**ΝΕΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΣΠΟΥΔΩΝ**

**ΤΜΗΜΑΤΟΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**

**ΝΕΟ Πρόγραμμα Σπουδών Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| ΚΩΔ. | **Α΄ Εξάμηνο** |  | Θεωρία | Ασκήσεις Πράξης | Εργαστήριο | Ώρες Σύνολο | **Πιστ. Μον.** |
| 101 | Ποσοτική Χημεία | Y | 3 | 1 | 2 | 6 | **9** |
| 102 | Βιοστατιστική | Y | 1 | 1 |  | 2 | **3** |
| 103 | Βιολογία | Υ | 1 | 1 | 2 | 4 | **5** |
| 104 | Φυσικοχημεία Τροφίμων | Υ | 2 |  |  | 2 | **5** |
| 105 | Τεχνικά Αγγλικά | Υ | 1 | 1 |  | 2 | **3** |
| 106 | Εισαγωγή στην Επιστήμη & Τεχνολογία Τροφίμων | Y | 2 |  |  | 2 | **5** |
|  | **Σύνολο** |  | **10** | **4** | **4** | **18** | **30** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Β΄ Εξάμηνο** |  | Θεωρία | Ασκήσεις Πράξης | Εργαστήριο | Ώρες Σύνολο | **Πιστ. Μον.** |
| 201 | Οργανική Χημεία | Y | 3 |  | 2 | 5 | **7** |
| 202 | Γενική Μικροβιολογία | Y | 3 |  | 2 | 5 | **7** |
| 203 | Αρχές Μηχανικής Τροφίμων | Y | 2 |  | 2 | 4 | **5** |
| 204 | Διατροφή του Ανθρώπου | Υ | 3 | 1 |  | 4 | **7** |
| 205  206 | Εμπορία, Κοστολόγηση και Μarketing Τροφίμων (Μάθημα Επιλογής) ή  Αμπελουργία & Προϊόντα Αμπέλου (Μάθημα Επιλογής) | Ε/Υ | 2 |  |  | 2 | **4** |
|  | **Σύνολο** |  | **13** | **1** | **6** | **20** | **30** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Γ΄ Εξάμηνο** |  | Θεωρία | Ασκήσεις Πράξης | Εργαστήριο | Ώρες Σύνολο | **Πιστ. Μον.** |
| 301 | Χημεία Τροφίμων | Υ | 3 |  | 2 | 5 | **7** |
| 302 | Φυσικές Διεργασίες Μηχανικής Τροφίμων | Υ | 2 |  | 2 | 4 | **5** |
| 303 | Μικροβιολογία Τροφίμων | Υ | 3 |  | 2 | 5 | **7** |
| 304 | Ανάλυση Τροφίμων | Υ | 2 |  | 2 | 4 | **5** |
| 305 | Οργανοληπτικός Έλεγχος Τροφίμων & Ποτών | Υ | 3 |  | 2 | 5 | **6** |
|  | **Σύνολο** |  | **13** | **0** | **10** | **23** | **30** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Δ΄ Εξάμηνο** |  | Θεωρία | Ασκήσεις Πράξης | Εργαστήριο | Ώρες Σύνολο | **Πιστ. Μον.** |
| 401 | Ενόργανη Ανάλυση Τροφίμων | Υ | 3 |  | 2 | 5 | **6** |
| 402 | Θερμικές Επεξεργασίες Τροφίμων & Εξοπλισμός | Υ | 3 |  | 2 | 5 | **6** |
| 403 | Συσκευασία Τροφίμων & Ποτών | Υ | 3 |  | 2 | 5 | **6** |
| 404 | Βιοχημεία Τροφίμων | Υ | 2 |  | 2 | 4 | **5** |
| 405 | Βιοτεχνολογία Τροφίμων & Μικροβιακές Ζυμώσεις | Υ | 3 |  | 3 | 6 | **7** |
|  | **Σύνολο** |  | **14** | **0** | **11** | **25** | **30** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **E΄ Εξάμηνο** |  | Θεωρία | Ασκήσεις Πράξης | Εργαστήριο | Ώρες Σύνολο | **Πιστ. Μον.** |
| 501 | Επεξεργασίες Συντήρησης Τροφίμων & Εξοπλισμός | Υ | 3 |  | 2 | 5 | **6** |
| 502 | Τεχνολογία & Ποιοτικός Έλεγχος Γάλακτος & Γαλακτοκομικών Προϊόντων | Υ | 3 |  | 3 | 6 | **6** |
| 503 | Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Ζυμούμενων Τροφίμων | Υ | 3 |  | 3 | 6 | **6** |
| 504 | Τοξικολογία Τροφίμων | Υ | 4 |  |  | 4 | **6** |
| 505 | Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Φρούτων και Λαχανικών | Y | 3 |  | 3 | 6 | **6** |
|  | **Σύνολo** |  | **16** | **0** | **11** | **27** | **30** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ΣΤ΄ Εξάμηνο** |  | Θεωρία | Ασκήσεις Πράξης | Εργαστήριο | Ώρες Σύνολο | **Πιστ. Μον.** |
| 601 | Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Πρόσθετων & Γλυκαντικών Υλών | Υ | 3 |  | 3 | 6 | **6** |
| 602 | Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Σιτηρών και Αρτοσκευασμάτων | Υ | 3 |  | 3 | 6 | **6** |
| 603 | Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Αλιευμάτων | Υ | 3 |  | 3 | 6 | **6** |
| 604 | Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Λιπών και Ελαίων | Y | 3 |  | 3 | 6 | **6** |
| 605 | Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Κρέατος και Προϊόντων Κρέατος | Υ | 3 |  | 3 | 6 | **6** |
|  | **Σύνολo** |  | **15** | **0** | **15** | **30** | **30** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Z΄ Εξάμηνο** |  | Θεωρία | Ασκήσεις Πράξης | Εργαστήριο | Ώρες Σύνολο | **Πιστ. Μον.** |
| 701 | Έρευνα & Ανάπτυξη Νέων Προϊόντων | Υ | 3 | 1 | 3 | 7 | **9** |
| 702 | Επεξεργασία & Αξιοποίηση Υποπροϊόντων Βιομηχανιών Τροφίμων | Υ | 3 |  | 2 | 5 | **6** |
| 703 | Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Οίνου & Αποσταγμάτων | Υ | 3 |  | 3 | 6 | **6** |
| 704 | Ασφάλεια Τροφίμων & Διασφάλιση Ποιότητας | Υ | 2 | 2 |  | 4 | **6** |
| 705 | Δεοντολογία Επαγγέλματος & Νομοθεσία Τροφίμων | Y | 2 |  |  | 2 | **3** |
|  | **Σύνολo** |  | **13** | **3** | **8** | **24** | **30** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **Η΄ Εξάμηνο** |  | Θεωρία | Ασκήσεις Πράξης | Εργαστήριο | Ώρες Σύνολο | **Πιστ. Μον.** |
|  | Πτυχιακή Εργασία | Υ |  |  |  |  | **20** |
|  | Πρακτική Άσκηση (Διάρκεια 24 εβδομάδες - 6 μήνες) | Υ |  |  |  |  | **10** |
|  | **Σύνολο** |  | **0** | **0** | **0** | **0** | **30** |

**Αντιστοιχίες**

|  |  |
| --- | --- |
| **Παλιό Πρόγραμμα Σπουδών** | **Νέο Πρόγραμμα Σπουδών** |
| Γενική Χημεία | Ποσοτική Χημεία |
| Μαθηματικά | Βιοστατιστική |
| Εφαρμοσμένα Μαθηματικά & Στατιστική | Βιοστατιστική |
| Μηχανική Τροφίμων Ι | Αρχές Μηχανικής Τροφίμων |
| Δεοντολογία Επαγγέλματος | Δεοντολογία Επαγγέλματος & Νομοθεσία Τροφίμων |
| Ασφάλεια Τροφίμων & Διασφάλιση Ποιότητας & Νομοθεσία | Ασφάλεια Τροφίμων & Διασφάλιση Ποιότητας |
| Μηχανική Τροφίμων ΙΙ | Φυσικές Διεργασίες Μηχανικής Τροφίμων |
| Μικροβιολογία Τροφίμων Ι | Μικροβιολογία Τροφίμων |
| Μικροβιολογία Τροφίμων ΙΙ | Βιοτεχνολογία Τροφίμων & Μικροβιακές Ζυμώσεις |
| Βιοτεχνολογία Τροφίμων & Βιομηχανική Μικροβιολογία | Βιοτεχνολογία Τροφίμων & Μικροβιακές Ζυμώσεις |
| Ανάλυση Τροφίμων Ι | Ανάλυση Τροφίμων |
| Ανάλυση Τροφίμων ΙΙ | Ενόργανη Ανάλυση Τροφίμων |
| Επεξεργασία Τροφίμων Ι | Θερμικές Επεξεργασίες Τροφίμων & Εξοπλισμός |
| Επεξεργασία Τροφίμων ΙΙ | Επεξεργασίες Συντήρησης Τροφίμων & Εξοπλισμός |
| Διατροφή | Διατροφή του Ανθρώπου |
| Γενικές αρχές οικονομικής επιστήμης | Εμπορία, Κοστολόγηση και Μarketing Τροφίμων |
| Οργάνωση και Διοίκηση | Εμπορία, Κοστολόγηση και Μarketing Τροφίμων |

ΝΑ ΜΕΤΑΦΕΡΘΟΥΝ ΟΛΕΣ ΟΙ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ ΤΩΝ ΣΠΟΥΔΑΣΤΩΝ

ΣΤΗΝ ΟΜΑΔΑ ΠΡΟΒΟΛΗΣ.