

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

1. ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΓΕΩΠΟΝΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ		
ΤΜΗΜΑ	ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ & ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	ΠΡΟΠΤΥΧΙΑΚΟ		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	FST_500	ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	5 ^ο
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ		
ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ σε περίπτωση που οι πιστωτικές μονάδες απονέμονται σε διακριτά μέρη του μαθήματος π.χ. Διαλέξεις, Εργαστηριακές Ασκήσεις κ.λπ. Αν οι πιστωτικές μονάδες απονέμονται ενιαία για το σύνολο του μαθήματος αναγράψτε τις εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας και το σύνολο των πιστωτικών μονάδων	ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ	
Διαλέξεις	3		
Εργαστηριακές ασκήσεις	2		
ΣΥΝΟΛΟ	5	5	
<i>Προσθέστε σειρές αν χρειαστεί. Η οργάνωση διδασκαλίας και οι διδακτικές μέθοδοι που χρησιμοποιούνται περιγράφονται αναλυτικά στο 4.</i>			
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ <i>Υποβάθρου, Γενικών Γνώσεων, Επιστημονικής Περιοχής, Ανάπτυξης Δεξιοτήτων</i>	ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΟ Επιστημονικής περιοχής		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:	Δεν υπάρχουν προαπαιτούμενα μαθήματα		
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	Ελληνική		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	ΟΧΙ		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)			

2. ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα

Περιγράφονται τα μαθησιακά αποτελέσματα του μαθήματος οι συγκεκριμένες γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες καταλλήλου επιπέδου που θα αποκτήσουν οι φοιτητές μετά την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος.

Συμβουλευτείτε το Παράρτημα Α (ξεχωριστό αρχείο στο e-mail)

- Περιγραφή του Επιπέδου των Μαθησιακών Αποτελεσμάτων για κάθε ένα κύκλο σπουδών σύμφωνα με Πλαίσιο Προσόντων του Ευρωπαϊκού Χώρου Ανώτατης Εκπαίδευσης
- Περιγραφικοί Δείκτες Επιπέδων 6, 7 & 8 του Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων Διά Βίου Μάθησης και Παράρτημα Β
- Περιληπτικός Οδηγός συγγραφής Μαθησιακών Αποτελεσμάτων

Το μάθημα αποτελεί υποχρεωτικό εισαγωγικό μάθημα στις έννοιες της ασφάλειας τροφίμων, των αρχών ποιότητας και μικροβιολογίας τροφίμων, και των αρχών του συστήματος HACCP.

Η ύλη του μαθήματος στοχεύει στην εισαγωγή των φοιτητών στους τρόπους ορθής πρακτικής και υγιεινής κατά την παραγωγή, επεξεργασία, τυποποίηση και διακίνηση των διαφόρων αγροτικών προϊόντων και τροφίμων. Παρουσιάζονται τα απαραίτητα κοινωνικά νομοθετικά και προληπτικά μέτρα ελέγχου της υγιεινής σε όλα τα στάδια της παραγωγής, διακίνησης εμπορίας και χρήσης και τροφίμων, ώστε να διασφαλίζεται η παραγωγή και η μεταποίηση αγροτικών προϊόντων και τροφίμων κατάλληλων για τη δημόσια υγεία. Γίνεται εισαγωγή στα συστήματα διασφάλισης ποιότητας. Περιγράφονται οι βασικές αρχές HACCP και παράδειγμα εφαρμογής HACCP σε επιχείρηση επεξεργασίας τροφίμων με έμφαση σε επιχειρήσεις επεξεργασίας και τυποποίησης αγροτικών προϊόντων.

Με την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος ο φοιτητής/τρια θα είναι σε θέση να:

- Κατανοεί τις βασικές αρχές μικροβιολογίας τροφίμων
- Έχει εμπεδώσει τα βασικά χαρακτηριστικά ποιότητας σημαντικών τροφίμων
- Κατανοεί τα βασικά και κρίσιμα χαρακτηριστικά της ορθής πρακτικής και υγιεινής σε όλα τα στάδια παραγωγής και τυποποίησης των διαφόρων αγροτικών προϊόντων και τροφίμων.
- Γνωρίζει τις βασικές αρχές ποιοτικού ελέγχου ώστε να διασφαλίζεται η δημόσια υγεία.
- Διακρίνει τους βασικούς μικροβιολογικούς, φυσικούς και χημικούς κινδύνους τόσο κατά την πρωτογενή παραγωγή όσο και κατά την επεξεργασία, συντήρηση, αποθήκευση και διακίνηση των τροφίμων.
- Κατανοεί τον ρόλο της ιχνηλασιμότητας, του ποιοτικού ελέγχου και της συσκευασίας στην ασφάλεια των αγροτικών προϊόντων και τροφίμων.
- Εφαρμόζει το σύστημα HACCP σε επιχείρηση επεξεργασίας τροφίμων όχι ως ένα απλό μέσο διασφάλισης αλλά ως ένα ολοκληρωμένο εργαλείο ώστε όλοι οι κίνδυνοι να έχουν πρακτικά ελαχιστοποιηθεί και το παραγόμενο τρόφιμο να είναι 100% ασφαλές.
- Κατανοεί ότι η εφαρμογή του HACCP καλύπτει όλους τους τομείς της βιομηχανίας τροφίμων από την καλλιέργεια, συγκομιδή και προ κατεργασία των πρώτων υλών έως τη διανομή και την κατανάλωση των τροφίμων.

Γενικές Ικανότητες

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

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

Προσαρμογή σε νέες καταστάσεις

Λήψη αποφάσεων

Αυτόνομη εργασία

Ομαδική εργασία

Εργασία σε διεθνές περιβάλλον

Εργασία σε διεπιστημονικό περιβάλλον

Παράγωγή νέων ερευνητικών ιδεών

Σχεδιασμός και διαχείριση έργων

Σεβασμός στη διαφορετικότητα και στην πολυπολιτισμικότητα

Σεβασμός στο φυσικό περιβάλλον

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

Άσκηση κριτικής και αυτοκριτικής

Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης

- Αυτόνομη εργασία
- Ομαδική εργασία
- Σεβασμός στο φυσικό περιβάλλον
- Σχεδιασμός και διαχείριση έργων
- Άσκηση κριτικής και αυτοκριτικής
- Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης

3. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Εισαγωγή στην Ασφάλεια Τροφίμων, Βασικές έννοιες μικροβιολογίας τροφίμων, Ποιότητα Τροφίμων, Χημικοί και Φυσικοί κίνδυνοι, Ασφάλεια Πρωτογενούς Παραγωγής, Ασφάλεια στην επεξεργασία και συντήρηση των τροφίμων, Ασφάλεια και Υγιεινή εγκαταστάσεων επεξεργασίας τροφίμων (Good Manufacturing Practice), Υγιεινή και εκπαίδευση Προσωπικού Βιομηχανιών Τροφίμων, Ασφάλεια τροφίμων κατά την εμπορία και διακίνησή τους, Κοινωνικό νομοθετικό πλαίσιο, μηχανισμοί ειδοποίησης και ποιοτικού ελέγχου στην ασφάλεια των αγροτικών προϊόντων, Εισαγωγή στα συστήματα διασφάλισης ποιότητας-Βασικές αρχές (HACCP), Εφαρμογή της Ανάλυσης Επικινδυνότητας στα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου σε Αγροτικά προϊόντα Ποιοτικός έλεγχος στην ασφάλεια των τροφίμων (περιγραφή βασικών αναλυτικών μεθόδων ποιοτικού ελέγχου)

4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ <i>Πρόσωπο με πρόσωπο, Εξ αποστάσεως εκπαίδευση κ.λπ.</i>	Παραδόσεις και Φροντιστήριο πρόσωπο με πρόσωπο
ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ <i>Χρήση Τ.Π.Ε. στη Διδασκαλία, στην Εργαστηριακή Εκπαίδευση, στην Επικοινωνία με τους φοιτητές</i>	Χρήση Τ.Π.Ε. (PowerPoint) στη Διδασκαλία. Οι διαλέξεις του μαθήματος ανά κεφάλαιο είναι αναρτημένες στη σελίδα του μαθήματος, απ' όπου οι φοιτητές μπορούν να τα ανακτούν ελεύθερα. Η επικοινωνία με τους φοιτητές γίνεται μέσω e-mail.

ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου
<p>Περιγράφονται αναλυτικά ο τρόπος και μέθοδοι διδασκαλίας.</p> <p>Διαλέξεις, Σεμινάρια, Εργαστηριακή Άσκηση, Άσκηση Πεδίου, Μελέτη & ανάλυση βιβλιογραφίας, Φροντιστήριο, Πρακτική (Τοποθέτηση), Κλινική Άσκηση, Καλλιτεχνικό Εργαστήριο, Διαδραστική διδασκαλία, Εκπαιδευτικές επισκέψεις, Εκπόνηση μελέτης (project), Συγγραφή εργασίας / εργασιών, Καλλιτεχνική δημιουργία, κ.λπ.</p> <p>Αναγράφονται οι ώρες μελέτης του φοιτητή για κάθε μαθησιακή δραστηριότητα καθώς και οι ώρες μη καθοδηγούμενης μελέτης ώστε ο συνολικός φόρτος εργασίας σε επίπεδο εξαμήνου να αντιστοιχεί στα standards του ECTS</p>	Διαλέξεις	39
	Εργαστηριακές ασκήσεις	26
	Συγγραφή Εργασιών	16
	Τελική εξέταση	3
	Μελέτη και προετοιμασία για την τελική εξέταση	41
Σύνολο Μαθήματος (25 ώρες φόρτου εργασίας ανά πιστωτική μονάδα)	125	
<p>ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ</p> <p>Περιγραφή της διαδικασίας αξιολόγησης</p> <p>Γλώσσα Αξιολόγησης, Μέθοδοι αξιολόγησης, Διαμορφωτική ή Συμπερασματική, Δοκιμασία Πολλαπλής Επιλογής, Ερωτήσεις Σύντομης Απάντησης, Ερωτήσεις Ανάπτυξης Δοκιμίων, Επίλυση Προβλημάτων, Γραπτή Εργασία, Έκθεση / Αναφορά, Προφορική Εξέταση, Δημόσια Παρουσίαση, Εργαστηριακή Εργασία, Κλινική Εξέταση Ασθενούς, Καλλιτεχνική Ερμηνεία, Άλλη / Άλλες</p> <p>Αναφέρονται ρητά προσδιορισμένα κριτήρια αξιολόγησης και εάν και που είναι προσβάσιμα από τους φοιτητές;</p>	<p>I. Γραπτή τελική εξέταση (75%) που περιλαμβάνει:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ερωτήσεις σύντομης απάντησης - Ερωτήσεις ανάπτυξης Ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής <p>II. Συγγραφή εργασιών (25%)</p> <p>Ο τελικός βαθμός του μαθήματος προκύπτει από το άθροισμα του 75% του βαθμού της γραπτής εξέτασης συν το 25% του βαθμού της εργασίας.</p>	

5. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

-Προτεινόμενη Βιβλιογραφία:

1. «Τρόφιμα: Έλεγχος Ποιότητας, Ασφάλεια και Μικροβιολογία», Προεστός Χαράλαμπος, Μαρκάκη Παναγιώτα, Εκδόσεις Da Vinci, Αθήνα 2017.
2. «Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων και Ποτών, Γιάννης Τσάκνης, Εκδόσεις Τζιόλα, Αθήνα 2018.
3. «Ασφάλεια Τροφίμων», Ιωάννης Σ. Αρβανιτογιάννης, University Studio Press, Θεσσαλονίκη 2005.
4. «Από το Η έως το Ρ (HACCP)», Γιάννης Ζαμπετάκης, Νίκος Γδοντέλης, Εκδόσεις P.I. Publishing, Αθήνα 2006.