

ΦΥΛΛΟ ΤΑΥΤΟΤΗΤΑΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ



Κωδ. Αριθ.

ΑΕΙ

Τίτλος

Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων

Σκοπός

Το μάθημα παρέχει εισαγωγικές γνώσεις για το τρόφιμο ως σύνθετο υλικό (σύσταση, δομή, ιδιότητες), τη χημεία και μικροβιολογία τροφίμων, την ποιότητα και ασφάλεια.
Επίσης περιλαμβάνει τις βασικές διεργασίες επεξεργασίας, ιδιαίτερα την ψύξη-κατάψυξη και στις θερμικές διεργασίες τροφίμων που δεν καλύπτονται από άλλα μαθήματα του προγράμματος σπουδών. Επί πλέον εξετάζονται βασικά θέματα συσκευασίας τροφίμων.

Στοιχεία
Μαθήματος

Τ.Π	Ενοτ.Μαθ.	ΕΞ		Ω / Ε
<input style="width: 40px; height: 40px;" type="text" value="Χημ
Μηχ"/>	ΒΑ.ΕΠ	<input style="width: 40px; height: 20px;" type="text"/>	ΕΞ	<input style="width: 40px; height: 20px;" type="text" value="6"/>
	ΤΕ.ΕΠ	+	ΚΟΡ	<input style="width: 40px; height: 20px;" type="text" value="3"/>
	ΤΧΛ.	<input style="width: 40px; height: 20px;" type="text"/>	ΚΑΤ	<input style="width: 40px; height: 20px;" type="text"/>
	Ο.Α.Κ.	<input style="width: 40px; height: 20px;" type="text"/>	ΥΠΧ	<input style="width: 40px; height: 20px;" type="text"/>
	Ξ.Γ.	<input style="width: 40px; height: 20px;" type="text"/>	ΕΠΛ	<input style="width: 40px; height: 20px;" type="text"/>
			Π.ΤΜ	<input style="width: 40px; height: 20px;" type="text"/>
			ΘΕ	<input style="width: 40px; height: 20px;" type="text" value="3"/>
			ΦΡ	<input style="width: 40px; height: 20px;" type="text"/>
			ΕΡΓ	<input style="width: 40px; height: 20px;" type="text"/>
			ΥΠΛ	<input style="width: 40px; height: 20px;" type="text"/>

Προαπαιτ.
Γνώσεις

Τα βασικά μαθήματα του κορμού, ΜΦΔ Ι- Αρχές Βιολογικών Διεργασιών

Θεωρία

1. Εισαγωγή στην Τεχνολογία Τροφίμων. Το τρόφιμο ως σύνθετο βιολογικό υλικό: σύσταση, δομή, ιδιότητες.
2. Χημεία Τροφίμων-κύρια συστατικά
3. Χημεία Τροφίμων-κύρια συστατικά
4. Χημεία Τροφίμων-βιταμίνες, πρόσθετα κτλ
5. Εισαγωγή στη Μικροβιολογία τροφίμων-ασφάλεια
6. Εισαγωγή στη Μικροβιολογία τροφίμων-αλλοίωση
7. Αρχές κινητικής χημικών και βιολογικών δράσεων στα τρόφιμα
8. Διασφάλιση ποιότητας- ασφάλειας
9. Διεργασίες επεξεργασίας τροφίμων
10. Ψύξη
11. Κατάψυξη
12. Θερμικές Διεργασίες
13. Συσκευασία Τροφίμων

Απασχόλ..

ΘΕ	3	ΦΡ		ΕΡΓ		ΚΑΤ.	4	
----	---	----	--	-----	--	------	---	--

Σπουδ. Ωρες / εβδομα								ΟΙΚ.		
Απασχόλ..	ΘΕ	39	ΦΡ		ΕΡΓ			ΚΑΤ.	51	ΣΥΝΟΛΟ: 90
Σπουδ. Ωρες / Εξαμ.								ΟΙΚ		

Πέτρος Ταούκης, Καθ. ΕΜΠ (Θεωρία Συντονιστής μαθήματος)

Διδάσκοντες

Σημειώσεις Μαθήματος (Π. Ταούκης et al., 2019- υπό προετοιμασία)
Geoffrey Campbell-Platt, Food Science and Technology, 2nd Edition, 2017

Διδ. Βοηθ.

“FOOD CHEMISTRY” Owen R. Fennema “Marcel Dekker Inc., 1996.

Τυπικό/ά
Διεθνές/ή.
Σύγγραμ..

“Fennema’s Food Chemistry 4th ed” S. Damodaran, K. Parkin, O. Fennema CRC Press, Taylor & Francis Group 2008

“Modern Food Microbiology, 7th ed.” JM Jay, MJ Loessner, and DA Golden. 2005. Springer

Μέθ.Διεξ.

Διδασκαλία κάθε εβδομάδα επί 3 ώρες με προφορική ανάπτυξη της θεωρίας, παραδείγματα υπολογισμών, και συζήτηση για επίλυση αποριών.

Εκπόνηση ατομικών προαιρετικών εργασιών σε υπολογιστικά θέματα επιστήμης και διεργασιών τροφίμων.

Αξιολ.Επιδ.

75% Τελική εξέταση
25% Υπολογιστικά θέματα

Ενιαίος
Βαθμός

75% Τελική εξέταση
25% Υπολογιστικά θέματα

Επεξήγηση Συντμήσεων

Τ. Π. : Τμήμα Προέλευσης

Ενοτ. Μαθ. : Ενότητα Μαθημάτων

ΒΑ. ΕΠ. : Βασικών Επιστημών

ΤΕ. ΕΠ. : Τεχνικών Επιστημών (engineering)

ΤΧΛ : Τεχνολογικών

Ο.Α.Κ : αναγράφεται Ο=οικονομικά , Α = ανθρωπιστικά και Κ = κοινωνιολογικά

Ξ. Γ. : ξένες γλώσσες

ΕΞ : εξάμηνο σπουδών που διδάσκεται το μάθημα

ΚΟΡ : μαθήματα κορμού που απευθύνονται στο σύνολο της τάξης

ΚΑΤ : μαθήματα κατεύθυνσης

ΥΠΧ : υποχρεωτικό μάθημα

ΕΠΛ. : μάθημα επιλογής

Π.ΤΜ : παράλληλα τμήματα

Ω/Ε : ώρες /εβδομάδα που περιλαμβάνονται στο ωρολόγιο πρόγραμμα

ΘΕ : θεωρητική διδασκαλία (Ω/Ε)

ΦΡ : φροντιστήριο (Ω/Ε)
ΕΡΓ. : εργαστήριο (Ω/Ε)
ΥΠΛ : υπολογιστικές ασκήσεις (Ω/Ε)
Τυπικό Δ. Σ : Τυπικό Διεθνές Σύγγραμμα
Απ.Σπ. Ω /ΕΞ : ώρες απασχόλησης σπουδαστή ανά εξάμηνο
Κ. ΟΙΚ. : κατ' οίκον