



ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΕΠΙΣΤΗΜΗ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΓΕΩΠΟΝΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ		
ΤΜΗΜΑ	ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	Προπτυχιακό		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΜΚ115	ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	Α΄
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	Εισαγωγή στην Επιστήμη & Τεχνολογία Τροφίμων ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: Σ. ΛΑΛΑΣ		
ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ <i>σε περίπτωση που οι πιστωτικές μονάδες απονέμονται σε διακριτά μέρη του μαθήματος π.χ. Διαλέξεις, Εργαστηριακές Ασκήσεις κ.λπ. Αν οι πιστωτικές μονάδες απονέμονται ενιαία για το σύνολο του μαθήματος αναγράψτε τις εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας και το σύνολο των πιστωτικών μονάδων</i>	ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ	
Διαλέξεις	3	5	
Φροντιστήριο	2		
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ <i>Υποβάθρου, Γενικών Γνώσεων, Επιστημονικής Περιοχής, Ανάπτυξης Δεξιοτήτων</i>	Υποβάθρου, Γενικών Γνώσεων		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:	-		
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	Ελληνικά		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	ΝΑΙ		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)	-		

ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα
<p>Το μάθημα αποσκοπεί στην απόκτηση γενικής γνώσης για την επιστήμη και τεχνολογία τροφίμων. Ειδικότερα έχει σαν στόχους την κατανόηση τύπου τροφίμων, τις διαθέσιμες πηγές εφοδιασμού τροφίμων, τον τρόπο παρασκευής τους, την θρεπτική αξία καθενός, τις γενικές αρχές για την τεχνολογία, τις επεξεργασίες και τις μεθόδους ασφαλούς συντήρησης και διανομής των τροφίμων.</p> <p>Με την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος ο φοιτητής/τρια θα είναι σε θέση να γνωρίζει:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Τα τρόφιμα, της πηγές τροφίμων, τη σύσταση, την αλλοίωση. • Την επεξεργασία των τροφίμων και τη συσχέτιση της με τις μεταβολές που υφίστανται τα τρόφιμα, τη δημόσια υγεία, την ποιότητα των τελικών προϊόντων και τη νομοθεσία. • Τις βασικές αρχές των διεργασιών τροφίμων (ξήρανση-συμπύκνωση, χαμηλές θερμοκρασίες, θερμική επεξεργασία, ακτινοβολήση με ιοντίζουσα ακτινοβολία, ειδικές μέθοδοι επεξεργασίας και μηχανικές επεξεργασίες). Τις αρχές που διέπουν τις επεξεργασίες που υφίσταται τα τρόφιμα. • Τα συστατικά των τροφίμων, τους τύπους τους και την θρεπτική αξία καθενός. • Τις ζυμώσεις και τις κατηγορίες ζυμώσεων.
Γενικές Ικανότητες
<p>Με το πέρας του μαθήματος, ο/η φοιτητής/φοιτήτρια θα αποκτήσει τις εξής γενικές ικανότητες:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Θεωρητική σκέψη και ικανότητα μετατροπής της θεωρίας σε πράξη • Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών • Λήψη αποφάσεων • Αυτόνομη εργασία • Ομαδική εργασία



- Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης
- Ανάπτυξη πλάγιας και αποκλίνουσας σκέψης

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

1^η Εβδομάδα
ΕΙΣΑΓΩΓΙΚΑ -ΙΣΤΟΡΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ & ΠΑΓΚΟΣΜΙΑ ΚΑΤΑΣΤΑΣΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

2^η Εβδομάδα
ΣΥΣΤΑΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, ΥΔΑΤΑΝΘΡΑΚΕΣ

3^η Εβδομάδα
ΠΡΩΤΕΪΝΕΣ

4^η Εβδομάδα
ΛΙΠΙΔΙΑ, ΛΙΠΗ ΚΑΙ ΕΛΑΙΑ

5^η Εβδομάδα
ΝΕΡΟ ΚΑΙ ΑΝΟΡΓΑΝΑ ΑΛΑΤΑ

6^η Εβδομάδα
ΒΙΤΑΜΙΝΕΣ

7^η Εβδομάδα
ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

8^η Εβδομάδα
ΠΡΟΣΘΕΤΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ

9^η Εβδομάδα
ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

10^η Εβδομάδα
ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

11^η Εβδομάδα
ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

12^η Εβδομάδα
ΠΟΙΟΤΙΚΗ ΚΑΙ ΑΙΣΘΗΤΙΚΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

13^η Εβδομάδα
ΤΡΟΦΙΜΑ ΚΑΙ ΘΕΜΑΤΑ ΥΓΕΙΑΣ, ΚΑΡΙΕΡΑ ΣΤΗΝ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ	Δια ζώσης διαλέξεις στο αμφιθέατρο/αίθουσα διδασκαλίας	
ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ	ΝΑΙ. Οι παραδόσεις του μαθήματος υποστηρίζονται από ηλεκτρονικές προβολές διαφανειών και άλλου οπτικοακουστικού υλικού. Βοηθητικές σημειώσεις που αναρτώνται στο E-Class.	
ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου
	ΔΙΑΛΕΞΕΙΣ	39
	ΦΡΟΝΤΗΣΤΗΡΙΟ	26
	ΜΕΛΕΤΗ	60
	Σύνολο Μαθήματος (25 ώρες φόρτου εργασίας ανά πιστωτική μονάδα)	125
ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ	<p>Γλώσσα εξέτασης: Ελληνικά.</p> <p>Οι σπουδαστές έχουν πρόσβαση σε βοηθητικές σημειώσεις που αναρτώνται στο E-Class αλλά λαμβάνουν και σύγγραμμα της επιλογής τους από τα διαθέσιμα στο σύστημα ΕΥΔΟΞΟΣ.</p> <p>Η γλώσσα αξιολόγησης είναι τα Ελληνικά.</p> <p>Ο τελικός βαθμός του μαθήματος διαμορφώνεται κατά 50% από την βαθμολογία του θεωρητικού μέρους και κατά 50% από τα Φροντιστηριακά μαθήματα. Οι εξετάσεις (Θεωρητικό και Φροντιστηριακό μέρος) περιλαμβάνουν ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής. Συγκεκριμένα:</p> <p>Γραπτή εξέταση με θέματα πολλαπλής επιλογής στην περίπτωση της δια ζώσης αξιολόγησης.</p>	



	Ηλεκτρονική εξέταση μέσω E-Class με θέματα πολλαπλής επιλογής στην περίπτωση της Εξ αποστάσεως αξιολόγησης.
--	---

ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

-Προτεινόμενη Βιβλιογραφία :

- Αρχές Τεχνολογίας Τροφίμων, Κιοσέογλου Β., Μπλέκας, Εκδόσεις: Γ. ΓΑΡΤΑΓΑΝΗΣ ΑΓΙΣ-ΣΑΒΒΑΣ
- Τεχνολογίες επεξεργασίας και συσκευασίας τροφίμων, Αρβανιτογιάννης Ιωάννης, Στρατάκος Αλέξανδρος, UNIVERSITY STUDIO PRESS

-Συναφή επιστημονικά περιοδικά:

- Food Chemistry, Elsevier.
- European Food Research and Technology, Springer.
- Journal of Food Composition and Analysis, Elsevier.
- International Journal of Food Science and Technology, Blackwell Publishing.
- Food and Bioprocess Technology, Springer.