



ΝΕΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΗΝ ΕΠΙΣΤΗΜΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΓΕΩΠΟΝΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ		
ΤΜΗΜΑ	ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	Προπτυχιακό		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΜΕ917	ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	Θ'
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	Νέες Τάσεις στην Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφής ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: Ι. ΓΙΟΒΑΝΟΥΔΗΣ		
ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ	
	Διαλέξεις	2	4
	Εργαστηριακές Ασκήσεις	2	
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	Επιστημονικής περιοχής		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:	-		
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	Ελληνικά		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	Ναι		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)			

ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα

Σκοπός του μαθήματος είναι να εξοικειώσει τους σπουδαστές με τις νέες τάσεις στην επιστήμη των τροφίμων και της διατροφής. Παρέχεται εκπαίδευση στις εισαγωγικές έννοιες (νέο προϊόν, είδη νέων, νεοφανή και λειτουργικά τρόφιμα, καινοτομία), στις τάσεις της βιομηχανίας τροφίμων αλλά και της επιστήμης της διατροφής (π.χ. σύγχρονες διατροφικές απόψεις), στο σχεδιασμό νέων προϊόντων και λήψη αποφάσεων για αυτά και στην έρευνα αγοράς. Φυσικά, το μάθημα αποσκοπεί να καταστήσει το σπουδαστή ικανό να κατανοεί και τις έννοιες και τις αρχές της επιστημονικής και επαγγελματικής ηθικής και να εφαρμόζει τις ιδιαίτερες δεοντολογικές διαστάσεις που υπεισέρχονται στην παραγωγή αλλά και προώθηση των τροφίμων με σεβασμό πάντα στις διατροφικές ανάγκες των καταναλωτών.

Το μάθημα υλοποιείται σε τρεις κύκλους σεμιναρίων κατά την οποία οι φοιτητές δημιουργούν 5μελείς ομάδες και αναλαμβάνουν ένα project στα πεδία: (α) Καινοτόμες τεχνολογίες επεξεργασίας και διάθεσης τροφίμων, (β) Εναλλακτικές πηγές πρωτεϊνών, (γ) Ανάπτυξη προϊόντων στα πλαίσια της εξατομικευμένης διατροφής

Γενικές Ικανότητες

- Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων
- Προαγωγή της κριτικής σκέψης
- Προαγωγή ομαδικής εργασίας

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

1^η Εβδομάδα

Εισαγωγή στο μάθημα

1^{ος} κύκλος σεμιναρίων

2^η Εβδομάδα

Σχεδιασμός και αξιοποίηση καινοτόμων τεχνολογιών στην παραγωγή τροφίμων, διείσδυση στη βιομηχανία τροφίμων

3^η Εβδομάδα

Περιβαλλοντικό αποτύπωμα της παραγωγικής διαδικασίας τροφίμων

4^η Εβδομάδα

Συστήματα διαχείρισης εφοδιαστικής αλυσίδας τροφίμων και Αξιοποίηση IT τεχνολογιών

5^η Εβδομάδα



Στρατηγικές μείωσης της σπατάλης τροφίμων

2^{ος} κύκλος σεμιναρίων

6^η Εβδομάδα

Νέες πηγές πρώτων υλών για τη βιομηχανία τροφίμων

7^η Εβδομάδα

Ανάκτηση πρωτεϊνών από έντομα

8^η Εβδομάδα

Η συνεισφορά της επιστήμης τροφίμων στη πρόκληση του επισιτισμού και τη διασφάλιση της επάρκειας τροφίμων

3^{ος} κύκλος σεμιναρίων

9^η Εβδομάδα

Βιοδραστικά συστατικά, έλεγχος και ενίσχυση βιοδιαθεσιμότητα τους για την παραγωγή καινοτόμων τροφίμων nutraceuticals

10^η Εβδομάδα

Ανάπτυξη νέων προϊόντων εξατομικευμένης διατροφής

11^η Εβδομάδα

Ισχυρισμοί υγείας: Νομοθεσία και θέματα παραπλάνησης και εξαπάτησης καταναλωτών

12^η Εβδομάδα

Παρουσίαση εργασιών φοιτητικών ομάδων I

13^η Εβδομάδα

Παρουσίαση εργασιών φοιτητικών ομάδων II

ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ	Δια ζώσης διαλέξεις στο αμφιθέατρο/αίθουσα διδασκαλίας	
ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ		
ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου
	Διαλέξεις	26
	Μελέτη και έρευνα για την ομαδική εργασία	40
	Προετοιμασία για την παρουσίαση της ομαδική εργασία	34
	Σύνολο Μαθήματος (25 ώρες φόρτου εργασίας ανά πιστωτική μονάδα)	100
ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ	Γραπτή εργασία: 50% Παρουσίαση εργασίας: 50%	

ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Συναφή επιστημονικά περιοδικά:

- Journal of Food Engineering, Official scientific journal of the International Society of Food Engineering
- Journal of Food Process Engineering
- Food Engineering Reviews