

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Τίτλος Μαθήματος	ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ				
Κωδικός Μαθήματος	AGRO0204				
Τύπος Μαθήματος	Υποχρεωτικό, Θεωρητικό				
Επίπεδο	Επίπεδο 5 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων				
Έτος / Εξάμηνο Φοίτησης	1ο/ Β				
Όνομα Διδάσκοντα					
ECTS	4	Διαλέξεις / Εβδομάδα	3	Εργαστήρια / Εβδομάδα	0
Στόχος Μαθήματος	Ο/Η σπουδαστής/στρια να γνωρίσει τις βασικές αρχές της επιστήμης τροφίμων, τα θρεπτικά συστατικά των τροφίμων, τις βασικές διεργασίες επεξεργασίας, τις αρχές συσκευασίας, την οργανοληπτική αξιολόγηση, καθώς και τα βασικά στοιχεία της νομοθεσίας και των συστημάτων ποιότητας στον τομέα των τροφίμων.				
Προσδοκώμενα Μαθησιακά Αποτελέσματα (ILO's)	<p>Με την ολοκλήρωση του μαθήματος ο/η σπουδαστής/στρια θα μπορεί να:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Αναγνωρίζει τα βασικά συστατικά και τις ιδιότητες των τροφίμων. 2. Εξηγεί τις βασικές διαδικασίες επεξεργασίας και συντήρησης τροφίμων. 3. Περιγράφει τις αρχές συσκευασίας τροφίμων και τις κατηγορίες υλικών συσκευασίας. 4. Αναλύει τους βασικούς κινδύνους στην ασφάλεια τροφίμων και τα συστήματα ποιότητας. 5. Αναγνωρίζει βασικές έννοιες νομοθεσίας τροφίμων και επισήμανσης. 				
Προαπαιτούμενα	Δεν ισχύει	Συναπαιτούμενα	Δεν ισχύει		

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Περιεχόμενο Μαθήματος	Εβδ.	Περιεχόμενο	ILOs
	1	Εισαγωγή στην Τεχνολογία Τροφίμων – βασικές έννοιες	1
2	Χημεία τροφίμων: υδατάνθρακες, πρωτεΐνες	1	
3	Χημεία τροφίμων: λιπίδια – μικροσυστατικά	1	
4	Μικροβιολογία τροφίμων – ωφέλιμοι & παθογόνοι μικροοργανισμοί	1	
5	Συνθήκες ανάπτυξης μικροοργανισμών – τροφικές δηλητηριάσεις	1	
6	Ρόλος του νερού στα τρόφιμα	1	
7	Βασικές διεργασίες: θέρμανση, ψύξη, κατάψυξη	2	
8	Αφυδάτωση, νέες τεχνολογίες επεξεργασίας	2	
9	Συσκευασία τροφίμων – υλικά και ιδιότητες	3	
10	Αλληλεπίδραση υλικών συσκευασίας – περιβάλλον	3	
11	Οργανοληπτική αξιολόγηση – αρχές, μέθοδοι	3	
12	Βασικές αρχές διατροφής – διατροφικές διαταραχές	1–5	
13	Συστήματα ποιότητας & ασφάλειας τροφίμων (HACCP, ISO 22000, BRC)	4	
14	Νομοθεσία τροφίμων – επισήμανση, 178/2002, 852/2004, 1169/2011	5	
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις με χρήση πολυμέσων, Συζητήσεις, Περιπτωσιακές Μελέτες, επίδειξη, εξωσχολικές διδακτικές δραστηριότητες με τη μέθοδο του project, μέθοδος της ανεστραμμένης τάξης, ερευνητικές εργασίες, εκπαιδευτικές επισκέψεις, εκμάθηση με πολυμέσα ηλεκτρονικής τεχνολογίας		
Βιβλιογραφία	<ul style="list-style-type: none"> • Ιωάννη Μπλουκά, <i>Επεξεργασία & Συντήρηση Τροφίμων</i>, 2004, Εκδόσεις Σταμούλη, ISBN 9603515256 • Μπόσκος Δημήτριος, <i>Χημεία Τροφίμων</i>, 2004, Εκδόσεις Γαρταγάνης, ISBN 9789607013224 • Gibney J. Michael, Vorster Hester, Kok Frans, <i>Εισαγωγή στη διατροφή του ανθρώπου</i>, 2015, Εκδόσεις Παρισιάνου Α.Ε. ISBN 9789605830274 • Geoffrey Campell-Platt, Wiley-Blackwell, <i>Food Science and Technology</i>, 2009, ISBN 9780632064212 • Fellows, P. (2022). <i>Food Processing Technology</i>. Woodhead Publishing. 		
Αξιολόγηση			

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

	Είδος αξιολόγησης	Περιγραφή	ILOs	Βαρύτητα
	Παρουσία	Παρακολούθηση 85% του Χρόνου Διδασκαλίας	-	10%
	Συνεχής αξιολόγηση	Ερευνητικές εργασίες, μικρές γραπτές δοκιμασίες, case studies. Βλέπε «ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΓΓΡΑΦΗΣ ΕΡΓΑΣΙΩΝ»	1-5	20%
	Γραπτή ενδιάμεση εξέταση	Θεωρητική εξέταση με ερωτήσεις κλειστού και ανοιχτού τύπου	1-2	30%
	Τελική γραπτή εξέταση	Θεωρητική εξέταση με ερωτήσεις κλειστού και ανοιχτού τύπου	1- 5	40%
Ηλεκτρονική εκμάθηση	Η αξιολόγηση για την ηλεκτρονική εκμάθηση γίνεται με διακύμανση της ποσόστωσης ως εξής: Συμμετοχή στο μάθημα 0-10% Αξιολόγηση της εργασίας 0-50% Τελική εξέταση 0-40%			
Γλώσσα	Ελληνική			