

Προς Υποψήφιους Φοιτητές

Οι υποψήφιες φοιτήτριες και οι υποψήφιοι φοιτητές είναι αντιμέτωποι με ισχυρά διλήμματα. Τι να σπουδάσω και σε ποιο Ανώτατο Εκπαιδευτικό Ίδρυμα να εισαχθώ; Η απουσία επαγγελματικού προσανατολισμού, το εξουθενωτικό σύστημα των εισαγωγικών εξετάσεων και οι επιρροές του κοινωνικού περιβάλλοντος επιβαρύνουν τον υποψήφιο και δυσχεραίνουν τις απαντήσεις. Αν δεν έχετε ξεκαθαρίσει τι θέλετε να σπουδάσετε, θέλουμε να σας πούμε μερικά απλά, χωρίς υπερβολές, λόγια για το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων.

Ορισμός της Τεχνολογίας Τροφίμων

Η επιστήμη τροφίμων είναι ο επιστημονικός εκείνος κλάδος στον οποίο χρησιμοποιούνται οι αρχές των φυσικών και βιολογικών επιστημών και της μηχανικής για τη μελέτη της φύσης των τροφίμων, των αιτιών της χειροτέρευσης και αλλοίωσης των και των αρχών που διέπουν την επεξεργασία των τροφίμων. Η τεχνολογία τροφίμων είναι η εφαρμογή της επιστήμης τροφίμων στην εκλογή, συντήρηση, επεξεργασία, συσκευασία, διανομή και τη χρήση ασφαλών, θρεπτικών και υγιεινών τροφίμων.

Πολλές φορές δεν υφίσταται διάκριση μεταξύ επιστήμης τροφίμων και τεχνολογίας τροφίμων και για την περίπτωση πολλών εκπαιδευτικών ιδρυμάτων διεθνώς οι δύο όροι χρησιμοποιούνται σχεδόν ταυτόσημα. Μια πρώτη διάκριση θα μπορούσε να είναι ότι η επιστήμη τροφίμων ασχολείται περισσότερο με τη χημεία και μικροβιολογία καθώς και την ανάλυση (χημική & μικροβιολογική) των τροφίμων και λιγότερο με την επεξεργασία των τροφίμων, ενώ η τεχνολογία τροφίμων ασχολείται περισσότερο με την επεξεργασία και ασφάλεια (χημική & μικροβιολογική).

Η επιστήμη και τεχνολογία τροφίμων είναι η εφαρμογή της επιστήμης και της τεχνολογίας στα τρόφιμα και αποσκοπεί στη βελτίωση της παραγωγής, επεξεργασίας, διανομής, προετοιμασίας, εξέτασης & εκτίμησης και χρησιμοποίησης των τροφίμων ώστε να εξασφαλισθεί καλλίτερος και απρόσκοπτος εφοδιασμός των ανθρώπων με τροφή.

Δύο καλοί ορισμοί που επιτρέπουν τη διάκριση μεταξύ επιστήμης και τεχνολογίας τροφίμων είναι:

Επιστήμη τροφίμων είναι ένα συγκροτημένο και συστηματικό σώμα γνώσης και κατανόησης της φύσης και σύνθεσης των τροφίμων και της συμπεριφοράς των κάτω από διάφορες συνθήκες στις οποίες εκτίθενται.

Τεχνολογία τροφίμων είναι η εφαρμογή της επιστήμης τροφίμων στην πραγματική επεξεργασία των τροφίμων έτσι ώστε να μετατραπούν σε προϊόντα κατάλληλου είδους, ποιότητας και σταθερότητας, και τα οποία συσκευασμένα να διανεμηθούν ώστε να συναντηθούν οι ανάγκες των καταναλωτών για ασφαλή, υγιεινά, θρεπτικά και ελκυστικά τρόφιμα.

Οι σπουδές στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων αποσκοπούν στα:

- Να καταστήσουν τους πτυχιούχους του Τμήματος ικανούς να σταδιοδρομήσουν στη βιομηχανία των τροφίμων ως επιστήμονες/τεχνολογοί ικανοί να εξασφαλίσουν την παραγωγή και εμπορία ασφαλών και υψηλής ποιότητας προϊόντων.
- Να προσφέρουν μια ευρεία επιστημονική και τεχνολογική εκπαίδευση, της οποίας οι πτυχιούχοι θα μπορούν να απασχοληθούν και σε άλλους τομείς της αλυσίδας των τροφίμων ή συγγενείς επιστημονικούς τομείς.
- Να επιτρέπει στα άτομα να αναπτύσσουν τέτοιες ικανότητες ώστε να αναλαμβάνουν έρευνα σε όλους τους τομείς της τεχνολογίας και επιστήμης τροφίμων.
- Να αναπτύξουν τόσο οι σπουδαστές όσο και οι πτυχιούχοι δεξιότητες επικοινωνίας (γραφτή, ηλεκτρονική, δια-προσωπική κλπ.).
- Να συναντούν οι πτυχιούχοι τις απαιτήσεις εισόδου σε επιστημονικές και επαγγελματικές ενώσεις, οργανώσεις, ινστιτούτα κ.α. τόσο σε Εθνικό επίπεδο όσο και σε Ευρωπαϊκό & Διεθνές.

Οι επιμέρους σκοποί του προγράμματος είναι ο απόφοιτος τεχνολόγος τροφίμων:

- Να εφαρμόζει και να αυξάνει τη γνώση επί της συνθέσεως των τροφίμων με όρους την ποιότητα και ασφάλεια των τροφίμων.
- Να εκτιμά ποσοτικά την απόδοση του εξοπλισμού επεξεργασίας των τροφίμων και να υποδεικνύει, με βάση τεχνικά και οικονομικά κριτήρια, τον κατάλληλο εξοπλισμό και διεργασίες παραγωγής, οι οποίες είναι κατάλληλες και αναγκαίες ώστε να συναντηθούν οι ιδιαίτερες απαιτήσεις για κάθε προϊόν, καθώς επίσης και να χρησιμοποιεί ποσοτικές τεχνικές για την εκτίμηση σπουδαιών παραγόντων ασφαλείας και ποιότητας.
- Να είναι υπεύθυνος για την επιλογή, εξειδίκευση, σχεδιασμό και εγκατάσταση και της συνολικής διαδικασίας παραγωγής και του λειτουργικού σχεδιασμού των διεργασιών τροφίμων (η εκτίμηση αυτή περιλαμβάνει και οικονομική ανάλυση της διεργασίας).
- Να αναπτύσσει και εκτελεί χημικές και φυσικές εργαστηριακές δοκιμές (αναλύσεις) για την εκτίμηση της ποιότητας και ασφαλείας των τροφίμων. Επίσης, να αναπτύσσει και εκτελεί μικροβιολογικές και οργανοληπτικές δοκιμές (αναλύσεις) για την εκτίμηση της ποιότητας και ασφαλείας των τροφίμων.
- Να ταυτοποιεί και να εγκαθιστά μεθόδους ελέγχου για όλους τους σπουδαίους παθογόνους και αλλοιούντες μικροοργανισμούς των τροφίμων, καθώς και αυτών που χρησιμοποιούνται στις ζυμώσεις τροφίμων.
- Να λαμβάνει μέρος στην εκτίμηση/αξιολόγηση των διεργασιών παραγωγής τροφίμων με τη χρήση τεχνικών όπως η Ανάλυση Επικινδυνότητας- Κρίσιμα

Σημεία Ελέγχου (HACCP) έτσι ώστε να διασφαλίζεται η παραγωγή ασφαλών και ποιοτικών προϊόντων.

- Να επιβλέπει (λειτουργεί) και εκτελεί τις μεθόδους διασφάλισης της ποιότητας των τροφίμων κατά την επεξεργασία ώστε να είναι σύμφωνη με αναγνωρισμένα συστήματα ποιότητας (π.χ. ISO 9000), τις σχετικές περιβαλλοντικές προδιαγραφές και νομικές απαιτήσεις.
- Να λαμβάνει μέρος και να βοηθά στην ανάπτυξη ερευνητικών προγραμμάτων και προγραμμάτων ανάπτυξης νέων προϊόντων τροφίμων και να συμμετέχει σε προγράμματα πολλαπλών επιστημονικών αντικειμένων (πολύ-συνδυασμένη έρευνα).
- Να συμβάλει και να λαμβάνει μέρος στη λειτουργία, διοίκηση-διαχείριση και έλεγχο των βιομηχανικών διεργασιών επεξεργασίας τροφίμων. Να εκτιμά κριτικά και να παρουσιάζει στοιχεία χρησιμοποιώντας κατάλληλες στατιστικές τεχνικές και να κάνει αποτελεσματική χρήση της τεχνολογίας πληροφόρησης.
- Να έχει κατάλληλο υπόβαθρο για είσοδο και απασχόληση στην εκπαίδευση και την έρευνα.
- Να εκτελεί τα ανωτέρω χρησιμοποιώντας κατάλληλες δεξιότητες διαπροσωπικής επαφής, συμπεριλαμβανομένων της ικανότητας να εργάζεται ως άτομο, σε μικρές ομάδες ή μέλος μεγάλων ομάδων, να προετοιμάζει αναφορές και να πραγματοποιεί κατά τρόπο αποτελεσματικό παρουσιάσεις των αποτελεσμάτων διερευνήσεων, μελετών, έρευνας κλπ.
- Να υιοθετεί και μαθαίνει νέες τεχνικές ώστε να ανταποκρίνεται στις μελλοντικές αλλαγές και εξελίξεις της επιστήμης, τεχνολογίας και αγοράς.
- Να εκτελεί τα ανωτέρω με βάση την επίγνωση των αναγκών των εργοδοτών που αποκτώνται την περίοδο της πρακτικής άσκησης και των επισκέψεων στους χώρους εργασίας.

Το Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Αθήνας μπορεί να είναι η πρώτη σας επιλογή γιατί έχει ένα καλό και οργανωμένο πρόγραμμα σπουδών, καλούς καθηγητές σε όλα τα επιστημονικά αντικείμενα, καλές κτηριακές και τεχνολογικές υποδομές, σταθερό και συνεκτικό πρόγραμμα εβδομαδιαίων μαθημάτων. Η Επιτυχία του Τμήματός μας προκύπτει από τη συλλογική προσπάθεια, το κλίμα συνεργασίας και το πολύ καλό επιστημονικό προσωπικό. Πέραν τούτων ενθαρρύνουμε και υποστηρίζουμε τους φοιτητές μας να συμμετάσχουν στο ευρωπαϊκό πρόγραμμα ανταλλαγών Erasmus και

επιδιώκουμε την ενεργό συμβολή τους στην εσωτερική αξιολόγηση καθηγητών και μαθημάτων. Επιδιώκουμε όλοι μαζί ακόμα καλύτερα αποτελέσματα αλλά αυτό προϋποθέτει την τήρηση αμοιβαίων υποχρεώσεων και δεσμεύσεων μεταξύ φοιτητών και καθηγητών. Είμαστε απαιτητικοί, αντικειμενικοί έναντι των φοιτητών μας και αυστηροί στην συμμόρφωση προς τους κανόνες της ακαδημαϊκής δεοντολογίας. Οι απόφοιτοι του Τμήματος έχουν καλές επιστημονικές και επαγγελματικές προοπτικές στον ιδιωτικό και το δημόσιο τομέα. Έχουν πολλαπλές ευκαιρίες απασχόλησης σε εταιρείες τροφίμων, αναλυτικά εργαστήρια και προώθησης καινοτόμων προϊόντων τροφίμων καθώς και σε εταιρείες διασφάλισης ποιότητας. Έχουν επίσης τη δυνατότητα να εργασθούν σε ερευνητικά ινστιτούτα και σε ερευνητικά-αναπτυξιακά προγράμματα που εκτελούνται εντός και εκτός των ανώτατων εκπαιδευτικών ιδρυμάτων. Λόγω του αντικειμένου των σπουδών η αναζήτηση μιας καλής εργασιακής σχέσης στο εξωτερικό είναι περισσότερο ευχερής. Η επαγγελματική αποκατάσταση είναι απόρροια επίπονης προσπάθειας και καλών επιδόσεων κατά τη διάρκεια των σπουδών ώστε να εδράζεται σε στέρεες βάσεις γνώσεων και ουσιαστικών προσόντων. Αν όλα τα ανωτέρω ταιριάζουν με τις επιδιώξεις, την προσωπικότητα και τους οραματισμούς σας, τότε σας περιμένουμε στο Τμήμα μας.

Εμείς θα συνεχίσουμε να υπηρετούμε την αποστολή μας, εσείς μας είστε απαραίτητοι ώστε να μας δώσετε καινούργιες ιδέες καινούργιους οραματισμούς αλλά και για να χαράξετε ένα καινούργιο και καλύτερο μέλλον.