

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

1. ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΕΦΑΡΜΟΣΜΕΝΩΝ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ		
ΤΜΗΜΑ	ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΚΑΙ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΕΦΟΔΙΑΣΜΟΥ		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	Προπτυχιακό		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	5605	ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	3ο
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ		
ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ	
Διαλέξεις	5	5	
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	Γενικού Υποβάθρου		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:	ΟΧΙ		
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	Ελληνική		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	ΝΑΙ (στην Αγγλική)		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)	https://oeclass.aua.gr/eclass/		

2. ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα	
<p>Σκοπός του μαθήματος είναι : Το μάθημα αποτελεί το βασικό εισαγωγικό μάθημα της επιστήμης και τεχνολογίας τροφίμων Εισάγει:</p> <ul style="list-style-type: none"> • τις βασικές και θεμελιώδεις αρχές της επιστήμης των τροφίμων και των υποκείμενων τεχνολογιών που συνδέονται με την παραγωγή ασφαλών και θρεπτικών, νωπών και μεταποιημένων τροφίμων για τον άνθρωπο. • τις κύριες τεχνολογίες επεξεργασίας και συντήρησης των τροφίμων όπως αφυδάτωση (ξήρανση), ψύξη, κατάψυξη, θερμική επεξεργασία (κονσερβοποίηση). <p>Με την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος ο φοιτητής/τρια θα είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Θα έχει γνώση και κατανόηση των βασικών θεμάτων αλλά και των νεώτερων εξελίξεων στην Επιστήμη και Τεχνολογία των Τροφίμων. • Θα έχει αποκτήσει την ικανότητα να αντιλαμβάνεται σύνθετες έννοιες και να ενημερώνεται για τις εξελίξεις στο πεδίο της Επιστήμης Τροφίμων και της Διατροφής. • Θα μπορεί να διαμορφώνει και να εκφράζει άποψη για θέματα της Επιστήμης Τροφίμων και της Διατροφής προς πολλαπλούς αποδέκτες όπως το επιστημονικό κοινό άλλων γνωστικών πεδίων, η Βιομηχανία Τροφίμων, ειδικά κοινά του επαγγελματικού χώρου, το κοινωνικό σύνολο. • Θα έχει αποκτήσει δεξιότητες επικοινωνίας των θεμάτων Τροφίμων και της Διατροφής. <p>Οι γνώσεις, επιστημονικές ικανότητες και δεξιότητες που θα έχει αποκτήσει ο φοιτητής/τρια με αυτό το εισαγωγικό μάθημα θα μπορούν να αξιοποιηθούν (εάν επιθυμήσουν να οδηγηθούν) σε επόμενο κύκλο σπουδών σε αυτό ή σε συναφή επιστημονικά αντικείμενα.</p>	
Γενικές Ικανότητες	
<ul style="list-style-type: none"> • Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών • Προσαρμογή σε νέες καταστάσεις • Λήψη αποφάσεων 	

- Αυτόνομη εργασία
- Ομαδική εργασία
- Εργασία σε Διεθνές Περιβάλλον
- Εργασία σε διεπιστημονικό Περιβάλλον
- Προαγωγή νέων Ερευνητικών Ιδεών
- Σεβασμός στο Φυσικό Περιβάλλον
- Σχεδιασμός και Διαχείριση έργων
- Σεβασμός στη Διαφορετικότητα και στην πολυπολιτισμικότητα
- Επίδειξη κοινωνικής, επαγγελματικής και ηθικής υπευθυνότητας και ευαισθησίας σε θέματα φύλου
- Άσκηση κριτικής και αυτοκριτικής
- Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης

3. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

1. Εισαγωγή - Η φύση των τροφίμων – Κύρια χημικά συστατικά
2. Ποιότητα και ασφάλεια τροφίμων
3. Μέθοδοι συντήρησης τροφίμων
4. Ειδικό μέρος – Μεταποίηση τροφίμων
5. Φρούτα - Λαχανικά
6. Δημητριακά, Πατάτα, Ζάχαρη
7. Οίνος
8. Προϊόντα Ελιάς: - Επιτραπέζια (Βρώσιμη) Ελιά – Ελαιόλαδο
9. Σπορέλαια –Λίπη
10. Γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα
11. Κρέας και Πουλερικά
12. Αλιεύματα
13. Μελλοντικές τάσεις -Ειδικά θέματα

Θα χρησιμοποιηθεί συνδυασμός διδακτικών και μαθησιακών μεθόδων με στόχο την ενεργή συμμετοχή των φοιτητών και την πρακτική εφαρμογή των υπό εξέταση θεματικών εννοιών: διαλέξεις με τη χρήση οπτικοακουστικών μέσων, ανάλυση και συζήτηση μελετών περίπτωσης σε πραγματικά επιχειρησιακά ζητήματα, βιωματικές (ομαδικές) ασκήσεις, καθώς και προβολή σχετικών video. Επίσης, οι φοιτητές/τριες θα εκπονήσουν ατομική ή ομαδική εργασία.

Επιπλέον, στο eclass αναρτώνται σε ηλεκτρονική μορφή άρθρα, οπτικοακουστικό υλικό διαλέξεων, διαδικτυακές διευθύνσεις, χρήσιμες πληροφορίες, μελέτες περίπτωσης και ασκήσεις για την εξάσκηση των φοιτητών/τριών.

4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ	Πρόσωπο με πρόσωπο, Εξ αποστάσεως εκπαίδευση	
ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ	<ul style="list-style-type: none"> • Υποστήριξη μαθησιακής διαδικασίας μέσω της πλατφόρμας AUA Open eClass του Πανεπιστημίου (ολοκληρωμένο Σύστημα Διαχείρισης Ηλεκτρονικών Μαθημάτων) • Υποστήριξη των διαλέξεων με τη χρήση λογισμικού παρουσίασης • Χρήση οπτικοακουστικού υλικού • Χρήση εφαρμογών διαδικτύου • Διαδραστική Διαδασκαλία • Συγγραφή Εργασίας / Εργασιών <p>Επικοινωνία με τους φοιτητές: πρόσωπο με πρόσωπο σε ώρες γραφείου, email, πλατφόρμα eclass</p>	
ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας

	<i>Εξαμήνου</i>
Διαλέξεις	39
Εργαστήριο	26
Συγγραφή εργασίας / εργασιών	20
Αυτοτελής Μελέτη	36
Συμβουλευτική υποστήριξη	0,5
Εξετάσεις	2
Εξετάσεις Εργαστηρίου	2
Σύνολο Μαθήματος (περίπου 25 ώρες φόρτου εργασίας ανά πιστωτική μονάδα)	125,5

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ	<p>Η διαδικασία αξιολόγησης γίνεται στη γλώσσα που προσφέρεται το μάθημα (ελληνική ή αγγλική) και αποτελείται από:</p> <ol style="list-style-type: none"> i. <u>Υποχρεωτική γραπτή τελική εξέταση</u> στο τέλος του εξαμήνου (συντελεστής βαρύτητας τουλάχιστον 70%), η οποία περιλαμβάνει Δοκιμασία πολλαπλής επιλογής ή/και Ερωτήσεις ανάπτυξης δοκιμών ή/και Επίλυση προβλημάτων. Κριτήρια αξιολόγησης: ορθότητα, πληρότητα, σαφήνεια ii. <u>Προαιρετική γραπτή ενδιάμεση εξέταση ή γραπτή εργασία</u> (συντελεστής βαρύτητας 30%) Κριτήρια αξιολόγησης: ορθότητα, πληρότητα, σαφήνεια <p>Η εξεταστέα ύλη παρατίθεται στην ηλεκτρονική σελίδα του μαθήματος.</p> <p>Οι φοιτητές/τριες με ειδικές μαθησιακές δυσκολίες στην γραφή και στην ανάγνωση (όπως αυτές πιστοποιούνται και χαρακτηρίζονται από αρμόδιο φορέα) εξετάζονται βάσει της προβλεπόμενης από το Τμήμα διαδικασίας.</p> <p>Γνωστοποίηση κριτηρίων αξιολόγησης: Τα κριτήρια αξιολόγησης γίνονται γνωστά κατά τη διάρκεια του πρώτου μαθήματος και είναι σαφώς διατυπωμένα στην ιστοσελίδα του μαθήματος και στο e-class. Οι απαντήσεις των θεμάτων των εξετάσεων αναρτώνται στο eclass μετά τη διεξαγωγή των εξετάσεων. Οι φοιτητές/τριες έχουν τη δυνατότητα να δουν το γραπτό τους μετά τη βαθμολόγηση του μαθήματος (στις ανακοινωμένες ώρες γραφείου) και να λάβουν εξηγήσεις σχετικά με τη βαθμολογία την οποία έλαβαν.</p>
----------------------------	--

5. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Προτεινόμενη Βιβλιογραφία:

Ελληνική

- ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, BELITZ D.-H., GROSCH W., SCHIEBERLE P. Εκδότης ΤΖΙΟΛΑΣ ISBN13 9789604183678
- ΑΡΧΕΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, ΚΙΟΣΕΟΓΛΟΥ ΒΑΣΙΛΕΙΟΣ, ΜΠΛΕΚΑΣ ΓΕΩΡΓΙΟΣ, Εκδότης ΓΑΡΤΑΓΑΝΗΣ ISBN13 9789609828857
- Τεχνολογίες επεξεργασίας και συσκευασίας τροφίμων Αρβανιτογιάννης Ιωάννης Σ. , Στρατάκος Αλέξανδρος Χ. Εκδότης: University Studio Press, ISBN: 9789601220161

Ξενόγλωσση

- Συναφή επιστημονικά περιοδικά:

- Journal of Agricultural and Food Chemistry,
- Journal of Food Science and Technology,
- Agricultural and Environmental Chemistry,
- International Journal of Agricultural and Food Research (IJAFR)
- Journal of Food Processing & Technology

-Σημειώσεις Διδάσκοντα