

Ειδικά Κεφάλαια Βιοτεχνολογίας Τροφίμων

Διδάσκων: Σταύρος Πλέσσας

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

1. ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ ΚΑΙ ΔΑΣΟΛΟΓΙΑΣ		
ΤΜΗΜΑ/ΠΜΣ	ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ/ΑΕΙΦΟΡΙΚΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΣΤΗ ΓΕΩΡΓΙΑ		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	ΕΠΙΠΕΔΟ 7-ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟ ΔΙΠΛΩΜΑ ΕΙΔΙΚΕΥΣΗΣ		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	PBTF01	ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	1 ^ο
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΕΙΔΙΚΑ ΚΕΦΑΛΑΙΑ ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ		
ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ		ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ
		3	7.5
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ	ΟΧΙ		
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ	ΕΛΛΗΝΙΚΗ		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	ΟΧΙ		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)			

2. ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα
Μετά την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος, οι συμμετέχοντες θα μπορούν/είναι σε θέση να: - κατανοήσουν τις βασικές αρχές που διέπουν την επιστήμη της Βιοτεχνολογίας τροφίμων - κατανοήσουν τη σύνδεση της επιστήμης της Βιοτεχνολογίας τροφίμων με συγγενικούς κλάδους όπως είναι κυρίως Χημεία Τροφίμων - κατανοήσουν και να αυξήσουν την κριτική τους ικανότητα και αντίληψη αναφορικά με σύγχρονα προβλήματα τα οποία αφορούν την υγεία του καταναλωτή τροφίμων, όπως η κατανάλωση γενετικά τροποποιημένων τροφίμων
Γενικές Ικανότητες
- Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών - Παραγωγή νέων ερευνητικών ιδεών - Σχεδιασμός και διαχείριση έργων - Σεβασμός στην υγιεινή και ποιότητα των τροφίμων - Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης

3. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

1. Βασικές αρχές Βιοτεχνολογίας Τροφίμων
2. Βιοτεχνολογία και Τεχνολογική Ανάπτυξη
3. Απομόνωση προβιοτικών μικροοργανισμών από τρόφιμα
4. Περιγραφή των κόκκων κεφίρ
5. Βιομετατροπές
6. Καθηλωμένα/ακίνητοποιημένα κύτταρα (Μέρος Α)
7. Καθηλωμένα/ακίνητοποιημένα κύτταρα (Μέρος Β)
8. Γενετικά τροποποιημένοι μικροοργανισμοί – Εφαρμογές
9. Λειτουργικά τρόφιμα (Μέρος Α)
10. Λειτουργικά τρόφιμα (Μέρος Β)
11. Βιοενεργές ενώσεις
12. Παραδοσιακά τρόφιμα (Μέρος Α)
13. Παραδοσιακά τρόφιμα (Μέρος Β)

4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ	Εξ αποστάσεως	
ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ	Χρήση Τ.Π.Ε. στη Διδασκαλία και στην Επικοινωνία με τους φοιτητές • ψηφιακές διαφάνειες • βίντεο • MsTeams/ e-class, webmail	
ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου
	Διαλέξεις	39
	Τελική Εργασία	100
	Μελέτη και ανάλυση βιβλιογραφίας	48.5
	Σύνολο Μαθήματος	187.5
ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ	• Γραπτή εξέταση με δοκιμασία πολλαπλής επιλογής/ερωτήσεις σύντομης απάντησης (80%) • Γραπτή Εργασία (20%)	

5. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Dietrich Knorr, Food Biotechnology, New York, 1987, Marcel Dekker Inc., 1987.
2. M. Newell-McGloughlin and J. Burke. 2014. Biotechnology Crop Adoption: Potential and Challenges of Genetically Improved Crops, In Encyclopedia of Agriculture and Food Systems, edited by Neal K. Van Alfen, Academic Press, Oxford.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΠΕΡΙΓΡΑΦΜΑΤΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	
Εναλλακτικοί τρόποι εξέτασης μαθήματος σε καταστάσεις έκτακτης ανάγκης	
Διδάσκων	Σταύρος Πλέσσας-
Τρόπος επικοινωνίας με διδάσκοντα	splessas@agro.duth.gr
Επόπτες/Επιτηρητές	ΟΧΙ
Τρόποι εξέτασης	Εξ αποστάσεως ασκήσεις μέσω e-class
Οδηγίες υλοποίησης εξέτασης	Οι εξ αποστάσεως ασκήσεις θα περιλαμβάνουν 10 ερωτήσεις ελεύθερης κειμένου. Ο διαθέσιμο χρόνος θα είναι 50 λεπτά. Η ημερομηνία και ώρα εμφάνισης της άσκησης στο e-class είναι αυτή που εμφανίζεται στο εγκεκριμένο πρόγραμμα της εξεταστικής το οποίο είναι αναρτημένο στην ιστοσελίδα του Τμήματος. Πριν την έναρξη της εξέτασης, οι φοιτητές υποχρεούνται αν συνδεθούν μέσω του λογαριασμού τους στο Microsoft Teams, στο αντίστοιχο link και να επιδεικνύουν στην κάμερα την ταυτότητά τους, ώστε να γίνει ταυτοποίησή τους. Σε περίπτωση προβλημάτων με την πλατφόρμα του e-class κατά την υποβολή της άσκησης, οι φοιτητές/τριες θα επικοινωνήσουν είτε με τον διδάσκοντα με mail είτε με τον συντονιστή του μαθήματος. Δικαίωμα συμμετοχής (και άρα αξιολόγησης) έχουν όσοι/όσες είναι εγγεγραμμένοι/ες με τον ιδρυματικό τους λογαριασμό στο e-class και έχουν δηλώσει το μάθημα σύμφωνα με το Universis.