

739 Τεχνολογίας Τροφίμων (Καρδίτσα)

<http://www.food.teilar.gr/>

Πρόγραμμα Σπουδών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων.

Το περιεχόμενο σπουδών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων θα καλύψει ευρύ φάσμα εφαρμογών της επιστήμης και της τεχνολογίας των τροφίμων παρέχοντας εξειδικευμένες επιστημονικές και τεχνικές γνώσεις που ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις της αγοράς εργασίας. Το Προπτυχιακό Πρόγραμμα Σπουδών του Τμήματος συνδέεται άμεσα με τα επαγγελματικά δικαιώματα των αποφοίτων.

Ειδικότερα έμφαση θα δοθεί στη ανάπτυξη και εφαρμογή νέων ηλεκτρονικών μέσων διδασκαλίας (πολυμορφικών) για το σύνολο των διδασκόμενων μαθημάτων εξοικειώνοντας έτσι ταχύτερα τους σπουδαστές με τις νέες τεχνολογίες. Στα γνωστικά αντικείμενα του Τμήματος περιλαμβάνονται μαθήματα γενικής υποδομής και εξειδίκευσης τα οποία προάγουν τη γνώση της χημικής σύστασης των τροφίμων, της φυσικής, βιολογικής και βιοχημικής δράσης τους, της θρεπτικής αξίας των συστατικών τους, των αλληλεπιδράσεων των συστατικών τους μεταξύ τους καθώς και με τα υλικά συσκευασίας, βελτίωσης και διασφάλισης ποιότητας των σταδίων παραγωγής, επεξεργασίας, τυποποίησης καθώς και ανάλυσης με σύγχρονες αναλυτικές μεθόδους.

Ειδική μέριμνα θα δοθεί στη διδασκαλία ταχύτατα εξελισσόμενων γνωστικών αντικειμένων όπως της βιοτεχνολογίας, μικροβιολογίας και τοξικολογίας τροφίμων. Ειδικά στο μάθημα της Ανάπτυξης Νέων Προϊόντων θα δοθεί έμφαση στην ανάπτυξη των προσωπικών ικανοτήτων των σπουδαστών και την ενίσχυση των πρωτοβουλιών και της ικανότητάς τους για επίλυση πρακτικών προβλημάτων.

Τέλος, ιδιαίτερη σημασία θα δοθεί στην εκπαίδευση των σπουδαστών σε εξειδικευμένα αντικείμενα της τεχνολογίας τροφίμων όπως το γάλα & τα γαλακτοκομικά προϊόντα, το κρέας & τα προϊόντα κρέατος, τα σιτηρά και αρτοσκευάσματα, λίπη και έλαια, οίνος, φρούτα και λαχανικά, κ.α.

Περιγραμματα Μαθημάτων

Α' Εξάμηνο	Θεωρία	Άσκηση Πράξης	Εργαστήριο	Ώρες Σύνολο	Φορ. Εργ.	Διδ. Μον.
Μαθηματικά	2	2		4	8	5
Γενική Χημεία	2		3	5	9	6
Φυσική	2		2	4	8	5
Βιολογία	2		2	4	8	5
Η/Υ	2		2	4	8	5
Εισαγωγή στην Επιστήμη & Τεχνολογία Τροφίμων	2			2	6	4
Σύνολο Ωρών (εβδομαδιαίως)	14	2	9		47	30

Β' Εξάμηνο	Θεωρία	Άσκηση Πράξης	Εργαστήριο	Ώρες Σύνολο	Φορ. Εργ.	Διδ. Μον.
Ποσοτική Χημεία	3		3	6	12	6
Οργανική Χημεία	2		2	4	8	4
Εφαρμοσμένα Μαθηματικά & Στατιστική	3	1		4	10	5
Γενική Μικροβιολογία	3			3	9	4
Μηχανική Τροφίμων Ι	2		2	4	8	4
Γενικές Αρχές Οικονομικής Επιστήμης	2			2	6	3
Τεχνικά Αγγλικά	2		2	4	8	4
Σύνολο Ωρών (εβδομαδιαίως)	17	1	9	27	55	30

Γ' Εξάμηνο	Θεωρία	Άσκηση Πράξης	Εργαστήριο	Ώρες Σύνολο	Φορ. Εργ.	Διδ. Μον.
Χημεία Τροφίμων	3		4	7	13	7
Μηχανική Τροφίμων ΙΙ	2		2	4	8	5
Βιοχημεία Τροφίμων	2			2	6	3
Ανάλυση Τροφίμων Ι	2		3	5	9	5
Μικροβιολογία Τροφίμων Ι	3		4	7	13	7
Φυτικοχημεία Τροφίμων	2			2	6	3
Σύνολο Ωρών (εβδομαδιαίως)	14		13	27	55	30

Δ' Εξάμηνο	Θεωρία	Άσκηση Πράξης	Εργαστήριο	Ώρες Σύνολο	Φορ. Εργ.	Διδ. Μον.
Ανάλυση Τροφίμων ΙΙ	2		3	5	9	5.5
Επεξεργασία Τροφίμων Ι	2		3	5	9	5.5
Βιοτεχνολογία Τροφίμων & Βιομηχανική Μικροβιολογία	2		2	4	8	5
Μικροβιολογία Τροφίμων ΙΙ	2		4	6	10	6
Οργάνωση και Διοίκηση	2			2	6	4
Μάθημα από Ομάδα Ι	2			2	6	4
Σύνολο Ωρών (εβδομαδιαίως)	12		14	24	48	30

Ε' Εξάμηνο	Θεωρεία	Ασκήση Πράξης	Εργαστήριο	Ώρες Σύνολο	Φορ. Εργ.	Διδ. Μον.
Συντήρηση Τροφίμων (Επεξεργασία Τροφίμων ΙΙ)	2		2	4	8	6
Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Οίνου και Αποσταγμάτων	2		4	6	10	7
Συσκευασία Τροφίμων και Ποτών	2		2	4	8	6
Διασφάλιση Ποιότητας	2			2	6	4
Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων	2		4	6	10	7
Σύνολο Ωρών (εβδομαδιαίως)	12		10	26	42	30
ΣΤ' Εξάμηνο	Θεωρεία	Ασκήση Πράξης	Εργαστήριο	Ώρες Σύνολο	Φορ. Εργ.	Διδ. Μον.
Μάθημα από Ομάδα Ι	2			2	6	4.5
Μάθημα από Ομάδα Ι	2			2	6	4.5
Μάθημα από Ομάδα ΙΙ	2		4	6	10	7.5
Μάθημα από Ομάδα ΙΙ	2		4	6	10	7.5
Οργανοληπτικός Έλεγχος Τροφίμων και Ποτών	2		2	4	8	6
Σύνολο Ωρών (εβδομαδιαίως)	10		10	20	40	30
Ζ' Εξάμηνο	Θεωρεία	Ασκήση Πράξης	Εργαστήριο	Ώρες Σύνολο	Φορ. Εργ.	Διδ. Μον.
Ανάπτυξη Νέων Προϊόντων	3		4	7	13	9
Μάθημα από Ομάδα Ι	2			2	6	4
Μάθημα από Ομάδα ΙΙ	2		4	6	10	6.5
Μάθημα από Ομάδα ΙΙ	2		4	6	10	6.5
Δεοντολογία Επαγγέλματος & Νομοθεσία Τροφίμων	2			2	6	4
Σύνολο Ωρών (εβδομαδιαίως)	11		12	23	45	30
Κατ' Επιλογήν Υποχρεωτικά Μαθήματα						
Ομάδα Ι : Θεωρητικά Μαθήματα Εμβάθυνσης						
Μετασυλλεκτική Φυσιολογία (*)						
Αξιοποίηση Υποπροϊόντων Βιομηχανικών Τροφίμων (*)						
Υγιεινή και Ασφάλεια Εργοστασίων Τροφίμων (*)						
Δειγματοληψία Τροφίμων-Στατιστικές Μέθοδοι Ανάλυσης (*)						
Πρόσθετες Ύλες (*)						
Γλυκαντικές Ύλες (*)						
Τοξικολογία Τροφίμων (*)						
Αξιολόγηση Επικινδυνότητας και Διαχείριση Κρίσεων στη Βιομηχανία Τροφίμων (*)						
Μελέτη και Ανάπτυξη Διεργασιών Τροφίμων (*)						
Οικονομική και Επιχειρηματική Ψυχολογία (*)						
Ειδικά Θέματα Τεχνολογίας Τροφίμων (*,+)						

(*) Προαιρετικά με υποχρεωτική επιλογή τεσσάρων μαθημάτων από κάθε σπουδαστή. Σε κάθε εξάμηνο διδάσκονται εκ περιτροπής 5 έως 6 θεωρητικά μαθήματα εμβάθυνσης.

(+) Ειδικά θέματα αιχμής του αντικειμένου της Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων που ορίζονται κάθε έτος με απόφαση της Γενικής Συνέλευσης του Τμήματος.

Ομάδα II : Μαθήματα Τεχνολογιών

Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Αποσταγμάτων (**)

Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Φρούτων και Λαχανικών (**)

Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Σιτηρών και Αρτοσκευασμάτων (**)

Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Λιπών και Ελαίων (**)

Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Κρέατος και Προϊόντων Κρέατος (**)

Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Αλιευμάτων (**)

(**) Προαιρετικά με υποχρεωτική επιλογή τριών μαθημάτων

Προαιρετικά μαθήματα

Το ωρολόγιο πρόγραμμα και τα περιγράμματα σπουδών αφορούν τα υποχρεωτικά και τα επιλογής υποχρεωτικά μαθήματα. Στο πρόγραμμα μαθημάτων περιλαμβάνονται επίσης επί πλέον των αναφερομένων μέχρι δύο προαιρετικά μαθήματα ανά εξαμήνο σπουδών, που καθορίζονται με απόφαση της Γενικής Συνέλευσης του Τμήματος. Σύμφωνα με τα ισχύοντα οι σπουδαστές έχουν να επιλέξουν μεταξύ των παρακάτω μαθημάτων :

Προαιρετικά μαθήματα
Τρόφιμα και Ασφάλεια
Σύνταξη και παρουσίαση τεχνικού κειμένου
Κοινωνιολογία
Εισαγωγή στους Η/Υ
Εισαγωγή στην Αγγλική γλώσσα
Κοινωνία - Τρόφιμα - Περιβάλλον
Δημόσιες Σχέσεις

Αλυσίδες μαθημάτων

Εάν οι γνώσεις που παρέχονται σε ένα μάθημα είναι προϋπόθεση επιτυχούς παρακολούθησης ενός άλλου μαθήματος, το πρώτο μάθημα χαρακτηρίζεται ως προαπαιτούμενο του δευτέρου. Ένα μάθημα μπορεί να είναι ταυτόχρονα και προαπαιτούμενο ενός μαθήματος και εξαρτώμενο από άλλο μάθημα.

Προαπαιτούμενο	Εξαρτώμενο
Γενική Χημεία	Ποσοτική Χημεία
Ποσοτική Χημεία	Ανάλυση Τροφίμων I
Οργανική Χημεία	Χημεία Τροφίμων
Γενική Μικροβιολογία	Μικροβιολογία Τροφίμων I
Μικροβιολογία Τροφίμων II	Βιομηχανική Μικροβιολογία
Μηχανική Τροφίμων I	Επεξεργασία Τροφίμων I
Μηχανική Τροφίμων II	Επεξεργασία Τροφίμων II
Εφαρμοσμένα Μαθηματικά και Στατιστική	Οργανοληπτικός Έλεγχος Τροφίμων και Ποτών