ΓΕΝΙΚΑ			
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	**Τεχνολογία τροφίμων ζωικής προέλευσης και σχετική νομοθεσία**		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	**ΝΠ4006**		
ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ		ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ
		4	5
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	Επιστημονικής περιοχής		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ	-		
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ	Ελληνική		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	Ναι		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)			

ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα

Μετά την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος, οι φοιτητές θα είναι σε θέση να:
- περιγράφουν τις μεθόδους συντήρησης των τροφίμων (ψύξη, κατάψυξη, θερμική επεξεργασία-κονσερβοποίηση, αποξήρανση, αλάτιση-αλιπάστωση, κάπνιση, ζυμώσεις) και την επίδραση τους στα τρόφιμα.
- γνωρίζουν την οργάνωση και λειτουργία των σφαγείων, την ταξινόμηση και τον τεμαχισμό των σφάγιων
- κατανοούν τη νομοθεσία σχετικά με το κρέας, τα αλιεύματα και τα προϊόντα τους
- κατανοούν τη σύνθεση και τις ιδιότητες του κρέατος, των βασικών μεθόδων συντήρησης του κρέατος και των κυριότερων προϊόντων με βάση το κρέας και τις τεχνολογίες παρασκευής τους
- κατανοούν τη σύνθεση και τισιδιοτήτες της σάρκας των αλιευμάτων και των μεθόδων συντήρησης των αλιευμάτων
- να εφαρμόζουντις βασικές εξετάσεις και αναλύσεις του κρέατος, των αλιευμάτων και των προϊόντων τους

Γενικές Ικανότητες

Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών
Λήψη αποφάσεων
Αυτόνομη εργασία
Ομαδική εργασία

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Θεωρητική διδασκαλία: Μέθοδοι συντήρησης των τροφίμων (ψύξη, κατάψυξη, θερμική επεξεργασία-κονσερβοποίηση, αποξήρανση, αλάτιση-αλιπάστωση, κάπνιση, ζυμώσεις, νέες τεχνολογίες π.χ. συσκευασία σε συνθήκες τροποποιημένης ατμόσφαιρας) και επίδραση των μεθόδων συντήρησης στα τρόφιμα. Οργάνωση και λειτουργία σφαγείων. Ταξινόμηση και τεμαχισμός σφαγίων. Δομή και χημική σύσταση του μυϊκού ιστού και του κρέατος. Μεταβολές του κρέατος μετά τη σφαγή. Ιδιότητες του κρέατος και ποιότητα των προϊόντων κρέατος. Μέθοδοι συντήρησης και επεξεργασίας του κρέατος (ψύξη, κατάψυξη, θέρμανση κλπ) και επίδρασή τους στο κρέας. Ταξινόμηση των προϊόντων κρέατος και τεχνολογίες παραγωγής (πρώτες, βοηθητικές και πρόσθετες ύλες και στάδια παρασκευής). Συντήρηση των προϊόντων κρέατος. Σύσταση της σάρκας των αλιευμάτων. Μέθοδοι συντήρησης των αλιευμάτων (ψύξη, κατάψυξη, αλάτιση, κάπνιση, θερμική επεξεργασία-κονσερβοποίηση). Μεταποίηση των αλιευμάτων και παραγωγή ιχθυοσκευασμάτων. Πρόσθετα και ασφάλεια τροφίμων. Νομοθεσία σχετικά με το κρέας και τα προϊόντα του. Νομοθεσία σχετικά με τα αλιεύματα και τα προϊόντα τους.Ασκήσεις: Μέτρηση της τιμής του pH στο κρέας και τα προϊόντα του. Χημική ανάλυση τροφίμων: προσδιορισμός της περιεκτικότητας σε πρωτεΐνες, τέφρα, υγρασία και λίπος στο κρέας και τα προϊόντα του. Βασικές μικροβιολογικές εξετάσεις σε κρέας και προϊόντα κρέατος. Ταξινόμηση σφαγίων.

Τεμαχισμός σφαγίου βοοειδών, προβάτων και χοίρων. Ταξινόμηση των προϊόντων κρέατος. Προσδιορισμός του χρώματος του κρέατος και των προϊόντων του. Συντελεστής Ενεργού Ύδατος (a_w). Ικανότητα συγκράτησης ύδατος (ΙΣΥ): μέτρηση και σημασία για την τεχνολογία του κρέατος. Προσδιορισμός χλωριούχου νατρίου στα προϊόντα κρέατος. Έλεγχος βαθμού αποστείρωσης κονσερβοποιημένων τροφίμων. Έλεγχος ραφών κονσερβών. Επίσκεψη σε αλλαντοβιομηχανία.

ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ	Πρόσωπο με πρόσωπο
ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ	Χρήση Τ.Π.Ε. στη διδασκαλία μέσω της πλατφόρμας ασύγχρονης τηλεκπαίδευσης, καθώς και στην επικοινωνία με τους φοιτητές
ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	

Δραστηριότητα	Φόρτος εργασίας εξαμήνου
Διαλέξεις	26 ώρες
Μελέτη	48 ώρες
Εργαστηριακές ασκήσεις	26 ώρες
Σύνολο	***100 ώρες***

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ	Γλώσσα αξιολόγησης: ελληνική. Γραπτή εξέταση με ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής, ερωτήσεις σύντομης απάντησης, ερωτήσεις που χρήζουν μικρής ανάπτυξης απάντηση. Κριτήρια αξιολόγησης: ορθή απάντηση σε 50% των ερωτήσεων στη γραπτή εξέταση. Ενημέρωση φοιτητών: στην έναρξη του ακαδημαϊκού εξαμήνου.

ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Προτεινόμενη Βιβλιογραφία: Βιβλία που δηλώνονται στο σύστημα ΕΥΔΟΞΟΣ για την κάλυψη των διδακτικών αναγκών.
- Συναφή επιστημονικά περιοδικά: Επιστημονικά περιοδικά με συντελεστή απήχησης (ImpactFactor – Web of Science), που δημοσιεύσουν άρθρα σχετικά με την επιστήμη των τροφίμων.