ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

(1) ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΠΟΛΥΤΕΧΝΙΚΗ		
ΤΜΗΜΑ	ΧΗΜΙΚΩΝ ΜΗΧΑΝΙΚΩΝ		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	ΠΡΟΠΤΥΧΙΑΚΟ		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ		**ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ**	**9**
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	**ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**		

ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	**ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ**	**ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ**
Διαλέξεις	2	5
Εργαστήριο	2	

ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ *γενικού υποβάθρου, ειδικού υποβάθρου, ειδίκευσης γενικών γνώσεων, ανάπτυξης δεξιοτήτων*	ΕΙΔΙΚΟΥ ΥΠΟΒΑΘΡΟΥ, ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:	ΟΧΙ
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	ΕΛΛΗΝΙΚΑ
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	ΝΑΙ ΣΤΗΝ ΑΓΓΛΙΚΗ
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)	

(2) ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα

Με την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος, ο φοιτητές θα πρέπει να αποκτήσουν τις παρακάτω γνώσεις, ικανότητες και δεξιότητες :

1. Αντιλαμβάνονται τα βασικά συστατικά των τροφίμων που σχετίζονται με την ποιότητα τους.
2. Αναγνωρίζουν τις βασικές παραμέτρους ποιότητας σε δεδομένες κατηγορίες
3. Παρακολουθούν τη μεταβολή των τάσεων στον τομέα της ποιότητας των τροφίμων
4. Εφαρμόζουν μοντέρνες εργαστηριακές τεχνικές για τη ανάλυση χημικών και φυσικοχημικών συστατικών των τροφίμων
5. Εκτελούν οργανοληπτικούς ελέγχους και αξιολογούν την ποιότητα των τροφίμων.
6. Εφαρμόζουν στατιστικά έγκυρες τεχνικές δειγματοληψίας σε υλικά τροφίμων.

Γενικές Ικανότητες

Με την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος, ο φοιτητές θα έχει αποκτήσει τις παρακάτω γενικές ικανότητες

1- Ομαδική εργασία
2- Αυτόνομη εργασία
3- Εργασία σε διεπιστημονικό περιβάλλον

(3) ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

- Τρόφιμα και διατροφή
- Αρχές της ποιότητας των τροφίμων
- Βασικές γνώσεις και αρχές ποιοτικού ελέγχου σε συγκεκριμένες κατηγορίες τροφίμων
- Αρχές οργάνωσης εργαστηρίου ποιοτικού ελέγχου
- Βασικοί εργαστηριακοί έλεγχοι ποιότητας αγροδιατροφικών προϊόντων

(4) ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ	Πρόσωπο με πρόσωπο
ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ	pp παρουσίαση διαλέξεων ηλεκτρονική τάξη
ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	

Δραστηριότητα	***Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου***
Διαλέξεις	40
Εργαστηριακή άσκηση	60
Ατομική μελέτη	35
Σύνολο Μαθήματος	***125***

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ	Γλώσσα αξιολόγησης είναι η ελληνική (πλην φοιτητών Erasmus) Το μάθημα αξιολογείται με τον ακόλουθο τρόπο: • Quizzes στις εργαστηριακές ασκήσεις : 20% • Εξέταση μεσοδιαστήματος: 10% • Εργαστηριακές εκθέσεις/ αναφορές: 10% • Τελική εξέταση: 60% Οι γραπτές εξετάσεις περιλαμβάνουν • Ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής • Ερωτήσεις σύντομων απαντήσεων • Ερωτήσεις σωστού λάθους Οι φοιτητές ενημερώνονται από τον διδάσκοντα στην αρχή του εξαμήνου προφορικά για τις υποχρεώσεις τους και τον τρόπο αξιολόγησης καθώς επίσης και με ανάρτηση του διδάσκοντα στην ηλεκτρονική τάξη. Η απόδοση της συζητείται κατόπιν συνεννοουμένης συνάντησης.

(5) ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Προτεινόμενη Βιβλιογραφία:

- Evaluation Technologies for Food Quality, Jian Zhong, Xichang Wang, Woodhead Publishing, 2019
- Methods in Food Analysis, 1st Edition, Rui M. S. Cruz, Igor Khmelinskii, Margarida Vieira, CRC Press, 2014
- Handbook of Indices of Food Quality and Authenticity, 1st Edition ,: R S Singhal P K Kulkarni D V Reg, Woodhead Publishing, 1997
- Έλεγχος ποιότητας τροφίμων, Εργαστηριακός οδηγός, Αρβανιτογιάννης Ιωάννης Σ., Βαρζάκας Θεόδωρος Χ., Τζίφα Κωνσταντίνα, ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΣΤΑΜΟΥΛΗ ΑΕ, 2008
- Lobbert, Hanrieder, Berges, Beck. (2010). Τρόφιμα – Είδη, Ποιότητα, Εμπόριο. Ευρωπαϊκές Εκδόσεις, ISBN 9789303314721
- Κυράνας Ευστράτιος. (2011). Τρόφιμα, Εκδόσεις Τζιόλα, ISBN 9789604183494 .
- Κυπαρισσίου Πάρις, Μαζαράκη Σταματία, Παπακωνσταντίου Μαρία. (2010). Γνωρίζοντας τα Τρόφιμα. Εκδόσεις Δ. Αντωνόπουλος- Α & Ν. Βελισσαρόπουλος ΟΕ. ISBN 9608382041.

- Συναφή επιστημονικά περιοδικά:

- Journal of Food Quality
- Journal of Food Composition and Analysis