

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

(1) ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΣΧΟΛΗ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΤΝΟΣ		
ΤΜΗΜΑ	ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	ΠΡΟΠΤΥΧΙΑΚΕΣ ΣΠΟΥΔΕΣ		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	3350	ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	7 ^ο
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΟΡΓΑΝΟΛΗΠΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ		
ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ <i>σε περίπτωση που οι πιστωτικές μονάδες απονέμονται σε διακριτά μέρη του μαθήματος π.χ. Διαλέξεις, Εργαστηριακές Ασκήσεις κ.λπ. Αν οι πιστωτικές μονάδες απονέμονται ενιαία για το σύνολο του μαθήματος αναγράψτε τις εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας και το σύνολο των πιστωτικών μονάδων</i>	ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ	
ΔΙΑΛΕΞΕΙΣ ΚΑΙ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΕΣ ΑΣΚΗΣΕΙΣ	4	6	
<i>Προσθέστε σειρές αν χρειαστεί. Η οργάνωση διδασκαλίας και οι διδακτικές μέθοδοι που χρησιμοποιούνται περιγράφονται αναλυτικά στο (δ).</i>			
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ <i>γενικού υποβάθρου, ειδικού υποβάθρου, ειδίκευσης γενικών γνώσεων, ανάπτυξης δεξιοτήτων</i>	Ειδικού Υποβάθρου		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:	Χημεία Τροφίμων II, Στατιστική Ποσοτικές Μέθοδοι		
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	ΕΛΛΗΝΙΚΗ		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	ΟΧΙ		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)	https://aegeanmoodle.aegean.gr/course/view.php?id=148		

(2) ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

<p>Μαθησιακά Αποτελέσματα</p> <p><i>Περιγράφονται τα μαθησιακά αποτελέσματα του μαθήματος οι συγκεκριμένες γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες καταλλήλου επιπέδου που θα αποκτήσουν οι φοιτητές μετά την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος.</i></p> <p><i>Συμβουλευτείτε το Παράρτημα Α</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Περιγραφή του Επιπέδου των Μαθησιακών Αποτελεσμάτων για κάθε ένα κύκλο σπουδών σύμφωνα με το Πλαίσιο Προσόντων του Ευρωπαϊκού Χώρου Ανώτατης Εκπαίδευσης • Περιγραφικοί Δείκτες Επιπέδων 6, 7 & 8 του Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων Διά Βίου Μάθησης και το Παράρτημα Β • Περιληπτικός Οδηγός συγγραφής Μαθησιακών Αποτελεσμάτων
<p>Οι φοιτητές/ριες με την ολοκλήρωση του μαθήματος οργανοληπτικός έλεγχος:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Γνωρίζουν βασικές έννοιες φυσιολογίας και ψυχοφυσικής που διέπουν τις αισθήσεις του ανθρώπου. • Γνωρίζουν τις δοκιμασίες που εφαρμόζονται στην οργανοληπτική αξιολόγηση των τροφίμων μέσω των αισθήσεων • Κατανοούν το ρόλο της φυσιολογίας του ανθρώπου στην αντίληψη των αισθητηριακών ιδιοτήτων των τροφίμων • Κατανοούν τις απαιτήσεις και τους περιορισμούς στην εφαρμογή των δοκιμασιών για την οργανοληπτική αξιολόγηση των τροφίμων • Είναι σε θέση να επιλέξουν την κατάλληλη δοκιμασία για την οργανοληπτική αξιολόγηση των τροφίμων μέσω των αισθήσεων • Εξοικονώνονται με την εφαρμογή δοκιμασιών αισθητηριακής αξιολόγησης τροφίμων, τη συλλογή και στατιστική επεξεργασία δεδομένων από την αξιολόγηση αυτή και την παρουσίαση των

αποτελεσμάτων

Γενικές Ικανότητες

Λαμβάνοντας υπόψη τις γενικές ικανότητες που πρέπει να έχει αποκτήσει ο πτυχιούχος (όπως αυτές αναγράφονται στο Παράρτημα Διπλώματος και παρατίθενται ακολούθως) σε ποια / ποιες από αυτές αποσκοπεί το μάθημα.:

Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών

Προσαρμογή σε νέες καταστάσεις

Λήψη αποφάσεων

Αυτόνομη εργασία

Ομαδική εργασία

Εργασία σε διεθνές περιβάλλον

Εργασία σε διεπιστημονικό περιβάλλον

Παράγωγή νέων ερευνητικών ιδεών

Σχεδιασμός και διαχείριση έργων

Σεβασμός στη διαφορετικότητα και στην πολυπολιτισμικότητα

Σεβασμός στο φυσικό περιβάλλον

Επίδειξη κοινωνικής, επαγγελματικής και ηθικής υπευθυνότητας και

ευαισθησίας σε θέματα φύλου

Άσκηση κριτικής και αυτοκριτικής

Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης

.....

Άλλες...

.....

Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών

Αυτόνομη εργασία

Ομαδική εργασία

Σχεδιασμός και διαχείριση πειραμαμάτων

Άσκηση κριτικής και αυτοκριτικής

Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης

(3) ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

ΘΕΩΡΙΑ

- Εισαγωγή στον Οργανοληπτικό Έλεγχο
- Κανόνες ορθής πρακτικής στην αισθητηριακή ανάλυση
- Βασικές αρχές ανατομίας και φυσιολογίας της γεύσης
- Βασικές αρχές ανατομίας και φυσιολογίας της όσφρησης
- Το σωματοαισθητικό σύστημα και οι αισθήσεις της όρασης της ακοής και της αφής
- Βασικές έννοιες ψυχοφυσικής και προσδιορισμός κατώτατων ορίων αναγνώρισης
- Βασικές έννοιες ψυχοφυσικής και η χρήση της κλιμάκωσης
- Δοκιμασίες διαφοροποίησης
- Δοκιμασίες Περιγραφικής Ανάλυσης: Γεύση και Όσφρηση
- Δοκιμασίες Περιγραφικής Ανάλυσης: όραση, αφή, ακοή
- Δοκιμασίες Προτίμησης
- Δοκιμασίες Αποδοχής

ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ

- Αναγνώριση γεύσεων
- Ένταση γλυκύτητας διαφορετικών γλυκαντικών
- Επίδραση της θερμοκρασίας στην ένταση γλυκύτητας
- Απευαισθητοποίηση υποδοχέων γεύσης και όσφρησης
- Προσδιορισμός κατώτατου ορίου ανίχνευσης βασικών γεύσεων
- Αναγνώριση τροφίμων μέσω γεύσης
- Αναγνώριση τροφίμων μέσω γεύσης και όσφρησης
- Προσδιορισμός τροφίμων και ευφραντικών μέσω όσφρησης
- Η επίδραση της αίσθησης της όρασης στην αίσθηση της γεύσης
- Δοκιμασία διαφοροποίησης κατά ζεύγη
- Τριγωνική δοκιμασία διαφοροποίησης
- Διτριάδικη δοκιμασία διαφοροποίησης
- Δοκιμασία διαφοροποίησης με κατάταξη

- Ποσοτική Περιγραφική Ανάλυση

(4) ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

<p>ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ Πρόσωπο με πρόσωπο, Εξ αποστάσεως εκπαίδευση κ.λπ.</p>	<p>ΠΡΟΣΩΠΟ ΜΕ ΠΡΟΣΩΠΟ</p>																							
<p>ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ Χρήση Τ.Π.Ε. στη Διδασκαλία, στην Εργαστηριακή Εκπαίδευση, στην Επικοινωνία με τους φοιτητές</p>	<p>Πολυμεσικές παρουσιάσεις με χρήση εφαρμογών δημιουργίας παρουσιάσεων Ηλεκτρονική επικοινωνία με φοιτητές μέσω ηλεκτρονικού ταχυδρομείου Υποστήριξη Μαθησιακής διαδικασίας μέσω της ηλεκτρονικής πλατφόρμας moodle (https://aegeanmoodle.aegean.gr/)</p>																							
<p>ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ Περιγράφονται αναλυτικά ο τρόπος και μέθοδοι διδασκαλίας. Διαλέξεις, Σεμινάρια, Εργαστηριακή Άσκηση, Άσκηση Πεδίου, Μελέτη & ανάλυση βιβλιογραφίας, Φροντιστήριο, Πρακτική (Τοποθέτηση), Κλινική Άσκηση, Καλλιτεχνικό Εργαστήριο, Διαδραστική διδασκαλία, Εκπαιδευτικές επισκέψεις, Εκπόνηση μελέτης (project), Συγγραφή εργασίας / εργασιών, Καλλιτεχνική δημιουργία, κ.λπ. Αναγράφονται οι ώρες μελέτης του φοιτητή για κάθε μαθησιακή δραστηριότητα καθώς και οι ώρες μη καθοδηγούμενης μελέτης σύμφωνα με τις αρχές του ECTS</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="632 703 957 757">Δραστηριότητα</th> <th data-bbox="963 703 1399 757">Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="632 761 957 792">Διαλέξεις</td> <td data-bbox="963 761 1399 792">60</td> </tr> <tr> <td data-bbox="632 797 957 828">Εργαστηριακές Ασκήσεις</td> <td data-bbox="963 797 1399 828">30</td> </tr> <tr> <td data-bbox="632 833 957 864"></td> <td data-bbox="963 833 1399 864"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="632 869 957 900"></td> <td data-bbox="963 869 1399 900"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="632 904 957 936"></td> <td data-bbox="963 904 1399 936"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="632 940 957 972"></td> <td data-bbox="963 940 1399 972"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="632 976 957 1008"></td> <td data-bbox="963 976 1399 1008"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="632 1012 957 1043"></td> <td data-bbox="963 1012 1399 1043"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="632 1048 957 1079"></td> <td data-bbox="963 1048 1399 1079"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="632 1084 957 1115">Σύνολο Μαθήματος</td> <td data-bbox="963 1084 1399 1115">90</td> </tr> </tbody> </table>	Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου	Διαλέξεις	60	Εργαστηριακές Ασκήσεις	30															Σύνολο Μαθήματος	90	
Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου																							
Διαλέξεις	60																							
Εργαστηριακές Ασκήσεις	30																							
Σύνολο Μαθήματος	90																							
<p>ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ Περιγραφή της διαδικασίας αξιολόγησης Γλώσσα Αξιολόγησης, Μέθοδοι αξιολόγησης, Διαμορφωτική ή Συμπερασματική, Δοκιμασία Πολλαπλής Επιλογής, Ερωτήσεις Σύντομης Απάντησης, Ερωτήσεις Ανάπτυξης Δοκιμίων, Επίλυση Προβλημάτων, Γραπτή Εργασία, Έκθεση / Αναφορά, Προφορική Εξέταση, Δημόσια Παρουσίαση, Εργαστηριακή Εργασία, Κλινική Εξέταση Ασθενούς, Καλλιτεχνική Ερμηνεία, Άλλη / Άλλες Αναφέρονται ρητά προσδιορισμένα κριτήρια αξιολόγησης και εάν και που είναι προσβάσιμα από τους φοιτητές.</p>	<p>Οι φοιτητές αξιολογούνται στην ελληνική γλώσσα μέσω τελικής γραπτής εξέτασης με ερωτήσεις ανάπτυξης και επίλυσης προβλημάτων για τη θεωρία και το εργαστήριο του μαθήματος. Ο βαθμός της τελικής αυτής εξέτασης αποτελεί το 80% του συνολικού βαθμού του μαθήματος Οι φοιτητές αξιολογούνται με γραπτές εργαστηριακές αναφορές που αφορούν την κατανόηση της αρχής της μεθοδολογίας που χρησιμοποίησαν, την παρουσίαση και στατιστική επεξεργασία των δεδομένων του πειράματος και την αξιολόγηση του αποτελέσματος. Ο μέσος όρος των βαθμών των εργαστηριακών αναφορών αποτελεί το 20% του συνολικού βαθμού του μαθήματος.</p>																							

(5) ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Προτεινόμενη Βιβλιογραφία:

- Οργανοληπτικός Έλεγχος Τροφίμων, Τσάκης Ιωάννης, Εκδότης Α. Παπασωτηρίου & Σια Ι.Κ.Ε., Έκδοση 1η, 2013
- Πειραματικός Σχεδιασμός και Στατιστική Ανάλυση, Κομίλης Δημήτριος, Εκδότης Μάρκου Ι. Γεώργιος και Σια Ε.Ε., Έκδοση 1η, 2012
- Στατιστική Ανάλυση Πειραματικών Σχεδιασμών, Χρ. Κίτσος, Εκδόσης νέων Τεχνολογιών Μον ΕΠΕ, Έκδοση 1η, 1994
- Ποιοτικός έλεγχος παραγωγής, Παπαργύρης Αθανάσιος, Παπαργύρης Δημήτριο, Εκδότης Ζήτη Πελαγία & Σια Ι.Κ.Ε., Έκδοση 1η, 2010
- Δομαιοθητική εκτίμηση των τροφίμων ζωικής προέλευσης, Γεωργιάκης Σπύρος (συνεργασία: Α.Μαντή, Π.Βαρελτζη, Α.Γεωργιάκη), εκδοτικός οίκος αδελφών Κυριακίδη Α.Ε., Έκδοση 1η 2012
- Έρευνα και Ανάπτυξη νέων προϊόντων Τροφίμων και Ποτών, Σφλώμος Κωνσταντίνος, Βαρζάκας Θεόδωρος, Εκδότης

Κωνσταντίνος Σφλώμος, Έκδοση 1η, 2015

- Οίνος και Αποστάγματα, Ευάγγελος Ηρ. Σουφλερός, Εκδότης Ευάγγελος Σουφλερό, Έκδοση 2η 2000.

- *Συναφή επιστημονικά περιοδικά:*

- Journal of sensory studies
- Food Quality and Preference
- Trends in food sensory science