπό εξέταση θεματικών ενοτήτων: διαλέξεις με τη χρήση οπτικοακουστικών μέσων, ανάλυση και συζήτηση μελετών περίπτωσης σε πραγματικά επιχειρησιακά ζητήματα, βιωματικές (ομαδικές) ασκήσεις, καθώς και προβολή σχετικών video. Επίσης, οι φοιτητές/τριες θα εκπονήσουν ατομική ή ομαδική εργασία.

Επιπλέον, στο eclass αναρτώνται σε ηλεκτρονική μορφή άρθρα, οπτικοακουστικό υλικό διαλέξεων, διαδικτυακές διευθύνσεις, χρήσιμες πληροφορίες, μελέτες περίπτωσης και ασκήσεις για την εξάσκηση των φοιτητών/τριών.

4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ	Πρόσωπο με πρόσωπο, Εξ αποστάσεως εκπαίδευση																			
ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ	<ul style="list-style-type: none"> ● Υποστήριξη μαθησιακής διαδικασίας μέσω της πλατφόρμας AUA Open eClass του Πανεπιστημίου (ολοκληρωμένο Σύστημα Διαχείρισης Ηλεκτρονικών Μαθημάτων) ● Υποστήριξη των διαλέξεων με τη χρήση λογισμικού παρουσίασης ● Χρήση οπτικοακουστικού υλικού ● Χρήση εφαρμογών διαδικτύου ● Διαδραστική Διδασκαλία ● Συγγραφή Εργασίας / Εργασιών <p>Επικοινωνία με τους φοιτητές: πρόσωπο με πρόσωπο σε ώρες γραφείου, email, πλατφόρμα eclass</p>																			
ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="background-color: #d9e1f2;"><i>Δραστηριότητα</i></th> <th style="background-color: #d9e1f2;"><i>Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου</i></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Διαλέξεις</td> <td>39</td> </tr> <tr> <td>Εργαστήριο</td> <td>26</td> </tr> <tr> <td>Συγγραφή εργασίας / εργασιών</td> <td>20</td> </tr> <tr> <td>Αυτοτελής Μελέτη</td> <td>36</td> </tr> <tr> <td>Συμβουλευτική υποστήριξη</td> <td>0,5</td> </tr> <tr> <td>Εξετάσεις</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Εξετάσεις Εργαστηρίου</td> <td>2</td> </tr> <tr> <td>Σύνολο Μαθήματος (περίπου 25 ώρες φόρτου εργασίας ανά πιστωτική μονάδα)</td> <td>125,5</td> </tr> </tbody> </table>		<i>Δραστηριότητα</i>	<i>Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου</i>	Διαλέξεις	39	Εργαστήριο	26	Συγγραφή εργασίας / εργασιών	20	Αυτοτελής Μελέτη	36	Συμβουλευτική υποστήριξη	0,5	Εξετάσεις	2	Εξετάσεις Εργαστηρίου	2	Σύνολο Μαθήματος (περίπου 25 ώρες φόρτου εργασίας ανά πιστωτική μονάδα)	125,5
<i>Δραστηριότητα</i>	<i>Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου</i>																			
Διαλέξεις	39																			
Εργαστήριο	26																			
Συγγραφή εργασίας / εργασιών	20																			
Αυτοτελής Μελέτη	36																			
Συμβουλευτική υποστήριξη	0,5																			
Εξετάσεις	2																			
Εξετάσεις Εργαστηρίου	2																			
Σύνολο Μαθήματος (περίπου 25 ώρες φόρτου εργασίας ανά πιστωτική μονάδα)	125,5																			
ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ	<p>Η διαδικασία αξιολόγησης γίνεται στη γλώσσα που προσφέρεται το μάθημα (ελληνική ή αγγλική) και αποτελείται από:</p> <ol style="list-style-type: none"> i. <u>Υποχρεωτική γραπτή τελική εξέταση</u> στο τέλος του εξαμήνου (συντελεστής βαρύτητας τουλάχιστον 70%), η 																			

	<p>οποία περιλαμβάνει Δοκιμασία πολλαπλής επιλογής ή/και Ερωτήσεις ανάπτυξης δοκιμίων ή/και Επίλυση προβλημάτων.</p> <p>Κριτήρια αξιολόγησης: ορθότητα, πληρότητα, σαφήνεια</p> <p>ii. <u>Προαιρετική γραπτή ενδιάμεση εξέταση ή γραπτή εργασία</u> (συντελεστής βαρύτητας 30%)</p> <p>Κριτήρια αξιολόγησης: ορθότητα, πληρότητα, σαφήνεια</p> <p>Η εξεταστέα ύλη παρατίθεται στην ηλεκτρονική σελίδα του μαθήματος.</p> <p>Οι φοιτητές/τριες με ειδικές μαθησιακές δυσκολίες στην γραφή και στην ανάγνωση (όπως αυτές πιστοποιούνται και χαρακτηρίζονται από αρμόδιο φορέα) εξετάζονται βάσει της προβλεπόμενης από το Τμήμα διαδικασίας.</p> <p>Γνωστοποίηση κριτηρίων αξιολόγησης: Τα κριτήρια αξιολόγησης γίνονται γνωστά κατά τη διάρκεια του πρώτου μαθήματος και είναι σαφώς διατυπωμένα στην ιστοσελίδα του μαθήματος και στο e-class. Οι απαντήσεις των θεμάτων των εξετάσεων αναρτώνται στο eclass μετά τη διεξαγωγή των εξετάσεων. Οι φοιτητές/τριες έχουν τη δυνατότητα να δουν το γραπτό τους μετά τη βαθμολόγηση του μαθήματος (στις ανακοινωμένες ώρες γραφείου) και να λάβουν εξηγήσεις σχετικά με τη βαθμολογία την οποία έλαβαν.</p>
--	---

5. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Προτεινόμενη Βιβλιογραφία:

Ελληνική

- Σταυρακάκης, Μ.Ν. (2013). *Αμπελουργία*. Εκδόσεις Τροπή, Αθήνα
- Hofmann, J.B. (2003). *Αμπελουργία - Βιολογική Καλλιέργεια*. Εκδόσεις Ψύχαλος, Αθήνα
- Τσακίρης, Α.Ν. (2011). *Αμπελουργία και Οينوποίηση*. Εκδόσεις Ψύχαλος, Αθήνα
- Waterhouse, A.L., Sacks, G.L., Jeffery, D.W. (2021). *Χημεία και Βιοχημεία Οίνου: Από την Θεωρία στην Οينوποίηση*. Rosili, Αθήνα
- Boulton, R.B., Singleton, V.L., Bisson, L.F., Kunkee, R.E. (2015). *Οινολογία-Βασικές Αρχές και Μέθοδοι Οينوποίησης*. Broken Hill Publishers, Ltd., Αθήνα

Ξενόγλωσση

- Gladstones, J. (2000). *Viticulture and Environment*. Winetitles, Adelaide, Australia
- Unwin, T. (1996). *Wine and the Vine: An Historical Geography of Viticulture and the Wine Trade*. Routledge, London, UK
- Coombe, B., Dry, P. (2000). *Viticulture – Volume 2 Practices*. Winetitles, Adelaide, Australia
- Jackson, R.S. (2000). *Wine Science: Principles, Practice, Perception*. Academic Press, San Diego
- Gerling, C. (2015). *Environmentally Sustainable Viticulture. Practices and Practicality*. CRC Press, Boca Raton, Florida
- Gladstones, J. (2011). *Wine, Terroir and Climate Change*. Wakefield Press, Kent town, Australia
- Johnson, H., Robinson, J. (2013). *The World Atlas of Wine 8th Edition*. Mitchell Beazley, London, UK

- Συναφή επιστημονικά περιοδικά:

- Vitis
- Oeno One
- Australian Journal of Enology and Viticulture

- American Journal of Enology and Viticulture
- Scientia Horticulturae

-Σημειώσεις Διδάσκοντα