

ΠΟΛΟΣ ΕΛΕΞΗΣ 13 ΣΧΟΛΕΣ ΓΙΑ 21.000 ΥΠΟΨΗΦΙΟΥΣ

Τα ισχυρά πτυχία Διατροφής

ΓΡΑΦΟΥΝ: ΝΙΚΟΛΙΤΣΑ ΤΡΙΓΚΑ - ΜΙΧΑΛΗΣ ΝΙΒΟΛΙΑΝΙΤΗΣ

Περισσότεροι από 21.000 είναι οι υποψήφιοι που επiléγουν στο μηχανογραφικό τμήματα που σχετίζονται με τη Διατροφή, τη Διαπολογία, την Τεχνολογία Τροφίμων και την Οινολογία-Τεχνολογία Ποτών, καθιστώντας τις συγκεκριμένες σχολές εξαιρετικά δημοφιλείς ακόμη και για αριστούτους υποψηφίους.

Στο σημερινό αφιέρωμα στο «Εθνος-Παιδεία» περιγράφουμε το προφίλ των 13 σχετικών τμημάτων που υπάρχουν στο μηχανογραφικό και τα οποία είναι διάσπαρτα σε τρία διαφορετικά επιστημονικά πεδία (2ο, 3ο, 4ο). Επίσης, υπάρχουν πληροφορίες και για τα μεταπτυχιακά προγράμματα σπουδών που υλοποιούνται στα πανεπιστήμια και τα ΤΕΙ που παρέχουν το σχετικό γνωστικό αντικείμενο.

Την περσινή χρονιά οι θέσεις που διατέθηκαν για την κατηγορία του 90% έφτασαν τις 1.202, ενώ συνολικά δόθηκαν 1.322 για όλους τους υποψηφίους. Τις θέσεις διεκδίκησαν από το 90% 4.544 υποψήφιοι από το 2ο Επιστημονικό Πεδίο, 9.871 από το 3ο Ε.Π. και 6.843 από το 4ο Ε.Π.

Σε ορισμένα τμήματα, μάλιστα, το ποσοστό επιτυχίας για όσους το δόλωσαν στην κορυφή του μηχανογραφικού ήταν χαμηλό, στοιχείο ενδεικτικό για το αντίκρισμα που έχουν τα συγκεκριμένα πτυχία στην αγορά εργασίας.

Στην κορυφή της λίστας, τόσο για τη βάση εισαγωγής όσο και το ποσοστό επιτυχίας, συναντάμε το Τμήμα Επιστήμης Διαπολογίας και Διατροφής (Χαροκόπειο Πανεπιστήμιο). Η βάση διαμορφώθηκε στα 17.631, επiléχθηκε συνολικά από 4.243 υποψηφίους, ενώ 256 από αυτούς το δόλωσαν στην κορυφή του μηχανογραφικού (ποσοστό επιτυχίας 38,67%).

Πολύ υψηλή ήταν η ζήτηση και στο Τμήμα Τεχνολογίας Τροφίμων του ΤΕΙ Αθηνών, με τη βάση να φτάνει τα 12.250 μόρια. Το τμήμα επiléχθηκε συνολικά από 6.829 υποψηφίους, ενώ κατάφερε να εισαχθεί το 48,25%

όσον το δόλωσαν ως πρώτη προτίμηση.

Τις εντυπώσεις μεταξύ των 13 τμημάτων που παρουσιάζουμε σήμερα κερδίζει και το Τμήμα Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών του ΤΕΙ Αθηνών. Το 56,55% των υποψηφίων που το έβαλε στην πρώτη θέση του μηχανογραφικού πέρασε τις πύλες του ιδρύματος. Η βάση εισαγωγής κάθε άλλο παρά απαγορευτική είναι, καθώς οι περσινόι υποψήφιοι χρειάστηκαν 10.719 μόρια.

Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών (Αθήνα, Δράμα)

Η καλή επαγγελματική αποκατάσταση που προσφέρει στους αποφοίτους του το Τμήμα Οινολογίας & Τεχνολογίας Ποτών του ΤΕΙ Αθηνών το κάνει όλο και περισσότερο περιζήτητο στους νέους οι οποίοι θέλουν να ειδικευτούν στον κλάδο αυτό και να εργαστούν τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό.

Όσοι επιθυμούν να εισαχθούν στο συγκεκριμένο τμήμα ή στο αντίστοιχο που εδρεύει στη Δράμα θα πρέπει να γνωρίζουν ότι από το 2014-15 το Τμήμα Οινολογίας και Τεχνολογίας Ποτών της Σχολής Τεχνολογίας Τροφίμων και Διατροφής του ΤΕΙ Αθηνών οργανώνει και λειτουργεί Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών (ΠΜΣ) στην «Επιστήμη Οίνου και Ζύθου - Master of Science in Wine and Beer Science» με κατευθύνσεις: Οίνος (Wine) ή Ζύθος (Beer).

Η χρονική διάρκεια για την απονομή του ΜΔΕ ορίζεται σε τρία (3) εξαμήνα σπουδών, εκ των οποίων το τρίτο διατίθεται για την εκπόνηση της προβλεπόμενης μεταπτυχιακής διπλωματικής εργασίας. Αναφορικά με το ύψος των διδάκτρων ανέρχεται σε 3.500€ και αυτά καταβάλλονται σε δύο ισόποσες δόσεις ως εξής: με την εγγραφή 1.750€ και με την ολοκλήρωση του α' εξαμήνου 1.750€.

Με την ολοκλήρωση των σπουδών τους οι πτυχιούχοι του τμήματος αποκτούν τις απαραίτητες επιστημονικές και τεχνολογικές γνώσεις, ικανότητες και δεξιότητες, ώστε να δραστηριοποιούνται μεταξύ άλλων στους ακόλουθους τομείς:

- Παραγωγή, επεξεργασία, διασφάλιση της ποιότητας, πιστοποίηση της ποιότητας και καταλληλότητας και ποιοτικός έλεγχος των αμπελοοινικών προϊόντων, των ποτών και του νερού.
- Σύσκευασία, αποθήκευση, συντήρηση, διακίνηση και εμπορία οίνων, ποτών και νερού.
- Οργάνωση αμπελοοινικών επιχει-



ρήσεων, καθώς και επιχειρήσεων ζυθοποιίας και ποτοποιίας.

- Ίδρυση και λειτουργία εργαστηρίων γευστικής οίνων και αλκοολούχων ποτών, εργαστηρίων ανάλυσης ποτών, καθώς και εργαστηρίων ελέγχου οικιακών αποβλήτων και υδάτων.
- Σχεδιασμός και εφαρμογή προγραμμάτων έρευνας και ανάπτυξης, καθώς και σύνταξη οικονομοτεχνικών μελετών στους τομείς της οινολογίας, της τεχνολογίας ποτών και του νερού.

Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου (Γεωπονικό)

Το τμήμα προσφέρει στους φοιτητές του το επιστημονικό υπόβαθρο για την ορθολογική αντιμετώπιση επιστημονικών και τεχνολογικών θεμάτων

που αναφέρονται στον τομέα των τροφίμων. Παράλληλα, προάγει την υπάρχουσα γνώση στην Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων, συμμετέχοντας σε ερευνητικά και αναπτυξιακά προγράμματα που διεξάγονται σε συνεργασία με άλλα πανεπιστημιακά και ερευνητικά ιδρύματα της Ελλάδας και του εξωτερικού καθώς και με τα τμήματα έρευνας και ανάπτυξης μικρών και μεγάλων βιομηχανικών τροφίμων της χώρας μας. Οι στόχοι του Τμήματος Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου είναι:

- Η δημιουργία νέων επιστημόνων με τις απαραίτητες γνώσεις θετικών, τεχνολογικών και οικονομικών επιστημών, για τη στελέχωση των Βιομηχανικών Τροφίμων
- Η ανάπτυξη της Επιστήμης και Τεχνολογίας Τροφίμων μέσω της επιστημονικής έρευνας καθώς και η δι-

μιουργία νέων ερευνητών

• Η παροχή επιστημονικών γνώσεων στη Βιομηχανία Τροφίμων στο πλαίσιο της συνεργασίας πανεπιστημίου και βιομηχανίας.

Αναφορικά με τα μεταπτυχιακά προγράμματα σπουδών που υλοποιούνται από το συγκεκριμένο τμήμα, αυτά είναι τρία:

- Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου
- Αμπελοοινολογία-Οινολογία
- Ολοκληρωμένη Διαχείριση Παραγωγής Γάλακτος και Γαλακτοκομικών Προϊόντων.

Τεχνολογίας Τροφίμων (Αργοστόλι, Θεσσαλονίκη, Αθήνα, Καρδίτσα, Καλαμάτα)

Σύμφωνα με το ενημερωτικό έγγραφο του ΤΕΙ Αθηνών, το οποίο α-

και Τεχνολογίας Τροφίμων

Στο σημερινό αφιέρωμα στο «Εθνος - Παιδεία» περιγράφουμε το προφίλ των 13 σχετικών τμημάτων που υπάρχουν στο μηχανογραφικό και τα οποία είναι διάσπαρτα σε τρία διαφορετικά επισημονικά πεδία.



σημοποιούνται σχεδόν ταυτόσημα. Μια πρώτη διάκριση θα μπορούσε να είναι ότι η Επιστήμη Τροφίμων ασχολείται περισσότερο με τη χημεία και τη 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 την ασφαλεία (χημική & μικροβιολογική). Αξίζει να επισημανθεί ότι το τμήμα του ΤΕΙ Αθénas οργανώνει και λειτουργεί από το ακαδημαϊκό έτος 2014-2015 Πρόγραμμα Μεταπτυχιακών Σπουδών (ΠΜΣ) με τίτλο: «Επιστήμη και Τεχνολογία Τροφίμων - Master of Science in Food Science and Technology», με δύο κατευθύνσεις: Επεξεργασία, Συντήρηση και Καινοτομία Τροφίμων (Food Processing, Preservation and Innovation) και Διαχείριση Ποιότητας Τροφίμων (Food Quality Management).

Επιστήμης Διατροφής και Διατροφής (Χαροκόπειο)

Η εκπαίδευση που παρέχεται στο τμήμα καλύπτει το ευρύτερο φάσμα των γνωστικών αντικειμένων της Διατροφής, συνδυάζει τη θεωρητική διδασκαλία με την εργαστηριακή και πρακτική άσκηση, και παρακολουθεί τις τρέχουσες επιστημονικές εξελίξεις.

Οι πτυχιούχοι μπορούν να απασχοληθούν επαγγελματικά στη δημόσια και ιδιωτική νοσοκομειακή περίθαλψη (νοσοκομεία, κλινικές, Κέντρα Υγείας, περιφερειακά ιατρεία), στην κοινότητα (παιδικοί σταθμοί, γηροκομεία, κέντρα αποκατάστασης, ΚΑΠΗ, δημοτικά ιατρεία, κατασκηνώσεις), σε αθλητικές ομοσπονδίες, αθλητικούς συλλόγους και γυμναστήρια, στη βιομηχανία (βιομηχανίες τροφίμων, σκευασμάτων τροφίμων) και μονάδες μαζικής εστίασης, στην ανώτατη και μεταλυκειακή εκπαίδευση (ΑΕΙ, ΤΕΙ, ΙΕΚ), σε ερευνητικά κέντρα και ερευνητικά ινστιτούτα και ως ελεύθεροι επαγγελματίες ή υπάλληλοι (διατροφολογικά γραφεία, διαιτητικά κέντρα, ινστιτούτα).

Από το 2000-01 το τμήμα παρέχει και ΠΜΣ στην «Εφαρμοσμένη Διατροφολογία - Διατροφή», με 3 κατευθύνσεις (Κλινική Διατροφολογία, Διατροφή και Άσκηση, Διατροφή και Δημόσια Υγεία). Επίσης, παρέχεται η δυνατότητα απόκτησης διδακτορικού διπλώματος σε αντικείμενο που εμπίπτει στο ευρύτερο γνωστικό αντικείμενο της Επιστήμης Διατροφής - Διατροφής. Η χρονική διάρκεια για την απονομή Διδακτορικού Διπλώματος ορίζεται σε τρία (3) ημερολογιακά έτη η ελά-

χιστη και σε τέσσερα (4) ημερολογιακά έτη η μέγιστη. Η χρονική αυτή διάρκεια προσμετράται από την ημερομηνία ορισμού της τριμελούς Συμβουλευτικής Επιτροπής.

Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής (Πανεπιστήμιο Αιγαίου - Λήμνος)

Το τμήμα εντάσσεται στο 3ο Επισημονικό Πεδίο, έχει ως αντικείμενο την ολοκληρωμένη μελέτη των τροφίμων μέσω της άριστης εκπαίδευσης των φοιτητών του, έτσι ώστε ως μελλοντικοί επιστήμονες Τροφίμων και Διατροφής να συνεχίσουν καθοριστικά στην παραγωγή και διακίνηση τροφίμων που θα καλύπτουν ποιοτικά και ποσοτικά τις ανάγκες του ανθρώπου-καταναλωτή, θα είναι ασφαλή και θα έχουν υψηλή διατροφική αξία. Η Επιστήμη των Τροφίμων και της Διατροφής αποτελεί εφαρμοσμένη επιστήμη με στόχο την παραγωγή ασφαλών και ποιοτικών τροφίμων με ανωτερα θρεπτικά και οργανοληπτικά χαρακτηριστικά, τη βελτιστοποίηση των μεθόδων επεξεργασίας, συσκευασίας, συντήρησης και διανομής τροφίμων. Οι απόφοιτοι του τμήματος είναι επιστήμονες Τροφίμων και Διατροφής και έχουν όλες τις γνώσεις και δεξιότητες που απαιτούνται προκειμένου να εργαστούν ως στελέχη τόσο στον ιδιωτικό (επιχειρήσεις τροφίμων, εταιρείες συμβούλων επιχειρήσεων, σύμβουλοι προϊόντων διατροφής) όσο και στον δημόσιο τομέα (εργαστήρια ανάλυσης τροφίμων, ερευνητικά κέντρα, ινστιτούτα κατάρτισης / συνεχούς εκπαίδευσης).

Διατροφής και Διατροφής (ΤΕΙ Θεσσαλονίκης, Κρήτης Θεσσαλίας)

Σύμφωνα με τις πληροφορίες που παρέχονται από το τμήμα του ΤΕΙ Κρήτης το οποίο εδρεύει στη Σπεία, το περιεχόμενο σπουδών καλύπτει το γνωστικό αντικείμενο της Επιστήμης της Διατροφής και της Διατροφής (ή Διαιτητικής) του Ανθρώπου, με πρωταρχική έμφαση την εφαρμογή του στην πράξη. Η Επιστήμη αυτή εστιάζεται:

- Στην κάλυψη των θρεπτικών αναγκών του ανθρώπου σε όλα τα στάδια της ζωής (βρεφική, παιδική, εφηβική, νεανική, μέση και τρίτη ηλικία) και στις ιδιαίτερες ανάγκες του (εγκυμοσύνη, θηλασμός, άθληση, σπρέιτση κ.λπ.).
- Στην προφύλαξη της υγείας από τις νόσους της φθοράς.
- Στην αποκατάσταση της υγείας μέσω της διαιτητικής υποστήριξης και θεραπείας.

ΟΙ ΒΑΣΕΙΣ ΕΙΣΑΓΩΓΗΣ ΑΝΑ ΤΜΗΜΑ

ΤΜΗΜΑ	ΒΑΣΕΙΣ ΕΙΣΑΓΩΓΗΣ	ΑΡΙΘΜΟΣ ΕΙΣΑΚΤΕΩΝ	ΣΥΝΟΛΟ ΠΡΟΤΙΜΗΣΕΩΝ
Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής του Ανθρώπου (Γεωπονικό)	15.448	112	4.554
Τεχνολογίας Τροφίμων (ΤΕΙ Ιονίων Νήσων - Αργοςόλι)	8511	108	6.612
Επιστήμης Διατροφής και Διατροφής (Χαροκόπειο)	17.631	99	4.243
Επιστήμης Τροφίμων και Διατροφής (Πανεπιστήμιο Αιγαίου - Λήμνος)	11.258	113	3.011
Διατροφής και Διατροφής (ΤΕΙ Θεσσαλονίκης)	14.586	69	9.871
Διατροφής και Διατροφής (ΤΕΙ Κρήτης - Σπεία)	11.929	103	7.439
Διατροφής και Διατροφής (ΤΕΙ Θεσσαλίας - Καρδίτσα)	12.616	87	7.852
Τεχνολογίας Τροφίμων (ΤΕΙ Θεσσαλονίκης)	11.421	69	6.843
Τεχνολογίας Τροφίμων (ΤΕΙ Αθénas)	12.250	69	6.829
Τεχνολογίας Τροφίμων (ΤΕΙ Θεσσαλίας - Καρδίτσα)	9.316	110	6.438
Τεχνολογία Τροφίμων (ΤΕΙ Πελοποννήσου - Καλαμάτα)	9.387	107	6.129
Οιολογίας και Τεχνολογίας Ποτών (ΤΕΙ Αθénas)	10.719	69	6.070
Οιολογίας και Τεχνολογίας Ποτών (ΤΕΙ Ανατ. Μακεδονίας και Θράκης - Δράμα)	8.145	87	5.833



πευθύνεται προς τους υποψήφιους φοιτητές του τμήματος, η Επιστήμη Τροφίμων είναι ο επιστημονικός 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 τους 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 στην περίπτωση πολλών εκπαιδευτικών ιδρυμάτων διεθνώς οι δύο όροι χρη-