



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	ΝΕΕΣ ΤΑΣΕΙΣ ΣΤΗΝ ΕΠΙΣΤΗΜΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: Ι. ΓΙΟΒΑΝΟΥΔΗΣ		
ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ		ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ
Διαλέξεις		2	4
Εργαστηριακές Ασκήσεις		2	
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	Εξειδίκευσης - Εμβάθυνσης		
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 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 σε πεδία όπως: (α) Καινοτόμες τεχνολογίες επεξεργασίας και διάθεσης τροφίμων, (β) Καινοτόμα προϊόντα ως εναλλακτικές πηγές πρωτεϊνών, (γ) Ανάπτυξη προϊόντων στα πλαίσια της εξοικονομικής διατροφής, κλπ (ως και σε περιεχόμενο μαθήματος) Όλα τα παραπάνω μελετώνται σε βάθος, με τον απαραίτητο βαθμό εξειδίκευσης και με χρήση πολλών περιπτώσεων μελέτης και πρακτικής εφαρμογής, ώστε ο φοιτητής να μπορεί επιλύει σύνθετα προβλήματα που μπορεί να ανακύψουν και να αναπτύξει την έρευνα και καινοτομία (ανάπτυξη νέων προϊόντων) με συνδυασμό γνώσεων από άλλα μαθήματα.
Γενικές Ικανότητες
- Σε βάθος αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων, εμβάθυνση και εξειδίκευση σε καινοτομίες και νέες τάσεις στα τρόφιμα και την διατροφή - Προαγωγή της κριτικής σκέψης - Προαγωγή προσωπικής και 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 βιοδιαθεσιμότητας 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 ομαδικής εργασίας	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

ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου
	Διαλέξεις	29
	Εργαστηριακές ασκήσεις	29
	Μελέτη	12
	Προετοιμασία για γραπτή εξέταση	30
	Σύνολο Μαθήματος (25 ώρες φόρτου εργασίας ανά πιστωτική μονάδα)	100
ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ	Η γλώσσα αξιολόγησης είναι τα Ελληνικά. Ο τελικός βαθμός του μαθήματος διαμορφώνεται κατά 70% από την βαθμολογία του θεωρητικού μέρους και κατά 30% από τα εργαστηριακά μαθήματα. Οι εξετάσεις του θεωρητικού μέρους περιλαμβάνουν ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής και ερωτήσεις ανάπτυξης ή κρίσεως. Οι εξετάσεις του εργαστηριακού μέρους περιλαμβάνουν ερωτήσεις επιλογής και ασκήσεις.	

ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Βιβλίο [77271644]: Έρευνα και Ανάπτυξη νέων προϊόντων και Επιχειρηματικών Σχεδίων, Σφλώμος Κωνσταντίνος, Βαρζάκας Θεόδωρος Βιβλίο [86201100]: Επιχειρηματικότητα και Καινοτομία, Σουμπενιώτης Δημήτριος, Ταμπακούδης Ιωάννης 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
