ΠΛΑΙΣΙΟ ΜΑΘΗΣΗΣ – ΤΕΣΕΚ – Α΄ ΤΕΤΡΑΜΗΝΟ

Μάθημα: **ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**	Εβδομαδιαίες περίοδοι διδασκαλίας: **2**	**Μη Εξεταζόμενο**

Κατεύθυνση: **ΘΕΩΡΗΤΙΚΗ**	**ΤΑΞΗ: Α΄**	Ειδικότητες**: ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ / ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ**

ΓΕΝΙΚΟΙ ΣΚΟΠΟΙ ΚΑΙ ΣΤΟΧΟΙ

Σκοπός του μαθήματος είναι να βοηθήσει τους/τις μαθητές/τριες, να αποκτήσουν γενικές γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες για την επίλυση απλών προβλημάτων στη θεματική περιοχή της Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, ώστε να τους/τις καταστήσει ικανούς/νές να:

• Μελετούν και να κατανοούν τον ορισμό, το αντικείμενο και τη σημασία της Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων

• Μελετούν, να κατανοούν και να ορίζουν τι είναι τρόφιμο και να διαχωρίζουν τα είδη (φυτικής, ζωικής προέλευσης) και τις επεξεργασίες (παστερίωση, εγκυτίωση, ξήρανση, κτλ) των τροφίμων

Να γνωρίσουν το χώρο της Βιομηχανίας Τροφίμων και την τεχνολογία παραγωγής τροφίμων με υψηλές προδιαγραφές ποιότητας και ασφάλειας

ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Ο/Η μαθητής/μαθήτρια, με την ολοκλήρωση του μαθήματος να αποκτήσει:

1. Γνώσεις για:

 Να αναφέρουν βασικές έννοιες των θεματικών περιοχών της Επιστήμης και τεχνολογίας Τροφίμων

 Να κατανοήσουν την ανάγκη παραγωγής τροφίμων και τη σημασία της αειφόρου ανάπτυξης

 Να προσδιορίζουν τις διάφορες κατηγορίες τροφίμων

 Να προσδιορίζουν τις επεξεργασίες τροφίμων

 Να γνωρίζουν ποιοτικά χαρακτηριστικά τροφίμων

 Να προσδιορίζουν την ασφάλεια τροφίμων

2. Δεξιότητες για:

 Να επιλέγουν, να ταξινομούν τα τρόφιμα και να κάνουν απλούς υπολογισμούς για να λύσουν απλά προβλήματα και να συγκροτήσουν απλές εκθέσεις σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία, αντλώντας πληροφορίες από στις θεματικές περιοχές της Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων

 Να κατανοήσει τη σημασία της ασφάλειας και του ποιοτικού ελέγχου στη σύγχρονη παραγωγή τροφίμων

3. Ικανότητες για:

 Να χρησιμοποιούν τις γνώσεις και τις δεξιότητές τους για να επιλύουν οι ίδιοι, με τη βοήθεια έντυπων οδηγιών και κατευθύνσεων, πρακτικά προβλήματα που σχετίζονται με την παραγωγή τροφίμων

 Να χρησιμοποιούν τις γνώσεις και τις δεξιότητές τους για να καθοδηγούν άλλους, με τη βοήθεια έντυπων οδηγιών και κατευθύνσεων, προς την επίλυση πρακτικών προβλημάτων στις θεματικές περιοχές: πρώτες ύλες, παραγωγή και επεξεργασία, συσκευασία και αποθήκευση, έρευνα, ανάπτυξη και προώθηση τροφίμων

ΕΝΟΤΗΤΕΣ / ΥΛΗ

Διδακτέα και εξεταστέα ύλη

1. Εισαγωγή στην Τεχνολογία Τροφίμων

2. Σύσταση − Κατηγορίες Τροφίμων

3. Βιομηχανία Τροφίμων

4. Προμήθεια πρώτης ύλης

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΕΤΡΑΜΗΝΟΥ

ΓΡΑΠΤΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ……..…….…….…….…….…….…….…….…….…….…….…….. 40%

- Ένα 45-λεπτο προειδοποιημένο διαγώνισμα (από τον διδάσκοντα)

ΣΥΝΤΡΕΧΟΥΣΑ / ΠΡΟΦΟΡΙΚΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ..... 60%

Συμμετοχή στην τάξη ή/και στο εργαστήριο

- Κατ' οίκον εργασία
- Μικρή γραπτή προειδοποιημένη άσκηση
- Ατομική ή ομαδική δημιουργική εργασία (μελέτη-project)
- Δραστηριότητες διάκρισης ή / και εθελοντική εργασία εκτός αίθουσας διδασκαλίας που σχετίζονται με το συγκεκριμένο μάθημα

ΠΛΑΙΣΙΟ ΜΑΘΗΣΗΣ – ΤΕΣΕΚ – Β΄ ΤΕΤΡΑΜΗΝΟ

Μάθημα: **ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΗΝ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**	Εβδομαδιαίες περίοδοι διδασκαλίας: **2**	**Μη Εξεταζόμενο**
Κατεύθυνση: **ΘΕΩΡΗΤΙΚΗ**	**ΤΑΞΗ: Α΄**	Ειδικότητες**: ΑΜΠΕΛΟΥΡΓΙΑ / ΟΙΝΟΛΟΓΙΑ**

ΓΕΝΙΚΟΙ ΣΚΟΠΟΙ ΚΑΙ ΣΤΟΧΟΙ

Σκοπός του μαθήματος είναι να βοηθήσει τους/τις μαθητές/τριες, να αποκτήσουν γενικές γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες για την επίλυση απλών προβλημάτων στη θεματική περιοχή της Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων, ώστε να τους/τις καταστήσει ικανούς/νές να:

• Μελετούν και να κατανοούν τον ορισμό, το αντικείμενο και τη σημασία της Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων

• Μελετούν, να κατανοούν και να ορίζουν τι είναι τρόφιμο και να διαχωρίζουν τα είδη (φυτικής, ζωικής προέλευσης) και τις επεξεργασίες (παστερίωση, εγκυτίωση, ξήρανση, κτλ) των τροφίμων

Να γνωρίσουν το χώρο της Βιομηχανίας Τροφίμων και την τεχνολογία παραγωγής τροφίμων με υψηλές προδιαγραφές ποιότητας και ασφάλειας

ΑΝΑΜΕΝΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Ο/Η μαθητής/μαθήτρια, με την ολοκλήρωση του μαθήματος να αποκτήσει:

4. Γνώσεις για:

 Να αναφέρουν βασικές έννοιες των θεματικών περιοχών της Επιστήμης και τεχνολογίας Τροφίμων

 Να κατανοήσουν την ανάγκη παραγωγής τροφίμων και τη σημασία της αειφόρου ανάπτυξης

 Να προσδιορίζουν τις διάφορες κατηγορίες τροφίμων

 Να προσδιορίζουν τις επεξεργασίες τροφίμων

 Να γνωρίζουν ποιοτικά χαρακτηριστικά τροφίμων

 Να προσδιορίζουν την ασφάλεια τροφίμων

5. Δεξιότητες για:

 Να επιλέγουν, να ταξινομούν τα τρόφιμα και να κάνουν απλούς υπολογισμούς για να λύσουν απλά προβλήματα και να συγκροτήσουν απλές εκθέσεις σύμφωνα με την κείμενη νομοθεσία, αντλώντας πληροφορίες από στις θεματικές περιοχές της Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων

 Να κατανοήσει τη σημασία της ασφάλειας και του ποιοτικού ελέγχου στη σύγχρονη παραγωγή τροφίμων

6. Ικανότητες για:

 Να χρησιμοποιούν τις γνώσεις και τις δεξιότητές τους για να επιλύουν οι ίδιοι, με τη βοήθεια έντυπων οδηγιών και κατευθύνσεων, πρακτικά προβλήματα που σχετίζονται με την παραγωγή τροφίμων

 Να χρησιμοποιούν τις γνώσεις και τις δεξιότητές τους για να καθοδηγούν άλλους, με τη βοήθεια έντυπων οδηγιών και κατευθύνσεων, προς την επίλυση πρακτικών προβλημάτων στις θεματικές περιοχές: πρώτες ύλες, παραγωγή και επεξεργασία, συσκευασία και αποθήκευση, έρευνα, ανάπτυξη και προώθηση τροφίμων

ΕΝΟΤΗΤΕΣ / ΥΛΗ

Διδακτέα και εξεταστέα ύλη

5. Παραγωγή και Επεξεργασία
6. Συσκευασία και αποθήκευση
7. Έρευνα και Ανάπτυξη της Βιομηχανίας Τροφίμων
8. Προώθηση τροφίμων

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΤΕΤΡΑΜΗΝΟΥ

ΓΡΑΠΤΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ …… 40%

- Ένα 45-λεπτο προειδοποιημένο διαγώνισμα (από τον διδάσκοντα)

ΣΥΝΤΡΕΧΟΥΣΑ / ΠΡΟΦΟΡΙΚΗ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ..... 60%

Συμμετοχή στην τάξη ή/και στο εργαστήριο

- Κατ' οίκον εργασία
- Μικρή γραπτή προειδοποιημένη άσκηση
- Ατομική ή ομαδική δημιουργική εργασία (μελέτη-project)
- Δραστηριότητες διάκρισης ή / και εθελοντική εργασία εκτός αίθουσας διδασκαλίας που σχετίζονται με το συγκεκριμένο μάθημα