

**ΑΛΕΞΑΝΔΡΕΙΟ
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΚΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟ ΙΔΡΥΜΑ
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗΣ**

**ΣΧΟΛΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ
ΤΜΗΜΑ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ**



Έκθεση Εσωτερικής Αξιολόγησης

Θεσσαλονίκη

2008

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ

1. Η διαδικασία της εσωτερικής αξιολόγησης	1
1.1. Περιγραφή και ανάλυση της διαδικασίας εσωτερικής αξιολόγησης στο Τμήμα	1
1.2. Ανάλυση των θετικών στοιχείων και των δυσκολιών που παρουσιάστηκαν κατά τη διαδικασία της εσωτερικής αξιολόγησης	1
1.3. Προτάσεις για τη βελτίωση της διαδικασίας.....	2
2. Παρουσίαση του Τμήματος.....	3
2.1. Γεωγραφική θέση του Τμήματος	3
2.2. Ιστορικό της εξέλιξης του Τμήματος	3
2.3. Σκοπός και στόχοι του Τμήματος	3
2.4. Διοίκηση του Τμήματος.....	4
3. Προγράμματα Σπουδών.....	6
3.1. Πρόγραμμα Προπτυχιακών Σπουδών	6
3.2. Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών.....	10
3.3. Πρόγραμμα Διδακτορικών Σπουδών	14
4. Διδακτικό έργο.....	15
ΠΡΟΠΤΥΧΙΑΚΟ ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ.....	15
4.1. Αποτελεσματικότητα του διδακτικού προσωπικού.....	15
4.2. Ποιότητα και αποτελεσματικότητα της διδακτικής διαδικασίας	15
4.3. Οργάνωση και εφαρμογή του διδακτικού έργου.....	16
4.4. Εκπαιδευτικά βοηθήματα	16
4.5. Μέσα και υποδομές	18
4.6. Αξιοποίηση Τεχνολογιών Πληροφορικής και Επικοινωνιών (ΤΠΕ)	20
4.7. Αναλογία διδασκόντων/διδασκομένων και η μεταξύ τους συνεργασία.....	21
4.8. Σύνδεση της διδασκαλίας με την έρευνα	21
4.9. Συνεργασίες με εκπαιδευτικά κέντρα του εσωτερικού και του εξωτερικού και με το κοινωνικό σύνολο.....	22
4.10. Κινητικότητα του διδακτικού προσωπικού και των φοιτητών.....	22
ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟ ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	23
5. Ερευνητικό έργο.....	25
5.1. Προαγωγή της έρευνας στο πλαίσιο του Τμήματος.....	25
5.2. Ερευνητικά προγράμματα και έργα που εκτελούνται στο Τμήμα.....	25
5.3. Ερευνητικές υποδομές.....	26
5.4. Επιστημονικές δημοσιεύσεις των μελών ΕΠ του Τμήματος κατά την τελευταία πενταετία.....	27
5.5. Αναγνώριση από τρίτους της έρευνας που γίνεται στο Τμήμα.....	27
5.6. Ερευνητικές συνεργασίες του Τμήματος	27
5.7. Συμμετοχή των φοιτητών στην έρευνα	27
6. Σχέσεις με κοινωνικούς/πολιτιστικούς/παραγωγικούς (ΚΠΠ) φορείς	28
6.1. Συνεργασίες του Τμήματος με ΚΠΠ φορείς.....	28

6.2. Δυναμική του Τμήματος για ανάπτυξη συνεργασιών με ΚΠΠ φορείς	28
6.3. Δραστηριότητες του Τμήματος προς την κατεύθυνση της ανάπτυξης και ενίσχυσης συνεργασιών με ΚΠΠ φορείς	28
6.4. Σύνδεση της συνεργασίας με ΚΠΠ φορείς με την εκπαιδευτική διαδικασία.....	28
6.5. Συμβολή του Τμήματος στην τοπική, περιφερειακή και εθνική ανάπτυξη.....	29
7. Στρατηγική ακαδημαϊκής ανάπτυξης	30
7.1. Στρατηγική ακαδημαϊκής ανάπτυξης του Τμήματος	30
7.2. Αποτίμηση στρατηγικής ακαδημαϊκής ανάπτυξης του Τμήματος.....	30
8. Διοικητικές υπηρεσίες και υποδομές.....	31
8.1. Αποτελεσματικότητα των διοικητικών και τεχνικών υπηρεσιών.....	31
8.2. Υπηρεσίες φοιτητικής μέριμνας	31
8.3. Υποδομές πάσης φύσεως που χρησιμοποιεί το Τμήμα	32
8.4. Αξιοποίηση νέων τεχνολογιών από τις διάφορες υπηρεσίες του Τμήματος (πλην εκπαιδευτικού και ερευνητικού έργου).....	33
8.5. Διαφάνεια και αποτελεσματικότητα στη χρήση υποδομών και εξοπλισμού	33
8.6. Διαφάνεια και αποτελεσματικότητα στη διαχείριση οικονομικών πόρων	33
9. Συμπεράσματα	35
9.1. Κυριότερα θετικά και αρνητικά σημεία του Τμήματος, όπως αυτά προκύπτουν μέσα από την Έκθεση Εσωτερικής Αξιολόγησης.....	35
9.2. Ευκαιρίες αξιοποίησης των θετικών σημείων και ενδεχόμενοι κίνδυνοι από τα αρνητικά σημεία	37
10. Πίνακες.....	39
11. ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ.....	64
11.1. Υποδομές και εξοπλισμός Βιομηχανικού Εργαστηρίου Μηχανικής και Επεξεργασίας Τροφίμων	64
11.2. Υποδομές και εξοπλισμός Ερευνητικού Εργαστηρίου Μελέτης Φυσικών και Χημικών Παραμέτρων Τροφίμων	68
11.3. Σχήματα	70
11.4. Ερευνητικά προγράμματα	76

1. Η διαδικασία της εσωτερικής αξιολόγησης

1.1. Περιγραφή και ανάλυση της διαδικασίας εσωτερικής αξιολόγησης στο Τμήμα

1.1.1. Σύνοψη της ΟΜΕΑ

Η ΟΜΕΑ του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων αποτελείται από τρία μέλη του Εκπαιδευτικού Προσωπικού (Αντωνίου Κλειώ, Θωμάρεϊς Απόστολος, Πετρίδης Δημήτριος) και έναν εκπρόσωπο των φοιτητών (Κελεσιδου Αναστασία).

1.1.2. Συνεργασίες της ΟΜΕΑ για τη διαμόρφωση της έκθεσης

Η ΟΜΕΑ συνεργάστηκε με τους εκπαιδευτικούς του Τμήματος κκ. Ραφαηλίδη Στυλιανό και Ζώτο Αναστάσιο, οι οποίοι ασχολήθηκαν με τη σύνταξη ορισμένων ενοτήτων της παρούσας έκθεσης αξιολόγησης, καθώς και με την ανταλλαγή απόψεων.

1.1.3. Πηγές και διαδικασίες που χρησιμοποιήθηκαν για την άντληση πληροφοριών

Για την άντληση πληροφοριών χρησιμοποιήθηκαν τα συμπληρωμένα ερωτηματολόγια των φοιτητών, τα απογραφικά δελτία του Εκπαιδευτικού Προσωπικού και κυρίως η προσωπική σε βάθος γνώση του Τμήματος από τα μέλη της ΟΜΕΑ και από τους δύο εκπαιδευτικούς που συνεργάστηκαν. Επιπλέον, χρησιμοποιήθηκαν στοιχεία της Γραμματείας του Τμήματος, στοιχεία της υπεύθυνης εκπαιδευτικού για τα Διεθνή/Ευρωπαϊκά Προγράμματα, καθώς και στοιχεία προηγούμενης έκθεσης αξιολόγησης (2000, Β' Κοινοτικό Πλαίσιο Στήριξης).

1.1.4. Συζήτηση της έκθεσης στο εσωτερικό του Τμήματος

Η έκθεση εσωτερικής αξιολόγησης συζητήθηκε στη Γενική Συνέλευση του Τμήματος και εγκρίθηκε ομόφωνα (Αρ. Πρακτ. 5/4-7-2008).

1.2. Ανάλυση των θετικών στοιχείων και των δυσκολιών που παρουσιάστηκαν κατά τη διαδικασία της εσωτερικής αξιολόγησης

Τα θετικά στοιχεία κατά τη διαδικασία της εσωτερικής αξιολόγησης ήταν η άριστη συνεργασία μεταξύ των μελών της ΟΜΕΑ και των συνεργατών τους καθώς η εις βάθος γνώση τους σχετικά με το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων.

Οι δυσκολίες επικεντρώνονται στον περιορισμένο χρόνο για την αποπεράτωση της έκθεσης αν ληφθεί υπόψη ότι τα μέλη της ΟΜΕΑ παράλληλα ασκούσαν κανονικά τα εκπαιδευτικά τους καθήκοντα. Η ανταπόκριση του Εκπαιδευτικού Προσωπικού στη διανομή των ερωτηματολογίων των φοιτητών ήταν μερικές φορές περιορισμένη. Ακόμη, η συμπλήρωση των απογραφικών δελτίων εξαμηνιαίου μαθήματος από το Εκπαιδευτικό Προσωπικό έγινε εκπρόθεσμα με αποτέλεσμα να καθυστερήσει η επεξεργασία των στοιχείων τους.

Στη συμπλήρωση των ερωτηματολογίων κατά το εαρινό εξάμηνο (Β' εξάμηνο αξιολόγησης) παρατηρήθηκε μειωμένη προθυμία από τους φοιτητές. Αυτό αποδίδεται στον ελάχιστο χρόνο μεσολάβησης μεταξύ της συμπλήρωσης των ερωτηματολογίων, στο μεγάλο αριθμό ερωτηματολογίων που πρέπει να συμπληρώσουν και στον αυξημένο αριθμό κριτηρίων τους.

1.3. Προτάσεις για τη βελτίωση της διαδικασίας

Η επεξεργασία των στοιχείων των συμπληρωμένων ερωτηματολογίων έδειξε ότι τα αποτελέσματα μεταξύ των δύο διαδοχικών εξαμήνων είναι παρόμοια με αποτέλεσμα να εξασφαλίζεται η αξιοπιστία τους. Αν το ίδιο φαινόμενο παρατηρηθεί και το επόμενο ακαδημαϊκό έτος κρίνεται σκόπιμο η συμπλήρωση των ερωτηματολογίων να γίνεται μία φορά ετησίως.

Στα απογραφικά δελτία του εκπαιδευτικού προσωπικού προτείνεται να συμπεριληφθούν ερωτήσεις σχετικά με την ποιότητα των φοιτητών όπως: επαρκείς λυκειακές γνώσεις για ανταπόκρισή τους στο γνωστικό αντικείμενο του μαθήματος, προσέλευση στην αίθουσα διδασκαλίας, ενεργή συμμετοχή στην εκπαιδευτική διαδικασία, επιμέλεια, συνέπεια. Οι απαντήσεις θα μπορούσαν να αξιοποιηθούν για την αιτιολόγηση των επιδόσεων των φοιτητών.

2. Παρουσίαση του Τμήματος

2.1. Γεωγραφική θέση του Τμήματος

Το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων ανήκει στη Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του Αλεξάνδρειου Τεχνολογικού Εκπαιδευτικού Ιδρύματος Θεσσαλονίκης (ΑΤΕΙΘ).

Οι εγκαταστάσεις του Ιδρύματος βρίσκονται στο 15^ο χιλιόμετρο της εθνικής οδού Θεσσαλονίκης-Αθηνών στην είσοδο της Σίνδου.

2.2. Ιστορικό της εξέλιξης του Τμήματος

Το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων λειτουργεί από την ίδρυση των ΚΑΤΕ (Κέντρα Ανώτερης Τεχνικής Εκπαίδευσης) που ιδρύθηκαν με το νόμο 652/1970 και μετεξελίχθηκαν στα ΚΑΤΕΕ (Κέντρα Ανώτερης Τεχνικής και Επαγγελματικής Εκπαίδευσης) που ιδρύθηκαν βάσει του νόμου 576/1977. Το Τμήμα στη φάση αυτή λειτουργεί ως Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων με δύο Τμήματα (Τμήμα Ζωικών Προϊόντων και Τμήμα Φυτικών Προϊόντων). Μετά την κατάργηση των ΚΑΤΕΕ και την ταυτόχρονη ίδρυση των Τεχνολογικών Εκπαιδευτικών Ιδρυμάτων (ΤΕΙ) με το νόμο 1404/1983 το Τμήμα λειτουργεί με την ίδια διάρθρωση μέχρι το 1985. Στη συνέχεια το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων μαζί με το Τμήμα Διατροφής και Διαιτολογίας αποτελούν τη Σχολή Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής.

2.2.1. Στελέχωση του Τμήματος σε διδακτικό, διοικητικό και εργαστηριακό προσωπικό, κατά την τελευταία πενταετία (ποσοτικά στοιχεία)

Η στελέχωση του Τμήματος κατά την τελευταία πενταετία αναφέρεται στο πίνακα 11-1.

2.2.2. Αριθμός και κατανομή των φοιτητών ανά επίπεδο σπουδών (προπτυχιακοί, μεταπτυχιακοί, διδακτορικοί) κατά την τελευταία πενταετία

Ο αριθμός και η κατανομή των φοιτητών κατά την τελευταία πενταετία αναφέρονται στους πίνακες 11-2.1. και 11-2.2.

2.3. Σκοπός και στόχοι του Τμήματος

2.3.1. Στόχοι και σκοποί του Τμήματος σύμφωνα με το ΦΕΚ ίδρυσής του

Το Τμήμα έχει ως σκοπό την εκπαίδευση των φοιτητών του στο αντικείμενο της Τεχνολογίας Τροφίμων που είναι ο κλάδος της Τεχνολογίας, στον οποίο βιολογικές, φυσικές, χημικές και μηχανικές επιστήμες χρησιμοποιούνται για τη μελέτη της φύσης των τροφίμων, των αιτίων που προκαλούν τις αλλοιώσεις τους και τις αρχές στις οποίες στηρίζεται η επεξεργασία τους, με σκοπό την εφαρμογή των γνώσεων αυτών στην παραγωγή, τον έλεγχο, τη συντήρηση, τη συσκευασία, τη διανομή και τη χρήση ασφαλών, θρεπτικών και οργανοληπτικά αποδεκτών από τον καταναλωτή τροφίμων. Ως κύριο στόχο έχει το Τμήμα την κατάρτιση καλά εκπαιδευμένων πτυχιούχων Τεχνολόγων Τροφίμων που να είναι σε θέση να στελεχώσουν με επιτυχία τομείς της ελληνικής οικονομίας που ασχολούνται με τα τρόφιμα. Επίσης, να προάγει τη γνώση που αφορά την Επιστήμη και τη Τεχνολογία των Τροφίμων μέσω της επιστημονικής έρευνας που διεξάγεται από το προσωπικό του.

2.3.2. Αντίληψη των στόχων και σκοπών του Τμήματος από την ακαδημαϊκή κοινότητα του Τμήματος

Η ακαδημαϊκή κοινότητα του Τμήματος αντιλαμβάνεται τους στόχους και σκοπούς του Τμήματος ως καθήκον και απόλυτη προτεραιότητα.

2.3.3. Απόκλιση των επίσημα διατυπωμένων (στο ΦΕΚ ίδρυσης) στόχων του Τμήματος από εκείνους που σήμερα το Τμήμα θεωρεί ότι πρέπει να επιδιώκει

Οι σημερινοί στόχοι τους Τμήματος εν μέρει εμφανίζουν απόκλιση από τους διατυπωμένους στο ΦΕΚ ίδρυσης, καθότι το Τμήμα καταβάλλει προσπάθεια για επικαιροποίηση των στόχων σύμφωνα με νέα δεδομένα στην Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων.

2.3.4. Επίτευξη των στόχων που σήμερα το Τμήμα θεωρεί ότι πρέπει να επιδιώκει. Παράγοντες που δρουν αποτρεπτικά ή ανασταλτικά στην προσπάθεια αυτή

Το Τμήμα, μέσω της σκληρής προσπάθειας που καταβάλλει η πλειονότητα του εκπαιδευτικού προσωπικού, πιστεύει ότι προσεγγίζει τους στόχους αυτούς σε ικανοποιητικό βαθμό. Οι παράγοντες που δρουν ανασταλτικά κυρίως αφορούν στην αντιμετώπιση του θεσμού των ΤΕΙ από την πολιτεία, που τα στερεί από θεμελιώδη δικαιώματα που πρέπει να έχουν ως Ιδρύματα Ανώτατης Εκπαίδευσης, όπως περιορισμένη διοικητική αυτονομία σε σχέση με τα Πανεπιστήμια, δικαίωμα διοργάνωσης Προγραμμάτων Μεταπτυχιακών Σπουδών και θεσμοθέτηση διεξαγωγής επιστημονικής έρευνας.

2.3.5. Λόγοι αναθεώρησης των επίσημα διατυπωμένων (στο ΦΕΚ ίδρυσης) στόχων του Τμήματος

Το Τμήμα θεωρεί ότι πρωταρχικό μέλημα της Πολιτείας είναι η ριζική αναθεώρηση της θέσης της έναντι του θεσμού των ΤΕΙ, όπως αναφέρεται προηγουμένως. Από τη στιγμή που το θεμελιώδες αυτό πρόβλημα λυθεί, το Τμήμα είναι σε θέση με τους μηχανισμούς που διαθέτει να ανταποκριθεί στην αναθεώρηση των στόχων του, εφόσον κρίνει ότι αυτό είναι επιβεβλημένο για τον εκσυγχρονισμό του.

2.4. Διοίκηση του Τμήματος

Το Τμήμα διοικείται από θεσμοθετημένα όργανα, τα οποία είναι ο Προϊστάμενος, η Γενική Συνέλευση, το Συμβούλιο, οι Συνελεύσεις των Τομέων Μαθημάτων και οι Υπεύθυνοι των Τομέων.

2.4.1. Θεσμοθετημένες επιτροπές που λειτουργούν στο Τμήμα

Οι επιτροπές που λειτουργούν στο Τμήμα είναι οι επιτροπές πρακτικής άσκησης, κατατακτήριων εξετάσεων πτυχιούχων άλλων Τμημάτων, αξιολόγησης διδακτικών σημειώσεων, αξιολόγησης του Τμήματος, διαχείρισης οικονομικών του Τμήματος κ.ά.

2.4.2. Εσωτερικοί κανονισμοί του Τμήματος

Στο Τμήμα, πέραν του κανονισμού σπουδών που αφορά σε όλο το ΤΕΙ, υπάρχει εσωτερικός κανονισμός λειτουργίας του προγράμματος προπτυχιακών σπουδών με σκοπό την εύρυθμη λειτουργία της εκπαιδευτικής διαδικασίας. Ο κανονισμός αυτός με απόφαση της Γενικής Συνέλευσης βελτιώνεται και συμπληρώνεται ανάλογα με τις εκάστοτε ανάγκες του Τμήματος. Ο κανονισμός αφορά στις προϋποθέσεις ανάθεσης και εξέτασης της πτυχιακής εργασίας, πραγματοποίησης της πρακτικής άσκησης, τον αριθμό των προαπαιτούμενων μαθημάτων κ.ά.. Επιπλέον, το

Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών λειτουργεί βάσει εσωτερικού κανονισμού που έχει συνταχθεί από κοινού από τα συμπράττοντα Τμήματα.

2.4.3. Τομείς του Τμήματος

Το Τμήμα είναι διαρθρωμένο σε τρεις Τομείς Μαθημάτων: Τομέας Μαθημάτων Γενικής και Ειδικής Υποδομής, Τομέας Μαθημάτων Ειδικής Υποδομής και Τομέας Μαθημάτων Ειδικότητας. Η κατανομή των μαθημάτων ανά Τομέα γίνεται βάσει των γνώσεων υποδομής ή εξειδικευμένων γνώσεων που παρέχει το γνωστικό αντικείμενο κάθε μαθήματος στο Πρόγραμμα Σπουδών, καθώς και του, κατά το δυνατόν, ισόποσου αριθμού των μαθημάτων ανά Τομέα. Η ισχύουσα διάρθρωση των Τομέων πιστεύουμε ότι ανταποκρίνεται στη σημερινή αποστολή του Τμήματος. Αναφέρεται ότι, μετά από έγκριση της Γενικής Συνέλευσης του Τμήματος, υπάρχει δυνατότητα ανακατανομής των μαθημάτων ανά Τομέα για την εύρυθμη λειτουργία του της εκπαιδευτικής διαδικασίας του Τμήματος.

3. Προγράμματα Σπουδών

3.1. Πρόγραμμα Προπτυχιακών Σπουδών

3.1.1. Ανταπόκριση του Προγράμματος Προπτυχιακών Σπουδών στους στόχους του Τμήματος και τις ανάγκες της κοινωνίας

Η πληροφόρηση για την ανταπόκριση του Προγράμματος Προπτυχιακών Σπουδών του Τμήματος προέρχεται από την αξιολόγηση των φοιτητών από τους αρμόδιους επόπτες κατά το διάστημα διεξαγωγής της πρακτικής τους άσκησης στις βιομηχανίες τροφίμων και σε υπηρεσίες τροφίμων και ιδρύματα του εξωτερικού, καθώς και από την παρακολούθηση της επαγγελματικής εξέλιξης των αποφοίτων. Η παρακολούθηση της επαγγελματικής εξέλιξης των αποφοίτων μέχρι σήμερα βασίζεται στα στοιχεία του εκάστοτε υπεύθυνου της Πρακτικής Άσκησης καθώς και στα δεδομένα του Γραφείου Διασύνδεσης που λειτουργεί στο ΑΤΕΙΘ. Ακόμη, η συνεχής επικοινωνία των πτυχιούχων με τους εκπαιδευτικούς του Τμήματος αποτελεί στοιχείο της επαγγελματικής εξέλιξής τους. Τα παραπάνω δεδομένα χρησιμοποιούνται για την αναθεώρηση και επικαιροποίηση του Προγράμματος Προπτυχιακών Σπουδών.

Το Πρόγραμμα Προπτυχιακών Σπουδών αξιολογείται και αναμορφώνεται κάθε δύο έτη και είναι διαθέσιμο μέσω της ιστοσελίδας του Τμήματος. Οι παράμετροι που λαμβάνονται υπόψη για την αναμόρφωσή του είναι οι εκάστοτε τάσεις και απαιτήσεις της αγοράς εργασίας στον κλάδο των τροφίμων, η μελέτη Προγραμμάτων Σπουδών αντίστοιχων Τμημάτων εξωτερικού και εσωτερικού καθώς και οι παρατηρήσεις των αρμόδιων φορέων για τους ασκούμενους φοιτητές και τους πτυχιούχους του Τμήματος στους χώρους εργασίας.

Οι θετικές απόψεις-κριτικές που προέρχονται από τους χώρους απασχόλησης των ασκούμενων φοιτητών και κυρίως των πτυχιούχων του Τμήματος, ως προς το επίπεδο των γνώσεων και δεξιοτήτων τους, αποτελούν στοιχεία για την καταλληλότητα του Προγράμματος Σπουδών καθώς και για την περαιτέρω βελτίωση και επικαιροποίησή του.

Τέλος, η καλή και ταχεία επαγγελματική αποκατάσταση των πτυχιούχων του Τμήματος σε αντικείμενα της ειδικότητάς τους (και όχι ετεροαπασχόληση) αποτελεί κριτήριο ανταπόκρισης του Προγράμματος Προπτυχιακών Σπουδών στους στόχους του Τμήματος.

3.1.2. Δομή, συνεκτικότητα και λειτουργικότητα του Προγράμματος Προπτυχιακών Σπουδών

Τα μαθήματα του Προγράμματος Σπουδών ανήκουν στο σύνολό τους στην κατηγορία των μαθημάτων κορμού, επειδή το Τμήμα παρέχει ενιαίο πτυχίο Τεχνολόγου Τροφίμων, χωρίς κατευθύνσεις και ειδικεύσεις.

Το ποσοστό των υποχρεωτικών μαθημάτων είναι 71%, των μαθημάτων υποχρεωτικής επιλογής 18% και των μαθημάτων ελεύθερης επιλογής 11%. Στο Πρόγραμμα Σπουδών προσφέρονται έξι μαθήματα ελεύθερης επιλογής, τα οποία είναι: Αγγλικά Ι, Αγγλικά ΙΙ, Αγγλικά ΙΙΙ, Εφαρμογές της Πληροφορικής στην Τεχνολογία Τροφίμων, Υπολογιστικές Μέθοδοι στην Επεξεργασία Τροφίμων και Σύνταξη Τεχνικών Εκθέσεων.

Το ποσοστό των μαθημάτων υποβάθρου είναι 18%, επιστημονικής περιοχής 63,5%, γενικών γνώσεων 13% και ανάπτυξης δεξιοτήτων 5,5%.

Οι ξένες γλώσσες που προσφέρονται από το Τμήμα είναι η Αγγλική, Γερμανική, Γαλλική, Ιταλική και Ρωσική. Οι φοιτητές του Τμήματος επιλέγουν κυρίως την Αγγλική γλώσσα και σε μικρό ποσοστό την Γαλλική και Γερμανική.

Το μάθημα Τεχνικά Αγγλικά ανήκει στα κατ' επιλογήν υποχρεωτικά. Τα υπόλοιπα είναι ελεύθερης επιλογής.

Το Τμήμα εφαρμόζει σύστημα προαπαιτούμενων μαθημάτων. Τα προαπαιτούμενα μαθήματα που εντάσσονται στο Πρόγραμμα αποτελούν το 15% των μαθημάτων και είναι:

- Μαθηματικά I, προαπαιτούμενο της Μηχανικής Τροφίμων I
- Γενική και Ανόργανη Χημεία, προαπαιτούμενο της Φυσικοχημείας Τροφίμων
- Οργανική Χημεία, προαπαιτούμενο της Βιοχημείας και της Χημείας Τροφίμων
- Αναλυτική Χημεία, προαπαιτούμενο της Ανάλυσης Τροφίμων
- Γενική Μικροβιολογία, προαπαιτούμενο της Μικροβιολογίας Τροφίμων
- Επεξεργασία Τροφίμων II, προαπαιτούμενο της Μελέτης και Σχεδιασμού Βιομηχανιών Τροφίμων.

Ορισμένα μαθήματα του Προγράμματος Σπουδών προσφέρονται από άλλα τμήματα τα οποία είναι: Από το Τμήμα Διατροφής και Διαιτολογίας, τα μαθήματα Γενική και Ανόργανη Χημεία (Θεωρία και Εργαστήριο), Οργανική Χημεία (Θεωρία και Εργαστήριο), Βιοχημεία Τροφίμων (Θεωρία και Εργαστήριο), Αναλυτική Χημεία (Εργαστήριο), Τεχνολογία και Έλεγχος Ποιότητας Σιτηρών (Θεωρία). Από το Κέντρο Ξένων Γλωσσών και Φυσικής Αγωγής τα μαθήματα ξένης γλώσσας.

Τα μαθήματα που προσφέρει το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων σε άλλα Τμήματα είναι: Στο Τμήμα Διατροφής και Διαιτολογίας τα μαθήματα Μικροβιολογίας και Υγιεινής Τροφίμων (Θεωρία και Εργαστήριο), Τεχνολογίας και Ποιοτικού Ελέγχου Τροφίμων (Εργαστήριο) και Συστήματα Διασφάλισης Ποιότητας (Θεωρία).

Ο χρόνος διδασκαλίας κατανέμεται ως εξής: θεωρητική διδασκαλία 47,6%, εργαστήρια 47% και ασκήσεις πράξης 5,4%. Στα παραπάνω ποσοστά διδασκαλίας δεν συμπεριλαμβάνονται τα μαθήματα ελεύθερης επιλογής, στα οποία οι ώρες διδασκαλίας είναι δέκα ώρες θεωρίας και δύο ώρες εργαστηρίου. Ακόμη, δεν περιλαμβάνονται η πρακτική άσκηση και η πτυχιακή εργασία, στις οποίες η κατανομή των ωρών σε θεωρία και εργαστήριο έγινε με γνώμονα σαράντα ώρες απασχόλησης ανά εβδομάδα (Πίνακας 11-5.2).

Η ύλη του κάθε μαθήματος ορίζεται από τον αρμόδιο εκπαιδευτικό μετά από επανεκτίμηση και επικαιροποίηση της υπάρχουσας ύλης. Τα περιγράμματα των μαθημάτων συζητούνται και εγκρίνονται από τη Γενική Συνέλευση του Τμήματος προκειμένου να αποφευχθούν κενά ή επικαλύψεις ύλης.

Τα γνωστικά αντικείμενα των υποχρεωτικών μαθημάτων παρέχουν τις γνώσεις που καλύπτουν τους στόχους του Τμήματος και κατ' επέκταση την επαγγελματική αποκατάσταση των Τεχνολόγων Τροφίμων. Η συμπλήρωση του προγράμματος σπουδών με τα μαθήματα επιλογής αποσκοπεί στη διεύρυνση των γνώσεων και την αύξηση ευκαιριών επαγγελματικής αποκατάστασης. Τα μαθήματα υποβάθρου αποτελούν προέκταση και εμβάθυνση των λυκειακών γνώσεων και εξασφαλίζουν την ομαλή προσαρμογή και κατανόηση των εξειδικευμένων γνωστικών αντικειμένων του Προγράμματος Σπουδών. Τα μαθήματα επιστημονικής περιοχής καλύπτουν το μεγαλύτερο ποσοστό των γνωστικών αντικειμένων του Προγράμματος και είναι αυτά που χαρακτηρίζουν την ειδικότητα του Τεχνολόγου Τροφίμων. Τα μαθήματα γενικών γνώσεων συμπληρώνουν τις επιστημονικές γνώσεις των φοιτητών. Στα γνωστικά αντικείμενα ανάπτυξης δεξιοτήτων που ανήκουν η Μελέτη και Σχεδιασμός Βιομηχανιών Τροφίμων, η πτυχιακή εργασία και η πρακτική άσκηση δίνεται στους φοιτητές η δυνατότητα εφαρμογής και ανάπτυξης όλων των γνώσεων και δεξιοτήτων που απέκτησαν καθ' όλη τη διάρκεια σπουδών τους, ώστε να είναι έτοιμοι για την άμεση και επιτυχή επαγγελματική αποκατάστασή τους. Επειδή ο ρόλος της πτυχιακής εργασίας και πρακτικής άσκησης αναφέρεται στην παρούσα έκθεση, σημειώνεται ότι στα πλαίσια του μαθήματος Μελέτη και Σχεδιασμός Βιομηχανιών Τροφίμων, οι φοιτητές πρέπει να αναπτύξουν και να παρουσιάσουν μία πλήρη οικονομοτεχνική μελέτη εγκατάστασης

και λειτουργίας μιας βιομηχανικής μονάδας παραγωγής συγκεκριμένου τροφίμου που καθορίζεται από τους υπεύθυνους εκπαιδευτικούς, με τη χρήση του εξειδικευμένου λογισμικού προγράμματος Super-pro Designer.

Το σύστημα προαπαιτούμενων μαθημάτων κρίνεται απαραίτητο για την κατανόηση και επιτυχή παρακολούθηση μαθημάτων για τα οποία είναι προαπαιτούμενα.

Σε πρόσφατη πρόταση για αναθεώρηση του Προγράμματος Σπουδών, η οποία εγκρίθηκε από τη Γενική Συνέλευση του Τμήματος, έγινε ανακατανομή των γνωστικών αντικειμένων ανά εξάμηνο, επειδή στο υπάρχον πρόγραμμα παρατηρήθηκε πρόβλημα καθυστέρησης φοιτητών στο τρίτο εξάμηνο, λόγω μεγάλου αριθμού μαθημάτων με αυξημένο δείκτη δυσκολίας.

3.1.3. Το εξεταστικό σύστημα

Η αξιολόγηση των φοιτητών γίνεται με πολλαπλούς τρόπους, όπως ενδιάμεση αξιολόγηση, εκπόνηση εργασιών και κυρίως τελική εξέταση.

Για τη διασφάλιση της διαφάνειας της διαδικασίας αξιολόγησης των φοιτητών, δίνεται η δυνατότητα πρόσβασης των φοιτητών στο γραπτό τους μετά τη βαθμολόγησή του και η ενημέρωση από τον εκπαιδευτικό σχετικά με τις ορθές απαντήσεις. Ακόμη, μετά από αίτηση του φοιτητή στο Τμήμα, υπάρχει δυνατότητα αναβαθμολόγησης του γραπτού του.

Η διεύρυνση της αξιολόγησης βάσει εκπόνησης εργασιών θα βοηθήσει στην καλύτερη εξοικείωση των φοιτητών στη βιβλιογραφική αναζήτηση, στην ανάλυση και σύνθεση των βιβλιογραφικών δεδομένων, στην ανάπτυξη της κριτικής σκέψης και τέλος στην αύξηση του ποσοστού επιτυχίας.

Όσον αφορά στην πτυχιακή εργασία, έχουν θεσμοθετηθεί από το Τμήμα συγκεκριμένες προδιαγραφές ποιότητας. Απαραίτητη προϋπόθεση για την εκπόνηση της πτυχιακής εργασίας είναι η εγγραφή στο έβδομο εξάμηνο σπουδών και η επιτυχής παρακολούθηση τριάντα δύο μαθημάτων από τα σαράντα, με εξαίρεση τα μαθήματα ελεύθερης επιλογής. Η πτυχιακή εργασία απαραίτητα πρέπει να έχει ερευνητική μορφή, να περιλαμβάνει κριτική ανασκόπηση της βιβλιογραφίας και πειραματικό μέρος. Η χρονική διάρκεια εκπόνησής της ορίζεται από ένα μέχρι δύο εξάμηνα. Επιπλέον, επιδίωξη του Τμήματος είναι οι πτυχιακές εργασίες να οδηγούν σε δημοσιεύσεις σε επιστημονικά περιοδικά διεθνούς κύρους με κριτές ή ανακοινώσεις σε ερευνητικά συνέδρια.

Ως προς τη διαδικασία ανάθεσης και εξέτασης της πτυχιακής εργασίας, ισχύουν τα ακόλουθα: ο κάθε εκπαιδευτικός καταθέτει στον Τομέα Μαθημάτων, στον οποίο ανήκει, τα προτεινόμενα θέματα πτυχιακών εργασιών με περίληψη του θέματος. Μετά από έγκριση των υποβληθέντων θεμάτων, ο Τομέας προτείνει δύο εκπαιδευτικούς, σχετικούς με το γνωστικό αντικείμενο ως μέλη της τριμελούς εξεταστικής επιτροπής. Οι προτάσεις των Τομέων συζητούνται και εγκρίνονται από το Συμβούλιο του Τμήματος. Κάθε εκπαιδευτικός είναι υποχρεωμένος να παρακολουθεί μία πτυχιακή εργασία ανά ακαδημαϊκό έτος και όχι περισσότερες από τέσσερις. Η παρουσίαση – εξέταση των πτυχιακών εργασιών γίνεται δύο φορές το εξάμηνο, με τη χρήση πολυμέσων (PowerPoint) παρουσία ακροατηρίου, το οποίο αποτελείται από την τριμελή εξεταστική επιτροπή, το Εκπαιδευτικό Προσωπικό και φοιτητές του Τμήματος.

Οι προδιαγραφές ποιότητας που ισχύουν σήμερα στο Τμήμα για την πτυχιακή εργασία κρίνονται πολύ ικανοποιητικές.

3.1.4. Διεθνής διάσταση του Προγράμματος Προπτυχιακών Σπουδών

Επιδίωξη του Τμήματος είναι η συμμετοχή διδασκόντων από το εξωτερικό, η οποία εντούτοις παραμένει μικρή. Στο τρέχον εξάμηνο επισκέπτρια Καθηγήτρια από το Πανεπιστήμιο της Τιφλίδας (Γεωργία) έδωσε διαλέξεις-σεμινάρια στο γνωστικό αντικείμενο της Χημείας Κolloειδών (15 ώρες) και δύο επισκέπτες Καθηγητές από το Πανεπιστήμιο της Προύσας (Τουρκία) απασχολήθηκαν ερευνητικά στο

Εργαστήριο Μελέτης Φυσικών και Χημικών Παραμέτρων Τροφίμων του Τμήματος στο γνωστικό αντικείμενο της Χημείας Τροφίμων (αντιοξειδωτικά τροφίμων) και έδωσαν σχετικές διαλέξεις.

Η συμμετοχή αλλοδαπών φοιτητών στην εκπαιδευτική διαδικασία είναι μικρή και αφορά κυρίως στην εκπόνηση της πτυχιακής εργασίας καθώς και στην παρακολούθηση εργαστηριακών ασκήσεων και τη διεξαγωγή της πρακτικής άσκησης.

Το Τμήμα έχει τη δυνατότητα διδασκαλίας, σε αλλοδαπούς φοιτητές, ορισμένων μαθημάτων στην Αγγλική γλώσσα, όπως η Στατιστική, ο Στατιστικός Έλεγχος Παραγωγικής Διαδικασίας, η Μελέτη και Σχεδιασμός Βιομηχανιών Τροφίμων που διδάσκονται με τη χρήση ξενόγλωσσων λογισμικών προγραμμάτων. Όσον αφορά στην παρακολούθηση των εργαστηριακών ασκήσεων, ο υπεύθυνος Καθηγητής εξηγεί στην αγγλική γλώσσα τις αρχές και τη μεθοδολογία των εργαστηριακών ασκήσεων. Σε περίπτωση εκπόνησης της πτυχιακής εργασίας, η παρακολούθηση της ερευνητικής διαδικασίας γίνεται στην αγγλική γλώσσα.

Το Τμήμα εφαρμόζει, από το 1999, σύστημα μεταφοράς διδακτικών μονάδων (ECTS). Αλλοδαποί φοιτητές, οι οποίοι επιθυμούν την παρακολούθηση συγκεκριμένου μαθήματος ενημερώνονται ως προς τις διδακτικές μονάδες που αντιστοιχούν στο μάθημα επιλογής τους. Η κατανομή των διδακτικών μονάδων ανά μάθημα έγινε από το Τμήμα με βάση το φόρτο εργασίας και λαμβάνοντας υπόψη την κατανομή σε προγράμματα αντίστοιχων τμημάτων του εξωτερικού και ως εκ τούτου κρίνεται πολύ ικανοποιητική.

Επιπλέον, η αποδοχή αποφοίτων του Τμήματος για απόκτηση μεταπτυχιακών τίτλων και εκπόνησης διδακτορικών διατριβών σε Ιδρύματα του εξωτερικού και κύρια η συνεργασία του Τμήματος με το Πανεπιστήμιο Lincoln της Μεγάλης Βρετανίας επιβεβαιώνει την αναγνώριση του Προγράμματος Σπουδών και κατ'επέκταση του επιπέδου σπουδών του Τμήματος.

3.1.5. Πρακτική άσκηση των φοιτητών

Οι φοιτητές του Τμήματος κατά τη διάρκεια των σπουδών τους υποχρεούνται σε εξαμηνιαία πρακτική άσκηση στο επάγγελμα, η οποία πραγματοποιείται στο δημόσιο ή ιδιωτικό τομέα, καθώς και σε Εκπαιδευτικά Ιδρύματα ή Επιχειρήσεις της Ευρωπαϊκής Ένωσης, στα πλαίσια Ευρωπαϊκών ή άλλων Προγραμμάτων. Η πρακτική άσκηση συντονίζεται από την Επιτροπή Πρακτικής Άσκησης, αποτελούμενη από τρία μέλη του Εκπαιδευτικού Προσωπικού.

Η πρακτική άσκηση διενεργείται μετά το τέλος του Ζ' εξαμήνου με την προϋπόθεση ότι ο φοιτητής έχει παρακολουθήσει επιτυχώς τα 2/3 του συνολικού αριθμού των μαθημάτων καθώς και όλα τα μαθήματα ειδικότητας. Καθορίστηκαν συγκεκριμένες περιόδους πρακτικής άσκησης: χειμερινή περίοδος από 1/10 μέχρι 31/3 και εαρινή περίοδος από 1/4 μέχρι 30/9. Με την πραγματοποίηση της πρακτικής άσκησης σε δύο συγκεκριμένες περιόδους κάθε χρόνο, οι γραφειοκρατικές διαδικασίες περιορίστηκαν στο ελάχιστο χρονικό διάστημα των δυο εβδομάδων. Η Επιτροπή Πρακτικής Άσκησης, πριν από την έναρξη κάθε περιόδου, διενεργεί συστηματική αναζήτηση θέσεων, οι οποίες ανακοινώνονται στους φοιτητές. Ακόμη, γίνονται δεκτές και θέσεις προτεινόμενες από τους φοιτητές, κατόπιν έγκρισης από την Επιτροπή Πρακτικής Άσκησης.

Η χρηματοδότηση και η ασφάλιση των ασκουμένων βαρύνουν τον ιδιωτικό φορέα απασχόλησης, ο οποίος μετά το πέρας της πρακτικής άσκησης επιχορηγείται κατά 50% από τον ΟΑΕΔ. Θέσεις πρακτικής άσκησης στο Δημόσιο Τομέα χρηματοδοτούνται από το δημόσιο προϋπολογισμό.

Από το Σεπτέμβριο του 1999 λειτουργεί στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων Γραφείο πρακτικής άσκησης συγχρηματοδοτούμενο πρώτα από το ΕΠΕΑΚ Ι/Β' ΚΠΣ και μέχρι σήμερα από το ΕΠΕΑΕΚ ΙΙ/Γ' ΚΠΣ. Σύμφωνα με την έκθεση της Ομάδας Έργου της Ενέργειας «Πρακτική Άσκηση Φοιτητών ΑΤΕΙΘ – Γ' Φάση», η εκπαιδευτική και διοικητική διαδικασία της Πρακτικής Άσκησης διεξάγεται σήμερα

αποκλειστικά από την Ομάδα Έργου, η οποία διαχειρίζεται ολόκληρο το έργο της Πρακτικής Άσκησης και όχι μόνο τις συγκεκριμένες θέσεις που χρηματοδοτήθηκαν από το ΕΠΕΑΕΚ.

Για τη βελτίωση της οργάνωσης της Πρακτικής Άσκησης και τη δυνατότητα αξιολόγησής της πραγματοποιήθηκαν συγκεκριμένες ενέργειες:

- Καταρτίστηκαν ειδικά έντυπα
 - ο Επιστολές και δικτυακή ενημέρωση προς επιχειρήσεις-υπηρεσίες
 - ο Έντυπο εκδήλωσης ενδιαφέροντος φοιτητών
 - ο Ειδικές Συμβάσεις Εργασίας για το ΕΠΕΑΕΚ II
 - ο Ειδικές Συμβάσεις Εργασίας για ΟΑΕΔ-Δημόσιο
 - ο Εκθέσεις αξιολόγησης από το Φορέα Απασχόλησης και από τον Επόπτη-μέλος του Εκπαιδευτικού Προσωπικού
 - ο Βιβλιάριο Πρακτικής Άσκησης
 - ο Οδηγός για την Πρακτική Άσκηση, που δίνεται στους φοιτητές
 - ο Έκθεση αυτοαξιολόγησης της Πρακτικής Άσκησης από τους φοιτητές
- Θεσπίστηκαν κριτήρια αξιολόγησης της Πρακτικής Άσκησης και οργανώθηκαν έντυπα εκθέσεων για τον Εκπαιδευτή του φορέα απασχόλησης και για τον Επόπτη - μέλος του Εκπαιδευτικού Προσωπικού του Τμήματος, με σκοπό τη βαθμολόγησή της
- Οι φοιτητές παραδίδουν Έκθεση στην Επιτροπή Πρακτικής Άσκησης, καθώς και Έκθεση αυτοαξιολόγησης της Πρακτικής Άσκησης για συλλογή στατιστικών στοιχείων
- Έχει θεσπιστεί η μηνιαία παρακολούθηση των ασκούμενων φοιτητών από τους επόπτες του Τμήματος, όπου ο επόπτης συντάσσει μηνιαία έκθεση των πεπραγμένων του ασκούμενου και ανταλλάσσει απόψεις με τον υπεύθυνο του φορέα. Στο τέλος της πρακτικής άσκησης κατατίθεται με μορφή ερωτηματολογίου η άποψη του εργασιακού επιβλέποντα σχετικά με τη δράση του ασκούμενου όπως επίσης και η άποψη του ακαδημαϊκού επόπτη
- Το Γραφείο Πρακτικής Άσκησης έχει δημιουργήσει ειδικό λογισμικό πρόγραμμα βάσης δεδομένων με τη βοήθεια του οποίου παρακολουθούνται και υποστηρίζονται οι ασκούμενοι φοιτητές

Η Πρακτική Άσκηση αποτελεί έναν πολύ επιτυχημένο θεσμό για το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων. Αφενός, δίνει στο φοιτητή τη δυνατότητα εφαρμογής των γνώσεων και ανάπτυξης των δεξιοτήτων που απέκτησε κατά τη διάρκεια των σπουδών του, και αφετέρου, ενισχύει την αυτοπεποίθησή του ως προς την ανταπόκριση των ικανοτήτων του στις απαιτήσεις της αγοράς εργασίας. Επιπλέον, δίνεται η δυνατότητα αξιολόγησης του εκπαιδευτικού έργου του Τμήματος από τους Φορείς Απασχόλησης των πτυχιούχων Τεχνολόγων Τροφίμων. Σημειώνεται ότι συχνά οι φορείς πραγματοποίησης της Πρακτικής Άσκησης αποτελούν για τους ασκούμενους τους μελλοντικούς χώρους επαγγελματικής αποκατάστασης.

3.2. Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών

3.2.1. Τίτλος του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών

Ο τίτλος του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών είναι: «Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφή», με τρεις ειδικεύσεις: α) Χημεία και Τεχνολογία Τροφίμων, β) Διασφάλιση Ποιότητας Τροφίμων και γ) Διατροφή.

3.2.2. Τμήματα και Ιδρύματα που συμμετέχουν στο Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών

Στο Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών συμμετέχουν: α) Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων -Τμήμα Χημείας, β) Αλεξάνδρειο Τεχνολογικό Εκπαιδευτικό Ίδρυμα Θεσσαλονίκης (ΑΤΕΙΘ) - Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων και Τμήμα Διατροφής και Διαιτολογίας. Το Διατμηματικό Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών (ΔΠΜΣ)

διοικείται, σύμφωνα με το Ν. 2083/92, άρθρο12 από την ειδική Διατμηματική Επιτροπή (ΕΔΕ) και τη Συντονιστική Επιτροπή (ΣΕ).

3.2.3. Ανταπόκριση του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών στους στόχους του Τμήματος και τις απαιτήσεις της κοινωνίας

Το Διατμηματικό Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών έχει ως αντικείμενο την προαγωγή εξειδικευμένης γνώσης και την περαιτέρω ανάπτυξη της έρευνας στη Χημεία, Επεξεργασία, Συντήρηση, Μικροβιολογία, Συσκευασία, Ανάλυση, Βιοτεχνολογία, Μηχανική, Ποιοτικό Έλεγχο Τροφίμων και τη Διατροφή. Η δομή των παρεχόμενων ειδিকেύσεων επιτρέπει την κατάρτιση επιστημόνων υψηλού επιπέδου που θα είναι ικανοί να στελεχώσουν τις βιομηχανίες τροφίμων, συμβάλλοντας ουσιαστικά στην παραγωγή και διακίνηση υγιεινών και ποιοτικά αναβαθμισμένων προϊόντων υψηλής διατροφικής αξίας.

Μεταξύ των στόχων του μεταπτυχιακού προγράμματος είναι η ουσιαστική αναβάθμιση του Τμήματος κυρίως σε θέματα έρευνας στην Επιστήμη των Τροφίμων.

Οι απαιτήσεις της κοινωνίας στη διασφάλιση της παραγωγής και διακίνησης υγιεινών και ποιοτικά αναβαθμισμένων τροφίμων καθημερινά αυξάνονται κάνοντας επιτακτική την ανάγκη κατάρτισης εξειδικευμένων στελεχών καθώς και την ανάπτυξη της έρευνας στην Επιστήμη Τροφίμων.

Το Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών δομήθηκε με τέτοιο τρόπο ώστε να ανταποκρίνεται σε υψηλό βαθμό στους στόχους του και στις απαιτήσεις της κοινωνίας.

Το Πρόγραμμα Σπουδών δημοσιοποιείται με την έκδοση Οδηγού Σπουδών και με την καταχώρηση του στις ιστοσελίδες των Τμημάτων που συμμετέχουν σ' αυτό.

Όσον αφορά στην επαγγελματική πορεία των αποφοίτων, δεν υπάρχει επίσημη διαδικασία παρακολούθησης, αλλά το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων γνωρίζει την επαγγελματική πορεία των αποφοίτων που εκτόνησαν την μεταπτυχιακή τους διατριβή σε αυτό.

3.2.4. Δομή, συνεκτικότητα και λειτουργικότητα του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών

Η διάρκεια του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών είναι τέσσερα (4) διδακτικά εξάμηνα ή δύο (2) διδακτικά έτη. Κατά το πρώτο διδακτικό έτος, το πρόγραμμα υλοποιείται κατά 50% στο Τμήμα Χημείας του Παν/μίου Ιωαννίνων και κατά 50% στα συμπράττοντα Τμήματα του ΑΤΕΙ Θεσσαλονίκης και αφορά στην παρακολούθηση μαθημάτων. Κατά το δεύτερο διδακτικό έτος γίνεται η εκπόνηση της μεταπτυχιακής εργασίας εξειδίκευσης.

Κάθε διδακτικό εξάμηνο περιλαμβάνει 13 πλήρεις διδακτικές εβδομάδες. Τα μαθήματα χωρίζονται σε Υποχρεωτικά και Επιλογής. Κάθε εξάμηνο ο φοιτητής υποχρεούται να συμπληρώσει 15 διδακτικές μονάδες από την παρακολούθηση πέντε μαθημάτων (30 ΔΜ/έτος). Η Μεταπτυχιακή Διπλωματική Εργασία ισοδυναμεί με άλλες 15 διδακτικές μονάδες. Τα υποχρεωτικά μαθήματα περιλαμβάνουν θεωρητική και εργαστηριακή διδασκαλία. Το Μεταπτυχιακό Δίπλωμα Ειδίκευσης απονέμεται μετά τη συμπλήρωση 45 διδακτικών μονάδων. Η ειδίκευση κάθε φοιτητή προκύπτει από το γνωστικό αντικείμενο της μεταπτυχιακής-διπλωματικής εργασίας και το πρόγραμμα μαθημάτων που θα παρακολουθήσει.

Η αναλογία μεταξύ των μαθημάτων κορμού και των μαθημάτων ειδίκευσης είναι 1:1. Το ποσοστό των υποχρεωτικών μαθημάτων ανέρχεται στο 60%, ενώ αυτό των μαθημάτων υποχρεωτικής επιλογής στο 40%.

Η ύλη των μαθημάτων ορίστηκε έτσι ώστε να καλύπτονται σε πολύ ικανοποιητικό βαθμό και ορθολογική έκταση τα επιμέρους γνωστικά αντικείμενα του προγράμματος χωρίς επικαλύψεις ή κενά ύλης. Επιπλέον, κάθε εκπαιδευτικός σύμφωνα με τα νέα βιβλιογραφικά δεδομένα έχει την ευθύνη επικαιροποίησης του

γνωστικού αντικειμένου του. Στο Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών δεν εφαρμόζεται σύστημα προαιρετικών μαθημάτων.

Διδάσκοντες στο πρόγραμμα είναι μέλη ΔΕΠ του Τμήματος Χημείας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων, μέλη ΕΠ του ΑΤΕΙ Θεσσαλονίκης και προσκεκλημένοι επιστήμονες από το εσωτερικό και το εξωτερικό.

Από το Εκπαιδευτικό Προσωπικό του Τμήματος διδάσκουν στο Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών τέσσερα (4) μέλη, ενώ τα περισσότερα μέλη του Εκπαιδευτικού Προσωπικού αναλαμβάνουν την επίβλεψη μεταπτυχιακών-διπλωματικών διατριβών.

3.2.5. Εξεταστικό σύστημα

Η αξιολόγηση των φοιτητών για κάθε μάθημα γίνεται από τους διδάσκοντες με βάση εργασίες, εξετάσεις προόδου και την τελική εξέταση. Ο τρόπος εξέτασης και βαθμολογίας αποφασίζεται από τους διδάσκοντες, αλλά σε κάθε περίπτωση καταβάλλεται προσπάθεια για τη διασφάλιση διαφάνειας, συνέπειας και αντικειμενικότητας.

Κατά τη έναρξη του 3^{ου} εξαμήνου σπουδών κάθε μεταπτυχιακός φοιτητής πρέπει να επιλέξει το θέμα της μεταπτυχιακής Διπλωματικής Εργασίας του καθώς και τον επιβλέποντα καθηγητή. Η πρόταση για το θέμα της εργασίας και ορισμός του επιβλέποντα καθηγητή επικυρώνεται από την ΕΔΕ μετά από εισήγηση της ΣΕ. Η διάρκεια εκπόνησης της μεταπτυχιακής διπλωματικής εργασίας είναι 2 εξάμηνα (3^ο και 4^ο). Σε εξαιρετικές περιπτώσεις μετά από αιτιολογημένη εισήγηση της ΣΕ ο χρόνος αυτός μπορεί να παραταθεί μέχρι και 2 ακόμη εξάμηνα.

Τα αποτελέσματα της εργασίας, που πρέπει να περιέχουν στοιχεία πρωτοτυπίας, παρουσιάζονται υπό τη μορφή διατριβής (Διατριβή Ειδίκευσης). Ο μεταπτυχιακός φοιτητής παρουσιάζει τη Διπλωματική Εργασία του ενώπιον ανοικτού ακροατηρίου. Η διατριβή εξετάζεται από τριμελή εξεταστική επιτροπή, στην οποία συμμετέχει ο επιβλέπων (μέλος ΔΕΠ ή ΕΠ/ΤΕΙ) και δυο μέλη διδάσκοντες στο ΔΠΜΣ, εκ των οποίων ο ένας πρέπει να είναι μέλος ΔΕΠ. Η τριμελής εξεταστική επιτροπή που ορίζεται από την ΔΕ μετά από πρόταση του επιβλέποντος καθηγητή και της ΣΕ. Για την έγκριση της Διατριβής Ειδίκευσης απαιτείται η σύμφωνη γνώμη 2 τουλάχιστον μελών της επιτροπής.

Η βαθμολογία για το ΜΔΕ είναι περιγραφική, δηλαδή : Άριστα (8,5-10), Λίαν Καλώς (6,5-8,49), Καλώς (5-6,49). Η αριθμητική βαθμολογία υπολογίζεται ως το σταθμισμένο άθροισμα του μέσου όρου των βαθμών στα δέκα μαθήματα του ΔΠΜΣ. Η αξιολόγηση των φοιτητών γίνεται από τους διδάσκοντες με εργασίες, εξετάσεις προόδου και τελική εξέταση. Ο τρόπος εξέτασης αποφασίζεται από τους διδάσκοντες. Η εξέταση κάθε μαθήματος πραγματοποιείται δύο φορές το χρόνο: στο τέλος του εξαμήνου κατά το οποίο διδάχθηκε το μάθημα και κατά τον Οκτώβριο. Κάθε μεταπτυχιακός φοιτητής μπορεί να εξετασθεί το πολύ 2 φορές σε κάθε μάθημα. Σε περίπτωση αποτυχίας και στη δεύτερη εξέταση η συντονιστική επιτροπή (ΣΕ), μετά από συνεκτίμηση της όλης πορείας των σπουδών του, μπορεί να εισηγηθεί στην ειδική διατμηματική επιτροπή (ΕΔΕ) την διαγραφή του.

3.2.6. Διαδικασία επιλογής των μεταπτυχιακών φοιτητών

Η αξιολόγηση και επιλογή των υποψηφίων μεταπτυχιακών φοιτητών γίνεται σύμφωνα με το Ν. 2083/92 άρθρο 12, παράγραφος 2, από επιτροπή επιλογής που ορίζεται από την ΕΔΕ και η οποία αλλάζει υποχρεωτικά κάθε ακαδημαϊκό έτος.

Η επιλογή γίνεται με βάση τα ακόλουθα κριτήρια, με τον αντίστοιχο συντελεστή βαρύτητας:

1	Γενικός βαθμός πτυχίου	30%
2	Βαθμολογία σε μαθήματα σχετικά με το ΠΜΣ	30%
3	Επίδοση σε διπλωματική εργασία	5%
4	Τυχόν ερευνητική δραστηριότητα	5%
5	Γνώση ξένης γλώσσας	20%
6	Συνέντευξη	10%

Ειδική βαρύτητα στη διαμόρφωση γνώμης για τον υποψήφιο έχουν η ικανότητα επικοινωνίας με σαφήνεια, η ορθή κρίση καθώς και η γενικότερη συγκρότησή του.

Οι υποψήφιοι πρέπει να γνωρίζουν αποδεδειγμένα μια ξένη γλώσσα (Αγγλικά, Γαλλικά, Γερμανικά). Σε αντίθετη περίπτωση, η επιτροπή επιλογής προχωρεί σε γραπτή εξέταση, η οποία περιλαμβάνει μετάφραση, κατά προτίμηση, τεχνικού κειμένου σχετικού με την Επιστήμη Τροφίμων από την ξένη γλώσσα στα ελληνικά, προκειμένου να διαπιστωθεί η επάρκεια του υποψηφίου. Ως ελάχιστη απαίτηση για την αποδεδειγμένη γνώση της ξένης γλώσσας θεωρείται το δίπλωμα Lower ή βαθμολογία 550 μονάδων TOEFL ή αντίστοιχοι τίτλοι για τις άλλες ξένες γλώσσες. Οι αλλοδαποί πρέπει να γνωρίζουν επαρκώς την ελληνική, για την απρόσκοπτη παρακολούθηση του ΠΜΣ.

Μετά το πέρας της αξιολόγησης, καταρτίζεται κατάλογος που περιλαμβάνει τους υποψηφίους οι οποίοι κρίνονται κατάλληλοι για την παρακολούθηση του προγράμματος και γίνεται η τελική επιλογή με βάση της σειρά επιτυχίας. Οι επιτυχόντες υποψήφιοι ενημερώνονται από τη Γραμματεία και καλούνται να απαντήσουν εντός 10 ημερών, εάν αποδέχονται ή όχι την ένταξη στο ΠΜΣ, αποδεχόμενοι τους όρους λειτουργίας του. Σε περίπτωση μη ένταξης εντός της προκαθορισμένης προθεσμίας, καλείται ο 1^{ος}, 2^{ος} κλπ επιλαχών. Η παραπάνω διαδικασία εξασφαλίζει τη διαφάνεια της διαδικασίας επιλογής των υποψηφίων.

3.2.7. Χρηματοδότηση του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών

Η χρηματοδότηση του ΠΜΣ έγινε στα πλαίσια του Προγράμματος ΕΠΕΑΕΚ, από το ΥΠΕΠΘ. Η χρηματοδότηση κρίνεται εξαιρετικά χαμηλή και μάλιστα το εγκεκριμένο από το ΥΠΕΠΘ ποσό αντιστοιχούσε στο 25% του κατατεθέντος προς έγκριση προϋπολογισμού του ΠΜΣ. Με δεδομένο ότι, το ποσό αυτό θα έπρεπε να κατανεμηθεί μεταξύ των δύο Ιδρυμάτων, δηλαδή του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων για το Τμήμα Χημείας και του ΑΤΕΙΘ για τα δύο Τμήματα, Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής, η χρηματοδότηση ήταν ανεπαρκέστατη σε σημείο που, για την ομαλή διεξαγωγή του, το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων ήταν αναγκασμένο να συνεισφέρει από τα δικά του κονδύλια εις βάρος της λειτουργίας των προπτυχιακών του σπουδών. Επιπλέον, τα εγκεκριμένα κονδύλια του ΠΜΣ που αφορούσαν στην αναβάθμιση της υλικοτεχνικής υποδομής των τριών Τμημάτων απορροφήθηκαν εξ ολοκλήρου από το Τμήμα Χημείας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων που είναι και ο θεσμοθετημένος διαχειριστής του ΠΜΣ.

3.2.8. Διεθνής διάσταση του Προγράμματος Μεταπτυχιακών Σπουδών

Η διδασκαλία των μαθημάτων γίνεται στην ελληνική γλώσσα, και επομένως, δεν είναι δυνατόν να προσελκύσει αλλοδαπούς φοιτητές. Επίσης, λόγω της ανεπαρκούς χρηματοδότησης, δεν είναι δυνατόν να προσελκύσει ή και να προσκαλέσει διεθνούς κύρους αλλοδαπούς επιστήμονες ή και Έλληνες του εξωτερικού να συμμετάσχουν στη λειτουργία του. Επομένως, το ΠΜΣ έχει απήχηση μόνο στην ελληνική επικράτεια.

3.3. Πρόγραμμα Διδακτορικών Σπουδών

3.3.1. Βαθμός ανταπόκρισης του Προγράμματος Διδακτορικών Σπουδών στους στόχους του Τμήματος και τις απαιτήσεις της κοινωνίας

Το Τμήμα δεν διαθέτει Πρόγραμμα Διδακτορικών Σπουδών, γιατί δεν είναι θεσμοθετημένη η έρευνα για τα ΤΕΙ. Παρόλα αυτά, το Τμήμα καταβάλλει συνεχή προσπάθεια στο να συμμετέχει και να αναλαμβάνει εκπόνηση διδακτορικών διατριβών σε συνεργασία με το Πανεπιστήμιο Ιωαννίνων και το Πανεπιστήμιο Lincoln της Μ. Βρετανίας, με πολύ ικανοποιητικά και ενθαρρυντικά για το Τμήμα αποτελέσματα. Ο διδακτορικός τίτλος σπουδών απονέμεται από τα αντίστοιχα πανεπιστήμια συνεργασίας. Μέχρι σήμερα, πέντε απόφοιτοι έχουν εκπονήσει μεγάλο μέρος της διδακτορικής τους διατριβής στις εγκαταστάσεις του Τμήματος και, επιπλέον, δύο βρίσκονται στο στάδιο ολοκλήρωσής της. Έτσι, εν μέρει οι στόχοι του Τμήματος για αναβάθμιση και διεύρυνση των ερευνητικών του προσπαθειών υλοποιούνται. Επίσης, ικανοποιείται μερικώς και το πάγιο αίτημα αποφοίτων του Τμήματος να εκπονούν διδακτορικές διατριβές στην Ελλάδα, χωρίς να είναι αναγκασμένοι να καταφεύγουν στο εξωτερικό για διδακτορικές σπουδές, με επακόλουθη την οικονομική αφαίμαξη, τόσο των οικογενειών τους όσο και του ελληνικού κράτους.

3.3.2. Δομή του Προγράμματος Διδακτορικών Σπουδών

Το Πρόγραμμα Διδακτορικών Σπουδών του Τμήματος δεν μπορεί να κριθεί, γιατί δεν είναι θεσμοθετημένο.

3.3.3. Διαδικασία επιλογής των υποψηφίων διδασκόντων

Η επιλογή γίνεται με κριτήριο την απόδοση των υποψηφίων στις προπτυχιακές τους σπουδές (βαθμός πτυχίου και αναλυτική βαθμολογία), την επάρκεια γνώσης της αγγλικής γλώσσας, καθώς και την κατοχή μεταπτυχιακού τίτλου σπουδών.

3.3.4. Οργάνωση σεμιναρίων και ομιλιών

Οι διδακτορικοί φοιτητές παρουσιάζουν κατά διαστήματα διαλέξεις στο γνωστικό αντικείμενο της διδακτορικής τους διατριβής σε ακροατήριο αποτελούμενο από φοιτητές και Εκπαιδευτικό Προσωπικό.

3.3.5. Διεθνής διάσταση του Προγράμματος Διδακτορικών Σπουδών

Η συνεργασία με το Πανεπιστήμιο Lincoln της Μ. Βρετανίας για την εκπόνηση διδακτορικών διατριβών κρίνεται εξαιρετικά επιτυχής, λόγω του γεγονότος ότι όλες οι διατριβές εξετάστηκαν με επιτυχία και απονεμήθηκε ο τίτλος του διδάκτορα στους υποψήφιους διδάκτορες.

3.3.6. Εξεταστικό σύστημα

Η επίδοση και η πρόοδος των υποψηφίων διδασκόντων παρακολουθείται με εκθέσεις της πορείας της ερευνητικής εργασίας που υποβάλλονται στην αρμόδια επιτροπή παρακολούθησης, καθώς και με προσωπικές συναντήσεις των υποψηφίων με τα μέλη της επιτροπής. Με την περάτωση της διδακτορικής διατριβής, πραγματοποιείται παρουσίαση-εξέταση στην αρμόδια εξεταστική επιτροπή για απονομή του τίτλου.

4. Διδακτικό έργο

ΠΡΟΠΤΥΧΙΑΚΟ ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ

4.1. Αποτελεσματικότητα του διδακτικού προσωπικού

Η πρώτη αξιολόγηση των διδασκόντων του Τμήματος από τους φοιτητές έγινε κατά τα έτη 1999-2000, στα πλαίσια του Επιχειρησιακού Προγράμματος Εκπαίδευσης και Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης του Β' Κοινοτικού Πλαισίου Στήριξης της Ευρωπαϊκής Ένωσης με τίτλο «Αποτίμηση Εκπαιδευτικού Έργου και Παρεχόμενων Υπηρεσιών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων».

Σήμερα, στα πλαίσια του Προγράμματος «Διασφάλιση Ποιότητας στην Ανώτατη Εκπαίδευση», υπάρχει διαδικασία αξιολόγησης των διδασκόντων από τους φοιτητές, η οποία εφαρμόζεται με τη συμπλήρωση ανώνυμων ερωτηματολογίων που διανέμονται στους φοιτητές για όλα τα γνωστικά αντικείμενα σε καθορισμένες περιόδους της διδακτικής διαδικασίας (8^η – 10^η εβδομάδα διδασκαλίας). Η συγκέντρωση των συμπληρωμένων ερωτηματολογίων ανατίθεται σε φοιτητή, ο οποίος σε κλειστό φάκελο τα παραδίδει στη γραμματεία του Τμήματος. Στη συνέχεια, η ΟΜΕΑ του Τμήματος επεξεργάζεται τα αποτελέσματα με στατιστική ανάλυση και τα παραδίδει στον Προϊστάμενο του Τμήματος. Τέλος, ο Προϊστάμενος ενημερώνει χωριστά τον κάθε εκπαιδευτικό για την προσωπική του αξιολόγηση από τους φοιτητές με σκοπό τη βελτίωση των αδύνατων σημείων του.

Ο μέσος εβδομαδιαίος φόρτος διδακτικού έργου των μελών του ακαδημαϊκού προσωπικού του Τμήματος είναι ανά βαθμίδα: Καθηγητής 10, Αναπληρωτής Καθηγητής 12, Επικουρος Καθηγητής 14, Καθηγητής Εφαρμογών 16 ώρες.

Στο διδακτικό έργο του Τμήματος συνεισφέρουν όλοι οι μεταπτυχιακοί φοιτητές και οι υποψήφιοι διδάκτορες, οι οποίοι προσφέρουν επικουρικό έργο στην εκπόνηση των πτυχιακών εργασιών των προπτυχιακών φοιτητών του Τμήματος.

4.2. Ποιότητα και αποτελεσματικότητα της διδακτικής διαδικασίας

Οι διδακτικές μέθοδοι που χρησιμοποιούνται για το θεωρητικό μέρος του μαθήματος είναι: Διδασκαλία από έδρα, χρήση εποπτικών μέσων (επιδιασκόπιο, PowerPoint, κ.ά.), αξιοποίηση Τεχνολογιών Πληροφορικής και Επικοινωνιών (ΤΠΕ), όπως αναλυτικά αναφέρεται στην Ενότητα 4.6 (χρήση λογισμικών προγραμμάτων, Blackboard Learning System ML).

Στις εργαστηριακές ασκήσεις μετά την παρουσίαση από τον αρμόδιο εκπαιδευτικό του θεωρητικού μέρους, οι φοιτητές μεμονωμένα ή σε ομάδες εκτελούν το πειραματικό μέρος της άσκησης και ακολουθεί συζήτηση των αποτελεσμάτων με τον εκπαιδευτικό ή παρουσίαση τους σε εργασία. Σε περίπτωση χρήσης πολύπλοκων οργάνων, προηγείται επίδειξη της λειτουργίας τους από τους εκπαιδευτικούς.

Η ύλη των μαθημάτων επικαιροποιείται με ευθύνη του αρμόδιου Καθηγητή. Σύμφωνα με τα στοιχεία των συμπληρωμένων απογραφικών δελτίων εξαμηνιαίου μαθήματος, το 66,7% των εκπαιδευτικών πραγματοποιεί την επικαιροποίηση της ύλης εντός διετίας και το υπόλοιπο 33,3% σε μεγαλύτερο διάστημα.

Τα ποσοστά των φοιτητών που συμμετείχαν στις εξετάσεις του χειμερινού εξαμήνου 2007-2008 σε σχέση με τους εγγεγραμμένους, καθώς και τα ποσοστά των επιτυχόντων φοιτητών σε σχέση με τους συμμετέχοντες στις εξετάσεις, ανά μάθημα και εξεταστική περίοδο, παρουσιάζονται αναλυτικά στον Πίνακα 11-5.2.

Ο μέσος βαθμός πτυχίου κατά τα έτη αποφοίτησης 2001-2002 έως 2005-2006 κυμαίνεται από 6,46 έως 6,84 (Πίνακας 11-6.1)

Σύμφωνα με τα στοιχεία του Πίνακα 11-6.2, η μέση διάρκεια σπουδών για τη λήψη πτυχίου υπερβαίνει την κανονική διάρκεια σπουδών κατά τέσσερα έτη.

4.3. Οργάνωση και εφαρμογή του διδακτικού έργου

Σύμφωνα με τα απογραφικά δελτία εξαμηνιαίου μαθήματος, το σύνολο των εκπαιδευτικών στην έναρξη του εξαμήνου γνωστοποιεί προφορικά τη ύλη των μαθημάτων. Συμπληρωματικά, η γνωστοποίηση της ύλης γίνεται και με άλλους τρόπους: διανομή εντύπων 26%, ανάρτηση ανακοινώσεων 12% και ανάρτηση σε ιστοσελίδα 6%.

Οι μαθησιακοί στόχοι των μαθημάτων και τα προσδοκώμενα αποτελέσματα περιγράφονται από το Εκπαιδευτικό Προσωπικό κατά το πρώτο μάθημα του εξαμήνου.

Η υποβολή ερωτήσεων από τον εκπαιδευτικό στους φοιτητές κατά τη διάρκεια και κυρίως στο τέλος του μαθήματος (θεωρητικού και εργαστηριακού μέρους), καθώς και η παρότρυνση από τον εκπαιδευτικό για διατύπωση ερωτήσεων αποτελούν πάγια τακτική του Τμήματος, η οποία θεωρείται μέτρο επίτευξης των μαθησιακών στόχων.

Το ωρολόγιο πρόγραμμα των μαθημάτων τηρείται κατά 100%. Σε έκτακτες περιπτώσεις (απεργία, ασθένεια εκπαιδευτικού, κ.α.) καταβάλλεται προσπάθεια αναπλήρωσης των μαθημάτων.

Γενικά, καταβάλλεται προσπάθεια για την ορθολογική οργάνωση και δομή του ωρολογίου προγράμματος ώστε να μη δημιουργούνται κενά μεταξύ των μαθημάτων και να επιμηκύνεται άσκοπα ο χρόνος παραμονής των φοιτητών στο Ίδρυμα. Ακόμη, η κατανομή των γνωστικών αντικειμένων ανά ημέρα καθώς και η σχέση μεταξύ θεωρητικών μαθημάτων και εργαστηρίων όπου είναι δυνατόν να είναι ομοιόμορφη ως προς το φόρτο εργασίας. Η παραπάνω προσπάθεια μπορεί να ανατραπεί μερικώς λόγω συμμετοχής ωρομίσθιου προσωπικού στην εκπαιδευτική διαδικασία του Τμήματος.

Τα βασικά εισαγωγικά μαθήματα που διδάσκονται από μέλη ΕΠ των δύο ανώτερων βαθμίδων είναι δύο: η Φυσική και η Γενική Μικροβιολογία.

Τακτική του Τμήματος είναι η συνάφεια των διδασκόμενων μαθημάτων με το γνωστικό αντικείμενο του εκπαιδευτικού.

4.4. Εκπαιδευτικά βοηθήματα

Τα βοηθήματα που διανέμονται στους φοιτητές είναι στη πλειοψηφία τους διδακτικές σημειώσεις και ακολουθούν βιβλία, παραπομπή σε προτεινόμενα βιβλία ή άρθρα βιβλιογραφικής ανασκόπησης που υπάρχουν στη βιβλιοθήκη του ΑΤΕΙΘ, υλικό σε ιστοσελίδες καθώς και εξειδικευμένα λογισμικά προγράμματα. Ο αριθμός των βιβλίων που διανέμονται στο Τμήμα είναι 6.

Οι διδακτικές σημειώσεις επικαιροποιημένες για κάθε γνωστικό αντικείμενο υποβάλλονται στο Συμβούλιο του Τμήματος κάθε τρία χρόνια για έγκριση. Οι σημειώσεις συνοδεύονται από την εισηγητική έκθεση τριμελούς επιτροπής αξιολόγησης, η οποία ορίζεται από το Συμβούλιο του Τμήματος. Ακόμη, κάθε εκπαιδευτικός έχει το δικαίωμα πρότασης αγοράς βιβλίου από το εμπόριο. Η αξιολόγηση των βιβλίων γίνεται από το Συμβούλιο του Τμήματος με την ίδια διαδικασία με τις διδακτικές σημειώσεις.

Οι διδακτικές σημειώσεις διατίθενται στην αρχή του εξαμήνου από τον αρμόδιο εκπαιδευτικό ή από το Ειδικό Τεχνικό Προσωπικό. Τα βιβλία τις περισσότερες φορές διανέμονται από τον Εκδοτικό Οίκο.

Σύμφωνα με τα απογραφικά δελτία των εκπαιδευτικών, ποσοστό 70-100% της διδασκόμενης ύλης καλύπτεται από τα βοηθήματα και το σύνολο των εκπαιδευτικών παρέχει βιβλιογραφική υποστήριξη πέρα των διανεμόμενων συγγραμμάτων.

Οι ενότητες 4.1, 4.2, 4.3 και 4.4 αξιολογήθηκαν βάσει των συμπληρωμένων ερωτηματολογίων από τους φοιτητές στο χειμερινό και εαρινό εξάμηνο 2007-2008 (Σχήματα 1-13, Παράρτημα). Στο χειμερινό εξάμηνο (ΧΕ), ο αριθμός των ερωτηματολογίων ήταν 2007, από τα οποία 592 (29,5%) αφορούσαν σε θεωρητικά μαθήματα (ΘΜ) και 1415 (70,5%) σε εργαστηριακά μαθήματα (ΕΜ). Στο εαρινό

εξάμηνο (ΕΕ), ο αριθμός των ερωτηματολογίων ήταν 2135, από τα οποία 640 (30,0%) αφορούσαν σε θεωρητικά μαθήματα και 1495 (70,0%) σε εργαστηριακά μαθήματα (Σχήμα 1). Ως προς το φύλο των φοιτητών που συμπλήρωσαν τα ερωτηματολόγια, και στα δύο εξάμηνα, η σχέση αρρενες/θήλειες ήταν 2:3.

Η κατανομή των ερωτηματολογίων ανά εξάμηνο φαίνεται στα Σχήματα 2 (χειμερινό εξάμηνο) και 3 (εαρινό εξάμηνο). Το υψηλό ποσοστό των ερωτηματολογίων που συμπληρώθηκε από φοιτητές επί πτυχίου (περίπου 20%) θα μπορούσε να αποδοθεί στην αυξημένη συμμετοχή των φοιτητών στις παραδόσεις, λόγω συνειδητής απόφασής τους για αποφοίτηση, μετά την πάροδο των 8 εξαμήνων.

Ο διδάσκων αξιολογείται χωριστά για το θεωρητικό και το εργαστηριακό μέρος του μαθήματος. Η αξιολόγηση για το θεωρητικό μέρος έγινε βάσει της ενότητας Α «Το μάθημα» (Ερωτήσεις Α1, Α2, Α3, Α4, Α5, Α6, Α7, Α8, Α9, Α10 και Α14) και της ενότητας Β «Ο διδάσκων» (Ερωτήσεις Β22, Β23, Β24, Β25, Β26 και Β27), όπως αναφέρονται στο συνημμένο υπόδειγμα ερωτηματολογίου (Παράρτημα).

Τα αποτελέσματα για την ενότητα Α παρουσιάζονται στα Σχήματα 4 και 5. Συγκεκριμένα, στο Σχήμα 4 απεικονίζονται οι μέσοι όροι βαθμολογίας και τα 95% όρια εμπιστοσύνης για τις ερωτήσεις Α1, Α2, Α3, Α4, Α5, Α6, Α7, Α8, Α9, Α10 και Α14 και στο Σχήμα 5 εμφανίζονται υπό μορφή ιστογράμματος τα ποσοστά των βαθμών βάσει της κλίμακας 1-5 για κάθε ερώτηση.

Ο μέσος όρος όλων των κριτηρίων κυμαίνεται από 3,2-3,9 (Σχήμα 4) και όλες οι ερωτήσεις-κριτήρια βαθμολογούνται κατά το μεγαλύτερο ποσοστό με το βαθμό 4.

Τα αποτελέσματα για την ενότητα Β παρουσιάζονται στα Σχήματα 6 και 7. Συγκεκριμένα, στο Σχήμα 6 απεικονίζονται οι μέσοι όροι βαθμολογίας και τα 95% όρια εμπιστοσύνης για τις ερωτήσεις Β22, Β23, Β24, Β25, Β26 και Β27 και στο Σχήμα 7 εμφανίζονται υπό μορφή ιστογράμματος τα ποσοστά των βαθμών βάσει της κλίμακας 1-5 για κάθε ερώτηση.

Ο μέσος όρος όλων των κριτηρίων κυμαίνεται από 3,8-4,2 (Σχήμα 6) και όλες οι ερωτήσεις-κριτήρια βαθμολογούνται κατά το μεγαλύτερο ποσοστό με το βαθμό 5.

Η αξιολόγηση για το εργαστηριακό μέρος του μαθήματος έγινε με τις ίδιες ερωτήσεις του θεωρητικού μέρους (Ενότητα Α και Β) με επιπλέον την Ενότητα Γ «Επικουρικό διδακτικό προσωπικό» (Ερώτηση Ε28) και την Ενότητα Δ «Το εργαστήριο» (Ε31).

Τα αποτελέσματα για την ενότητα Α παρουσιάζονται στα Σχήματα 8 και 9. Συγκεκριμένα, στο Σχήμα 8 απεικονίζονται οι μέσοι όροι βαθμολογίας και τα 95% όρια εμπιστοσύνης για τις ερωτήσεις Α1, Α2, Α3, Α4, Α5, Α6, Α7, Α8, Α9, Α10 και Α14 και στο Σχήμα 9 εμφανίζονται υπό μορφή ιστογράμματος τα ποσοστά των βαθμολόγησης βάσει της κλίμακας 1-5 για κάθε ερώτηση. Ο μέσος όρος όλων των κριτηρίων κυμαίνεται από 3,2-4,0 (Σχήμα 8) και όλες οι ερωτήσεις-κριτήρια βαθμολογούνται με 4-5 (Σχήμα 9).

Τα αποτελέσματα για τις ενότητες Β, Γ και Δ παρουσιάζονται στα Σχήματα 10 και 11. Στο Σχήμα 10 απεικονίζονται οι μέσοι όροι βαθμολογίας και τα 95% όρια εμπιστοσύνης για τις ερωτήσεις Β22, Β23, Β24, Β25, Β26, Β27, Γ28 και Δ31 και στο Σχήμα 11 εμφανίζονται υπό μορφή ιστογράμματος τα ποσοστά των βαθμών βάσει της κλίμακας 1-5 για κάθε ερώτηση.

Ο μέσος όρος όλων των κριτηρίων κυμαίνεται από 3,6-4,1 και όλες οι ερωτήσεις-κριτήρια βαθμολογούνται κατά το μεγαλύτερο ποσοστό με βαθμό 4-5 (Σχήματα 10 και 11).

Η επάρκεια εξοπλισμού των εργαστηρίων, σύμφωνα με τις απαντήσεις των φοιτητών στην αντίστοιχη ερώτηση Δ32, βαθμολογήθηκε το χειμερινό εξάμηνο με μέση τιμή 3,9 και το εαρινό εξάμηνο με 4. Ποσοστό 75% των φοιτητών βαθμολόγησε την επάρκεια εξοπλισμού των εργαστηρίων με βαθμούς 4 και 5.

Τα αποτελέσματα για την ενότητα Ε παρουσιάζονται στα Σχήματα 12 και 13. Στο Σχήμα 12 απεικονίζονται οι μέσοι όροι βαθμολογίας και τα 95% όρια εμπιστοσύνης για τις ερωτήσεις Ε33, Ε34, Ε35 και Ε36 και στο Σχήμα 13 εμφανίζονται υπό μορφή ιστογράμματος τα ποσοστά των βαθμολόγησης βάσει της κλίμακας 1-5 για κάθε ερώτηση. Ο μέσος όρος όλων των κριτηρίων κυμαίνεται από 3,1-4,7 (Σχήμα 12) και

όλες οι ερωτήσεις-κριτήρια βαθμολογούνται κατά το μεγαλύτερο ποσοστό με το βαθμό 5 (Σχήμα 13). Ο χρόνος που αφιερώνουν οι φοιτητές για μελέτη, σύμφωνα την ερώτηση E37, σε ποσοστό 75% είναι μέχρι 4 ώρες την εβδομάδα.

Όπως φαίνεται στα Σχήματα 1-13, στα αποτελέσματα των ερωτηματολογίων δεν παρατηρούνται διαφορές μεταξύ χειμερινού και εαρινού εξαμήνου, με αποτέλεσμα να ενισχύεται η αξιοπιστία τους.

Ως προς το θεωρητικό μέρος του μαθήματος, η σαφήνεια των στόχων του μαθήματος, η ανταπόκριση της ύλης στους στόχους του μαθήματος, η οργάνωση της διδασχθείσας ύλης, καθώς και η συνέπεια του εκπαιδευτικού προσωπικού ως προς τις υποχρεώσεις του, συγκέντρωσαν τη μεγαλύτερη βαθμολογία (ερωτήσεις A1, A2, A3 και B26). Η δυνατότητα του Εκπαιδευτικού Προσωπικού να διεγείρει το ενδιαφέρον των φοιτητών για το αντικείμενο του μαθήματος, συγκέντρωσε τη μικρότερη βαθμολογία (ερώτηση B23).

Ως προς το εργαστηριακό μέρος του μαθήματος, η συνέπεια του Εκπαιδευτικού Προσωπικού στις υποχρεώσεις (έγκαιρη χορήγηση εκπαιδευτικών βοηθημάτων, διόρθωση εργασιών, συνεργασία με τους φοιτητές κ.α. - ερωτήσεις A5 και B26) συγκέντρωσε τη μεγαλύτερη βαθμολογία. Οι παρεχόμενες εργαστηριακές σημειώσεις, η διαθέσιμη βιβλιογραφία στην Κεντρική Βιβλιοθήκη, καθώς και η δυνατότητα του Εκπαιδευτικού Προσωπικού να διεγείρει το ενδιαφέρον των φοιτητών για το αντικείμενο του μαθήματος (ερώτηση A6, A7, B23), συγκέντρωσαν τη μικρότερη βαθμολογία. Η ΟΜΕΑ θεωρεί ότι η απάντηση στην ερώτηση σχετικά με τη Βιβλιοθήκη δεν ανταποκρίνεται στην πραγματικότητα, καθότι τα συγγράμματα και τα επιστημονικά περιοδικά τα συναφή με τα γνωστικά αντικείμενα του Τμήματος που διαθέτει η Βιβλιοθήκη καλύπτουν σε πολύ ικανοποιητικό βαθμό τις ανάγκες του.

Η άποψη των φοιτητών για την περιορισμένη ικανότητα - δυνατότητα του Εκπαιδευτικού Προσωπικού, τόσο στο θεωρητικό όσο και εργαστηριακό μέρος του μαθήματος για τη διέγερση του ενδιαφέροντος των φοιτητών για το μάθημα, πρέπει να ληφθεί σοβαρά υπόψη στο μέλλον. Αντίθετα, η συνέπεια του Εκπαιδευτικού Προσωπικού στις υποχρεώσεις του (παρουσία στα μαθήματα, διόρθωση εργασιών, συνεργασία με τους φοιτητές) τόσο στο θεωρητικό όσο και εργαστηριακό μέρος του μαθήματος συγκέντρωσε τη μεγαλύτερη βαθμολογία.

Ο Προϊστάμενος του Τμήματος ενημέρωσε ήδη τον κάθε εκπαιδευτικό για τα αποτελέσματα της αξιολόγησής του από τους φοιτητές, ώστε να ληφθούν υπόψη στο μέλλον με σκοπό τη βελτίωσή του.

Όσον αφορά στις υποχρεώσεις των φοιτητών κατά την προσωπική τους κρίση, τη μεγαλύτερη βαθμολογία συγκέντρωσε η τακτική παρακολούθηση των Εργαστηρίων (ερώτηση E34), η οποία όπως προαναφέρθηκε είναι υποχρεωτική, ενώ η συστηματική μελέτη της ύλης συγκέντρωσε τη μικρότερη βαθμολογία (ερώτηση E36).

4.5. Μέσα και υποδομές

Το Τμήμα διαθέτει πέντε αίθουσες διδασκαλίας χωρητικότητας πενήντα ατόμων, μία αίθουσα χωρητικότητας είκοσι ατόμων και ένα αμφιθέατρο χωρητικότητας εκατόν τεσσάρων ατόμων. Οι αίθουσες διδασκαλίας, τόσο ως προς τον αριθμό τους όσο και ως προς τη χωρητικότητά τους, είναι επαρκείς για την εξυπηρέτηση του ωρολογίου προγράμματος.

Ως προς την καταλληλότητα και ποιότητά τους, οι αίθουσες εμφανίζουν προβλήματα, όπως παλιά κουφώματα, προβλήματα θέρμανσης, έλλειψη κλιματιστικών, πλημμελή καθαριότητα, και γενικά αισθητικής του χώρου. Σημειώνεται ότι το αμφιθέατρο είναι νεόδμητο και εξοπλισμένο σύμφωνα με τις σύγχρονες προδιαγραφές. Ο βαθμός χρήσης των αιθουσών υπολογίζεται κατά μέσο όρο στο 80%. Οι αίθουσες διαθέτουν επιδασκόπιο, ενώ το αμφιθέατρο διαθέτει και προβολικό σύστημα για παρουσίαση με λογισμικό PowerPoint.

Το Τμήμα διαθέτει τους παρακάτω εργαστηριακούς χώρους:

- Εργαστήρια άσκησης των φοιτητών στα αντικείμενα:
 - ο Χημεία και Ανάλυση Τροφίμων
 - ο Μικροβιολογία Τροφίμων
 - ο Οργανοληπτικός Έλεγχος Τροφίμων
 - ο Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Γάλακτος & Γαλακτοκομικών Προϊόντων
 - ο Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Κρέατος & Κρεατοσκευασμάτων
 - ο Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Ελαιόλαδου και λιπαρών υλών
 - ο Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Αλιευμάτων
 - ο Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Προϊόντων Σιτηρών
 - ο Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Φρούτων & Λαχανικών
- Βιομηχανικό Εργαστήριο Μηχανικής & Επεξεργασίας Τροφίμων εμβαδού περ. 1000 τετρ. μέτρων (αναλυτική περιγραφή στο Παράρτημα 11.1)
- Ερευνητικό Εργαστήριο Μελέτης Φυσικών και Χημικών Παραμέτρων Τροφίμων, εμβαδού περίπου 250 τετρ. μέτρων (αναλυτική περιγραφή στο Παράρτημα 11.2)

Αναφέρεται ότι τα γνωστικά αντικείμενα Γενική και Ανόργανη Χημεία, Οργανική Χημεία, Αναλυτική Χημεία, Βιοχημεία και Βιοτεχνολογία διεξάγονται σε εργαστηριακούς χώρους του Τμήματος Διατροφής και Διαιτολογίας.

Τα εργαστήρια άσκησης των φοιτητών, εκτός από το Βιομηχανικό Εργαστήριο και το Ερευνητικό Εργαστήριο, είναι χωρητικότητας δεκαπέντε ατόμων.

Γενικά για τους χώρους των εκπαιδευτικών εργαστηρίων, παρά την παλαιότητά τους, καταβάλλεται προσπάθεια βαθμιαίας ανακαίνισης ώστε, μετά την ολοκλήρωση της, οι χώροι να μπορούν να θεωρηθούν κατάλληλοι. Η ανακαίνιση αφορά στην αλλαγή εργαστηριακών πάγκων, καθισμάτων, κουφωμάτων, επίστρωση πλακιδίων δαπέδου, υδραυλικές και ηλεκτρολογικές εγκαταστάσεις και εγκατάσταση κλιματιστικών. Σημειώνεται ότι το εργαστήριο Μικροβιολογίας στεγάζεται στο νεόδμητο κτήριο και πληροί τις προδιαγραφές ενός σύγχρονου εργαστηρίου.

Τα εργαστήρια λόγω του εξειδικευμένου εξοπλισμού για κάθε γνωστικό αντικείμενο, χρησιμοποιούνται για τις εργαστηριακές ασκήσεις του συγκεκριμένου αντικειμένου καθώς και για την εκπόνηση των πτυχιακών εργασιών και των μεταπτυχιακών διατριβών. Το Βιομηχανικό Εργαστήριο καθώς και το Ερευνητικό Εργαστήριο Μελέτης Φυσικών και Χημικών Παραμέτρων Τροφίμων λόγω του πολυδύναμου εξοπλισμού που διαθέτουν χρησιμοποιούνται για μεγάλο εύρος γνωστικών αντικειμένων. Τέλος, τα γνωστικά αντικείμενα της Χημείας διεξάγονται σε δύο εργαστηριακές αίθουσες, λόγω έλλειψης χώρου.

Ο εργαστηριακός εξοπλισμός ως προς την επάρκεια, καταλληλότητα και ποιότητα βρίσκεται σε πολύ ικανοποιητικό επίπεδο.

Το Τμήμα διαθέτει μικρό αριθμό αποθηκών για τη φύλαξη αντιδραστηρίων και εργαστηριακού εξοπλισμού με αποτέλεσμα ένα μέρος τους να αποθηκεύεται σε χώρους άσκησης των φοιτητών και να καταλαμβάνει ωφέλιμο χώρο.

Τα εκπαιδευτικά εργαστήρια, εφόσον υπάρχει ανάγκη και ο χώρος είναι κατάλληλος για την απαιτούμενη χρήση, είναι διαθέσιμα και εκτός των προγραμματισμένων ωρών.

Το Τμήμα διαθέτει τρία σπουδαστήρια. Το πρώτο, χωρητικότητας είκοσι οκτώ ατόμων με παροχή υπηρεσιών Internet, είναι διαθέσιμο στους φοιτητές για βιβλιογραφική αναζήτηση των φοιτητών στο Διαδίκτυο, σύνταξη εργασιών κ.α. Το δεύτερο σπουδαστήριο χωρητικότητας πενήντα ατόμων είναι εξοπλισμένο με Η/Υ και πολυμέσα και χρησιμοποιείται για τη διεξαγωγή των μαθημάτων Μελέτη και Σχεδιασμός Βιομηχανιών Τροφίμων, Στατιστική, Σεμινάριο, Αγγλικά, καθώς και από κάθε εκπαιδευτικό που επιθυμεί να δώσει διάλεξη με χρήση πολυμέσων. Το τρίτο σπουδαστήριο χωρητικότητας δεκατεσσάρων ατόμων χρησιμοποιείται για το

γνωστικό αντικείμενο της πληροφορικής. Ως προς την επάρκεια, καταλληλότητα και ποιότητα τόσο των χώρων όσο και του εξοπλισμού τα δύο πρώτα σπουδαστήρια κρίνονται ικανοποιητικά, ενώ το τρίτο κρίνεται μικρής χωρητικότητας και χρήζει ανακαίνισης λόγω παλαιότητας.

Η Διοικητική Υποστήριξη του Τμήματος παρέχεται από το προσωπικό της γραμματείας που απαρτίζεται από τρία άτομα. Ένα πτυχιούχο Διοίκησης Επιχειρήσεων (ΚΑΤΕΕΘ), ένα πτυχιούχο Θεολογίας (ΑΠΘ) και ένα απόφοιτο Λυκείου.

Το Τμήμα διαθέτει επτά Τεχνικούς Εργαστηρίων από τους οποίους οι πέντε είναι ειδικότητας Τεχνολόγου Τροφίμων, ένας ειδικότητας Ηλεκτρονικού, ένας ειδικότητας Αυτοματιστή και είναι όλοι πτυχιούχοι ΤΕΙ. Επίσης, το Τμήμα διαθέτει πέντε άτομα Ειδικού Τεχνικού Προσωπικού εκ των οποίων δύο είναι ειδικότητας Εργοδηγού Μικροβιολόγου και τρία ειδικότητας Εργοδηγού Χημικού. Τέλος, διαθέτει έναν Εργοδηγό Μηχανολόγο ως Τεχνικό Προσωπικό.

Ως προς την Ερευνητική Υποστήριξη, το Τμήμα από το 2001 απασχολεί έναν Καθηγητή-Ερευνητή από την Ακαδημία Επιστημών της Κίνας, ο οποίος ασχολείται με την ανάπτυξη πρωτότυπων ερευνητικών οργάνων με αποτέλεσμα την υποστήριξη της ερευνητικής δραστηριότητας του Τμήματος.

4.6. Αξιοποίηση Τεχνολογιών Πληροφορικής και Επικοινωνιών (ΤΠΕ)

Ορισμένα γνωστικά αντικείμενα πραγματοποιούνται με αποκλειστική χρήση ΤΠΕ, όπως Μελέτη και Σχεδιασμός Βιομηχανιών Τροφίμων και Στατιστική για Τεχνολόγους Τροφίμων.

Τα μαθήματα θεωρίας «Γενική και Ανόργανη Χημεία», «Οργανική Χημεία» και «Χημεία Τροφίμων» αναπροσαρμόστηκαν προκειμένου να υποστηρίζεται η διαδικτυακή διδασκαλία τους με το σύστημα Blackboard, ενώ αναμένεται το ίδιο, από το Σεπτέμβριο του 2008, για το εργαστηριακό μάθημα «Επεξεργασία Τροφίμων II».

Το Blackboard Learning System ML είναι ένα ηλεκτρονικό μαθησιακό σύστημα, στο οποίο είναι συνδεδεμένης το ΑΤΕΙ Θεσσαλονίκης. Διαμέσου του συστήματος αυτού, για κάθε μάθημα διαμορφώνεται στο Διαδίκτυο μία εικονική αίθουσα διδασκαλίας (virtual classroom), απ' όπου οι φοιτητές μπορούν να δουν τις ανακοινώσεις, να θέσουν ερωτήσεις, να αναλάβουν/συζητήσουν/καταθέσουν βιβλιογραφικές εργασίες καθώς και να λάβουν τη σύνοψη ή τις παραδόσεις του εκάστοτε μαθήματος. Στο χώρο του Blackboard, διατυπώνεται η ύλη και ο σκοπός του κάθε μαθήματος, καθώς και ο τρόπος αξιολόγησης των φοιτητών. Στο Blackboard αναρτώνται οι ανακοινώσεις των μαθημάτων, διαβιβάζεται η σύνοψη ή η ύλη του μαθήματος που θα ακολουθήσει την επόμενη εβδομάδα μαζί με θέματα προς συζήτηση. Η πρόοδος της βιβλιογραφίας του μαθήματος «Χημεία Τροφίμων» παρακολουθείται από το διαδικτυακό χώρο, όπου και αναρτώνται κατά καιρούς αποσπάσματα, περιεχόμενα και περιλήψεις των εργασιών. Επίσης, λειτουργεί forum στο οποίο οι φοιτητές θέτουν τις απορίες τους και απαντώνται/συζητώνται καθ' όλη την εβδομάδα. Η επικαιροποίηση των εν λόγω ιστοσελίδων είναι διαρκής, είτε διαμέσου της ανανέωσης των παραδόσεων/σημειώσεων, είτε κυρίως διαμέσου του ανοικτού forum που υπάρχει πλέον με τους φοιτητές στα πλαίσια των μαθημάτων στο Blackboard, όπου υπάρχει μία ιδιαίτερα επικοινωνιακή ανοικτή αλληλεπίδραση. Οι φοιτητές ενθαρρύνονται να θέτουν τις απορίες στους στο διαδικτυακό τόπο των μαθημάτων στο Blackboard.

Σύμφωνα με τα απογραφικά δελτία εξαμηνιαίου μαθήματος, χρησιμοποιούνται ΤΠΕ σε μικρό ή μεγαλύτερο βαθμό στο 36% των θεωρητικών μαθημάτων και μαθησιακών βοηθημάτων και στο 33% των εργαστηριακών ασκήσεων. Τα μαθήματα «Πληροφορική», «Μελέτη και Σχεδιασμός Βιομηχανιών Τροφίμων» καθώς και «Στατιστική» γίνονται αποκλειστικά με χρήση λογισμικών προγραμμάτων. Η πλειονότητα του Εκπαιδευτικού Προσωπικού διαθέτει ηλεκτρονική διεύθυνση, η οποία αναφέρεται στην ιστοσελίδα του Τμήματος και

επιτρέπει την ηλεκτρονική επικοινωνία μεταξύ εκπαιδευτικών και φοιτητών (κυρίως παρακολούθηση πτυχιακών εργασιών), αλλά και των εκπαιδευτικών μεταξύ τους. Επισημαίνεται ότι, η χρήση ΤΠΕ στην εκπαιδευτική διαδικασία εφαρμόζεται από τους ηλικιακά νεότερους εκπαιδευτικούς, είναι σχετικά περιορισμένη και χρήζει διεύρυνσης.

Το ύψος των επενδύσεων του Τμήματος σε ΤΠΕ κατά την τελευταία πενταετία είναι περίπου 15000 Ευρώ.

4.7. Αναλογία διδασκόντων/διδασκομένων και η μεταξύ τους συνεργασία

Η αναλογία διδασκόντων/διδασκομένων στα μαθήματα ποικίλει και εξαρτάται από τον αριθμό των φοιτητών που δηλώνουν το μάθημα, καθώς και από τον αριθμό των φοιτητών που παρακολουθούν το μάθημα. Σύμφωνα με τα απογραφικά δελτία εξαμηνιαίου μαθήματος, η αναλογία διδασκόντων/διδασκομένων (αριθμός των φοιτητών που παρακολουθούν) κυμαίνεται από 1/6 μέχρι 1/30. Ο μικρός αριθμός των φοιτητών που συμμετέχουν στις παραδόσεις ορισμένων θεωρητικών μαθημάτων πρέπει να ληφθεί υπόψη από τους υπεύθυνους εκπαιδευτικούς ώστε να αυξηθεί η προσέλευση των φοιτητών. Όσον αφορά στα εργαστήρια, η αναλογία διδασκόντων/διδασκομένων κυμαίνεται από 1/15 μέχρι 1/20. Λαμβάνοντας υπόψη το διαθέσιμο χώρο στα περισσότερα εργαστήρια καθώς και την επιδίωξη του εκπαιδευτικού προσωπικού στα περισσότερα γνωστικά αντικείμενα να εκτελεί την εργαστηριακή άσκηση κάθε φοιτητής μόνος του για την καλύτερη ανάπτυξη πρωτοβουλίας εμπέδωσης του αντικειμένου καθώς και για λόγους ασφαλείας, η αναλογία 1/15 κρίνεται η μέγιστη επιθυμητή.

Το σύνολο των διδασκόντων ανακοινώνουν τις ώρες συνεργασίας και επικοινωνίας με τους φοιτητές. Γενικά, το παραπάνω ωράριο δεν είναι δεσμευτικό και οι φοιτητές μπορούν να προσέρχονται στα γραφεία του εκπαιδευτικού προσωπικού και εκτός του ανακοινωθέντος ωραρίου. Επιπλέον, η συνεργασία μεταξύ Εκπαιδευτικού Προσωπικού και φοιτητών πραγματοποιείται μέσω ηλεκτρονικού ταχυδρομείου καθώς και με το σύστημα Blackboard.

4.8. Σύνδεση της διδασκαλίας με την έρευνα

Αρχικά, στα πλαίσια του μαθήματος «Σεμινάριο», ο υπεύθυνος Καθηγητής εκπαιδεύει τους φοιτητές στη μεθοδολογία αναζήτησης και χρήσης βιβλιογραφίας καθώς και στη δομή σύνταξης ενός επιστημονικού άρθρου βιβλιογραφικής ανασκόπησης. Στη συνέχεια, ο κάθε φοιτητής σε συνεννόηση με τον υπεύθυνο Καθηγητή αναλαμβάνει την ανάπτυξη σε συγκεκριμένο θέμα ενός άρθρου ανασκόπησης, όπου γίνεται εφαρμογή της μεθοδολογίας που διδάχτηκε. Επιπλέον, ακολουθεί η παρουσίαση του άρθρου με πρόγραμμα PowerPoint παρουσία των υπόλοιπων φοιτητών.

Η κύρια εκπαίδευση των φοιτητών στην ερευνητική διαδικασία γίνεται κατά τη διάρκεια εκπόνησης της πτυχιακής εργασίας. Ο επιβλέπων Καθηγητής ελπίζει το φοιτητή αρχικά για την οργάνωση του πειραματικού μέρους, λαμβάνοντας υπόψη τα δεδομένα της βιβλιογραφικής ανασκόπησης, τα οποία είναι προϊόν αναζήτησης του φοιτητή. Κατά την εκτέλεση του πειραματικού μέρους, ο φοιτητής εκπαιδεύεται στη λειτουργία του ερευνητικού εξοπλισμού καθώς και στη μεθοδολογία των ερευνητικών μεθόδων. Κατά τη συγγραφή της πτυχιακής του εργασίας, ο φοιτητής εκπαιδεύεται ως προς τη δομή και το περιεχόμενο της πτυχιακής εργασίας, όπως σύγκριση των αποτελεσμάτων με τα δεδομένα της βιβλιογραφίας, στατιστική ανάλυση των πειραματικών αποτελεσμάτων κ.ά. Τέλος, ο φοιτητής εκπαιδεύεται στην παρουσίαση των αποτελεσμάτων με το πρόγραμμα PowerPoint, παρουσία εκπαιδευτικών και φοιτητών του Τμήματος, όπου κρίνεται η ικανότητά του να παρουσιάσει το σκοπό και τα αποτελέσματα της πτυχιακής του εργασίας σε συγκεκριμένο χρονικό διάστημα δέκα λεπτών.

Επιπλέον, σε ερευνητικά προγράμματα της Επιτροπής Ερευνών του ΑΤΕΙΘ καθώς και σε ερευνητικά προγράμματα «Αρχιμήδης» παρέχεται η δυνατότητα συμμετοχής των φοιτητών κατά την εκπόνηση της πτυχιακής εργασίας ή της πρακτικής άσκησης. Παρόμοιες ευκαιρίες παρέχονται στους φοιτητές που εκπονούν την πτυχιακή τους εργασία σε εκπαιδευτικά ιδρύματα ή ερευνητικά κέντρα του εξωτερικού.

Στα πλαίσια της εκπαιδευτικής διαδικασίας, πιστεύεται ότι στο φοιτητή παρέχεται, σύμφωνα με τα παραπάνω, σε ικανοποιητικό βαθμό η δυνατότητα εξοικειώσής του με την ερευνητική διαδικασία.

4.9. Συνεργασίες με εκπαιδευτικά κέντρα του εσωτερικού και του εξωτερικού και με το κοινωνικό σύνολο

Το Τμήμα συνεργάζεται με το Τμήμα Χημείας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων στην οργάνωση και λειτουργία μεταπτυχιακού προγράμματος σπουδών με τίτλο «Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφή».

Το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων συνεργάζεται, στα πλαίσια των Ευρωπαϊκών Προγραμμάτων (Socrates-Erasmus), με τα ακόλουθα έντεκα Ανώτατα Εκπαιδευτικά Ιδρύματα του εξωτερικού:

Universiteit Gent Belgium, Hame Polytechnic Finland, Ecole Supérieure d' Agriculture d' Angers- Fesia France, Université de Bourgogne France, Etablissement National d' Enseignement Supérieur Agronomique de Dijon France, Fachonschule Lippe-University of Applied Sciences Germany, Has den Bosch University of Professional Education Holland, Università Degli Studi di Milano Italy, Universidade du Algarve Portugal, Slovak Agricultural University in Nitra Slovak Republic, Uludag University in Bursa Turkey.

Η συνεργασία αφορά στην κινητικότητα φοιτητών και εκπαιδευτικών και επικεντρώνεται στην εκπόνηση της πτυχιακής εργασίας από τους φοιτητές και στην παρουσίαση διαλέξεων από τους εκπαιδευτικούς.

Επιπλέον, το Τμήμα συνεργάζεται με βιομηχανίες τροφίμων και ερευνητικά κέντρα της Ευρώπης (Ηνωμένο Βασίλειο, Ολλανδία, Γαλλία, Πορτογαλία κλπ), όπου οι φοιτητές του Τμήματος πραγματοποιούν την πρακτική τους άσκηση.

Ο αριθμός των ιδρυμάτων και των φορέων Τροφίμων που συνεργάζεται με το Τμήμα κρίνεται ικανοποιητικός.

Ο αριθμός του Εκπαιδευτικού Προσωπικού και φοιτητών που μετακινήθηκαν από το Τμήμα προς άλλα ιδρύματα και προς το Τμήμα στα πλαίσια ακαδημαϊκών/ερευνητικών δραστηριοτήτων κατά την τελευταία πενταετία εμφανίζονται στον Πίνακα 11-8. Γενικά, η διαδικασία κινητικότητας Εκπαιδευτικού Προσωπικού και φοιτητών όπως οργανώνεται από την υπεύθυνη εκπαιδευτικό του Τμήματος και το Γραφείο Διεθνών/Ευρωπαϊκών Προγραμμάτων καθώς και ο αριθμός των συνεργαζομένων ιδρυμάτων και φορέων κρίνονται ικανοποιητικά. Εντούτοις ο αριθμός των συμμετεχόντων τόσο του Εκπαιδευτικού Προσωπικού όσο και των φοιτητών στα προγράμματα κινητικότητας κρίνεται μειωμένος. Το Τμήμα έχει ως στόχο την αύξηση της κινητικότητας από και προς το Τμήμα.

4.10. Κινητικότητα του διδακτικού προσωπικού και των φοιτητών

Στο ΑΤΕΙΘ λειτουργεί γραφείο Διεθνών/Ευρωπαϊκών Προγραμμάτων που είναι υπεύθυνο για την αναζήτηση και σύναψη συμφωνιών μεταξύ του Τμήματος και αντίστοιχων Ιδρυμάτων του εξωτερικού. Το Τμήμα έχει ορίσει υπεύθυνο εκπαιδευτικό, ο οποίος ενημερώνεται από το αρμόδιο γραφείο του ΑΤΕΙΘ και ανακοινώνει στους εκπαιδευτικούς και φοιτητές τις δυνατότητες συμμετοχής τους στα παραπάνω Προγράμματα. Ακόμη, ο υπεύθυνος εκπαιδευτικός αναλαμβάνει την επικοινωνία με τα αρμόδια Ιδρύματα τόσο για τα άτομα που μετακινούνται προς το Τμήμα όσο και αυτά που μετακινούνται από το Τμήμα σε άλλα Ιδρύματα.

Το ΑΤΕΙΘ, ως προς την κινητικότητα του Εκπαιδευτικού Προσωπικού, μέσω του γραφείου Διεθνών/Ευρωπαϊκών Προγραμμάτων απαιτεί την προσκόμιση από το Ίδρυμα υποδοχής βεβαίωσης, όπου αναφέρεται η χρονική διάρκεια παραμονής των εκπαιδευτικών καθώς και η ανάλυση των δραστηριοτήτων του.

Η λειτουργία και η στελέχωση του κεντρικού γραφείου Διεθνών/Ευρωπαϊκών Προγραμμάτων καθώς και οι ενέργειες του υπεύθυνου εκπαιδευτικού του Τμήματος κρίνονται ικανοποιητικά.

Το Τμήμα επιδιώκει την ενεργή συμμετοχή του Εκπαιδευτικού Προσωπικού και των φοιτητών στις ημερίδες προβολής και ενημέρωσης των προγραμμάτων κινητικότητας που οργανώνονται από το γραφείο Διεθνών/Ευρωπαϊκών Προγραμμάτων.

Η υπεύθυνη του Τμήματος για τα προγράμματα κινητικότητας ενημερώνει τους φοιτητές και εκπαιδευτικούς σε συνεχή βάση για τις δυνατότητες συμμετοχής τους. Αναλυτικότερα η ενημέρωση αρχίζει από την έναρξη της φοίτησης τους στο Τμήμα και συνεχίζεται καθ' όλη τη διάρκεια των σπουδών τους κατά τη διάρκεια των μαθημάτων και με ανάρτηση ανακοινώσεων. Ακόμα φροντίζει για την παρουσίαση των εμπειριών από φοιτητές που συμμετείχαν σε προγράμματα κινητικότητας. Τέλος η ιστοσελίδα του Τμήματος καθώς και η ιστοσελίδα του γραφείου Διεθνών/Ευρωπαϊκών Προγραμμάτων αναφέρει τις δυνατότητες και τη διαδικασία συμμετοχής στα προγράμματα κινητικότητας.

Το γραφείο Διεθνών/Ευρωπαϊκών Προγραμμάτων διοργανώνει αρχικά μία εκδήλωση όπου γίνεται ενημέρωση για την παραμονή και προσαρμογή τους στις εγκαταστάσεις του Ιδρύματος. Στη συνέχεια το γραφείο Διεθνών/Ευρωπαϊκών Προγραμμάτων σε συνεργασία με το κέντρο Ξένων Γλωσσών οργανώνει εκδρομές σε αρχαιολογικούς χώρους και μουσεία.

Στους εισερχόμενους αλλοδαπούς φοιτητές παρέχεται η δυνατότητα μειωμένου εισιτηρίου στα μέσα μαζικής μεταφοράς, χαμηλότερη τιμή για τη σίτιση τους στο φοιτητικό εστιατόριο καθώς και ακαδημαϊκή υποστήριξη (πρόσβαση στη βιβλιοθήκη και στο Διαδίκτυο, συνεχής παρακολούθηση της ερευνητικής τους δραστηριότητας κ.α.).

Τα μαθήματα που προσφέρονται για διδασκαλία στην Αγγλική σε εισερχόμενους αλλοδαπούς φοιτητές είναι τα Τεχνικά Αγγλικά και η Στατιστική για Τεχνολόγους Τροφίμων. Όσον αφορά στην παρακολούθηση των εργαστηριακών ασκήσεων, ο υπεύθυνος Καθηγητής εξηγεί στην αγγλική γλώσσα τις αρχές και τη μεθοδολογία των εργαστηριακών ασκήσεων. Σε περίπτωση εκπόνησης της πτυχιακής εργασίας, η παρακολούθηση γίνεται στην αγγλική γλώσσα.

Το Τμήμα καθώς και το Ίδρυμα δεν προσφέρει οικονομική ενίσχυση στους φοιτητές και τα μέλη του ακαδημαϊκού προσωπικού που λαμβάνουν μέρος στα προγράμματα κινητικότητας.

ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟ ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ

Οι κύριες ειδικότητες των διδασκόντων στο Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών είναι Χημικοί, Γεωπόνοι, Βιοχημικοί, Χημικοί Μηχανικοί, Τεχνολόγοι Τροφίμων και Διατροφολόγοι με εξειδίκευση και εκτεταμένο ερευνητικό έργο στα παραπάνω πεδία. Αυτή η διεπιστημονικότητα των διδασκόντων καλύπτει πολύ ικανοποιητικά τα επιμέρους γνωστικά αντικείμενα του προγράμματος, αναμένεται δε να οδηγήσει σε περαιτέρω διατμηματικές και διεπιστημονικές πρωτοβουλίες, οι οποίες θα υλοποιηθούν σε μεγάλο βαθμό από τους φοιτητές του ΠΜΣ κατά τη διάρκεια της πειραματικής ερευνητικής εργασίας, κατά το δεύτερο έτος των σπουδών τους, που θα τους οδηγήσει στη συγγραφή της Μεταπτυχιακής Εργασίας Εξειδίκευσης.

Ως προς την αξιολόγηση του διδακτικού έργου, μετά την ολοκλήρωση κάθε μαθήματος, οι μεταπτυχιακοί φοιτητές αξιολογούν τόσο το περιεχόμενο του μαθήματος όσο και το διδάσκοντα με βάση ερωτηματολόγια που συμπληρώνουν. Το σχετικό έντυπο καλύπτει το μάθημα ως προς το περιεχόμενο, τον τρόπο διδασκαλίας

και το βαθμό συσχέτισης του με τις αρχές, την πρακτική και τους στόχους του ΔΠΜΣ.

Η αξιολόγηση γίνεται με ευθύνη της ΣΕ και των υπευθύνων των τριών Κατευθύνσεων την τελευταία ημέρα των παραδόσεων και τα συμπληρωμένα επωνύμως έντυπα σφραγίζονται σε ειδικό φάκελο. Τα στοιχεία των ερωτηματολογίων επεξεργάζονται μετά το τέλος των εξετάσεων και τα αποτελέσματα ανακοινώνονται τόσο στους διδάσκοντες όσο και στους διδασκόμενους του ΔΠΜΣ.

Ως προς τα διαθέσιμα μέσα και υποδομές, το Τμήμα καλύπτει πλήρως τόσο τις εκπαιδευτικές ανάγκες όσο και τις ερευνητικές κατά την εκπόνηση των μεταπτυχιακών διατριβών. Το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων επιδιώκει την ανάθεση μεταπτυχιακών εργασιών που οδηγούν σε δημοσιεύσεις σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά με κριτές. Το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων επιπλέον κατά το χρονικό διάστημα εκπόνησης των μεταπτυχιακών εργασιών μεριμνά για τη συμμετοχή των μεταπτυχιακών φοιτητών σε ερευνητικά προγράμματα.

5. Ερευνητικό έργο

5.1. Προαγωγή της έρευνας στο πλαίσιο του Τμήματος

Το Τμήμα, αν και η έρευνα δεν είναι θεσμοθετημένη στα ΤΕΙ, επιδιώκει και αναλαμβάνει την υλοποίηση ερευνητικών προγραμμάτων με σκοπό την παραγωγή γνώσης, την αξιοποίηση των αποτελεσμάτων για την επίλυση προβλημάτων που αντιμετωπίζει η βιομηχανία τροφίμων καθώς και την προβολή του Τμήματος στην επιστημονική κοινότητα. Τα ερευνητικά προγράμματα που πραγματοποιούνται στο Τμήμα εγκρίνονται και χρηματοδοτούνται από την Επιτροπή Ερευνών του ΑΤΕΙΘ, καθώς και από την Επιτροπή Προγραμμάτων «Αρχιμήδης».

Όσον αφορά στα προγράμματα της Επιτροπής Ερευνών, ο υπεύθυνος εκπαιδευτικός υποβάλει την πρόταση του στον Τομέα μαθημάτων που ανήκει, ο οποίος μετά από έγκριση την παραπέμπει στο Συμβούλιο του Τμήματος και στη συνέχεια στην Επιτροπή Ερευνών. Σε τακτά χρονικά διαστήματα, ο υπεύθυνος υποβάλλει στην Επιτροπή Ερευνών εκθέσεις όπου αναφέρεται η πορεία του έργου, την τελική έκθεση ολοκλήρωσης καθώς και τις επιστημονικές δημοσιεύσεις που θα προκύψουν από την υλοποίηση του συγκεκριμένου έργου.

Όσον αφορά στα Προγράμματα «Αρχιμήδης», αρχικά γίνεται ενημέρωση του εκπαιδευτικού προσωπικού μέσω ημερίδων που οργανώνονται από την Επιτροπή Ερευνών. Οι προτάσεις του Εκπαιδευτικού Προσωπικού υποβάλλονται για κρίση στο Ιδρυματικό Υπεύθυνο του ΑΤΕΙΘ. Στη συνέχεια, οι προτάσεις όλων των Τμημάτων υποβάλλονται στο ΥΠΕΠΘ. Τα προτεινόμενα προγράμματα βαθμολογούνται από Επιτροπές που πλαισιώνονται από μέλη ΔΕΠ/ΕΠ σχετικά με το γνωστικό αντικείμενο των προγραμμάτων. Οι Επιτροπές βαθμολογούν τα προγράμματα με κλίμακα 1-10. Προγράμματα που συγκεντρώνουν βαθμολογία μεγαλύτερη του 6,5 εγκρίνονται. Μετά την έγκριση, ο Υπεύθυνος του προγράμματος υποβάλλει τριμηνιαίες, εξαμηνιαίες και ετήσιες εκθέσεις προόδου του έργου. Μετά την περάτωση του προγράμματος, υποβάλλει την τελική έκθεση ολοκλήρωσης όπου αναφέρονται τα παραδοτέα πακέτα, οι επιστημονικές δημοσιεύσεις, τα διπλώματα ευρεσιτεχνίας κ.ά.

Τα κίνητρα για τη διεξαγωγή της έρευνας από το Εκπαιδευτικό Προσωπικό αφορούν κυρίως στην επιστημονική αναγνώριση και καταξίωσή του. Ο προϋπολογισμός των Προγραμμάτων της Επιτροπής Ερευνών είναι ελάχιστος και καλύπτει σε μικρό βαθμό τις λειτουργικές δαπάνες του προγράμματος και τις αμοιβές των επιστημονικών συνεργατών. Στα προγράμματα «Αρχιμήδης», ο προϋπολογισμός κρίνεται ικανοποιητικός. Στα περισσότερα προγράμματα το μεγαλύτερο μέρος του προϋπολογισμού αφορά στις αμοιβές των επιστημονικών συνεργατών (μεταπτυχιακοί και διδακτορικοί φοιτητές καθώς και μεταδιδακτορικοί ερευνητές), προμήθεια εξοπλισμού, έξοδα συμμετοχής και μετακίνησης σε συνέδρια και όχι στις αμοιβές των Επιστημονικών Υπευθύνων.

Τα ερευνητικά αποτελέσματα γίνονται γνωστά στην ελληνική και διεθνή επιστημονική κοινότητα με δημοσιεύσεις σε διεθνή επιστημονικά περιοδικά καθώς και ανακοινώσεις σε διεθνή συνέδρια.

5.2. Ερευνητικά προγράμματα και έργα που εκτελούνται στο Τμήμα

Όλο το Τακτικό Εκπαιδευτικό Προσωπικό του Τμήματος αναπτύσσει ερευνητικές πρωτοβουλίες στο γνωστικό του αντικείμενο. Επιπλέον, επειδή η κάθε ερευνητική δραστηριότητα σχετίζεται με το κεντρικό αντικείμενο του Τμήματος που είναι τα Τρόφιμα, αναπτύσσονται συνεργασίες μεταξύ των μελών του ΕΠ.

Γενικά επιδιώκεται η συμμετοχή εξωτερικών συνεργατών (μεταπτυχιακοί και διδακτορικοί φοιτητές καθώς και μεταδιδακτορικοί ερευνητές) στα ερευνητικά προγράμματα.

Στο Τμήμα υλοποιήθηκαν ή βρίσκονται σε εξέλιξη κατά την τελευταία πενταετία δώδεκα ερευνητικά προγράμματα (Παράρτημα).

5.3. Ερευνητικές υποδομές

Το Τμήμα διαθέτει δύο μεγάλα εργαστήρια που χρησιμοποιούνται το ένα κυρίως για έρευνα και λιγότερο για εκπαίδευση και το άλλο τόσο για έρευνα όσο και για εκπαίδευση.

Συγκεκριμένα:

- Το Ερευνητικό Εργαστήριο Μελέτης Χημικών και Φυσικών Παραμέτρων Τροφίμων το οποίο καταλαμβάνει χώρο 250 τετραγωνικών μέτρων
- Το Βιομηχανικό Εργαστήριο Μηχανικής και Επεξεργασίας Τροφίμων που καταλαμβάνει χώρο περίπου 1000 τετραγωνικών μέτρων

Επιπλέον διαθέτει:

- Ερευνητικό Εργαστήριο Μικροβιολογίας Τροφίμων με εμβαδόν 15 τετραγωνικών μέτρων
- Ερευνητικό Εργαστήριο Ανάπτυξης και Δοκιμών Νέων Τροφίμων με εμβαδόν 80 τετραγωνικών μέτρων

Οι υπάρχοντες χώροι θεωρούνται, αναφορικά με τις τρέχουσες ερευνητικές δραστηριότητες του Τμήματος, προς το παρόν επαρκείς και η ποιότητα τους από άποψη υποδομών θεωρείται ικανοποιητική. Ο εργαστηριακός επιστημονικός εξοπλισμός είναι κατάλληλος για διεξαγωγή υψηλού επιπέδου έρευνας και σε γενικές γραμμές θεωρείται επαρκής. Παρ' ότι επί του παρόντος, οι διαθέσιμες υποδομές καλύπτουν τις ανάγκες της τρέχουσας ερευνητικής διαδικασίας, δημιουργούνται συνεχώς ανάγκες για ανανέωση και εμπλουτισμό του ερευνητικού εξοπλισμού.

Σημειώνεται ότι, για την ανάπτυξη της ερευνητικής δραστηριότητας του Τμήματος λαμβάνονται υπόψη αφενός η εξειδίκευση του Εκπαιδευτικού Προσωπικού και αφετέρου η υπάρχουσα ερευνητική υποδομή. Τα ερευνητικά εργαστήρια λειτουργούν σε ημερήσια βάση ανάλογα με τις ανάγκες που προκύπτουν στα διάφορα πεδία έρευνας.

Πολιτική του Τμήματος είναι η προμήθεια πολυδύναμου εξοπλισμού ώστε να αξιοποιείται από διάφορα γνωστικά αντικείμενα. Σημειώνεται ότι το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων μερίμνησε για την παραμονή επισκέπτη Καθηγητή από την Ακαδημία Επιστημών της Κίνας τα τελευταία δέκα χρόνια, ο οποίος ασχολείται με τη σχεδίαση, ανάπτυξη και κατασκευή επιστημονικών οργάνων μέτρησης φυσικών παραμέτρων, με αποτέλεσμα το Τμήμα να διαθέτει πρωτότυπες ερευνητικές συσκευές κατοχυρωμένες με διπλώματα ευρεσιτεχνίας. Η πορεία της ερευνητικής δραστηριότητας του Τμήματος σε μεγάλο βαθμό στηρίζεται στη χρήση των πρωτότυπων αυτών οργάνων.

Όσον αφορά στην κατάσταση του ερευνητικού εξοπλισμού, στο Βιομηχανικό Εργαστήριο τα μηχανήματα επεξεργασίας τροφίμων είναι ηλικίας 20 ετών. Παρ' όλα αυτά είναι άριστα συντηρημένα, απολύτως λειτουργήσιμα και σε ένα μεγάλο ποσοστό έχει γίνει η αναβάθμιση τους με την εγκατάσταση σ' αυτά συστημάτων αυτομάτου ελέγχου, λήψης, καταγραφής και επεξεργασίας δεδομένων με χρήση τεχνολογίας αιχμής και μάλιστα η αναβάθμιση των μηχανημάτων έγινε σε υψηλό ποσοστό από το προσωπικό της τεχνικής υπηρεσίας του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων. Στα άλλα ερευνητικά εργαστήρια, ο επιστημονικός εξοπλισμός είναι κατά 90% της τελευταίας πενταετίας.

Η σωστή λειτουργία του ερευνητικού εξοπλισμού καθώς και η συντήρησή του, εξασφαλίζεται από το Τεχνικό Προσωπικό που διαθέτει το Τμήμα, έναν Εργοδηγό Μηχανολόγο, έναν ειδικότητας Αυτοματιστή και έναν ειδικότητας Ηλεκτρονικού.

Η προμήθεια, η συντήρηση και η ανανέωση των ερευνητικών υποδομών χρηματοδοτούνται κατά κύριο λόγο από τα κονδύλια που διατίθενται στο Τμήμα

από το προϋπολογισμό των δημοσίων επενδύσεων του ΑΤΕΙΘ και κατά δεύτερο λόγο από συγχρηματοδοτούμενα ευρωπαϊκά προγράμματα.

5.4. Επιστημονικές δημοσιεύσεις των μελών ΕΠ του Τμήματος κατά την τελευταία πενταετία

Τα στοιχεία σχετικά με τις επιστημονικές δημοσιεύσεις του Εκπαιδευτικού Προσωπικού του Τμήματος παρατίθενται στον Πίνακα 11-9 και στο Παράρτημα.

5.5. Αναγνώριση από τρίτους της έρευνας που γίνεται στο Τμήμα

Τα στοιχεία σχετικά με την αναγνώριση από τρίτους της έρευνας που γίνεται στο Τμήμα παρατίθενται στον Πίνακα 11-10.

5.6. Ερευνητικές συνεργασίες του Τμήματος

Το Τμήμα συνεργάζεται ερευνητικά με το Τμήμα Διατροφής του ΑΤΕΙΘ, με το Τμήμα Χημείας του Πανεπιστημίου Ιωαννίνων, καθώς και με το Τμήμα Χημείας του ΑΠΘ. Γενικά, τάση του Τμήματος είναι η περαιτέρω διεύρυνση της συνεργασίας με άλλους φορείς και Ιδρύματα.

5.7. Συμμετοχή των φοιτητών στην έρευνα

Στις ερευνητικές δραστηριότητες του Τμήματος συμμετέχουν 15 προπτυχιακοί φοιτητές, 5 μεταπτυχιακοί φοιτητές και 3 υποψήφιοι διδάκτορες.

6. Σχέσεις με κοινωνικούς/πολιτιστικούς/παραγωγικούς (ΚΠΠ) φορείς

6.1. Συνεργασίες του Τμήματος με ΚΠΠ φορείς

Οι συνεργασίες του Τμήματος με ΚΠΠ φορείς δεν είναι του επιπέδου που θα επιθυμούσε το Τμήμα. Αν και το Τμήμα έχει καταξιωθεί στην Ακαδημαϊκή Κοινότητα, οι ΚΠΠ φορείς πιθανώς δεν γνωρίζουν τις δυνατότητες του Τμήματος για εποικοδομητική και ουσιαστική συνεργασία, με αποτέλεσμα οι συνεργασίες να είναι ανεπαρκείς και αποσπασματικές.

6.2. Δυναμική του Τμήματος για ανάπτυξη συνεργασιών με ΚΠΠ φορείς

Το Τμήμα είναι σε θέση να συνεργαστεί αποτελεσματικά με παραγωγικούς φορείς (βιομηχανίες και βιοτεχνίες τροφίμων) σε θέματα βελτίωσης παραγωγής, ανάπτυξης νέων προϊόντων και ελέγχου ποιότητας. Επιπλέον, το Τμήμα είναι σε θέση να συνεργαστεί με κοινωνικούς φορείς τόσο σε θέματα ενημέρωσης και εκπαίδευσης των καταναλωτών αναφορικά με την ασφάλεια και τη διαχείριση των τροφίμων, όσο και στον έλεγχο της καταλληλότητας τροφίμων που θα προσκομίσουν οι φορείς στο Τμήμα.

Το Τμήμα διαθέτει όλο τον απαραίτητο εξοπλισμό καθώς και Εκπαιδευτικό Προσωπικό υψηλού επιπέδου για ανάπτυξη συνεργασιών με ΚΠΠ. Αναφέρεται ότι ο εξοπλισμός των επιμέρους εργαστηρίων και κυρίως ο εξοπλισμός του Βιομηχανικού Εργαστηρίου Μηχανικής & Επεξεργασίας Τροφίμων (πilotικές μονάδες παραγωγής) και του Ερευνητικού Εργαστηρίου Μελέτης Φυσικών και Χημικών Παραμέτρων Τροφίμων εξασφαλίζουν όλες τις προϋποθέσεις για την ανάπτυξη συνεργασιών με ΚΠΠ.

6.3. Δραστηριότητες του Τμήματος προς την κατεύθυνση της ανάπτυξης και ενίσχυσης συνεργασιών με ΚΠΠ φορείς

Την τελευταία διετία γίνεται προσπάθεια προβολής του Τμήματος στους ΚΠΠ φορείς για ενημέρωση και ανάπτυξη συνεργασιών. Παράδειγμα αποτελούν οι αρχόμενες συνεργασίες του Τμήματος με το Σύνδεσμο Βιοκαλλιεργητών Νομού Θεσσαλονίκης και το Σύλλογο Καταστηματαρχών Βιολογικών Προϊόντων Θεσσαλονίκης για τον έλεγχο των προϊόντων τους.

6.4. Σύνδεση της συνεργασίας με ΚΠΠ φορείς με την εκπαιδευτική διαδικασία

Στα πλαίσια της εκπαιδευτικής διαδικασίας κυρίως των επιμέρους Τεχνολογιών Τροφίμων (Τεχνολογία Γάλακτος, Κρέατος, κ.α.) οργανώνονται επισκέψεις σε αντίστοιχες βιομηχανίες τροφίμων όπου γίνεται ενημέρωση από υπεύθυνα στελέχη. Ακόμα, η πραγματοποίηση της πρακτικής άσκησης των φοιτητών σε ΚΠΠ φορείς αποτελεί στοιχείο σύνδεσης της εκπαιδευτικής διαδικασίας με τους φορείς και παρέχει τη δυνατότητα αξιολόγησης των γνώσεων και δεξιοτήτων που παρέχει το Τμήμα στους φοιτητές, καθώς και ενημέρωση του Τμήματος από τους ασκούμενους για την επικρατούσα κατάσταση στους χώρους άσκησης. Αναφέρεται ότι πολλές φορές οι χώροι πραγματοποίησης της πρακτικής άσκησης αποτελούν μελλοντικούς χώρους απασχόλησης των αποφοίτων.

Σε μικρό ποσοστό και σε προσωπικό επίπεδο τα μέλη του Εκπαιδευτικού Προσωπικού προσκαλούν στελέχη των ΚΠΠ για διαλέξεις σχετικές με το αντικείμενο διδασκαλίας τους. Επιπλέον, στελέχη των ΚΠΠ απασχολούνται κατά καιρούς ως Έκτακτο Εκπαιδευτικό Προσωπικό του Τμήματος (εργαστηριακοί ή επιστημονικοί συνεργάτες).

6.5. Συμβολή του Τμήματος στην τοπική, περιφερειακή και εθνική ανάπτυξη

Η συμβολή του Τμήματος, εκτός από τη στελέχωση των παραγωγικών φορέων με τους καλά εκπαιδευμένους αποφοίτους του, κρίνεται σχετικά μικρή, αν και πολύ θετική, ιδιαίτερα αν ληφθούν υπόψη οι τεράστιες δυνατότητες που έχει το Τμήμα, ώστε να συμβάλλει ουσιαστικά στην τοπική, περιφερειακή και εθνική ανάπτυξη.

7. Στρατηγική ακαδημαϊκής ανάπτυξης

7.1. Στρατηγική ακαδημαϊκής ανάπτυξης του Τμήματος

Από το 1987, το Τμήμα βρίσκεται σε συνεχή διαδικασία ακαδημαϊκής ανάπτυξης, με βάση τη σύνταξη πενταετών σχεδίων. Στα πλαίσια αυτών των σχεδίων ανάπτυξης, το Τμήμα, λαμβάνοντας σοβαρά υπ' όψη του τις τάσεις στην αγορά εργασίας των αποφοίτων του, όπως αυτές διαμορφώνονται σε βάθος χρόνου τουλάχιστον μιας πενταετίας, χαράσσει τους στόχους στην εκπαιδευτική διαδικασία (π.χ. εισαγωγή νέων μαθημάτων, δημιουργία νέων εργαστηρίων, επικαιροποίηση του προγράμματος σπουδών κλπ) που θα πρέπει να επιτευχθούν ώστε οι απόφοιτοι του Τμήματος να εφοδιαστούν με νέες επιστημονικές γνώσεις και δεξιότητες και να έχουν αυξημένες πιθανότητες εύρεσης εργασίας στην ειδικότητά τους. Παράλληλα, το Τμήμα μεριμνά για το συνεχή εκσυγχρονισμό του επιστημονικού εξοπλισμού του, ώστε αυτός να ανταποκρίνεται στο μέγιστο δυνατό στις εκάστοτε ανάγκες που προκύπτουν στις ερευνητικές δραστηριότητες του επιστημονικού προσωπικού του.

7.2. Αποτίμηση στρατηγικής ακαδημαϊκής ανάπτυξης του Τμήματος

Η προαναφερθείσα διαδικασία αποτιμάται ως άκρως αποτελεσματική. Αν και δεν υπάρχει σαφής διαδικασία παρακολούθησης και αποτίμησης αυτού του σχεδίου ανάπτυξης, αυτό κρίνεται εκ του αποτελέσματος. Συγκεκριμένα, η επιφάνεια που καταλαμβάνουν οι εγκαταστάσεις του Τμήματος αυξήθηκε κατά 30% την τελευταία πενταετία. Ο επιστημονικός εξοπλισμός του Τμήματος τετραπλασιάστηκε την τελευταία πενταετία. Τα ερευνητικά προγράμματα που ανέλαβε το Τμήμα και οι επιστημονικές δημοσιεύσεις του εκπαιδευτικού προσωπικού, την τελευταία δεκαετία πολλαπλασιάστηκαν. Η εν λόγω δραστηριότητα συντέλεσε για την εδραίωση της καλής φήμης του Τμήματος, όχι μόνο στην Ελλάδα αλλά και στο εξωτερικό. Επίσης, αυτή βοήθησε και βοηθά αποτελεσματικά στην προσέλκυση επιστημόνων υψηλών ακαδημαϊκών προδιαγραφών που στελεχώνουν συνεχώς το Τμήμα.

8. Διοικητικές υπηρεσίες και υποδομές

8.1. Αποτελεσματικότητα των διοικητικών και τεχνικών υπηρεσιών

Η Γραμματεία του Τμήματος είναι στελεχωμένη με τρεις υπαλλήλους:

- Μία μόνιμη υπάλληλο Τ.Ε. που είναι η Προϊσταμένη Γραμματείας του Τμήματος, πτυχιούχο του Τμήματος Διοίκησης Επιχειρήσεων του ΚΑΤΕΕΘ και πτυχιούχο του Τμήματος ΣΕΛΕΤΕ /ΠΑΤΕΣ, η οποία ασχολείται με τα διοικητικά θέματα και έχει την εποπτεία των φοιτητικών θεμάτων
- Μία υπάλληλο αορίστου χρόνου ΠΕ, απόφοιτο της Θεολογικής Σχολής του ΑΠΘ, η οποία ασχολείται με τα φοιτητικά θέματα
- Μία μόνιμη υπάλληλο ΔΕ, απόφοιτο Λυκείου, η οποία ασχολείται με τα φοιτητικά θέματα

Οι παρεχόμενες υπηρεσίες και το ωράριο λειτουργίας της Γραμματείας του Τμήματος και των Τομέων για την εξυπηρέτηση των αναγκών του Εκπαιδευτικού Προσωπικού και των φοιτητών κρίνονται ικανοποιητικές.

Η συνεργασία των διοικητικών υπηρεσιών του Τμήματος με τις υπηρεσίες της κεντρικής Διοίκησης του Ιδρύματος είναι πολύ ικανοποιητική.

Η Βιβλιοθήκη, με την εφαρμογή Προγραμμάτων ΕΠΕΑΕΚ, έχει επαρκώς εκσυγχρονιστεί, στελεχωθεί και οργανωθεί με τη χρήση ΤΠΕ. Η οργάνωση και το ωράριο λειτουργίας της Βιβλιοθήκης κρίνονται ικανοποιητικά για τις ανάγκες του Τμήματος.

Τα εργαστήρια είναι στελεχωμένα με τεχνικό εργαστηρίου υπεύθυνο για την προετοιμασία και υποστήριξη των εργαστηριακών ασκήσεων. Ακόμη, το Τμήμα παρέχει τη δυνατότητα ηλεκτρομηχανολογικής υποστήριξης όλων των εργαστηρίων με ένα Μηχανολόγο εργοδηγό και έναν Ηλεκτρονικό. Όσον αφορά στο σπουδαστήριο Η/Υ, το Τμήμα διαθέτει Αυτοματιστή (πτυχιούχο ΑΤΕΙΘ) για την υποστήριξη Η/Υ και Διαδικτύου. Ακόμη, φοιτητές του Τμήματος, στα πλαίσια απασχόλησης φοιτητών από το ΑΤΕΙΘ, εξυπηρετούν τις ανάγκες του σπουδαστηρίου, εκτός του ωραρίου του Αυτοματιστή. Η λειτουργία των εργαστηρίων και των σπουδαστηρίων κρίνεται ικανοποιητική.

Οι υπηρεσίες Πληροφορικής και Τηλεπικοινωνιών του Τμήματος υποστηρίζονται από το Κέντρο Διαχείρισης Δικτύου του ΑΤΕΙΘ και από τον Αυτοματιστή του Τμήματος.

8.2. Υπηρεσίες φοιτητικής μέριμνας

Στο Τμήμα δεν εφαρμόζεται ο θεσμός του Σύμβουλου Καθηγητή. Εντούτοις, το μεγαλύτερο μέρος του Εκπαιδευτικού Προσωπικού έχει αναπτύξει άριστες σχέσεις με τους φοιτητές και είναι στη συνεχή διάθεσή τους για την καθοδήγησή τους σε θέματα σπουδών, επαγγελματικής αποκατάστασης ακόμα και για την επίλυση προσωπικών προβλημάτων. Ως προς την πρόσβαση των φοιτητών στη χρήση ΤΠΕ, το Τμήμα διαθέτει σπουδαστήριο χωρητικότητας είκοσι οκτώ ατόμων με παροχή υπηρεσιών Internet για βιβλιογραφική αναζήτηση των φοιτητών στο Διαδίκτυο, σύνταξη εργασιών κ.ά.

Υποστήριξη των εργαζόμενων φοιτητών, των αδύναμων φοιτητών καθώς και των αλλοδαπών εξασφαλίζεται από την προσωπική τους επικοινωνία με το Εκπαιδευτικό Προσωπικό.

Οι υποτροφίες που παρέχονται στους φοιτητές του Τμήματος, εκτός από τις υποτροφίες του ΙΚΥ, είναι: α) από τα έσοδα του κληροδοτήματος «Σπυρ. Αϊβατζίδου», β) από τα έσοδα του κληροδοτήματος «Νικ. Κρίτσκη», γ) από τα έσοδα του κληροδοτήματος «Αφών Ζωσιμά» και δ) από το «Ίδρυμα Δ. Ιωαννίδη Σιατίστης».

Η ένταξη των νεοεισερχομένων φοιτητών του Τμήματος γίνεται με τη διανομή έντυπου υλικού κατά την εγγραφή τους και με την οργάνωση εκδήλωσης υποδοχής τους. Κατά την εκδήλωση γίνεται ενημέρωση από τη Γραμματεία του Τμήματος σχετικά με τη διαδικασία εγγραφής και ανανέωσής της, παροχής μειωμένου εισιτηρίου, σίτισης στο φοιτητικό εστιατόριο και γενικά ως προς τα δικαιώματα και τις υποχρεώσεις τους έναντι του Τμήματος. Επιπλέον, ο Προϊστάμενος του Τμήματος τους ενημερώνει σχετικά με την εκπαιδευτική διαδικασία, τα ευρωπαϊκά προγράμματα, τις δυνατότητες συνέχισης των σπουδών τους σε μεταπτυχιακά προγράμματα, καθώς και τις δυνατότητες επαγγελματικής αποκατάστασής τους. Οι φοιτητές με τα εκλεγμένα όργανά τους συμμετέχουν στις συνελεύσεις του Τμήματος, των τομέων του Τμήματος καθώς και στην εκλογή των αρμόδιων διοικητικών οργάνων. Το ίδιο ισχύει για τις συνελεύσεις και τις εκλογές του Τμήματος.

8.3. Υποδομές πάσης φύσεως που χρησιμοποιεί το Τμήμα

Η Βιβλιοθήκη καλύπτει σε πολύ ικανοποιητικό βαθμό τα γνωστικά αντικείμενα του Τμήματος. Διαθέτει 1700 βιβλία, καθώς και συνδρομή σε 32 διεθνή επιστημονικά περιοδικά, σχετικά με την Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων.

Το ΑΤΕΙΘ διαθέτει κεντρική Τεχνική Υπηρεσία για πάσης φύσεως τεχνική υποστήριξη. Επιπλέον, το Τμήμα διαθέτει μηχανουργείο και ηλεκτρονικό εργαστήριο, πλήρως εξοπλισμένα και πλαισιωμένα από τρεις τεχνικούς.

Η επάρκεια και ο εξοπλισμός των σπουδαστηρίων αναφέρονται στην Ενότητα 4.4.

Το Τμήμα υστερεί ως προς την επάρκεια και ποιότητα των γραφείων των διδασκόντων. Σε πολλές περιπτώσεις 2-3 διδάσκοντες στεγάζονται στο ίδιο γραφείο εις βάρος της εκπαιδευτικής διαδικασίας, καθότι ο χώρος χρησιμοποιείται και για συνεργασία των εκπαιδευτικών με τους φοιτητές, όπως αξιολόγηση-ερμηνεία αποτελεσμάτων πτυχιακών εργασιών, ερμηνεία αποτελεσμάτων εργαστηριακών ασκήσεων, επίλυση αποριών σχετικά με το θεωρητικό και εργαστηριακό μέρος του μαθήματος, προσωπικά προβλήματα κ.ά.

Ως προς την ποιότητα των γραφείων, τα γραφεία στο νεόδμητο κτήριο είναι ικανοποιητικά αν και λόγω περιορισμένης διαθέσιμης επιφάνειας και ανάγκης στέγασης του Εκπαιδευτικού Προσωπικού, διαθέτουν πολύ περιορισμένο χώρο. Αντίθετα, τα γραφεία του παλαιού κτηρίου διαθέτουν επαρκή χώρο, αλλά χρήζουν ριζικής ανακαίνισης.

Οι χώροι της Γραμματείας του Τμήματος είναι ανεπαρκείς και μη λειτουργικοί, με αποτέλεσμα να παρεμποδίζεται η απόδοση των διοικητικών υπαλλήλων.

Το Τμήμα δεν διαθέτει, δυστυχώς, αίθουσα συνεδριάσεων. Η προτεραιότητα των διαθέσιμων χώρων για τις ανάγκες της εκπαιδευτικής διαδικασίας έχει ως αποτέλεσμα οι γενικές συνελεύσεις του Τμήματος να γίνονται σε αίθουσα διδασκαλίας, το Συμβούλιο σε χώρο της Γραμματείας και η συνεδρίαση των Εκλεκτορικών Σωμάτων και συναντήσεων Επιτροπών του Τμήματος σε διαθέσιμους χώρους άλλων Τμημάτων. Σύμφωνα με τα παραπάνω, υπάρχει επιτακτική ανάγκη για απόκτηση μιας αίθουσας συνεδριάσεων χωρητικότητας 30 ατόμων.

Το Τμήμα έχει τη δυνατότητα να ζητήσει τη χρησιμοποίηση αμφιθεάτρου ή χώρο άλλων Τμημάτων για τις ανάγκες του, όπως ορκωμοσία αποφοίτων, συνεδρίαση Εκλεκτορικών Σωμάτων και συναντήσεις συνεργασίας των μελών ορισμένων Επιτροπών του Τμήματος.

Οι υποδομές ΑΜΕΑ στο Τμήμα δεν είναι επαρκείς (π.χ. αίθουσες διδασκαλίας σε όροφο χωρίς ύπαρξη ανελκυστήρα), αν και καταβάλλεται προσπάθεια εξασφάλισής τους (ράμπες, τουαλέτες, κ.ά.).

8.4. Αξιοποίηση νέων τεχνολογιών από τις διάφορες υπηρεσίες του Τμήματος (πλην εκπαιδευτικού και ερευνητικού έργου)

Το Τμήμα διαθέτει ιστοσελίδα στο Διαδίκτυο (<http://www.food.teithe.gr>), όπου περιγράφεται το αντικείμενο σπουδών του Τμήματος και αναφέρονται αναλυτικές πληροφορίες για τις παρακάτω ενότητες: Πρόγραμμα Σπουδών, Πτυχιακή Εργασία, Πρακτική Άσκηση, Τομείς Απασχόλησης Πτυχιούχων Τεχνολόγων Τροφίμων, Επαγγελματικά Δικαιώματα, Δυνατότητες Συνέχισης Σπουδών των Αποφοίτων, Ερευνητική Δραστηριότητα, Υπηρεσίες προς Τρίτους, Διεθνείς Συνεργασίες και Παράρτημα Διπλώματος. Επιπλέον, στην ιστοσελίδα του Τμήματος αναφέρονται τα βιογραφικά σημειώματα του Εκπαιδευτικού Προσωπικού, αν και ορισμένα μέλη του Εκπαιδευτικού Προσωπικού διαθέτουν προσωπική ιστοσελίδα. Η ιστοσελίδα του Τμήματος στο Διαδίκτυο ενημερώνεται κάθε φορά που προκύπτουν νέα δεδομένα ή μεταβολές στα αναγραφόμενα δεδομένα.

Το Τμήμα χορηγεί σε κάθε φοιτητή κωδικό χρήστη, με τη βοήθεια του οποίου γίνεται η ανανέωση εγγραφής και δήλωση μαθημάτων στην έναρξη κάθε εξαμήνου και η χορήγηση αναλυτικής βαθμολογίας και γενικότερα η πορεία φοίτησης του στο Τμήμα. Επιπλέον, από το τρέχον εξάμηνο, η βαθμολογία αξιολόγησης της επίδοσης των φοιτητών καταχωρείται ηλεκτρονικά από το Εκπαιδευτικό Προσωπικό με χρήση κωδικού σε ειδική ιστοσελίδα (<http://pithia.teithe.gr/classweb>).

8.5. Διαφάνεια και αποτελεσματικότητα στη χρήση υποδομών και εξοπλισμού

Οι υπάρχουσες υποδομές του Τμήματος είναι σχετικά περιορισμένες με αποτέλεσμα να αξιοποιούνται πλήρως. Αναλυτικότερα, οι διαθέσιμες αίθουσες διδασκαλίας αξιοποιούνται στο σύνολό τους για διδασκαλία όχι μόνο των φοιτητών του Τμήματος αλλά σε ορισμένες περιπτώσεις καλύπτουν και τις εκπαιδευτικές ανάγκες άλλων Τμημάτων. Επίσης, ορισμένες φορές λόγω του μεγάλου αριθμού των φοιτητών που παρακολουθούν κάποια θεωρητικά μαθήματα προκύπτει η ανάγκη χρήσης μεγαλύτερων αιθουσών διδασκαλίας που ανήκουν σε άλλα Τμήματα του ΑΤΕΙΘ. Το αποτέλεσμα είναι οι αίθουσες να χρησιμοποιούνται πλήρως όλες τις εργάσιμες ημέρες της εβδομάδας. Επίσης, οι υπάρχοντες εργαστηριακοί χώροι λόγω της μικρής χωρητικότητάς τους (μέχρι 15 ασκούμενοι φοιτητές) χρησιμοποιούνται καθ' όλη τη διάρκεια της εβδομάδας για την εργαστηριακή άσκηση των φοιτητών που λόγω του μεγάλου αριθμού τους χωρίζονται σε τμήματα των 15-18 ατόμων το καθένα, τόσο για λόγους ασφαλείας όσο και ικανοποιητικής εκπαίδευσης. Επίσης, ορισμένα εργαστήρια καλύπτουν τις ανάγκες περισσότερων του ενός μαθημάτων, έτσι ώστε σχεδόν σε ημερήσια βάση οι διαθέσιμοι εργαστηριακοί χώροι χρησιμοποιούνται για τις εκπαιδευτικές ανάγκες του Τμήματος. Επιπλέον, στους ίδιους χώρους διεξάγεται το πειραματικό μέρος των πτυχιακών διατριβών των φοιτητών του Τμήματος, οπότε η χρήση των διαθέσιμων υποδομών κρίνεται ότι είναι ορθολογική στο μέγιστο δυνατό βαθμό.

Το Τμήμα διαθέτει εξοπλισμό υψηλού επιπέδου ο οποίος χρησιμοποιείται αποτελεσματικά κυρίως για εκπαιδευτικούς σκοπούς. Έτσι οι φοιτητές του Τμήματος έχουν το πολύ σημαντικό πλεονέκτημα να ασκούνται χρησιμοποιώντας σύγχρονο εργαστηριακό εξοπλισμό και μάλιστα σε πολλές περιπτώσεις εφοδιασμένο με τεχνολογία αιχμής. Επιπλέον, ο εξοπλισμός αυτός χρησιμοποιείται και για τους ερευνητικούς σκοπούς του Τμήματος, με αποτέλεσμα να εξασφαλίζεται η ορθολογική του χρήση.

8.6. Διαφάνεια και αποτελεσματικότητα στη διαχείριση οικονομικών πόρων

Το Τμήμα εφαρμόζει διαδικασία σύνταξης ετήσιου προϋπολογισμού τόσο για την αγορά εργαστηριακού εξοπλισμού όσο και για την κάλυψη των τρεχουσών εργαστηριακών αναγκών σε αναλώσιμα. Ο προϋπολογισμός συντάσσεται με βάση

τις εκφρασμένες ανάγκες των επιμέρους εργαστηρίων των οποίων το αρμόδιο προσωπικό (εκπαιδευτικό και τεχνικό) κάθε εργαστηρίου καλείται να τις καταθέσει έγκαιρα και αιτιολογημένα ώστε να συνταχθεί ο προϋπολογισμός.

Η κατανομή των πόρων πραγματοποιείται στη Γενική Συνέλευση του Τμήματος λαμβάνοντας υπόψη τις ανάγκες των επιμέρους εργαστηρίων. Προτεραιότητα δίνεται στην προμήθεια πολυδύναμου εξοπλισμού που καλύπτει τις ανάγκες των περισσότερων γνωστικών αντικειμένων.

Το Τμήμα δεν διαθέτει συγκεκριμένη διαδικασία απολογισμού στη διαχείριση των οικονομικών πόρων. Εντούτοις, η διαδικασία σύνταξης και εκτέλεσης του προϋπολογισμού, καθώς και η συνεχής παρακολούθηση για την αξιοποίηση του προμηθευόμενου εξοπλισμού θα μπορούσε να λειτουργήσει ως διαδικασία απολογισμού.

9. Συμπεράσματα

9.1. Κυριότερα θετικά και αρνητικά σημεία του Τμήματος, όπως αυτά προκύπτουν μέσα από την Έκθεση Εσωτερικής Αξιολόγησης

Θετικά σημεία

- Η καλή και ταχεία επαγγελματική αποκατάσταση των πτυχιούχων, καθώς και οι θετικές κριτικές από τους χώρους απασχόλησής τους επιβεβαιώνουν τη μεγάλη ανταπόκριση του προγράμματος προπτυχιακών σπουδών στους στόχους του Τμήματος και στις απαιτήσεις της κοινωνίας.
- Η ορθολογική δομή του προγράμματος σπουδών, που εξασφαλίζει όλες τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες των πτυχιούχων, συμβάλλει αποφασιστικά στην ολοκληρωμένη κατάρτιση στην Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και τους καθιστά επιτυχώς ανταγωνιστικούς έναντι πτυχιούχων άλλων συναφών ειδικοτήτων.
- Η εκπαιδευτική διαδικασία, και κατ' επέκταση το Εκπαιδευτικό Προσωπικό του Τμήματος, σύμφωνα με τις απαντήσεις των φοιτητών, βαθμολογήθηκε κατά μέσο όρο από 3,2 έως 4,2. Σημειώνεται ότι το μεγαλύτερο ποσοστό των ερωτήσεων-κριτηρίων συγκέντρωσε τους βαθμούς 4 και 5.
- Η διαδικασία εκπόνησης της πτυχιακής εργασίας, σύμφωνα με τις θεσμοθετημένες προϋποθέσεις του Τμήματος, εξασφαλίζει στους πτυχιούχους την εμπέδωση των γνώσεων, την ανάπτυξη δεξιοτήτων και πρωτοβουλιών καθώς και την εξοικείωση με την έρευνα με αποτέλεσμα να αντεπεξέρχονται στις απαιτήσεις των χώρων εργασίας τους και στην παρακολούθηση μεταπτυχιακών προγραμμάτων εσωτερικού και εξωτερικού.
- Η διδασκαλία ορισμένων γνωστικών αντικειμένων με τη χρήση λογισμικών προγραμμάτων (Blackboard Learning System ML, Super-pro Designer, Minitab) καθώς και η εφαρμογή των νέων τεχνολογιών γενικά στην εκπαιδευτική διαδικασία, όπως ανανέωση εγγραφής και δήλωση μαθημάτων από τους φοιτητές, υποβολή βαθμολογιών από το Εκπαιδευτικό Προσωπικό κ.ά. μέσω Διαδικτύου, αποδεικνύουν τη συνεχή προσπάθεια του Τμήματος για εκσυγχρονισμό.
- Η διαδικασία της πρακτικής άσκησης, όπως αυτή θεσμοθετήθηκε από το Τμήμα, εξασφαλίζει στους ασκούμενους φοιτητές την εφαρμογή γνώσεων και δεξιοτήτων, την ενίσχυση της αυτοπεποίθησης και την άμεση επαγγελματική αποκατάσταση των αποφοίτων στους χώρους διεξαγωγής της πρακτικής άσκησης.
- Ο πλήρης εξοπλισμός των εργαστηρίων των επιμέρους γνωστικών αντικειμένων, του Βιομηχανικού Εργαστηρίου Μηχανικής και Επεξεργασίας Τροφίμων καθώς και του Ερευνητικού Εργαστηρίου Μελέτης Φυσικών και Χημικών Παραμέτρων Τροφίμων εξασφαλίζει τις καλύτερες δυνατές συνθήκες στην εκπαιδευτική και ερευνητική διαδικασία.
- Το Τμήμα υποστηρίζεται από εξειδικευμένο τεχνικό προσωπικό (Μηχανολόγο εργοδηγό, Ηλεκτρονικό και Αυτοματιστή) που εξασφαλίζει την αποτελεσματική λειτουργία και συντήρηση του εργαστηριακού-ερευνητικού εξοπλισμού.
- Η ευρεία συμμετοχή του Τμήματος στα ερευνητικά προγράμματα «Αρχιμήδης» καθώς και σε προγράμματα χρηματοδοτούμενα από την Επιτροπή Ερευνών του ΑΤΕΙΘ με κύριο κίνητρο την επιστημονική αναγνώριση και καταξίωση του Τμήματος και του εκπαιδευτικού προσωπικού και χωρίς οικονομικά οφέλη, επιβεβαιώνει την ερευνητική δραστηριότητα του Τμήματος.

- Οι προϋποθέσεις εκπόνησης της πτυχιακής εργασίας, ο τρόπος διδασκαλίας του μαθήματος Μελέτη και Σχεδιασμός Βιομηχανιών Τροφίμων, το μάθημα Σεμινάριο καθώς και η συμμετοχή των φοιτητών σε ερευνητικά προγράμματα του Τμήματος εξασφαλίζουν τη σύνδεση της διδασκαλίας με την έρευνα.
- Η αποδοχή των πτυχιούχων του Τμήματος σε μεταπτυχιακά προγράμματα του εξωτερικού, ο μεγάλος αριθμός πτυχιούχων του Τμήματος που απέκτησαν μεταπτυχιακό τίτλο σπουδών και διδακτορικό δίπλωμα σε ιδρύματα του εξωτερικού και τέλος η συνεργασία του Τμήματος με το Πανεπιστήμιο Lincoln της Μ. Βρετανίας σε μεταπτυχιακά και διδακτορικά προγράμματα αποτελούν δείκτη της διεθνούς αναγνώρισης του προπτυχιακού προγράμματος σπουδών του Τμήματος.
- Η επιτυχής συμμετοχή του Τμήματος στο Διατμηματικό Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών «Επιστήμη Τροφίμων και Διατροφή» από το 2003 αποδεικνύει την ικανότητα του Εκπαιδευτικού Προσωπικού και την επάρκεια του Τμήματος σε ερευνητικές υποδομές για οργάνωση και διεξαγωγή μεταπτυχιακών προγραμμάτων.
- Η αξιοποίηση των οικονομικών πόρων του Τμήματος κατά προτεραιότητα στην προμήθεια πολυδύναμου εξοπλισμού, ώστε να καλύπτονται οι ανάγκες των περισσότερων γνωστικών αντικειμένων του Τμήματος, αποδεικνύει την ορθολογική διαχείριση των πόρων.
- Η καταξίωση του ερευνητικού και εκπαιδευτικού έργου του Τμήματος έχει ως αποτέλεσμα την άμεση ανταπόκριση της Διοίκησης του ΑΤΕΙΘ στις οικονομικές απαιτήσεις του Τμήματος.
- Η στρατηγική της ακαδημαϊκής ανάπτυξης του Τμήματος επιβεβαιώνεται αφενός από τη συνεχή επικαιροποίηση του προγράμματος προπτυχιακών σπουδών με βάση τις τάσεις στην αγορά εργασίας και κατ'επέκταση την καλύτερη επαγγελματική αποκατάσταση των πτυχιούχων και αφετέρου από τον εκσυγχρονισμό του εργαστηριακού εξοπλισμού με βάση τις ερευνητικές δραστηριότητες του Τμήματος.

Αρνητικά σημεία

- Η ανάπτυξη του Τμήματος και η αναγνώρισή του από την κοινωνία περιορίζεται από την αντιμετώπιση του θεσμού των ΤΕΙ από την πολιτεία, που τα στερεί από θεμελιώδη δικαιώματα που πρέπει να έχουν ως Ιδρύματα Ανώτατης Εκπαίδευσης, όπως την περιορισμένη διοικητική αυτονομία σε σχέση με τα Πανεπιστήμια, το δικαίωμα διοργάνωσης Προγραμμάτων Μεταπτυχιακών Σπουδών και τη θεσμοθέτηση διεξαγωγής επιστημονικής έρευνας.
- Οι διδακτικές σημειώσεις/βιβλία, καθώς και η ικανότητα-δυνατότητα του Εκπαιδευτικού Προσωπικού να διεγείρει το ενδιαφέρον των φοιτητών για το αντικείμενο του μαθήματος, συγκέντρωσαν τη μικρότερη βαθμολογία και πρέπει να καταβληθεί προσπάθεια για βελτίωσή τους.
- Η αξιολόγηση των φοιτητών γίνεται κυρίως με τελικές εξετάσεις και χρήζει διεύρυνσης με βάση την ανάθεση εργασιών, με σκοπό την καλύτερη εξοικείωση των φοιτητών στη βιβλιογραφική αναζήτηση, την ανάλυση και σύνθεση των βιβλιογραφικών δεδομένων, την ανάπτυξη της κριτικής σκέψης και, τέλος, την αύξηση του ποσοστού επιτυχίας.
- Η εφαρμογή των Τεχνολογιών Πληροφορικής και Επικοινωνιών στο Τμήμα θεωρείται περιορισμένη, παρά τις προσπάθειες του Τμήματος, και χρήζει περαιτέρω διεύρυνσης.

- Η συμμετοχή του μικρού αριθμού φοιτητών στις παραδόσεις των θεωρητικών μαθημάτων πρέπει να ληφθεί σοβαρά υπόψη από το Εκπαιδευτικό Προσωπικό του Τμήματος.
- Ο χαμηλός βαθμός πτυχίου, καθώς και η παρατεταμένη διάρκεια για την αποπεράτωση των σπουδών, θα μπορούσε να αποδοθούν στο ανεπαρκές επίπεδο λυκειακών γνώσεων των φοιτητών, όπως αποδεικνύεται από το χαμηλό βαθμό του απολυτήριου Λυκείου των εισερχόμενων, στην περιορισμένη επιμέλεια κατά τη διάρκεια των σπουδών, καθώς και στον υψηλό δείκτη δυσκολίας ορισμένων γνωστικών αντικειμένων του Τμήματος.
- Το Τμήμα, ενώ έχει τη δυνατότητα να οργανώσει Προγράμματα Μεταπτυχιακών Σπουδών και Προγράμματα Διδακτορικών Σπουδών, αυτοδύναμα ή με σύμπραξη με άλλα Τμήματα, στερείται του δικαιώματος αυτού με αποτέλεσμα οι πτυχιούχοι να καταφεύγουν σε Ιδρύματα του εξωτερικού με όλες τις οικονομικές συνέπειες.
- Η χρηματοδότηση από το Διατμηματικό Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών του Τμήματος είναι ανεπαρκέστατη και ενισχύεται από κονδύλια που αφορούν ή που προορίζονται για το Πρόγραμμα Προπτυχιακών Σπουδών.
- Οι συνεργασίες του Τμήματος με κοινωνικούς και παραγωγικούς φορείς είναι περιορισμένες, παρά την πολιτική του Τμήματος για ανάπτυξη τέτοιων συνεργασιών, και συνιστάται αύξηση της προσπάθειας στην κατεύθυνση αυτή.
- Το Τμήμα δεν διαθέτει θεσμοθετημένη διαδικασία υποστήριξης των εργαζομένων, αδύναμων και αλλοδαπών φοιτητών.
- Οι υποδομές ΑΜΕΑ που διαθέτει το Τμήμα και γενικά το ΑΤΕΙΘ είναι ανεπαρκείς.
- Το Τμήμα υστερεί ως προς την επάρκεια και ποιότητα γραφείων του Εκπαιδευτικού Προσωπικού, την επάρκεια εργαστηριακών χώρων, καθώς και ορισμένα γνωστικά αντικείμενα φιλοξενούνται στον ίδιο χώρο ή σε χώρους που δεν ανήκουν στο Τμήμα, καθώς και στην επάρκεια αποθηκευτικών χώρων. Επιπλέον, δεν διαθέτει αίθουσα συνεδριάσεων για τη σύγκληση συνελεύσεων, συμβουλίων, επιτροπών κ.ά., με αποτέλεσμα να χρησιμοποιούνται διαθέσιμοι χώροι άλλων Τμημάτων.
- Η κινητικότητα του Εκπαιδευτικού Προσωπικού και των φοιτητών στα πλαίσια εκπαιδευτικών/ερευνητικών προγραμμάτων από και προς το Τμήμα θεωρείται περιορισμένη, ενώ ο αριθμός των συνεργαζόμενων Ιδρυμάτων και Φορέων καθώς και η διαδικασία ενημέρωσης και οργάνωσης είναι σε ικανοποιητικό επίπεδο.

9.2. Ενκαιρίες αξιοποίησης των θετικών σημείων και ενδεχόμενοι κίνδυνοι από τα αρνητικά σημεία

Η αξιοποίηση των θετικών σημείων της αξιολόγησης μπορεί να αποφέρει στο Τμήμα τα παρακάτω αποτελέσματα:

- Αύξηση του ενδιαφέροντος των αποφοίτων Λυκείου για φοίτηση στο Τμήμα και κατ' επέκταση υποψήφιους φοιτητές με υψηλότερες λυκειακές επιδόσεις.
- Αύξηση του ενδιαφέροντος ατόμων με υψηλά προσόντα για την πλήρωση θέσεων Εκπαιδευτικού Προσωπικού που προκηρύσσονται από το Τμήμα.
- Διεύρυνση των δυνατοτήτων επαγγελματικής αποκατάστασης των αποφοίτων.
- Έγκριση περισσότερων ερευνητικών προγραμμάτων, με αποτέλεσμα την περαιτέρω ανάπτυξη της ερευνητικής δραστηριότητας του Τμήματος.
- Αύξηση των κονδυλίων προς το Τμήμα.
- Επιδίωξη συνεργασιών συναφών Τμημάτων Τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης και φορέων με το Τμήμα.

Η ΟΜΕΑ, παρά τα αρνητικά σημεία που προκύπτουν από την Έκθεση Εσωτερικής Αξιολόγησης, πιστεύει ότι δεν προκύπτουν ενδεχόμενοι κίνδυνοι για το Τμήμα.

10. Πίνακες

Πίνακας 11-1. Εξέλιξη του προσωπικού του Τμήματος

		2006-2007	2005-2006	2004-2005	2003-2004	2002-2003
Καθηγητές	Σύνολο	9	7	7	7	7
	Από εξέλιξη*	2				
	Νέες προσλήψεις*					
	Συνταξιοδοτήσεις*					
	Παρατήσεις*					
Αναπληρωτές Καθηγητές	Σύνολο	1	4	4	4	5
	Από εξέλιξη*				1	
	Νέες προσλήψεις*					
	Συνταξιοδοτήσεις*	1***			2***	
	Παρατήσεις*					
Επικουροι Καθηγητές	Σύνολο	2	2	2	2	2
	Από εξέλιξη*				1	
	Νέες προσλήψεις*					
	Συνταξιοδοτήσεις*					
	Παρατήσεις*					
Καθηγητές Εφαρμογών	Σύνολο	8	10	10	10	11
	Νέες προσλήψεις*					
	Συνταξιοδοτήσεις*	2***			1***	
	Παρατήσεις*					
Μέλη ΕΕΔΙΠ/ΕΔΠ	Σύνολο					
Διδάσκοντες επί συμβάσει**	Σύνολο	40	38	48	48	32
Τεχνικό προσωπικό εργαστηρίων	Σύνολο	12	12	11	11	11
Διοικητικό προσωπικό	Σύνολο	3	3	3	3	3

* Αναφέρεται στο τελευταίο έτος

** Αναφέρεται σε αριθμό συμβάσεων – όχι διδασκόντων (π.χ. αν ένας διδάσκων έχει δύο συμβάσεις, χειμερινή και εαρινή, τότε μετρώνται δύο συμβάσεις)

*** Ο αριθμός του Εκπαιδευτικού Προσωπικού που συνταξιοδοτήθηκε δεν προσμετράται στο σύνολο του προσωπικού του αντίστοιχου ακαδημαϊκού έτους

Πίνακας 11-2.1. Εξέλιξη των εγγεγραμμένων φοιτητών του Τμήματος σε όλα τα έτη σπουδών

	2006- 2007	2005- 2006	2004- 2005	2003- 2004	2002- 2003
Προπτυχιακοί	1085	1034	970	934	862
Μεταπτυχιακοί (σε συνεργασία με άλλα Τμήματα)	30	31	42	18	-
Διδακτορικοί (σε συνεργασία με άλλα Τμήματα)	5	5	5	5	5

Πίνακας 11-2.2. Εξέλιξη των εισερχομένων προπτυχιακών φοιτητών του Τμήματος

	2006- 2007	2005- 2006	2004- 2005	2003- 2004	2002- 2003
Εισαγωγικές εξετάσεις	94	121	129	126	139
Μετεγγραφές ¹	18	9	1	2	5
Κατατακτήριες εξετάσεις	2	3	3	5	4
Άλλες κατηγορίες	32	36	36	43	33
Σύνολο	146	169	169	176	181

¹ Στη γραμμή «Μετεγγραφές» αναγράφεται ο καθαρός αριθμός μετεγγραφομένων φοιτητών (εισορές-εκροές)

Πίνακας 11-3. Εγγραφέντες και απόφοιτοι του Μεταπτυχιακού Προγράμματος Σπουδών (ΠΜΣ) ²

Τίτλος ΠΜΣ:		«ΕΠΙΣΤΗΜΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗ»			
		2006-2007	2005-2006	2004-2005	2003-2004
Αιτήσεις		38	40	37	40
Εγγραφέντες (α+β)		13	17	14	18
	(α) Πτυχιούχοι του Τμήματος	2	4	3	1
	(β) Πτυχιούχοι άλλων Τμημάτων	11	13	11	17
Απόφοιτοι		16	16	15	

Πίνακας 11-4. Εξέλιξη του αριθμού αιτήσεων, προσφορών θέσεων από το Τμήμα, εισακτέων (εγγραφών) και αποφοίτων στο Πρόγραμμα Διδακτορικών Σπουδών

	2006- 2007	2005- 2006	2004- 2005	2003- 2004	2002- 2003
Αιτήσεις (α+β)					
(α) Πτυχιούχοι του Τμήματος					
(β) Πτυχιούχοι άλλων Τμημάτων					
Προσφερόμενες θέσεις					
Εγγραφέντες					
Απόφοιτοι ³					
Μέση διάρκεια σπουδών αποφοίτων					

³ Απόφοιτοι: Αριθμός Διδακτόρων που ανακηρύχθηκαν στο έτος που αφορά η στήλη.

Πίνακας 11 10-5.1. Μαθήματα Προπτυχιακού Προγράμματος Σπουδών

ΜΑΘΗΜΑ	Ιστότοπος	Σελίδα Οδηγού Σπουδών *	Διδάσκοντες (Συνεργάτες)		Υποχρεωτικό / Κατ' επιλογήν	Αξιολόγηση από φοιτητή (Ναι/Όχι)	Διαλέξεις
			Θεωρία	Εργαστήριο			
ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ Ι	www.food.teithe.gr	30	Καραβέλης		Υποχρεωτικό	**	
ΦΥΣΙΚΗ	»	29	Ζουμάκης	Παπαδιάς	Υποχρεωτικό	**	
ΓΕΝΙΚΗ & ΑΝΟΡΓΑΝΗ ΧΗΜΕΙΑ	»	27	Παπαδόπουλος	Παπαδάκη, Σικαλίδου, Ζηκούδη	Υποχρεωτικό	Ναι	
ΟΡΓΑΝΙΚΗ ΧΗΜΕΙΑ	»	30	Παπαδόπουλος	Κοντογεώργη, Χελιάτση, Ζηκούδη, Κιοσέογλου	Υποχρεωτικό	Ναι	
ΒΙΟΛΟΓΙΑ	»	28	Καλαμάκη		Υποχρεωτικό	Ναι	
ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗ Ι	»	28		Μπαργούλη, Βουνούκης, Μιχαηλίδου, Μεντζέλου	Υποχρεωτικό	**	
ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ ΙΙ	»	32	Καραβέλης		Υποχρεωτικό	**	
ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΧΗΜΕΙΑ	»	33	Κίκα	Λατινόπουλος, Νενάδης	Υποχρεωτικό	Ναι	
ΓΕΝΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ	»	34	Παπαντωνίου	Ψωμάς, Ψάνη, Ξανθόπουλος	Υποχρεωτικό	Ναι	
ΜΗΧΑΝΙΚΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Ι	»	36	Καραγεωργίου	Ραφαηλίδης, Κούρτης, Διβινής, Αντωνίου Αικ., Καλογιάννη	Υποχρεωτικό	Ναι	
ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	»	37	Κόνσουλα		Υποχρεωτικό	Ναι	
ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗ ΙΙ	»	38		Μεντζέλου	Υποχρεωτικό	**	
ΒΙΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	»	39	Πρίτσα	Κλάγκας, Δαβίλα	Υποχρεωτικό	Ναι	
ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	»	40	Παπαντωνίου	Παπαντωνίου, Ψωμάς	Υποχρεωτικό	Ναι	

ΜΑΘΗΜΑ	Ιστότοπος	Σελίδα Οδηγού Σπουδών *	Διδάσκοντες (Συνεργάτες)		Υποχρεωτικό / Κατ' επιλογήν	Αξιολόγηση από φοιτητή (Ναι/Όχι)	Διαλέξεις
			Θεωρία	Εργαστήριο			
ΜΗΧΑΝΙΚΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΙΙ	»	31	Θωμάρεϊς	Αντωνίου, Κούρτης, Διβινής, Ντερλίκης	Υποχρεωτικό	Ναι	
ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Ι	»	42	Θωμάρεϊς	Αντωνίου Αικ., Καλογιάννη, Θωμάρεϊς, Φίτσιος, Κούρτης	Υποχρεωτικό	Ναι	
ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΗ ΓΙΑ ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΥΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	»	34	Πετρίδης	Πετρίδης	Υποχρεωτικό	Ναι	
ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Ι	»	45	Ριτζούλης	Τανανάκη, Παπαστεργιάδης	Υποχρεωτικό	Ναι	
ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΙΙ	»	46	Ραφαηλίδης	Γεωργιάδης, Διβινής, Ντερλίκης, Καλογιάννη	Υποχρεωτικό	Ναι	
ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	»	47	Ριτζούλης	Λάγουρη, Συμεωνίδης	Υποχρεωτικό	Ναι	
ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	»	48	Σαμαράς Η.	Σαμαράς Η.	Υποχρεωτικό	Ναι	
ΕΛΕΓΧΟΣ & ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ	»	49	Θωμάρεϊς	Εφραιμίδης	Υποχρεωτικό	Ναι	
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ & ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ-ΛΙΠΑΡΩΝ ΥΛΩΝ	»	52	Κυριτσάκης	Κυριτσάκης	Υποχρεωτικό	Ναι	
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ & ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΦΡΟΥΤΩΝ-ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ	»	56	Γεωργιάδης	Γεωργιάδης, Φίτσιος	Υποχρεωτικό	Ναι	
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ & ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ-ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	»	59	Αντωνίου Κ.	Αντωνίου Κ., Δημητρέλη	Υποχρεωτικό	Ναι	
ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΙΙ	»	63	Ριτζούλης	Γεράση, Νεβάδης	Υποχρεωτικό	Ναι	
ΔΙΑΤΡΟΦΗ & ΘΡΕΠΤΙΚΉ ΑΞΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	»	69	Καλαμάκη		Υποχρεωτικό	Ναι	
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ & ΕΛΕΓΧΟΣ	»	54	Κεφαλάς	Δελέπογλου	Υποχρεωτικό	Ναι	

ΜΑΘΗΜΑ	Ιστότοπος	Σελίδα Οδηγού Σπουδών *	Διδάσκοντες (Συνεργάτες)		Υποχρεωτικό / Κατ' επιλογήν	Αξιολόγηση από φοιτητή (Ναι/Όχι)	Διαλέξεις
			Θεωρία	Εργαστήριο			
ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΣΙΤΗΡΩΝ							
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ & ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΑΛΙΕΥΜΑΤΩΝ	»	57	Ζώτος	Ζώτος, Κούρτης, Γεωργαντέλης	Υποχρεωτικό	Ναι	
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ & ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ- ΚΡΕΑΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ	»	61	Σαχινίδης, Γρηγοροπούλου	Σαχινίδης, Γρηγοροπούλου	Υποχρεωτικό	Ναι	
ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ	»	67	Γαργαλιάνος		Υποχρεωτικό	Ναι	
ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	»	66	Γαργαλιάνος		Υποχρεωτικό	Ναι	
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	»	67	Ραφαηλίδης	Φίτσιος	Υποχρεωτικό	Ναι	
ΠΡΟΣΤΑΣΙΑ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ & ΑΞΙΟΠΟΙΗΣΗ ΥΠΟΠΡΟΪΟΝΤΩΝ	»	68	Σαμαράς Π.		Υποχρεωτικό	Ναι	
ΥΓΙΕΙΝΗ & ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	»	51	Σαμαράς Η.		Υποχρεωτικό	Ναι	
ΜΕΛΕΤΗ & ΣΧΕΔΙΑΣΜΟΣ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	»	70	Ραφαηλίδης, Σαμαράς Π., Κουλούρης		Υποχρεωτικό	Ναι	
ΣΕΜΙΝΑΡΙΟ	»	71	Ζώτος		Υποχρεωτικό	Ναι	
ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΑΡΑΓΩΓΙΚΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ	»	73	Πετρίδης	Πετρίδης	Υποχρεωτικής Επιλογής	Ναι	
ΦΥΣΙΚΕΣ ΙΔΙΟΤΗΤΕΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	»	75	Ανενεργό		Υποχρεωτικής Επιλογής	Ανενεργό	
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΝΕΡΟΥ-ΔΙΑΘΕΣΗ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ	»	74	Ανενεργό		Υποχρεωτικής Επιλογής	Ανενεργό	
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΟΙΝΩΝ	»	72	Ανενεργό		Υποχρεωτικής Επιλογής	Ανενεργό	
ΤΕΧΝΙΚΑ ΑΓΓΛΙΚΑ	»	31	Λιόλιου		Υποχρεωτικής Επιλογής	**	
ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	»	76	Γαργαλιάνος		Υποχρεωτικής Επιλογής	Ναι	
ΑΡΧΕΣ ΛΟΓΙΣΤΙΚΗΣ	»	76	Γαργαλιάνος		Υποχρεωτικής Επιλογής	Ναι	

ΜΑΘΗΜΑ	Ιστότοπος	Σελίδα Οδηγού Σπουδών *	Διδάσκοντες (Συνεργάτες)		Υποχρεωτικό / Κατ' επιλογήν	Αξιολόγηση από φοιτητή (Ναι/Όχι)	Διαλέξεις
			Θεωρία	Εργαστήριο			
ΕΡΓΑΣΙΑΚΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ	»	77	Ανενεργό		Υποχρεωτικής Επιλογής	Ανενεργό	
ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	»	77	Ανενεργό		Υποχρεωτικής Επιλογής	Ανενεργό	
ΔΕΟΝΤΟΛΟΓΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ	»		Ανενεργό		Υποχρεωτικής Επιλογής	Ανενεργό	
ΑΓΓΛΙΚΑ Ι	»	31	Λιόλιου		Ελεύθερης Επιλογής	**	
ΑΓΓΛΙΚΑ ΙΙ	»	31	Λιόλιου		Ελεύθερης Επιλογής	**	
ΑΓΓΛΙΚΑ ΙΙΙ	»	31	Λιόλιου		Ελεύθερης Επιλογής	**	
ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ ΤΗΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗΣ ΣΤΗΝ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	»	79	Ανενεργό		Ελεύθερης Επιλογής	Ανενεργό	
ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΙΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ ΣΤΗΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	»	79	Ανενεργό		Ελεύθερης Επιλογής	Ανενεργό	
ΣΥΝΤΑΞΗ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΕΚΘΕΣΕΩΝ	»		Σαμαράς Π.		Ελεύθερης Επιλογής	Ναι	
ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ	»	78			Υποχρεωτικό	***	
ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΑΣΚΗΣΗ	»	77			Υποχρεωτικό	***	

* Οι σελίδες αναφέρονται στην Έκθεση Αξιολόγησης «Αποτίμηση Εκπαιδευτικού Έργου και Παρεχόμενων Υπηρεσιών του Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων» ΕΠΕΑΕΚ, Β' ΚΠΣ, 2000, όπου περιγράφονται η ύλη κάθε μαθήματος και η προτεινόμενη βιβλιογραφία.

** Τα μαθήματα προσφέρονται από το Γενικό Τμήμα Θετικών Επιστημών και θα αξιολογηθούν από το τμήμα αυτό.

*** Για την αξιολόγηση της Πτυχιακής Εργασίας και της Πρακτικής Άσκησης προτείνεται να συνταχθούν ειδικά ερωτηματολόγια τα οποία θα συμπεριληφθούν στην επόμενη Έκθεση Εσωτερικής Αξιολόγησης

Πίνακας 11-5.2. Μαθήματα Προπτυχιακού Προγράμματος Σπουδών

Μάθημα	Πολλαπλή Βιβλιογραφία	Σύνολο Ωρών	Διδακτικές Μονάδες	Υπόβαθρου (Υ) Επιστημονικής Περιοχής (ΕΠ) Γενικών Γνώσεων (ΓΓ) Ανάπτυξης Δεξιοτήτων (ΑΔ)	Κορμού(Κο) Ειδίκευσης(Ε) Κατεύθυνσης(Κα)	Επάρκεια Εκπαιδευτικών Μέσων Ναι/Όχι*	Εγγεγραμμένοι Φοιτητές (Χειμερινό εξάμηνο 2007-2008)	Αριθμός Φοιτητών που συμμετείχαν στις εξετάσεις		Συμμετέχοντες/Εγγεγραμμένοι (%)		Αριθμός Φοιτητών που πέρασε επιτυχώς στην κανονική & επαναληπτική εξέταση		Επιτυχόντες/Συμμετέχοντες (%)	
								Α' περιόδου	Β' περιόδου	Α' περιόδου	Β' περιόδου	Α' περιόδου	Β' περιόδου	Α' περιόδου	Β' περιόδου
ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ Ι	Ναι	3	4,5	Υ	Κο	Ναι	201	85	82	42,3	40,8	14	29	16,5	35,4
ΦΥΣΙΚΗ-Θ	Ναι	2	4,0	Υ	Κο	Ναι	170	50	75	29,4	44,1	10	31	20,0	41,3
ΦΥΣΙΚΗ -Ε	Ναι	2	1,0	Υ	Κο	Ναι	76	56	0	73,7	0	56	0	100	
ΓΕΝΙΚΗ & ΑΝΟΡΓΑΝΗ ΧΗΜΕΙΑ-Θ	Ναι	3	4,5	Υ	Κο	Ναι	200	119	72	59,5	36,0	42	20	35,3	27,8
ΓΕΝΙΚΗ & ΑΝΟΡΓΑΝΗ ΧΗΜΕΙΑ-Ε	Ναι	3	1,5	Υ	Κο	Ναι	167	101	67	60,5	40,1	38	29	37,6	43,3
ΟΡΓΑΝΙΚΗ ΧΗΜΕΙΑ-Θ	Ναι	2	4,5	Υ	Κο	Ναι	180	104	44	57,8	24,4	49	23	47,1	52,3
ΟΡΓΑΝΙΚΗ ΧΗΜΕΙΑ-Ε	Ναι	3	1,5	Υ	Κο	Ναι	164	107	51	66,2	31,1	67	18	62,6	35,3
ΒΙΟΛΟΓΙΑ	Ναι	2	4,5	Υ	Κο	Ναι	175	79	67	45,1	38,3	5	31	6,3	46,3
ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗ Ι	Ναι	3	2,0	Υ	Κο	Ναι	83	51	21	61,4	25,3	39	19	76,5	90,5
ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ ΙΙ	Ναι	3	4,5	Υ	Κο	Ναι	154	46	33	29,9	21,4	28	24	60,9	72,7
ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΧΗΜΕΙΑ-Θ	Ναι	2	4,0	Υ	Κο	Ναι	188	105	90	55,9	47,9	10	14	9,5	15,6
ΑΝΑΛΥΤΙΚΗ ΧΗΜΕΙΑ-Ε	Ναι	3	1,5	Υ	Κο	Ναι	217	126	96	58,1	44,2	53	41	42,1	42,7
ΓΕΝΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ-Θ	Ναι	3	7,0	Υ	Κο	Ναι	197	66	102	33,5	51,8	16	26	24,2	25,5

Μάθημα	Πολυαπλή Βιβλιογραφία	Σύνολο Ωρών	Διδακτικές Μονάδες	Υπόβαθρου (Υ) Επιστημονικής Περιοχής (ΕΠ) Γενικών Γνώσεων (ΓΓ) Ανάπτυξης Δεξιοτήτων (ΑΔ)	Κορμού(Κο) Ειδίκευσης(Ε) Κατεύθυνσης(Κα)	Επάρκεια Εκπαιδευτικών Μέσων Ναι/Όχι* Εγγεγραμμένοι	Φοιτητές (Χειμερινό εξάμηνο 2007-2008)	Αριθμός Φοιτητών που συμμετείχαν στις εξετάσεις		Συμμετέχοντες/Εγγεγραμμένους (%)		Αριθμός Φοιτητών που πέρασε επιτυχώς στην κανονική & επαναληπτική εξέταση		Επιτυχόντες/Συμμετέχοντες (%)	
								Α' περιόδου	Β' περιόδου	Α'	Β'	Α'	Β'	Α'	Β'
ΓΕΝΙΚΗ ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ-Ε	Ναι	4	2,0	Υ	Κο	Ναι	93	61	14	65,6	15,1	56	7	91,8	50,0
ΜΗΧΑΝΙΚΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Ι-Θ	Ναι	3	4,5	ΕΠ	Κο	Ναι	152	77	49	50,7	32,2	27	24	35,1	49,0
ΜΗΧΑΝΙΚΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Ι-Ε	Ναι	3	1,5	ΕΠ	Κο	Ναι	223	113	0	50,7	0	51	0	45,1	
ΦΥΣΙΚΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	Ναι	3	5,0	ΕΠ	Κο	Ναι	175	111	68	63,4	38,9	47	5	42,3	7,4
ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗ ΙΙ	Ναι	3	2,0	Υ	Κο	Ναι	88	63	12	71,6	13,6	56	11	88,9	91,7
ΒΙΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ-Θ	Ναι	2	4,5	ΕΠ	Κο	Ναι	148	71	50	48,0	33,8	22	18	31,0	36,0
ΒΙΟΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ-Ε	Ναι	3	1,5	ΕΠ	Κο	Ναι	88	62	0	70,5	0	57	0	91,9	
ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ-Θ	Ναι	2	4,0	ΕΠ	Κο	Ναι	112	63	48	56,3	42,9	30	19	47,6	39,6
ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ-Ε	Ναι	5	3,0	ΕΠ	Κο	Ναι	126	51	71	40,5	56,3	48	42	94,1	59,2
ΜΗΧΑΝΙΚΗ ΤΡΟΦ. ΙΙ-Θ	Ναι	3	5,0	ΕΠ	Κο	Ναι	188	62	58	33,0	30,9	22	16	35,5	27,6
ΜΗΧΑΝΙΚΗ ΤΡΟΦ. ΙΙ-Ε	Ναι	3	2,0	ΕΠ	Κο	Ναι	183	84	0	45,9	0	34	0	40,5	
ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΤΡΟΦ. Ι-Θ	Ναι	3	5,0	ΕΠ	Κο	Ναι	215	82	67	38,1	31,2	13	17	15,9	25,4
ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΤΡΟΦ. Ι-Ε	Ναι	3	2,0	ΕΠ	Κο	Ναι	142	83				25	0	30,1	

Μάθημα	Πολυαπλή Βιβλιογραφία	Σύνολο Ωρών	Διαδακτικές Μονάδες	Υπόβαθρο (Υ) Επιστημονικής Περιοχής (ΕΠ) Γενικών Γνώσεων (ΓΓ) Ανάπτυξης Δεξιοτήτων (ΑΔ)	Κορμού(Κο) Ειδίκευσης(Ε) Κατεύθυνσης(Κα)	Επάρκεια Εκπαιδευτικών Μέσων Ναι/Όχι*	Εγγεγραμμένοι Φοιτητές (Χειμερινό εξάμηνο 2007-2008)	Αριθμός Φοιτητών που συμμετείχαν στις εξετάσεις		Συμμετέχοντες/Εγγεγραμμένους (%)		Αριθμός Φοιτητών που πέρασε επιτυχώς στην κανονική & επαναληπτική εξέταση		Επιτυχόντες/Συμμετέχοντες (%)	
								Α' περιόδου	Β' περιόδου	Α'	Β'	Α'	Β'	Α'	Β'
ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΗ ΓΙΑ ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΥΣ ΤΡΟΦ.-Θ	Ναι	2	3,5	ΕΠ	Κο	Ναι	184	61	49	33,2	26,6	15	11	24,6	22,4
ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΗ ΓΙΑ ΤΕΧΝΟΛΟΓΟΥΣ ΤΡΟΦ.-Ε	Ναι	2	1,5	ΕΠ	Κο	Ναι	161	74	0	46,0	0	43	0	58,1	
ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΡΟΦ. Ι-Θ	Ναι	1	3,0	ΕΠ	Κο	Ναι	102	67	36	65,7	35,3	44	16	65,7	44,4
ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΡΟΦ. Ι-Ε	Ναι	3	1,5	ΕΠ	Κο	Ναι	80	35	35	43,8	43,8	15	24	42,9	68,6
ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΤΡΟΦ. ΙΙ-Θ	Ναι	3	5,0	ΕΠ	Κο	Ναι	235	84	68	35,7	28,9	16	14	19,0	20,6
ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΤΡΟΦ. ΙΙ-Ε	Ναι	3	2,0	ΕΠ	Κο	Ναι	182	100	0	54,9	0	38	0	38,0	
ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ-Θ	Ναι	3	5,0	ΕΠ	Κο	Ναι	114	60	55	52,6	48,2	10	31	16,7	56,4
ΧΗΜΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ-Ε	Ναι	3	2,0	ΕΠ	Κο	Ναι	107	50	51	46,7	47,7	10	16	20,0	31,4
ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ-Θ	Ναι	1	3,0	ΕΠ	Κο	Ναι	148	76	50	51,4	33,8	39	23	51,3	46,0
ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦ.-Ε	Ναι	3	1,0	ΕΠ	Κο	Ναι	105	32	45	30,5	42,9	22	31	68,8	68,9
ΕΛΕΓΧΟΣ & ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ-Θ	Ναι	2	4,0	ΕΠ	Κο	Ναι	181	61	48	33,7	26,5	11	17	18,0	35,4
ΕΛΕΓΧΟΣ & ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ-Ε	Ναι	3	1,5	ΕΠ	Κο	Ναι	99	47	41	47,5	41,4	23	22	48,9	53,7
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ & ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ-ΛΙΠΑΡΩΝ ΥΛΩΝ-Θ	Ναι	3	5,5	ΕΠ	Κο	Ναι	188	95	56	50,5	29,8	41	24	43,2	42,9

Μάθημα	Πολυαπλή Βιβλιογραφία	Σύνολο Ωρών	Διδακτικές Μονάδες	Υπόβαθρο (Υ) Επιστημονικής Περιοχής (ΕΠ) Γενικών Γνώσεων (ΓΓ) Ανάπτυξης Δεξιοτήτων (ΑΔ)	Κορμού(Κο) Ειδίκευσης(Ε) Κατεύθυνσης(Κα)	Επάρκεια Εκπαιδευτικών Μέσων Ναι/Όχι*	Εγγεγραμμένοι Φοιτητές (Χειμερινό εξάμηνο 2007-2008)	Αριθμός Φοιτητών που συμμετείχαν στις εξετάσεις		Συμμετέχοντες/Εγγεγραμμένους (%)		Αριθμός Φοιτητών που πέρασε επιτυχώς στην κανονική & επαναληπτική εξέταση		Επιτυχόντες/Συμμετέχοντες (%)	
								Α' περιόδου	Β' περιόδου	Α'	Β'	Α'	Β'	Α'	Β'
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ & ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ-ΛΙΠΑΡΩΝ ΥΛΩΝ-Ε	Ναι	3	2,0	ΕΠ	Κο	Ναι	173	101	65	58,4	37,6	41	35	40,6	53,8
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ & ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΦΡΟΥΤΩΝ-ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ-Θ	Ναι	3	5,5	ΕΠ	Κο	Ναι	179	103	59	57,5	33,0	52	20	50,5	33,9
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ & ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΦΡΟΥΤΩΝ-ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ-Ε	Ναι	3	2,0	ΕΠ	Κο	Ναι	94	66	34	70,2	36,2	34	22	51,5	64,7
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ & ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ-ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ-Θ	Ναι	3	5,5	ΕΠ	Κο	Ναι	156	80	64	51,3	41,0	26	36	32,5	56,3
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ & ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ-ΓΑΛ/ΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ-Ε	Ναι	3	2,0	ΕΠ	Κο	Ναι	108	47	37	43,5	34,3	20	30	42,6	81,1
ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΙΙ-Θ	Ναι	1	3,0	ΕΠ	Κο	Ναι	139	68	105	48,9	75,5	14	22	20,6	21,0
ΑΝΑΛΥΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΙΙ-Ε	Ναι	3	1,0	ΕΠ	Κο	Ναι	146	87	43	59,6	29,5	50	13	57,5	30,2
ΔΙΑΤΡΟΦΗ & ΘΡΕΠΤΙΚΗ ΑΞΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	Ναι	2	4,0	ΕΠ	Κο	Ναι	101	43	30	42,6	29,7	17	25	39,5	83,3
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ & ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΣΙΤΗΡΩΝ-Θ	Ναι	3	5,5	ΕΠ	Κο	Ναι	98	43	30	43,9	30,6	25	14	58,1	46,7

Μάθημα	Πολυαπλή Βιβλιογραφία	Σύνολο Ωρών	Διδακτικές Μονάδες	Υπόβαθρο (Υ) Επιστημονικής Περιοχής (ΕΠ) Γενικών Γνώσεων (ΓΓ) Ανάπτυξης Δεξιοτήτων (ΑΔ)	Κορμού(Κο) Ειδίκευσης(Ε) Κατεύθυνσης(Κα)	Επάρκεια Εκπαιδευτικών Μέσων Ναι/Όχι*	Εγγεγραμμένοι Φοιτητές (Χειμερινό εξάμηνο 2007-2008)	Αριθμός Φοιτητών που συμμετείχαν στις εξετάσεις		Συμμετέχοντες/Εγγεγραμμένους (%)		Αριθμός Φοιτητών που πέρασε επιτυχώς στην κανονική & επαναληπτική εξέταση		Επιτυχόντες/Συμμετέχοντες (%)	
								Α' περιόδου	Β' περιόδου	Α' περιόδου	Β' περιόδου	Α' περιόδου	Β' περιόδου	Α' περιόδου	Β' περιόδου
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ & ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΣΙΤΗΡΩΝ-Ε	Ναι	3	2,0	ΕΠ	Κο	Ναι	142	88	77	62,0	54,2	29	35	33,0	45,5
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ & ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΑΛΙΕΥΜΑΤΩΝ-Θ	Ναι	3	5,5	ΕΠ	Κο	Ναι	153	71	56	46,4	36,6	41	20	55,7	35,7
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ & ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΑΛΙΕΥΜΑΤΩΝ-Ε	Ναι	3	2,0	ΕΠ	Κο	Ναι	171	99	47	57,9	27,5	55	11	55,6	23,4
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ & ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ-ΚΡΕΑΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ-Θ	Ναι	3	5,5	ΕΠ	Κο	Ναι	102	59	33	57,8	32,4	29	16	49,2	48,5
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ & ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΡΕΑΤΟΣ-ΚΡΕΑΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΩΝ-Ε	Ναι	3	2,0	ΕΠ	Κο	Ναι	94	62	38	66,0	40,4	38	30	61,3	78,9
ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ	Ναι	2	3,5	ΕΠ	Κο	Ναι	92	42	49	45,7	53,3	4	49	9,5	100
ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	Ναι	2	3,5	ΕΠ	Κο	Ναι	76	37	40	48,7	52,6	4	40	10,8	100
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Θ	Ναι	2	3,5	ΕΠ	Κο	Ναι	162	71	72	43,8	44,4	12	11	16,9	15,3
ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ Ε	Ναι	2	1,0	ΕΠ	Κο	Ναι	62	53	11	85,5	17,7	45	9	84,9	81,8

Μάθημα	Πολυαπλή Βιβλιογραφία	Σύνολο Ωρών	Διδακτικές Μονάδες	Υπόβαθρο (Υ) Επιστημονικής Περιοχής (ΕΠ) Γενικών Γνώσεων (ΓΓ) Ανάπτυξης Δεξιοτήτων (ΑΔ)	Κορμού(Κο) Ειδίκευσης(Ε) Κατεύθυνσης(Κα)	Επάρκεια Εκπαιδευτικών Μέσων Ναι/Όχι*	Εγγεγραμμένοι Φοιτητές (Χειμερινό εξάμηνο 2007-2008)	Αριθμός Φοιτητών που συμμετείχαν στις εξετάσεις		Συμμετέχοντες/Εγγεγραμμένους (%)		Αριθμός Φοιτητών που πέρασε επιτυχώς στην κανονική & επαναληπτική εξέταση		Επιτυχόντες/Συμμετέχοντες (%)		
								Α' περιόδου	Β' περιόδου	Α'	Β'	Α'	Β'	Α'	Β'	
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΝΕΡΟΥ-ΔΙΑΘΕΣΗ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ-Θ	Ναι	1	2,0	ΕΠ	Κο		0									
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΝΕΡΟΥ-ΔΙΑΘΕΣΗ ΑΠΟΒΛΗΤΩΝ-Ε	Ναι	3	1,5	ΕΠ	Κο		0									
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΟΙΝΩΝ-Θ	Ναι	1	2,0	ΕΠ	Κο		0									
ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΟΙΝΩΝ-Ε	Ναι	3	1,5				0									
ΤΕΧΝΙΚΑ ΑΓΓΛΙΚΑ	Ναι	4	3,5	ΕΠ	Κο	Ναι	58	41	26	70,7	44,8	15	21	36,6	80,8	
ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	Ναι	2	3,5	ΕΠ	Κο	Ναι	83	53	33	63,9	39,8	21	33	39,6	100,0	
ΑΡΧΕΣ ΛΟΓΙΣΤΙΚΗΣ	Ναι	2	3,5	ΓΓ	Κο	Ναι	93	53	39	57,0	41,9	23	39	43,4	100,0	
ΕΡΓΑΣΙΑΚΕΣ ΣΧΕΣΕΙΣ	Ναι	2	3,5	ΓΓ	Κο		0									
ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	Ναι	2	3,5	ΕΠ	Κο		0									
ΔΕΟΝΤΟΛΟΓΙΑ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΟΣ	Ναι	2	3,5	ΕΠ	Κο		0									
ΑΓΓΛΙΚΑ Ι	Ναι	2	0	ΓΓ	Κο	Ναι	141	39	21	27,7	14,9	20	20	51,3	95,2	
ΑΓΓΛΙΚΑ ΙΙ	Ναι	2	0	ΓΓ	Κο	Ναι	137	30	14	21,9	10,2	17	13	56,7	92,9	
ΑΓΓΛΙΚΑ ΙΙΙ	Ναι	2	0	ΓΓ	Κο	Ναι	207	47	26	22,7	12,6	31	26	66,0	100,0	

Μάθημα	Πολυαπλή Βιβλιογραφία	Σύνολο Ωρών	Διδακτικές Μονάδες	Υπόβαθρου (Υ) Επιστημονικής Περιοχής (ΕΠ) Γενικών Γνώσεων (ΓΓ) Ανάπτυξης Δεξιοτήτων (ΑΔ)	Κορμού(Κο) Ειδίκευσης(Ε) Κατεύθυνσης(Κα)	Επαρκεί Εκπαιδευτικών Μέσων Ναι/Όχι*	Φοιτητές Εγγεγραμμένοι (Χειμερινό εξάμηνο 2007-2008)	Αριθμός Φοιτητών που συμμετείχαν στις εξετάσεις		Συμμετέχοντες/Εγγεγραμμένους (%)		Αριθμός Φοιτητών που πέρασε επιτυχώς στην κανονική & επαναληπτική εξέταση		Επιτυχόντες/Συμμετέχοντες (%)	
								Α' περιόδου	Β' περιόδου	Α' περιόδου	Β' περιόδου	Α' περιόδου	Β' περιόδου	Α' περιόδου	Β' περιόδου
ΕΦΑΡΜΟΓΕΣ ΤΗΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΚΗΣ ΣΤΗΝ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	Ναι	2	3,5	ΕΠ	Κο	Ναι	9	0	0	0	0				
ΥΠΟΛΟΓΙΣΤΙΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ ΣΤΗΝ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ	Ναι	2	3,5	ΕΠ	Κο		0								
ΣΥΝΤΑΞΗ ΤΕΧΝΙΚΩΝ ΕΚΘΕΣΕΩΝ	Ναι	2	3,5	ΓΓ	Κο	Ναι	43	40	11	93,0	25,6	29	0	72,5	0
ΠΤΥΧΙΑΚΗ ΕΡΓΑΣΙΑ	Ναι	10	30,0	ΑΔ	Κο	Ναι									
ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΑΣΚΗΣΗ	Ναι	5	0,0	ΑΔ	Κο	Ναι									

* Υπάρχουν επαρκή εκπαιδευτικά μέσα, όπως χώροι διδασκαλίας, υπολογιστές, εκπαιδευτικά λογισμικά; Αν η απάντηση είναι αρνητική, δώστε σύντομη αναφορά των ελλείψεων

Πίνακας 11-6.1 Κατανομή βαθμολογίας και μέσος βαθμός πτυχίου των αποφοίτων του Προπτυχιακού Προγράμματος Σπουδών

Έτος Αποφοίτησης	Κατανομή Βαθμών (%)				Μέσος όρος Βαθμολογίας (Σύνολο αποφοίτων)
	5.0-5.9	6.0-6.9	7.0-8.4	8.5-10.0	
2001-2002	1	4	3	0	6,54
2002-2003	3	27	19	0	6,84
2003-2004	4	38	14	1	6,68
2004-2005	8	39	12	1	6,63
2005-2006	7	34	3	0	6,46
Σύνολο	23	142	51	2	

Πίνακας 11-6.2 Εξέλιξη του αριθμού των αποφοίτων του Προπτυχιακού Προγράμματος Σπουδών και διάρκεια σπουδών

Έτος εισαγωγής	Διάρκεια σπουδών (έτη)						
	Κ	Κ+1	Κ+2	Κ+3	Κ+4	Δεν έχουν αποφοιτήσει	Σύνολο
2000-2001 ⁴	0	2	11	24	5	91	133
2001-2002	0	0	8	5	0	99	112
2002-2003	0	1	3	0	0	119	123
2003-2004	0	0	0	1	0	125	126
2004-2005	0	0	0	0	0	126	126
2005-2006	0	0	0	0	0	138	138
2006-2007	0	0	0	0	0	104	104

⁴ Κ: κανονική διάρκεια σπουδών (σε έτη) στο Τμήμα.

Πίνακας 11-7.1 Μαθήματα Μεταπτυχιακού Προγράμματος Σπουδών^[5]

Μάθημα	Πολλαπλή Βιβλιογραφία	Διδακτικές Μονάδες	Υποχρεωτικά (Υ) Κατ'Επιλογή Υποχρεωτικά (ΚΕ)	Κορμού(Κο) Ειδικευσης(Ε)
Προχωρημένη Χημεία και Ανάλυση Τροφίμων	Ναι	3	Υ	Κο
Προχωρημένη Τεχνολογία και Βιοτεχνολογία Τροφίμων	Ναι	3	Υ	Κο
Προχωρημένη Μικροβιολογία και Ασφάλεια Τροφίμων	Ναι	3	Υ	Κο
Εργαστήριο Ενόργανης Ανάλυσης και Μικροβιολογίας Τροφίμων	Ναι	4	Υ	Κο
Συσκευασία Τροφίμων	Ναι	2	ΚΕ	Κο
Ρεολογία Τροφίμων	Ναι	2	ΚΕ	Κο
Διατροφή	Ναι	3	Υ	Ε
Διαχείριση συστημάτων ποιότητας	Ναι	3	Υ	Ε
Εφαρμογές πληροφορικής στην Βιομηχανία Τροφίμων	Ναι	3	ΚΕ	Ε
Δομή Τροφίμων	Ναι	3	ΚΕ	Ε
Στατιστικός Ποιοτικός Έλεγχος	Ναι	3	ΚΕ	Ε
Προχωρημένα μάθημα Τεχνολογίας & Ελέγχου Ποιότητας ελαιολάδου και λιπαρών υλών	Ναι	3	ΚΕ	Ε
Μηχανική Τροφίμων	Ναι	3	ΚΕ	Ε
Διατροφή	Ναι	3	ΚΕ	Ε

⁵ Σε περίπτωση περισσότερων του ενός ΠΜΣ συμπληρώνεται ένας πίνακας ανά ΠΜΣ.

Μάθημα	Πολλαπλή Βιβλιογραφία	Διδακτικές Μονάδες	Υποχρεωτικά (Υ) Κατ'Επιλογή Υποχρεωτικά (ΚΕ)	Κορμού(Κο) Ειδίκευσης(Ε)
Διαχείριση συστημάτων ποιότητας	Ναι	3	ΚΕ	Ε
Έλεγχος και οργάνωση παραγωγής	Ναι	3	ΚΕ	Ε
Προσομοίωση Διεργασιών	Ναι	3	ΚΕ	Ε
Κλινική Διατροφή	Ναι	3	ΚΕ	Ε
Διατροφή του Ανθρώπου	Ναι	3	ΚΕ	Ε
Αθλητισμός και Διατροφή	Ναι	3	ΚΕ	Ε
Οργάνωση και Λειτουργία Μονάδων Διατροφής	Ναι	3	ΚΕ	Ε

Πίνακας 11-8. Συμμετοχή σε Διαπανεπιστημιακά Προγράμματα Σπουδών

	2006-2007	2005-2006	2004-2005	2003-2004	2002-2003	Σύνολο
Φοιτητές του Τμήματος που φοίτησαν σε ξένο ΑΕΙ	2	7	6	6	3	24
Επισκέπτες φοιτητές ξένων ΑΕΙ στο Τμήμα	2	3	2	1	1	9
Μέλη ακαδημαϊκού προσωπικού του Τμήματος που μετακινήθηκαν σε άλλο ΑΕΙ	2	2	2	1	2	9
Μέλη ακαδημαϊκού προσωπικού άλλων ΑΕΙ που μετακινήθηκαν στο Τμήμα	2	3	2	2	2	11

Πίνακας 11-9. Επιστημονικές δημοσιεύσεις

	A	B	Γ	Δ	E	Z	H	Θ	I	K
2007	1	33	4	31	1	1	3	7	0	5
2006	2	27	1	14	7	1	2	5	0	1
2005	0	17	0	17	8	3	1	3	0	3
2004	0	22	1	19	1	0	0	6	0	2
2003	2	15	2	8	1	0	0	4	0	2
Σύνολο	5	114	8	89	18	5	6	25	0	13

Επεξηγήσεις:

A: Βιβλία/μονογραφίες

B: Εργασίες σε επιστημονικά περιοδικά με κριτές

Γ: Εργασίες σε επιστημονικά περιοδικά χωρίς κριτές

Δ: Εργασίες σε πρακτικά συνεδρίων με κριτές

E: Εργασίες σε πρακτικά συνεδρίων χωρίς κριτές

Z: Κεφάλαια σε συλλογικούς τόμους

H: Άλλες εργασίες

Θ: Ανακοινώσεις σε επιστημονικά συνέδρια (με κριτές) που εκδίδουν πρακτικά

I: Ανακοινώσεις σε επιστημονικά συνέδρια (με κριτές) που δεν εκδίδουν πρακτικά

K: Άλλα

Πίνακας 11-10. Αναγνώριση του ερευνητικού έργου

	A	B	Γ	Δ	E	Z	H
2007	404	0	1	4	1	7	0
2006	318	0	1	1	3	1	0
2005	182	0	1	1	2	0	0
2004	101	0	5	0	0	1	0
2003	88	0	1	1	0	0	0
Σύνολο	1093	0	9	7	6	9	0

Επεξηγήσεις:

A: Ετεροαναφορές

B: Αναφορές του ειδικού/επιστημονικού τύπου

Γ: Βιβλιοκρισίες

Δ: Συμμετοχές σε επιτροπές επιστημονικών συνεδρίων

E: Συμμετοχές σε συντακτικές επιτροπές επιστημονικών περιοδικών

Z: Προσκλήσεις για διαλέξεις

H: Διπλώματα ευρεσιτεχνίας

11. ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

11.1. Υποδομές και εξοπλισμός Βιομηχανικού Εργαστηρίου Μηχανικής και Επεξεργασίας Τροφίμων

11.1.1. Κτιριακές εγκαταστάσεις

Το κυρίως Βιομηχανικό Εργαστήριο, αποτελείται από ένα ενιαίο ισόγειο χώρο συνολικού εμβαδού περίπου 1000 τετραγωνικών μέτρων, ο οποίος περιλαμβάνει τα εξής τμήματα:

- Επεξεργασίας γαλακτοκομικών προϊόντων και πολυδυνάμων συσκευών επεξεργασίας τροφίμων
- Επεξεργασίας κρεατοσκευασμάτων
- Επεξεργασίας φρούτων και λαχανικών
- Επεξεργασίας προϊόντων σιτηρών
- Επεξεργασίας καταψυγμένων προϊόντων
- Επεξεργασίας κονσερβοποιημένων προϊόντων
- Επεξεργασίας αφυδατωμένων προϊόντων
- Παραγωγής κρασιών
- Παραγωγής και επεξεργασίας ελαιολάδου και σποροελαίων
- Επεξεργασίας αλιευμάτων
- Ψυκτικός θάλαμος κατάψυξης (-18 °C), εμβαδού 7,5 τετ. μέτρων
- Ψυκτικός θάλαμος ψύξης (4 °C), εμβαδού 4,5 τετρ. μέτρων
- Εργαστήριο μελέτης της υφής των τροφίμων
- Εργαστήριο γενικών αναλύσεων
- Αποθηκευτικοί χώροι, πρώτων υλών, ανταλλακτικών και αντιδραστηρίων - γυάλινων υλικών
- Λεβητοστάσιο
- Μηχανοστάσιο ψυκτικών μηχανημάτων
- Μηχανουργείο, πλήρως εξοπλισμένο με τόρνο, δράπανα κλπ
- Ηλεκτροτεχνουργείο /Ηλεκτρονικό εργαστήριο

11.1.2. Μηχανολογικός εξοπλισμός

Τα κυριότερα μηχανήματα που περιλαμβάνει το Βιομηχανικό Εργαστήριο είναι τα ακόλουθα:

Πολυδύναμα μηχανήματα

- Συσκευή μελέτης εναλλαγής θερμότητας, αποτελούμενη από ένα γυάλινο/ανοξειδωτο σωληνωτό εναλλάκτη και ένα ομοειδή γυάλινο/γυάλινο με πλήρες σύστημα μέτρησης και καταγραφής θερμοκρασιών και ροής, της εταιρείας E.I.V.S., Γαλλίας
- Συσκευή μελέτης μηχανικής ρευστών από γυαλί, εφοδιασμένη με ροόμετρα (ροτάμετρο, βεντούρι, διάφραγμα), αγωγούς, βάνες και κάμψεις διαφόρων διατομών και υλικών κατασκευών και με ηλεκτρονικό σύστημα μέτρησης της πτώσης πίεσης λόγω τριβών, της E.I.V.S., Γαλλίας

Συσκευές μηχανικών & φυσικών διαχωρισμών

- Εργαστηριακή φιλτροπρέσσα, της εταιρείας HAKU, Γερμανίας

- Φυγοκεντρικός διαχωριστής/διαυγαστής, της εταιρείας ALFA-LAVAL, Γαλλίας
- Συσκευή υπερδιήθησης, τύπου καθέτων πλακών, της εταιρείας RHONE-POULENC, Γαλλίας
- Συσκευή ηλεκτροδιαπίδυσης (electrodialysis), με πλήρες σύστημα ελέγχου λειτουργίας και καταγραφής διαφόρων παραμέτρων, της εταιρείας S.R.T.I., Γαλλίας
- Συσκευή κλασματικής απόσταξης, με δυνατότητα χρησιμοποίησης και στήλης με ή χωρίς ανοξειδωτο packing και πλήρες ηλεκτρονικό σύστημα ελέγχου καταγραφής θερμοκρασιών και λόγου αντirroής, της εταιρείας E.I.V.S., Γαλλίας
- Διβάθμιος συμπυκνωτής κατερχόμενη στιβάδας, εξατμιστικής ικανότητας 100 l/h, με δυνατότητα λειτουργίας υπό ελεγχόμενη ελαττωμένη πίεση μέχρι 100 mbar, πλήρως αυτοματοποιημένος με έλεγχο λειτουργίας μέσω ηλεκτρονικού υπολογιστή, της εταιρείας ALFA-LAVAL, Σουηδίας

Μηχανήματα αφυδάτωσης

- Ξηραντήριο υγρών τροφίμων με εκνέφωση(spray-drier), εξατμιστικής ικανότητας 50 l/h, της εταιρείας NIRO, Δανίας
- Ξηραντήριο υγρών τροφίμων με τύμπανα (drum-drier), εξοπλισμένο με όργανα καταγραφής θερμοκρασιών, της εταιρείας G.M.F. GOUDA, Ολλανδίας
- Ξηραντήριο στερεών τροφίμων με δίσκους (tray-drier) με σύστημα ελέγχου του ρυθμού ξήρανσης, της εταιρείας APEX, Μ. Βρετανίας
- Ξηραντήριο ρευστοποιημένης στιβάδας στερεών τροφίμων με αυτόματη τροφοδοσία, σύστημα αφύγρανσης του αέρα και πλήρη σύστημα ελέγχου των θερμοκρασιών, της εταιρείας NEU, Γαλλίας
- Πιλοτικός λυοφιλιοποιητής (Freeze drier), της εταιρείας CHRIST, Γερμανίας

Μηχανήματα κονσερβοποίησης

- Στατικός κατακόρυφος αποστειρωτήρας ,με καταγραφικό θερμοκρασίας, της εταιρείας WEBECO, Γερμανίας.
- Περιστροφικός αποστειρωτήρας τύπου HYDROLOCK, για μεγέθη κονσερβών από 100 g μέχρι 5 kg, με καταγραφικό θερμοζευγών και πλήρως αυτοματοποιημένο, της εταιρείας A.C.B., Γαλλίας.
- Στατικός οριζόντιος αποστειρωτήρας-βραστήρας, της εταιρείας KORIMAT, Γερμανίας.
- Δύο χειροκίνητα κλειστικά κονσερβών 1/2 και 1 kg, της εταιρείας LANICO, Γερμανίας.
- Ηλεκτροκίνητο κλειστικό κονσερβών μεγεθών από 1/2 μέχρι 5 kg, της εταιρείας HENRI BIAUGEAUD, Γαλλίας.
- Κλειστικό βάζων παντός μεγέθους, της εταιρείας HENRI BIAUGEAUD, Γαλλίας.

Συσκευές κατάψυξης

- Τούνελ υγρού αζώτου δυναμικότητας 300 kg/h, της εταιρείας AIR LIQUIDE, Γαλλίας.
- Συσκευή κατάψυξης με υγρό άζωτο προγραμματιζόμενη, με καταγραφή της θερμοκρασίας και δοχείο Dewar χωρητικότητας 100 l υγρού αζώτου, της εταιρείας NICCOOL, Γαλλίας.

- Συσκευή κατάψυξης με αέρα, ρευστοποιημένης στιβάδας, θερμοκρασία αέρα μέχρι $-45\text{ }^{\circ}\text{C}$ (ιδιοκατασκευή).
- Συσκευή κατάψυξης με εμβάπτιση μέχρι $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ (ιδιοκατασκευή)

Μηχανήματα επεξεργασίας γαλακτοκομικών προϊόντων

- Δύο πλήρεις γραμμές ομογενοποίησης-παστερίωσης-ψύξης του γάλακτος δυναμικότητας 160 l/h , ο ένας ομογενοποιητής είναι με μία κεφαλή και τρία έμβολα της εταιρείας ALM, Γαλλίας, και ο άλλος είναι με δύο κεφαλές και δύο έμβολα, της εταιρείας MATTERSON, Αγγλίας, και οι πλακοειδείς εναλλάκτες είναι της εταιρείας VICARB, Γαλλίας
- Κορυφολόγος κρέμας γάλακτος δυναμικότητας 160 l/h, της εταιρείας WESTFALIA, Γερμανίας.
- Πλήρης γραμμή παραγωγής τυριών, με διπλότοιχο θερμαινόμενο και ανατρεπόμενο δοχείο και τυροδεξαμενή, της εταιρείας SORDI, Γαλλίας.
- Συσκευή υπερδιήθησης/αντίστροφης ώσμωσης, τύπου οριζοντίων πλακών, της εταιρείας BURTON CORBLIN, Γαλλίας.
- Δύο διπλότοιχες θερμαινόμενες, φορητές και αναδευόμενες δεξαμενές για ανάπτυξη καλλιεργειών, χωρητικότητας 194 l, της εταιρείας PIERRE GUERIN, Γαλλίας
- Συσκευή παραγωγής παγωτού
- Βουτυροκάδος, της εταιρείας BURR, Ιταλίας.

Μηχανήματα επεξεργασίας κρέατος

- Εύλινη τράπεζα κοπής κρέατος
- Συσκευή άλεσης κρέατος (Cutter), της εταιρείας KRAMER GREBE, Γερμανίας
- Γεμιστικό αλλαντικών κενού, της εταιρείας WEMAG, Γερμανίας
- Μύλος κολλοειδών, της εταιρείας PUC, Γερμανίας
- Αναμίκτης κενού για παραγωγή ζαμπόν
- Κλειμπαδόρος
- Προωριμαντήριο αλλαντικών
- Ωριμαντήριο αλλαντικών, πλήρως αυτοματοποιημένο, της εταιρείας Ρουμελιώτη, Ελλάδας
- Καπνιστήριο αλλαντικών, πλήρως αυτοματοποιημένο, της εταιρείας Ρουμελιώτη, Ελλάδας

Μηχανήματα επεξεργασίας αλιευμάτων

- Ανοξείδωτες λεκάνες καθαρισμού και φιλετοποίησης ψαριών
- Ξηραντήριο ψαριών

Μηχανήματα επεξεργασίας φρούτων-λαχανικών

- Περιστρεφόμενο πλυντήριο φρούτων, της εταιρείας HENRI BIAUGEAUD, Γαλλίας
- Αποχυμωτής εσπεριδοειδών, της εταιρείας HENRI BIAUGEAUD, Γαλλίας
- Εκχυρνωτής ελιών/κερασιών, της εταιρείας HENRI BIAUGEAUD, Γαλλίας
- Κοπτικό λαχανικών, της εταιρείας HENRI BIAUGEAUD, Γαλλίας
- Μηχανικός αποφλοιωτής πατάτας, της εταιρείας HENRI BIAUGEAUD, Γαλλίας
- Συσκευή απομάκρυνσης φλοιών φρούτων (ραφινέζα), της εταιρείας HENRI BIAUGEAUD, Γαλλίας

- Απαερωτής χυμών με αντλία κενού, της εταιρείας BUSCH, Γαλλίας
- Κοχλιωτός λευκαντήρας ατμού, της εταιρείας CLERELY, Γαλλίας
- Πολυδύναμη συσκευή κοπής φρούτων σε κύβους, φέτες κλπ, της εταιρείας SOLIA, Γαλλίας.
- Συσκευή ωσμωτικής αφυδάτωσης καρπών (ιδιοκατασκευή)
- Δύο θάλαμοι ωρίμανσης φρούτων
- Θάλαμοι ελεγχόμενης ατμόσφαιρας CO₂

Μηχανήματα παραγωγής κρασιών

- Συσκευή απορρόγωσης σταφυλιών
- Μηχανικό πατητήρι σταφυλιών, της εταιρείας ARIETE, Γαλλίας
- Φορητή φιλτροπρέσσα με δεξαμενή προεπίστρωσης για διαύγαση κρασιών, της εταιρείας LAFERT, Γαλλίας
- Πέντε ανοξειδωτες δεξαμενές αποθήκευσης κρασιών
- Συσκευή ανθρακίκωσης ποτών
- Πωματιστικό φελλών φιαλών

Μηχανήματα επεξεργασίας σιτηρών

- Εργαστηριακός κυλινδρόμυλος, της εταιρείας CHOPIN, Γαλλίας
- Πλανητικός σφαιρόμυλος, της εταιρείας FRISCH, Ελβετίας
- Φορητός σφυρόμυλος, κατάλληλος και για υγρή άλεση, της εταιρείας APEX, Αγγλίας
- Σφυρόμυλος με κυκλώνα διαχωρισμού, της εταιρείας PROMIL, Γαλλίας
- Ηλεκτρικός φούρνος, της εταιρείας NEFF, Γερμανίας
- Συσκευή παραγωγής μακαρονιών και συναφών προϊόντων, της εταιρείας UOVA LAMPA, Ιταλίας
- Συσκευή εργαστηριακών κόσκινων, της εταιρείας PROLABO, Γαλλίας
- Αλβεογράφος, της εταιρείας CHOPIN, Γαλλίας
- Ζυμοταχυγράφος, της εταιρείας CHOPIN, Γαλλίας
- Ξηραντήριο προσδιορισμού υγρασίας, της εταιρείας CHOPIN, Γαλλίας
- Κόσκινα καθαρισμού σιτηρών (τριέρια), της εταιρείας CHOPIN, Γαλλίας
- Εξτενσιογράφος-Φαρινογράφος, της εταιρείας MAX EGGGER, Αυστρίας
- Αμυλογράφος, της εταιρείας MAX EGGGER, Αυστρίας
- Θερμός εξωθητής (cooker-extruder) δύο κοχλιών, μοντέλο BC 45, της εταιρείας CLEXTRAL Γαλλίας, με προσαρμοσμένο στην έξοδο ρεόμετρο σχισμής και με ηλεκτρονική διάταξη καταγραφής παραμέτρων λειτουργίας της συσκευής σε H/Y (ιδιοκατασκευή)

Μηχανήματα παραγωγής ελαιολάδου και σπορελαίων

- Πλήρες συγκρότημα ελαιουργείου δυναμικότητας επεξεργασίας 250 kg ελιών/ώρα αποτελούμενο από σπαστήρα των ελιών, ελαιομαλάκτη, αντλία μεταφοράς της ελαιομάζας, οριζόντιο φυγοκεντρικό διαχωριστή τύπου DECANTER της εταιρείας ROBATEL, Γαλλίας και φυγοκεντρικό διαυγαστή του λαδιού της εταιρείας WESTFALIA, Γερμανίας
- Πλήρες συγκρότημα ραφίναρίσματος των λαδιών αποτελούμενο από συσκευές εξουδετέρωσης - αποχρωματισμού - απόσμησης
- Συσκευή υδρογόνωσης λαδιών για παραγωγή μαργαρίνης

Όλα τα μηχανήματα επεξεργασίας του Βιομηχανικού Εργαστηρίου συνοδεύονται και από τα απαραίτητα για τη λειτουργία τους βοηθητικά μηχανήματα, όπως αντλίες διαφόρων τύπων, δεξαμενές κλπ.

Επίσης, το Εργαστήριο είναι εξοπλισμένο με δίκτυα παροχής συμπιεσμένου αέρα (6 bar), ατμού, φυσικού νερού, αποσκληρυνμένου νερού, θερμού νερού και ψυχρού νερού (8 °C).

Επιπλέον, στον εξοπλισμό του Εργαστηρίου περιλαμβάνονται και τα ακόλουθα μηχανήματα:

- Συσκευή μελέτης ανάδευσης /ανάμιξης υγρών τροφίμων (ιδιοκατασκευή)
- Δύο ζυμωτήρες βιομηχανικών ζυμώσεων χωρητικότητας 5 l, πλήρως αυτοματοποιημένοι και εξοπλισμένοι με όργανα ελέγχου διαφόρων παραμέτρων, της εταιρείας BIOLAFITTE, Γαλλίας
- Αυτοαποστειρούμενος κάδος ζυμώσεων, τροχήλατος, χωρητικότητας 500 l, με πλήρη όργανα ελέγχου παραμέτρων της εταιρείας BIOLAFITTE, Γαλλίας
- Συσκευή STEFAN για τη παραγωγή ανακατεργασμένων τυριών και αλοιφών
- Συγκρότημα ψύξης νερού της εταιρείας, E.V.S. Γαλλίας
- Στήλη αποσκήρυνσης νερού με πιεστικό δοχείο, της εταιρείας PROSOFT, Γαλλίας
- Συγκρότημα λεβητοστασίου με ατμογεννήτρια δυναμικότητας 2 τόνων ατμού/ώρα, της εταιρείας Ήφαιστος, Ελλάδα.

Τέλος, στο τμήμα του Εργαστηρίου όπου μελετούνται οι φυσικές ιδιότητες των τροφίμων υπάρχουν τα ακόλουθα μηχανήματα:

- Συσκευή μέτρησης της υφής στερεών τροφίμων της εταιρείας INSTRON, επιτραπέζιο μοντέλο 1410, ΗΠΑ με διάταξη ηλεκτρονικής καταγραφής και ανάκτησης δεδομένων σε Η/Υ (ιδιοκατασκευή).
- Χρωματομέτρο τριών συντεταγμένων, της εταιρείας Dr LANGE, Γερμανίας
- Φούρνοι μικροκυμάτων με θερμοζεύγος, της εταιρείας MIELE, Γερμανίας.
- Ξωδόμετρα διαφόρων τύπων, όπως κατερχόμενης σφαίρας, τριχοειδούς Ubbelohde, κώνου-πλάκας, όπως και με ατράκτους της εταιρείας BROOKFIELD, ΗΠΑ, καθώς και ένα σωληνωτό ρεόμετρο νέας και πρωτότυπης ιδιοκατασκευής.
- Επίσης υπάρχουν συσκευές για βασικές αναλύσεις όπως πυριαντήρια για προσδιορισμό υγρασίας, πυριαντήριο κενού, φούρνος προσδιορισμού τέφρας, πεχάμετρα, υδατόλουτρα, ζυγοί με ακρίβεια από 0, 1 μέχρι 0,0001 g, κλπ.

11.2. Υποδομές και εξοπλισμός Ερευνητικού Εργαστηρίου Μελέτης Φυσικών και Χημικών Παραμέτρων Τροφίμων

Το εργαστήριο αυτό καταλαμβάνει έκταση 250 τετρ. μέτρων και είναι εξοπλισμένο με τα πλέον σύγχρονα και εξελεγμένα επιστημονικά όργανα που διεθνώς υπάρχουν για ερευνητικούς σκοπούς σε όλα τα πεδία της Επιστήμης Τροφίμων.

Στον εξοπλισμό του περιλαμβάνονται:

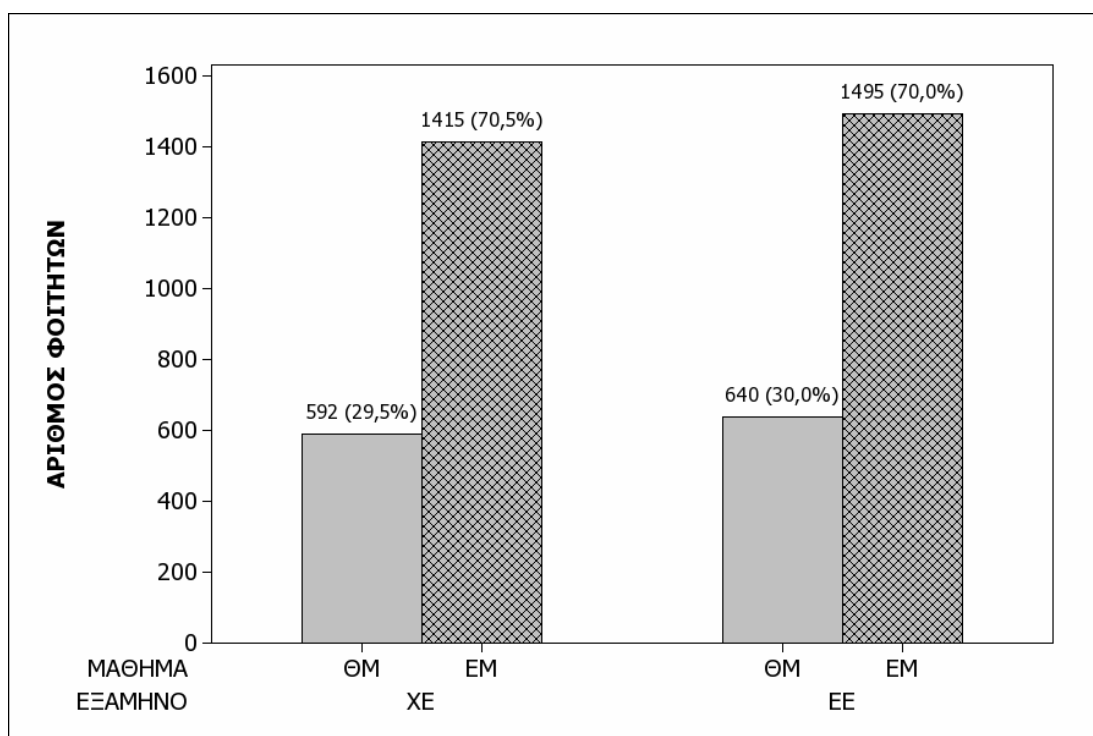
- Ηλεκτρονικό Μικροσκόπιο Σάρωσης, της εταιρείας Carl Zeiss, model EVO 50 XVP με δυνατότητα λειτουργίας τόσο σε υψηλό κενό όσο και σε μεταβλητή πίεση, με διακριτική ικανότητα μέχρι 2,0 nm, εξοπλισμένο με συσκευή στοιχειακής μικροανάλυσης ακτίνων X (EDS) της εταιρείας Bruker AX S, model Quantax 200 και επίσης με ψυχόμενη/θερμαινόμενη τράπεζα δειγματοφορέα για τη παρατήρηση βιολογικών δειγμάτων με υψηλό ποσοστό υγρασίας (>80%) στη φυσική τους κατάσταση.
- Περιθλασίμετρο Ακτίνων X, model XPert Pro MPD, εξοπλισμένο με θερμαινόμενη τράπεζα δειγματοφορέα για τη μελέτη των μεταπτώσεων κατά την ανάλυση φάσεων σε συνάρτηση με τη θέρμανση του δείγματος, της εταιρείας Panalytical

- Φασματογράφος ατομικής απορρόφησης, model 2100, εξοπλισμένος με φούρνο γραφίτη, της εταιρείας Perkin - Elmer
- Δύο αέριοι χρωματογράφοι, εξοπλισμένοι με ανιχνευτές FID , PID και ECD, της εταιρείας Thermo
- Ένας αέριος χρωματογράφος συνδεδεμένος με φασματογράφο μάζας/μάζας (GC - MS/MS), model Ultra trace - Q Polaris, της εταιρείας Thermo
- Δύο υγροί χρωματογράφοι υψηλής απόδοσης (HPLC) εξοπλισμένοι με ανιχνευτές Υπεριώδους/ορατού, Δείκτη διάθλασης και Φθορισμομετρίας, της εταιρείας Thermo
- Φασματογράφος FT/IR μοντέλο Nicolet 380, κατάλληλος για τη μελέτη δειγμάτων σε ξηρή μορφή και σε υγρή μορφή, της εταιρείας Thermo
- Φασματοφωτόμετρο υπεριώδους /ορατού, μοντέλο Helios, της εταιρείας Thermo
- Φθορισμόμετρο, της εταιρείας Shimadzu
- Όργανο μέτρησης της οπτικής γωνίας επαφής (optical contact angle camera) της εταιρείας KSV
- Συσκευή κοκκομετρικής ανάλυσης με σκέδαση φωτός (Laser particle size analyser), κατάλληλη για μέτρηση του μεγέθους σωματιδίων σε υγρή κατάσταση και σε ξηρή μορφή, της εταιρείας Malvern
- Ομογενοποιητές υπερήχων λουτρού και ράβδου
- Συσκευές χρωματογραφίας πηκτής
- Ψυχόμενη υπερφυγόκεντρος που λειτουργεί και υπό κενό, της εταιρείας Sorvall
- Θερμιδόμετρο διαφορικής σάρωσης (DSC), model DSC 6, της εταιρείας Perkin – Elmer
- Οπτικό μικροσκόπιο model Axion Star, με προσαρμοσμένη φωτογραφική μηχανή, της εταιρείας Zeiss
- Έγχρωμη ταχικάμερα, με ταχύτητα 32000 frames/s, της εταιρείας Redlake
- Ζυγοί από ένα μέχρι πέντε δεκαδικά ψηφία

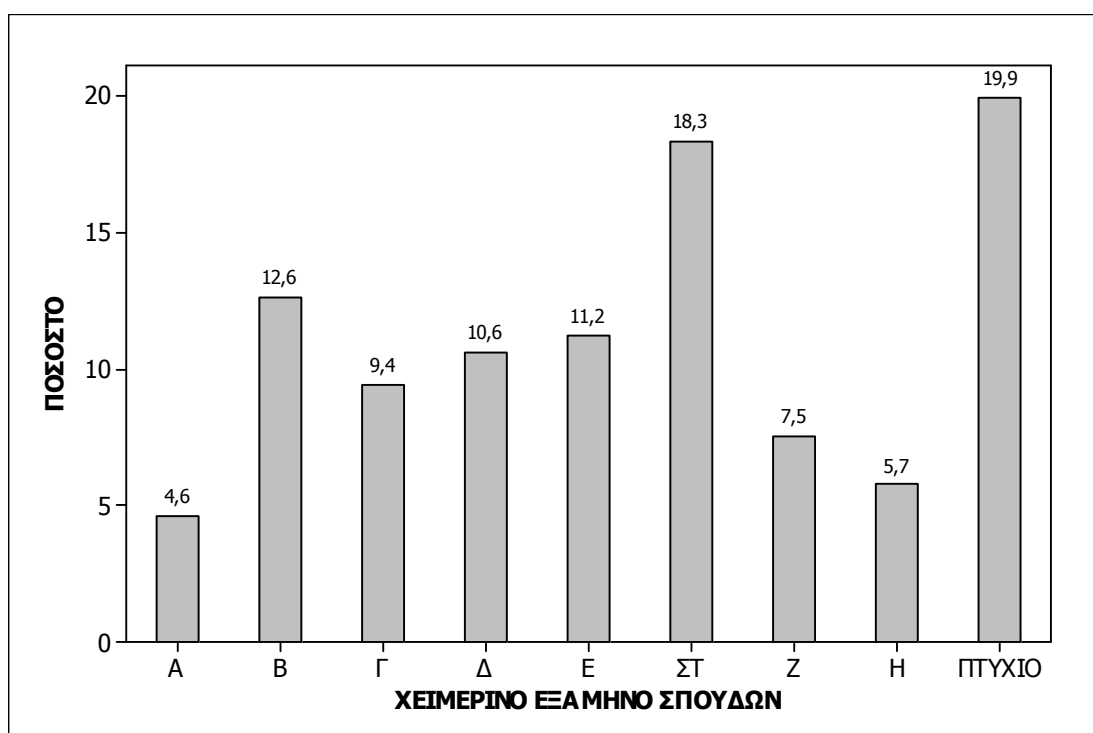
Ερευνητική μονάδα ρεολογίας

- Δυναμικός μηχανικός θερμικός αναλυτής (DMA), model CVOR 150, της εταιρείας Bohlin
- Πολυδύναμο σωληνωτό ρεόμετρο TR-1, με προγραμματιζόμενη θέρμανση, κατάλληλο για τη μέτρηση υδατικών συστημάτων σε κατάσταση είτε διαλύματος είτε αιωρήματος, σε θερμοκρασίες > 100 °C και για εύρος τιμών ιξώδους 1 - 100000 mPas, ιδιοκατασκευή
- Δυναμικό ρεόμετρο υοειδή σωλήνα, κατάλληλο για τη μελέτη εξαιρετικά ευαίσθητων πηκτών και ψευδοπηκτών, με ή χωρίς εγκλωβισμένα σωματίδια, ιδιοκατασκευή
- Όργανο μέτρησης της υφής των τροφίμων, Texture Analyzer, model TA - XA plus

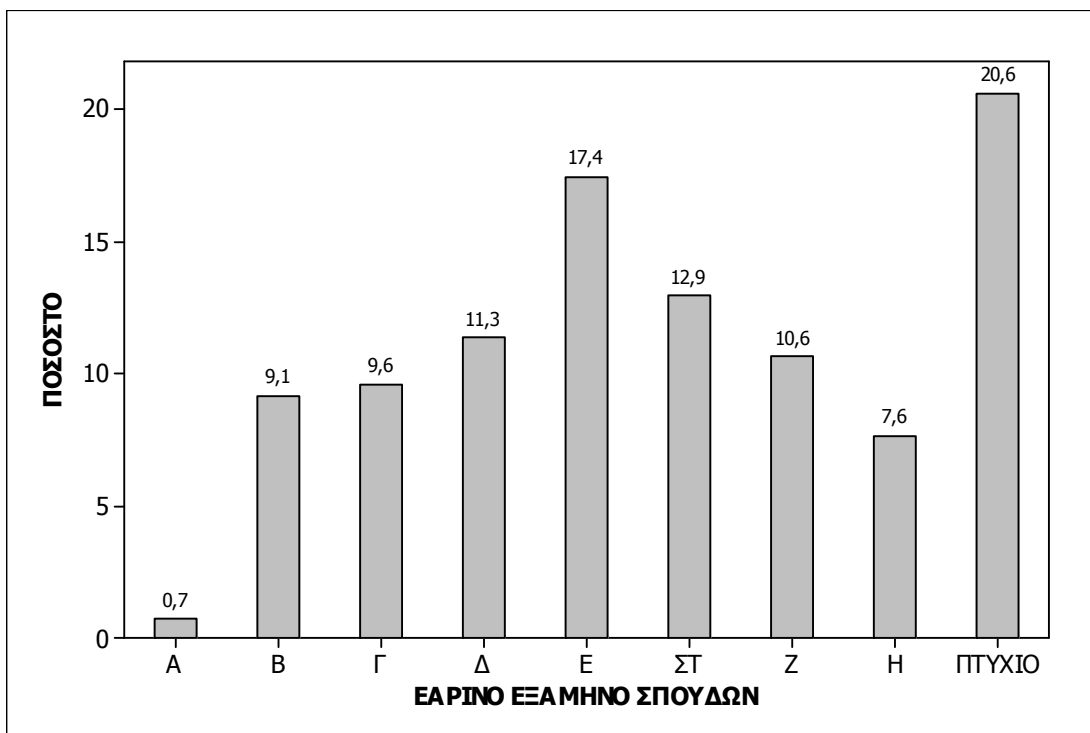
11.3. Σχήματα



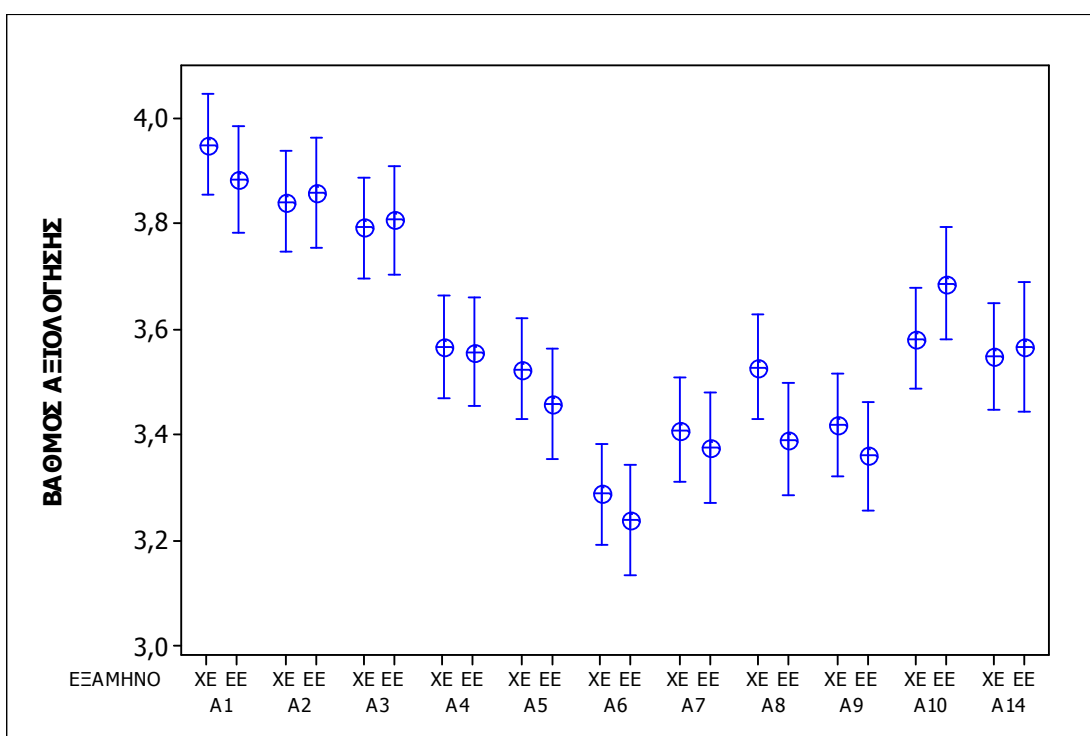
Σχ. 1. Κατανομή ερωτηματολογίων με βάση το θεωρητικό και εργαστηριακό μέρος των μαθημάτων.



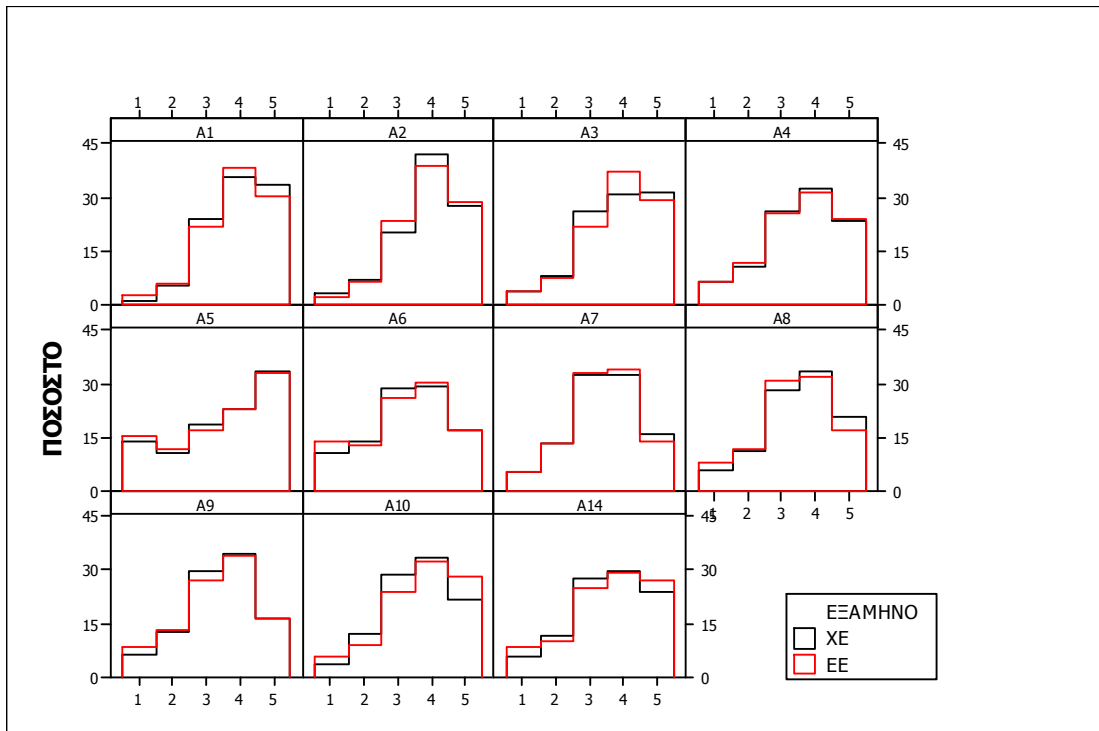
Σχ. 2. Κατανομή ερωτηματολογίων κατά εξάμηνο σπουδών (χειμερινό εξάμηνο).



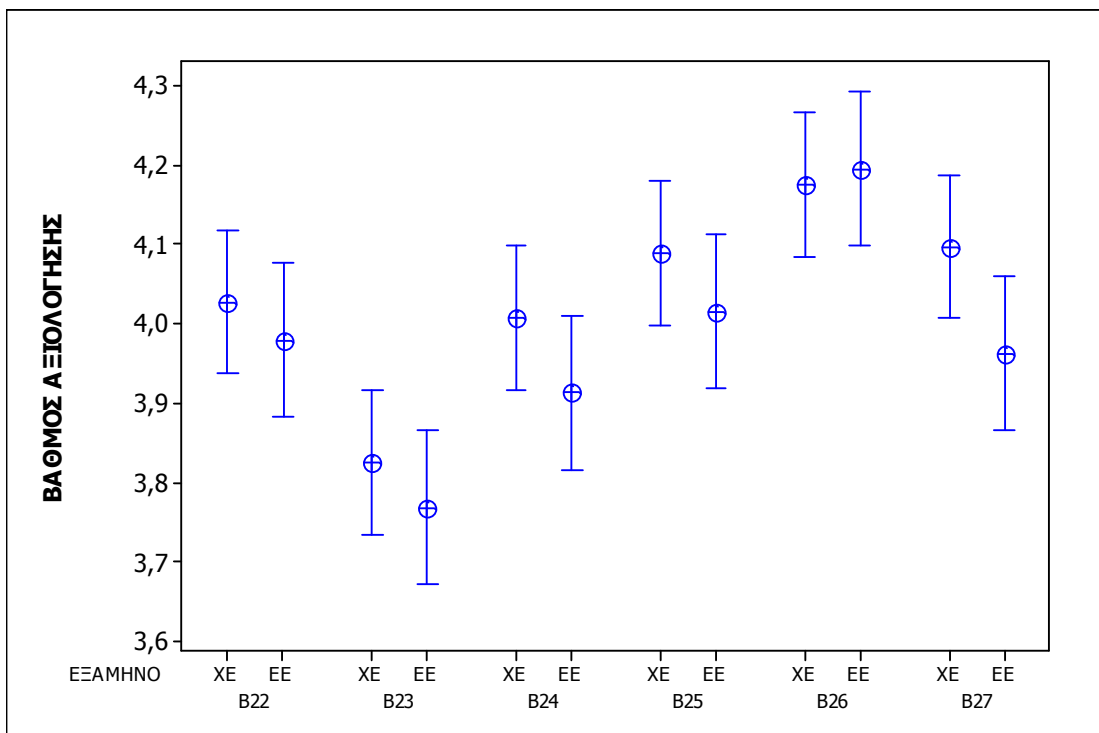
Σχ. 3. Κατανομή ερωτηματολογίων κατά εξάμηνο σπουδών (εαρινό εξάμηνο).



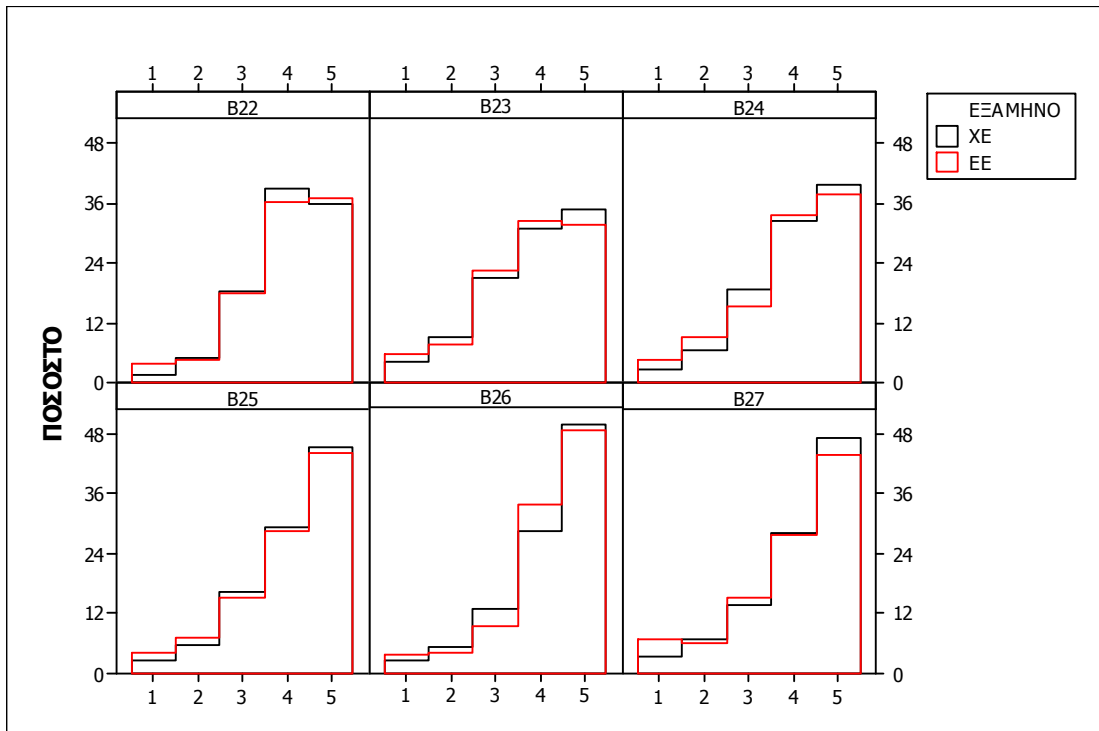
Σχ. 4. Αποτελέσματα αξιολόγησης των θεωρητικών μαθημάτων (μέσοι όροι βαθμολογίας με τα 95% όρια εμπιστοσύνης).



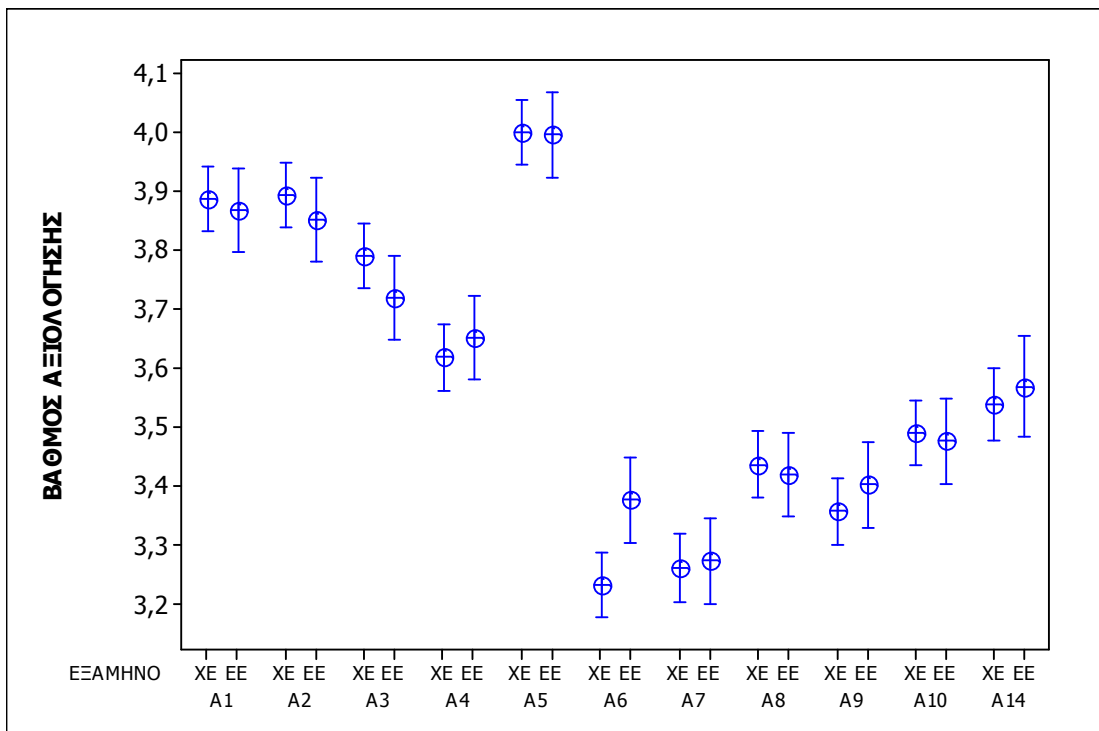
Σχ. 5. Αποτελέσματα αξιολόγησης των θεωρητικών μαθημάτων (ποσοστά ανά βαθμό της κλίμακας 1-5).



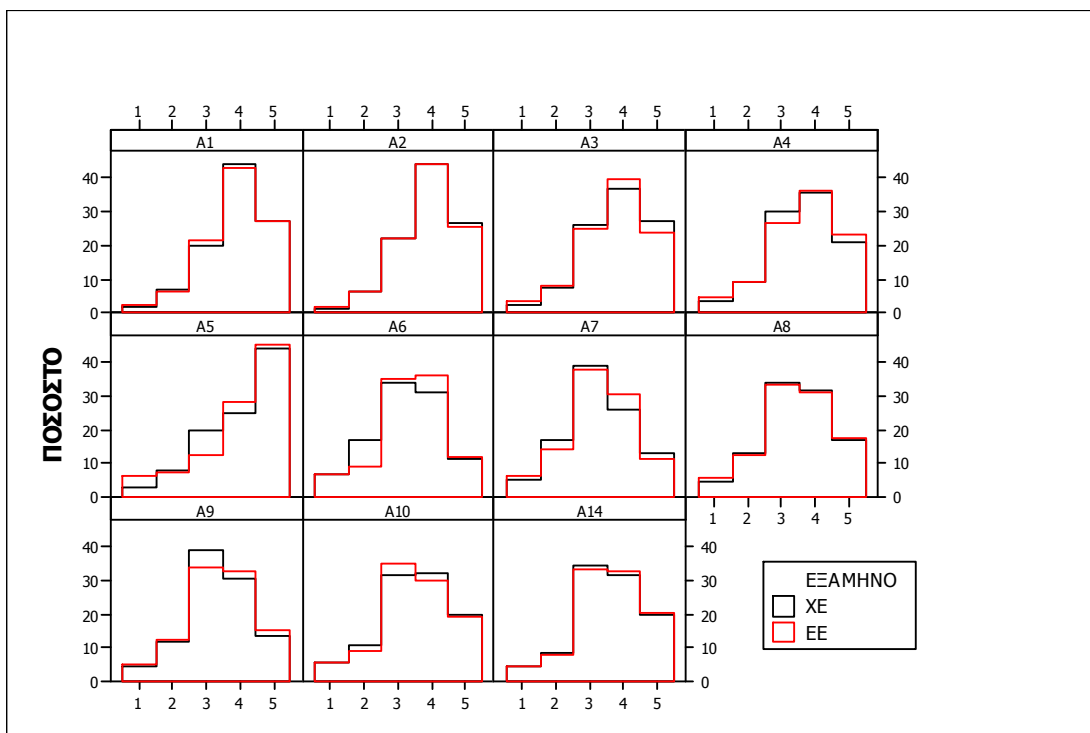
Σχ. 6. Αποτελέσματα αξιολόγησης των διδασκόντων στα θεωρητικά μαθήματα (μέσοι όροι βαθμολογίας με τα 95% όρια εμπιστοσύνης).



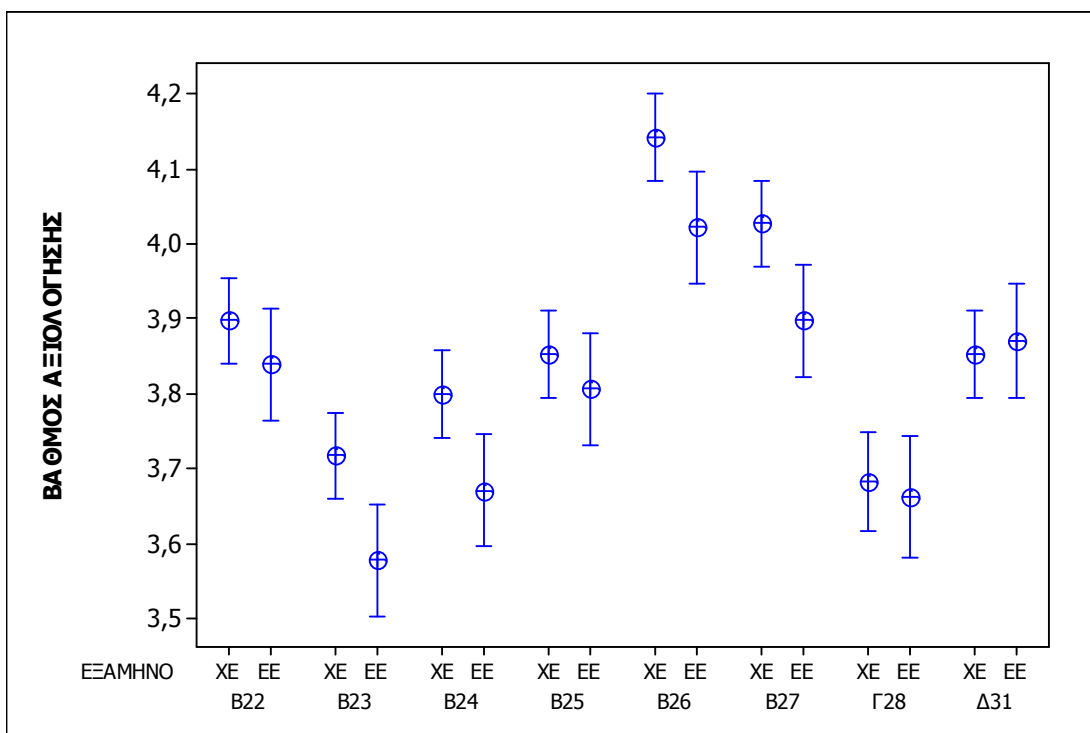
Σχ.7. Αποτελέσματα αξιολόγησης των θεωρητικών μαθημάτων (ποσοστά ανά βαθμό της κλίμακας 1-5).



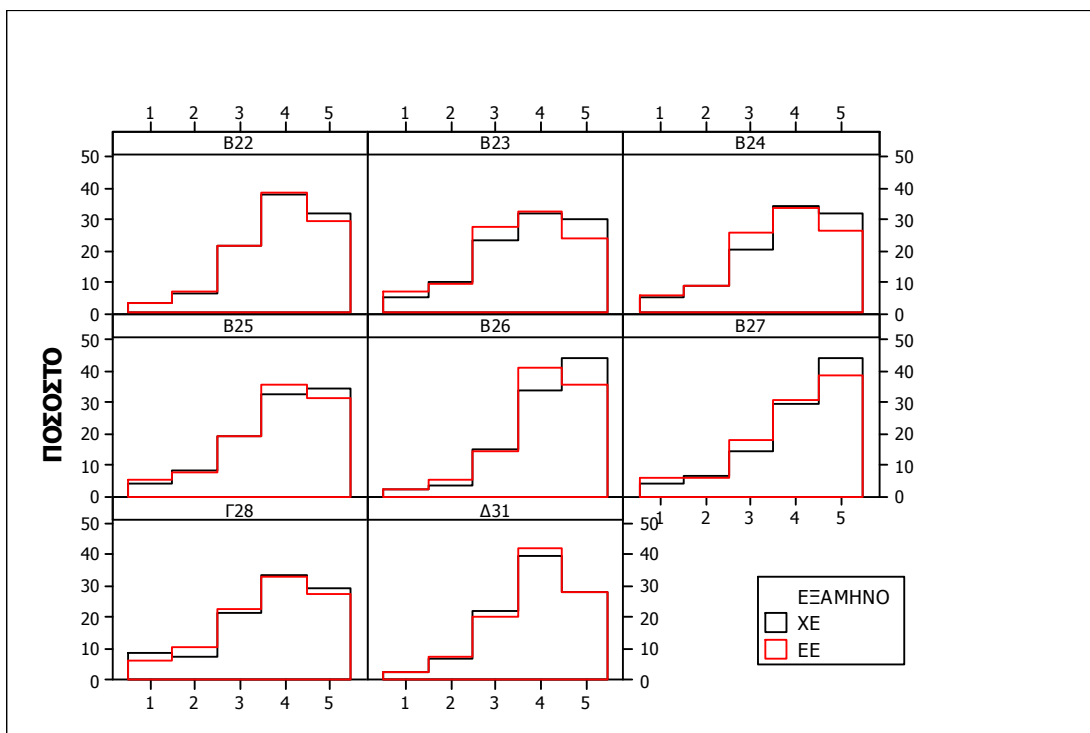
Σχ. 8. Αποτελέσματα αξιολόγησης των εργαστηριακών μαθημάτων (μέσοι όροι βαθμολογίας με τα 95% όρια εμπιστοσύνης).



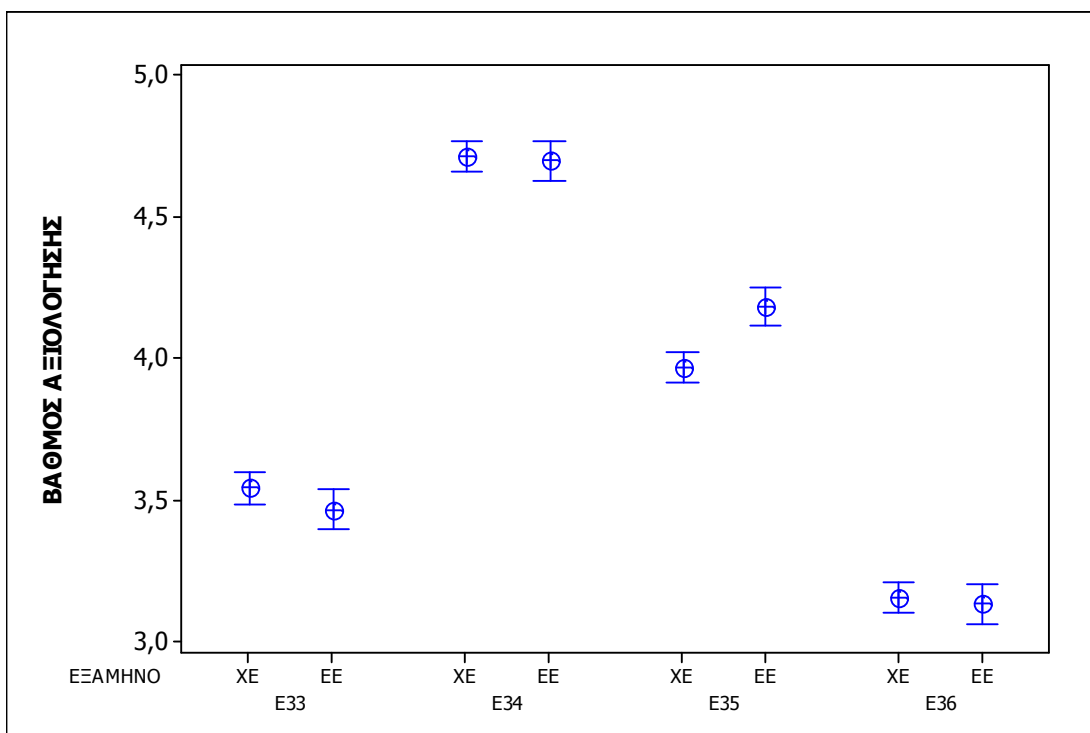
Σχ. 9. Αποτελέσματα αξιολόγησης των εργαστηριακών μαθημάτων (ποσοστά ανά βαθμό της κλίμακας 1-5).



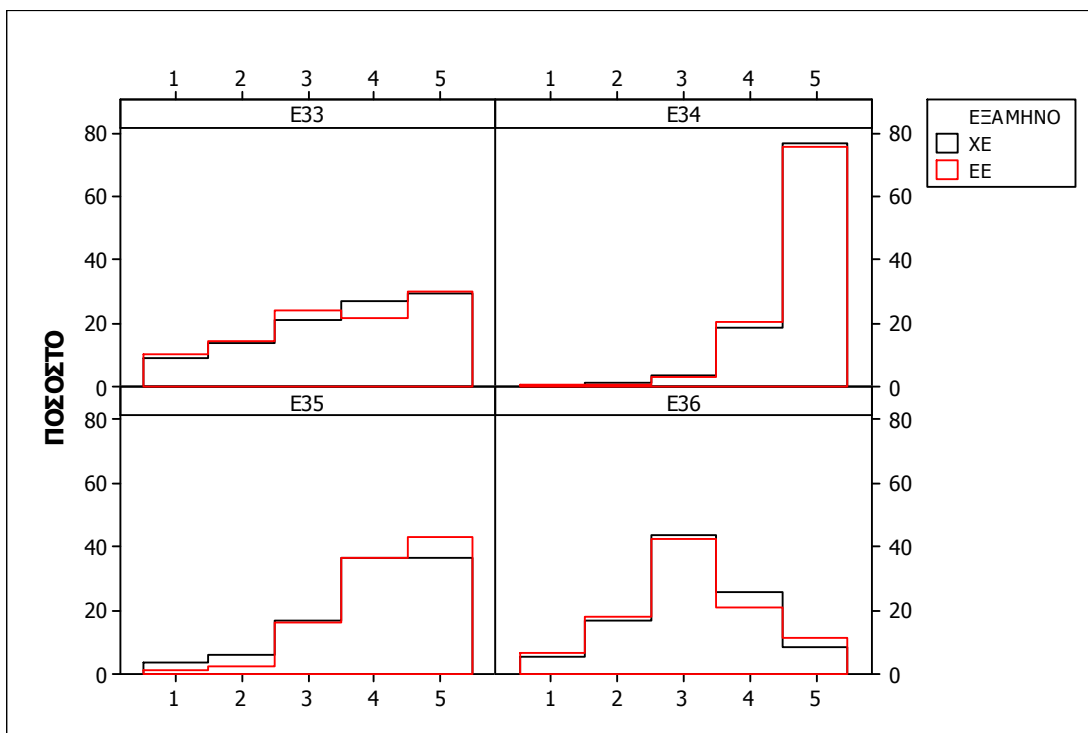
Σχ. 10. Αποτελέσματα αξιολόγησης των διδασκόντων στα εργαστηριακά μαθήματα (μέσοι όροι με τα 95% όρια εμπιστοσύνης).



Σχ. 11. Αποτελέσματα αξιολόγησης των διδασκόντων στα εργαστηριακά μαθήματα (ποσοστά ανά βαθμό της κλίμακας 1-5).



Σχ. 12. Αποτελέσματα της αξιολόγησης των μαθησιακών υποχρεώσεων των φοιτητών (μέσοι όροι βαθμολογίας με τα 95% όρια εμπιστοσύνης).



Σχ. 13. Αποτελέσματα της αξιολόγησης των μαθησιακών υποχρεώσεων των φοιτητών (ποσοστά ανά βαθμό της κλίμακας 1-5).

11.4. Ερευνητικά προγράμματα

- “Η επίδραση του υγρού καπνίσματος με εφαρμογή πίεσης στην υγιεινή και ποιότητα των καπνιστών αλιευμάτων και η αξιοποίηση των παραγόμενων υποπροϊόντων” 22/04/2004 μέχρι 22/04/2007, που χρηματοδοτήθηκε από την Επιτροπή Ερευνών του ΑΤΕΙΘ
- “Παρασκευή πρωτεϊνικών προϊόντων αλιευμάτων (surimi) από πελαγικά αλιεύματα που υποαξιοποιούνται από τη βιομηχανία” 01/04/2004 μέχρι 31/12/2006, που χρηματοδοτήθηκε από την Επιτροπή Ερευνών του ΑΤΕΙΘ
- “Η επίδραση του υγρού καπνίσματος με εφαρμογή πίεσης στην υγιεινή και ποιότητα των καπνιστών αλιευμάτων” που χρηματοδοτήθηκε κατά 75% από την Ευρωπαϊκή Ένωση και 25% από το ΥΠΕΠΘ στα πλαίσια του “ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ ΙΙ - ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΩΝ ΟΜΑΔΩΝ ΣΤΑ ΤΕΙ (ΕΕΟΤ)” του ΕΠΕΑΕΚ ΙΙ, 2.2.5 (01/04/2004 – 31/06/2007)
- “Παρασκευή πρωτεϊνικών προϊόντων αλιευμάτων (surimi) από πελαγικά αλιεύματα που υποαξιοποιούνται από τη βιομηχανία” που χρηματοδοτήθηκε κατά 75% από την Ευρωπαϊκή Ένωση και 25% από το ΥΠΕΠΘ στα πλαίσια του “ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ ΙΙ - ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΩΝ ΟΜΑΔΩΝ ΣΤΑ ΤΕΙ (ΕΕΟΤ)” του ΕΠΕΑΕΚ ΙΙ, 2.2.11 (01/04/2004 – 31/06/2007)
- “Βιολογική μελέτη συμπλόκων ενώσεων μεταβατικών μετάλλων με ligands φυτοφάρμακα” που χρηματοδοτήθηκε κατά 75% από την Ευρωπαϊκή Ένωση και 25% από το ΥΠΕΠΘ στα πλαίσια του “ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ - ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΩΝ ΟΜΑΔΩΝ ΣΤΑ ΤΕΙ (ΕΕΟΤ)” του ΕΠΕΑΕΚ ΙΙ, 2.2.21 (1/1/2004-30/08/06)
- “Μελέτη της υφής των ανακατεργασμένων τυριών” 1/11/2001 μέχρι 31/10/2003, που χρηματοδοτήθηκε από την Επιτροπή Ερευνών του ΑΤΕΙΘ
- “Παραγωγή θερμοπλαστικού αμύλου για βιομηχανική χρήση” 1/2/2003 μέχρι 31/10/2003, που χρηματοδοτήθηκε από την Επιτροπή Ερευνών του ΑΤΕΙΘ

- “Ανάπτυξη και χρήση οργάνων μέτρησης ρεολογικών ιδιοτήτων τροφίμων” που χρηματοδοτήθηκε κατά 75% από την Ευρωπαϊκή Ένωση και 25% από το ΥΠΕΠΘ στα πλαίσια του “ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ Ι - ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΩΝ ΟΜΑΔΩΝ ΣΤΑ ΤΕΙ (ΕΕΟΤ)” του ΕΠΕΑΕΚ ΙΙ, 2.2.22 (1/1/2004 – 31/12/2005)
- “Μορφοποίηση βιοαποικοδομήσιμων φυσικών πολυμερών για βιομηχανική χρήση ως υλικά συσκευασίας” που χρηματοδοτήθηκε κατά 75% από την Ευρωπαϊκή Ένωση και 25% από το ΥΠΕΠΘ στα πλαίσια του “ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ ΙΙ - ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΩΝ ΟΜΑΔΩΝ ΣΤΑ ΤΕΙ (ΕΕΟΤ)” του ΕΠΕΑΕΚ ΙΙ, 2.2.12 (1/5/2005 – 31/12/2005 και 1/4/2006 – 31/12/2006)
- “LOC ELAIION” 1/1/2006 - 31/12/ 2008. Το πρόγραμμα γίνεται σε συνεργασία με τα Πανεπιστήμια Μπάρι της Ιταλίας και Ιωαννίνων, την περιφέρεια Ιονίων νήσων και την περιφέρεια Απουλίας της Ιταλίας
- “Οπτική επισκόπηση για την ποιοτική διαλογή του ελαιοκάρπου για την παραγωγή άριστης ποιότητας επιτραπέζιας ελιάς και ελαιολάδου” που χρηματοδοτήθηκε κατά 75% από την Ευρωπαϊκή Ένωση και 25% από το ΥΠΕΠΘ στα πλαίσια του “ΑΡΧΙΜΗΔΗΣ ΙΙ - ΕΝΙΣΧΥΣΗ ΕΡΕΥΝΗΤΙΚΩΝ ΟΜΑΔΩΝ ΣΤΑ ΤΕΙ (ΕΕΟΤ)” του ΕΠΕΑΕΚ ΙΙ, (1/1/2004 – 31/8/2008)
- “Μελέτη εκχυλισμάτων φύλλων ελιάς με σκοπό την απομόνωση δραστικών συστατικών και την διαπίστωση τυχόν αντιοξειδωτικών και αντιφλεγμονωδών ιδιοτήτων” 1/9/2007 – 28/2/2009, που χρηματοδοτείται από την Επιτροπή Ερευνών του ΑΤΕΙΘ

ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΕΡΩΤΗΜΑΤΟΛΟΓΙΟΥ

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ / ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ ΑΠΟ ΤΟΥΣ ΦΟΙΤΗΤΕΣ

Τα ερωτηματολόγια διανέμονται σε ώρα του μαθήματος μεταξύ της 8^{ης} και 10ης εβδομάδας διδασκαλίας του μαθήματος και συμπληρώνονται ανωνύμως από τους φοιτητές. Τα συμπληρωμένα ερωτηματολόγια συλλέγονται και επιστρέφονται στη γραμματεία του τμήματος σε σφραγισμένο φάκελο από φοιτητή(ές) που ορίζονται για το σκοπό αυτό.

Η συμπλήρωση του εμπιστευτικού αυτού ερωτηματολογίου είναι πολύ σημαντική. Συγκεντρώνει χρήσιμες πληροφορίες που χρησιμοποιούνται αποκλειστικά από τους διδάσκοντες για τον σχεδιασμό και την ανάπτυξη μελλοντικών μαθημάτων. Ιδιαίτερη αξία έχουν τα σχόλια που μπορείτε να συμπεριλάβετε στο τέλος του ερωτηματολογίου.

Όνομασία και κωδικός μαθήματος																			
--------------------------------	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

ΘΕΩΡΙΑ	ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ
Υπεύθυνος Διδάσκων (ονοματεπώνυμο):	Υπεύθυνος Διδάσκων (ονοματεπώνυμο):
Ημερομηνία:	Ημερομηνία:

Βαθμολογική Κλίμακα

Καθόλου	Λίγο	Μέτρια	Πολύ	Πάρα πολύ
1	2	3	4	5
Απαράδεκτη	Μη ικανοποιητική	Μέτρια	Ικανοποιητική	Πολύ καλή

Αξιολογήστε τις ακόλουθες προτάσεις σημειώνοντας X στο αντίστοιχο τετραγωνάκι:

Α. Το μάθημα:	Θεωρία					Εργαστήριο				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
1. Οι στόχοι του μαθήματος ήταν σαφείς;										
2. Η ύλη που καλύφθηκε ανταποκρινόταν στους στόχους του μαθήματος;										
3. Η ύλη που διδάχθηκε ήταν καλά οργανωμένη;										
4. Το εκπαιδευτικό υλικό που χρησιμοποιήθηκε βοήθησε στην καλύτερη κατανόηση του θέματος;										
5. Τα εκπαιδευτικά βοηθήματα («σύγγραμμα», σημειώσεις, πρόσθετη βιβλιογραφία) χορηγήθηκαν εγκαίρως;										
6. Πόσο ικανοποιητικό βρίσκετε το κύριο βιβλίο(α) ή τις σημειώσεις;										
7. Πόσο εύκολα διαθέσιμη είναι η βιβλιογραφία στην Κεντρική Βιβλιοθήκη;										
8. Πόσο απαραίτητα κρίνετε τα προαπαιτούμενα του μαθήματος;										
9. Χρήση γνώσεων από / σύνδεση με άλλα μαθήματα.										
10. Πώς κρίνετε το επίπεδο δυσκολίας του μαθήματος για το έτος του;										
11. Χρησιμότητα ύπαρξης φροντιστηρίων.										
12. Αξιολόγηση ποιότητας φροντιστηρίων.										
13. Πώς κρίνετε τον αριθμό Διδακτικών Μονάδων σε σχέση με τον φόρτο εργασίας;										
14. Διαφάνεια των κριτηρίων βαθμολόγησης.										

Στις περιπτώσεις όπου υπήρχαν γραπτές ή/και προφορικές εργασίες

15. Το θέμα δόθηκε εγκαίρως;										
16. Η καταληκτική ημερομηνία για υποβολή ή παρουσίαση των εργασιών ήταν λογική;										
17. Υπήρχε σχετικό ερευνητικό υλικό στη βιβλιοθήκη;										
18. Υπήρχε καθοδήγηση από τον διδάσκοντα;										
19. Τα σχόλια του διδάσκοντος ήταν εποικοδομητικά και αναλυτικά;										
20. Δόθηκε η δυνατότητα βελτίωσης της εργασίας;										
21. Η συγκεκριμένη εργασία σας βοήθησε να κατανοήσετε το συγκεκριμένο θέμα;										

B. Ο/Η διδάσκων/ουσα:	Θεωρία					Εργαστήριο				
	1	2	3	4	5	1	2	3	4	5
22. Οργανώνει καλά την παρουσίαση της ύλης στα μαθήματα;										
23. Επιτυγχάνει να διεγείρει το ενδιαφέρον για το αντικείμενο του μαθήματος;										
24. Αναλύει και παρουσιάζει τις έννοιες με τρόπο απλό και ενδιαφέροντα χρησιμοποιώντας παραδείγματα;										
25. Ενθαρρύνει τους φοιτητές να διατυπώνουν απορίες και ερωτήσεις και να για να αναπτύξουν την κρίση τους;										
26. Ήταν συνεπής στις υποχρεώσεις του/της (παρουσία στα μαθήματα, έγκαιρη διόρθωση εργασιών ή εργαστηριακών αναφορών, ώρες συνεργασίας με τους φοιτητές);										
27. Είναι γενικά προσιτός στους φοιτητές;										

Γ. Το επικουρικό διδακτικό προσωπικό:

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

28. Πώς κρίνετε τη συμβολή του στην καλύτερη κατανόηση της ύλης;

--	--	--	--	--

Δ. Το Εργαστήριο:

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

31. Εξηγούνται καλά οι βασικές αρχές των πειραμάτων / ασκήσεων;

32. Είναι επαρκής ο εξοπλισμός του εργαστηρίου;

--	--	--	--	--

Ε. Εγώ ο/η φοιτητής/τρια:

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

33. Παρακολουθώ τακτικά τις διαλέξεις (θεωρία).

34. Παρακολουθώ τακτικά τα εργαστήρια.

35. Α ανταποκρίνομαι συστηματικά στις γραπτές εργασίες / ασκήσεις

36. Μελετώ συστηματικά την ύλη.

Παρατηρήσεις και σχόλια: