

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ – COURSE DESCRIPTION

Τίτλος / Title: **ΓΕΝΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

Διδάσκων / Lecturer: Γ. Νυχάς, Καθηγητής ΓΠΑ
Ε. Πανάγου, Αναπλ. Καθηγητής ΓΠΑ

Υποχρ/Compuls

Προαιρ/Elect

Σεμιν/Seminar

Φθινοπ/Autumn

Εαρινό/Spring

ΕΠΙΔΙΩΚΟΜΕΝΟΣ ΣΤΟΧΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ / COURSE GOALS

Βασικός στόχος του μαθήματος είναι η εξοικείωση με την Επιστήμη των Τροφίμων μέσω της παροχής βασικών γνώσεων χημείας, μικροβιολογίας/υγιεινής, επεξεργασίας και συντήρησης, ώστε ο διδασκόμενος να μπορεί να κατανοεί θέματα που αφορούν στην τεχνολογία, ασφάλεια και ποιότητα των τροφίμων.

ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ – COURSE CONTENTS

Ενότητα / Unit		Ώρες/Hrs
1.	Εισαγωγή-Ορισμοί-Λεξιλόγιο	3
2.	Επεξεργασία Τροφίμων	7
3.	Συντήρηση Τροφίμων	7
4.	Μηχανική Τροφίμων	3
5.	Μικροβιολογία Τροφίμων	4
6.	Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων	3
7.	Σύγχρονα θέματα στην Επιστήμη των Τροφίμων	3
8.	Σύγχρονες μέθοδοι προσδιορισμού της ποιότητας των τροφίμων	3

ΜΕΘΟΔΟΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ/ TEACHING METHOD

ΩΡΕΣ / HOURS

Διδασκαλίας / Taught	33	Αρ. ατομικών εργασιών
Σεμιναρίου / Seminar	3*	No of pers. assignments
Συνεργασία με διδάσκοντα / Collaboration with lecturer		Αρ. ομαδικών εργασιών
Πρακτικής / Laboratory		No of group assignments
ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ / TOTAL:		

ΕΞΕΤΑΣΗ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ / EXAMINATION

Βαρύτητα/ Weight

Γραπτή εξέταση/Written exam	60%
Προφορική εξέταση / Orals	20%
Ατομικές εργασίες/Pers assignmts	
Ομαδικές εργασίες/Group assignts	20%
ΣΥΝΟΛΟ / TOTAL:	100%

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ / BIBLIOGRAPHY

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ / NOTES * Παρουσίαση εργασιών