



Προτεινόμενο Syllabus

Οι υποψήφιοι θα πρέπει να αποδεικνύουν τις εξειδικευμένες γνώσεις και δεξιότητες που διαθέτουν στον τομέα της ειδικότητας του Οινοχόου. Η πιστοποίηση του παρόντος σχήματος είναι συνδεδεμένο με την παρακολούθηση από την μεριά των υποψηφίων, προγράμματος επαγγελματικής κατάρτισης ακόλουθες εκπαιδευτικές ενότητες:

- 1^η εκπαιδευτική ενότητα: **Ιστορία Οίνου**
- 2^η εκπαιδευτική ενότητα: **Βασικές έννοιες αμπελουργίας & οινοποίησης**
- 3^η εκπαιδευτική ενότητα: **Τύποι και κατηγορίες κρασιών**
- 4^η εκπαιδευτική ενότητα: **Οίνοι με ιδιαίτερα χαρακτηριστικά**
- 5^η εκπαιδευτική ενότητα: **Ασθένειες & αλλοιώσεις του οίνου**
- 6^η εκπαιδευτική ενότητα: **Ελληνικές ποικιλίες**
- 7^η εκπαιδευτική ενότητα: **Διεθνείς ποικιλίες**
- 8^η εκπαιδευτική ενότητα: **Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά οίνου**
- 9^η εκπαιδευτική ενότητα: **Η ετικέτα του κρασιού**
- 10^η εκπαιδευτική ενότητα: **Ο φελλός**
- 11^η εκπαιδευτική ενότητα: **Η κάβα**
- 12^η εκπαιδευτική ενότητα: **Ο οινοχόος και το σέρβις του κρασιού**
- 13^η εκπαιδευτική ενότητα: **Αρμονία κρασιού-εδέσματος**
- 14^η εκπαιδευτική ενότητα: **Το χρώμα των κρασιών**

ΣΥΝΟΛΟ ΘΕΜΑΤΙΚΩΝ ΕΝΟΤΗΤΩΝ: 14

Γενικός σκοπός του προγράμματος είναι να αποκτήσουν οι καταρτιζόμενοι τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες ώστε να είναι σε θέση να διαχειρίζονται με τον ιδανικότερο τρόπο τα κρασιά σε μια επισιτιστική επιχείρηση, βελτιστοποιώντας την παρουσία της επιχείρησης στο τοπικό και διεθνές ανταγωνιστικό περιβάλλον της επισιτιστικής βιομηχανίας.