

ΕΞΑΜ.	ΜΑΘΗΜΑ	ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ	ΥΛΗ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ
1ο	Βιολογία Φυτών	ΜΠΑΝΙΛΑΣ	Το βιβλίο "Βιολογία, Τόμος Ι, Campbell & Reece" - ΕΚΤΟΣ τα κεφάλαια 15, 18, 19, 20 και 21
1ο	Γενική και Ανόργανη Χημεία	ΠΑΠΑΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ	1.Οι δακτυλογραφημένες σημειώσεις του διδάσκοντα, 2.το θεωρητικό μέρος των ασκήσεων από το βιβλίο για το εργαστήριο του μαθήματος και 3.από το βιβλίο των Ebbing-Gammon"Γενική Χημεία" τα κεφάλαια 1 έως και 19.1 εκτός από τα κείμενα που φέρουν τους υπέρτιτλους "ΕΝΟΡΓΑΝΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ" και "ΑΠΟ ΤΗ ΣΚΟΠΙΑ ΕΝΟΣ ΧΗΜΙΚΟΥ".
1ο	Γενική Μικροβιολογία	ΜΠΑΤΡΙΝΟΥ	Από το βιβλίο"ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ" του Η. ΝΕΡΑΤΖΗ, κεφάλαια 1 ως 9 και διαφάνειες που έχουν αναρτηθεί στο e-class
1ο	Εισαγωγή στις Επιστήμες Οίνων και Ποτών	ΤΑΤΑΡΙΔΗΣ	Η ύλη των εξετάσεων περιλαμβάνει το βιβλίο του Καθ. κ. Τσακίρη «ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ, ΑΠΟ ΤΟ ΣΤΑΦΥΛΙ ΣΤΟ ΚΡΑΣΙ» Από την ύλη εξαιρούνται: <ul style="list-style-type: none"> • οι αναλυτικές περιγραφές των μεθόδων ανάλυση και των βιοχημικών αντιδράσεων, • οι σελίδες 232-235 κεφ. Εφαρμογές της αέριας χρωματογραφίας...., • οι σελίδες 365-τέλος και τα φυλλάδια/παρουσιάσεις που βρίσκονται στο site του μαθήματος (eclass). Στο φάκελο "Εγγραφα"- υποφάκελο "Εξετάσεις", περιλαμβάνεται επίσης φυλλάδιο με ενδεικτικές ερωτήσεις για τις εξετάσεις.
1ο	Εφαρμοσμένα Μαθηματικά και Στατιστική	ΓΛΑΜΠΕΔΑΚΗΣ	Διαφορετικός Λογισμός (παράγωγο και εφαρμογές τους, Μελέτη συναρτήσεων με παραγώγους). Ολοκληρωτικός Λογισμός (ολοκληρώματα αόριστα και ορισμένα. Υπολογισμός σχέσεων συναρτήσεων μέσω ολοκληρωμάτων και παραγώγων). Βιβλία κατάλληλα: τα αναφερόμενα στον εύδοξο.
1ο	Φυσική	ΜΕΛΙΤΣΙΩΤΗΣ	

ΕΞΑΜ.	ΜΑΘΗΜΑ	ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ	ΥΛΗ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ
2ο	Μορφολογία & Φυσιολογία Αμπέλου	ΜΠΑΝΙΛΑΣ	Από τις σημειώσεις «Μορφολογία - Φυσιολογία Αμπέλου» του Γ. Μπανίλα, από την σελίδα 45 έως το τέλος.
2ο	Οργανική Χημεία	Β. ΝΤΟΥΡΤΟΓΛΟΥ	Το μαθημα στην e-class
2ο	Πρώτες Ύλες Αλκοολούχων Ποτών	ΤΑΤΑΡΙΔΗΣ	Η ύλη των εξετάσεων είναι οι παρακάτω σελίδες από το βιβλίο του Καθ. κ. Τσακίρη «ΠΟΤΟΓΡΑΦΙΑ»: • ΟΥΖΟ 19-29 - ΟΥΖΟ ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ - ΟΥΖΟ ΑΠΟΣΤΑΞΗ - ΟΥΖΟ ΑΝΑΜΙΞΗ • ΑΛΛΑ ΠΟΤΑ ΜΕ ΑΝΙΣΟ 30-31 • ΒΕΡΜΟΥΤ 33-34 • ΖΑΧΑΡΗ 45-48 • ΜΕΛΑΣΑ 49-50 • ΤΖΙΝ 55-62 • ΒΟΤΚΑ 101-104 • ΑΜΥΛΟ 105-112, ΧΗΜΙΚΗ ΣΥΣΤΑΣΗ, ΒΥΝΟΠΟΙΗΣΗ, ΕΝΖΥΜΑ, ΣΑΚΧΑΡΟΠΟΙΗΣΗ, ΖΥΜΩΣΗ • ΑΚΟΥΑΒΙΤ 115-118 • ΣΑΚΕ 123-125 • ΚΑΘΑΡΗ ΑΛΚΟΟΛΗ, ΙΣΤΟΡΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ 183-190, ΟΡΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΟΡΙΣΜΟΙ 191-193, ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΕΣ ΖΥΜΩΣΕΙΣ 194-197 • ΑΠΟΣΤΑΞΗ ΣΥΝΕΧΟΥΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ 198-202 • ΑΠΟΣΤΑΚΤΙΚΗ 3 ΣΤΗΛΩΝ 203 • ΑΠΟΣΤΑΚΤΙΚΗ 6 ΣΤΗΛΩΝ 205 • ΑΠΟΔΟΣΕΙΣ ΖΥΜΩΣΕΩΝ 206 • ΛΙΚΕΡ 249 – 259, ΛΙΚΕΡ ΙΣΤΟΡΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ, ΛΙΚΕΡ ΜΕ ΑΠΟΣΤΑΞΗ, ΛΙΚΕΡ ΜΕ ΕΚΧΥΛΙΣΗ, ΛΙΚΕΡ ΜΕ ΚΡΕΜΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ • ΑΙΘΕΡΙΑ ΕΛΑΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗ 263-268 • ΑΙΘΕΡΙΑ ΕΛΑΙΑ ΕΙΔΗ 268-273 • και τα φυλλάδια από την ιστοσελίδα του μαθήματος (e-class) στο φάκελο Έγγραφα ΟΡΙΣΜΟΙ ΠΟΤΩΝ ΑΠΟ ΚΩΔΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΠΟΤΩΝ - ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΟΤΩΝ ΑΠΟ ΚΑΝΟΝΙΣΜΟ 110/2008 - Φυλλάδιο ΠΟΤΑ ΜΕ ΑΛΚΟΟΛΗ-ΠΡΩΤΕΣ ΥΛΕΣ - ΑΠΟΣΤΑΞΗ (powerpoint)
2ο	Σύσταση & Ανάλυση Γλευκών και Οίνων	Β. ΝΤΟΥΡΤΟΓΛΟΥ	Οι εργασίες των σπουδαστών.
2ο	Φυσικοχημεία	ΧΑΤΖΗΛΑΖΑΡΟΥ	1. Από το βιβλίο «ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ» του Γ. Καραϊσκάκη: Κεφ. 1, Κεφ. 2, Κεφ. 3, Κεφ. 4, Κεφ. 5, Κεφ. 7, Κεφ. 12, Κεφ. 13, και Κεφ. 14 - 2. Από το βιβλίο «ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ» του Χ. Ριτζούλη: Κεφ. 1, Κεφ. 2, Κεφ. 3, Κεφ. 4, Κεφ. 5, Κεφ. 7, Κεφ. 8 - 3. Οι δακτυλογραφημένες σημειώσεις του εργαστηρίου της Φυσικοχημείας.

ΕΞΑΜ.	ΜΑΘΗΜΑ	ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ	ΥΛΗ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ
3ο	Αρχές Οικονομικής Επιστήμης	ΚΑΛΔΗΣ	Από το βιβλίο: Ison S., (2008) «Εισαγωγή στην Οικονομική», Τρίτη Αγγλική Έκδοση, Εκδόσεις Κλειδάριθμος, Αθήνα, οι σελίδες από 1 έως 163, με ιδιαίτερη έμφαση στα Κεφάλαια 1, 2, 5, 6 και 7.
3ο	Βασικές Τεχνικές Οينوποίησης	ΠΑΡΑΣΚΕΥΟΠΟΥΛΟΣ	
3ο	Βιοχημεία	Β. ΝΤΟΥΡΤΟΓΛΟΥ	Γλυκόλυση ,κυκλος του Krebs,φωτοσυνθεση
3ο	Εδαφοκλιματικό Σύστημα & Άμπελος	ΚΑΛΥΒΑΣ	Από το βιβλίο "Εδαφολογία, τοποκλιματικές συνθήκες και κρασί" του Καθ. κ. Καλύβα (Εκδόσεις ΙΩΝ) από την αρχή έως και την σελίδα 196. Εξαιρούνται οι σελίδες που αναφέρονται σε εργαστηριακές ασκήσεις και συγκεκριμένα οι ενότητες 1.4, 3.7, 4.7, 4.8, 4.9, 4.10, 5.7, 6.5, 7.6 και 7.7.
3ο	Ποσοτική Χημική Ανάλυση	ΠΑΠΑΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ	Οι δακτυλογραφημένες σημειώσεις του διδάσκοντα και από το βιβλίο του D.C. Harris "Ποσοτική Χημική Ανάλυση, Τόμος Α" τα κεφάλαια 1 - 4, 6 - 12 και το 16.
3ο	Φυσικές Διεργασίες	ΚΑΤΣΟΓΙΑΝΝΟΣ	ΑΠΟΣΤΑΞΗ, ΣΥΜΠΥΚΝΩΣΗ, ΕΚΧΥΛΗΣΗ, ΞΗΡΑΝΣΗ, ΨΥΧΡΟΜΕΤΡΙΑ, ΕΝΑΛΛΑΚΤΕΣ

ΕΞΑΜ.	ΜΑΘΗΜΑ	ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ	ΥΛΗ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ
4ο	Βιοτεχνολογία & Βιομηχανικές Ζυμώσεις	ΤΑΤΑΡΙΔΗΣ	Από το Βιβλίο του Καθ. Η. Νεραντζή «ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΕΣ ΖΥΜΩΣΕΙΣ» Θα δοθεί έμφαση στις ερωτήσεις που παρατίθενται στο τέλος κάθε κεφαλαίου. Θα δοθεί άσκηση σχετική με τις παραμέτρους της κινητικής ζύμωσης και συνεχούς ή/και ημισυνεχούς καλλιέργειας.
4ο	Διοίκηση Ποιότητας	ΤΑΤΑΡΙΔΗΣ	Από το βιβλίο του Καθ. κ. Τσάκνη «ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ». Οι φοιτητές/τριες μπορούν να βρουν ενδεικτικές ερωτήσεις & φυλλάδια για να βοηθηθούν στο διάβασμα, στην ιστοσελίδα τους μαθήματος (eclass), στο φάκελο Έγγραφα
4ο	Καλλιέργεια της αμπέλου	ΚΟΡΚΑΣ	Οι Σημειώσεις & Παρουσιάσεις Θεωρίας στην ιστοσελίδα του διδάσκοντος
4ο	Μικροβιολογία Οίνων	ΤΑΤΑΡΙΔΗΣ	Από τις σημειώσεις «ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΟΙΝΩΝ» της Καθ. Α. Καψοπούλου
4ο	Φυτοπροστασία της Αμπέλου	ΚΟΡΚΑΣ	Το Βιβλίο «Ασθένειες και εχθροί της αμπέλου» του κ. Ρούμπου Ιωάννη (Έκδοση: 5η/2003) καθώς και οι Σημειώσεις - Παρουσιάσεις Θεωρίας στην ιστοσελίδα του διδάσκοντος

ΕΞΑΜ.	ΜΑΘΗΜΑ	ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ	ΥΛΗ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ
5ο	Αμπελογραφία	ΚΟΡΚΑΣ	Από το Βιβλίο «ΑΜΠΕΛΟΓΡΑΦΙΑ» του κ. Σταύρακα Δημήτριου (Έκδοση: 1η/2010) τα κεφάλαια 1, 2 και 3, καθώς και οι Σημειώσεις Θεωρίας στην ιστοσελίδα του διδάσκοντος
5ο	Ειδικές Τεχνικές Οινοποίησης	ΠΑΡΑΣΚΕΥΟΠΟΥΛΟΣ	
5ο	Ενόργανη Χημική Ανάλυση	ΧΑΤΖΗΛΑΖΑΡΟΥ	<p>Οι δακτυλογραφημένες σημειώσεις του Δρ. Μ. Σ. Μπρατάκου «Ενόργανη Χημική Ανάλυση σε Τρόφιμα & Ποτά», Μέρος Α & Β.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Δειγματοληψία οίνων και ποτών και προετοιμασία των δειγμάτων προς ανάλυση. • Διαπίστευση των εργαστηρίων ανάλυσης. Παρουσίαση αποτελεσμάτων και αξιοπιστία των αναλύσεων. • Φασματοφωτομετρία ορατού – υπεριώδους (Vis-UV), οργανολογία και εφαρμογές. • Υπέρυθρη φασματοσκοπία (FT-IR), προσδιορισμός της δομής και ταυτοποίηση χημικών ενώσεων, οργανολογία. • Φθορισμομετρία, οργανολογία και εφαρμογές. • Ατομική Φασματοσκοπία - Φλογοφωτομετρία, Φασματοσκοπία ατομικής απορρόφησης. • Πολωσιμετρία, διαθλασιμετρία. • Νεφελομετρία - Θολερομετρία. • Εισαγωγή στις μεθόδους χρωματογραφίας • Αέρια – Υγρή Χρωματογραφία (GC). • Υγρή Χρωματογραφία υψηλής πίεσης (High Pressure Liquid Chromatography, HPLC). <p>ΑΠΟ ΤΑ ΒΙΒΛΙΑ ΠΟΥ ΠΡΟΤΕΙΝΟΝΤΑΙ ΤΑ ΑΝΤΙΣΤΟΙΧΑ ΚΕΦΑΛΑΙΑ</p>
5ο	Εφαρμοσμένη Ενζυμολογία	Β. ΝΤΟΥΡΤΟΓΛΟΥ	Ενζυμική Κινητική, ΚΜ
5ο	Τεχνολογία & Ανάλυση Αποσταγμάτων	ΤΣΑΚΙΡΗΣ	<p>ΑΠΟ ΤΟ ΒΙΒΛΙΟ «ΠΟΤΟΓΡΑΦΙΑ»: ΤΕΚΙΛΑ 51-52, ΟΥΙΣΚΙ ΙΡΛΑΝΔΙΑΣ 65-70, ΟΥΙΣΚΙ ΣΚΩΤΙΑΣ 71-82, ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ, ΠΑΡΑΓΟΝΤΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ, ΜΠΕΡΜΠΟΝ 83-87, ΟΥΙΣΚΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ 90-97, ΟΥΙΣΚΙ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΒΥΝΗΣ, ΟΥΙΣΚΙ ΖΥΜΩΣΗ, ΟΥΙΣΚΙ ΑΠΟΣΤΑΞΗ, ΜΠΡΑΝΤΙ 129-146, ΜΠΡΑΝΤΙ ΙΣΤΟΡΙΑ, ΣΤΑΦΥΛΙ ΚΑΙ ΚΡΑΣΙ ΓΙΑ ΑΠΟΣΤΑΞΗ, ΑΠΟΣΤΑΞΗ ΚΑΙ ΠΑΛΑΙΩΣΗ, ΧΗΜΙΚΗ ΣΥΣΤΑΣΗ ΜΠΡΑΝΤΙ 149-154, ΓΕΥΣΙΓΝΩΣΙΑ 155-162, ΚΟΝΙΑΚ 165- 170, ΑΡΜΑΝΙΑΚ 173-179, ΑΛΚΟΟΛΟΜΕΤΡΗΣΗ 207-208, ΑΝΑΛΥΣΕΙΣ 209-210, ΥΠΟΛΟΓΙΣΜΟΙ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ 211-213, ΑΠΟΣΤΑΓΜΑ ΣΤΑΦΙΔΑΣ 214-216, ΑΠΟΣΤΑΓΜΑ ΣΤΕΜΦΥΛΩΝ 219-220, ΤΣΙΠΟΥΡΟ 221-228, ΓΚΡΑΠΑ 229-230, ΑΛΚΟΟΛΗ ΑΠΟ ΣΤΕΜΦΥΛΑ 231-232, ΑΠΟΣΤΑΓΜΑ ΣΤΑΦΥΛΙΩΝ 233-234, ΚΑΛΒΑΝΤΟΣ 237-240, ΑΠΟΣΤΑΓΜΑ ΦΡΟΥΤΩΝ 241-246, ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΕΙΣ ΑΛΚΟΟΛΥΧΩΝ ΠΟΤΩΝ 277-281, ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΑΛΚΟΟΛΗΣ ΣΤΟΝ ΑΝΘΡΩΠΟ, ΕΠΙΔΡΑΣΗ ΑΛΚΟΟΛΗΣ ΣΤΟΝ ΑΝΘΡΩΠΙΝΟ ΕΓΚΕΦΑΛΟ, ΑΛΚΟΟΛΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΑΛΚΟΤΕΣΤ</p>

ΕΞΑΜ.	ΜΑΘΗΜΑ	ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ	ΥΛΗ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ
6ο	Αρωματικές Ενώσεις Οίνων	Θ. ΝΤΟΥΡΤΟΓΛΟΥ	Από τις σημειώσεις «ΑΡΩΜΑΤΙΚΕΣ ΕΝΩΣΕΙΣ ΟΙΝΩΝ» της Καθ. Ε. Ντουρτόγλου
6ο	Επεξεργασία αποβλήτων	ΠΑΠΑΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ	ΘΕΩΡΙΑ: Οι δακτυλογραφημένες σημειώσεις Θεωρίας του διδάσκοντα, ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ: Τα κεφάλαια 1 και 2 από τις δακτυλογραφημένες σημειώσεις Εργαστηρίου του διδάσκοντα.
6ο	Μοριακή Βιολογία & Γενετική Αμπέλου	ΜΠΑΝΙΛΑΣ	Από το βιβλίο "Αναπτυξιακή Μοριακή Βιολογία Φυτών, Επιμ. Κοσμάς Χαραλαμπίδης" τα κεφάλαια 2 και 11.
6ο	Οινοτουριστικό Μάνατζμεντ	ΚΑΛΔΗΣ	Από το βιβλίο: Αποστολόπουλος, Κ. και Σδράλη, Δ. (2009) «Εναλλακτικός και Ήπιος Τουρισμός Υπαίθρου», Εκδόσεις Δ.Β. Ελληνοεκδοτική Α.Ε.Ε.Ε., Αθήνα, οι σελίδες από 11 έως 182, με ιδιαίτερη έμφαση στα Κεφάλαια 1, 2, 3, 4 και 7.
6ο	Οργανοληπτικός Έλεγχος Οίνων και Ποτών	ΤΣΑΚΙΡΗΣ	Σελίδες 407-510 από το βιβλίο «ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΟΙΝΟΓΝΩΣΙΑ »
6ο	Οργάνωση & Διοίκηση Επιχειρήσεων	ΓΚΙΚΑ	Σύγγραμμα: Κέφης Β., Ολοκληρωμένο Μάνατζμεντ, Βασικές Αρχές για σύγχρονες οικονομικές μονάδες, Εκδόσεις Κριτική, τα Κεφάλαια: 1, 2, 4, 6, 8, 9, 13, 14, 15.
6ο	Συσκευασία Οίνων και Ποτών	ΠΑΠΑΔΑΚΗΣ	Από το βιβλίο Παπαδάκης, Σ.Ε., (2010). <i>Συσκευασία Τροφίμων</i> , Εκδόσεις Τζιόλα, Θεσσαλονίκη τα ακόλουθα: Κεφάλαιο 1, Εισαγωγή, σελ. 17 – 30, Κεφάλαιο 2, Γυάλινη Συσκευασία, σελ. 31 – 56, Κεφάλαιο 3, Μεταλλική Συσκευασία, σελ. 57 – 80, Κεφάλαιο 5, Πλαστική Συσκευασία, σελ. 105 – 114 & σελ. 134 – 136, Κεφάλαιο 6, Επεξεργασία & Μορφοποίηση Θερμοπλαστικών Πολυμερών, σελ. 149 -155 & σελ. 167 -168, Κεφάλαιο 7, Διαπερατότητα Πολυμερών σε Αέρια & Ατμούς, σελ. 207 – 209, Κεφάλαιο 9, Ασηπτική Επεξεργασία & Συσκευασία Τροφίμων, σελ. 259 – 268. Το φυλλάδιο «Εμφιάλωση Οίνου».
6ο	Τεχνολογίες Αξιοποίησης Υποπροϊόντων	ΠΑΠΑΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ	Η ύλη βρίσκεται στο φάκελλο "Εγγραφα" στην αντίστοιχη σελίδα e-class του μαθήματος.
6ο	Φυσικοχημικές μεταβολές και κατεργασίες Οίνων	ΠΑΡΑΣΚΕΥΟΠΟΥΛΟΣ	

ΕΞΑΜ.	ΜΑΘΗΜΑ	ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ	ΥΛΗ ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ
7ο	Εφαρμοσμένη Πληροφορική	ΚΟΡΚΑΣ	Από το Βιβλίο «Χρήση Υπολογιστή» των κ. Χρ. Κοίλια & Στρ. Καλαφατούδη (Έκδοση: 2η/2007) τα κεφάλαια 17 έως και 23, καθώς και τα ηλεκτρονικά βοηθήματα στις ιστοσελίδες: http://office.microsoft.com/en-us/word-help/training-courses-for-word-2010-HA104039042.aspx http://office.microsoft.com/en-us/excel-help/training-courses-for-excel-2010-HA104039038.aspx http://office.microsoft.com/en-us/powerpoint-help/training-courses-for-powerpoint-2010-HA104039040.aspx
7ο	Μάρκετινγκ Οίνων & Ποτών	ΓΙΟΒΑΝΝΗΣ	Από το βιβλίο του κ. Τομάρα, «Εισαγωγή στο Marketing και την Έρευνα Αγοράς», 5η έκδοση, τα κεφάλαια: 1, 2, 3, 4, 5, 11, 12 και 14 (εκτός 14.7)
7ο	Μεθοδολογία Έρευνας	Β. ΝΤΟΥΡΤΟΓΛΟΥ	
7ο	Νομοθεσία Οίνων & Ποτών	ΤΑΤΑΡΙΔΗΣ	Η ύλη των εξετάσεων για το μάθημα "ΝΟΜΟΘΕΣΙΑΣ ΟΙΝΩΝ & ΠΟΤΩΝ" είναι οι σημειώσεις του μαθήματος (Ταταρίδης Π., 2012-2013). Οι φοιτητές μπορούν να βοηθηθούν από τις ενδεικτικές ερωτήσεις που περιέχονται στο φυλλάδιο "Ενδεικτικές Ερωτήσεις Εξετάσεων.doc" το οποίο βρίσκεται στο site του μαθήματος (eclass) στο φάκελο "Έγγραφα" υποφάκελο "Ενδεικτικές Ερωτήσεις Εξετάσεων"
7ο	Ξένη Γλώσσα (ορολογία)	ΚΑΠΕΛΛΟΥ	Από τις σημειώσεις, τα εξής κεφάλαια: 1. Wine 2. The Global History of Wine 3. Viticulture 4. Pests and Diseases 5. Grape and Wine Components 6. Enzymes and Life 7. Acids, Acidity, and pH 8. Sulfur Dioxide 9. Phenols, Phenolics and Polyphenols 9. Proteins and Amino Acids 10. Oxygen and Oxidation
7ο	Σχεδιασμός Βιομηχανιών	ΠΑΠΑΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΥ	Οι σημειώσεις του μαθήματος δίνονται ή αποστέλλονται με email σε ηλεκτρονική μορφή (.pdf) από τον διδάσκοντα.
7ο	Τεχνικές πωλήσεων οίνων και ποτών	ΑΡΝΑΟΥΤΟΓΛΟΥ	Βιβλίο ΤΕΧΝΗ ΤΗΣ ΠΩΛΗΣΗΣ (Γ.Πανηγυράκης, Α.Ζαΐρης) Σελ.17-97
7ο	Τεχνολογία Βυνοποίησης – Ζυθοποίησης	ΤΑΤΑΡΙΔΗΣ	Η ύλη των εξετάσεων θεωρίας είναι όλες οι σελίδες των σημειώσεων του μαθήματος «ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΒΥΝΟΠΟΙΗΣΗΣ – ΖΥΘΟΠΟΙΗΣΗΣ», (Π. Ταταρίδης), μαζί και τα παραρτήματα. Οι φοιτητές/τριες μπορούν να βρουν ενδεικτικές ερωτήσεις για να βοηθηθούν στο διάβασμα, από το υλικό στην ιστοσελίδα τους μαθήματος (eclass), στο φάκελο Έγγραφα, υποφάκελλο Εξετάσεις στο αρχείο "ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ-ΑΠΑΝΤΗΣΕΙΣ_ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ-ΘΕΩΡΙΑ ΒΥΝΟΠΟΙΗΣΗΣ-ΖΥΘΟΠΟΙΗΣΗΣ.doc"