ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

1. ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΥΓΕΙΑΣ & ΑΓΩΓΗΣ		
ΤΜΗΜΑ	ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ - ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	ΠΡΟΠΤΥΧΙΑΚΟ		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	**ΓΕ2900**	**ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ**	**Δ**
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΕ ΜΟΝΑΔΕΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ		

ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	**ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ**	**ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ**
Διαλέξεις	1	3
Ασκήσεις και εργασίες	1	

ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	Επιστημονικής Περιοχής
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:	-
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	Ελληνική
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	ΝΑΙ
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)	https://eclass.hua.gr/courses/DIET141/

2. ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα

Σκοπός του μαθήματος είναι οι φοιτητές/τριες να διδαχθούν τους των τροφογενείς κινδύνους, τις ορθές πρακτικές υγιεινή καθώς και τη διαχείριση της ασφάλειας τροφίμων.
Η κατάρτιση των διαιτολόγων σε θέματα τροφίμων αποτελεί αναγκαία προϋπόθεση για την εργασία σε χώρους όπου άμεσα ή έμμεσα έρχονται σε επαφή με τρόφιμα που προορίζονται για τη διατροφή του ανθρώπου.
Το μάθημα περιλαμβάνει εργαστήριο με υποχρεωτική παρακολούθηση για την τελική τεκμηρίωση της κατάρτισης, σύμφωνα με τις απαιτήσεις του ΕΦΕΤ ή σχετικών φορέων πιστοποίησης για την ασφάλεια των τροφίμων.

Γενικές Ικανότητες

Ικανότητες
- να εντοπίζουν τους τροφογενείς κινδύνους και τα προληπτικά μέτρα
- να κατανοούν τα συστήματα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων

Δεξιότητες
- 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

3. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Αρχές ασφάλειας τροφίμων, Βιολογικοί, φυσικοί και χημικοί κίνδυνοι, αλλεργιογόνα, Απαιτήσεις για το προσωπικό, Ορθές πρακτικές υγιεινής, Ορθές πρακτικές εστίασης, Νομοθεσία υγιεινής, Επιθεώρηση υγιεινής, Απαιτήσεις τεκμηρίωσης, Αρχές του HACCP, Εργασίες σχεδιασμού HACCP σε μονάδες διατροφής.

4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ.	Παραδόσεις σε αίθουσα διδασκαλίας Ανάλυση περιπτώσεων Πρακτική εξάσκηση
ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ	• Χρήση πολυμέσων κατά την εκπαιδευτική διαδικασία • Χρήση ηλεκτρονικών βάσεων δεδομένων • Υποστήριξη μαθησιακής διαδικασίας μέσω της

	ηλεκτρονικής πλατφόρμας e-class
ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	

Δραστηριότητα	***Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου***
Διαλέξεις	13
Εργαστήρια	13
Εργασίες	31
Μελέτη	28
Σύνολο Μαθήματος	**75**

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ	Οι φοιτητές πρέπει να έχουν συμπληρώσει τουλάχιστον 11 από τα 13 ωριαία εργαστήρια. Δυο απουσίες είναι αποδεκτές, μόνο εφόσον είναι δικαιολογημένες. Σε κάθε άλλη περίπτωση θα πρέπει να επαναλάβουν το μάθημα στο επόμενο ακαδημαϊκό έτος. Γραπτή εξέταση του μαθήματος γίνεται κατά τις εξεταστικές περιόδους του Τμήματος. Οι γραπτές εξετάσεις περιλαμβάνουν ανάπτυξη ειδικών θεμάτων, σύντομων ασκήσεων και ερωτήσεων πολλαπλών επιλογών. Ο μέγιστος βαθμός της γραπτής εξέτασης είναι α=70/100. Οι εργασίες συγκεντρώνονται στο τέλος του εξαμήνου και παραδίδονται ως ηλεκτρονικά αρχεία μέσω e-class. Ο μέγιστος βαθμός του εργασιών είναι β=30/100. Εκπρόθεσμες εργασίες βαθμολογούνται με άριστα το 20/100. Ο τελικός βαθμός είναι (α+β)/10. Δίνεται επίσης η δυνατότητα για την εκπόνηση πτυχιακής διατριβής στο συγκεκριμένο γνωστικό αντικείμενο.

5. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Codex Alimentarius, Food Hygiene (BASIC Texts), 4th edition, ISBN 978-92-5-105913-5
2. Codex Alimentarius, General Principles of Food Hygiene, CXC1-1969, edition 2020, FAO-WHO
3. Mortimore, S. & Wallace, C., HACCP, A Practical Approach, 2013, Springer US, ISBN 978-1-4899-8640-5
4. Sibel Roller, Βασική Μικροβιολογία και Υγιεινή για Επαγγελματίες των Τροφίμων (μετάφραση Μπόσκου Γ.), 2014, Εκδόσεις Παρισιάνου, ISBN 978-960-394-989-3
5. Ευμορφόπουλος Ε., HACCP - η ποιοτική προσέγγιση, έκδοση 1η, 2020, ISBN 978-618-5252-18-2
6. Τσάκνης Ι., Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων και Ποτών, 2η έκδοση 2021, Εκδόσεις ΤΖΙΟΛΑ, ISBN 978-960-418-905-2