

---

Αμπελουργία και  
Οινολογία: Παραγωγή,  
Διάθεση και  
Κατανάλωση του  
Οίνου

---

## 1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Το Κέντρο Επιμόρφωσης και Δια Βίου Μάθησης (Κ.Ε.ΔΙ.ΒΙ.Μ.) του **Εθνικού και Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών (Ε.Κ.Π.Α.)** σας καλωσορίζει στο Πρόγραμμα Συμπληρωματικής εξ Αποστάσεως Εκπαίδευσης και συγκεκριμένα στο πρόγραμμα επαγγελματικής επιμόρφωσης και κατάρτισης με τίτλο **«Αμπελουργία και Οινολογία: Παραγωγή, Διάθεση και Κατανάλωση του Οίνου»**.

Η ανάγκη συνεχούς επιμόρφωσης και πιστοποίησης επαγγελματικών δεξιοτήτων οδήγησε το **Πρόγραμμα Συμπληρωματικής εξ Αποστάσεως Εκπαίδευσης (E-Learning)** του Ε.Κ.Π.Α. στο σχεδιασμό των πρωτοποριακών αυτών Προγραμμάτων Επαγγελματικής Επιμόρφωσης και Κατάρτισης, με γνώμονα τη **διασύνδεση της θεωρητικής με την πρακτική γνώση**, αναπτύσσοντας κυρίως, την εφαρμοσμένη διάσταση των επιστημών στα αντίστοιχα επαγγελματικά πεδία.

Στη συνέχεια, σας παρουσιάζουμε αναλυτικά το πρόγραμμα σπουδών για το πρόγραμμα επαγγελματικής επιμόρφωσης και κατάρτισης: **«Αμπελουργία και Οινολογία: Παραγωγή, Διάθεση και Κατανάλωση του Οίνου»**, τις προϋποθέσεις συμμετοχής σας σε αυτό, καθώς και όλες τις λεπτομέρειες που πιστεύουμε ότι είναι χρήσιμες, για να έχετε μια ολοκληρωμένη εικόνα του προγράμματος.

## 2. ΣΚΟΠΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

Όλοι όσοι ενδιαφέρονται για την παραγωγή κρασιού πρέπει να κατέχουν τις βασικές γνώσεις της αμπελουργίας, της οινοποίησης και της διαχείρισης του κρασιού μετά την εμφιάλωσή του. Οι γνώσεις αυτές συνίστανται σε βασικά στοιχεία της μορφολογίας του αμπελιού, τον βλαστικό κύκλο και τον κύκλο της αναπαραγωγής του, την εγκατάσταση του αμπελώνα, τις καλλιεργητικές φροντίδες που απαιτούνται, τη σημασία του κλίματος και του εδάφους, την ωρίμανση του σταφυλιού, τη συγκομιδή του, τις μηχανικές και χημικές κατεργασίες κατά την οινοποίηση, τα στάδια της οινοποίησης, λευκής και ερυθρής, την ωρίμανση του κρασιού στο βαρέλι και τη συντήρηση της φιάλης στην κάβα. Επιπλέον όσοι αγαπούν την κατανάλωση του κρασιού χρειάζονται τις κατάλληλες γνώσεις για να μπορούν να το αξιολογήσουν οργανοληπτικά, αλλά και να βελτιστοποιήσουν την απόλαυσή του, συνδυάζοντάς το ιδανικά με το φαγητό, ενώ είναι σημαντική η ενημέρωσή τους σχετικά με την επίδραση της κατανάλωσής του στην υγεία. Τέλος, για αυτούς που ασχολούνται επαγγελματικά με το κρασί, κρίνεται αναγκαία η απόκτηση των βασικών γνώσεων τόσο για τη διατήρηση, όσο και για την προώθησή του.

Η κάλυψη αυτών των γνωστικών πεδίων έχει ιδιαίτερη σημασία, αφού εξασφαλίζει την παραγωγή καλής ποιότητας σταφυλιού, την ορθή οινοποιητική πρακτική που θα οδηγήσει στην παραγωγή ποιοτικού κρασιού, αλλά και την κατάλληλη διαχείριση μετά την εμφιάλωση, ώστε το κρασί που θα προκύψει να έχει τα καλύτερα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, τα οποία θα μπορέσουν να αξιολογηθούν, να δώσουν ικανοποίηση με την κατανάλωσή του μαζί με τα κατάλληλα πιάτα, αλλά και να στηρίξουν την προώθησή του στην αγορά.

Η αμπελουργία, η οιнологία, η οργανοληπτική αξιολόγηση και το marketing, είναι οι επιστημονικοί κλάδοι που εφοδιάζουν με τις απαραίτητες αυτές γνώσεις. Πρόκειται για το συνδυασμό πληροφοριών χρήσιμων σε όλα τα στάδια της παραγωγής κρασιού, από την καλλιέργεια του αμπελιού, μέχρι την οινοποίηση, τη συντήρηση, την προώθηση και την κατανάλωση, ώστε ολόκληρη η διαδικασία να είναι καθετοποιημένη με τα ίδια μέσα του παραγωγού.

Το παρόν πρόγραμμα αποτελεί μια εισαγωγή στην αμπελουργία, την οιнологία, την οργανοληπτική αξιολόγηση και το marketing του κρασιού. Αφού δοθούν οι βασικές αρχές που διέπουν την αμπελοκαλλιέργεια, ακολουθεί η παράθεση όλων των γνώσεων που απαιτούνται για την ορθή διεξαγωγή της οινοποίησης, αλλά και η εξοικείωση με τους κανόνες που πρέπει να τηρούνται προκειμένου η διατήρηση του εμφιαλωμένου κρασιού να γίνει με το βέλτιστο τρόπο, ώστε τελικά να παρατεθούν οι δεξιότητες που απαιτούνται για τον προσδιορισμό και την αξιολόγηση των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών του κρασιού και να εξαχθούν συμπεράσματα σχετικά με την ποιότητά του, η οποία θα είναι σε θέση να επιτρέψει την ορθή προώθησή του στην αγορά.

### **3. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΥΠΟΨΗΦΙΩΝ ΠΟΥ ΓΙΝΟΝΤΑΙ ΔΕΚΤΟΙ ΣΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ - ΤΡΟΠΟΣ ΕΝΤΑΞΗΣ**

Αίτηση συμμετοχής μπορούν να υποβάλλουν:

- ▶ απόφοιτοι Πανεπιστημίου/ΤΕΙ της ημεδαπής και της αλλοδαπής
- ▶ απόφοιτοι δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης με συναφή στο αντικείμενο εργασιακή εμπειρία

Η αίτηση συμμετοχής υποβάλλεται ηλεκτρονικά, μέσω της ιστοσελίδας:

<https://elearningekpa.gr/>

## 4. ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ

Τα προαπαιτούμενα για την παρακολούθηση του Προγράμματος από τους εκπαιδευόμενους είναι:

- ▶ Πρόσβαση στο Διαδίκτυο
- ▶ Κατοχή προσωπικού e-mail
- ▶ Βασικές γνώσεις χειρισμού ηλεκτρονικών υπολογιστών

## 5. ΤΡΟΠΟΣ ΔΙΕΞΑΓΩΓΗΣ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

Η διδασκαλία στα προγράμματα εξ αποστάσεως επαγγελματικής επιμόρφωσης και κατάρτισης του Κέντρου Επιμόρφωσης και Δια Βίου Μάθησης του ΕΚΠΑ διεξάγεται μέσω του διαδικτύου, προσφέροντας στον εκπαιδευόμενο «αυτονομία», δηλαδή δυνατότητα μελέτης ανεξαρτήτως περιοριστικών παραγόντων, όπως η υποχρέωση της φυσικής του παρουσίας σε συγκεκριμένο χώρο και χρόνο.

Το εκπαιδευτικό υλικό του προγράμματος διατίθεται σταδιακά, ανά διδακτική ενότητα, μέσω ειδικά διαμορφωμένων ηλεκτρονικών τάξεων. Κατά την εξέλιξη κάθε θεματικής ενότητας αναρτώνται σε σχετικό link οι απαραίτητες για την ομαλή διεξαγωγή της εκπαιδευτικής διαδικασίας ανακοινώσεις.

Ο εκπαιδευόμενος, αφού ολοκληρώσει τη μελέτη της εκάστοτε διδακτικής ενότητας, καλείται να υποβάλει ηλεκτρονικά, το αντίστοιχο τεστ αξιολόγησης. Τα τεστ μπορεί να περιλαμβάνουν ερωτήσεις αντιστοίχισης ορθών απαντήσεων, πολλαπλής επιλογής, αληθούς/ψευδούς δήλωσης, ή upload, όπου ο εκπαιδευόμενος θα πρέπει να διατυπώσει και να επισυνάψει την απάντησή του. Η θεματική ενότητα μπορεί να συνοδεύεται από τελική εργασία, η οποία διατίθεται κατά την ολοκλήρωση της θεματικής ενότητας (εφόσον το απαιτεί η φύση της θεματικής ενότητας) και αφορά το σύνολο της διδακτέας ύλης.

Παράλληλα, παρέχεται **πλήρης εκπαιδευτική υποστήριξη** δεδομένου ότι ο εκπαιδευόμενος μπορεί να απευθύνεται ηλεκτρονικά (για το διάστημα που διαρκεί το εκάστοτε μάθημα) στον ορισμένο εκπαιδευτή του, μέσω ενσωματωμένου στην πλατφόρμα ηλεκτρονικού συστήματος επικοινωνίας, για την άμεση επίλυση αποριών σχετιζόμενων με τις θεματικές ενότητες και τις ασκήσεις αξιολόγησης ή την τελική εργασία.

## 6. ΤΡΟΠΟΣ ΕΞΕΤΑΣΗΣ ΚΑΙ ΒΑΘΜΟΛΟΓΗΣΗΣ

Σε κάθε διδακτική ενότητα ο εκπαιδευόμενος θα πρέπει να επιλύει και να υποβάλλει ηλεκτρονικά το αντίστοιχο τεστ, τηρώντας το χρονοδιάγραμμα που έχει δοθεί από τον εκπαιδευτή του. Η κλίμακα βαθμολογίας κυμαίνεται από 0 έως 100%. Συνολικά, η βαθμολογία κάθε θεματικής ενότητας προκύπτει κατά το 60% από τις ασκήσεις αξιολόγησης και κατά το υπόλοιπο 40% από την τελική εργασία, η οποία εκπονείται στο τέλος του συγκεκριμένου μαθήματος και εφόσον το απαιτεί η φύση αυτού.

Η χορήγηση του **Πιστοποιητικού Επιμόρφωσης** πραγματοποιείται, όταν ο εκπαιδευόμενος λάβει σε όλα τα μαθήματα βαθμό μεγαλύτερο ή ίσο του 50%. Σε περίπτωση που η συνολική βαθμολογία ενός ή περισσότερων μαθημάτων δεν ξεπερνά το 50%, ο εκπαιδευόμενος έχει τη δυνατότητα επανεξέτασης των μαθημάτων αυτών μετά την ολοκλήρωση της εκπαιδευτικής διαδικασίας του προγράμματος. Η βαθμολογία που θα συγκεντρώσει κατά τη διαδικασία επανεξέτασής του είναι και η οριστική για τα εν λόγω μαθήματα, με την προϋπόθεση ότι ξεπερνά εκείνη που συγκέντρωσε κατά την κανονική διάρκεια της εκπαιδευτικής διαδικασίας. Σε διαφορετική περίπτωση διατηρείται η αρχική βαθμολογία.

## 7. ΛΟΙΠΕΣ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΩΝ - ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΧΟΡΗΓΗΣΗΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟΥ

Πέρα από την **επιτυχή ολοκλήρωση** του προγράμματος για τη χορήγηση του Πιστοποιητικού απαιτούνται τα εξής:

► **Συμμετοχή του εκπαιδευόμενου στη διαδικασία Δειγματοληπτικού Ελέγχου Ταυτοποίησης**

Η διαδικασία Δειγματοληπτικού Ελέγχου Ταυτοποίησης Εκπαιδευόμενου στοχεύει στη διασφάλιση της ποιότητας των παρεχομένων εκπαιδευτικών υπηρεσιών. Συγκεκριμένα, εξουσιοδοτημένο στέλεχος του Κέντρου Επιμόρφωσης και Δια Βίου Μάθησης του ΕΚΠΑ, επικοινωνεί τηλεφωνικά με ένα τυχαίο δείγμα εκπαιδευόμενων, προκειμένου να διαπιστωθεί εάν συμμετείχαν στις εκπαιδευτικές διαδικασίες του προγράμματος, εάν αντιμετώπισαν προβλήματα σε σχέση με το εκπαιδευτικό υλικό, την επικοινωνία με τον ορισμένο εκπαιδευτή τους, καθώς και με τη γενικότερη μαθησιακή διαδικασία. Η τηλεφωνική επικοινωνία διεξάγεται με την ολοκλήρωση του εκάστοτε προγράμματος, ενώ η μέση χρονική διάρκειά της συγκεκριμένης διαδικασίας είναι περίπου 2-3 λεπτά.

Σε περίπτωση μη συμμετοχής του εκπαιδευόμενου στη διαδικασία Δειγματοληπτικού Ελέγχου Ταυτοποίησης, εφόσον κληθεί, ή μη ταυτοποίησής του κατά τη διεξαγωγή της, δεν χορηγείται το πιστοποιητικό σπουδών, ακόμα και αν έχει ολοκληρώσει επιτυχώς την εξ αποστάσεως εκπαιδευτική διαδικασία.

► **Συμμετοχή του εκπαιδευόμενου στη διαδικασία Δειγματοληπτικού Ελέγχου Εγγράφων**

Ο δειγματοληπτικός έλεγχος εγγράφων διασφαλίζει την εγκυρότητα των στοιχείων που έχει δηλώσει ο εκπαιδευόμενος στην αίτηση συμμετοχής του στο Πρόγραμμα και βάσει των οποίων έχει αξιολογηθεί και εγκριθεί η αίτηση συμμετοχής του σε αυτό.

Κατά τη διάρκεια ή μετά το πέρας του προγράμματος, πραγματοποιείται δειγματοληπτικός έλεγχος εγγράφων από τη Γραμματεία. Ο εκπαιδευόμενος θα πρέπει να είναι σε θέση να προσκομίσει τα απαραίτητα δικαιολογητικά τα οποία πιστοποιούν τα στοιχεία που έχει δηλώσει στην αίτηση συμμετοχής (Αντίγραφο Πτυχίου, Αντίγραφο Απολυτήριου Λυκείου, Βεβαίωση Εργασιακής Εμπειρίας, Γνώση Ξένων Γλωσσών κ.τ.λ.).

Σε περίπτωση μη συμμετοχής του εκπαιδευόμενου στη διαδικασία Δειγματοληπτικού Ελέγχου Εγγράφων, εφόσον κληθεί, ή μη ύπαρξης των δικαιολογητικών αυτών, δεν χορηγείται το πιστοποιητικό σπουδών, ακόμα και αν έχει ολοκληρώσει επιτυχώς την εξ αποστάσεως εκπαιδευτική διαδικασία.

► **Αποπληρωμή του συνόλου των διδάκτρων**

Ο εκπαιδευόμενος θα πρέπει να μην έχει οικονομικής φύσεως εκκρεμότητες. Σε περίπτωση που υπάρχουν τέτοιες, το πιστοποιητικό σπουδών διατηρείται στο αρχείο της Γραμματείας, μέχρι την ενημέρωση της για τη διευθέτηση της εκκρεμότητας.

**Αναλυτική περιγραφή των παραπάνω υπάρχει στον Κανονισμό Σπουδών:**

**<https://elearningekpa.gr/regulation>**

## **8. ΣΥΓΓΡΑΦΕΙΣ ΤΟΥ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΥ ΥΛΙΚΟΥ**

Οι συγγραφείς του εκπαιδευτικού υλικού είναι μέλη ΔΕΠ του Εθνικού και Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών ή και ειδικοί εμπειρογνώμονες με ιδιαίτερη συγγραφική καταξίωση, οι οποίοι κατέχουν πολύ βασικό ρόλο στην υλοποίηση του προγράμματος.

## 9. ΠΩΣ ΔΙΑΜΟΡΦΩΝΕΤΑΙ Η ΥΛΗ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

Το πρόγραμμα επαγγελματικής επιμόρφωσης και κατάρτισης περιλαμβάνει **4 θεματικές ενότητες (μαθήματα)**.

### ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ

#### ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ

##### COURSE 1

#### **ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ 1: Μορφολογία Του Αμπελιού: Ριζικό Σύστημα**

Σκοπός της διδακτικής ενότητας είναι να αναλυθούν αρχικά οι βασικότερες λειτουργίες του ριζικού συστήματος του αμπελιού και να παρουσιαστούν τα βασικά στοιχεία της μορφολογίας του. Επίσης να επισημανθούν οι παράγοντες που καθορίζουν την κατανομή του ριζικού συστήματος στο έδαφος και να εξηγηθεί ο τρόπος της επίδρασης του κάθε παράγοντα. Τέλος επιδιώκεται η συνοπτική παρουσίαση των σταδίων της ανάπτυξης του ριζικού συστήματος.

#### **ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ 2: Μορφολογία Του Αμπελιού: Κορμός, Βραχίονες, Κληματίδες, Βλαστοί**

Σκοπός της διδακτικής ενότητας είναι να παρουσιαστούν τα βασικά τμήματα του υπέργειου μέρους του αμπελιού, τα οποία είναι ο κορμός, οι βραχίονες, οι υποβραχίονες, οι κληματίδες και οι βλαστοί. Θα γίνει η διάκριση μεταξύ αυτών και θα αναφερθούν τα βασικά στοιχεία της μορφολογίας και της εξέλιξής τους. Επιπλέον θα ασχοληθούμε εκτενέστερα με τους κύριους βλαστούς και τα όργανα που φύονται πάνω σε αυτούς. Η σημασία των βλαστών για το φυτό είναι μεγάλη, αφού αυτοί φέρουν τα φύλλα που εκμεταλλεύονται την ηλιακή ενέργεια, αλλά και τα σταφύλια.

#### **ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ 3: Μορφολογία Του Αμπελιού: Οφθαλμοί, Φύλλα, Ελίκες**

Σκοπός της διδακτικής ενότητας είναι να παρουσιαστούν βασικά στοιχεία της μορφολογίας των οφθαλμών, των φύλλων και των ελίκων. Θα γίνει εκτενής αναφορά στα διάφορα είδη των οφθαλμών, καθώς επίσης θα παρατεθούν στοιχεία σχετικά με την ανατομία και τη γονιμότητά τους, αλλά και θέματα σχετικά με την έκπτυξή τους και τους παράγοντες από τους οποίους επηρεάζεται. Επιπλέον θα παρουσιαστούν αναλυτικά τα μορφολογικά χαρακτηριστικά του φύλλου, αλλά και η σχέση των ελίκων με τις ταξιανθίες και η διάταξή τους.

#### **ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ 4: Μορφολογία Του Αμπελιού: Ταξιανθια, Ανθός, Σταφύλι, Ράγα**

Σκοπός της διδακτικής ενότητας είναι να παρουσιαστούν τα σημαντικότερα θέματα που αφορούν στην ταξιανθία, το άνθος, το σταφύλι και τη ράγα της αμπέλου. Αρχικά μελετάται η ταξιανθία και ειδικά η μορφή της και η διάταξη του συνόλου των ταξιανθιών στο βλαστό. Στη συνέχεια παρατίθενται τα όργανα του άνθους και αναλύονται οι διάφοροι τύποι ανθέων. Επίσης εξετάζεται το σταφύλι, κυρίως ως προς τη μορφή, τη σύστασή και το μέγεθός του. Τέλος παρουσιάζονται τα στάδια ωρίμανσής της ράγας, η μορφολογία, η ανατομία και η σύστασή της, καθώς επίσης αναφέρονται και τα βασικά στοιχεία μορφολογίας των γιγάρτων.

### COURSE 2

#### **ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ 1: Βλαστικός κύκλος του αμπελιού**

Σκοπός της διδακτικής ενότητας είναι να παρουσιαστούν οι διάφορες φάσεις του βλαστικού κύκλου της αμπέλου. Αρχικά περιγράφεται η δακρύρροια, δηλαδή η εκροή χυμού από πληγές του φυτού που γίνεται πριν την εκβλάστηση, δηλαδή την έκπτυξη των οφθαλμών. Ακολουθεί η ανάλυση του φαινομένου της αύξησης των βλαστών, αλλά και της ωρίμανσής τους, δηλαδή της ξυλοποίησής τους. Τέλος εξηγείται η φυλλόπτωση, αλλά και η χειμέρια ανάπαυση, στα πλαίσια της οποίας περιγράφεται ο λήθαργος των χειμέρειων οφθαλμών.

#### **ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ 2: Ανάπτυξη Ανθέων, Άνθιση, Επικονίαση, γονιμοποίηση, Καρπόδεση**

Σκοπός της διδακτικής ενότητας είναι να παρουσιαστούν οι φάσεις του κύκλου της αναπαραγωγής της αμπέλου, από την αρχή του, με την έναρξη του σχηματισμού της ανθικής καταβολής μέχρι και τη δημιουργία του καρπού. Αρχικά περιγράφεται ο σχηματισμός της ανθικής καταβολής, η ανάπτυξη των ανθέων και των ταξιανθιών και η αύξηση των ταξιανθιών. Στη συνέχεια αναλύεται η επικονίαση, η γονιμοποίηση των ανθέων και η καρπόδεση. Τέλος παρατίθενται τα διάφορα είδη των γιγάρτων και εξηγούνται περιπτώσεις όπου διαφοροποιείται ο αριθμός τους ή αυτά απουσιάζουν εντελώς.

#### **ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ 3: Ανάπτυξη Ραγών**

Σκοπός της διδακτικής ενότητας είναι να παρουσιαστούν τα διάφορα στάδια από τα οποία διέρχεται η ράγα κατά την ωρίμανσή της και το σύνολο των παραγόντων που επηρεάζουν την ανάπτυξη και την αύξηση των ραγών. Ιδιαίτερα σκόπιμη είναι η ανάλυση των ορμονικών



επιδράσεων, οι οποίες είναι καθοριστικές. Θα εξηγηθεί πώς η υπερβολική ισχύς του πρέμνου επιδρά αρνητικά στην ποιότητα των σταφυλιών. Τέλος θα παρατεθεί ο τρόπος με τον οποίο επηρεάζεται η ράγα από ενδεχόμενη έλλειψη νερού, αφού ανάλογα με τη φάση ανάπτυξης της ράγας, η έλλειψη νερού έχει διαφορετικό αποτέλεσμα.

### COURSE 3

#### **ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ 1: Κλίμα και έδαφος**

Σκοπός της διδακτικής ενότητας είναι να παρουσιαστούν οι παράμετροι του κλίματος και του εδάφους που επηρεάζουν το αμπέλι. Αρχικά θα παρουσιαστούν οι βασικές κλιματικές παράμετροι που είναι ο ήλιος, η θερμοκρασία, οι βροχοπτώσεις και ο άνεμος, αλλά θα παρατεθούν και οι γεωγραφικές, δηλαδή το γεωγραφικό πλάτος, το υψόμετρο, το ανάγλυφο, η έκθεση και η εγγύτητα σε υδάτινες μάζες. Επιπλέον θα αναλυθεί η σημασία της μηχανικής και της χημικής σύστασης του εδάφους στην καλλιέργεια του αμπελιού.

#### **ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ 2: Εγκατάσταση αμπελώνα**

Σκοπός της διδακτικής ενότητας είναι η παρουσίαση των ενεργειών που γίνονται πριν και κατά την εγκατάσταση του νέου αμπελώνα. Παρατίθενται οι διαδικασίες που γίνονται για την εξυγίανση και την ανανέωση του εδάφους. Περιγράφεται ο τρόπος δειγματοληψίας του εδάφους που θα σταλεί για ανάλυση και οι μετρήσεις που αυτή περιλαμβάνει, ώστε να γίνουν οι διορθωτικές παρεμβάσεις που χρειάζονται για την επιτυχημένη καλλιέργεια του αμπελώνα. Εξηγείται η διαδικασία και ο σκοπός της άρωσης και η διάταξη και ο προσανατολισμός της φύτευσης. Περιγράφεται η προετοιμασία των φυτών για φύτευση και η διαδικασία φύτευσης. Τέλος παρατίθενται οι ιδιότητες των δημοφιλέστερων αμερικάνικων υποκειμένων.

#### **ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ 3: Κλάδεμα και διαμόρφωση του κλήματος**

Σκοπός της διδακτικής ενότητας είναι η παρουσίαση του κλαδέματος του αμπελιού και των σημαντικότερων συστημάτων διαμόρφωσής του. Περιγράφονται τα χειμερινά κλαδέματα καρποφορίας που γίνονται κάθε χρόνο ώστε να ελέγχουμε την ανάπτυξη του φυτού και την παραγωγή σταφυλιών και ώριμων κληματίδων, ενώ παρατίθενται και τα θερινά κλαδέματα που έχουν διορθωτικό ρόλο. Παρουσιάζεται το γραμμικό και το κυπελλοειδές σχήμα του αμπελιού, τα στάδια της διαμόρφωσής τους και τα πλεονεκτήματα και μειονεκτήματά τους, που δικαιολογούν την επιλογή του καθενός.

#### **ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ 4: Καλλιεργητικές φροντίδες και Εχθροί του αμπελιού**

Σκοπός της διδακτικής ενότητας είναι η παρουσίαση των αναγκών του αμπελιού σε καλλιεργητικές παρεμβάσεις και ο τρόπος διεξαγωγής τους. Θα δούμε τις φυσικές ιδιότητες του εδάφους που επηρεάζουν το αμπέλι και τις μηχανικές παρεμβάσεις που χρειάζονται για τη βελτίωσή του. Θα παρουσιάσουμε τις ανάγκες του αμπελιού σε νερό και θρεπτικά συστατικά και τον τρόπο για να τις καλύψουμε. Τέλος θα αναφερθούμε στους εχθρούς που απειλούν το αμπέλι, τους μικροοργανισμούς και τους μεγαλύτερους οργανισμούς που μπορεί να το προσβάλουν και να το βλάψουν.

### **ΟΙΝΟΠΟΙΗΣΗ**

#### **COURSE 1**

#### **ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ 1: Ωρίμανση και συγκομιδή του Σταφυλιού**

Σκοπός της διδακτικής ενότητας είναι εξήγηση της έννοιας της τεχνολογικής ωριμότητας των σταφυλιών και η περιγραφή των μεταβολών της σύστασης της ράγας κατά την πορεία της ωρίμανσης, δηλαδή της συσσώρευσης των σακχάρων, της μείωσης της οξύτητας, του σχηματισμού των χρωστικών, των ταννινών, των αρωματικών ουσιών και των υπόλοιπων συστατικών. Στη συνέχεια περιγράφεται ο έλεγχος της πορείας ωρίμανσης του σταφυλιού και ο προσδιορισμός του χρόνου του τρυγητού. Τέλος παρατίθενται ζητήματα σχετικά με τον χειρονακτικό τρύγο και αξιολογείται η μηχανική συγκομιδή των σταφυλιών που προορίζονται για οινοποίηση.

#### **ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ 2: Σύσταση του Οίνου: οξέα και αλκοόλες**

Σκοπός της διδακτικής ενότητας είναι η ανάλυση της χημικής σύστασης του οίνου, όσον αφορά τα οξέα και τις αλκοόλες του. Αρχικά παρουσιάζονται τα οξέα του οίνου που προέρχονται από το σταφύλι. Δίνεται έμφαση στο τρυγικό οξύ, που είναι το σημαντικότερο, αλλά και στο μηλικό και το κιτρικό. Επίσης βλέπουμε τα σημαντικότερα θέματα που αφορούν τα υπόλοιπα οξέα του σταφυλιού, αλλά και τα οξέα που προέρχονται από ζυμώσεις και προσβολές, πτητικά και μη. Τέλος παρουσιάζονται οι αλκοόλες, που περιλαμβάνουν την αιθανόλη, τη μεθανόλη και τις υπόλοιπες αλκοόλες που, σε μεγαλύτερα ή μικρότερα ποσά, βρίσκονται στον οίνο.

#### **ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ 3: Σύσταση του Οίνου: φαινολικές, αρωματικές και λυιπές ενώσεις**

Σκοπός της διδακτικής ενότητας είναι η παρουσίαση των φαινολικών, των αρωματικών και των υπόλοιπων ουσιών που υπάρχουν στον οίνο και διαμορφώνουν τα οργανοληπτικά του χαρακτηριστικά. Θα μελετήσουμε τις φαινολικές ενώσεις του οίνου, στις οποίες αποδίδεται το

χρώμα του αλλά και κάποια από τα γευστικά του γνωρίσματα. Επίσης θα αναλύσουμε τις ουσίες που δίνουν άρωμα στον οίνο και προέρχονται από το σταφύλι, αυτές που παράγονται κατά τη ζύμωση και αυτές που προκύπτουν κατά την παλαίωση. Τέλος θα δούμε σημαντικά θέματα που αφορούν στα τα σάκχαρα και τα υπόλοιπα συστατικά του οίνου.

#### **ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ 4: Μικροβιολογία του Οίνου**

Σκοπός της διδακτικής ενότητας είναι η παρουσίαση των μικροοργανισμών που εμπλέκονται στην παραγωγή του οίνου και τη δράση τους. Κάποιοι από αυτούς είναι ωφέλιμοι και απαραίτητοι για την οινοποίηση, ενώ άλλοι είναι ανεπιθύμητοι. Θα μελετήσουμε τις ζύμες που ευθύνονται για τη διεξαγωγή της αλκοολικής ζύμωσης και τις ζύμες που δημιουργούν προβλήματα στην οινοποίηση. Στη συνέχεια θα παρουσιάσουμε τα γαλακτικά βακτήρια που έχουν οινολογικό ενδιαφέρον, αφού σε αυτά αποδίδεται η μηλογαλακτική ζύμωση, αλλά και ανεπιθύμητες ζυμώσεις. Τέλος θα δούμε τα οξικά βακτήρια που προκαλούν οξειδώσεις στον οίνο, υποβαθμίζοντας την ποιότητά του.

### **COURSE 2**

#### **ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ 1: Ερυθρή οινοποίηση**

Σκοπός της διδακτικής ενότητας είναι η περιγραφή της ερυθρής οινοποίησης. Θα ασχοληθούμε με τις μηχανικές επεξεργασίες που εφαρμόζονται στο σταφύλι και τις χημικές επεμβάσεις στη σταφυλομάζα. Θα περιγράψουμε τις διάφορες δεξαμενές που χρησιμοποιούνται στην οινοποίηση. Θα δούμε πως παρακολουθείται η αλκοολική ζύμωση και τις παρεμβάσεις που απαιτούνται για την ομαλή διεξαγωγή της. Θα μελετήσουμε την εκχύλιση που γίνεται κατά την παραμονή των στεμφύλων μαζί με το γλεύκος και θα παρουσιάσουμε τους παράγοντες που καθορίζουν τη διάρκεια της παραμονής. Τέλος θα παραθέσουμε κάποιες διαφορετικές μεθόδους ερυθρής οινοποίησης.

#### **ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ 2: Λευκή οινοποίηση**

Σκοπός της διδακτικής ενότητας είναι η περιγραφή της λευκής οινοποίησης. Θα περιγράψουμε την παραλαβή του γλεύκους, που γίνεται με την έκθλιψη των ραγών, το διαχωρισμό τους από τα στέμφυλα και την πίεση των στεμφύλων. Θα παρακολουθήσουμε τα διάφορα στάδια της επεξεργασίας του γλεύκους πριν τη ζύμωση. Θα δούμε πως και γιατί διατηρούμε τη θερμοκρασία της ζύμωσης χαμηλή και θα αναλύσουμε το θέμα της οξείδωσης του γλεύκους και πως μπορούμε να την αποτρέψουμε. Τέλος θα ασχοληθούμε με τη λευκή οινοποίηση που γίνεται με προζυμωτική εκχύλιση.

### **ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ 3: Οινοποίηση αφρωδών και γλυκών οίνων**

Σκοπός της διδακτικής ενότητας είναι η περιγραφή της οινοποίησης των αφρωδών και γλυκών οίνων. Αρχικά θα περιγράψουμε τους τρόπους παραγωγής των φυσικών αφρωδών οίνων, που περιλαμβάνουν την μέθοδο παραγωγής της σαμπάνιας και τις παραλλαγές της. Στη συνέχεια θα δούμε πως γίνεται η παραγωγή των τεχνητών αφρωδών οίνων. Επίσης θα αναλύσουμε του τρόπους διακοπής της αλκοολικής ζύμωσης για την παραγωγή γλυκών οίνων και θα παραθέσουμε τις διαφορές μεταξύ των φυσικών γλυκών οίνων και των γλυκών φυσικών.

## **COURSE 3**

### **ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ 1: Παλαίωση**

Σκοπός της διδακτικής ενότητας είναι η παλαίωση των οίνων. Θα παρατεθούν τα στάδια της εξέλιξης των οίνων και θα δούμε ποι οι οίνοι μπορούν να παλαιωθούν. Στη συνέχεια θα γίνει η παρουσίαση και η διάκριση μεταξύ της παλαίωσης λόγω οξείδωσης που πραγματοποιείται στα βαρέλια, και της διατήρησης οίνων σε φιάλες, όπου το περιβάλλον θεωρείται αναερόβιο και η τα φαινόμενα είναι αναγωγικά. Θα αναλυθεί η οξείδωση του οίνου και οι αλλαγές που συμβαίνουν στο χρώμα και το άρωμά του κατά την παλαίωση. Τέλος θα περιγραφούν κάποιες επιπρόσθετες μεταβολές που γίνονται κατά την παλαίωση σε βαρέλι.

### **ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ 2: Θολώματα και διαύγαση**

Σκοπός της διδακτικής ενότητας είναι η παρουσίαση των προβλημάτων διαύγειας που παρουσιάζουν οι οίνοι και οι τρόποι με τους οποίους τα αντιμετωπίζουμε. Αρχικά θα αναλύσουμε τους παράγοντες που επιδρούν στη δημιουργία θολώματος στον οίνο και θα μελετήσουμε τις αιτίες της έλλειψης διαύγειας. Στη συνέχεια θα περιγράψουμε τις μεθόδους διαύγασης, αρχίζοντας με τη φυσική που πραγματοποιείται μόνη της με την πάροδο του χρόνου και συνεχίζοντας με τις διαυγάσεις που προκαλούμε εμείς, με κολλάρισμα, φιλτράρισμα και φυγοκέντριση.

### **ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ 3: σταθεροποίηση**

Σκοπός της διδακτικής ενότητας είναι η παρουσίαση των φυσικών και των υπόλοιπων μεθόδων που εφαρμόζονται για τη σταθεροποίηση του οίνου, δηλαδή για τη διατήρηση της διαύγειάς του. Αρχικά θα περιγράψουμε τη σταθεροποίηση των οίνων με θέρμανση και τις πολλαπλές επιδράσεις της. Στη συνέχεια θα παρουσιάσουμε τη σταθεροποίηση με ψύξη και τις καθιζήσεις που προκαλεί. Στη συνέχεια θα μελετήσουμε τα προβλήματα που δημιουργούνται από τα τρυγικά άλατα, τα κολλοειδή, τα μέταλλα και τις οξειδάσες και την αντιμετώπισή τους.

## ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΒΑΣΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ ΣΤΡΑΤΗΓΙΚΕΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

### **ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ 1: Εισαγωγή στην Επιχειρηματικότητα**

Στην παρούσα διδακτική ενότητα αναλύεται η έννοια της επιχειρηματικότητας. Αρχικά δίδεται ο ορισμός της, ενώ παράλληλα εξετάζονται και οι όροι «επιχειρηματίας», «ιδιοκτήτης επιχείρησης», «επιχείρηση» και «διοίκηση επιχείρησης». Ακολουθεί μία ιστορική αναδρομή της έννοιας και στη συνέχεια παρουσιάζονται τα πλεονεκτήματα και τα μειονεκτήματα της επιχειρηματικότητας στην καθημερινή ζωή καθώς και οι γνώσεις που απαιτούνται για να ασχοληθεί κάποιος με την επιχειρηματικότητα. Διερευνάται η διαδικασία του επιχειρείν και παρουσιάζονται οι τρόποι μετάδοσης της επιχειρηματικής γνώσης. Τέλος, γίνεται η σύνδεση μεταξύ των εννοιών «επιχειρηματικότητα» και «ανάπτυξη».

### **Διδακτική Ενότητα 2: Καινοτομία και Επιχειρηματικότητα**

Στην παρούσα διδακτική ενότητα μελετώνται η έννοια της καινοτομίας και η σχέση της με την επιχειρηματικότητα. Επίσης, αναφέρονται οι μέθοδοι εφαρμογής της καινοτομίας στην επιχειρηματικότητα. Τέλος, σημαντικό τμήμα της ανάλυσης επικεντρώνεται στην καινοτομία στην Ελλάδα και τη σύνδεσή της με τον τρόπο ανάπτυξης της καινοτομίας στις υπόλοιπες ευρωπαϊκές χώρες, μέσα από στατιστικά στοιχεία και μελέτες.

### **Διδακτική Ενότητα 3: Εντοπισμός και Αξιοποίηση Επιχειρηματικών Ευκαιριών**

Στα πλαίσια της παρούσας ενότητας, θα δοθεί έμφαση στην επιχειρηματική ευκαιρία: δεν είναι απλώς το συστατικό μιας επιτυχημένης επιχειρηματικής δραστηριότητας. Αποτελεί τον ακρογωνιαίο λίθο κάθε επιχειρηματικής πρωτοβουλίας, καθώς καταδεικνύει την κατεύθυνση ή το στόχο όπου αυτή θα πρέπει να επικεντρωθεί. Συνεπώς, το ζήτημα της επιχειρηματικής ευκαιρίας είναι ιδιαίτερα σοβαρό για όποιον θελήσει να ασχοληθεί με την επιχειρηματικότητα, τόσο σε θεωρητικό όσο και σε πρακτικό επίπεδο.

Επειδή, ωστόσο, πρόκειται για ένα πολυδιάστατο φαινόμενο, κρίνεται απαραίτητο να αναλυθεί η φύση και η τυπολογία της επιχειρηματικής ευκαιρίας, καθώς και η σχέση της με την επιχειρηματικότητα. Μ' αυτόν τον τρόπο, θα δοθεί μια ολοκληρωμένη εικόνα της. Παράλληλα, γίνεται διάκριση ανάμεσα σε επιχειρηματική ευκαιρία και καινοτομία, καθώς συχνά πληθώρα επιχειρηματιών και ανθρώπων της αγοράς τείνει να συγχέει τις δύο αυτές έννοιες. Αυτό έχει ως αποτέλεσμα να ταυτίζονται δύο πολύ σημαντικές επιχειρηματικές διαδικασίες, οι οποίες, ενώ αλληλοσυμπληρώνονται και είναι απαραίτητη η αρμονική συνύπαρξή τους, σε καμιά περίπτωση

δεν ταυτίζονται. Εξάλλου, τα όρια μεταξύ των δυο αυτών εννοιών δεν είναι τόσο δυσδιάκριτα όσο – πιθανόν– πολλοί πιστεύουν.

#### **Διδακτική Ενότητα 4: Απόκτηση Επιχειρηματικού Πλεονεκτήματος**

Στην παρούσα διδακτική ενότητα του μαθήματος θα αναλυθούν οι μέθοδοι διαμόρφωσης του επιχειρηματικού πλεονεκτήματος, καθώς και ο κύκλος ζωής του προϊόντος σε συνάρτηση με το επιχειρηματικό πλεονέκτημα. Θα αναπτυχθούν οι φάσεις ανάπτυξης ενός προϊόντος και ο χρόνος εισαγωγής του στην αγορά. Στη συνέχεια, θα εξηγηθεί ο χρονικός προγραμματισμός, η σύνδεσή του με το επιχειρηματικό πλεονέκτημα και η τεχνολογία ως ένα από τα πιο ουσιώδη επιχειρηματικά πλεονεκτήματα. Στο τέλος, επιχειρείται μία αναφορά στα σημαντικότερα είδη επιχειρηματικών συμφωνιών που μπορεί να υπάρξουν στο περιβάλλον μίας επιχείρησης.

#### **Διδακτική Ενότητα 5: Βασικές Αρχές Στρατηγικής των Επιχειρήσεων**

Στην παρούσα διδακτική ενότητα αναλύεται η έννοια της στρατηγικής και η σημασία της για τις επιχειρήσεις. Αρχικά προσδιορίζεται η δυναμική της και δίδεται ο ορισμός της, όπως έχει διαμορφωθεί μέσα από πλήθος ερευνών και μελετών. Στη συνέχεια, εξετάζονται τα σημαντικότερα είδη επιχειρησιακής στρατηγικής, οι επιδιώξεις της στρατηγικής, ο τρόπος διαμόρφωσής τους, καθώς και η σύνδεσή τους με τη λήψη εταιρικών αποφάσεων. Τέλος, διερευνάται η σημασία της αξιολόγησης των στρατηγικών και ο ρόλος του διαρκούς ελέγχου και της συνεχούς επαναξιολόγησης των στρατηγικών, επικεντρώνοντας την ανάλυση στη μέθοδο αξιολόγησης στρατηγικών και απόδοσης των επιχειρήσεων Balanced Scorecard, ως αποτελεσματικής μεθόδου ελέγχου και αξιολόγησης.

## ΤΟ ΚΡΑΣΙ ΣΤΗ ΦΙΑΛΗ

### COURSE 1

#### **ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ 1: κατηγορίες και τυποι κρασιών**

Σκοπός της διδακτικής ενότητας είναι η εξοικείωση με το βασικό νομοθετικό πλαίσιο στο οποίο υπάγονται τα κρασιά και ορίζει τις κατηγορίες τους. Θα παρουσιαστούν οι κατηγορίες των κρασιών και οι όροι και οι προϋποθέσεις που πρέπει να πληρούνται για να ανήκουν τα κρασιά σε κάθε κατηγορία. Στη συνέχεια θα γίνει διάκριση των κρασιών σε κατηγορίες, ανάλογα με την περιεκτικότητά τους σε σάκχαρα, διοξείδιο του άνθρακα, αρωματικές ουσίες και αλκοόλ. Τέλος θα παρατεθούν οι ενδείξεις που πρέπει να φέρει η ετικέτα του κρασιού, ανάλογα με την κατηγορία στην οποία ανήκει.

## **ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ 2: Marketing Κρασιού**

Σκοπός της διδακτικής ενότητας είναι να παρουσιαστούν τα βασικά στοιχεία του marketing του κρασιού. Αρχικά θα αναλυθεί η έννοια του προσανατολισμού στο marketing και η αξία της έναντι του προσανατολισμού στην πώληση. Στη συνέχεια θα προσδιορίσουμε τη σημασία της έρευνας για την επιτυχία του marketing και θα αναλύσουμε τις έννοιες της τμηματοποίησης, της επιλογή τμήματος και της στόχευσης. Τέλος θα παρουσιαστεί το μίγμα marketing, το μίγμα προβολής και το πλάνο του marketing, σε σχέση με το κρασί.

## **ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ 3: Οργανοληπτικός Έλεγχος**

Σκοπός της διδακτικής ενότητας είναι να περιγραφεί ο οργανοληπτικός έλεγχος και να εξηγηθεί ο τρόπος με τον οποίο γίνεται η αξιολόγηση του κρασιού. Αρχικά θα οριστεί ο οργανοληπτικός έλεγχος και θα προσδιοριστεί ο σκοπός του. Στη συνέχεια θα παρατεθούν οι προϋποθέσεις για τη σωστή διεξαγωγή του οργανοληπτικού ελέγχου, όσον αφορά το δοκιμαστή και τη διαδικασία της δοκιμής. Τέλος θα περιγραφούν όλα τα χαρακτηριστικά του κρασιού που ελέγχονται οργανοληπτικά κατά τη διαδικασία της αξιολόγησής του.

## **ΔΙΔΑΚΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ 4: Το Κρασί στη Διατροφή**

Σκοπός της διδακτικής ενότητας είναι η παρουσίαση των κατάλληλων συνδυασμών του κρασιού με το φαγητό και η παράθεση της διατροφικής αξίας του. Θα δοθούν οι βασικοί κανόνες που διέπουν το συνδυασμό του κρασιού με το φαγητό, ώστε το γευστικό αποτέλεσμα να είναι αρμονικό. Στη συνέχεια θα παρουσιαστεί η αξία του σταφυλιού στη διατροφή και θα παρατεθούν τα οφέλη της κατανάλωσης κρασιού με μέτρο, η οποία αποδίδεται στην περιεκτικότητά του σε ευεργετικά για τον οργανισμό συστατικά.

## **Προαιρετική Συνεδρία 1: Γαλλικός Αμπελώνας**

Διεξάγεται μέσω live streaming και είναι ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΗ. Η σύγχρονη εξ αποστάσεως εκπαίδευση (live streaming) πραγματοποιείται μέσω ειδικά διαμορφωμένης εκπαιδευτικής πλατφόρμας. Οι εκπαιδευόμενοι με τη χρήση προσωπικών κωδικών μπορούν να εισέρχονται και να παρακολουθούν τα δια ζώσης μαθήματα τις μέρες και ώρες που πραγματοποιούνται, εξ αποστάσεως, χωρίς να είναι υποχρεωτική η φυσική παρουσία. Το Live Streaming παρέχει στους εκπαιδευόμενους τη δυνατότητα να έχουν στον υπολογιστή τους ήχο και εικόνα και να υποβάλουν ερωτήσεις στους Εισηγητές είτε φωνητικά, είτε γραπτά (μέσω μηνυμάτων υποστηριζόμενων από το σύστημα).

## **Προαιρετική Συνεδρία 2: Οικογευσία από τη Θεωρία στην Πράξη**

Διεξάγεται μέσω live streaming και είναι ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΗ. Η σύγχρονη εξ αποστάσεως εκπαίδευση (live streaming) πραγματοποιείται μέσω ειδικά διαμορφωμένης εκπαιδευτικής πλατφόρμας. Οι εκπαιδευόμενοι με τη χρήση προσωπικών κωδικών μπορούν να εισέρχονται και να παρακολουθούν τα δια ζώσης μαθήματα τις μέρες και ώρες που πραγματοποιούνται, εξ αποστάσεως, χωρίς να είναι υποχρεωτική η φυσική παρουσία. Το Live Streaming παρέχει στους εκπαιδευόμενους τη δυνατότητα να έχουν στον υπολογιστή τους ήχο και εικόνα και να υποβάλουν ερωτήσεις στους Εισηγητές είτε φωνητικά, είτε γραπτά (μέσω μηνυμάτων υποστηριζόμενων από το σύστημα).