

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ: ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

1. ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	Αγροτικής Ανάπτυξης, Διατροφής και Αειφορίας		
ΤΜΗΜΑ	Αγροτικής Ανάπτυξης, Αγροδιατροφής και Διαχείρισης Φυσικών Πόρων		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	Προπτυχιακό		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	507	ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	5 ^ο
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ		
ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ <i>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</i>	ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ	
Θεωρία	3	4	
<i>Προσθέστε σειρές αν χρειαστεί. Η οργάνωση διδασκαλίας και οι διδακτικές μέθοδοι που χρησιμοποιούνται περιγράφονται αναλυτικά στο 4.</i>			
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ <i>Γενικού υποβάθρου, ειδικού υποβάθρου, ειδίκευσης γενικών γνώσεων, ανάπτυξης δεξιοτήτων</i>	Γενικού υποβάθρου		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:	-		
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	Ελληνική		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	Όχι		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)	https://eclass.uoa.gr/courses/AGRO138/		

2. ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα
<p>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.</p> <p>Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές θα είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 των 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

3. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

ΕΝΟΤΗΤΑ 1: ΓΕΝΙΚΕΣ ΑΡΧΕΣ_ΠΟΙΟΤΗΤΑ

ΣΥΝΔΕΣΗ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ ΜΕ ΤΗ ΒΙΩΣΙΜΗ ΑΝΑΠΤΥΞΗ. ΟΡΙΣΜΟΙ ΚΑΙ ΑΡΧΕΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ. ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ. ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ. ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ. ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΟΛΙΚΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ. ΔΙΕΘΝΗ, ΕΥΡΩΠΑΪΚΑ ΚΑΙ ΕΘΝΙΚΑ ΠΡΟΤΥΠΑ (ISO 9000, ISO 22000, CODEX ALIMENTARIUS – ΚΩΔΙΚΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΠΟΤΩΝ, ΟΡΘΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΕΣ). ΦΟΡΕΙΣ ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗΣ (ΕΛΟΤ, CEN, ISO).

ΕΝΟΤΗΤΑ 2: ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ - ΕΠΙΣΗΜΑΝΣΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

ΦΥΣΙΚΟΙ – ΜΙΚΡΟΒΙΑΚΟΙ – ΧΗΜΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΧΗΜΙΚΩΝ ΚΙΝΔΥΝΩΝ.

ΕΝΟΤΗΤΑ 3: ΈΛΕΓΧΟΣ ΕΠΙΚΥΝΔΙΝΟΤΗΤΑΣ ΚΡΙΣΙΜΩΝ ΣΗΜΕΙΩΝ ΕΛΕΓΧΟΥ (HACCP)

ΙΣΤΟΡΙΚΗ ΕΞΕΛΙΞΗ. ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ HACCP. ΟΡΙΣΜΟΙ. ΑΡΧΕΣ HACCP.

ΕΝΟΤΗΤΑ 4: ΓΑΛΑ ΚΑΙ ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ - ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΓΑΛΑΚΤΟΣ. ΣΥΛΛΟΓΗ & ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ. ΜΕΤΑΦΟΡΑ. ΣΤΑΘΜΟΙ ΣΥΓΚΕΝΤΡΩΣΗΣ – ΨΥΞΗΣ. ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ. ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ. ΠΡΟΣΤΑΤΕΥΟΜΕΝΗ ΟΝΟΜΑΣΙΑ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ (ΠΟΠ). ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΓΑΛΑΚΤΟΣ & ΓΑΛΑΚΤΟΚΟΜΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ. ΦΥΣΙΚΟΙ, ΜΙΚΡΟΒΙΑΚΟΙ ΚΑΙ ΧΗΜΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ. ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑΤΑ. ΕΘΝΙΚΗ ΚΑΙ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΚΑΙ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΓΑΛΑΚΤΟΣ.

ΕΝΟΤΗΤΑ 5: ΚΡΕΑΣ, ΚΡΕΑΤΟΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ, ΑΛΙΕΥΜΑΤΑ & ΜΕΛΙ - ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΟΡΙΣΜΟΙ. ΠΑΡΑΣΚΕΥΑΣΜΑΤΑ ΚΡΕΑΤΟΣ. ΕΙΔΗ ΜΕΛΙΟΥ. ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ ΤΗΣ ΣΥΣΤΑΣΗΣ ΤΟΥ ΜΕΛΙΟΥ. ΝΟΘΕΙΑ ΜΕΛΙΟΥ. ΑΛΙΕΥΤΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ. ΦΥΣΙΚΟΙ – ΜΙΚΡΟΒΙΑΚΟΙ – ΧΗΜΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ. ΕΘΝΙΚΗ ΚΑΙ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΟ ΚΡΕΑΣ, ΤΑ ΑΛΙΕΥΜΑΤΑ ΚΑΙ ΤΟ ΜΕΛΙ.

ΕΝΟΤΗΤΑ 6: ΛΙΠΗ ΚΑΙ ΕΛΑΙΑ - ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΟΡΙΣΜΟΙ ΚΑΙ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ ΛΙΠΩΝ ΚΑΙ ΕΛΑΙΩΝ. ΣΥΣΤΑΣΗ ΛΙΠΩΝ & ΕΛΑΙΩΝ. ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΛΙΠΩΝ & ΕΛΑΙΩΝ. ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΛΙΠΩΝ ΚΑΙ ΕΛΑΙΩΝ. ΧΗΜΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ. ΕΘΝΙΚΗ ΚΑΙ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΑ ΛΙΠΗ & ΤΑ ΕΛΑΙΑ.

ΕΝΟΤΗΤΑ 7: ΦΡΟΥΤΑ, ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ - ΕΛΕΓΧΟΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΟΡΙΣΜΟΙ ΚΑΙ ΤΑΞΙΝΟΜΗΣΗ. ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΕΣ ΜΕΤΑΒΟΛΕΣ ΤΩΝ ΦΥΤΙΚΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ. ΔΙΕΡΓΑΣΙΕΣ ΥΠΟΒΑΘΜΙΣΗΣ ΤΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΩΝ ΦΥΤΙΚΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ. ΣΥΝΘΗΚΕΣ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗΣ ΦΡΟΥΤΩΝ & ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ. ΦΥΣΙΚΟΙ – ΜΙΚΡΟΒΙΑΚΟΙ – ΧΗΜΙΚΟΙ ΚΙΝΔΥΝΟΙ. ΕΘΝΙΚΗ ΚΑΙ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΑ ΦΡΟΥΤΑ, ΛΑΧΑΝΙΚΑ ΚΑΙ ΔΗΜΗΤΡΙΑΚΑ.

4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

<p>ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ Πρόσωπο με πρόσωπο, Εξ αποστάσεως εκπαίδευση κ.λπ.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Πρόσωπο με πρόσωπο • Εξ αποστάσεως εκπαίδευση σε περίπτωση περιοριστικών μέτρων 													
<p>ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ Χρήση Τ.Π.Ε. στη Διδασκαλία, στην Εργαστηριακή Εκπαίδευση, στην Επικοινωνία με τους φοιτητές</p>	<p>Στη Διδασκαλία:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Χρήση λογισμικού παρουσιάσεων. • Προβολή βίντεο <p>Στην Επικοινωνία με τους φοιτητές:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Υποστήριξη της μαθησιακής διαδικασίας μέσω της ηλεκτρονικής πλατφόρμας e-class (ανακοινώσεις, πληροφορίες, μηνύματα, έγγραφα, ομάδες χρηστών, κ.λπ.). • Ηλεκτρονικό ταχυδρομείο 													
<p>ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ Περιγράφονται αναλυτικά ο τρόπος και μέθοδοι διδασκαλίας. 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>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="668 598 1082 667">Δραστηριότητα</th> <th data-bbox="1082 598 1331 667">Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="668 667 1082 701">Διαλέξεις</td> <td data-bbox="1082 667 1331 701">39</td> </tr> <tr> <td data-bbox="668 701 1082 763">Ατομική Μελέτη/Προετοιμασία</td> <td data-bbox="1082 701 1331 763">19,5</td> </tr> <tr> <td data-bbox="668 763 1082 826">Μελέτη/Προετοιμασία για τελική εξέταση</td> <td data-bbox="1082 763 1331 826">5,5</td> </tr> <tr> <td data-bbox="668 826 1082 860">Γραπτή τελική εξέταση</td> <td data-bbox="1082 826 1331 860">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="668 860 1082 893">Σύνολο Μαθήματος</td> <td data-bbox="1082 860 1331 893">66</td> </tr> </tbody> </table>		Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου	Διαλέξεις	39	Ατομική Μελέτη/Προετοιμασία	19,5	Μελέτη/Προετοιμασία για τελική εξέταση	5,5	Γραπτή τελική εξέταση	2	Σύνολο Μαθήματος	66
Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου													
Διαλέξεις	39													
Ατομική Μελέτη/Προετοιμασία	19,5													
Μελέτη/Προετοιμασία για τελική εξέταση	5,5													
Γραπτή τελική εξέταση	2													
Σύνολο Μαθήματος	66													
<p>ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ Περιγραφή της διαδικασίας αξιολόγησης</p> <p>Γλώσσα Αξιολόγησης, Μέθοδοι αξιολόγησης, Διαμορφωτική ή Συμπερασματική, Δοκιμασία Πολλαπλής Επιλογής, Ερωτήσεις Σύντομης Απάντησης, Ερωτήσεις Ανάπτυξης Δοκιμών, 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>Η τελική εξέταση-αξιολόγηση των σπουδαστών στο μάθημα είναι γραπτή και στην Ελληνική γλώσσα. Τα θέματα είναι κλιμακούμενης δυσκολίας και περιλαμβάνουν:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής • Ερωτήσεις σωστού ή λάθους με αιτιολόγηση • Ερωτήσεις ανάπτυξης • Προβλήματα και ασκήσεις κατανόησης <p>Σε ειδικές περιπτώσεις η εξέταση δύναται να πραγματοποιείται προφορικά.</p> <p>Μικρότερος προβιβάσιμος βαθμός: 5 Μέγιστος προβιβάσιμος βαθμός: 10</p> <p>Οι πληροφορίες αυτές αναφέρονται στον οδηγό σπουδών</p>													

5. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

<ul style="list-style-type: none"> • «Τρόφιμα: Έλεγχος ποιότητας, ασφάλεια και μικροβιολογία» Χ. Προεστός, Π. Μαρκάκη, Εκδόσεις Da Vinci, 2017, Κωδικός Βιβλίου στον Εύδοξο: 68402666 • «Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων και Ποτών» Τσάκνης Ιωάννης (ΕΚΔΟΣΕΙΣ Α. ΤΖΙΟΛΑ & ΥΙΟΙ Α.Ε.) 2018, Κωδικός Βιβλίου στον Εύδοξο: 77106799 <p>Συναφή επιστημονικά περιοδικά</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. International Journal of Food Safety, Nutrition and Public https://www.inderscience.com/jhome.php?jcode=ijfnsph 2. MDPI: Foods https://www.mdpi.com/journal/foods
--