

ΤΜΗΜΑ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΠΟΤΩΝ – Α' ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΗ ΧΕΙΜΕΡΙΝΟΥ ΕΞΑΜ. 2011-2012

ΗΜΕΡΑ	Α' ΕΞΑΜ.	Β' ΕΞΑΜ.	Γ' ΕΞΑΜ.	Δ' ΕΞΑΜ.	Ε' ΕΞΑΜ.	ΣΤ' ΕΞΑΜ.	Ζ' ΕΞΑΜ.
ΔΕΥΤΕΡΑ 06/02	Εφαρμοσμένη Πληροφορική 12-14	////////////////////	Αρχές Οικονομικής Επιστήμης 16-18	////////////////////	Αμπελογραφία 10-12	////////////////////	*Τεχνικές Πωλήσεων Οίνων και Ποτών 14-16
ΤΕΤΑΡΤΗ 08/02	Εισαγωγή στην Τεχνολογία Οίνων & Ποτών 16-18	////////////////////	////////////////////	Καλλιέργεια της αμπέλου 12-14	Φυτοπροστασία της Αμπέλου 10-12	*Συσκευασία Οίνων και Ποτών 08-10	Νομοθεσία 14-16
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 10/02	////////////////////	////////////////////	Σύσταση και ανάλυση γλευκών και οίνων 12-14	Βασικές τεχνικές οινοποίησης 10-12	////////////////////	Ξ.Γ. Ειδικότητας 14-16	////////////////////
ΔΕΥΤΕΡΑ 13/02	Γενική & Ανόργανη Χημεία 18-20	////////////////////	////////////////////	////////////////////	////////////////////	Οινοτουριστικό Μάνατζμεντ 14-16	*Σχεδιασμός Βιομηχανιών 16-18
ΤΕΤΑΡΤΗ 15/02	////////////////////	////////////////////	////////////////////	Μικροβιολογία Οίνων 12-14	////////////////////	Επεξεργασία Αποβλήτων 10-12	Μάρκετινγκ Οίνων και Ποτών 14-16
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 17/02	Εφαρμοσμένα Μαθηματικά 08-10	////////////////////	Εδαφοκλιματικό σύστημα και άμπελος 16-18	////////////////////	Τεχνολογία και Π.Ε. Αποσταγμάτων 12-14	Οργάνωση και Διοίκηση Επιχειρήσεων 14-16	Οργανοληπτικός Ελεγχος Οίνων και Ποτών 10-12
ΔΕΥΤΕΡΑ 20/02	////////////////////	////////////////////	Πρώτες Ύλες Αλκοολούχων Ποτών 12-14	Διοίκηση Ποιότητας 14-16	Ειδικές τεχνικές οινοποίησης 08-10	Φ/Χ μετατροπές, κατεργασίες και σταθεροπ. οίνων 10-12	
ΤΡΙΤΗ 21/02	Βιολογία Φυτών 14-16	////////////////////	Βιοχημεία 16-18	////////////////////	////////////////////	*Εφαρμοσμένη Ενζυμολογία 18-20	Σεμινάριο και Τεχνικές Παρουσίασης Εργασιών 12-14
ΤΕΤΑΡΤΗ 22/02		////////////////////	Φυσικές Διεργασίες 16-18	Βιοτεχνολογία και βιομηχανικές ζυμώσεις 10-12	////////////////////	*Τεχνολογίες Αξιοποίησης Υποπροϊόντων 12-14	Τεχνολογία Βυνοποίησης - Ζυθοποίησης 14-16
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 24/02	Φυσική 12-14	////////////////////	////////////////////	////////////////////	Ενόργανη Χημική Ανάλυση 18-20	Αρωματικές Ενώσεις Οίνων 14-16	Δεοντολογία Επαγγέλματος 16-18

ΤΜΗΜΑ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΠΟΤΩΝ – Β' ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΗ ΧΕΙΜΕΡΙΝΟΥ ΕΞΑΜ. 2011-2012

ΗΜΕΡΑ							
ΤΡΙΤΗ 28/02	Ειδικές τεχνικές οινοποίησης 08-10	Φ/Χ μετατροπές, κατεργασίες και σταθεροπ. οίνων 10-12	////////////////////	Βασικές τεχνικές οινοποίησης 12-14	Διοίκηση Ποιότητας 14-16	Νομοθεσία 16-18	Σεμινάριο και Τεχνικές Παρουσίασης Εργασιών 18-20
ΤΕΤΑΡΤΗ 29/02	Καλλιέργεια της αμπέλου 12-14	Αμπελογραφία 14-16	*Συσκευασία Οίνων και Ποτών 08-10	Μικροβιολογία Οίνων 10-12	Ξ.Γ. Ειδικότητας 16-18	////////////////////	////////////////////
ΠΕΜΠΤΗ 01/03	////////////////////	Ενόργανη Χημική Ανάλυση 16-18	Αρωματικές Ενώσεις Οίνων 12-14	*Εφαρμοσμένη Ενζυμολογία 18-20	Δεοντολογία Επαγγέλματος 14-16	Οινοτουριστικό Μάνατζμεντ 10-12	////////////////////
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 02/03	////////////////////	*Τεχνολογίες Αξιοποίησης Υποπροϊόντων 16-18	Τεχνολογία Βυνοποίησης - Ζυθοποίησης 14-16	Βιοτεχνολογία και βιομηχανικές ζυμώσεις 12-14	*Σχεδιασμός Βιομηχανιών 08-10	Επεξεργασία Αποβλήτων 10-12	*Τεχνικές Πωλήσεων Οίνων και Ποτών 18-20
ΔΕΥΤΕΡΑ 05/03	Φυτοπροστασία της Αμπέλου 12-14	////////////////////	////////////////////	Μάρκετινγκ Οίνων και Ποτών 14-16	Τεχνολογία και Π.Ε. Αποσταγμάτων 08-10	Οργάνωση και Διοίκηση Επιχειρήσεων 16-18	Οργανοληπτικός Ελεγχος Οίνων και Ποτών 10-12