

**ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ – COURSE DESCRIPTION**

<b>Τίτλος / Title:</b>	<b>Ειδικά Θέματα Τεχνολογίας Τροφίμων Topics in Food Technology</b>	Υποχρ/Compuls <input type="checkbox"/>
<b>Διδάσκων / Lecturer:</b>	Ε. Δροσινός, Γ. Κοτσερίδης, Α. Ακτύπης	Προαιρ/Elect <input checked="" type="checkbox"/>
		Σεμιν/Seminar <input type="checkbox"/>
		Φθινοπ/Autumn <input type="checkbox"/>
		Εαρινό/Spring <input checked="" type="checkbox"/>

**ΕΠΙΔΙΩΚΟΜΕΝΟΣ ΣΤΟΧΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ / COURSE GOALS**

Κατανόηση και επαρκής εποπτεία της και απαραίτητη γνώση για να λαμβάνει το σύγχρονο στέλεχος επιχείρησης αποφάσεις και να διαχειρίζεται προβλήματα στο σύγχρονο περιβάλλον των αγρο-βιομηχανικών επιχειρήσεων. Με την ολοκλήρωση του μαθήματος αναμένεται ότι οι φοιτητές θα αναγνωρίζουν τις βασικές τεχνολογίες που εφαρμόζονται σε κλαδικές επιχειρήσεις Τροφίμων & Γεωργίας.

**ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΠΕΡΙΧΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ – COURSE CONTENTS**

<i>Ενότητα / Unit</i>	<i>Ωρες/Hrs</i>
1. Κοινοτική και εθνική Νομοθεσία Τροφίμων	3
2. Codex Alimentarius, Ο Γενικός Νόμος των Τροφίμων	3
3. Έλεγχος Ποιότητας Τροφίμων	3
4. Επεξεργασία και συσκευασία νωπού κρέατος	3
5. Προϊόντα αλλαντοποίησης	3
6. Παραγωγή και αξιοποίηση του γάλακτος, Διατροφική και βιολογική αξία του γάλακτος, Παραγωγή καθαρού-υγιεινού γάλακτος (Μικροβιολογία γάλακτος)	3
7. Επεξεργασία του γάλακτος (θερμικές επεξεργασίες, τυποποίηση, ομογενοποίηση κ.λ.π.), Τεχνολογία βασικών γαλακτοκομικών προϊόντων (Προϊόντα Π.Ο.Π), Διαχείριση-επεξεργασία αποβλήτων της γαλακτοβιομηχανίας	3
8. Βασικές αρχές παραγωγής οίνων.	3
9. Περιγραφή λευκής, ροζέ και ερυθρής οινοποίησης	3
10. Ωρίμανση κατεργασίες οίνων.	3
11. Σύγχρονες τάσεις στην συσκευασία οίνων.	3
12. Γευσιγνωσία οίνων-βασικές αρχες (θεωρία-εργαστήριο). Σφάλματα οσμής και γεύσης των οίνων	3

**ΜΕΘΟΔΟΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ/ TEACHING METHOD**
**ΩΡΕΣ / HOURS**

Διδασκαλίας / Taught	24	Αρ. ατομικών εργασιών No of pers. assignments	1
Σεμιναρίου / Seminar			
Συνεργασία με διδάσκοντα / Collaboration with lecturer	3	Αρ. ομαδικών εργασιών No of group assignments	1
Πρακτικής / Laboratory	9		
<b>ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ / TOTAL:</b>	<b>36</b>		

**ΕΞΕΤΑΣΗ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ / EXAMINATION**
**Βαρύτητα/ Weight**

Γραπτή εξέταση/Written exam	60%
Προφορική εξέταση / Orals	
Ατομικές εργασίες/Pers assignmtns	40%
Ομαδικές εργασίες/Group assignmtns	
<b>ΣΥΝΟΛΟ / TOTAL:</b>	<b>100%</b>

 ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ /  
BIBLIOGRAPHY

 ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ /  
NOTES