

“ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ και ΚΡΑΣΙΑ” ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ

ΤΙΤΛΟΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ: Οινολογία και Κρασιά			
1 ^η Συνάντηση –			
Από	Μέχρι	(ώρες : λεπτά)	ΑΝΑΛΥΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
08:00	09:00	1 ώρα	<p>1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΟ ΜΑΘΗΜΑ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ορίζει την οινολογία • Εξηγεί τη σημασία της οινολογίας για την επισιτιστική βιομηχανία γενικά και για τον καταναλωτή ειδικότερα. <p>2. ΙΣΤΟΡΙΑ ΤΟΥ ΑΜΠΕΛΙΟΥ ΚΑΙ ΚΡΑΣΙΟΥ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ορίζει το κρασί. • Αναφέρει τις περιοχές που πρωτοκαλλιεργήθηκε το αμπέλι. • Αναφέρει ιστορικά τους πολιτισμούς που ασχολήθηκαν με την παραγωγή του κρασιού. • Αναφέρει την ιστορία της κυπριακής αμπελοργίας και οινοπαραγωγής.
09:00	10:00	1 ώρα	<p>3. ΣΤΑΦΥΛΙ ΚΑΙ ΚΡΑΣΙ</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ονομάζει τους παράγοντες που επιδρούν στην ποιότητα του σταφυλιού και του κρασιού. • Αναφέρει τις γεωγραφικές ζώνες που ευδοκμεί το οινοπαραγωγικό αμπέλι και τις χώρες που βρίσκονται σ' αυτές τις ζώνες. • Περιγράφει τις κατάλληλες κλιματολογικές συνθήκες που επιδρούν στην ανάπτυξη του αμπελιού και στην ποιότητα του σταφυλιού. Ορίζει το αμπέλι και τα μέρη του. • Ταξινομεί τις οικογένειες του αμπελιού. • Αναφέρει τις κυριότερες ευρωπαϊκές οινοποιήσιμες ποικιλίες άσπρων και κόκκινων σταφυλιών που χρησιμοποιούνται στην Κύπρο. • Αναφέρει τις κυριότερες κυπριακές οινοποιήσιμες ποικιλίες σταφυλιού • Ονομάζει τις κυριότερες επιτραπέζιες ποικιλίες σταφυλιών.
10:00	10:15	15 λεπτά	ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ
10:15	12:15	2 ώρες	<p>4. ΠΑΡΑΣΚΕΥΗ ΚΡΑΣΙΟΥ</p> <p>A. Παραγωγή Κρασιού</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ονομάζει τα μέρη του καρπού του σταφυλιού. • Αναφέρει τα χαρακτηριστικά ωρίμανσης του σταφυλιού. • Περιγράφει τον τρόπο με τον οποίο γίνεται η δειγματοληψία για τον έλεγχο του σταφυλοσάκχαρου. • Αναφέρει τα συστατικά του μούστου. • Περιγράφει τα στάδια παραγωγής του κόκκινου, ροζέ και άσπρου κρασιού. • Εξηγεί τα στάδια της παραγωγής κρασιού μέχρι και την εμφιάλωση. <p>B. Κατηγορίες και Ταξινόμηση Κρασιών</p> <ul style="list-style-type: none"> • Αναφέρει τις κατηγορίες κρασιών. • Εξηγεί τα χαρακτηριστικά της κάθε κατηγορίας κρασιών. • Διακρίνει τους τύπους κρασιών κάθε κατηγορίας. • Ταξινομεί τα κρασιά σύμφωνα με το χρώμα, το άρωμα και τη γεύση τους. • Εξηγεί τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των κρασιών. • Ονομάζει τις κυριότερες ασθένειες ή αλλοιώσεις των κρασιών. • Αναφέρει τα χαρακτηριστικά των ασθενειών των κρασιών • Αναφέρει τα χαρακτηριστικά μιας κατάλληλης κάβας.

12:15	13:00	45 λεπτά	ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ
ΤΙΤΛΟΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ: Οινολογία και Κρασιά			
1^η Συνάντηση –			
Από	Μέχρι	(ώρες : λεπτά)	ΑΝΑΛΥΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
13:00	14:00	1 ώρα	5. ΚΥΠΡΙΑΚΕΣ ΟΙΝΟΒΙΟΜΗΧΑΝΙΕΣ Α) ΚΕΟ ΚΑΙ ΕΤΚΟ <ul style="list-style-type: none"> • Αναφέρει την ιστορία ίδρυσης και εξέλιξης των οινοβιομηχανιών της Κύπρου. • Να γνωρίζει την ιστορία των οινοβιομηχανιών ΚΕΟ και ΕΤΚΟ • Να κατονομάζει τα κρασιά των οινοβιομηχανιών ΚΕΟ και ΕΤΚΟ • Να περιγράφει τα χαρακτηριστικά των κυριότερων πιο πάνω οινοβιομηχανιών.
14:00	15:00	1 ώρα	Β) ΛΟΕΛ ΚΑΙ ΣΟΔΑΠ <ul style="list-style-type: none"> • Να γνωρίζει την ιστορία των οινοβιομηχανιών ΛΟΕΛ και ΣΟΔΑΠ. • Να κατονομάζει τα κρασιά των οινοβιομηχανιών ΛΟΕΛ και ΣΟΔΑΠ • Να περιγράφει τα χαρακτηριστικά των κυριότερων πιο πάνω οινοβιομηχανιών. Γ) ΠΕΡΙΦΕΡΕΙΑΚΑ ΟΙΝΟΠΟΙΕΙΑ <ul style="list-style-type: none"> • Ορίζει τι είναι τα περιφερειακά οινοποιεία. • Εξηγεί το σκοπό της δημιουργίας των περιφερειακών οινοποιείων. • Αναφέρει τα κυριότερα τοπικά και περιφερειακά οινοποιεία της

ΤΙΤΛΟΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ: Οινολογία και Κρασιά

2^η Συνάντηση –

Από	Μέχρι	(ώρες : λεπτά)	ΑΝΑΛΥΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
08:00	09:00	1 ώρα	6. ΕΝΔΥΝΑΜΩΜΕΝΑ ΚΡΑΣΙΑ <ul style="list-style-type: none"> • Ορίζει τα ενδυναμωμένα και αρωματισμένα κρασιά. • Διακρίνει τις κατηγορίες των ενδυναμωμένων κρασιών. • Περιγράφει τα στάδια παραγωγής των ενδυναμωμένων και αρωματισμένων κρασιών. • Αναφέρει τα χαρακτηριστικά των ενδυναμωμένων και αρωματισμένων κρασιών. • Ονομάζει τα κυριότερα ενδυναμωμένα και αρωματισμένα ευρωπαϊκά κρασιά.
09:00	10:00	1 ώρα	6.1 ΚΟΥΜΑΝΔΑΡΙΑ <ul style="list-style-type: none"> • Ορίζει τι είναι Κουμανδάρια και να ονομάζει τις δύο ποικιλίες σταφυλιών που χρησιμοποιούνται για τη παραγωγή της. • Επεξηγεί πως πήρε το όνομα της ή Κουμανδάρια. • Εξηγεί τα στάδια παρασκευής της Κουμανδάριας. • Αναφέρει τους τρόπους σερβιρίσματος της Κουμανδάριας.
10:00	10:15	15 λεπτά	ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ
10:15	11:15	1 ώρα	6.2 ΣΙΕΡΡΥ <ul style="list-style-type: none"> • Ορίζει τι είναι σιέρι και να εξηγεί από που πήρε το όνομα του. • Ονομάζει τις ποικιλίες σταφυλιού που παράγουν το σιέρι και να εξηγήσει διαδικασία παρασκευής του. • Γνωρίζει τις δύο κατηγορίες σιέρι που υπάρχουν. 6.3 ΠΟΡΤ <ul style="list-style-type: none"> • Ορίζει τι είναι πόρτ και από που πήρε το όνομα του και να γνωρίζει το χαρακτηριστικό γνώρισμα των κρασιών πόρτ. • Περιγράφει τα στάδια παρασκευής του πόρτο. • Ονομάζει και να εξηγήσει τους διάφορους τύπους πόρτο.
11:15	12:15	1 ώρα	7. ΑΡΩΜΑΤΙΣΜΕΝΑ ΚΡΑΣΙΑ <ul style="list-style-type: none"> • Ορίζει τι είναι αρωματικά κρασιά. • Εξηγεί τη διαδικασία παραγωγής αρωματικών κρασιών. • Αναφέρει τα είδη vermouth που υπάρχουν και να ονομάζει τις κυριότερες χώρες παρασκευής vermouth. • Γνωρίζει πότε σερβίρονται τα vermouth. • Γνωρίζει τα κυριότερα χαρακτηριστικά των Γαλλικών και Ιταλικών vermouth.
12:15	13:00	45 λεπτά	ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ
13:00	14:00	1 ώρα	8. ΑΦΡΩΔΗ ΚΡΑΣΙΑ <ul style="list-style-type: none"> • Ορίζει τα αφρώδη κρασιά. • Περιγράφει τα στάδια παραγωγής αφρώδους κρασιού με τις φυσικές μεθόδους σαμπάνιας (champenoise) και κλειστής δεξαμενής (charmat). • Αναφέρει την τεχνητή μέθοδο παραγωγής αφρώδους κρασιού. • Ονομάζει τα κυριότερα ευρωπαϊκά και κυπριακά αφρώδη κρασιά.

ΤΙΤΛΟΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ: Οινολογία και Κρασιά**2^η Συνάντηση –**

Από	Μέχρι	(ώρες : λεπτά)	ΑΝΑΛΥΣΗ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟΥ
14:00	15:00	1 ώρα	9. ΕΥΡΩΠΑΙΚΑ ΚΡΑΣΙΑ <ul style="list-style-type: none">• Αναφέρει τις οινοπαραγωγικές χώρες της Ευρώπης• Ονομάζει τις κυριότερες οινοπαραγωγικές περιοχές των χωρών της Ευρώπης• Αναφέρει τις ποικιλίες των σταφυλιών που ευδοκμούν σε κάθε χώρα• Ονομάζει τα πιο γνωστά ευρωπαϊκά κρασιά• Αναγνωρίζει τη σημασία των συστημάτων ελέγχου ποιότητας του κρασιού στις χώρες της Ευρώπης
15:00	15:15	15 Λεπτά	ΔΙΑΛΕΙΜΜΑ
15:15	16:15	1 ώρα	10. ΓΑΛΛΙΚΑ ΚΑΙ ΓΕΡΜΑΝΙΚΑ ΚΡΑΣΙΑ <ul style="list-style-type: none">• Ονομάζει τις κυριότερες οινοπαραγωγικές χώρες της Ευρώπης.• Κατανοεί τους όρους (κανονισμούς και νομοθεσία) που διέπουν τα Γαλλικά και Γερμανικά• Αναφέρει τις κυριότερες οινοπαραγωγικές περιοχές της Γαλλίας και Γερμανίας• Γνωρίζει ορισμένα από τα πιο γνωστά Γαλλικά και Γερμανικά κρασιά
16:15	17:15	1 ώρα	11. ΙΤΑΛΙΚΑ ΚΑΙ ΙΣΠΑΝΙΚΑ ΚΡΑΣΙΑ <ul style="list-style-type: none">• Κατανοεί τους όρους (κανονισμούς και νομοθεσία) που διέπουν τα Ιταλικά και Ισπανικά• Ονομάζει τις κυριότερες οινοπαραγωγικές περιοχές και τα πιο γνωστά κρασιά τους.• Αναφέρει τις κυριότερες οινοπαραγωγικές περιοχές ή χώρες των υπολοίπων ηπείρων