

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 εξειδίκευσή 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-οινοτικής νομοθεσίας και οινολογικής τεχνικής, στον ιδιωτικό τομέα-σε οινοποιητικές, ποτοποιητικές και συναφείς βιοτεχνικές και βιομηχανικές μονάδες, ως ελεύθεροι επαγγελματίες, στην Εκπαίδευση και την Κατάρτιση.

Πρόγραμμα Σπουδών

Εξάμηνο 1ο

Μαθηματικά Ι, Φυσική, Γενική Χημεία, Βιολογία, Εισαγωγή στην Οινολογία, Μορφολογία & Φυσιολογία Αμπέλου, Προγραμματισμός Η.Υ. Ι

Εξάμηνο 2ο

Μαθηματικά ΙΙ, Οργανική Χημεία, Ποσοτική Αναλυτική Χημεία, Γενική Μικροβιολογία, Στατιστική για Τεχνολόγους Τροφίμων, Προγραμματισμός Η/Υ ΙΙ, Ξένη Γλώσσα Ι, Οργάνωση και Διοίκηση Παραγωγής, Αρχές Λογιστικής

Εξάμηνο 3ο

Χημεία Τροφίμων, Εφαρμοσμένη Μικροβιολογία Οίνων και Ποτών, Μηχανική Τροφίμων Ι, Επεξεργασία Τροφίμων, Εδαφολογία, Ποιοτικός Έλεγχος-Εξασφάλιση Ποιότητας Τροφίμων, Ξένη Γλώσσα ΙΙ, Λογιστική Κόστους, Αρχές Συνεργατισμού

Εξάμηνο 4ο

Ανάλυση Τροφίμων, Βιοχημεία, Μηχανική Τροφίμων II, Αμπελουργία I, Πρώτες Ύλες Αλκοολούχων Ποτών , Αρχές Βιοτεχνολογίας, Ξένη Γλώσσα III

Εξάμηνο 5ο

Τεχνολογία Οινικών Προϊόντων I, Αμπελουργία II, Τεχνολογία Αποσταγμάτων, Συσκευασία Τροφίμων, Μηχανική Τροφίμων III, Μάρκετινγκ Τροφίμων, Εφαρμοσμένη Ενζυμολογία, Μέθοδοι και Εφαρμογές Γενετικής Μηχανικής, Σχεδίαση Βιοτεχνολογικών Διεργασιών

Εξάμηνο 6ο

Τεχνολογία Οινικών Προϊόντων II, Ποιοτικός Έλεγχος Οινικών Προϊόντων, Οργανοληπτικός Έλεγχος Οίνων και Ποτών, Ποιοτικός Έλεγχος Αποσταγμάτων, Τεχνολογία Οινικών Προϊόντων III, Ξένη Γλώσσα IV

Εξάμηνο 7ο

Τεχνολογία Αμπελοοινικών Υποπροϊόντων, Τεχνολογία Βυνοποίησης Ζυθοποίησης, Ποιοτικός Έλεγχος Μπύρας, Μελέτη και Σχεδιασμός Βιομηχανιών Οίνου/ Ζύθου, Νομοθεσία Οίνων, Βιοτεχνολογία Φυτών, Επεξεργασία Αποβλήτων, Σεμινάριο Τελειοφοίτων

Εξάμηνο 8ο

Πτυχιακή Εργασία, Πρακτική Άσκηση.