

## Προπτυχιακό Πρόγραμμα Σπουδών

### Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής (2019)

Πρόγραμμα σπουδών **49** μαθημάτων από τα οποία τα **8** (ποσοστό 16.3%) είναι μαθήματα επιλογής (από σύνολο **14** προσφερόμενων) όπου τα επιλέγει ο φοιτητής στο 4<sup>ο</sup> και 5<sup>ο</sup> έτος.

Περιλαμβάνονται **6** υποχρεωτικά μαθήματα που εμπίπτουν (αποκλειστικά ή συνδυαστικά) στον τομέα της Διατροφής (Εισαγωγή στη Διατροφή Ανθρώπου, Διατροφή & Μεταβολισμός, Διατροφή στα στάδια της ζωής, Διατροφή & Δημόσια Υγεία, Νέες τάσεις στην Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφή, Νομοθεσία Τροφίμων και Διατροφική Πολιτική), μαζί με άλλα 2 μαθήματα επιλογής (Κλινική Διατροφή, Λειτουργικά Τρόφιμα). Επίσης **5** υποχρεωτικά Γεωπονικά μαθήματα πρωτογενούς παραγωγής (Αγροτική Οικονομία-Πολιτική, Γενική Γεωργία, Γενική Ζωοτεχνία, Δενδροκομία, Λαχανοκομία), μαζί με άλλα 3 μαθήματα επιλογής (Αμπελουργία-Αμπελογραφία, Φυτοπαθολογία-Φυτοπροστασία, Ζωικοί Εχθροί Αποθηκευμένων Τροφίμων), που εμπίπτουν στο γνωστικό αντικείμενο της Σχολής Γεωπονίας, με το σκεπτικό της διεκδίκησης/λήψης πτυχίου Γεωπόνου-Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής (όπως στο Γεωπονικό Πανεπιστήμιο Αθηνών). Επίσης περιέχει περίπου 20 μαθήματα τα οποία είναι παρόμοια με του τμήματος διαιτολογίας και διατροφής του Χαροκόπειου, οπότε ενισχύεται και ο διατροφικός πυλώνας του Τμήματος.

Το πρόγραμμα συνδυάζει 3 έτη υποχρεωτικών μαθημάτων Βασικής Παιδείας, Γεωπονικής Παιδείας και Κορμού (κυρίως στο 3<sup>ο</sup> έτος). Στα τελευταία 2 έτη υπάρχει συνδυασμός υποχρεωτικών μαθημάτων Κορμού και Εμβάνθυσης και μαθημάτων επιλογής Γεωπονικής Παιδείας αλλά κυρίως Εμβάνθυσης, χωρίς να είναι υπερβολικά μεγάλος ο αριθμός των μαθημάτων επιλογής (16.3% επί του συνολικού αριθμού μαθημάτων για ήψη πτυχίου), γεγονός που να δημιουργεί πρακτικά προβλήματα διεκπεραίωσης σε έναν μικρό χώρο με λίγα οργανωμένα εργαστήρια και λίγες, μικρές αίθουσες διδασκαλίας. Για τα εργαστηριακά μαθήματα με σημαντικό εργαστηριακό-πρακτικό μέρος προβλέπονται 3 ώρες εργαστηρίων, ενώ για τα περισσότερα από τα υπόλοιπα μαθήματα προβλέπονται 2 ώρες φροντιστηρίου (που μπορεί να γίνει υπό μορφή θεωρητικής εξάσκησης σε αίθουσες διδασκαλίας).

Περιλαμβάνεται υποχρεωτική πτυχιακή (30 ECTS- την επιλέγει ο φοιτητής και ξεκινά στην αρχή του 4<sup>ου</sup> έτους και έπειτα) καθώς και πρακτική άσκηση 2 μηνών, στο τέλος του 3<sup>ου</sup> ή/και 4<sup>ου</sup> έτους (καλοκαιρινοί μήνες) (6 ECTS). **ΣΥΝΟΛΟ ECTS 300 – integrated master**

Τέλος, περιέχει αρκετά μαθήματα με σύγχρονο και επίκαιρο γνωστικό αντικείμενο, με βάση τις επιταγές της σύγχρονης έρευνας, της βιομηχανίας τροφίμων και των εθνικών και κοινοτικών οδηγιών, όπως Μοριακή Βιολογία, Μοριακή διαγνωστική τροφίμων, Βιοπληροφορική, Λειτουργικά Τρόφιμα, Διαχείριση Ποιότητας και Ασφάλειας στη Βιομηχανία Τροφίμων, Έρευνα & Ανάπτυξη Νέων Προϊόντων και Νεοφανή Τρόφιμα, Αειφορική παραγωγή τροφίμων και περιβαλλοντικές επιπτώσεις και Νέες τάσεις στην επιστήμη τροφίμων και διατροφής (σε μορφή σεμιναρίων)

Επίσης προτείνεται, να είναι υποχρεωτικό οι φοιτητές να έχουν περάσει τουλάχιστον **10** από τα **20** μαθήματα των πρώτων 2 ετών (ή 2 μαθήματα ανά εξάμηνο, για τα πρώτα 4 εξάμηνα), προκειμένου να παρακολουθήσουν το 3<sup>ο</sup> έτος.

**ΒΠ : Βασικής Παιδείας (όλα υποχρεωτικά)**

**Γ : Γεωπονικής Παιδείας, Υ:υποχρεωτικό, Ε:επιλογής**

**ΜΚ: Μαθήματα Κορμού (όλα υποχρεωτικά)**

**Ε : Εμβάνθυνσης Υ:υποχρεωτικό, Ε:επιλογής**

## 1 ΕΤΟΣ

ΚΩΔ.	1 <sup>ο</sup> Εξάμηνο	Θεωρία	Εργαστ.Φροντιστ.	Ώρες Σύνολο	ECTS.	
ΒΠ-101	-Γενική και Ανόργανη Χημεία	Υ	3	3	6	6
ΒΠ-102	-Μαθηματικά-Στατιστική	Υ	4	2	6	6
ΒΠ-103	-Βιολογία (κύτταρο, ιστοί φυτών, ζώων)	Υ	3	3	6	6
ΜΚ-104	-Εισαγωγή στην Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων	Υ	3	2	5	6
ΓΥ-105	-Αρχές Αγροτικής Οικονομίας και Πολιτικής	Υ	3	2	5	6
	<b>Σύνολο</b>		<b>16</b>	<b>12</b>	<b>28</b>	<b>30</b>

ΚΩΔ.	2 <sup>ο</sup> Εξάμηνο	Θεωρία	Εργαστ.Φροντιστ.	Ώρες Σύνολο	ECTS	
ΒΠ-201	-Οργανική Χημεία	Υ	4	3	7	7
ΓΥ-202	- Γενική Γεωργία	Υ	4	2	6	6
ΒΠ-203	-Φυσική (Μηχανική Ρευστών, μεταφοράς θερμότητας, κτλ)	Υ	4	2	6	6
ΜΚ-204	-Εισαγωγή στην Διατροφή του ανθρώπου	Υ	3	2	5	6
ΒΠ-205	-Αγγλικά (Τεχνική Ορολογία Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής)	Υ	3	1	4	5
	<b>Σύνολο</b>		<b>18</b>	<b>10</b>	<b>28</b>	<b>30</b>

**2 ΕΤΟΣ**

ΚΩΔ.	3 <sup>ο</sup> Εξάμηνο	Θεωρία	Εργαστ.Φροντιστ.	Ώρες Σύνολο	ECTS	
ΒΠ-301	-Βιοχημεία	Υ	3	3	6	6
ΒΠ-302	-Αναλυτική Χημεία	Υ	3	3	6	6
ΒΠ-303	-Γενική Μικροβιολογία	Υ	3	3	6	6
ΒΠ-304	- Μοριακή Βιολογία	Υ	4	2	6	6
ΓΥ-305	-Γενική Ζωοτεχνία	Υ	4	2	6	6
	<b>Σύνολο</b>		<b>17</b>	<b>13</b>	<b>30</b>	<b>30</b>

ΚΩΔ.	4 <sup>ο</sup> Εξάμηνο	Θεωρία	Εργαστ.Φροντιστ.	Ώρες Σύνολο	ECTS	
ΒΠ-401	-Ενόργανη Ανάλυση	Υ	3	3	6	6
ΜΚ-402	-Διατροφή και Μεταβολισμός του Ανθρώπου	Υ	4	2	6	6
ΒΠ-403	-Βιοπληροφορική	Υ	3	3	6	6
ΓΥ-404	-Γενική Δενδροκομία και μετασυλλεκτικοί χειρισμοί	Υ	4	2	6	6
ΓΥ-405	-Γενική Λαχανοκομία και μετασυλλεκτικοί χειρισμοί	Υ	4	2	6	6
	<b>Σύνολο</b>		<b>18</b>	<b>12</b>	<b>30</b>	<b>30</b>

**3 ΕΤΟΣ**

ΚΩΔ.	5° Εξάμηνο	Θεωρία	Εργαστ.Φροντιστ.	Ώρες Σύνολο	ECTS	
ΜΚ-501	-Φυσικοχημεία Τροφίμων	Υ	3	3	6	6
ΜΚ-502	-Χημεία Τροφίμων	Υ	3	3	6	6
ΜΚ-503	-Μικροβιολογία Τροφίμων	Υ	3	3	6	6
ΜΚ-504	-Μηχανική Τροφίμων	Υ	3	3	6	6
ΜΚ-505	-Εμπορία (marketing) τροφίμων	Υ	4	2	6	6
	<b>Σύνολο</b>		<b>16</b>	<b>14</b>	<b>30</b>	<b>30</b>

ΚΩΔ.	6° Εξάμηνο	Θεωρία	Εργαστ.Φροντιστ.	Ώρες Σύνολο	ECTS	
ΜΚ-601	-Βιοχημεία-ενζυμολογία τροφίμων	Υ	3	3	6	6
ΜΚ-602	-Συντήρηση και Συσκευασία τροφίμων	Υ	3	3	6	6
ΜΚ-603	-Ποιοτικός, Οργανοληπτικός Έλεγχος και Αυθεντικότητα Τροφίμων	Υ	3	3	6	5
ΜΚ-604	-Βιομηχανικές ζυμώσεις και Βιοτεχνολογία Τροφίμων	Υ	3	3	6	5
ΜΚ-605	-Διατροφή στα στάδια ζωής του ανθρώπου	Υ	4	2	6	5
	-ΠΡΑΚΤΙΚΗ					3
	<b>Σύνολο</b>		<b>16</b>	<b>14</b>	<b>30</b>	<b>30</b>

#### 4 ΕΤΟΣ

Χ: χειμερινό, Ε : Εαρινό

ΚΩΔ.	7 <sup>ο</sup> Εξάμηνο	Θεωρία	Εργαστ.Φροντιστ.	Ώρες Σύνολο	ECTS	
EY-701	-Τεχνολογία και ποιοτικός έλεγχος γάλακτος και προϊόντων του	Υ	3	3	6	6
MK-702	-Διατροφή και δημόσια υγεία	Υ	4	2	6	5
EY-703	-Τεχνολογία & ποιοτικός έλεγχος δημητριακών & προϊόντων τους	Υ	3	3	6	5
	-ΠΤΥΧΙΑΚΗ					4
	<b>Επιλογή 2 από τα κάτωθι (όλα προσφέρονται και στο 9ο εξαμ.)</b>					
EE-X01	-Τοξικολογία τροφίμων	E	3	3	6	5
ΓΕ-X02	-Αμπελουργία-αμπελογραφία	E	4	2	6	5
EE-X03	-Οινολογία και Τεχνολογία Αλκοολούχων ποτών	E	3	3	6	5
EE-X04	-Αειφορική παραγωγή τροφίμων και περιβαλλοντικές επιπτώσεις	E	4	2	6	5
ΓΕ-X05	-Φυτοπαθολογία-Φυτοπροστασία	E	3	3	6	5
EE-X06	-Μοριακή διαγνωστική τροφίμων	E	4	2	6	5
EE-X07	-Τεχνολογία και ποιοτικός έλεγχος λιπών-ελαίων	E	3	3	6	5
	<b>Σύνολο</b>		<b>10 + 2Ε</b>	<b>8+2Ε</b>	<b>30</b>	<b>30</b>

ΚΩΔ.	8 <sup>ο</sup> Εξάμηνο	Θεωρία	Εργαστ.Φροντιστ.	Ώρες Σύνολο	ECTS	
MK-801	-Υγιεινή και ασφάλεια τροφίμων	Υ	4	2	6	5
MK-802	-Διαχείριση Ποιότητας και Ασφάλειας στη Βιομηχανία Τροφίμων	Υ	3	2	5	4
EY-803	-Τεχνολογία και ποιοτικός έλεγχος κρέατος και προϊόντων του	Υ	3	3	6	5
	-ΠΤΥΧΙΑΚΗ					3
	-ΠΡΑΚΤΙΚΗ					3
	<b>Επιλογή 2 από τα κάτωθι (όλα προσφέρονται και στο 10ο εξαμ.)</b>					
EE-E01	-Κλινική διατροφή	E	4	2	6	5
EE-E02	-Οργάνωση και διοίκηση αγροδιατροφικής αλυσίδας	E	4	2	6	5
EE-E03	- Εξοπλισμός & Συστήματα Παραγωγής Βιομηχανιών Τροφίμων	E	4	2	6	5
EE-E04	-Τεχνολογία και ποιοτικός έλεγχος αλιευμάτων	E	3	3	6	5
ΓΕ-E05	-Ζωικοί εχθροί αποθηκευμένων τροφίμων (έντομα-ακάρεα-τρωκτικά)	E	4	2	6	5
EE-E06	-Λειτουργικά Τρόφιμα	E	4	2	6	5
EE-E07	-Αξιοποίηση αγροδιατροφικών αποβλήτων	E	3	3	6	5
	<b>Σύνολο</b>		<b>10+2Ε</b>	<b>7+2Ε</b>	<b>29</b>	<b>30</b>

**5 ΕΤΟΣ**

ΚΩΔ.	9 <sup>ο</sup> Εξάμηνο	Θεωρία	Εργαστ.Φροντιστ.	Ώρες Σύνολο	ECTS	
EY-901	-Έρευνα & Ανάπτυξη Νέων Προϊόντων και Νεοφανή τρόφιμα	Υ	3	-	3	3
EY-902	-Τεχνολογία & ποιοτικός έλεγχος φρούτων-λαχανικών & προϊόντων τους	Υ	3	3	6	5
	-ΠΤΥΧΙΑΚΗ					12
	<b>Επιλογή 2 από τα κάτωθι</b>					
EE-X01	-Τοξικολογία τροφίμων	E	3	3	6	5
ΓΕ-X02	-Αμπελουργία-αμπελογραφία	E	4	2	6	5
EE-X03	-Οινολογία και Τεχνολογία Αλκοολούχων ποτών	E	3	3	6	5
EE-X04	-Αειφορική παραγωγή τροφίμων και περιβαλλοντικές επιπτώσεις	E	4	2	6	5
ΓΕ-X05	-Φυτοπαθολογία-Φυτοπροστασία	E	3	3	6	5
EE-X06	-Μοριακή διαγνωστική τροφίμων	E	4	2	6	5
EE-X07	-Τεχνολογία και ποιοτικός έλεγχος λιπών-ελαίων	E	3	3	6	5
	<b>Σύνολο</b>		<b>6+2E</b>	<b>3+2E</b>	<b>21</b>	<b>30</b>

ΚΩΔ.	10 <sup>ο</sup> Εξάμηνο	Θεωρία	Εργαστ.Φροντιστ.	Ώρες Σύνολο	ECTS	
EY-1001	-Νέες τάσεις στην επιστήμη τροφίμων και διατροφής (Σεμινάριο)	Υ	3	-	3	3
ΜΚ-1002	-Νομοθεσία Τροφίμων και Διατροφική πολιτική	Υ	3	-	3	3
EY-1003	-Τροφιμογενή Νοσήματα	Υ	3	-	3	3
	-ΠΤΥΧΙΑΚΗ					11
	<b>Επιλογή 2 από τα κάτωθι</b>					
EE-E01	-Κλινική διατροφή	E	4	2	6	5
EE-E02	-Οργάνωση και διοίκηση αγροδιατροφικής αλυσίδας	E	4	2	6	5
EE-E03	- Εξοπλισμός & Συστήματα Παραγωγής Βιομηχανιών Τροφίμων	E	4	2	6	5
EE-E04	-Τεχνολογία και ποιοτικός έλεγχος αλιευμάτων	E	3	3	6	5
ΓΕ-E05	-Ζωικοί εχθροί αποθηκευμένων τροφίμων (έντομα-ακάρεια-τρωκτικά)	E	4	2	6	5
EE-E06	-Λειτουργικά Τρόφιμα	E	4	2	6	5
EE-E07	-Αξιοποίηση αγροδιατροφικών αποβλήτων	E	3	3	6	5
	<b>Σύνολο</b>		<b>9+2E</b>	<b>2E</b>	<b>21</b>	<b>30</b>

**Από τον παρακάτω πίνακα οι ενδιαφερόμενοι φοιτητές του προγράμματος σπουδών 'Τεχνολογίας Τροφίμων' θα πρέπει να επιλέξουν ένα σύνολο μαθημάτων που να έχει άθροισμα τουλάχιστων 60 ECTS ώστε να λάβουν το πτυχίο Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του ΠΘ (το παλαιό πτυχίο ήταν 240 ECTS)**

**ΒΠ : Βασικής Παιδείας (όλα υποχρεωτικά)**

**Γ : Γεωπονικής Παιδείας, Υ:υποχρεωτικό, Ε:επιλογής**

**ΜΚ: Μαθήματα Κορμού (όλα υποχρεωτικά)**

**Ε : Εμβάνθυνσης Υ:υποχρεωτικό, Ε:επιλογής**

			Θεωρία	Εργαστ.Φροντιστ.	Ώρες Σύνολο	ECTS
ΓΥ-105	-Αρχές Αγροτικής Οικονομίας και Πολιτικής	Υ	3	2	5	6
ΓΥ-202	-Γενική Γεωργία	Υ	4	2	6	6
ΒΠ-304	-Μοριακή Βιολογία	Υ	3	3	6	6
ΓΥ-305	-Γενική Ζωοτεχνία	Υ	4	2	6	6
ΜΚ-402	-Διατροφή και Μεταβολισμός του Ανθρώπου	Υ	4	2	6	6
ΒΠ-403	-Βιοπληροφορική	Υ	4	2	6	6
ΓΥ-404	-Γενική Δενδροκομία και μετασυλλεκτικοί χειρισμοί	Υ	4	2	6	6
ΓΥ-405	-Γενική Λαχανοκομία και μετασυλλεκτικοί χειρισμοί	Υ	4	2	6	6
ΜΚ-605	-Διατροφή στα στάδια ζωής του ανθρώπου	Υ	4	2	6	5
ΜΚ-702	-Διατροφή και δημόσια υγεία	Υ	4	2	6	5
ΕΥ-1001	-Νέες τάσεις στην επιστήμη τροφίμων και διατροφής (Σεμινάριο)	Υ	3	-	3	3
ΕΥ-1003	-Τροφιμογενή Νοσήματα	Υ	3	-	3	3
ΕΕ-Ε01	-Κλινική διατροφή	Ε	4	2	6	5
ΓΕ-Ε05	-Ζωικοί εχθροί αποθηκευμένων τροφίμων (έντομα-ακάρεα-τρωκτικά)	Ε	4	2	6	5
ΕΕ-Ε06	-Λειτουργικά Τρόφιμα	Ε	4	2	6	5
ΓΕ-Χ06	-Φυτοπαθολογία-Φυτοπροστασία	Ε	3	3	6	5
ΕΕ-Χ07	-Μοριακή διαγνωστική	Ε	4	2	6	5