

**ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ – COURSE DESCRIPTION**

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

Υποχρ/Compuls

Προαιρ/Elect

Διδάσκων / Lecturer: Ε. Πανάγου, Καθηγητής ΓΠΑ

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 ΠΕΡΙΧΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ – COURSE CONTENTS**

<i>Ενότητα / Unit</i>		<i>Ωρες/Hrs</i>
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

**ΕΞΕΤΑΣΗ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ / EXAMINATION**

Βαρύτητα/ Weight

Διδασκαλίας / Taught	33	Αρ. ατομικών εργασιών	Γραπτή εξέταση/Written exam	60%
Σεμιναρίου / Seminar	3*	No of pers. assignments	Προφορική εξέταση / Orals	20%
Συνεργασία με διδάσκοντα / Collaboration with lecturer		Αρ. ομαδικών εργασιών	Ατομικές εργασίες/Pers assignmts	
Πρακτικής / Laboratory		No of group assignments	Ομαδικές εργασίες/Group assigns	20%
<b>ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ / TOTAL:</b>			<b>ΣΥΝΟΛΟ / TOTAL:</b>	<b>100%</b>

**ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ / BIBLIOGRAPHY**

Adams, M.R., Moss, M.O., McClure, P., 2016. Food Microbiology, 4<sup>th</sup> Edition, Royal Society of Chemistry, Cambridge, UK.

Fellows, P.J., 2016. Food Processing Technology: Principles and Practice, 4<sup>th</sup> Edition, Woodhead Publishing, Ltd., Cambridge, UK.

Αρβανιτογιάννης, Ι.Σ., Στρατάκος, Α.Χ., 2011. Τεχνολογίες Επεξεργασίας και Συσκευασίας Τροφίμων. Εκδόσεις University Studio Press, Θεσσαλονίκη.

**ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ / NOTES \***

Παρουσίαση εργασιών