507 ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	Αγροτικής Ανάπτυξης, Διατροφής και Αειφορίας		
ΤΜΗΜΑ	Αγροτικής Ανάπτυξης, Αγροδιατροφής και Διαχείρισης Φυσικών Πόρων		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	Προπτυχιακό		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	507	**ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ**	5ο
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	Έλεγχος Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων		
ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ		**ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ**	**ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ**
Θεωρία		3	4
Σύνολο		**3**	**4**
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	Επιστημονικής Περιοχής		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:	-		
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	Ελληνική		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	ΟΧΙ		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)	https://eclass.uoa.gr/courses/AGRO138/		

ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα

Στόχος του μαθήματος είναι οι φοιτητές να αποκτήσουν γνώσεις σχετικά με τα χαρακτηριστικά ποιότητας και ασφάλειας των διαφορετικών κατηγοριών τροφίμων, τα πρότυπα και τις κατευθυντήριες οδηγίες και πρακτικές που χρησιμοποιούνται για την διασφάλιση της ποιότητας και της ασφάλειας τροφίμων σε εθνικό, ευρωπαϊκό και παγκόσμιο επίπεδο. Για κάθε κατηγορία τροφίμων αναλύονται οι πιθανοί κίνδυνοι με ιδιαίτερη έμφαση στους χημικούς κινδύνους. Το περιεχόμενο του μαθήματος εισάγει τους φοιτητές στη γνώση των ορθών πρακτικών και την εφαρμογή υγειονομικών προτύπων στα διάφορα στάδια παραγωγής, επεξεργασίας, τυποποίησης και μεταφοράς αγροτικών προϊόντων. Οι φοιτητές εξοικειώνονται με το υφιστάμενο νομοθετικό πλαίσιο όπως και τα απαραίτητα μέτρα ελέγχου που αφορούν τη παραγωγή και διακίνηση των τροφίμων μέχρι τον καταναλωτή, με στόχο την εξασφάλιση της δημόσιας υγείας.

Με την ολοκλήρωση του μαθήματος ο φοιτητής θα είναι σε θέση:

- Να κατανοούν βασικές έννοιες σχετικά με την ποιότητα, τον έλεγχο ποιότητας και τη διασφάλιση ποιότητας.
- Να κατανοούν τις έννοιες της ποιότητας και της ασφάλειας τροφίμων.
- Να ξεχωρίζουν τους βασικούς φυσικούς, χημικούς και βιολογικούς κινδύνους τόσο κατά την πρωτογενή παραγωγή όσο και κατά την επεξεργασία, αποθήκευση και διακίνηση τροφίμων .
- Να γνωρίζουν τα σημαντικότερα πρότυπα και τις ορθές πρακτικές που αφορούν την ποιότητα και την ασφάλεια τροφίμων.
- Να είναι εξοικειωμένοι με την ισχύουσα νομοθεσία σχετικά με θέματα που αφορούν την ποιότητα και την ασφάλεια τροφίμων

- Να μπορούν να προτείνουν τρόπους αντιμετώπισης και διαχείρισης των κινδύνων που σχετίζονται με την ασφάλεια τροφίμων και των προβλημάτων που σχετίζονται με την ποιότητα των τροφίμων

Γενικές Ικανότητες

Το μάθημα αποσκοπεί στην καλλιέργεια των παρακάτω ικανοτήτων:

- Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών
- Συνδυασμός πληροφοριών από πλήθος πηγών για την επίλυση προβλημάτων σε επιχειρησιακό περιβάλλον
- Σεβασμός στον άνθρωπο-καταναλωτή
- Άσκηση κριτικής και αυτοκριτικής
- Λήψη αποφάσεων
- Εργασία σε διεπιστημονικό περιβάλλον.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

- Ενότητα 1: Γενικές αρχές ποιότητα. Σύνδεση μαθήματος με τη βιώσιμη ανάπτυξη. Ορισμοί και αρχες ποιοτητας. Ποιοτητα και ασφαλεια τροφιμων. Χαρακτηριστικα ποιοτητας τροφιμων. Ελεγχος ποιοτητας. Διασφαλιση ποιοτητας. Διοιηκηση ολικης ποιοτητας. Διεθνη, ευρωπαϊκα και εθνικα προτυπα (iso 9000, iso 22000, codex alimentarius – κωδικας τροφιμων ποτων, ορθες πρακτικες). Φορεις τυποποιησης (ελοτ, cen, iso).
- Ενότητα 2: Επικινδυνότητα τροφιμων - επισημανση τροφιμων. Φυσικοι – μικροβιακοι – χημικοι κινδυνοι. Κατηγορίες χημικων κινδυνων.
- Ενότητα 3: Έλεγχος επικινδυνότητας κρίσιμων σημείων ελεγχου (haccp). Ιστορικη εξελιξη. Νομοθεσια σχετικα με haccp. Ορισμοι. Αρχες haccp.
- Ενότητα 4: Γάλα και Γαλακτοκομικά προϊοντα - έλεγχος ποιοτητας και ασφαλειας. Παραγωγη Γάλακτος. Συλλογη & συντηρηση. Μεταφορα. Σταθμοι συγκεντρωσης – ψυξης. Ελεγχος ποιοτητας Γάλακτος. Προϊοντα Γάλακτος. Προστατευόμενη ονομασια προελευσης (ποπ). Έλεγχος ποιότητας Γάλακτος & Γαλακτοκομικών προϊοντων. Φυσικοι, μικροβιακοι και χημικοι κινδυνοι. Παραδείγματα. Εθνικη και ευρωπαϊκη νομοθεσια σχετικα με την ποιοτητα και την ασφαλεια Γάλακτος.
- Ενότητα 5: Κρέας, κρεατοσκευάσματα, αλιεύματα & μελι - ελεγχος ποιοτητας και ασφαλειας. Ορισμοι. Παρασκευασματα κρεατος. Ειδη μελιου. Χαρακτηριστικα της συστασης του μελιου. Νοθεια μελιου. Αλιευτικα προϊοντα. Φυσικοί – μικροβιακοί – χημικοι κινδυνοι. Εθνικη και ευρωπαϊκη νομοθεσία σχετικα με το κρεας, τα αλιευματα και το μελι.
- Ενότητα 6: Λιπη και ελαια - έλεγχος ποιότητας και ασφαλειας. Ορισμοι και ταξινομηση λιπων και ελαιων. Συσταση λιπων & ελαιων. Ποιοτητα λιπων & ελαιων. Ελεγχος ποιοτητας λιπων και ελαιων. Χημικοι κινδυνοι. Εθνικη και ευρωπαϊκη νομοθεσία σχετικα με τα λιπη & τα ελαια.
- Ενότητα 7: Φρούτα, λαχανικα και δημητριακα - ελεγχος ποιοτητας και ασφαλειας ορισμοι και ταξινομηση. Φυσιολογικές μεταβολες των φυτικων τροφιμων. Διεργασιες υποβαθμισης της ποιοτητας των φυτικών τροφίμων. Συνθήκες αποθήκευσης φρούτων & λαχανικών. Φυσικοί – μικροβιακοι – χημικοί κινδυνοι. Εθνική και ευρωπαϊκή νομοθεσία σχετικά με τα φρούτα, λαχανικά και δημητριακά.

ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ	• Δια ζώσης • Εξ αποστάσεως εκπαίδευση σε περίπτωση περιοριστικών μέτρων

ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ	● Στη Διδασκαλία: Χρήση λογισμικού παρουσιάσεων, Προβολή βίντεο ● Στην Επικοινωνία με τους φοιτητές: Υποστήριξη της μαθησιακής διαδικασίας μέσω της ηλεκτρονικής πλατφόρμας e-class (ανακοινώσεις, πληροφορίες, μηνύματα, έγγραφα, ομάδες χρηστών, κ.λπ.), Ηλεκτρονικό ταχυδρομείο
ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	

Δραστηριότητα	*Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου*
Διαλέξεις (13 x 3 ώρες)	39
Ατομική Μελέτη/Προετοιμασία	38
Ανάλυση βιβλιογραφίας	10
Προετοιμασία Αξιολόγησης	14
Σύνολο Μαθήματος (25 ώρες φόρτου εργασίας ανά πιστωτική μονάδα)	***100***

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ	Η τελική εξέταση-αξιολόγηση των σπουδαστών στο μάθημα είναι γραπτή και στην Ελληνική γλώσσα. Τα θέματα είναι κλιμακούμενης δυσκολίας και περιλαμβάνουν: ● Ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής ● Ερωτήσεις σωστού ή λάθους με αιτιολόγηση ● Ερωτήσεις ανάπτυξης ● Προβλήματα και ασκήσεις κατανόησης Σε ειδικές περιπτώσεις η εξέταση δύναται να πραγματοποιείται προφορικά.

ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Χ. Προεστός, Π. Μαρκάκη, Τρόφιμα: Έλεγχος ποιότητας, ασφάλεια και μικροβιολογία, Εκδόσεις Da Vinci, 2017, Κωδικός Ευδόξου: 68402666
- Ι.Σ. Αρβανιτογιάννης, Θ.Χ. Βαρζάκας, Κ. Τζίφα, Έλεγχος ποιότητας τροφίμων, Εκδόσεις Σταμούλη, 2008, Κωδικός Ευδόξου: 22765
- Ι. Τσακνής, Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων και Ποτών, Εκδόσεις Τζιόλα, 2021, Κωδικός Ευδόξου: 102070951
- Η. Keweloh, Μικροβιολογία και Υγιεινή Τροφίμων, Εκδόσεις Παρίκου & Σια, 2013, Κωδικός Ευδόξου: 41957348
- Ι.Σ. Αρβανιτογιάννης, Δ. Σάνδρου, Λ. Κούρτης, Ασφάλεια τροφίμων, Εκδόσεις Ανώνυμος εταιρία γραφικών τεχνών και εκδόσεων, 2001, Κωδικός Ευδόξου: 17131