

## ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

### (1) ΓΕΝΙΚΑ

<b>ΣΧΟΛΗ</b>	ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΥΓΕΙΑΣ		
<b>ΤΜΗΜΑ</b>	ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ		
<b>ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ</b>	ΠΡΟΠΤΥΧΙΑΚΟ		
<b>ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ</b>	<b>ΕΔΔ703</b>	<b>ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ</b>	<b>7<sup>ο</sup></b>
<b>ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ</b>	<a href="#">ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ</a>		
<b>ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ</b> <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>	<b>ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ</b>	<b>ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ</b>	
ΔΙΑΛΕΞΕΙΣ	2	3	
ΦΡΟΝΤΙΣΤΗΡΙΟ	1		
<b>ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ</b> <i>γενικού υποβάθρου, ειδικού υποβάθρου, ειδίκευσης γενικών γνώσεων, ανάπτυξης δεξιοτήτων</i>	ΕΙΔΙΚΕΥΣΗΣ – ΥΠΟΧΡΕΩΤΙΚΟ		
<b>ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:</b>	Δεν υπάρχουν		
<b>ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:</b>	Ελληνική		
<b>ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS</b>	Ναι (στην Αγγλική Γλώσσα)		
<b>ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)</b>			

### (2) ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

<p><b>Μαθησιακά Αποτελέσματα</b></p> <p>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.</p> <p>Συμβουλευτείτε το Παράρτημα Α</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Περιγραφή του Επιπέδου των Μαθησιακών Αποτελεσμάτων για κάθε ένα κύκλο σπουδών σύμφωνα με το Πλαίσιο Προσόντων του Ευρωπαϊκού Χώρου Ανώτατης Εκπαίδευσης</li> <li>• Περιγραφικοί Δείκτες Επιπέδων 6, 7 &amp; 8 του Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων Διά Βίου Μάθησης και το Παράρτημα Β</li> <li>• Περιληπτικός Οδηγός συγγραφής Μαθησιακών Αποτελεσμάτων</li> </ul>
--

Σκοπός του μαθήματος είναι οι φοιτητές/-τριες να διδαχθούν τις πηγές μόλυνσης των τροφίμων, τα είδη των τροφογενών κινδύνων και τους τρόπους αντιμετώπισής τους σε μονάδες διατροφής. Η κατάρτιση των διαιτολόγων σε θέματα υγιεινής αποτελεί αναγκαία προϋπόθεση για την εργασία σε χώρους όπου άμεσα ή έμμεσα έρχονται σε επαφή με τρόφιμα που προορίζονται για βρώση.

Με την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος οι φοιτητές/-τριες θα είναι σε θέση να:

- να εντοπίζουν τους τροφογενείς κινδύνους και τα προληπτικά μέτρα
- να κατανοούν τα συστήματα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων
- να σχεδιάζουν διαγράμματα ροής της παραγωγής
- να εντοπίζουν κρίσιμα σημεία ελέγχου
- να διαχειρίζονται σχέδια HACCP
- να διαχειρίζονται μη συμμορφώσεις και να προτείνουν διορθωτικές και προληπτικές ενέργειες.

#### **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*

*.....*

*Άλλες*

Ο/Η φοιτητής/-τρια έχοντας ολοκληρώσει το συγκεκριμένο μάθημα θα έχει περαιτέρω αποκτήσει τις ακόλουθες ικανότητες:

- Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών
- Λήψη αποφάσεων
- Αυτόνομη εργασία
- Ομαδική εργασία
- Παραγωγή νέων ερευνητικών ιδεών
- Σχεδιασμός και διαχείριση έργων
- Άσκηση κριτικής και αυτοκριτικής
- Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης

### **(3) ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ**

Περιεχόμενα Μαθήματος:

- Αρχές ασφάλειας τροφίμων,
- Κίνδυνοι στα τρόφιμα (βιολογικοί, φυσικοί και χημικοί κίνδυνοι),
- Αλλεργιογόνα,
- Ατομική υγιεινή προσωπικού,

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ορθές πρακτικές υγιεινής,</li> <li>• Ορθές πρακτικές εστίασης,</li> <li>• Νομοθεσία υγιεινής,</li> <li>• Επιθεώρηση υγιεινής,</li> <li>• Αρχές συστήματος HACCP,</li> <li>• Ασκήσεις σχεδιασμού HACCP σε μονάδες εστίασης</li> </ul>
---

**(4) ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ**

<p><b>ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ</b> <i>Πρόσωπο με πρόσωπο, Εξ αποστάσεως εκπαίδευση κ.λπ.</i></p>	<p>Πρόσωπο με πρόσωπο Διαλέξεις, πρακτικές ασκήσεις ατομικά ή σε ομάδες, ανάλυση περιπτώσεων, αυτοτελής μελέτη</p>																			
<p><b>ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ</b> <i>Χρήση Τ.Π.Ε. στη Διδασκαλία, στην Εργαστηριακή Εκπαίδευση, στην Επικοινωνία με τους φοιτητές</i></p>	<p>Διδασκαλία με χρήση Τ.Π.Ε.:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Διαλέξεις με τη χρήση παρουσιάσεων Power Point</li> <li>• Ασύγχρονη διδασκαλία μέσω e-class</li> <li>• Υποστήριξη της διδασκαλίας με παρουσίαση εκπαιδευτικών video από το διαδίκτυο</li> </ul>																			
<p><b>ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ</b> <i>Περιγράφονται αναλυτικά ο τρόπος και μέθοδοι διδασκαλίας. Διαλέξεις, Σεμινάρια, Εργαστηριακή Άσκηση, Άσκηση Πεδίου, Μελέτη &amp; ανάλυση βιβλιογραφίας, Φροντιστήριο, Πρακτική (Τοποθέτηση), Κλινική Άσκηση, Καλλιτεχνικό Εργαστήριο, Διαδραστική διδασκαλία, Εκπαιδευτικές επισκέψεις, Εκπόνηση μελέτης (project), Συγγραφή εργασίας / εργασιών, Καλλιτεχνική δημιουργία, κ.λπ. Αναγράφονται οι ώρες μελέτης του φοιτητή για κάθε μαθησιακή δραστηριότητα καθώς και οι ώρες μη καθοδηγούμενης μελέτης σύμφωνα με τις αρχές του ECTS</i></p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="709 875 1032 947"><b>Δραστηριότητα</b></th> <th data-bbox="1036 875 1370 947"><b>Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="709 951 1032 982">Διαλέξεις</td> <td data-bbox="1036 951 1370 982">26</td> </tr> <tr> <td data-bbox="709 987 1032 1018">Φροντιστήριο</td> <td data-bbox="1036 987 1370 1018">13</td> </tr> <tr> <td data-bbox="709 1022 1032 1054">Εξέταση θεωρίας</td> <td data-bbox="1036 1022 1370 1054">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="709 1058 1032 1089">Εξέταση εργαστηρίου</td> <td data-bbox="1036 1058 1370 1089">2</td> </tr> <tr> <td data-bbox="709 1094 1032 1125">Γραπτή εργασία</td> <td data-bbox="1036 1094 1370 1125">13</td> </tr> <tr> <td data-bbox="709 1129 1032 1161">Αυτοτελής μελέτη</td> <td data-bbox="1036 1129 1370 1161">19</td> </tr> <tr> <td data-bbox="709 1165 1032 1197"></td> <td data-bbox="1036 1165 1370 1197"></td> </tr> <tr> <td data-bbox="709 1201 1032 1232"><b>Σύνολο Μαθήματος</b></td> <td data-bbox="1036 1201 1370 1232"><b>75</b></td> </tr> </tbody> </table>		<b>Δραστηριότητα</b>	<b>Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου</b>	Διαλέξεις	26	Φροντιστήριο	13	Εξέταση θεωρίας	2	Εξέταση εργαστηρίου	2	Γραπτή εργασία	13	Αυτοτελής μελέτη	19			<b>Σύνολο Μαθήματος</b>	<b>75</b>
<b>Δραστηριότητα</b>	<b>Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου</b>																			
Διαλέξεις	26																			
Φροντιστήριο	13																			
Εξέταση θεωρίας	2																			
Εξέταση εργαστηρίου	2																			
Γραπτή εργασία	13																			
Αυτοτελής μελέτη	19																			
<b>Σύνολο Μαθήματος</b>	<b>75</b>																			
<p><b>ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ</b> <i>Περιγραφή της διαδικασίας αξιολόγησης Γλώσσα Αξιολόγησης, Μέθοδοι αξιολόγησης, Διαμορφωτική ή Συμπερασματική, Δοκιμασία Πολλαπλής Επιλογής, Ερωτήσεις Σύντομης Απάντησης, Ερωτήσεις</i></p>	<p>Η γλώσσα αξιολόγησης είναι η ελληνική. Το 50% του μαθήματος εξετάζεται με γραπτή δοκιμασία η οποία περιέχει συνδυασμό ερωτήσεων σύντομης απάντησης ή/και πολλαπλής επιλογής ή/και ερωτήσεων ανάπτυξης. Το υπόλοιπο 50% του μαθήματος αξιολογείται από γραπτή εργασία (ατομικά ή σε ομάδες) με δημόσια παρουσία αυτής στην τάξη (προαιρετικά).</p>																			

<p><i>Ανάπτυξης Δοκιμίων, Επίλυση Προβλημάτων, Γραπτή Εργασία, Έκθεση / Αναφορά, Προφορική Εξέταση, Δημόσια Παρουσίαση, Εργαστηριακή Εργασία, Κλινική Εξέταση Ασθενούς, Καλλιτεχνική Ερμηνεία, Άλλη / Άλλες</i></p> <p><i>Αναφέρονται ρητά προσδιορισμένα κριτήρια αξιολόγησης και εάν και που είναι προσβάσιμα από τους φοιτητές.</i></p>	
--	--

### **(5) ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ**

<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Codex Alimentarius, Food Hygiene (BASIC Texts), 4th edition, ISBN 978-92-5-105913-5</li> <li>2) Mortimore, S. &amp; Wallace, C., HACCP, A Practical Approach, 2013, Springer US, 978-1-4899-8640-5</li> <li>3) Sibel Roller, Βασική Μικροβιολογία και Υγιεινή για Επαγγελματίες των Τροφίμων, 2014, Εκδόσεις Παρισιάνου, ISBN 978-960-394-989-3</li> <li>4) Τζιά Κ. και Παππά Φ., Ανάλυση επικινδυνότητας στα κρίσιμα σημεία ελέγχου (HACCP) σε χώρους μαζικής εστίασης. Εκδόσεις Παπασωτηρίου 2005, ISBN 960-7530-59-4</li> <li>5) Αρβανιτογιάννης Ι.Σ. και Τζούρος Ν.Η., Το νέο πρότυπο ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων ISO 22000. Εκδόσεις Σταμούλη 2006, ISBN: 960-351-651-1</li> </ol>
--