

Τίτλος Μαθήματος	Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων				
Κωδικός Μαθήματος	NUT225				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	Πτυχίο (1 ^{ος} κύκλος)				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	2 ^{ος} χρόνος / 4 ^ο τετράμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Θα ανακοινωθεί				
ECTS	6	Διαλέξεις / εβδομάδα	3 ώρες/14 εβδομάδες	Εργαστήρια / εβδομάδα	Δεν ισχύει
Στόχοι Μαθήματος	Σκοπός του μαθήματος είναι η έμφαση που πρέπει να δοθεί στην τεχνολογία που χρησιμοποιείται για την παρασκευή και σύνθεση των τροφίμων και των αλλαγών που εμφανίζονται φυσιολογικά ή όταν υπόκεινται σε επεξεργασία.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Αναμένεται ότι με την ολοκλήρωση του μαθήματος, ο φοιτητής/τρια θα είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> • αξιολογεί την ποιότητα τροφίμων βασισμένη σε φυσικά και χημικά κριτήρια • αξιολογεί την ποιότητα τροφίμων βασισμένη σε μικροβιολογικά και οργανοληπτικά κριτήρια • επιλέγει τις πιο κατάλληλες μεθόδους για συντήρηση τροφίμων που θα διατηρήσουν τα τρόφιμα σε καλή κατάσταση και διασφαλίζοντας σε επιθήματα επίπεδα την ποιότητα και τα θρεπτικά συστατικά • ενημερώνεται για την τεχνολογία και τη διαδικασία παρασκευής διαφόρων κατηγοριών τροφίμων (π.χ κρέατος γάλακτος, φρούτων και λαχανικών, δημητριακών, λιπών και ελαίων κ.τ.λ) 				
Προαπαιτούμενα	LFS100		Συναπαιτούμ ενα	Κανένα	
Περιεχόμενο Μαθήματος	<u>Θεωρία</u> Εισαγωγή στην Τεχνολογία Τροφίμων Μέθοδοι Συντήρησης Τροφίμων Οργανοληπτική Αξιολόγηση Τροφίμων Πρόσθετα Τροφίμων				

	<p>Τεχνολογία Γάλακτος και Γαλακτοκομιών Προϊόντων. Τεχνολογία Φρούτων και Λαχανικών Τεχνολογία Δημητριακών Προϊόντων. Τεχνολογία Λιπών και Ελαίων. Τεχνολογία Κρέατος και Προπαρασκευασμάτων Βιολογικά Προϊόντα Επισήμανση Τροφίμων Λειτουργικά Τρόφιμα Νομοθεσία Τροφίμων – Εθνικές και Ευρωπαϊκές.</p> <p>Επισκέψεις ή και τοποθετήσεις φοιτητών σε διάφορες εργασιακές θέσεις στην βιομηχανία</p> <p>Στόχος των επισκέψεων ή και τοποθετήσεων στις εργασιακές θέσεις σε βιομηχανίες τροφίμων είναι α) Διαζώσεις Επαφή για την Τεχνολογία και Παραγωγική Διαδικασία των διαφόρων κατηγοριών Τροφίμων και β) με τους ποιοτικούς ελέγχους (φυσικούς, χημικούς, οργανοληπτικούς και μικροβιολογικούς που διεξάγονται για τις πρώτες ύλες και στα τελικά προϊόντα.</p>								
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διδασκαλία στην τάξη								
Βιβλιογραφία	<p>Brown, A., 2014. <i>Understanding Food: Principles and Preparation</i>. 5th ed. Cengage Learning. ISBN: 9781285954493</p> <p>Campbell-Platt, G., 2017. <i>Food Science and Technology</i>. 2nd ed. Wiley-Blackwell. ISBN: 978-0-470-67342-3,</p> <p>Lazos, E. and Lazou, A., 2017 <i>Food Processing 1</i>. 2nd ed. Papazisi. ISBN: 978-960-02-3280-6</p> <p>Sflomos, C. and Varzakakos, T., 2019. <i>Introduction to Science and Technology of Foods</i>. Tsotras.</p> <p>Taoukis, P. and Oreopoulou, B., 2019. <i>Science and Technology of Foods</i>.</p>								
Αξιολόγηση	<table border="1" style="border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="padding: 5px;">Εξετάσεις</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">60%</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Παρουσία και Συμμετοχή στη Τάξη</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">10%</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;">Εργασίες</td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">30%</td> </tr> <tr> <td style="padding: 5px;"></td> <td style="text-align: center; padding: 5px;">100%</td> </tr> </table>	Εξετάσεις	60%	Παρουσία και Συμμετοχή στη Τάξη	10%	Εργασίες	30%		100%
Εξετάσεις	60%								
Παρουσία και Συμμετοχή στη Τάξη	10%								
Εργασίες	30%								
	100%								
Γλώσσα	Ελληνική								