

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

1. ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΓΕΩΠΟΝΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ		
ΤΜΗΜΑ	ΖΩΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ, ΑΛΙΕΙΑΣ ΚΑΙ ΥΔΑΤΟΚΑΛΛΙΕΡΓΕΙΩΝ		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	ΠΡΟΠΤΥΧΙΑΚΟ		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	AS_802	ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	8 ^ο
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗ ΠΡΟΙΟΝΤΩΝ ΕΚΤΡΟΦΗΣ		
ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ <i>σε περίπτωση που οι πιστωτικές μονάδες απονέμονται σε διακριτά μέρη του μαθήματος π.χ. Διαλέξεις, Εργαστηριακές Ασκήσεις κ.λπ. Αν οι πιστωτικές μονάδες απονέμονται ενιαία για το σύνολο του μαθήματος αναγράψτε τις εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας και το σύνολο των πιστωτικών μονάδων</i>	ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ	
Οι πιστωτικές μονάδες απονέμονται ενιαία για το σύνολο του μαθήματος.	2 ώρες Διάλεξη		
	2 ώρες Εργαστήριο		
	Σύνολο	5	
<i>Προσθέστε σειρές αν χρειαστεί. Η οργάνωση διδασκαλίας και οι διδακτικές μέθοδοι που χρησιμοποιούνται περιγράφονται αναλυτικά στο 4.</i>			
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ <i>Υποβάθρου , Γενικών Γνώσεων, Επιστημονικής Περιοχής, Ανάπτυξης Δεξιοτήτων</i>	Επιστημονικής Περιοχής		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:	Δεν υπάρχουν προαπαιτούμενα		
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	Ελληνική, Δυνατότητα διδασκαλίας στην αγγλική γλώσσα σε περίπτωση αλλοδαπών φοιτητών		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	ΝΑΙ		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)			

2. ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

<p>Μαθησιακά Αποτελέσματα <i>Περιγράφονται τα μαθησιακά αποτελέσματα του μαθήματος οι συγκεκριμένες γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες καταλλήλου επιπέδου που θα αποκτήσουν οι φοιτητές μετά την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος.</i></p> <p><i>Συμβουλευτείτε το Παράρτημα Α (ξεχωριστό αρχείο στο e-mail)</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • Περιγραφή του Επιπέδου των Μαθησιακών Αποτελεσμάτων για κάθε ένα κύκλο σπουδών σύμφωνα με Πλαίσιο Προσόντων του Ευρωπαϊκού Χώρου Ανώτατης Εκπαίδευσης • Περιγραφικοί Δείκτες Επιπέδων 6, 7 & 8 του Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων Διά Βίου Μάθησης και Παράρτημα Β • Περιληπτικός Οδηγός συγγραφής Μαθησιακών Αποτελεσμάτων
<p>Ο φοιτητής, στο τέλος της σχετικής Μαθησιακής Διαδικασίας, είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Γνωρίζει τα χαρακτηριστικά των προϊόντων εκτροφής • Γνωρίζει τις επεξεργασίες μεταποίησης • Συνδυάζει τα δύο παραπάνω

Γενικές Ικανότητες

Λαμβάνοντας υπόψη τις γενικές ικανότητες που πρέπει να έχει αποκτήσει ο πτυχιούχος (όπως αυτές αναγράφονται στο Παράρτημα Διπλώματος και παρατίθενται ακολούθως) σε ποια / ποιες από αυτές αποσκοπεί το μάθημα;

Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών

Προσαρμογή σε νέες καταστάσεις

Λήψη αποφάσεων

Αυτόνομη εργασία

Ομαδική εργασία

Εργασία σε διεθνές περιβάλλον

Εργασία σε διεπιστημονικό περιβάλλον

Παράγωγή νέων ερευνητικών ιδεών

Σχεδιασμός και διαχείριση έργων

Σεβασμός στη διαφορετικότητα και στην πολυπολιτισμικότητα

Σεβασμός στο φυσικό περιβάλλον

Επίδειξη κοινωνικής, επαγγελματικής και ηθικής υπευθυνότητας και ευαισθησίας σε θέματα φύλου

Άσκηση κριτικής και αυτοκριτικής

Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης

Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών

Αυτόνομη εργασία

Ομαδική εργασία

Σεβασμός στο φυσικό περιβάλλον

Άσκηση κριτικής και αυτοκριτικής

Εργασία σε διεπιστημονικό περιβάλλον

3. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Διαλέξεις

1. Γενικά
2. Επεξεργασίες μεταποίησης
3. Οφέλη από τη μεταποίηση των προϊόντων ζωικής προέλευσης
4. Κρέας
5. Προϊόντα κρέατος
6. Παραπροϊόντα κρέατος
7. Άλλα παραπροϊόντα του κρέατος
8. Το γάλα και τα προϊόντα του
9. Αυγά
10. Προϊόντα αυγού
11. Αλιεύματα
12. Επεξεργασίες μεταποίησης αλιευμάτων
13. Επαναληπτικό μάθημα

Εργαστήριο

1. Εισαγωγή
2. Τεχνολογία παρασκευής αλίπαστου γαύρου
3. Τεχνολογία παρασκευής μαρινάτου γαύρου ή σαρδέλας
4. Προσδιορισμός οξικού οξέος και pH στο έτοιμο προϊόν
5. Τεχνολογία παρασκευής καπνιστού αλιεύματος – με παραδοσιακό θερμό κάπνισμα
6. Τεχνολογία παρασκευής καπνιστού αλιεύματος – με υγρό κάπνισμα
7. Προσδιορισμός περιεκτικότητας αλατιού στο έτοιμο προϊόν
8. Μέτρηση υγρασίας και ενεργότητας νερού στο νωπό και έτοιμο προϊόν
9. Τεχνολογία παρασκευής κονσερβοποιημένου αλιεύματος
10. Επαναληπτικό μάθημα

4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ <i>Πρόσωπο με πρόσωπο, Εξ αποστάσεως εκπαίδευση κ.λπ.</i>	Πρόσωπο με πρόσωπο
ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ <i>Χρήση Τ.Π.Ε. στη Διδασκαλία, στην</i>	Χρήση Τ.Π.Ε. στη Διδασκαλία (Παρουσιάσεις Power-Point και video και video) Χρήση Τ.Π.Ε. στην Εργαστηριακή Εκπαίδευση (παρουσιάσεις Power-Point)

<p>Εργαστηριακή Εκπαίδευση, στην Επικοινωνία με τους φοιτητές</p>	<p>Χρήση Τ.Π.Ε. στην Επικοινωνία με τους φοιτητές (Υποστήριξη Μαθησιακής διαδικασίας μέσω της ηλεκτρονικής πλατφόρμας e-class)</p>												
<p>ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ</p> <p>Περιγράφονται αναλυτικά ο τρόπος και μέθοδοι διδασκαλίας.</p> <p>Διαλέξεις, Σεμινάρια, Εργαστηριακή Άσκηση, Άσκηση Πεδίου, Μελέτη & ανάλυση βιβλιογραφίας, Φροντιστήριο, Πρακτική (Τοποθέτηση), Κλινική Άσκηση, Καλλιτεχνικό Εργαστήριο, Διαδραστική διδασκαλία, Εκπαιδευτικές επισκέψεις, Εκπόνηση μελέτης (project), Συγγραφή εργασίας / εργασιών, Καλλιτεχνική δημιουργία, κ.λπ.</p> <p>Αναγράφονται οι ώρες μελέτης του φοιτητή για κάθε μαθησιακή δραστηριότητα καθώς και οι ώρες μη καθοδηγούμενης μελέτης ώστε ο συνολικός φόρτος εργασίας σε επίπεδο εξαμήνου να αντιστοιχεί στα standards του ECTS</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="604 216 1123 247">Δραστηριότητα</th> <th data-bbox="1123 216 1461 247">Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="604 247 1123 279">Διαλέξεις</td> <td data-bbox="1123 247 1461 279">26</td> </tr> <tr> <td data-bbox="604 279 1123 310">Εργαστήριο</td> <td data-bbox="1123 279 1461 310">26</td> </tr> <tr> <td data-bbox="604 310 1123 342">Μελέτη & Ανάλυση βιβλιογραφίας</td> <td data-bbox="1123 310 1461 342">12</td> </tr> <tr> <td data-bbox="604 342 1123 373">Μη καθοδηγούμενη μελέτη</td> <td data-bbox="1123 342 1461 373">11</td> </tr> <tr> <td data-bbox="604 447 1123 541">Σύνολο Μαθήματος (25 ώρες φόρτου εργασίας ανά πιστωτική μονάδα)</td> <td data-bbox="1123 447 1461 541">75</td> </tr> </tbody> </table>	Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου	Διαλέξεις	26	Εργαστήριο	26	Μελέτη & Ανάλυση βιβλιογραφίας	12	Μη καθοδηγούμενη μελέτη	11	Σύνολο Μαθήματος (25 ώρες φόρτου εργασίας ανά πιστωτική μονάδα)	75
Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου												
Διαλέξεις	26												
Εργαστήριο	26												
Μελέτη & Ανάλυση βιβλιογραφίας	12												
Μη καθοδηγούμενη μελέτη	11												
Σύνολο Μαθήματος (25 ώρες φόρτου εργασίας ανά πιστωτική μονάδα)	75												
<p>ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ</p> <p>Περιγραφή της διαδικασίας αξιολόγησης</p> <p>Γλώσσα Αξιολόγησης, Μέθοδοι αξιολόγησης, Διαμορφωτική ή Συμπερασματική, Δοκιμασία Πολλαπλής Επιλογής, Ερωτήσεις Σύντομης Απάντησης, Ερωτήσεις Ανάπτυξης Δοκιμίων, Επίλυση Προβλημάτων, Γραπτή Εργασία, Έκθεση / Αναφορά, Προφορική Εξέταση, Δημόσια Παρουσίαση, Εργαστηριακή Εργασία, Κλινική Εξέταση Ασθενούς, Καλλιτεχνική Ερμηνεία, Άλλη / Άλλες</p> <p>Αναφέρονται ρητά προσδιορισμένα κριτήρια αξιολόγησης και εάν και που είναι προσβάσιμα από τους φοιτητές;</p>	<p>Ελληνικά (Διδασκαλία, Εξέταση). Για τους ξενόγλωσσους φοιτητές (π.χ. Erasmus φοιτητές) πραγματοποιούνται στην Αγγλική γλώσσα</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Γραπτή τελική εξέταση – Ερωτήσεις Σύντομης Απάντησης (συμπερασματική) – Ερωτήσεις Πολλαπλής επιλογής – Ερωτήσεις ανάπτυξης (Α) στη θεωρία του μαθήματος 2. Γραπτή τελική εξέταση – Ερωτήσεις Σύντομης Απάντησης (συμπερασματική) – Ερωτήσεις Πολλαπλής επιλογής – Ερωτήσεις ανάπτυξης (Β) στις εργαστηριακές ασκήσεις του <p>Κάθε περίπτωση βαθμολογείται σε κλίμακα 0–10.</p> <p>Τελικός βαθμός (TB): $TB = 0,5A + 0,5B$</p> <p>Τα κριτήρια αξιολόγησης ανακοινώνονται στους φοιτητές κατά την εκκίνηση του εξαμήνου, τόσο προφορικά όσο και στο πρόγραμμα διδασκαλίας του μαθήματος στην πλατφόρμα e-class.</p>												

5. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

--

COURSE OUTLINE

1. GENERAL

SCHOOL	Agricultural Sciences		
ACADEMIC UNIT	Animal Production, Fisheries & Aquaculture		
LEVEL OF STUDIES	Undergraduate		
COURSE CODE	AS_802	SEMESTER	COMPULSORY (8th)
COURSE TITLE	PROCESSING OF FARMED PRODUCTS		
INDEPENDENT TEACHING ACTIVITIES <i>if credits are awarded for separate components of the course, e.g. lectures, laboratory exercises, etc. If the credits are awarded for the whole of the course, give the weekly teaching hours and the total credits</i>	WEEKLY TEACHING HOURS	CREDITS	
	4	5	
<i>Add rows if necessary. The organisation of teaching and the teaching methods used are described in detail at (d).</i>			
COURSE TYPE <i>general background, special background, specialised general knowledge, skills development</i>	GENERAL BACKGROUND		
PREREQUISITE COURSES:			
LANGUAGE OF INSTRUCTION and EXAMINATIONS:	Greek. Teaching may be performed in English in case of foreign students		
IS THE COURSE OFFERED TO ERASMUS STUDENTS	Yes		
COURSE WEBSITE (URL)			

2. LEARNING OUTCOMES

<p>Learning outcomes</p> <p><i>The course learning outcomes, specific knowledge, skills and competences of an appropriate level, which the students will acquire with the successful completion of the course are described.</i></p> <p><i>Consult Appendix A</i></p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Description of the level of learning outcomes for each qualifications cycle, according to the Qualifications Framework of the European Higher Education Area</i> • <i>Descriptors for Levels 6, 7 & 8 of the European Qualifications Framework for Lifelong Learning and Appendix B</i> • <i>Guidelines for writing Learning Outcomes</i>

The student, at the end of the relevant Learning Process, is able to:

- Know of the characteristics of farm products
- Know of the processing treatments
- Combine the two above

General Competences

Taking into consideration the general competences that the degree-holder must acquire (as these appear in the Diploma Supplement and appear below), at which of the following does the course aim?

Search for, analysis and synthesis of data and information, with the use of the necessary technology

Adapting to new situations

Decision-making

Working independently

Team work

Working in an international environment

Working in an interdisciplinary environment

Production of new research ideas

Project planning and management

Respect for difference and multiculturalism

Respect for the natural environment

Showing social, professional and ethical responsibility and sensitivity to gender issues

Criticism and self-criticism

Production of free, creative and inductive thinking

.....

Others...

.....

Generally by the end of this course the student will have developed the following general abilities (from the above list)

- Search for, analysis and synthesis of data and information, with the use of the necessary technology
- Adapting to new situations
- Decision making
- Working independently
- Team Work
- Respect for the natural environment
- Criticism and self-criticism

3. SYLLABUS

Lectures

- General
- Processing treatments
- Benefits of processing products of animal origin
- Meat
- Meat products
- Meat by-products
- Other meat by-products
- Milk and its products
- Eggs
- Egg products
- Catches
- Fish processing treatments
- Refresher course

Training

- Introduction
- Technology of anchovy brine preparation
- Technology for the preparation of anchovy or sardine marinade
- Determination of acetic acid and pH in the finished product
- Technology for the preparation of smoked fish - by traditional hot smoking
- Technology for the preparation of smoked fish - wet smoking
- Determination of salt content in the finished product
- Measurement of moisture and water activity in fresh and finished product

- Technology for the preparation of canned fish
- Refresher course

TEACHING and LEARNING METHODS - EVALUATION

<p style="text-align: center;">DELIVERY</p> <p style="text-align: center;"><i>Face-to-face, Distance learning, etc.</i></p>	Face to face	
<p style="text-align: center;">USE OF INFORMATION AND COMMUNICATIONS TECHNOLOGY</p> <p style="text-align: center;"><i>Use of ICT in teaching, laboratory education, communication with students</i></p>	ICT in teaching and communication with students	
<p style="text-align: center;">TEACHING METHODS</p> <p><i>The manner and methods of teaching are described in detail.</i></p> <p><i>Lectures, seminars, laboratory practice, fieldwork, study and analysis of bibliography, tutorials, placements, clinical practice, art workshop, interactive teaching, educational visits, project, essay writing, artistic creativity, etc.</i></p> <p><i>The student's study hours for each learning activity are given as well as the hours of non-directed study according to the principles of the ECTS</i></p>	<p style="text-align: center;">Activity</p>	<p style="text-align: center;">Semester workload</p>
	Lectures	26
	Training	26
	Literature study and analysis	12
	Private study	11
	Course total (25 work load for each ECTS credit)	75
<p style="text-align: center;">STUDENT PERFORMANCE EVALUATION</p> <p><i>Description of the evaluation procedure</i></p> <p><i>Language of evaluation, methods of evaluation, summative or conclusive, multiple choice questionnaires, short-answer questions, open-ended questions, problem solving, written work, essay/report, oral examination, public presentation, laboratory work, clinical examination of patient, art interpretation, other</i></p> <p><i>Specifically-defined evaluation criteria are given, and if and where they are accessible to students.</i></p>	<p>Greek language is used. For foreign students (e.g. Erasmus students) it can be done in English</p> <p>1. Written final examination (A) 2. Written final examination regarding the training coursest (B)</p> <p><i>Each case is graded on a scale of 0-10</i></p> <p>Final grade (FG): FG = 0.5A + 0.5B</p> <p><i>Minimum passing grade: 5 (Grade: 0-10)</i></p>	

4. ATTACHED BIBLIOGRAPHY

Suggested Bibliography:

-