

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Τίτλος	Ειδικά Θέματα Τεχνολογίας Τροφίμων	Υποχρεωτικό <input type="checkbox"/>
		Προαιρετικό <input checked="" type="checkbox"/>
Διδάσκων /ουσα:	Ε. Δροσινός, Καθηγητής ΓΠΑ Γ. Κοτσερίδης, Καθηγητής ΓΠΑ Α. Ακτύπης, Λέκτορας ΓΠΑ Κ. Παπαδημητρίου, Επικ. Καθηγητής ΓΠΑ	Χειμερινό <input type="checkbox"/> Εαρινό <input checked="" type="checkbox"/>

ΕΠΙΔΙΩΚΟΜΕΝΟΣ ΣΤΟΧΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Κατανόηση και επαρκής εποπτεία της και απαραίτητη γνώση για να λαμβάνει το σύγχρονο στέλεχος επιχειρήσης 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 ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Ενότητα		Ώρες
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 αλλαντοποιίας	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

ΩΡΕΣ

Διδασκαλίας	24	Αρ. ατομικών εργασιών	1
Σεμιναρίου			
Συνεργασία με διδάσκοντα	3	Αρ. ομαδικών εργασιών	1
Πρακτικής	9		
ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ	36		

ΕΞΕΤΑΣΗ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Βαρύτητα

Γραπτή εξέταση	60%
Προφορική εξέταση	
Ατομικές εργασίες	40%
Ομαδικές εργασίες	
ΣΥΝΟΛΟ	100%

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ
ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ