



Πανεπιστήμιο Αιγαίου
Δομή Απασχόλησης και Σταδιοδρομίας
Γραφείο Διασύνδεσης

ΕΝΤΥΠΟ ΓΙΑ ΤΟ ΠΡΟΦΙΛ ΤΟΥ ΑΠΟΦΟΙΤΟΥ ΚΑΙ ΤΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΑ ΤΟΥ ΔΙΚΑΙΩΜΑΤΑ

Τμήμα	ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ (Τ.Ε.Τ.Δ.)
Τίτλος Απόφοιτου:	ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
Αντικείμενο του τμήματος:	Το Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων & Διατροφής (Τ.Ε.Τ.Δ.) έχει ως αντικείμενο την ολοκληρωμένη μελέτη των τροφίμων, μέσω της άρτιας εκπαίδευσης των φοιτητών του, έτσι ώστε ως μελλοντικοί Επιστήμονες Τροφίμων και Διατροφής να συνεισφέρουν καθοριστικά στην παραγωγή και διακίνηση τροφίμων που θα καλύπτουν ποιοτικά και ποσοτικά τις διατροφικές ανάγκες του ανθρώπου – καταναλωτή. Οι πτυχιούχοι του τμήματος μπορούν να απασχολούνται ως επιστήμονες ελέγχου ποιότητας τροφίμων, μικροβιολόγοι τροφίμων και χημικοί τροφίμων, σύμβουλοι διατροφής, ειδικοί ανάπτυξης νέων προϊόντων διατροφής, επόπτες παραγωγής προϊόντων διατροφής και τέλος στελέχη σε επιχειρήσεις παραγωγής και επεξεργασίας τροφίμων.
Κατευθύνσεις	Προς το παρόν δεν υπάρχουν κατευθύνσεις στο Τμήμα
Διάρκεια Σπουδών:	(οκτώ εξάμηνα)
Προφίλ μαθητή	Ο υποψήφιος φοιτητής εκτός από το ενδιαφέρον για το αντικείμενο θα πρέπει να έχει ενδιαφέρον και για τα ακόλουθα μαθήματα: <ul style="list-style-type: none">• Χημεία• Βιολογία• Μικροβιολογία• Βιοχημεία• Διατροφή• Φυσιολογία• Επιχειρηματικότητα Που θα διευκολύνουν την παρακολούθηση στο τμήμα προκειμένου να αποφοιτήσει χωρίς ιδιαίτερα προβλήματα.
Ασχολείται με:	Ο επιστήμων τροφίμων & διατροφής : <ul style="list-style-type: none">• έχει ευρεία επιστημονική γνώση και αναπτυγμένες δεξιότητες εφαρμογής σε πρακτικά προβλήματα σχετιζόμενα με θέματα τροφίμων και διατροφής.• παράγει νέα γνώση στις επιστήμες τροφίμων και διατροφής, μέσω της



Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης



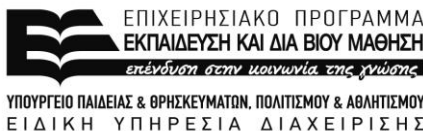
ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΚΟΙΝΩΝΙΚΟ ΤΑΜΕΙΟ

	<p>έρευνας και της ανάπτυξης</p> <ul style="list-style-type: none"> • μεταδίδει γνώση για τις επιστήμες τροφίμων και διατροφής στους πολίτες ενώ παράλληλα ενισχύει και υποστηρίζει το επιστημονικό και επαγγελματικό δυναμικό σε τοπικό, περιφερειακό ,εθνικό και διεθνές επίπεδο. • οι γνώσεις του μπορούν να μετατρέψουν ανεπεξέργαστες τροφές σε ασφαλή και γευστικά τρόφιμα και ποτά, υψηλής διατροφικής αξίας που μπορούν να αποτελέσουν μέσον προαγωγής της δημόσιας υγείας και της οικονομικής ευημερίας • οι γνώσεις και δεξιότητες καλύπτουν τους εξής επιστημονικούς τομείς: <p><i>• Χημείας Τροφίμων, ανάλυσης, ασφάλειας και μικροβιολογίας τροφίμων:</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Επεξεργασίας τροφίμων και εφαρμοσμένης επιστήμης τροφίμων ειδικότερα τις χημικές διεργασίες που καθορίζουν τις ιδιότητες και τις αλληλεπιδράσεις μεταξύ των διαφόρων συστατικών των τροφίμων και να κατανοούν τις βασικές χημικές αντιδράσεις που περιορίζουν την διάρκεια ζωής τους. • Είναι σε θέση να χρησιμοποιούν εργαστηριακές τεχνικές της βασικής και εφαρμοσμένης χημείας τροφίμων καθώς και να κατέχουν τις αρχές που διέπουν τις αναλυτικές τεχνικές που σχετίζονται με τα τρόφιμα ,να γνωρίζουν τους παθογόνους μικροοργανισμούς που απαντώνται σε τρόφιμα και τις συνθήκες υπό τις οποίες αυτοί αναπτύσσονται καθώς και τις συνθήκες και τους κανόνες υγιεινής κάτω από τους οποίους οι μικροοργανισμοί αυτοί απενεργοποιούνται , καταστρέφονται ή γίνονται ακίνδυνοι για τον άνθρωπο. • Κατανοούν τις αρχές που διέπουν την διατήρηση των τροφίμων μέσω διεργασιών ζύμωσης • Γνωρίζουν τις ιδιότητες και χρήσεις διαφόρων υλικών συσκευασίας καθώς και τις πρακτικές καθαριότητας και υγιεινής κατά την επεξεργασία των τροφίμων • Κατανοούν τις απαιτήσεις χρήσης νερού και της διαχείρισης αποβλήτων κατά τη διαδικασία επεξεργασίας τροφίμων και ελέγχουν, εγγυώνται και πιστοποιούν την ποιότητα των τροφίμων) <ul style="list-style-type: none"> • <i>Λειτουργίας ανθρώπινου οργανισμού, μεταβολισμού και κάλυψη ενεργειακών απαιτήσεων μέσω των θρεπτικών συστατικών των τροφίμων και επίδρασης της διατροφής στην υγεία του ανθρώπου:</i> • Γνωρίζουν τις βασικές αρχές λειτουργίας του ανθρώπινου οργανισμού και ιδιαίτερα τους μηχανισμούς πρόσληψης, πέψης, απορρόφησης και μεταβολισμού των μακροθρεπτικών και μικροθρεπτικών συστατικών των τροφίμων για την κάλυψη των ενεργειακών του αναγκών. • Κατανοούν το σύνολο των μακροθρεπτικών και μικροθρεπτικών συστατικών των τροφίμων, των απαιτήσεων του ανθρώπινου οργανισμού σε αυτά και τον τρόπο μέσα από τον οποίο οι απαιτήσεις αυτές μπορούν να εκφραστούν σε μοντέλα
--	---

	βέλτιστης διατροφής για τον άνθρωπο.
ΠΕ στο οποίο (ή στα οποία) ανήκει	Δεν υπάρχει ακόμη ΦΕΚ κατοχύρωσης επαγγελματικών δικαιωμάτων
Άδειες και εγγραφές	Δεν υπάρχουν άδειες που μπορούν να εκδώσουν οι απόφοιτοι και οι αρμόδιοι φορείς που τις χορηγούν, όπως και τις εγγραφές που μπορούν να κάνουν και σε ποια επιμελητήρια.
Μπορεί να εργαστεί στον ιδιωτικό τομέα σε: (φορείς)	Το εύρος εργασίας είναι ευρύ τόσο στον ιδιωτικό όσο και στον δημόσιο τομέα, και διευρύνεται περισσότερο όσο η ανάγκη για σωστή, ποιοτική και ασφαλή διατροφή αυξάνεται. Ενδεικτικά αναφέρονται εταιρείες παραγωγής και επεξεργασίας τροφίμων, ελέγχου τροφίμων, καθώς και φορείς που ασχολούνται με τον έλεγχο των τροφίμων.
Μπορεί να εργαστεί στο δημόσιο τομέα σε: (φορείς)	Σε φορείς ενασχόλησης με τον έλεγχο, την πιστοποίηση, και την διακίνηση των τροφίμων, όπως ο Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων (Ε.Φ.Ε.Τ.)
Μπορεί να ασχοληθεί με: (δραστηριότητες)	Αναλυτικά οι Πτυχιούχοι του Τμήματος μπορούν να απασχοληθούν στους εξής τομείς: <ol style="list-style-type: none"> 1. Σχεδιασμός και εφαρμογή αναλυτικών τεχνικών για τον έλεγχο της ασφάλειας και ποιότητας των πρώτων υλών και ιδιαίτερα των παραγόμενων τελικών προϊόντων. 2. Οργάνωση, παρακολούθηση και αξιολόγηση της παραγωγικής διαδικασίας τροφίμων, για την παραγωγή ασφαλών και ποιοτικών προϊόντων με αυξημένη διατροφική αξία και επιθυμητές οργανοληπτικές ιδιότητες. 3. Ανάπτυξη νέων προϊόντων διατροφής ή/και βελτίωση της ποιότητας και της ασφάλειας των ήδη υπαρχόντων. 4. Σχεδιασμός, εφαρμογή και παρακολούθηση συστημάτων διασφάλισης της υγιεινής των τροφίμων (όπως ISO22000). 5. Έλεγχος της εφαρμογής από τους διαφόρους παραγωγικούς τομείς της κοινοτικής και ελληνικής νομοθεσίας για τα τρόφιμα. 6. Διεθνής παρουσία και βοήθεια σε πολίτες αναπτυσσόμενων κρατών προκειμένου να βελτιώσουν τις διαδικασίες διαχείρισης και αποθήκευσης τροφίμων. 7. Συμμετοχή στη διαμόρφωση γενικότερης στρατηγικής για αποτελεσματική και ασφαλή παραγωγή, επεξεργασία, μεταφορά, συντήρηση, αποθήκευση και διάθεση των τροφίμων. 8. Διοίκηση, οργάνωση και λειτουργία μικρομεσαίων εταιρειών παραγωγής και επεξεργασίας τροφίμων. 9. Βασική έρευνα, εκπαίδευση, διδασκαλία σχετικών μαθημάτων.
Προφίλ αποφοίτου	Ο απόφοιτος είναι σε θέση να κάνει βασικές χημικές, μικροβιολογικές αναλύσεις τροφίμων, μπορεί να δίνει συμβουλές διατροφής και είναι σε θέση να κατανοεί τον ουσιώδη ρόλο της βιώσιμης ανάπτυξης στην παραγωγή των τροφίμων εφαρμόζοντας όταν χρειάζεται τους κατάλληλους κανόνες για την επίτευξη αυτής.



Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο



Με τη συγχρηματοδότηση της Ελλάδας και της Ευρωπαϊκής Ένωσης



ΕΥΡΩΠΑΪΚΟ ΚΟΙΝΩΝΙΚΟ ΤΑΜΕΙΟ

Μαθήματα Προγράμματος Σπουδών	Βρίσκονται στο link του προγράμματος σπουδών στην ιστοσελίδα του Τμήματος: www.fns.aegean.gr
Ιστοσελίδα τμήματος	www.fns.aegean.gr