

Ευρωπαϊκή Ένωση  
Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο

Κυπριακή Δημοκρατία

Διευθυντήριο Ταμείο  
της Ευρωπαϊκής Ένωσης στην Κύπρο

Η δράση υλοποιείται στο πλαίσιο του Έργου "Ανάπτυξη της Τεχνικής και Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης".  
Το Έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο της Ε.Ε. και την Κυπριακή Δημοκρατία.

ΜΕΤΕΚ  
ΜΕΤΑΦΕΡΑ ΗΣΤΟΤΥΠΟ

Δημόσια Σχολή Ανώτερης Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης  
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΜΕΣΗΣ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ  
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ, ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ, ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΝΕΟΛΑΙΑΣ

|                         |  |                      |            |                       |  |
|-------------------------|--|----------------------|------------|-----------------------|--|
| Τίτλος Μαθήματος        | <b>ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ</b>   |                      |            |                       |  |
| Κωδικός Μαθήματος       | <b>COOK0202</b>  |                      |            |                       |  |
| Τύπος Μαθήματος         | Υποχρεωτικό, Θεωρητικό   |                      |            |                       |  |
| Επίπεδο                 | Επίπεδο 5 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων   |                      |            |                       |  |
| Έτος / Εξάμηνο Φοίτησης | 1 <sup>ο</sup> Έτος, Α΄ ή Β΄ Εξάμηνο   |                      |            |                       |  |
| Όνομα Διδάσκοντα        | Αυγή Νικολάου  |                      |            |                       |  |
| ECTS                    | 3  | Διαλέξεις / Εβδομάδα | 2          | Εργαστήρια / Εβδομάδα |  |
| Στόχος Μαθήματος        | <p>Το μάθημα στοχεύει στο να δώσει μια γενική εισαγωγή στις βασικές αρχές επιστήμης τροφίμων. Οι σπουδαστές/τριες θα γνωρίσουν τον τρόπο με τον οποίο θα εφαρμόζουν τις βασικές αρχές στις επιλογές των τροφίμων, κατανοώντας το ρόλο των βασικών θρεπτικών συστατικών (υδατάνθρακες, λιπίδια, πρωτεΐνες, βιταμίνες, μέταλλα και νερό) που επηρεάζουν τη μαγειρική διαδικασία. Το μάθημα εισάγει τους/τις σπουδαστές/τριες στα τρόφιμα φυτικής και ζωικής προέλευσης καθώς επίσης στις διαδικασίες επεξεργασίας των τροφίμων. Τέλος, οι σπουδαστές/τριες θα εξετάσουν τα βασικά στοιχεία οργανοληπτικής αξιολόγησης των τροφίμων καθώς επίσης θα γνωρίσουν το ρόλο και τη σημασία της συσκευασίας στα τρόφιμα.</p>                           |                      |            |                       |  |
| Μαθησιακά Αποτελέσματα  | <p>Με την ολοκλήρωση του μαθήματος, οι σπουδαστές/στριες θα είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Κατανοούν τις βασικές αρχές της σωστής διατροφής</li> <li>• Προσδιορίζουν τον ρόλο και τη σημαντικότητα της διατροφής στο μαγείρεμα.</li> <li>• Κατανοούν τα βασικά χημικά, φυσικά και μικροβιολογικά γνωρίσματα και πτυχές των τροφίμων.</li> <li>• Αναγνωρίζουν τις διαδικασίες επεξεργασίας των τροφίμων.</li> <li>• Προσδιορίζουν τα βασικά στοιχεία οργανοληπτικής αξιολόγησης των τροφίμων καθώς</li> <li>• Αναγνωρίσουν το ρόλο και τη σημασία της συσκευασίας στα τρόφιμα</li> <li>• Αξιολογούν και εφαρμόζουν τη βασική επιστήμη των τροφίμων που είναι ενσωματωμένη στη βιομηχανία τροφίμων.</li> </ul> |                      |            |                       |  |
| Προαπαιτούμενα          | Δεν ισχύει   | Συναπαιτούμενα       | Δεν ισχύει |                       |  |
| Περιεχόμενο Μαθήματος   | <p>Εισαγωγή στα Τρόφιμα</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Ορισμοί</li> <li>• Φυτικής/Ζωικής Προέλευσης</li> <li>• Πρωτογενής και Δευτερογενής Παραγωγή</li> <li>• Συστήματα Παραγωγής Τροφίμων</li> <li>• Χημεία Τροφίμων. Τα Συστατικά των Τροφίμων</li> <li>• Πρωτεΐνες</li> </ul>  |                      |            |                       |  |

|                         |   |
|-------------------------|---|
|                         | <ul style="list-style-type: none"><li>• Λίπος</li><li>• Υδατάνθρακες</li><li>• Μικρό-Συστατικά Τροφίμων (π.χ. Βιταμίνες)</li><li>• Ο Ρόλος του Νερού στα Τρόφιμα.</li><li>• Αλλεργιογόνα</li><li>• Ισορροπημένο μενού</li></ul> <p>Διατροφή</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Βασικές Αρχές της Επιστήμης της Διατροφής</li><li>• Σύσταση Τροφίμων και Σημάνσεις</li><li>• Διατροφή και Υγεία (Υπέρταση, Διαβήτης, Παχυσαρκία, Τροφικές Αλλεργίες)</li><li>• Επίδραση Επεξεργασίας στα Θρεπτικά Συστατικά των Τροφίμων και οι Νέες Τάσεις στην Επεξεργασία Τροφίμων</li><li>• Μεσογειακή Διατροφή.</li></ul> <p>Επεξεργασία Τροφίμων</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Θέρμανση</li><li>• Αφυδάτωση</li><li>• Διήθηση</li><li>• Ψύξη</li><li>• Κατάψυξη</li><li>• Συντήρηση Τροφίμων</li><li>• Διαγράμματα Ροής.</li></ul> <p>Συσκευασία Τροφίμων</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Προδιαγραφές Συσκευασιών</li><li>• Υλικά για Συσκευασίες Τροφίμων</li><li>• Αλληλεπίδραση Υλικών Συσκευασίας με τα Τρόφιμα</li><li>• Περιβαλλοντική Επίδραση</li><li>• «Έξυπνες» Συσκευασίες.</li></ul> <p>Οργανοληπτική Αξιολόγηση Τροφίμων</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• Επιλογή Δοκιμαστών</li></ul> |
| Μεθοδολογία Διδασκαλίας | Το διδακτικό προσωπικό επιλέγει μία ή περισσότερες από τις παρακάτω μεθόδους διδασκαλίας για την επίτευξη των προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων του μαθήματος (χωρίς να περιορίζεται σε αυτές): διαλέξεις, επίδειξη, συζήτηση, σχέδια δράσης, μικρο-διδασκαλία, εξωσχολικές διδακτικές δραστηριότητες με τη μέθοδο του project, μέθοδο της ανεστραμμένης τάξης, περιπτωσιολογικές μελέτες, συνθετικές εργασίες, διερευνητική μέθοδο, εκπαιδευτικές επισκέψεις, παρουσιάσεις επισκεπτών, βιωματική μέθοδο στον χώρο εργασίας, εκμάθηση με πολυμέσα ηλεκτρονικής τεχνολογίας/ψηφιακές ικανότητες – ψηφιακή εκμάθηση/διδασκαλία, συνεντεύξεις με ειδικούς κλπ.  |
| Βιβλιογραφία            | Επεξεργασία & Συντήρηση Τροφίμων, Ιωάννη Μπλούκα<br><br>Food Science and Technology, Geoffrey Campell-Platt, Wiley-Blackwell, ISBN 9780632064212  |



Ευρωπαϊκή Ένωση  
Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο



Κυπριακή Δημοκρατία



Διαρθρωτικό Ταμείο  
της Ευρωπαϊκής Ένωσης στην Κύπρο

Η δράση υλοποιείται στο πλαίσιο του Έργου "Ανάπτυξη της Τεχνικής και Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης".  
Το Έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο της Ε.Ε. και την Κυπριακή Δημοκρατία.



Δημόσια Σχολή Ανώτερης Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης  
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΜΕΣΗΣ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ  
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ, ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ, ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΝΕΟΛΑΙΑΣ

|            |  |
|------------|--|
|            | <p>Edelstein S. Managing Food and Nutrition Services, Jones and Bartlett Publishers.</p> <p>McGee, H. On Food and Cooking, The Science and Love of the Kitchen. Fireside.</p>  |
| Αξιολόγηση | <p>Συμμετοχή / Παρουσία: 10%</p> <p>Εργασίες / Projects (Ομαδικές ή Ατομικές): 0% - 50%</p> <p>Μεσοπρόθεσμη Γραπτή Εξέταση: 0% - 30%</p> <p>Τελική Γραπτή Εξέταση: 40%</p> <p>Τελική Διεπιστημονική Εργασία/Παρουσίαση (Ομαδική ή Ατομική): 0% - 50%</p> |
| Γλώσσα     | Ελληνική   |