



Από το τμήμα δεν υπάρχει δυνατότητα μετεγγραφής σε αντίστοιχα τμήματα.

Σκοπός - Αντικείμενο Σπουδών: Το Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου προσφέρει στους φοιτητές του το επιστημονικό υπόβαθρο για την ορθολογική αντιμετώπιση επιστημονικών και τεχνολογικών θεμάτων που σχετίζονται με τον τομέα των τροφίμων. Σκοπός του τμήματος είναι η ολοκληρωμένη εκπαίδευση νέων επιστημόνων με τις απαραίτητες γνώσεις θετικών, τεχνολογικών και οικονομικών επιστημών και η προετοιμασία τους για τη στελέχωση των βιομηχανιών τροφίμων αλλά και φορέων του ιδιωτικού και δημόσιου τομέα, όπως ερευνητικά εργαστήρια, μικροβιολογικά εργαστήρια, εργαστήρια ποιοτικού ελέγχου, εταιρείες προμήθειας πρώτων υλών για τη βιομηχανία, ελεγκτικές/ρυθμιστικές αρχές, εταιρείες παροχής συμβουλευτικών υπηρεσιών για συστήματα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων και ποτών. Επίσης, η ανάπτυξη της Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων μέσω της επιστημονικής έρευνας, καθώς και η δημιουργία νέων ερευνητών. Τέλος το πρόγραμμα σπουδών του τμήματος παρέχει επιστημονικές γνώσεις στη Βιομηχανία Τροφίμων, στο πλαίσιο μιας διαρκούς συνεργασίας μεταξύ του Πανεπιστημίου και της Επιχειρηματικής Κοινότητας.

Για τη λήψη πτυχίου η φοίτηση διαρκεί πέντε ακαδημαϊκά έτη, 10 εξάμηνα. Η παρακολούθηση των εργαστηριακών ασκήσεων και φροντιστηρίων είναι υποχρεωτική για τους φοιτητές. Το πρόγραμμα σπουδών εκτός από τις γενικές γεωπονικές γνώσεις προσφέρει στους φοιτητές ένα ευρύ φάσμα ειδικών μαθημάτων, τα οποία καλύπτουν τους τομείς της Χημείας, Ανάλυσης Τροφίμων, της Μικροβιολογίας και Βιοτεχνολογίας Τροφίμων, της Μηχανικής Επεξεργασίας και Συντήρησης Τροφίμων, του Ποιοτικού Ελέγχου και Υγιεινής Τροφίμων και της Γαλακτοκομίας.

Ενδεικτικά Υποχρεωτικά Μαθήματα:

Μαθηματικά, Φυσική, Γενική και Ανόργανη Χημεία, Στατιστική, Βιολογία Κυττάρου, Εισαγωγή στην Επιστήμη Τροφίμων και στη Διατροφή του Ανθρώπου, Εισαγωγή στην Πληροφορική, Αγγλικά, Οργανική Χημεία, Αναλυτική Χημεία, Βιοχημεία, Γενική Μικροβιολογία, Μοριακή Βιολογία, Γεωργία, Δενδροκομία, Ενόργανη Χημική Ανάλυση, Μικροβιολογία Τροφίμων, Αρχές Μηχανικής Τροφίμων, Γενετική, Βιοχημεία Τροφίμων, Ζωοτεχνία, Γενική Αμπελουργία, Γεωργικός Πειραματισμός, Αρχές Βιοτεχνολογίας Τροφίμων, Φυσικοχημεία, Λαχανοκομία, Μετασυλλεκτικές Ασθένειες Οπωροκηπευτικών, Ειδική Αμπελουργία, Γεωργική Ζωολογία και Εντομολογία.

Το Τμήμα Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου αποτελείται από 7 εργαστήρια:

- 1) Εργαστήριο Γαλακτοκομίας
- 2) Εργαστήριο Γενικής Χημείας
- 3) Εργαστήριο Μηχανικής Τροφίμων, Επεξεργασίας & Συντήρησης Γεωργικών Προϊόντων
- 4) Εργαστήριο Μικροβιολογίας & Βιοτεχνολογίας Τροφίμων
- 5) Εργαστήριο Οινολογίας
- 6) Εργαστήριο Ποιοτικού Ελέγχου & Υγιεινής Τροφίμων και Ποτών
- 7) Εργαστήριο Χημείας & Ανάλυσης Τροφίμων

Μεταπτυχιακές Σπουδές

Γεωπονικό Παν/μιο Αθηνών

- Αμπελουργία - Οινολογία
- Επιστήμη & Τεχνολογία Τροφίμων & Διατροφή του Ανθρώπου
- Ολοκληρωμένη Διαχείριση Παραγωγής Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗ ΑΠΟΚΑΤΑΣΤΑΣΗ

ΤΟΜΕΙΣ ΑΠΑΣΧΟΛΗΣΗΣ

Οι απόφοιτοι της σχολής μπορούν να απασχοληθούν:

- Στα υπουργεία γεωργίας και ανάπτυξης και σε αγροτοβιομηχανικούς συνεταιρισμούς.
- Σε οργανισμούς του δημοσίου, όπως π.χ. ο Οργανισμός Γεωργικών Ασφαλίσεων (Ο.Γ.Α.).
- Σε ερευνητικά κέντρα.
- Σε βιομηχανίες και επιχειρήσεις μεταποίησης αγροτικών προϊόντων και άλλων δραστηριοτήτων που αφορούν στη φυτική και ζωική παραγωγή.
- Σε ιδιωτικά εργαστήρια ανάλυσης τροφίμων, οινολογικά εργαστήρια, εταιρίες πώλησης πρώτων υλών και μηχανολογικού εξοπλισμού για τη βιομηχανία τροφίμων.
- Σε θερμοκήπια και αγροκτήματα.
- Σε καταστήματα και επιχειρήσεις βιομηχανικού υλικού για τη γεωργία.
- Ως Καθηγητές (ΠΕ14.04) στη δημόσια δευτεροβάθμια εκπαίδευση, εφόσον διαθέτουν πιστοποιημένη παιδαγωγική και διδακτική επάρκεια

Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου: <http://fst.aua.gr/>