

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

1. ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΥΓΕΙΑΣ ΚΑΙ ΑΓΩΓΗΣ		
ΤΜΗΜΑ	ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ - ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	ΠΡΟΠΤΥΧΙΑΚΟ		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΓΕ3100	ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	ΣΤ ή Η
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΒΙΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ		
ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ	
Διαλέξεις	2	3	
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	Επιστημονικής Περιοχής		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:	Βασικές αρχές Χημείας Τροφίμων, Φυσικοχημείας Τροφίμων, Διατροφή.		
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	Ελληνική		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	ΟΧΙ		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)	http://eclass.hua.gr/courses/DIET157/		

2. ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα

Με την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος ο/η φοιτητής/τρια θα:

- Έχει προχωρημένη γνώση και θα έχει κατανοήσει τις βιοχημικές μεταβολές που λαμβάνουν χώρα κατά την επεξεργασία και την αποθήκευση φυτικών και ζωικών τροφίμων
- Είναι σε θέση να περιγράψει και να εκτιμήσει τις κύριες αναμενόμενες βιοχημικές μεταβολές ανά κατηγορία τροφίμων
- Είναι σε θέση να προσδιορίσει και να κατανοήσει τους μηχανισμούς διά μέσου των οποίων λαμβάνουν χώρα οι βιοχημικές μεταβολές κατά την επεξεργασία και την αποθήκευση των φυτικών και ζωικών τροφίμων
- Έχει προχωρημένη γνώση σε θέματα που αφορούν στην αξιοποίηση των βιοχημικών μεταβολών των τροφίμων για τις ανάγκες της τεχνολογίας τροφίμων
- Είναι σε θέση να συγκρίνει και να αξιολογήσει την επίπτωση των διαφόρων βιοχημικών μεταβολών επί της διατροφικής αξίας και των οργανοληπτικών χαρακτηριστικών των τροφίμων

Γενικές Ικανότητες

- Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών
- Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης

3. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Ρόλος των βιοχημικών ιδιοτήτων των μακρο-θρεπτικών και μικρο-θρεπτικών συστατικών στην ποιότητα των τροφίμων και στη διατροφή. Βιοχημικές μεταβολές σε μη κατεργασμένα και κατεργασμένα τρόφιμα. Βιοχημικές μεταβολές των θρεπτικών συστατικών των τροφίμων κατά την επεξεργασία και κατά την αποθήκευση. Τα ένζυμα στην ανάλυση τροφίμων. Μαγείρεμα και τρόφιμα. Αλλεργία και τρόφιμα.

4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ	Διαλέξεις διά ζώσης
ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ	Υποστήριξη Μαθησιακής διαδικασίας μέσω της πλατφόρμας ασύγχρονης τηλεκπαίδευσης (ανάρτηση διαλέξεων, ανακοινώσεων, εβδομαδιαίου προγράμματος κλπ), επικοινωνία μέσω ηλεκτρονικού ταχυδρομείου, σύστημα προβολής διαφανειών.

ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου
	Διαλέξεις	26
	Αυτοτελής (μη καθοδηγούμενη) μελέτη	49
	Σύνολο Μαθήματος	75
ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ	<p>Γλώσσα αξιολόγησης είναι η Ελληνική</p> <p>Η αξιολόγηση γίνεται με γραπτή τελική εξέταση που περιλαμβάνει: Ερωτήσεις Ανάπτυξης Δοκιμίων και Ερωτήσεις σύντομης απάντησης</p>	

5. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Βαφοπούλου – Μαστρογιαννάκη Α., Βιοχημεία Τροφίμων, Εκδόσεις Ζήτη Πελαγία & Σια Ι.Κ.Ε., ISBN: 960-431-830-6, 2003
2. Επεξεργασία και συντήρηση τροφίμων Μπλούκας Ιωάννης, Εκδόσεις UNIBOOKS IKE, ISBN: 9786188281233, 2017
3. Food Biochemistry and Food Processing, Y. H. Hui (Editor) ISBN: 978-0-8138-0378-4, 2006, Wiley-Blackwell