

## ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

### (1) ΓΕΝΙΚΑ

<b>ΣΧΟΛΗ</b>	ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ		
<b>ΤΜΗΜΑ</b>	ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ		
<b>ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ</b>	ΒΑΣΙΚΟ		
<b>ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ</b>	2400	<b>ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ</b>	4 <sup>ο</sup>
<b>ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ</b>	ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΑΣΚΗΣΗ		
<b>ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ</b> <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>	<b>ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ</b>	<b>ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ</b>	
Εργασία σε φορέα υποδοχής (Ιούλιο – Αύγουστο)	40	5	
<i>Προσθέστε σειρές αν χρειαστεί. Η οργάνωση διδασκαλίας και οι διδακτικές μέθοδοι που χρησιμοποιούνται περιγράφονται αναλυτικά στο (δ).</i>			
<b>ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ</b> <i>γενικού υποβάθρου, ειδικού υποβάθρου, ειδίκευσης γενικών γνώσεων, ανάπτυξης δεξιοτήτων</i>	ΓΕΝΙΚΟΥ ΥΠΟΒΑΘΡΟΥ		
<b>ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:</b>	ΓΕΝΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ / ΟΡΓΑΝΙΚΗ ΧΗΜΕΙΑ		
<b>ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:</b>	ΕΛΛΗΝΙΚΗ		
<b>ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS</b>	ΟΧΙ		
<b>ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)</b>	<a href="http://aegeamoodle.aegean.gr">http://aegeamoodle.aegean.gr</a> / <a href="http://www.fns.aegean.gr">www.fns.aegean.gr</a>		

### (2) ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

<p><b>Μαθησιακά Αποτελέσματα</b></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"> <li>• Περιγραφή του Επιπέδου των Μαθησιακών Αποτελεσμάτων για κάθε ένα κύκλο σπουδών σύμφωνα με το Πλαίσιο Προσόντων του Ευρωπαϊκού Χώρου Ανώτατης Εκπαίδευσης</li> <li>• Περιγραφικοί Δείκτες Επιπέδων 6, 7 &amp; 8 του Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων Διά Βίου Μάθησης και το Παράρτημα Β</li> <li>• Περιληπτικός Οδηγός συγγραφής Μαθησιακών Αποτελεσμάτων</li> </ul> <p>Η πρακτική άσκηση αποτελεί επιλογής μάθημα, του τετάρτου εξαμήνου, και υλοποιείται με την εργασία των φοιτητών τους δύο καλοκαιρινούς μήνες (Ιούλιο και Αύγουστο) σε επιχειρήσεις και οργανισμούς τροφίμων σε όλη την Ελλάδα.</p> <p>Οι επιχειρήσεις τροφίμων αποτελούν το 26% των ελληνικών βιομηχανιών, και συμβάλουν στο 23% του εθνικού Α.Ε.Π., επομένως υπάρχει ικανός αριθμός επιχειρήσεων για την αποτελεσματική ένταξη των αποφοίτων του Τμήματος στην αγορά εργασίας του αντικειμένου σπουδών τους. Σε αυτά τα πλαίσια, ο σχεδιασμός και η υλοποίηση της πρακτικής άσκησης αποτελεί θεσμικό και βασικό μέρος των σπουδών του Τμήματος. Πρόκειται για μία πρωτοποριακή και καινοτόμο πρακτική, η οποία αποβλέπει στους κάτωθι στόχους:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Την δημιουργία κατάλληλων συνθηκών επικοινωνίας και γνωριμίας των φοιτητών με τις αντίστοιχες επιχειρήσεις για την διευκόλυνση του επαγγελματικού τους προσανατολισμού, και την εξεύρεση εργασίας μετά την αποφοίτηση.</li> <li>• Την γνωριμία των φοιτητών με όσο το δυνατόν μεγαλύτερο φάσμα επιχειρήσεων</li> </ul>
--

τροφίμων και την εξοικείωση τους με τις βασικές αρχές οργάνωσης, λειτουργίας και ανάπτυξης τους.

- Την απόκτηση εμπειρίας των φοιτητών στην πρακτική εφαρμογή των σύγχρονων εξελίξεων των τροφίμων & της διατροφής, και της προσαρμογής στις διαδικασίες παραγωγής και πιστοποίησης των εν λόγω προϊόντων όπως αυτά υλοποιούνται σε βιομηχανικό επίπεδο.

Ο θεσμός της πρακτικής αποσκοπεί στην απόκτηση εμπειρίας στον τρόπο εφαρμογής, λειτουργίας και ανάπτυξης της επιχειρηματικότητας σε εθνικό επίπεδο. Ο θεσμός της πρακτικής φιλοδοξεί να φέρει τον φοιτητή σε άμεση επαφή με την επιχειρησιακή και εργασιακή πραγματικότητα και να συνδυάσει, στο μέτρο του δυνατού, την θεωρητική του κατάρτιση με την εμπειρική εξάσκηση και την γνωριμία με την παραγωγική διαδικασία.

#### 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...

.....

Προσαρμογή σε νέες καταστάσεις      Λήψη αποφάσεων

Εργασία σε διεπιστημονικό περιβάλλον      Σχεδιασμός και διαχείριση έργων

Άσκηση κριτικής και αυτοκριτικής

### 3. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Όσοι από τους φοιτητές ενδιαφέρονται να συμμετάσχουν στην Πρακτική Άσκηση, συμπληρώνουν σχετική έντυπη αίτηση και την υποβάλλουν στη Γραμματεία του Προγράμματος Πρακτικής Άσκησης πριν από την προθεσμία λήξης υποβολής των αιτήσεων, η οποία καθορίζεται με ανακοίνωση της Γραμματείας του Προγράμματος. Η επιλογή της συγκεκριμένης θέσης εργασίας για κάθε φοιτητή γίνεται από τον επιστημονικό υπεύθυνο της Π.Α., με βάση τις ακαδημαϊκές επιδόσεις, τις προτιμήσεις του φοιτητή, και τις προηγούμενες τοποθετήσεις του. Ιδιαίτερη μέριμνα και βαρύτητα δίδεται στην εξεύρεση επιχείρησης ή φορέα τροφίμων στην περιοχή μόνιμης κατοικίας του κάθε φοιτητή, έτσι ώστε να υπάρχει άμεση διασύνδεση με την «τοπική» αγορά εργασίας, αλλά και να εξασφαλίζεται αρμονική εργασία κατά την διάρκεια της πρακτικής στο εγγύς οικογενειακό περιβάλλον. Το πρόγραμμα της πρακτικής άσκησης εκπονείται με την υποστήριξη του γραφείου Απασχόλησης & Σταδιοδρομίας (ΔΑΣΤΑ) που λειτουργεί εντός του Τμήματος. Το πρόγραμμα της πρακτικής άσκησης για όλα τα ακαδημαϊκά έτη μέχρι σήμερα (2010 – 2017) χρηματοδοτείται από το πρόγραμμα πρακτικής άσκησης (Π.Π.Α. χρηματοδοτούμενο από το Υπ. Παιδείας) του Πανεπιστημίου Αιγαίου, με αμειβόμενες τις θέσεις εργασίας για τους φοιτητές και κάλυψη των ασφαλιστικών εισφορών τους. Η πρακτική άσκηση αν και μάθημα επιλογής επιλέγεται σχεδόν από το σύνολο των φοιτητών του Τμήματος και αποτελεί ήδη βασικό μέρος της μαθησιακής τους διαδικασίας.

Περισσότερες πληροφορίες για το ετήσιο πρόγραμμα της πρακτικής, τους συμμετέχοντες φορείς κ.α. παρουσιάζονται στο ειδικό link της ιστοσελίδας του Τ.Ε.Τ.Δ.

Στα πλαίσια της πρακτικής άσκησης οι φοιτητές εθελοντικά συμμετέχουν σε ομάδες σε επιλεγμένες επιχειρήσεις (φορείς υποδοχής της πρακτικής) σε ειδικά projects για την παραγωγή καινοτόμων διατροφικών προϊόντων με τα οποία οι εν λόγω φοιτητές, με τον επιβλέποντα καθηγητή, και την επιχείρηση συμμετέχουν στον καινοτόμο φοιτητικό διαγωνισμό ECOTROPHELIA που διοργανώνει στην Ελλάδα ο Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων (Σ.Ε.Β.Τ.).

Κάθε χρόνο τουλάχιστον 3 ομάδες φοιτητών (με αντίστοιχα projects παραγωγής

πιλοτικών προϊόντων) συμμετέχουν στον διαγωνισμό, και κάθε χρόνο ανελλιπώς μία εκ των ομάδων βραβεύεται με ένα από τα βραβεία του διαγωνισμού  
Περισσότερα για τον διαγωνισμό και τα αποτελέσματα στα links πρακτικής & ανακοινώσεων της ιστοσελίδας του Τμήματος

#### 4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

<p><b>ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ</b> <i>Πρόσωπο με πρόσωπο, Εξ αποστάσεως εκπαίδευση κ.λπ.</i></p>	<p>Πρόσωπο με πρόσωπο (εργασία δίμηνη στον φορέα υποδοχής)</p>																	
<p><b>ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ</b> <i>Χρήση Τ.Π.Ε. στη Διδασκαλία, στην Εργαστηριακή Εκπαίδευση, στην Επικοινωνία με τους φοιτητές</i></p>																		
<p><b>ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ</b> <i>Περιγράφονται αναλυτικά ο τρόπος και μέθοδοι διδασκαλίας. Διαλέξεις, Σεμινάρια, Εργαστηριακή Άσκηση, Άσκηση Πεδίου, Μελέτη &amp; ανάλυση βιβλιογραφίας, Φροντιστήριο, Πρακτική (Τοποθέτηση), Κλινική Άσκηση, Καλλιτεχνικό Εργαστήριο, Διαδραστική διδασκαλία, Εκπαιδευτικές επισκέψεις, Εκπόνηση μελέτης (project), Συγγραφή εργασίας / εργασιών, Καλλιτεχνική δημιουργία, κ.λπ.</i></p> <p><i>Αναγράφονται οι ώρες μελέτης του φοιτητή για κάθε μαθησιακή δραστηριότητα καθώς και οι ώρες μη καθοδηγούμενης μελέτης σύμφωνα με τις αρχές του ECTS</i></p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="628 685 959 745"><b>Δραστηριότητα</b></th> <th data-bbox="963 685 1295 745"><b>Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="628 752 959 813">Δίμηνη εργασία σε φορέα υποδοχής</td> <td data-bbox="963 752 1295 813">320</td> </tr> <tr> <td data-bbox="628 819 959 880">Σύνταξη έκθεση πεπραγμένων</td> <td data-bbox="963 819 1295 880">10</td> </tr> <tr> <td data-bbox="628 887 959 925"></td> <td data-bbox="963 887 1295 925"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="628 931 959 969"></td> <td data-bbox="963 931 1295 969"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="628 976 959 1014"></td> <td data-bbox="963 976 1295 1014"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="628 1021 959 1059"></td> <td data-bbox="963 1021 1295 1059"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="628 1066 959 1104"><b>Σύνολο Μαθήματος</b></td> <td data-bbox="963 1066 1295 1104"><b>330</b></td> </tr> </tbody> </table>	<b>Δραστηριότητα</b>	<b>Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου</b>	Δίμηνη εργασία σε φορέα υποδοχής	320	Σύνταξη έκθεση πεπραγμένων	10									<b>Σύνολο Μαθήματος</b>	<b>330</b>	
<b>Δραστηριότητα</b>	<b>Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου</b>																	
Δίμηνη εργασία σε φορέα υποδοχής	320																	
Σύνταξη έκθεση πεπραγμένων	10																	
<b>Σύνολο Μαθήματος</b>	<b>330</b>																	
<p><b>ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ</b> <i>Περιγραφή της διαδικασίας αξιολόγησης</i></p> <p><i>Γλώσσα Αξιολόγησης, Μέθοδοι αξιολόγησης, Διαμορφωτική ή Συμπερασματική, Δοκιμασία Πολλαπλής Επιλογής, Ερωτήσεις Σύντομης Απάντησης, Ερωτήσεις Ανάπτυξης Δοκιμών, Επίλυση Προβλημάτων, Γραπτή Εργασία, Έκθεση / Αναφορά, Προφορική Εξέταση, Δημόσια Παρουσίαση, Εργαστηριακή Εργασία, Κλινική Εξέταση Ασθενούς, Καλλιτεχνική Ερμηνεία, Άλλη / Άλλες</i></p> <p><i>Αναφέρονται ρητά προσδιορισμένα κριτήρια αξιολόγησης και εάν και που είναι προσβάσιμα από τους φοιτητές.</i></p>	<p>Η βαθμολόγηση των φοιτητών βασίζεται:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Στην αξιολόγηση της επίδοσης του φοιτητή που καταγράφεται από τον επιβλέποντα της επιχείρησης</li> <li>2. Στην έκθεση πεπραγμένων που συντάσσεται από τον φοιτητή</li> <li>3. Στην αξιολόγηση της επίδοσης του φοιτητή που καταγράφεται από τον επιβλέποντα καθηγητή</li> </ol>																	

#### 5. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Προτεινόμενη Βιβλιογραφία:

ΙΣΤΟΤΟΠΟΙ:

✓ <http://www.sevt.gr>

Σύνδεσμος Ελληνικών Βιομηχανιών Τροφίμων (ΣΕΒΤ) με εκτεταμένη ενημέρωση σχετικά με πολλά θέματα επιχειρηματικότητας σχετιζόμενα με τα τρόφιμα και την διατροφή

✓ <http://www.seve.gr>

Σύνδεσμος Εξαγωγέων Βορείου Ελλάδος (ΣΕΒΕ) με την μεγαλύτερη εμπειρία και δυναμική ανάπτυξης εξαγωγικών δραστηριοτήτων ελληνικών προϊόντων

✓ <http://www.pasekt.gr>

Πανελλήνιος Σύνδεσμος κατεψυγμένων Τροφίμων

✓ <http://www.efet.gr>

Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων στην Ελλάδα

✓ <http://www.food.gov.uk/foodindustry/regulation/hygleg/hyglegresources/sfbb>

Πρακτικός οδηγός αντιμετώπισης θεμάτων ασφάλειας τροφίμων μέσα στην μικρομεσαία επιχείρηση.