

## ΤΜΗΜΑ ΟΙΝΟΛΟΓΙΑΣ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΠΟΤΩΝ – Β' ΕΞΕΤΑΣΤΙΚΗ ΕΑΡΙΝΟΥ ΕΞΑΜ. 2011

ΗΜΕΡΑ	Α' ΕΞΑΜ.	Β' ΕΞΑΜ.	Γ' ΕΞΑΜ.	Δ' ΕΞΑΜ.	Ε' ΕΞΑΜ.	ΣΤ' ΕΞΑΜ.	Ζ' ΕΞΑΜ.
ΔΕΥΤΕΡΑ 26/09	Γενική & Ανόργανη Χημεία 18-20	//////	Αρχές Οικονομικής Επιστήμης 14-16	//////	//////	Οινοτουριστικό Μάνατζμεντ 12-14	*Σχεδιασμός Βιομηχανιών 16-18
ΤΡΙΤΗ 27/09	Εισαγωγή στην Τεχνολογία Οίνων & Ποτών 16-18	//////	Σύσταση και ανάλυση γλευκών και οίνων 12-14	Βασικές τεχνικές οινοποίησης 10-12	//////	*Συσκευασία Οίνων και Ποτών 08-10	Νομοθεσία 14-16
ΤΕΤΑΡΤΗ 28/09	//////	Ποσοτική Χημική Ανάλυση 14-16	//////	Καλλιέργεια της αμπέλου 12-14	Φυτοπροστασία της Αμπέλου 10-12	Ξ.Γ. Ειδικότητας 16-18	//////
ΠΕΜΠΤΗ 29/09	Εφαρμοσμένη Πληροφορική 14-16	//////	Εδαφοκλιματικό σύστημα και άμπελος 18-20	//////	//////	//////	*Τεχνικές Πωλήσεων Οίνων και Ποτών 16-18
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 30/09	//////	Γενική Μικροβιολογία 12-14	//////	Βιοτεχνολογία και βιομηχανικές ζυμώσεις 14-16	//////	Επεξεργασία Αποβλήτων 10-12	Μάρκετινγκ Οίνων και Ποτών 16-18
ΔΕΥΤΕΡΑ 03/10	Βιολογία Φυτών 08-10	//////	Βιοχημεία 14-16	Μικροβιολογία Οίνων 16-18	Τεχνολογία και Π.Ε. Αποσταγμάτων 12-14	Οργάνωση και Διοίκηση Επιχειρήσεων 18-20	Οργανοληπτικός Έλεγχος Οίνων και Ποτών 10-12
ΤΡΙΤΗ 04/10	//////	Μορφολογία και Φυσιολογία Αμπέλου 10-12	//////	Διοίκηση Ποιότητας 12-14	Ειδικές τεχνικές οινοποίησης 14-16	Φ/Χ μετατροπές, κατεργασίες και σταθεροπ. οίνων 16-18	Σεμινάριο και Τεχνικές Παρουσίασης Εργασιών 08-10
ΤΕΤΑΡΤΗ 05/10	//////	Οργανική Χημεία 18-20	Πρώτες Ύλες Αλκοολούχων Ποτών 12-14	//////	Αμπελογραφία 10-12	*Εφαρμοσμένη Ενζυμολογία 14-16	Δεοντολογία Επαγγέλματος 16-18
ΠΕΜΠΤΗ 06/10	Εφαρμοσμένα Μαθηματικά 10-12	//////	//////	//////	//////	*Τεχνολογίες Αξιοποίησης Υποπροϊόντων 12-14	Τεχνολογία Βυνοποίησης - Ζυθοποίησης 14-16
ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ 07/10	Φυσική 10-12	Φυσικοχημεία 14-16	Φυσικές Διεργασίες 18-20	//////	Ενόργανη Χημική Ανάλυση 12-14	Αρωματικές Ενώσεις Οίνων 16-18	//////