

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Τίτλος: **ΓΕΝΙΚΑ ΘΕΜΑΤΑ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

Υποχρεωτικό

Προαιρετικό

Διδάσκων/ουσα: Ευστάθιος Ζ. Πανάγου, Καθηγητής ΓΠΑ

Χειμερινό

Εαρινό

ΕΠΙΔΙΩΚΟΜΕΝΟΣ ΣΤΟΧΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

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

Ενότητα	Ώρες
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 εκτίμησης της ποιότητας των τροφίμων	3

ΜΕΘΟΔΟΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ

ΩΡΕΣ

Διδασκαλίας 33 Αρ. ατομικών εργασιών

Σεμιναρίου 3*

Συνεργασία με διδάσκοντα Αρ. ομαδικών εργασιών

Πρακτικής

ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ

ΕΞΕΤΑΣΗ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Βαρύτητα

Γραπτή εξέταση 60%

Προφορική εξέταση 20%

Ατομικές εργασίες

Ομαδικές εργασίες 20%

ΣΥΝΟΛΟ 100%

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

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

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

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

Γιαβάσης, Ι., Μποζιάρης, Ι., Γκιάουρης, Ε., 2021. Μικροβιολογία Τροφίμων. 1η Ελληνική Έκδοση, Εκδόσεις Δίσιγμα, Αθήνα.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ

Παρουσίαση εργασιών