

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

(1) ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΥΓΕΙΑΣ		
ΤΜΗΜΑ	ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	ΠΡΟΠΤΥΧΙΑΚΟ		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΕΔΔ 606.4	ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	6^ο
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΝΟΜΟΘΕΣΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ		
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	
ΔΙΑΛΕΞΕΙΣ	2	2	
ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΟ	0		
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ <i>γενικού υποβάθρου, ειδικού υποβάθρου, ειδίκευσης γενικών γνώσεων, ανάπτυξης δεξιοτήτων</i>	ΕΙΔΙΚΕΥΣΗΣ – ΕΠΙΛΟΓΗΣ		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:	ΔΕΝ ΥΠΑΡΧΟΥΝ		
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	Ελληνική		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	Ναι (στην Αγγλική Γλώσσα)		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)			

(2) ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

<p>Μαθησιακά Αποτελέσματα</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"> • Περιγραφή του Επιπέδου των Μαθησιακών Αποτελεσμάτων για κάθε ένα κύκλο σπουδών σύμφωνα με το Πλαίσιο Προσόντων του Ευρωπαϊκού Χώρου Ανώτατης Εκπαίδευσης • Περιγραφικοί Δείκτες Επιπέδων 6, 7 & 8 του Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων Διά Βίου Μάθησης και το Παράρτημα Β • Περιληπτικός Οδηγός συγγραφής Μαθησιακών Αποτελεσμάτων <p>Σκοπός του μαθήματος είναι να:</p>
--

- καταρτίσει τους/τις φοιτητές/-τριες σχετικά με τα νομικά θέματα που αφορούν την παραγωγή και διακίνηση τροφίμων,
- κατανοήσει τα νομοθετικά πλαίσια,
- παρουσιάσει τις εξελίξεις στη νομοθεσία αλλά και τους τρόπους ενημέρωσης σε νομικά θέματα
- δώσει στους/στις φοιτητές/-τριες τις νομικές βάσεις προστασίας τους είτε ως καταναλωτές είτε ως μελλοντικοί επαγγελματίες.

Μετά την ολοκλήρωση του μαθήματος, ο/η φοιτητής/-τρια αναμένεται να είναι σε θέση:

- να έχει λεπτομερή γνώση της νομοθεσίας σχετικά με τη σύνθεση, την επισήμανση και τη διαφήμιση των τροφίμων και των προϊόντων που πωλούνται για ανθρώπινη κατανάλωση εντός της ΕΕ,
- να προσδιορίζει και να αξιολογεί τις ευθύνες και τις υποχρεώσεις των παραγωγών, κατασκευαστών και προμηθευτών τροφίμων και προϊόντων τροφίμων,
- να εκτιμά την επίπονη προσπάθεια των παραγωγών, κατασκευαστών και προμηθευτών για συμμόρφωση,
- να εφαρμόζει τις απαιτήσεις της νομοθεσίας σε εργασιακό περιβάλλον και πώς αυτή διαφοροποιείται στις διαφορετικές χώρες,
- να έχει αναπτύξει την ικανότητα προβληματισμού και κριτικής σκέψης πάνω σε θέματα διατροφικών κινδύνων μέσα από την νομοθετική κατάρτιση του.

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;

<i>Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών</i>	<i>Σχεδιασμός και διαχείριση έργων</i>
<i>Προσαρμογή σε νέες καταστάσεις</i>	<i>Σεβασμός στη διαφορετικότητα και στην πολυπολιτισμικότητα</i>
<i>Λήψη αποφάσεων</i>	<i>Σεβασμός στο φυσικό περιβάλλον</i>
<i>Αυτόνομη εργασία</i>	<i>Επίδειξη κοινωνικής, επαγγελματικής και ηθικής υπευθυνότητας και ευαισθησίας σε θέματα φύλου</i>
<i>Ομαδική εργασία</i>	<i>Άσκηση κριτικής και αυτοκριτικής</i>
<i>Εργασία σε διεθνές περιβάλλον</i>	<i>Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης</i>
<i>Εργασία σε διεπιστημονικό περιβάλλον</i>	<i>.....</i>
<i>Παράγωγή νέων ερευνητικών ιδεών</i>	<i>Άλλες</i>

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
- Σεβασμός στο φυσικό περιβάλλον
- Άσκηση κριτικής και αυτοκριτικής
- Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης

(3) ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

<p>Το μάθημα είναι θεωρητικό.</p> <p>Περιεχόμενα μαθήματος:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Οδηγίες και κανονισμοί ΕΕ, ενσωμάτωση σε εθνική νομοθεσία, κωδικοποίηση νομοθεσίας • Νομοθεσία ασφάλειας και υγιεινής στην παραγωγή τροφίμων • Επισήμανση των τροφίμων, χημική σύσταση, διατροφικές πληροφορίες, επισήμανση προέλευσης • Προσεγγίσεις στην επισήμανση των αλλεργιογόνων συστατικών • Ισχυρισμοί υγείας και διατροφής σύμφωνα με τη Ευρωπαϊκή Νομοθεσία • Νοθεία, ψευδή περιγραφή, απάτη • Ποιότητα πόσιμου νερού • Οινοπνευματώδη ποτά • Μικροβιολογικά κριτήρια, στόχοι ασφάλειας τροφίμων • Χημικά όρια για υλικά σε επαφή με τρόφιμα, υπολείμματα αγροχημικών, περιβαλλοντικοί ρύποι, τοξικά συστατικά κτλ • Επίσημοι έλεγχοι - οριζόντια νομοθεσία της ΕΕ • Εθνικό σύστημα διαπίστευσης • Η Βρετανική προσέγγιση στη σήμανση των τροφίμων (QUID), Codex alimentarius, ΕΦΕΤ - EFSA - SANCO – RASFF

(4) ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

<p>ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ</p> <p><i>Πρόσωπο με πρόσωπο, Εξ αποστάσεως εκπαίδευση κ.λπ.</i></p>	Πρόσωπο με πρόσωπο στο αμφιθέατρο	
<p>ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ</p> <p><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"> • Διαλέξεις με τη χρήση παρουσιάσεων Power Point • Ασύγχρονη διδασκαλία μέσω e-class • Υποστήριξη της διδασκαλίας με παρουσίαση εκπαιδευτικών video από το διαδίκτυο 	
<p>ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ</p> <p><i>Περιγράφονται αναλυτικά ο τρόπος και μέθοδοι διδασκαλίας.</i></p> <p><i>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.</i></p> <p><i>Αναγράφονται οι ώρες μελέτης του φοιτητή για κάθε μαθησιακή</i></p>	<p>Δραστηριότητα</p>	<p>Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου</p>
	Διαλέξεις	26
	Εξέταση θεωρίας	2
	Αυτοτελής μελέτη	22
	Σύνολο Μαθήματος	50

<p>δραστηριότητα καθώς και οι ώρες μη καθοδηγούμενης μελέτης σύμφωνα με τις αρχές του ECTS</p>	
<p>ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ Περιγραφή της διαδικασίας αξιολόγησης 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>Η γλώσσα αξιολόγησης είναι η ελληνική.</p> <p>Το θεωρητικό μέρος του μαθήματος εξετάζεται με γραπτή δοκιμασία (100%) η οποία περιέχει ερωτήσεις ανάπτυξης ή/και ερωτήσεις σύντομης απάντησης ή/και ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής.</p>

(5) ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

<ol style="list-style-type: none"> 1. Στοιχεία Δικαίου Δημόσιας Υγιεινής. Δημητροπούλου-Θεοδώρου Ελένη. Εκδόσεις ΣΑΚΚΟΥΛΑ ΑΕ. 2008. 2. Νομοθεσία Τροφίμων και Διατροφικοί Κίνδυνοι. Ζαμπετάκης Ιωάννης, Καραντώνης Χαράλαμπος, Κιρκιλλής Χρυσόστομος, Παντελόγλου Αθανάσιος, Στασινός Σωτήρης, Θεοχάρης Σταμάτιος. Εκδόσεις Σταμούλη ΑΕ. 2011. 3. Αργυράκος Γεώργιος. Τα Πρόσθετα των Τροφίμων. Εκδόσεις Ελικράτων. Αθήνα. 2011. 4. Κώδικας Τροφίμων και Ποτών διαρκούς ενημέρωσης. Επιμέλεια έκδοσης Γ. Αλυσανδράτος. www.foodcode.gr/main.asp 2. 5. Πρόσβαση στο δίκαιο της Ευρωπαϊκής Ένωσης http://eur-lex.europa.eu/el/index.htm [νομοθεσία για την υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων, με έμφαση στους Κανονισμούς (ΕΚ) 178/2002, 852/2004, 853/2004, 854/2004, 882/2004, 183/2005, 2073/2005, 2074/2005, 1881/2006]. 6. Οδηγός Ορθής Πρακτικής για τις Επιχειρήσεις Παραγωγής Ζαχαρώδων Προϊόντων του Ενιαίου Φορέα Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ). 2012. 7. Εγχειρίδιο Ασφάλειας και Υγιεινής Τροφίμων για Στελέχη και Εθελοντές Υπηρεσιών και Οργανώσεων που Εμπλέκονται στη Διαχείριση και Διανομή Τροφίμων σε Καταστάσεις Εκτάκτων Αναγκών και Καταστροφών. Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων (ΕΦΕΤ) 2013. 8. Θεοδώρου, Ε., Σφυρής, Φ. (2008): «Η Υλοποίηση Συστημάτων Ιχνηλασιμότητας στις Επιχειρήσεις Τροφίμων». Available at: http://www.theodorou.gr/el/knowledge/articles-and-white-papers/198-008-article.html
--

9. Οδηγός Εφαρμογής των άρθρων 11, 12, 16, 17, 18, 19 & 20 του κανονισμού (ΕΚ) 178/2002 σχετικά με τη γενική νομοθεσία για τα τρόφιμα. Συμπεράσματα της μόνιμης επιτροπής για την τροφική αλυσίδα 117 και την υγεία των ζώων. Available at: http://europa.eu.int/comm/food/food/foodlaw/guidance/guidance_rev_7_el.pdf
10. Food Safety – Chemical Hazards. University of Nebraska – Lincoln, Institute of Agriculture and Natural Resources 2005. Available at : www.foodsafety.uni.edu
11. Food Hygiene Instructions. Available at : www.efet.gr/images/efet_res/doc/legislation/foodhygiene/apply_instructions.pdf