

717 Τεχνολογίας Τροφίμων ΤΕΙ Θεσσαλονίκης

Το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων ιδρύθηκε το 1983.

Αντικείμενο σπουδών

Το Τμήμα έχει ως αποστολή να προάγει, με τη διδασκαλία και την εφαρμοσμένη έρευνα, την ανάπτυξη και τη μετάδοση των γνώσεων στην τεχνολογία και την επιστήμη, που περιλαμβάνει το γνωστικό αντικείμενο του κλάδου της τεχνολογίας, στον οποίο, βιολογικές, φυσικές και μηχανικές επιστήμες χρησιμοποιούνται για τη μελέτη της φύσης των τροφίμων, των αιτιών που προκαλούν τις αλλοιώσεις τους και τις αρχές στις οποίες στηρίζεται η επεξεργασία τους, με σκοπό την εφαρμογή των γνώσεων αυτών στην παραγωγή, συντήρηση, συσκευασία, διανομή και χρήση ασφαλών, θρεπτικών και οργανοληπτικά αποδεκτών από τον καταναλωτή, τροφίμων. Έχει, επίσης, αποστολή να παρέχει στους φοιτητές τα απαραίτητα εφόδια που εξασφαλίζουν την άρτια εκπαίδευση/κατάρτισή τους για την επιστημονική και επαγγελματική τους σταδιοδρομία και εξέλιξη.

Επαγγελματικά Δικαιώματα

1. Οι πτυχιούχοι του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής των Τεχνολογικών Εκπαιδευτικών Ιδρυμάτων, με βάση τις εξειδικευμένες επιστημονικές και τεχνικές γνώσεις τους, ασχολούνται είτε αυτοδύναμα είτε σε συνεργασία με άλλους επιστήμονες με την μελέτη, έρευνα και εφαρμογή της τεχνολογίας πάνω σε σύγχρονους και ειδικούς τομείς της Επιστήμης Τροφίμων και τη διαδικασία της συντήρησης επεξεργασίας και ποιοτικού Ελέγχου των Τροφίμων, της αξιοποίησης των υποπροϊόντων και συμμετέχουν στο βιολογικό καθαρισμό των αποβλήτων των βιομηχανικών Τροφίμων.
2. Οι παραπάνω πτυχιούχοι έχουν δικαίωμα να εργαστούν ως στελέχη στον ιδιωτικό και δημόσιο τομέα όπως αυτός προσδιορίζεται από τις διατάξεις που ισχύουν κάθε φορά, ή ως αυτοαπασχολούμενοι ως εξής:
 - α) Στις βιοτεχνίες και βιομηχανίες με την παραγωγή και τον ποιοτικό έλεγχο των τροφίμων καθώς και στις Υπηρεσίες ελέγχου και διακίνησης των Τροφίμων.
 - β) Εμπορία και διακίνηση εξοπλισμού βιομηχανιών και βιοτεχνιών τροφίμων και πρόσθετων υλών.
 - γ) Ίδρυση και λειτουργία εργαστηρίων ανάλυσης και ελέγχου τροφίμων, σύμφωνα με τις προϋποθέσεις που χορηγούν τις σχετικές άδειες τα αρμόδια Υπουργεία που έχουν την ευθύνη ελέγχου των εργαστηρίων αυτών.
 - δ) Εκπόνηση ή συμμετοχή στην εκπόνηση μελετών οικονομοτεχνικής σκοπιμότητας για την ίδρυση ή επέκταση βιομηχανιών τροφίμων.
 - ε) Συμμετοχή στην εκπόνηση μελετών και στην επίβλεψη για την κατασκευή ή επέκταση βιομηχανιών τροφίμων.
 - στ) Άσκηση κάθε άλλης δραστηριότητας σε επαγγελματικά αντικείμενα που θα προκύπτουν από την εξέλιξη της Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων.
 - ζ) Άσκηση καθηκόντων εμπειρογνώμονα σε αγορανομικά δικαστήρια ή άλλα δικαστήρια και σε υπηρεσίες ελέγχου τροφίμων για την πιστοποίηση της ποιότητας και καταλληλότητας των τροφίμων.
3. Οι πτυχιούχοι του τμήματος μπορούν να εξελίσσονται σε όλο το φάσμα της διοικητικοτεχνικής ιεραρχίας σε βιομηχανίες και βιοτεχνίες τροφίμων και υπηρεσίες τροφίμων.
4. Οι πτυχιούχοι του τμήματος μπορούν να καλύπτουν τις θέσεις υπευθύνων στελεχών στις επιχειρήσεις που προβλέπονται από τη νομοθεσία που ισχύει κάθε φορά για την λειτουργία των επιχειρήσεων αυτών.
5. Οι πτυχιούχοι του τμήματος απασχολούνται σε όλες τις βαθμίδες της εκπαίδευσης σύμφωνα με την κάθε φορά ισχύουσα νομοθεσία. Επίσης μπορούν να απασχοληθούν και ως μέλη ερευνητικών ομάδων σε θέματα της ειδικότητάς τους.
6. Οι πτυχιούχοι του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής των Τεχνολογικών Εκπαιδευτικών με την απόκτηση του πτυχίου τους ασκούν το επάγγελμα στο πλαίσιο των παραπάνω επαγγελματικών δικαιωμάτων.

Δομή των σπουδών

Οι σπουδές διαρκούν οκτώ εξάμηνα και περιλαμβάνουν θεωρητικά, φροντιστηριακά και εργαστηριακά (γενικά & τεχνολογικά) μαθήματα. Οι σπουδές ολοκληρώνονται με την εκπόνηση πτυχιακής εργασίας και την εξάμηνη πρακτική άσκηση σε παραγωγικές βιομηχανικές μονάδες, εργαστήρια ελέγχου τροφίμων, ερευνητικά Ινστιτούτα, δημόσιες υπηρεσίες που ασχολούνται με τα τρόφιμα κ.λ.π.

Οι απόφοιτοι του Τμήματος μπορούν να παρακολουθήσουν μεταπτυχιακά Τμήματα συναφούς ειδικότητας σε Ιδρύματα τριτοβάθμιας εκπαίδευσης του εξωτερικού και του εσωτερικού για απόκτηση μεταπτυχιακού τίτλου ή διδακτορικού.

Μαθήματα

Το πρόγραμμα σπουδών περιλαμβάνει:

Μαθήματα γενικής υποδομής: Μαθηματικά, Φυσική, Χημεία, Βιολογία, Βιοχημεία, Άνθρωπος και Τρόφιμα, Σχέδιο, Προγραμματισμός Η/Υ.

Μαθήματα ειδικής υποδομής: Γενική Μικροβιολογία, Μηχανική Τροφίμων, Χημεία Τροφίμων, Μικροβιολογία Τροφίμων, Στατιστική για Τεχνολογία Τροφίμων, Μάρκετινγκ Τροφίμων, Διατροφή και Θρεπτική Αξία Τροφίμων, Ποιοτικός Έλεγχος-Εξασφάλιση Ποιότητας, Αρχές Βιοτεχνολογίας Τροφίμων, Προστασία Περιβάλλοντος και Αξιοποίηση Υποπροϊόντων, Σχεδιασμός και Ανάπτυξη Νέων Τροφίμων.

Μαθήματα ειδικότητας: Ανάλυση Τροφίμων, Επεξεργασία Τροφίμων, Τεχνολογία Ζυμουμένων Τροφίμων, Προσθετικές και Αρτυματικές Ύλες Τροφίμων, Αρχές Τεχνολογικής Έρευνας, Τεχνολογία Φρούτων – Λαχανικών, Τεχνολογία Λιπών – Λαδιών, Τεχνολογία Σιτηρών, Τεχνολογία Αλιευμάτων, Τεχνολογία Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων, Τεχνολογία Κρέατος και Κρεατοπαρασκευασμάτων, Ποιοτικός Έλεγχος στα αντίστοιχα με την τεχνολογία αντικείμενα, Στατιστική Εκτίμηση Ποιοτικού Ελέγχου, Συσκευασία τροφίμων.

Επίσης, μαθήματα απαραίτητα για την οργάνωση και διοίκηση επιχειρήσεων, εργαστηρίων και συναφών με το αντικείμενο υπηρεσιών, όπως Οργάνωση και Διοίκηση Βιομηχανιών Τροφίμων, Σύνταξη Τεχνικών Εκθέσεων, Ανθρώπινες Σχέσεις στην Εργασία, Αρχές Τεχνολογικής Έρευνας, Υγιεινή Εργοστασίων Τροφίμων, Καθορισμός Προδιαγραφών και Νομοθεσία.