

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

(1) ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ		
ΤΜΗΜΑ	ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	ΠΡΟΠΤΥΧΙΚΟ		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	3400	ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	5ο
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ		
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	
Διαλέξεις και εργαστηριακές ασκήσεις	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 υπόβαθρου		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:	Μικροβιολογία Τροφίμων Ι ή Χημεία Τροφίμων Ι		
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	Ελληνική γλώσσα		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	Όχι		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)	https://aegeanmoodle.aegean.gr/course/view.php?id=151		

(2) ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα

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.

Συμβουλευτείτε το Παράρτημα Α

- 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

Οι φοιτητές:

1. Αποκτούν αποδεδειγμένη γνώση και κατανόηση σε θέματα που αφορούν στο γνωστικό πεδίο της Τεχνολογίας Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης,
2. Είναι σε θέση να χρησιμοποιούν τη γνώση που απέκτησαν σε επαγγελματικό επίπεδο στον τομέα παραγωγής και επεξεργασίας τροφίμων ζωικής προέλευσης, ενώ παράλληλα διαθέτουν ικανότητες χρήσιμες για τη διαχείριση και επίλυση προβλημάτων που πιθανόν να ανακύπτουν κατά την παραγωγή και επεξεργασία τροφίμων ζωικής προέλευσης,
3. Είναι σε θέση να κοινοποιούν πληροφορίες, ιδέες, προβλήματα και λύσεις σχετικές με το αντικείμενο της Τεχνολογίας Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης τόσο σε ειδικευμένο όσο και σε μη-εξειδικευμένο κοινό.
4. Έχουν αναπτύξει εκείνες τις δεξιότητες απόκτησης γνώσεων, που τους χρειάζονται για να συνεχίσουν σε περαιτέρω σπουδές με μεγάλο βαθμό αυτονομίας.

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	Σχεδιασμός και διαχείριση έργων Σεβασμός στη διαφορετικότητα και στην πολυπολιτισμικότητα
Προσαρμογή σε νέες καταστάσεις	Σεβασμός στο φυσικό περιβάλλον
Λήψη αποφάσεων	Επίδειξη κοινωνικής, επαγγελματικής και ηθικής υπευθυνότητας και ευαισθησίας σε θέματα φύλου
Αυτόνομη εργασία	Άσκηση κριτικής και αυτοκριτικής
Ομαδική εργασία	Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης
Εργασία σε διεθνές περιβάλλον
Εργασία σε διεπιστημονικό περιβάλλον	Άλλες...
Παράγωγή νέων ερευνητικών ιδεών

Το συγκεκριμένο μάθημα αποσκοπεί ώστε ο πτυχιούχος να αποκτήσει τις ακόλουθες γενικές ικανότητες:

1. Ανάπτυξη κριτικής σκέψης
2. Λήψη αποφάσεων
3. Σχεδιασμός και διαχείριση έργων
4. Δεξιότητα επίλυσης προβλημάτων

(3) ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Θεωρία: Α) Θρεπτική αξία κρέατος, Β) Ποιότητα κρέατος – ασφαλές κρέας, Γ) Δομή γραμμωτού μυϊκού ιστού: γραμμωτή μυϊκή ίνα, μυϊκά ινίδια, μυϊκά νημάτια, πρωτεΐνες μυϊκών ινών, Δ) Μηχανισμός μυϊκής συστολής και χαλάρωσης, Ε) Βιοχημικές μεταβολές κατά την μετατροπή του μυϊκού ιστού σε κρέας: στάδιο πριν την νεκρική ακαμψία - θερμό κρέας - P.S.E. κρέας - D.F.D. κρέας, στάδιο νεκρικής ακαμψίας - ψυχρό κρέας, στάδιο μετά την νεκρική ακαμψία (ωρίμανση), ΣΤ) Συνδετικός ιστός - κολλαγόνο, Ζ) Λιπώδης ιστός, Η) Χρωστικές κρέατος, Θ) Ικανότητα συγκράτησης νερού του κρέατος, Ι) Μέθοδοι ψύξης, κατάψυξης, συντήρηση υπό ψύξη, κατάψυξη, συστολή ψύξης, ακαμψία απόψυξης, Κ) Κάπνιση, Λ) Αλάτιση, Μ) Αλιπάσωση, Ν) Πρόσθετες ουσίες για την παραγωγή προϊόντων κρέατος, Ξ) Προϊόντα κρέατος: προϊόντα θερμικής επεξεργασίας από σύγκοπτο κρέας ή τεμάχια κρέατος, προϊόντα αέρος από σύγκοπτο κρέας, προϊόντα ωρίμανσης από αυτοτελή τεμάχια κρέατος, νωπά αλλαντικά.

Εργαστήριο: Αέρια χρωματογραφία και εφαρμογή στον ποιοτικό και ποσοτικό προσδιορισμό λιπαρών οξέων από τρόφιμα ζωικής προέλευσης ως διατροφικός δείκτης.

(4) ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ <i>Πρόσωπο με πρόσωπο, Εξ αποστάσεως εκπαίδευση κ.λπ.</i>	Πρόσωπο με πρόσωπο διαλέξεις	
ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ <i>Χρήση Τ.Π.Ε. στη Διδασκαλία, στην Εργαστηριακή Εκπαίδευση, στην Επικοινωνία με τους φοιτητές</i>	Χρήση Η.Υ. για τη διεξαγωγή των διαλέξεων Υποστήριξη Μαθησιακής διαδικασίας μέσω ασύγχρονης ηλεκτρονικής πλατφόρμας moodle (https://aegeanmoodle.aegean.gr/)	
ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ <i>Περιγράφονται αναλυτικά ο τρόπος και μέθοδοι διδασκαλίας.</i> <i>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.</i> <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>	Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου
	Διαλέξεις	39 ώρες
	Εργαστηριακές ασκήσεις	6 ώρες
	Ώρες μελέτης φοιτητή για τις διαλέξεις	78 ώρες
	Ώρες μελέτης φοιτητή για τις εργαστηριακές ασκήσεις	12 ώρες

	Σύνολο Μαθήματος	135 ώρες
<p align="center">ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ</p> <p><i>Περιγραφή της διαδικασίας αξιολόγησης</i></p> <p><i>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</i></p> <p><i>Αναφέρονται ρητά προσδιορισμένα κριτήρια αξιολόγησης και εάν και που είναι προσβάσιμα από τους φοιτητές.</i></p>	<p>Η θεωρία του μαθήματος εξετάζεται με γραπτή εξέταση επί της διδακταίας ύλης με ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής.</p> <p>Το εργαστήριο του μαθήματος εξετάζεται:</p> <p>α) με την παράδοση εργαστηριακού τετραδίου και β) με γραπτή εξέταση επί της διδακταίας ύλης με ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής.</p> <p>Η αξιολόγηση των φοιτητών προκύπτει με επιτυχή εξέταση τόσο στις γραπτές εξετάσεις της θεωρίας του μαθήματος (βαθμός $\geq 5,00$) όσο και στις γραπτές εξετάσεις του εργαστηρίου (βαθμός $\geq 5,00$).</p> <p>Οι βαθμοί της θεωρίας και του εργαστηρίου του μαθήματος συμβάλλουν κατά 70% και 30% αντίστοιχα στην τελική βαθμολογία.</p>	

(5) ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Προτεινόμενη Βιβλιογραφία:

1. Handbook of Meat and Meat Processing, Second Edition, Y. H. Hui, CRC press, 2012.
2. Food processing technology: Principles and practice (Third edition), Peter J. Fellows, Woodhead Publishing and CRC Press, 2009
3. Fish Processing: Sustainability and New Opportunities, George M. Hall, Wiley-Blackwell, 2010
4. Handbook of Poultry Science and Technology, Secondary Processing, Isabel Guerrero-Legarreta, Y. H. Hui, Alma Delia Alarcón-Rojo, Wiley, 2010.

- Συναφή επιστημονικά περιοδικά: