ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΙΓΑΙΟΥ

ΓΡΑΦΕΙΟ ΔΙΑΣΥΝΔΕΣΗΣ

(email: liaison@aegean.gr)

ΠΡΟΦΙΛ ΣΤΑΔΙΟΔΡΟΜΙΑΣ ΑΠΟΦΟΙΤΩΝ

ΤΜΗΜΑ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ (Τ.Ε.Τ.Δ)

Τίτλος Σπουδών/(Ελληνικά/Αγγλικά):	Πτυχίο Επιστημών Τροφίμων και Διατροφής, Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής, Σχολή Περιβάλλοντος, Πανεπιστήμιο Αιγαίου. Bachelor's Degree in Food Science and Nutrition, Department of Food Science and Nutrition, School of Environment, University of the Aegean.
Ιστοσελίδα Τμήματος:	http://www.fns.aegean.gr/
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/τριων 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 σπουδές στην επιστήμη τροφίμων και διατροφής παρέχουν κατάρτιση θεωρητική και εφαρμοσμένη με τη χρήση τεχνολογικών επιστημών όπως τεχνολογία υλικών, διατροφογενετική, χρήση εργαστηριακών οργάνων και βιοτεχνολογία, προσεγγίζοντας σφαιρικά τα τρόφιμα και τα διεθνώς αναγνωρισμένα πρότυπα διατροφής.
Μαθήματα Προγράμματος Σπουδών:	https://www.fns.aegean.gr/Spoudes/Proptixiakes_Spoudes/Programma_Spoudon
Κατευθύνσεις (εφόσον υπάρχουν):	Δεν υπάρχουν κατευθύνσεις. Το Πρόγραμμα Προπτυχιακών Σπουδών είναι ενιαίο.
Διάρκεια Σπουδών:	8 (οκτώ) εξάμηνα
Τίτλος Απόφοιτου/ης:	Πτυχιούχος Τμήματος Επιστημών Τροφίμων & Διατροφής
Γνώσεις/Δεξιότητες/ Ικανότητες	Οι Απόφοιτοι-ες αναμένεται να: Σε επίπεδο γνώσεων: • Διαθέτουν ένα συνεκτικό και ολοκληρωμένο σώμα γνώσεων, στο οποίο εμπεριέχονται στοιχεία από τις τεχνολογικές, τις

	βιολογικές, τις ιατρικές και τις κοινωνικές επιστήμες που βρίσκουν εφαρμογή στην Επιστήμη των Τροφίμων και της Διατροφής και οδηγούν στην κατανόηση εννοιών, μεθόδων και πρακτικών της επιστήμης αυτής ώστε να εμβαθύνουν, να διευρύνουν και να προσαυξήσουν τις γνώσεις στο γνωστικό πεδίο της Επιστήμης των Τροφίμων και της Διατροφής. • Διαθέτουν αντίληψη της εξελικτικής δυναμικής του επιστημονικού γνωστικού πεδίου της Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής στη βασική και εφαρμοσμένη έρευνα που οδηγεί σε ανάπτυξη ή εξέλιξη τροφίμων με υψηλή διατροφική αξία και διατήρηση της υγείας του ανθρώπου σε επίπεδο πρόληψης • Κατέχουν αναλυτική και προηγμένη γνώση του γνωστικού πεδίου της Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής τόσο σε επίπεδο ανάπτυξης ασφαλών ποιοτικών και καινοτόμων τροφίμων με υψηλή διατροφική αξία όσο και σε επίπεδο κατανόησης της διατροφικής υγείας του ανθρώπου σε φυσιολογικές καταστάσεις και της διατήρησής της σε επίπεδο ατόμου και πληθυσμού. • Αναγνωρίζουν τις αλληλεπιδράσεις των συστατικών και των μικροοργανισμών των τροφίμων, τη μικροβιακή οικολογία των τροφίμων και τη συμπεριφορά των μικροοργανισμών στα τρόφιμα που σχετίζονται με την ποιότητα και την ασφάλεια των τροφίμων • Αναγνωρίζουν τη σημασία των μικροοργανισμών για τα τρόφιμα, τόσο όσον αφορά στις θετικές τους επιδράσεις (παραγωγή ζυμώμενων τροφίμων, προβιοτικές δράσεις), όσο και τις αρνητικές (αλλοιώσεις τροφίμων, πρόκληση μικροβιακών τροφιμογενών νοσημάτων) • Αναγνωρίζουν τη σύνδεση της Επιστήμης των Τροφίμων και της Διατροφής • Αναγνωρίζουν την αλληλουχία των διαστάσεων της παραγωγής και εμπορίας τροφίμων με την προαγωγή της υγείας και την πρόληψη διατροφικών ασθενειών σε επίπεδο μοριακό και γενετικό. <u>Σε επίπεδο Δεξιοτήτων</u>: • Χρησιμοποιούν επιστημονική βιβλιογραφία και συγκεντρώνουν, αναλύουν και επιλέγουν με τρόπο κριτικό και υπεύθυνο τις ιδέες και τις πληροφορίες στο πεδίο της Επιστήμης των Τροφίμων και της Διατροφής • Αναλύουν, εξελίσσουν και προσαρμόζουν τις αποκτηθείσες γνώσεις τους στα νέα δεδομένα στο χώρο της Επιστήμης των Τροφίμων και της Διατροφής. • Αναπτύσσουν ζητήματα της Επιστήμης των Τροφίμων και της Διατροφής βάσει επιστημονικής τεκμηρίωσης και διαμορφώνουν έγκυρες κρίσεις, οι οποίες λαμβάνουν υπόψη τις

	κατά περίπτωση συναφείς κοινωνικές, οικονομικές, πολιτιστικές και ηθικές διαστάσεις του θέματος. • Εφαρμόζουν τις διαδικασίες ανάπτυξης διατροφικών προϊόντων • Εφαρμόζουν Συστήματα Διαχείρισης Ασφάλειας (HACCP) και Ποιότητας (ΣΔΠ) Τροφίμων. • Διενεργούν έρευνα αγοράς για την ανάγκη νέων ή ανασχεδιασμένων υπαρχόντων διατροφικών προϊόντων • Σχεδιάζουν νέα διατροφικά προϊόντα • Δοκιμάζουν οργανοληπτικά διατροφικά προϊόντα • Αξιολογούν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των διατροφικών προϊόντων • Αξιολογούν την αποδοχή του καταναλωτή για διατροφικά προϊόντα • Επιλέγουν συστατικά για την δημιουργία τροφίμων • Χρησιμοποιούν ορθά εξειδικευμένο εξοπλισμό ανάλυσης διατροφικών προϊόντων • Εφαρμόζουν ορθά μεθοδολογίες για την φυσικοχημική, μικροβιολογική, γενετική και μοριακή ανάλυση πρώτων υλών και τελικών διατροφικών προϊόντων • Ανιχνεύουν, ποσοτικοποιούν και ταυτοποιούν τους μικροοργανισμούς σε τρόφιμα • Αναφέρουν, και αξιολογούν τους ενδογενείς και εξωγενείς παράγοντες που επηρεάζουν τη μικροβιακή ανάπτυξη στα τρόφιμα και τους ρυθμίζουν κατάλληλα ώστε να επεκτείνουν με ασφάλεια τη διάρκεια ζωής των τροφίμων ή/και να βελτιώσουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά στα ζυμώμενα τρόφιμα • Αναγνωρίζουν και χρησιμοποιούν φυσικούς, χημικούς, και βιολογικούς τρόπους για την παρεμπόδιση ή/και την αδρανοποίηση των επιβλαβών μικροοργανισμών στα τρόφιμα ή ακόμη και τη βελτίωση της επιβίωσης ή/και τη διέγερση της ανάπτυξης των επιθυμητών • Αντιμετωπίζουν μικροβιακής φύσεως προβλήματα σε τρόφιμα και χρησιμοποιούν επιλεγμένους μικροοργανισμούς για την αύξηση διάρκειας της ζωής, τη βελτίωση της ασφάλειας, της οργανοληπτικής ποιότητα και της διατροφικής αξίας των τροφίμων • Επεξεργάζονται στατιστικά δεδομένα αναλύσεων και μελετών για διατροφικά προϊόντα • Αξιολογούν και επιλέγουν υλικά και είδη συσκευασίας διατροφικών προϊόντων • Αναπτύσσουν επιχειρηματικό σχέδιο για την παραγωγή και διάθεση διατροφικών προϊόντων • Κοστολογούν την παραγωγή διατροφικών προϊόντων • Οργανώνουν τη διανομή και προώθηση των διατροφικών προϊόντων

	• Επικοινωνούν την αξία των διατροφικών προϊόντων με προφορικό ή/και γραπτό λόγο και χρήση ηλεκτρονικών ή/και οπτικοακουστικών μέσων • Παρέχουν διατροφικές συμβουλές σε υγιή άτομα • Εκπαιδεύουν ομάδες πληθυσμού ή μεμονωμένα άτομα για υιοθέτηση ορθών διατροφικών συνηθειών. • Σχεδιάζουν και αξιολογούν τεκμηριωμένες παρεμβάσεις διατροφής για την πρόληψη και τον έλεγχο χρόνιων παθήσεων. • Παρακολουθούν και αξιολογούν τη διατροφική υγεία ατόμων και πληθυσμών, κάνοντας χρήση κατάλληλων δεικτών, εξειδικευμένου εξοπλισμού • Συλλέγουν δεδομένα που αφορούν την διατροφική υγεία του ανθρώπου • Επεξεργάζονται στατιστικά και αξιολογούν τα αποτελέσματα δεδομένων που αφορούν την διατροφική υγεία του ανθρώπου • Επιλύουν σύνθετα ή νέα προβλήματα που αφορούν στο επιστημονικό πεδίο της Επιστήμης των Τροφίμων και της Διατροφής αναπτύσσοντας ολοκληρωμένες καθώς και δημιουργικές ή καινοτόμες λύσεις και προσεγγίσεις, υποστηρίζοντας τις λύσεις και απόψεις τους με τρόπο μεθοδικό και επιστημονικό • Επικοινωνούν με επιστήμονες του ίδιου ή συναφών αντικειμένων και με το κοινό και μεταφέρουν προφορικά, γραπτά και με άλλα μέσα, πληροφορίες, ιδέες, προβλήματα και λύσεις σε συγκεκριμένα θέματα. <u>Σε επίπεδο Ικανοτήτων</u>: • Συνεχίζουν να αναπτύσσουν με αυτονομία τις γνώσεις και τις δεξιότητές τους σε υψηλότερο επίπεδο • Σχεδιάζουν, διαχειρίζονται και υλοποιούν ερευνητικές εργασίες στο πεδίο της Επιστήμης των Τροφίμων και της Διατροφής με επίβλεψη τόσο σε ατομικό όσο και σε συλλογικό επίπεδο ως μέλος ομάδων. • Μεταφέρουν ως επαγγελματίες τις εξειδικευμένες γνώσεις και ικανότητες που απέκτησαν σχετικά με την ανάπτυξη διατροφικών προϊόντων και την προαγωγή και διατήρηση της υγείας του ανθρώπου και τις εφαρμόζουν με αυτονομία αντιμετωπίζοντας αποτελεσματικά, διεπιστημονικά και με κοινωνική υπευθυνότητα τις επαγγελματικές δραστηριότητες ή εργασίες σε επίπεδο σχεδιασμού, υλοποίησης, επικοινωνίας και ανάπτυξης νέων γνώσεων και πρακτικών. • Αναλαμβάνουν την ευθύνη για την ασφάλεια των τροφίμων σε εταιρείες παραγωγής διατροφικών προϊόντων λαμβάνοντας αποφάσεις και αξιολογώντας τες στο επίπεδο του σχεδιασμού και ανάπτυξης συστημάτων ασφάλειας τροφίμων για τον προσδιορισμό και τη μείωση των κινδύνων και των απειλών της

	ασφάλειας των τροφίμων, κατά την παραγωγή, αποθήκευση και διακίνησή τους. • Αναλαμβάνουν αυτόνομα την ευθύνη για την εκπαίδευση και επιμόρφωση ατόμων ή ομάδων σε θέματα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής και αξιολογούν την απόδοση για την ανάπτυξη γνώσεων, δεξιοτήτων και ικανοτήτων • Λαμβάνουν αποφάσεις για την ορθή διατροφική διαχείριση ατόμων και ομάδων με στόχο την διατήρηση της διατροφικής υγείας • Συνεργάζονται στο πλαίσιο διεπιστημονικών ομάδων με επιστήμονες άλλων αντικειμένων συνεισφέροντας σε θέματα πολιτικής τροφίμων και διατροφής
Δεξιότητες που έχει αποκτήσει (π.χ. γνώση GIS, SPSS) ή άλλες πιστοποιήσεις	Κατά τη διάρκεια των σπουδών οι φοιτητές/τριες αποκτούν, μέσω υποχρεωτικών και επιλεγόμενων μαθημάτων, δεξιότητες σε: • Στατιστική ανάλυση δεδομένων με εξειδικευμένο λογισμικό (γλώσσα προγραμματισμού R) — μαθήματα Βασικών Αρχών Στατιστικής και Βιοστατιστικής. • Εργαστηριακές τεχνικές φυσικοχημικής, μικροβιολογικής, γενετικής και μοριακής ανάλυσης τροφίμων. • Αγγλική ορολογία του γνωστικού πεδίου (Αγγλικά I–III). • Βεβαίωση γνώσης χειρισμού Η/Υ.
Προοπτικές Απασχόλησης (Συνοπτικά)	Οι απόφοιτοι/ες μπορούν να απασχοληθούν στους εξής τομείς: • Σχεδιασμός και εφαρμογή αναλυτικών τεχνικών για τον έλεγχο της ασφάλειας και ποιότητας των πρώτων υλών και ιδιαίτερα των παραγόμενων τελικών προϊόντων. • Οργάνωση, παρακολούθηση και αξιολόγηση της παραγωγικής διαδικασίας τροφίμων, για την παραγωγή ασφαλών και ποιοτικών προϊόντων με αυξημένη διατροφική αξία και επιθυμητές οργανοληπτικές ιδιότητες. • Ανάπτυξη νέων προϊόντων διατροφής ή/και βελτίωση της ποιότητας και της ασφάλειας των ήδη υπαρχόντων. • Σχεδιασμός, εφαρμογή και παρακολούθηση συστημάτων διασφάλισης της υγιεινής των τροφίμων (όπως ISO22000). • Έλεγχος της εφαρμογής από τους διαφόρους παραγωγικούς τομείς της κοινοτικής και ελληνικής νομοθεσίας για τα τρόφιμα. • Διεθνής παρουσία και βοήθεια σε πολίτες αναπτυσσόμενων κρατών προκειμένου να βελτιώσουν τις διαδικασίες διαχείρισης και αποθήκευσης τροφίμων. • Συμμετοχή στη διαμόρφωση γενικότερης στρατηγικής για αποτελεσματική και ασφαλή παραγωγή, επεξεργασία, μεταφορά, συντήρηση, αποθήκευση και διάθεση των τροφίμων.

	• Διοίκηση, οργάνωση και λειτουργία μικρομεσαίων εταιρειών παραγωγής και επεξεργασίας τροφίμων. • Βασική έρευνα, εκπαίδευση, διδασκαλία σχετικών μαθημάτων.
Επαγγελματικά δικαιώματα/ΠΕ στα οποία ανήκει	Ως προς τα προσόντα διορισμού/πρόσληψης στον δημόσιο τομέα (Προσοντολόγιο–Κλαδολόγιο, Π.Δ. 85/2022, ΦΕΚ Α΄ 232/17.12.2022, Τομέας Δ΄ «Γεωτεχνικών, Τροφίμων και Περιβάλλοντος»): Οι απόφοιτοι εντάσσονται στην κατηγορία ΠΕ, στον κλάδο ΠΕ ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ (ειδικότητες ΠΕ Επιστήμης Τροφίμων και ΠΕ Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων).
ΠΕ Α'βάθμιας/ Β'βάθμιας εκπαίδευσης	Οι απόφοιτοι του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής (Τ.Ε.Τ.Δ.) εντάσσονται στον κλάδο ΠΕ88 «Γεωπονίας, Διατροφής και Περιβάλλοντος», ειδικότητα ΠΕ88.04 «Διατροφής». Η ένταξη καθορίστηκε με Υπουργική Απόφαση (ΦΕΚ Β΄ 1956/06.04.2026, κατόπιν σύμφωνης γνώμης του Ι.Ε.Π.) και ισχύει από την ημερομηνία δημοσίευσης. Για διορισμό/πρόσληψη στην εκπαίδευση απαιτείται επιπλέον η κατοχή πιστοποιημένης παιδαγωγικής και διδακτικής επάρκειας.
Δικαιώματα διδασκαλίας σε μεταδευτεροβάθμια εκπαίδευση ή δομές Δια Βίου Μάθησης (ΣΑΕΚ-πρώην ΙΕΚ, ΣΔΕ κ.ά.)	Οι απόφοιτοι μπορούν να απασχοληθούν ως εκπαιδευτικό/διδακτικό προσωπικό σε δομές μεταδευτεροβάθμιας εκπαίδευσης και Διά Βίου Μάθησης (ΣΑΕΚ – πρώην Ι.Ε.Κ., Σ.Δ.Ε. κ.ά.), σε γνωστικά αντικείμενα συναφή με την Επιστήμη Τροφίμων και τη Διατροφή, σύμφωνα με τα τυπικά προσόντα που ορίζονται στις εκάστοτε προκηρύξεις/προσκλήσεις των αρμόδιων φορέων.
Άδειες & Εγγραφές	
Ο/Η Απόφοιτος-η μπορεί να εργαστεί στο δημόσιο τομέα σε: (φορείς)	Οι απόφοιτοι/τες του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Πανεπιστημίου Αιγαίου έχουν τη δυνατότητα επαγγελματικής ενασχόλησης στον δημόσιο τομέα (Εργαστήρια Ανάλυσης Τροφίμων, Ερευνητικά Κέντρα, Δημόσιους Φορείς Ελέγχου Τροφίμων, Πανεπιστήμια, Ινστιτούτα και Σχολές Επαγγελματικής Κατάρτισης κ.α.) έχοντας τις κάτωθι δραστηριότητες: • Χημικές, μικροβιολογικές και οργανοληπτικές αναλύσεις τροφίμων. Αναλύσεις ανίχνευσης γενετικών τροποποιήσεων. • Προτάσεις στην πολιτική αποφάσεων που αφορά στη διαχείριση της διατροφικής αλυσίδας: Πρωτογενής Παραγωγή – Μεταποίηση – Κατανάλωση, για βέλτιστη αξιοποίηση των πρώτων υλών βάσει σύγχρονων επιχειρηματικών κανόνων και ορθών πρακτικών υγιεινής και ασφάλειας που θα ικανοποιούν την οικονομία και τη δημόσια υγεία. • Εποπτεία και Έλεγχος της ασφάλειας και της ποιότητας των τροφίμων. Σύνταξη, εφαρμογή και έλεγχος συστημάτων

	διασφάλισης της ποιότητας και της υγιεινής των τροφίμων σύμφωνα με τα σύγχρονα πρότυπα πιστοποίησης. • Υποστήριξη της βιομηχανίας τροφίμων ως προς την ασφαλή παραγωγή, επεξεργασία, συσκευασία, μεταφορά, συντήρηση, αποθήκευση και διάθεση των τροφίμων. • Υποστήριξη της βιομηχανίας τροφίμων ως προς την ασφαλή και βιώσιμη διαχείριση-αξιοποίηση των υποπροϊόντων και αποβλήτων της παραγωγής της. • Υποστήριξη της βιομηχανίας τροφίμων στους τομείς της διοίκησης, οργάνωσης και λειτουργίας επιχειρήσεων τροφίμων και του μάρκετινγκ τροφίμων. • Υποστήριξη της βιομηχανίας τροφίμων στον τομέα της έρευνας & ανάπτυξης νέων τροφίμων, με στόχο την παραγωγή διατροφικών προϊόντων με πιστοποιημένα οφέλη για την υγεία (λειτουργικά τρόφιμα) ή/και με αυξημένη διάρκεια συντήρησης μέσω χρήσης νέων και φιλικών προς το περιβάλλον τεχνικών. • Παροχή συμβουλών διατροφής στους πολίτες. Σχεδιασμός, οργάνωση και επιτέλεση προγραμμάτων διατροφικής αγωγής στην κοινότητα (σχολεία, δημόσιες υπηρεσίες, ιδιωτικοί φορείς κ.α.), με σκοπό την υιοθέτηση μιας ισορροπημένης διατροφής και την επίτευξη των ορθότερων διατροφικών επιλογών για την προαγωγή της δημόσιας υγείας. Σχεδιασμός μενού σε εστιατόρια, νοσοκομεία, κυλικεία, με βάση τις αρχές της ορθής διατροφής. • Αξιολόγηση διατροφικών κινδύνων, προώθηση και υποστήριξη προληπτικών μέτρων αντιμετώπισής τους. • Ενασχόληση με την έρευνα στις επιστήμες των τροφίμων και της διατροφής. • Συμμετοχή σε εξετάσεις πιστοποίησης Επιστημόνων Τροφίμων και Διατροφής από Ελληνικούς, Ευρωπαϊκούς ή Παγκόσμιους Δημόσιους φορείς ή/και Επιστημονικές Εταιρείες • Διδασκαλία στη Δευτεροβάθμια Εκπαίδευση στα αντικείμενα τροφίμων και διατροφής (ΕΠΑ.Λ., Σ.Ε.Κ., Ι.Ε.Κ. κ.α.)
Ο/Η Απόφοιτος-η μπορεί να εργαστεί στον ιδιωτικό τομέα σε: (φορείς)	Δυνατότητα επαγγελματικής ενασχόλησης στον ιδιωτικό τομέα, ενδεικτικά σε: • Επιχειρήσεις/βιομηχανίες τροφίμων και ποτών (παραγωγή, μεταποίηση, τυποποίηση, συσκευασία, αποθήκευση, εμπορία). • Τμήματα Διασφάλισης Ποιότητας / Ασφάλειας Τροφίμων (HACCP, ISO 22000) και Έρευνας & Ανάπτυξης νέων προϊόντων. • Εταιρείες συμβούλων βιομηχανιών τροφίμων και φορείς πιστοποίησης/επιθεώρησης.

	• Εργαστήρια ανάλυσης τροφίμων του ιδιωτικού τομέα. • Μονάδες μαζικής εστίασης και ξενοδοχειακές/τουριστικές επιχειρήσεις (σχεδιασμός μενού, ασφάλεια τροφίμων). • Παροχή υπηρεσιών διατροφικής συμβουλευτικής σε υγιή άτομα και ομάδες πληθυσμού.