

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

1. ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ		
ΤΜΗΜΑ	ΕΠΙΣΤΗΜΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	Προπτυχιακό		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	3310	ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	1 ^ο
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΕΠΙΣΤΗΜΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ		
ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ 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		ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ
Διαλέξεις και Ασκήσεις Πράξης		3	3
Προσθέστε σειρές αν χρειαστεί. Η οργάνωση διδασκαλίας και οι διδακτικές μέθοδοι που χρησιμοποιούνται περιγράφονται αναλυτικά στο 4.			
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ Υποβάθρου, Γενικών Γνώσεων, Επιστημονικής Περιοχής, Ανάπτυξης Δεξιοτήτων	Υποβάθρου και Γενικών Γνώσεων		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:			
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	Ελληνική		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	ΟΧΙ		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)			

2. ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα

Περιγράφονται τα μαθησιακά αποτελέσματα του μαθήματος οι συγκεκριμένες γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες καταλλήλου επιπέδου που θα αποκτήσουν οι φοιτητές μετά την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος.

Συμβουλευτείτε το Παράρτημα Α

- Περιγραφή του Επιπέδου των Μαθησιακών Αποτελεσμάτων για κάθε ένα κύκλο σπουδών σύμφωνα με Πλαίσιο Προσόντων του Ευρωπαϊκού Χώρου Ανώτατης Εκπαίδευσης
- Περιγραφικοί Δείκτες Επιπέδων 6, 7 & 8 του Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων Διά Βίου Μάθησης και Παράρτημα Β
- Περιληπτικός Οδηγός συγγραφής Μαθησιακών Αποτελεσμάτων

Το μάθημα αποτελεί το βασικό εισαγωγικό μάθημα της επιστήμης τροφίμων και της Διατροφής. Εισάγει:

- 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 τροφίμων (ξήρανση, κατάψυξη, παστερίωση, κονσερβοποίηση, ζύμωση) και τη συσκευασία
- βασικές έννοιες που αφορούν στην σχέση μεταξύ διατροφικής συμπεριφοράς και υγείας. Βιώσιμη Διατροφή. Μεσογειακή Διατροφή.
- βασικές έννοιες που αφορούν στη διατροφική αξία του τροφίμου
- η διατροφική αξία ως κίνητρο για την καινοτομία στα τρόφιμα

Με την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος ο φοιτητής / τρια:

- Θα έχει γνώση και κατανόηση των βασικών θεμάτων αλλά και των νεότερων εξελίξεων στην Επιστήμη Τροφίμων και της Διατροφής.
- 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 και το κοινωνικό σύνολο.
- Θα έχει αποκτήσει δεξιότητες επικοινωνίας των θεμάτων Τροφίμων και της Διατροφής.

Οι γνώσεις, οι επιστημονικές ικανότητες και οι δεξιότητες που θα έχει αποκτήσει ο φοιτητής/τρια με αυτό το εισαγωγικό μάθημα θα μπορούν να αξιοποιηθούν σε επόμενο κύκλο σπουδών σε αυτό ή σε συναφή επιστημονικά αντικείμενα.

Γενικές Ικανότητες

Λαμβάνοντας υπόψη τις γενικές ικανότητες που πρέπει να έχει αποκτήσει ο πτυχιούχος (όπως αυτές αναγράφονται στο Παράρτημα Διπλώματος και παρατίθενται ακολούθως) σε ποια / ποιες από αυτές αποσκοπεί το μάθημα;

Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών	Σχεδιασμός και διαχείριση έργων Σεβασμός στη διαφορετικότητα και στην πολυπολιτισμικότητα
Προσαρμογή σε νέες καταστάσεις	Σεβασμός στο φυσικό περιβάλλον
Λήψη αποφάσεων	Επίδειξη κοινωνικής, επαγγελματικής και ηθικής υπευθυνότητας και ευαισθησίας σε θέματα φύλου
Αυτόνομη εργασία	Άσκηση κριτικής και αυτοκριτικής
Ομαδική εργασία	Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης
Εργασία σε διεθνές περιβάλλον	
Εργασία σε διεπιστημονικό περιβάλλον	
Παράγωγή νέων ερευνητικών ιδεών	

Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών
 Προσαρμογή σε νέες καταστάσεις
 Αυτόνομη εργασία
 Εργασία σε διεπιστημονικό περιβάλλον
 Παράγωγή νέων ερευνητικών ιδεών
 Σεβασμός στη διαφορετικότητα και στην πολυπολιτισμικότητα
 Σεβασμός στο φυσικό περιβάλλον
 Επίδειξη κοινωνικής, και ηθικής υπευθυνότητας και ευαισθησίας σε θέματα φύλου
 Άσκηση κριτικής
 Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης

3. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

- Η επιστήμη των τροφίμων και η διασύνδεσή της με βασικές επιστήμες (Βιολογία, Φυσικές επιστήμες και Μηχανική).
- Αγροδιατροφικός τομέας: Η πολιτική των τροφίμων από μια παγκόσμια προοπτική, παγκόσμιες ανάγκες σε τρόφιμα, διαθέσιμες πηγές εφοδιασμού τροφίμων.
- Ορισμός και διάκριση γεωργικών βιομηχανιών. Πρόσφορα και ζήτηση στις βιομηχανίες μεταποίησης αγροτικών προϊόντων.
- Γενικές αρχές επιστήμης και τεχνολογίας τροφίμων με αναφορά στους τύπους τροφίμων και τη θρεπτική τους αξία.
- Πρωτογενής γεωργοκτηνοτροφική παραγωγή και ποιοτικά χαρακτηριστικά των νωπών προϊόντων.
- Τα φυσικοχημικά, θρεπτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των τροφίμων.
- Βασικές αρχές μεταποίησης και συντήρησης των νωπών προϊόντων και παραγωγή τροφίμων.
- Βασικές διεργασίες που χρησιμοποιούνται για τη συντήρηση μεταποίηση των τροφίμων. Γραμμές παραγωγής και διαγράμματα ροής των κυριότερων κατηγοριών τροφίμων.
- Νομοθεσία για τα τρόφιμα. Διεθνείς οργανισμοί αρμόδιοι για την ασφάλεια των τροφίμων και τη θέσπιση προτύπων ποιότητας.
- Εισαγωγικές έννοιες στην Επιστήμη της Διατροφής. Ορθή Διατροφή. Προσωποποιημένη Διατροφή. Σχέση διατροφής και υγείας. Χρόνιες παθήσεις και διατροφική συμπεριφορά. Διατροφική επισφάλεια.
- Διατροφική αξία τροφίμων.
- Βιώσιμα συστήματα τροφίμων και βιώσιμη διατροφή.
- Διατροφικές συστάσεις. Η Μεσογειακή Διατροφή.
- Καινοτομία και Διατροφική αξία. Λειτουργικά Τρόφιμα. Ανασύσταση τροφίμων.

4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

<p style="text-align: center;">ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ</p> <p>Πρόσωπο με πρόσωπο, Εξ αποστάσεως εκπαίδευση κ.λπ.</p>	<p>Στην τάξη με χρήση εποπτικών μέσων διδασκαλίας (ppt, Video, διαφάνειες) Εξ αποστάσεως, εάν χρειαστεί</p>										
<p style="text-align: center;">ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ</p> <p>Χρήση Τ.Π.Ε. στη Διδασκαλία, στην Εργαστηριακή Εκπαίδευση, στην Επικοινωνία με τους φοιτητές</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Υποστήριξη Μαθησιακής διαδικασίας μέσω της ηλεκτρονικής πλατφόρμας e-class • Επικοινωνία με τους φοιτητές με ανακοινώσεις και mail μέσω της πλατφόρμας e-student 										
<p style="text-align: center;">ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ</p> <p>Περιγράφονται αναλυτικά ο τρόπος και μέθοδοι διδασκαλίας. Διαλέξεις, Σεμινάρια, Εργαστηριακή Άσκηση, Άσκηση Πεδίου, Μελέτη & ανάλυση βιβλιογραφίας, Φροντιστήριο, Πρακτική (Τοποθέτηση), Κλινική Άσκηση, Καλλιτεχνικό Εργαστήριο, Διαδραστική διδασκαλία, Εκπαιδευτικές επισκέψεις, Εκπόνηση μελέτης (project), Συγγραφή εργασίας / εργασιών, Καλλιτεχνική δημιουργία, κ.λπ.</p> <p>Αναγράφονται οι ώρες μελέτης του φοιτητή για κάθε μαθησιακή δραστηριότητα καθώς και οι ώρες μη καθοδηγούμενης μελέτης ώστε ο συνολικός φόρτος εργασίας σε επίπεδο εξαμήνου να αντιστοιχεί στα standards του ECTS</p>	<table border="1" style="width: 100%; text-align: center;"> <thead> <tr> <th style="width: 70%;">Δραστηριότητα</th> <th style="width: 30%;">Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Διαλέξεις</td> <td>26</td> </tr> <tr> <td>Εργασία (ατομική ή ομαδική) σε μελέτη περίπτωσης.</td> <td>10</td> </tr> <tr> <td>Αυτοτελής Μελέτη</td> <td>39</td> </tr> <tr> <td>Σύνολο Μαθήματος (25 ώρες φόρτου εργασίας ανά πιστωτική μονάδα)</td> <td>75</td> </tr> </tbody> </table>	Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου	Διαλέξεις	26	Εργασία (ατομική ή ομαδική) σε μελέτη περίπτωσης.	10	Αυτοτελής Μελέτη	39	Σύνολο Μαθήματος (25 ώρες φόρτου εργασίας ανά πιστωτική μονάδα)	75
Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου										
Διαλέξεις	26										
Εργασία (ατομική ή ομαδική) σε μελέτη περίπτωσης.	10										
Αυτοτελής Μελέτη	39										
Σύνολο Μαθήματος (25 ώρες φόρτου εργασίας ανά πιστωτική μονάδα)	75										

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ	
<p>Περιγραφή της διαδικασίας αξιολόγησης</p> <p>Γλώσσα Αξιολόγησης, Μέθοδοι αξιολόγησης, Διαμορφωτική ή Συμπερασματική, Δοκιμασία Πολλαπλής Επιλογής, Ερωτήσεις Σύντομης Απάντησης, Ερωτήσεις Ανάπτυξης Δοκιμίων, Επίλυση Προβλημάτων, Γραπτή Εργασία, Έκθεση / Αναφορά, Προφορική Εξέταση, Δημόσια Παρουσίαση, Εργαστηριακή Εργασία, Κλινική Εξέταση Ασθενούς, Καλλιτεχνική Ερμηνεία, Άλλη / Άλλες</p> <p>Αναφέρονται ρητά προσδιορισμένα κριτήρια αξιολόγησης και εάν και που είναι προσβάσιμα από τους φοιτητές.</p>	<p>Γλώσσα εξέτασης Ελληνική</p> <p>Αξιολόγηση του φοιτητή :</p> <p>Β) Ι. Γραπτή τελική εξέταση που περιλαμβάνει:</p> <p>Ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής</p> <p>Ερωτήσεις σύντομης απάντησης</p> <p>Συγκριτική αξιολόγηση στοιχείων θεωρίας</p>

5. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

<p>-Προτεινόμενη Βιβλιογραφία :</p> <p>Επιλογές των έντυπων και ψηφιακών διδακτικών συγγραμμάτων που είναι διαθέσιμες μέσω της ηλεκτρονικής υπηρεσίας ολοκληρωμένης διαχείρισης συγγραμμάτων και λοιπών βοηθημάτων «ΕΥΔΟΞΟΣ».</p> <p>ΣΦΛΟΜΟΣ Κ, ΜΑΣΟΥΡΑΣ Θ., ΒΑΡΖΑΚΑΣ Θ. ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΕΠΙΣΥΗΜΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Μ & ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ, ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΤΣΙΟΤΡΑΣ 2021 ISBN 978-618-5495-59-6</p> <p>GIBNEY M., VORSTER H., KOK F. ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗ ΔΙΑΤΡΟΦΗ ΤΟΥ ΑΝΘΡΩΠΟΥ, ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΠΑΡΙΣΙΑΝΟΣ Α.Ε.</p> <p>Άλλη προτεινόμενη Βιβλιογραφία</p> <p>Geoffrey Campbell-Platt, Food Science and Technology, John Wiley & Sons</p> <p>Wilbur Gould, Fundamentals of food processing and technology ISBN 1 84569 594 1</p> <p>-Συναφή επιστημονικά περιοδικά:</p> <p>American Journal of Clinical Nutrition, European Journal of Nutrition, International Journal of Food Sciences and Nutrition, Lancet, Nutrition.</p> <p>Journal of Agricultural and Food Chemistry,</p> <p>Journal of Food Science and Technology,</p> <p>Agricultural and Environmental Chemistry,</p> <p>International Journal of Agricultural and Food Research (IJAFR)</p>
