

ΩΡΟΛΟΓΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ:
« ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΠΟΤΟΠΟΙΙΑΣ-ΑΠΟΣΤΑΓΜΑΤΟΠΟΙΙΑΣ»

Α/Α	ΜΑΘΗΜΑΤΑ	Α΄ ΕΞΑΜΗΝΟ			Β΄ ΕΞΑΜΗΝΟ			Γ΄ ΕΞΑΜΗΝΟ			Δ΄ ΕΞΑΜΗΝΟ		
		Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ
1.	Εισαγωγή στην Επιστήμη Τροφίμων	2		2									
2.	Χημεία (Μ)		6	6									
3.	Αρχές Διατροφής	2		2									
4.	Υγιεινή και Ασφάλεια στον εργασιακό χώρο	2		2									
5.	Στοιχεία μηχανολογίας-Ηλεκτρολογίας		2	2									
6.	Αγγλικά	3		3	3		3	3		3	3		3
7.	Χρήση Η/Υ		2	2		2	2						
8.	Χημεία Τροφίμων με στοιχεία Μικροβιολογίας				2	3	5						
9.	Τεχνολογία Τροφίμων - Ποτών				3	3	6						
10.	Αρχές Νομοθεσίας Τροφίμων – Ποτών				2		2						
11.	Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων				2		2						
12.	Στοιχεία Εργατικού και εμπορικού Δικαίου	2		2									
13.	Χημεία Αλκοολούχων Προϊόντων							2		2			
14.	Αμπελουργία				2		2						
15.	Μικροβιολογία και Ζυμώσεις Αλκοολούχων Προϊόντων							2	3	5			
16.	Μάρκετινγκ Αλκοολούχων προϊόντων							2		2			
17.	Τεχνολογία Οίνου							2	3	5			
18.	Ποιοτικός έλεγχος Αλκοολ. Προϊόντων - Διασφάλιση ποιότητας							2	2	4			
19.	Τεχνολογία Αλκοολούχων Ποτών και Αποσταγμάτων										2	3	5
20.	Τεχνολογία Ζύθου και Αναψυκτικών										2	2	4
21.	Εγκαταστάσεις-Μηχανολογικός Εξοπλισμός Ποτοποιίας-Αποσταγματοποιίας										2		2
22.	Οργανοληπτικός Έλεγχος Αλκοολούχων Ποτών											3	3
23.	Τεχνική Επικοινωνίας-Επιχειρηματικότητα							1		1			
24.	Γαλλικά							2		2	2		2
25.	Πρακτική												5
Σ		11	10	21	14	8	22	16	8	24	11	8	24

Θ = ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΘΕΩΡΗΤΙΚΑ Ε = ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΑ Σ = ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ