

Τίτλος Μαθήματος	ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ				
Κωδικός Μαθήματος	BAKER0202				
Τύπος Μαθήματος	Υποχρεωτικό, Θεωρητικό				
Επίπεδο	Επίπεδο 5 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων				
Έτος / Εξάμηνο Φοίτησης	1 ^ο Έτος, Α΄ ή Β΄ Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Βαρβάρα Αντωνίου				
ECTS	3	Διαλέξεις / Εβδομάδα	2	Εργαστήρια / Εβδομάδα	
Στόχος Μαθήματος	<p>Το μάθημα στοχεύει στο να δώσει μια γενική εισαγωγή στις βασικές αρχές της τεχνολογίας τροφίμων. Οι σπουδαστές/τριες θα γνωρίσουν τις βασικές αρχές που διέπουν τη χρήση και τα λειτουργικά χαρακτηριστικά των υλικών στις συνταγές, κατανοώντας το ρόλο των βασικών θρεπτικών συστατικών που επηρεάζουν τη μαγειρική διαδικασία. Το μάθημα εισάγει τους/τις σπουδαστές/τριες στα τρόφιμα φυτικής και ζωικής προέλευσης καθώς επίσης στις διαδικασίες επεξεργασίας των τροφίμων. Τέλος, οι σπουδαστές/τριες θα εξετάσουν το ρόλο και τη σημασία της συσκευασίας στα τρόφιμα.</p>				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Με την ολοκλήρωση του μαθήματος, οι σπουδαστές/στρίες θα είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Εξηγούν τη χρησιμότητα της τεχνολογίας τροφίμων και το ρόλο των βασικών θρεπτικών συστατικών στη μαγειρική διαδικασία • Προσδιορίζουν τον ρόλο και τη σημαντικότητα της ισοζυγισμένης διατροφής στο μαγείρεμα, • Αναγνωρίζουν τις διαδικασίες επεξεργασίας των τροφίμων, το ρόλο και τη σημασία της συσκευασίας στα τρόφιμα, • Προσδιορίζουν τα βασικά στοιχεία οργανοληπτικής αξιολόγησης των τροφίμων καθώς 				
Προαπαιτούμενα	Δεν ισχύει	Συναπαιτούμενα	Δεν ισχύει		
Περιεχόμενο Μαθήματος	<p>Εισαγωγή στα Τρόφιμα</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ορισμοί • Φυτικής/Ζωικής Προέλευσης • Πρωτογενής και Δευτερογενής Παραγωγή • Συστήματα Παραγωγής Τροφίμων • Τα Συστατικά των Τροφίμων <ul style="list-style-type: none"> • Πρωτεΐνες • Λίπος • Υδατάνθρακες • Μικρό-Συστατικά Τροφίμων (π.χ. Βιταμίνες) • Ο Ρόλος του Νερού στα Τρόφιμα. • Αλλεργιογόνα 				

	<ul style="list-style-type: none"> • Ισορροπημένο μενού <p>Ο Ρόλος της Σωστής Διατροφής στην Επαγγελματική Κουζίνα</p> <ul style="list-style-type: none"> • Βασικές Αρχές της Επιστήμης της Διατροφής • Σύσταση Τροφίμων και Σημάνσεις • Επίδραση Επεξεργασίας στα Θρεπτικά Συστατικά των Τροφίμων και οι Νέες Τάσεις στην Επεξεργασία Τροφίμων • Μεσογειακή και Νέες Τάσεις Διατροφής. <p>Επεξεργασία Τροφίμων</p> <ul style="list-style-type: none"> • Θέρμανση • Αφυδάτωση • Διήθηση • Ψύξη • Κατάψυξη • Συντήρηση Τροφίμων • Διαγράμματα Ροής. <p>Συσκευασία Τροφίμων</p> <ul style="list-style-type: none"> • Προδιαγραφές Συσκευασιών • Υλικά για Συσκευασίες Τροφίμων • Αλληλεπίδραση Υλικών Συσκευασίας με τα Τρόφιμα • Περιβαλλοντική Επίδραση • «Έξυπνες» Συσκευασίες.
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	<p>Το διδακτικό προσωπικό επιλέγει μία ή περισσότερες από τις παρακάτω μεθόδους διδασκαλίας για την επίτευξη των προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων του μαθήματος (χωρίς να περιορίζεται σε αυτές): διαλέξεις, επίδειξη, συζήτηση, σχέδια δράσης, μικρο-διδασκαλία, εξωσχολικές διδακτικές δραστηριότητες με τη μέθοδο του project, μέθοδο της ανεστραμμένης τάξης, περιπτωσιολογικές μελέτες, συνθετικές εργασίες, διερευνητική μέθοδο, εκπαιδευτικές επισκέψεις, παρουσιάσεις επισκεπτών, βιωματική μέθοδο στον χώρο εργασίας, εκμάθηση με πολυμέσα ηλεκτρονικής τεχνολογίας/ψηφιακές ικανότητες – ψηφιακή εκμάθηση/διδασκαλία, συνεντεύξεις με ειδικούς κλπ.</p>
Βιβλιογραφία	<p>Επεξεργασία & Συντήρηση Τροφίμων, Ιωάννη Μπλούκα</p> <p>Food Science and Technology, Geoffrey Campell-Platt, Wiley-Blackwell, ISBN 9780632064212</p> <p>Edelstein S. Managing Food and Nutrition Services, Jones and Bartlett Publishers.</p> <p>McGee, H. On Food and Cooking, The Science and Love of the Kitchen. Fireside.</p>
Αξιολόγηση	<p>Συμμετοχή / Παρουσία: 10%</p> <p>Εργασίες / Projects (Ομάδα ή Ατομική): 0% - 50%</p> <p>Μεσοπρόθεσμη Εξέταση: 0% - 30%</p> <p>Τελική Εξέταση: 0% - 40%</p> <p>Τελική Διεπιστημονική Εργασία/Παρουσίαση (Ομαδική ή Ατομική): 0% - 50%</p>
Γλώσσα	Ελληνική

