

11.

Τίτλος Μαθήματος	Τροφογνωσία			
Κωδικός Μαθήματος	NUTR105			
Τύπος Μαθήματος	Θεωρητικό			
Επίπεδο	Επίπεδο Πτυχίου			
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	1 ^ο Έτος/ 2 ^ο Εξάμηνο			
Όνομα Διδάσκοντα	Κωνσταντίνου Ήβη			
ECTS	4	Διαλέξεις / εβδομάδα	2	Εργαστήρια / εβδομάδα
Στόχος Μαθήματος	Ο στόχος του μαθήματος είναι να εισαγάγει τους φοιτητές στην επιστήμη της τεχνολογίας των τροφίμων. Επίσης, οι φοιτητές θα εξοικειωθούν με τη φυσική δομή και τη χημική σύσταση των κυριότερων κατηγοριών τροφίμων και πώς αυτά μεταλλάσσονται κατά την επεξεργασία.			
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Με τη ολοκλήρωση του μαθήματος, οι φοιτητές/τριες αναμένεται να:</p> <p>Γνώσεις:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Εξηγούν τις βασικές αρχές της τεχνολογίας τροφίμων, τη φυσική και χημική δομή των τροφίμων τόσο πριν όσο και μετά την επεξεργασία • Συσχετίζουν τα στοιχεία διατροφής με τις βασικές αρχές της τεχνολογίας τροφίμων <p>Δεξιότητες:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Εντοπίζουν τα διάφορα είδη των βασικών τροφίμων (λάδια, γάλα, δημητριακά κτλ.) και τις ιδιότητες και τις ιδιαιτερότητές τους • Εντοπίζουν την προέλευση διάφορων επεξεργασμένων τροφίμων, τις πιθανές αλλοιώσεις στη φυσικοχημική δομή των τροφίμων και την επίδρασή τους • Εντοπίζουν πιθανές αλλοιώσεις στη φυσικοχημική δομή των τροφίμων και την επίδρασή τους <p>Ικανότητες:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Προλαμβάνουν αρνητικές επιδράσεις της επεξεργασίας (μαγειρέματος) των τροφίμων όταν αυτές είναι πιθανόν να προκύψουν 			
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα		

<p>Περιεχόμενο Μαθήματος</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Εισαγωγή στη τεχνολογία τροφίμων – Έννοιες • Συστατικά των τροφίμων: Οργανικά συστατικά, μακροστοιχεία, ιχνοστοιχεία • Τα βασικά τρόφιμα (είδη, περιγραφή, συστατικά κ.τ.λ) <ul style="list-style-type: none"> ○ Λίπη και έλαια ○ Γάλα • Γαλακτοκομικά προϊόντα • Δημητριακά <ul style="list-style-type: none"> ○ Προϊόντα δημητριακών • Φρούτα και λαχανικά • Κρέας <ul style="list-style-type: none"> ○ Προϊόντα κρέατος • Τεχνολογία των βασικών κατηγοριών τροφίμων (αρχικές κατεργασίες, επεξεργασία, αλλοιώσεις, επικινδυνότητα, μέτρα) <ul style="list-style-type: none"> ○ Τεχνολογία λιπών και ελαίων ○ Τεχνολογία γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων ○ Τεχνολογία δημητριακών και προϊόντων με βάση τα δημητριακά ○ Τεχνολογία φρούτων και λαχανικών ○ Τεχνολογία κρέατος και προϊόντων κρέατος ○ Τεχνολογία αλκοολούχων ποτών • Αλλοιώσεις τροφίμων <ul style="list-style-type: none"> ○ Αλλοιώσεις λιπών και ελαίων ○ Αλλοιώσεις / μικροβιολογία γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων ○ Αλλοιώσεις δημητριακών και προϊόντων με βάση τα δημητριακά ○ Αλλοιώσεις φρούτων και λαχανικών ○ Αλλοιώσεις κρέατος και προϊόντων κρέατος ○ Αλλοιώσεις αλκοολούχων ποτών • Τεχνολογία τροφίμων και στοιχεία διατροφής - Εισαγωγή <ul style="list-style-type: none"> ○ Αρχές μεταβολισμού ○ Στάδια μεταβολισμού ○ Βασικός & ενδιάμεσος μεταβολισμός ○ Τροφή και θρεπτικές αξίες • Σύνδεση και αποθήκευση θρεπτικών υλών
<p>Μεθοδολογία Διδασκαλίας</p>	<p>Το μάθημα παραδίδεται με διαλέξεις χρησιμοποιώντας παρουσιάσεις (PowerPoint) και φυλλάδια.</p>
<p>Βιβλιογραφία</p>	<p>Ελληνική Βιβλιογραφία</p> <ul style="list-style-type: none"> • Κυρανάς, Ε. (2017). <i>Τρόφιμα: Σύσταση, Προέλευση, Αλλοιώσεις, Επεξεργασία και Συσκευασία</i>. 2^η Έκδοση. Εκδόσεις Α. Τζιόλα & Υιοί Α.Ε. ISBN: 9789604186624. • Σφλώμος, Κ. (2019). <i>Διατροφή του ανθρώπου</i>. Εκδόσεις Κωνσταντίνος Σφλώμος. ISBN: 978-618-5309-65-7. • Κοτζεκίδου–Ρούκα, Π. (2016). <i>Μικροβιολογία Τροφίμων και Μικροβιολογική Ανάλυση Τροφίμων</i>. Εκδόσεις Γιαχούδη Ι.Κ.Ε. ISBN: 978-960-6700-31-6. • Ανδρικόπουλος, Ν. (2015). <i>Τροφογνωσία: Περιγραφική Χημεία και Τεχνολογία Τροφίμων</i>. Kallipos Open Academic Editions. ISBN: 9789606034893. Ανακτήθηκε από: https://repository.kallipos.gr/handle/11419/4696. • Σημειώσεις KES College

	<p>Αγγλική Βιβλιογραφία</p> <ul style="list-style-type: none"> • Buckland, H., and Keepin, J. (2016). <i>Food preparation and Nutrition</i>. London: Hodder Education. ISBN:978-1471867507. • Duncan, A.W. (2017). <i>The Chemistry of Food and Nutrition</i>. Createspace Independent Publishing Platform. ISBN:978-1548055479. • Kirschmann, J. D. (2007). <i>Nutrition Almanac: Fight disease, boost immunity and slow the effects of aging</i>. McGraw-Hill Education, ISBN: 978-0071436588. • Whitney, E. (2013). <i>Understanding Nutrition</i>. United States: 13th Cengage Learning, Inc, ISBN: 978-1133587521. • Sherman, H. C. (2010). <i>Chemistry of Food and Nutrition</i>. TheMacmillan company. ISBN:978-1145650176. • KES College handouts.
<p>Αξιολόγηση</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα: 10% • Ερωτήσεις / quizzes: 20% • Ενδιάμεση γραπτή εξέταση: 20% • Τελική γραπτή εξέταση: 50%
<p>Γλώσσα</p>	<p>Ελληνική ή Αγγλική</p>