

ΚΛΑΔΟΣ: ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ - ΟΙΝΟΠΟΙΙΑ

ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑΣ-ΟΙΝΟΠΟΙΙΑΣ – ΘΕΩΡΗΤΙΚΗ ΚΑΤΕΥΘΥΝΣΗ

Η ειδικότητα αυτή αποτελεί μια εξειδίκευση στην Αμπελουργία και την Οινοποιία. Αρχικά, δίνονται οι βασικές αρχές που διέπουν την αμπελοκαλλιέργεια, ακολουθεί η παράθεση όλων των γνώσεων που απαιτούνται για την ορθή διεξαγωγή της οινοποίησης, αλλά και η εφαρμογή των κανόνων που πρέπει να τηρούνται προκειμένου η διατήρηση του εμφιαλωμένου κρασιού να γίνει με τον βέλτιστο τρόπο. Τέλος, αποκτώνται οι γνώσεις, οι ικανότητες και δεξιότητες για τον προσδιορισμό και την αξιολόγηση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του κρασιού για να εξαχθούν συμπεράσματα σχετικά με την ποιότητά του, που θα το καθιστά κατάλληλο για προώθησή του στην αγορά.

Η ειδικότητα είναι πρωτοποριακή, αφού όλα τα εργαστηριακά μαθήματα διεξάγονται στους αμπελώνες και στα οινοποιεία. Αρχικά γίνεται προετοιμασία των μαθητών/μαθητριών σε βασικές αρχές του επαγγέλματος και ακολούθως, κατά τη διάρκεια του δεύτερου και τρίτου έτους, το πρόγραμμα επικεντρώνεται στην εξειδίκευση στους τομείς της Αμπελουργίας και της Οινοποιίας. Η ειδικότητα είναι σχεδιασμένη να προετοιμάζει τους μαθητές και τις μαθήτριες για άμεση εργοδότηση ή εισαγωγή τους σε Ανώτερα και Ανώτατα Εκπαιδευτικά Ιδρύματα της Κύπρου και της Ελλάδας.

ΠΟΥ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ Η ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ

- Γυμνάσιο και Τεχνική και Επαγγελματική Σχολή Εκπαίδευσης και Κατάρτισης Ομόδους

ΩΡΟΛΟΓΙΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΚΟΙΝΟΥ ΚΟΡΜΟΥ ΓΕΝΙΚΗΣ ΠΑΙΔΕΙΑΣ		Β' ΤΑΞΗ
		ΘΚ
Θρησκευτικά		1
Νέα Ελληνικά		5*
Ιστορία		1
Φυσική Αγωγή		1
Μαθηματικά		3 (+4)*
Χημεία		1
Βιολογία		4*
Αγγλικά		2
Γαλλικά		2

ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑ ΚΛΑΔΟΥ ΚΑΙ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ		Β' ΤΑΞΗ
		ΘΚ
Μαθήματα Ειδικότητας	Δενδροκομία Ι	1
	Φυτοπροστασία Ι	2*
	Εργαστήρια Αμπελουργίας	2
	Εισαγωγή στις Επιστήμες Οίνων και Ποτών	1
	Υγιεινή και Ασφάλεια Οινοποιείου	2*
	Εργαστήρια Οινοποιίας ΙΙ	4
Επιλεγόμενα		5

**Εξεταζόμενα μαθήματα (εντός των παρενθέσεων αναγράφονται οι ώρες ενίσχυσης των εξεταζόμενων μαθημάτων).*

Τα Επιλεγόμενα μαθήματα προσφέρονται ως μονώρα, δίωρα, τριώρα ή τετράωρα και χωρίζονται σε μαθήματα Εμβάθυνσης, Ενίσχυσης, Εμπλουτισμού και Εξειδίκευσης. Στην περίπτωση που ένα μάθημα προσφέρεται και ως μάθημα Κοινού Κορμού, τότε οι περίοδοι προστίθενται και αποτελούν ένα ενιαίο μάθημα.

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΑΠΟΛΥΣΗΣ

Ο/η τελειόφοιτος/η για σκοπούς απόλυσης, πρέπει να παρακαθίσει στα τρία (3) εξεταζόμενα μαθήματα Γενικής Παιδείας και στα δύο (2) Τεχνολογικά μαθήματα της Ειδικότητας.

ΜΑΘΗΜΑΤΑ ΠΡΟΣΒΑΣΗΣ

Ο/η τελειόφοιτος/η για σκοπούς πρόσβασης στα Ανώτερα και Ανώτατα Εκπαιδευτικά Ιδρύματα της Κύπρου και Ελλάδας πρέπει να παρακαθίσει σε τρία (3) εξεταζόμενα μαθήματα Γενικής Παιδείας και σε ένα (1) εξεταζόμενο Τεχνολογικό μάθημα.

ΕΥΚΑΙΡΙΕΣ ΕΡΓΟΔΟΤΗΣΗΣ

Ο/η απόφοιτος της ειδικότητας μπορεί να εργαστεί ως:

- Ελεύθερος επαγγελματίας

Εργοδοτούμενος/η σε:

- Οινοποιεία
- Αμπελώνες
- Οινολογικά Εργαστήρια
- Σημεία Εμπορίας Αμπελοοινικών Προϊόντων
- Ερευνητικά Κέντρα Αμπέλου
- Δυνατότητα εργοδότησης στις χώρες της Ε.Ε και αλλού.

ΚΛΑΔΟΙ ΣΠΟΥΔΩΝ

Ο/η μαθητής/μαθήτρια μπορεί να έχει πρόσβαση σε Τμήματα ΑΑΕΙ Κύπρου και Ελλάδας, νοουμένου ότι έχει πάρει τα κατάλληλα επιλεγόμενα μαθήματα. Ενδεικτικά αναφέρονται πιο κάτω κάποια από αυτά τα Τμήματα (έκδοση ΥΣΕΑ, "Επιστημονικά Πεδία και Πλαίσια Πρόσβασης στη Δημόσια Τριτοβάθμια Εκπαίδευση Κύπρου και Ελλάδας"). Παράλληλα, μπορεί να συμβουλευτεί τον/την Καθηγητή/Καθηγήτρια Συμβουλευτικής και Επαγγελματικής Αγωγής του σχολείου του/της καθώς και να μελετά την τρέχουσα έκδοση της ΥΣΕΑ «Επιστημονικά Πεδία και Πλαίσια Πρόσβασης στη Δημόσια Τριτοβάθμια Εκπαίδευση Κύπρου και Ελλάδας». Επιπρόσθετα, ο/η μαθητής/ μαθήτρια μπορεί να έχει πρόσβαση στην Τριτοβάθμια Εκπαίδευση χωρών εκτός Κύπρου και Ελλάδας.

- Χημεία, Πανεπιστήμιο Κύπρου
- Χημική Μηχανική, Τεχνολογικό Πανεπιστήμιο Κύπρου
- Διοίκηση Ξενοδοχείων και Τουρισμού, Τεχνολογικό Πανεπιστήμιο Κύπρου
- Επιστημών Οίνου, Αμπέλου και Ποτών, Ελλάδα
- Αγροτική Βιοτεχνολογία και Οινολογία, Ελλάδα
- Διαιτολογία και Διατροφολογία, Ελλάδα
- Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων, Ελλάδα