

Συνήλθε σήμερα 25 Απριλίου 2018 ημέρα Τετάρτη και ώρα 13:30 μεσημέρι, σε συνεδρίαση η Προσωρινή Συνέλευση του Τμήματος Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών στο γραφείο του Προέδρου του τμήματος, ύστερα από την υπ. αριθ. 7 /23-04-2018 και με αρ. πρωτ. 259/23-04-2018 πρόσκληση του Προέδρου κ. Δημητρίου Καζιόλα.

Παρόντες ήταν:

Δημήτριος Καζιόλας, Πρόεδρος, Καθηγητής  
Βασιλική Καζάνα, Αναπληρωτής Πρόεδρος, Καθηγήτρια  
Αθανάσιος Στυλιάδης, μέλος, Καθηγητής  
Βασίλειος Λιόρδος, μέλος, Επίκουρος Καθηγητής  
Σοφία Γιουρούκη (εκπρόσωπος φοιτητών)

Απουσίαζε:

Λάζαρος Σεχίδης, μέλος, Επίκουρος Καθηγητής

Χρέη Γραμματέα άσκησε η Παναγιώτα Παπαδοπούλου, διοικητικός υπάλληλος του ΤΕΙ ΑΜΘ.

Αφού διαπιστώθηκε απαρτία άρχισε η συζήτηση των παρακάτω θεμάτων:

#### **ΘΕΜΑΤΑ ΗΜΕΡΗΣΙΑΣ ΔΙΑΤΑΞΗΣ**

.....  
Θέμα 2<sup>ο</sup> : «Ορισμός εξεταζόμενων μαθημάτων και καθορισμός της αντίστοιχης εξεταζόμενης ύλης τους για τις κατατακτήριες εξετάσεις του Τμήματος Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών, ακαδημαϊκού έτους 2018-2019»

Τα μέλη της προσωρινής Συνέλευσης του τμήματος Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών αφού έλαβαν υπόψη :

α. Τις διατάξεις του άρθρου 15 του ν.3404/2005 (ΦΕΚ 260/τ.α'/17.10.2005)

β. Τις διατάξεις του ν.4009/2011 (ΦΕΚ 195/τ.α'/06.09.2011) όπως τροποποιήθηκαν και ισχύουν

γ. Τις διατάξεις του άρθρου 57 του ν.4186/2013 (ΦΕΚ 193/τ.α'/17.09.2013)

δ. Τις διατάξεις της παραγράφου 10 του άρθρου 6 του ν.4218/2013 (ΦΕΚ 268/τ.α'/10.12.2013)

ε. Τις διατάξεις της Απόφασης Φ1/192329/Β3 (ΦΕΚ 3185/τ.β'/16.12.2013)

στ. Τις διατάξεις του Ν. 4485/2017ΦΕΚ 114/τ.α./04-08-2017

**ομόφωνα**

ορίζουν τα παρακάτω εξεταζόμενα μαθήματα και καθορίζουν την αντίστοιχη ύλη αυτών για τις κατατακτήριες εξετάσεις του Τμήματος Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών ακαδημαϊκού έτους 2017-2018 ως εξής:

### **Μάθημα 1: Μικροβιολογία οίνων**

- Ζύμες - Γενικά - Ταξινόμηση - Θρεπτικές απαιτήσεις -Μεταβολισμός
- Γαλακτικά βακτήρια - Γενικά - Ταξινόμηση - Θρεπτικές απαιτήσεις - Μεταβολισμός
- Οξικά βακτήρια - Γενικά - Ταξινόμηση - Θρεπτικές απαιτήσεις – Μεταβολισμός
- Μικροοργανισμοί οινοποίησης: απομόνωση, μέτρηση, αναγνώριση
- Ανάπτυξη ζυμών κατά την αλκοολική ζύμωση
- Μηλογαλακτική ζύμωση
- Μικροβιακά σφάλματα οίνου

#### Βιβλιογραφία

1. E.H. Σουφλερός (2000) Οινολογία, επιστήμη και τεχνολογία
2. G.H. Fleet (1994) Wine microbiology and biotechnology
3. P. Ribereau-Gayon, D. Dubourdieu, B. Doneche, A. Lonvaud (2006) Handbook of Enology: The Microbiology of Wine and Vinifications

### **Μάθημα 2: Καλλιέργεια της Αμπέλου**

- Τα όργανα του Φυτού
- Ετήσιος Κύκλος Βλάστησης
- Βλαστικά Στάδια του Φυτού
- Εδαφοκλιματικές Απαιτήσεις
- Υποκείμενα
- Πολλαπλασιασμός
- Εμβολιασμοί
- Ποικιλίες Οινοποιίας
- Περιοχές Ονομασίας Προέλευσης
- Εγκατάσταση Αμπελώνων
- Σχήματα Διαμόρφωσης
- Κλάδεμα
- Καλλιέργεια
- Πότισμα-Μέτρηση Υδατικού Στρες
- Λίπανση
- Τροφοπενίες
- Αίτια που επηρεάζουν την Ποιότητα των Σταφυλιών

#### Βιβλιογραφία

- Νικολάου, Ν.Α. (2011). Αμπελουργία. Εκδ. Σύγχρονη Παιδεία, Θεσσαλονίκη.
- Τσέτουρας, Π.Λ. (2009). Η τέχνη της αμπελουργίας. Εκδ. Σταμούλη ΑΕ, Αθήνα

### **Μάθημα 3: Εισαγωγή στην τεχνολογία οίνων και ποτών**

- Οίνοι
- Αποστάγματα
- Μπίρα
- Μεταλλικό νερό και άλλα είδη εμφιαλωμένου νερού
- Χυμοί φρούτων

- Αναψυκτικά
- Κακάο, σοκολάτα
- Τσάι
- Καφές

#### Βιβλιογραφία

1. A.H.Varman J.P.Sutherland (2007) Ποτά Τεχνολογία, χημεία και μικροβιολογία, Εκδόσεις ΙΩΝ.

---

Στο σημείο αυτό και επειδή δεν υπάρχει άλλο θέμα συζήτησης ο Πρόεδρος κηρύσσει τη λήξη της Συνεδρίασης.

#### **Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ**

Δημήτριος Καζιόλας

#### **ΤΑ ΜΕΛΗ**

Βασιλική Καζάνα  
Αθανάσιος Στυλιάδης  
Βασίλειος Λόρδος  
Σοφία Γιουρούκη

#### **Η Γραμματέας**

Παναγιώτα Παπαδοπούλου  
Πιστό απόσπασμα από το πρωτότυπο