

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

1. ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΥΓΕΙΑΣ ΚΑΙ ΑΓΩΓΗΣ		
ΤΜΗΜΑ	ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ - ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	ΠΡΟΠΤΥΧΙΑΚΟ		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΓΕ1902	ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	Ε ή Ζ
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ		
ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ	
Διαλέξεις	2	3	
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	Επιστημονικής Περιοχής		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:	Εργαστήριο Χημείας Τροφίμων Εργαστήριο Φυσικοχημείας Τροφίμων		
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	Ελληνική		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	ΝΑΙ		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)			

2. ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα
<p>Σκοπός του μαθήματος είναι η εμβάθυνση σε θέματα επεξεργασίας και συντήρησης τροφίμων με έμφαση στην παραγωγή ασφαλών και διατροφικώς κατάλληλων τροφίμων. Ιδιαίτερη έμφαση δίδεται στις διαδικασίες παραγωγής ομάδων τροφίμων φυτικής, ζωϊκής ή βιοτεχνολογικής προέλευσης. Βασική διδακτική μέθοδος είναι η παρακολούθηση και περιγραφή μίας παραγωγικής διαδικασίας ενός εργοστασίου παραγωγής τροφίμων, με έμφαση στις διεργασίες παραγωγής και συσκευασίας.</p> <p>Βασικός στόχος είναι η ανάληψη πρωτοβουλιών από τους φοιτητές, η ταχεία λήψη αποφάσεων, η παραγωγή νέων ερευνητικών ιδεών και η ποσοτικοποίηση φυσικών εννοιών.</p>
Γενικές Ικανότητες
<ul style="list-style-type: none">Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιώνΑνάληψη πρωτοβουλιώνΑυτόνομη εργασίαΟμαδική εργασίαΠαραγωγή νέων ερευνητικών ιδεώνΠοσοτικοποίηση φυσικών εννοιώνΣχεδιασμός και διαχείριση έργωνΠροαγωγή της δημιουργικής και επαγωγικής σκέψηςΕργασία σε διεθνές περιβάλλονΕργασία σε διεπιστημονικό περιβάλλονΣεβασμός στο φυσικό περιβάλλον

3. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

<p>Σκοπός του μαθήματος είναι η εμβάθυνση σε θέματα επεξεργασίας και συντήρησης τροφίμων με έμφαση στην παραγωγή ασφαλών και διατροφικώς κατάλληλων τροφίμων. Ιδιαίτερη έμφαση δίδεται στις διαδικασίες παραγωγής ομάδων τροφίμων φυτικής, ζωϊκής ή βιοτεχνολογικής προέλευσης.</p> <p>Το μάθημα διαιρείται σε δύο μέρη. Στο πρώτο περιγράφονται βασικές κλασσικές και αναπτυσσόμενες</p>

τεχνολογίες επεξεργασίας και συντήρησης τροφίμων. Στο δεύτερο μέρος περιγράφονται βασικές διεργασίες επεξεργασίας ομάδων τροφίμων οι οποίες επιδεικνύονται με επιτόπιες επισκέψεις και εργασίες.

Το περιεχόμενο του μαθήματος περιλαμβάνει:

Συντήρηση τροφίμων, συντήρηση νωπών προϊόντων, Εξάτμιση, Συμπύκνωση χυμών, Παστερίωση, Θερμική Αποστείρωση, Κονσερβοποίηση, Ασηπτική συσκευασία, Ωμική θέρμανση, Συντήρηση με ακτινοβολία, Συντήρηση με υπερήχους, Υπερψηλή Πίεση, Συντήρηση με Ψύξη, Συντήρηση με Κατάψυξη, Τεχνολογία Εμποδίων, Τροποποιημένες ατμόσφαιρες. Συσκευασία Τροφίμων, Συσκευασία Τροφίμων σε Εύκαμπτη Συσκευασία

Βιομηχανίες Επεξεργασίας νωπών φρούτων

Επεξεργασία και μονάδες παραγωγής άρτου, δημητριακών πρωϊνού και σνακς

Μονάδες παραγωγής γαλακτοκομικών (γάλακτος, γιαουρτιού, τυρών)

Μονάδες επεξεργασίας κρεατοσκευασμάτων

Παραγωγή Τροφίμων σε Εχθρικά Περιβάλλοντα (μεγαλουπόλεις, διάστημα, περιοχές έντονης ρύπανσης)

Τρόφιμα από Νέες Πρώτες Ύλες

4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ	Πρόσωπο με πρόσωπο, Εξ αποστάσεως εκπαίδευση, Επίσκεψη σε βιομηχανικές μονάδες	
ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ	Συνήθης Χρήση Τ.Π.Ε. στη Διδασκαλία, στην Εργαστηριακή Εκπαίδευση, στην Χρήση Τ.Π.Ε. στη Διδασκαλία, στην Εργαστηριακή Εκπαίδευση, στην Επικοινωνία με τους φοιτητές	
ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου
	Διαλέξεις	26
	Επισκέψεις σε βιομηχανικές μονάδες	14
	Συγγραφή εργασίας / εργασιών	15
	Αυτοτελής (μη καθοδηγούμενη) μελέτη	20
	Σύνολο Μαθήματος	75
ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ	<p>Γλώσσα Αξιολόγησης: ελληνικά ή αγγλικά (φοιτητές/τριες Έρασμους)</p> <p>Μέθοδοι αξιολόγησης: Ερωτήσεις Σύντομης Απάντησης, Έκθεση / Αναφορά, Παράδοση θέματος</p> <p>Τελική εξέταση 50% Παράδοση θέματος 50% Σύνολο μονάδων: 100%</p> <p>Τα κριτήρια αξιολόγησης είναι προσβάσιμα από τους/τις φοιτητές/τριες στη σελίδα του μαθήματος και ανακοινώνονται στα εργαστήρια.</p>	

5. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Ι. Αρβανιτογιάννης, Στοιχεία Τεχνολογίας, Μεταποίησης και Συσκευασίας Τροφίμων
2. Π. Ρόδης, Μέθοδοι Συντήρησης Τροφίμων

Συναφή επιστημονικά περιοδικά:

1. J. Food Science, Food Technology, Τρόφιμα και Ποτά, LWT, J. Food Engineering

