

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

(1) ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΥΓΕΙΑΣ		
ΤΜΗΜΑ	ΒΙΟΛΟΓΙΚΩΝ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ & ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	ΠΡΟΠΤΥΧΙΑΚΟ		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΒΕΕ611	ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	8 ^ο
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ		
ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ	
ΔΙΑΛΕΞΕΙΣ ΚΑΙ ΑΣΚΗΣΕΙΣ ΠΡΑΞΗΣ	2	3	
	2	3	
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΕΙΔΙΚΟΥ ΥΠΟΒΑΘΡΟΥ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:	ΟΧΙ		
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	ΕΛΛΗΝΙΚΑ		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	ΟΧΙ		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)			

(2) ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα
Το μάθημα «ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ» έχει ως στόχο την κατανόηση: <ul style="list-style-type: none">• των γενικών αρχών της τεχνολογίας των τροφίμων• της σύστασης, των θρεπτικών συστατικών των τροφίμων• της διατροφική αξία των τροφίμων• τις βασικές αρχές των μεθόδων επεξεργασίας των τροφίμων• τις μορφές συσκευασίας των τροφίμων• του ρόλου των πρόσθετων των τροφίμων• της συντήρησης των τροφίμων• της συσκευασίας των τροφίμων• της ασφάλειας των τροφίμων
Γενικές Ικανότητες
<ul style="list-style-type: none">• Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών• Αυτόνομη εργασία• Ομαδική εργασία• Εργασία σε διεθνές περιβάλλον• Άσκηση κριτικής και αυτοκριτικής• Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης

(3) ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

<ol style="list-style-type: none">1. Ορισμοί και γενικές αρχές στην τεχνολογία τροφίμων2. Σύσταση, θρεπτικά συστατικά3. Διατροφική αξία των τροφίμων.4. Βασικές ομάδες συστατικών των τροφίμων<ul style="list-style-type: none">• υδατάνθρακες• πρωτεΐνες• λίπη και έλαια• νερό• ανόργανα συστατικά• βιταμίνες5. Πρόσθετα τροφίμων6. Υγιεινή και ασφάλεια τροφίμων<ul style="list-style-type: none">• αλλοιώσεις τροφίμων• πηγές επιμόλυνσης των τροφίμων7. Αρχές επεξεργασίας και συντήρησης των τροφίμων8. Συσκευασίας τροφίμων<ul style="list-style-type: none">• υλικά συσκευασία• χρήση ανακυκλωμένων υλικών σε άμεση επαφή με τρόφιμα9. Ποιοτικός και οργανοληπτικός έλεγχος τροφίμων.

(4) ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ	Πρόσωπο με πρόσωπο σε αίθουσα διδασκαλίας	
ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ	Χρήση ΤΠΕ Υποστήριξη μαθησιακής διαδικασίας μέσω της ηλεκτρονικής πλατφόρμας e-course	
ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου
	Διαλέξεις	26
	Ασκήσεις Προσομοίωσης – Μελέτη περίπτωσης	26
	Αυτοτελής μελέτη	25
	Σύνολο Μαθήματος (25 ώρες φόρτου εργασίας ανά πιστωτική μονάδα)	77
ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ	Η επίδοση στο μάθημα αξιολογείται με την κοινή γραπτή εξέταση στο θεωρητικό και πρακτικό μέρος του μαθήματος.	

(5) ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

“Εισαγωγή στην Επιστήμη και την Τεχνολογία Τροφίμων”, 2019, Σφλώμος Κωνσταντίνος, Βαρζάκας Θεόδωρος ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΤΣΟΤΡΑΣ
“Χημεία και Τεχνολογία Τροφίμων”, 2019, Κουτίνας Αθανάσιος, Κανελλάκη Μαρία, ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΝΕΟΝ
“Χημεία τροφίμων”, 2021, Μπαδέκα Αναστασία, Κοντομηνάς Μιχαήλ, ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΝΕΟΝ