

ΓΕΝΙΚΑ			
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	Υγιεινή τροφίμων και σχετική νομοθεσία Ι		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΖΤ0901		
ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ		ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ
		6	4
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	Επιστημονικής περιοχής		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ	-		
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ	Ελληνική		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	Ναι		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)			
ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ			
Μαθησιακά Αποτελέσματα			
Μετά την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος, οι φοιτητές θα είναι σε θέση να: -κατανοούν την εξέταση των ζώων προ της σφαγής -κατανοούν τη διαδικασία σφαγής των ζώων -κατανοούν τις γενικές παθολογικές καταστάσεις κατά την επιθεώρηση των σφαγίων και τις ενέργειες του επίσημου κτηνιάτρου -κατανοούν τις αλλοιώσεις στα σφάγια από ασθένειες που προκαλούνται από βακτήρια, ιούς, παράσιτα, πρωτόζωα και τις ενέργειες του επίσημου κτηνιάτρου -κατανοούν την υγιεινή και επιθεώρηση των σφαγίων κουνελιών και των σφαγίων θηραμάτων -κατανοούν τη διαδικασία σφαγής πουλερικών, την υγιεινή και επιθεώρηση των σφαγίων πουλερικών -αναγνωρίζουν, να κατατάσσουν και να διαχειρίζονται τα ειδικά υλικά κινδύνου και των υπόλοιπων ζωικών υποπροϊόντων (ΖΥΠ): -εφαρμόζουν τις διαδικασίες επιθεώρησης σφαγίων και επίθεσης της σήμανσηςκαταλληλότητας και επισήμανσης των σφαγίων -ελέγχουν τη συμμόρφωση με την ισχύουσα νομοθεσία για την ορθή μεταχείριση και την ευζωία των ζώων κατά την μεταφορά και κατά τη διαδικασία σφαγής -ελέγχουν και αναλύουν τις πληροφορίες που σχετίζονται με την τροφική αλυσίδα - αναγνωρίζουν τις επαγγελματικές νόσους και μέτρα προστασίας του προσωπικού του σφαγείου			
Γενικές Ικανότητες			
Το μάθημα «Υγιεινή Τροφίμων και Σχετική Νομοθεσία Ι » αποσκοπεί στην αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών. Επιπλέον, μέσω των εργαστηριακών ασκήσεων και των επισκέψεων σε σύγχρονα βιομηχανικά σφαγεία οι φοιτητές καλούνται να συμμετάσχουν σε λήψη αποφάσεων, να δουλέψουν αυτόνομα αλλά και ομαδικά.			
ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ			
Θεωρητική διδασκαλία: Έλεγχος και ανάλυση πληροφοριών σχετικών με την τροφική αλυσίδα, έλεγχος συμμόρφωσης με ισχύουσα νομοθεσία για ορθή μεταχείριση και ευζωία των ζώων κατά την μεταφορά και τη σφαγή, εξέταση ζώων πριν τη σφαγή, επίδραση συνθηκών εκτροφής, μεταφοράς και ανάπαυσης στην ποιότητα του κρέατος, διαδικασία σφαγής (αναισθητοποίηση, αφαίμαξη, εκδορά, εκσπλαχνισμός, τεμαχισμός), επιθεώρηση σφαγίων, σήμανση καταλληλότητας και επισήμανση σφαγίων, γενικές παθολογικές καταστάσεις και αλλοιώσεις στα σφάγια σε παθολογικές καταστάσεις από βακτήρια, ιούς, παράσιτα και πρωτόζωα και ενέργειες επίσημου κτηνιάτρου ασθένειες από βακτήρια, ιούς, παράσιτα και πρωτόζωα (αλλοιώσεις στα σφάγια και ενέργειες επίσημου κτηνιάτρου), διαφορές και διάκριση σφαγίων των ζώων,			

υγιεινή και επιθεώρηση σφαγίων κουνελιών και θηραμάτων, πτηνοσφαγεία (διαδικασία σφαγής, υγιεινή και επιθεώρηση σφαγίων), επαγγελματικές νόσοι και μέτρα προστασίας, χαρακτηρισμός και διαχείριση ειδικών υλικών κινδύνου και των υπόλοιπων ζωικών υποπροϊόντων.

Ασκήσεις: Έλεγχος και ανάλυση πληροφοριών σχετικών με την τροφική αλυσίδα, εξέταση ζώων πριν τη σφαγή, επιθεώρηση διαδικασίας σφαγής, σήμανση καταλληλότητας και επισήμανση σφαγίων, υγειονομικός έλεγχος λεμφογαγγλίων, κεφαλής, καρδιάς, πνευμόνων, ήπατος, νεφρών και άλλων σπλάχνων, τομές κατά τον υγειονομικό έλεγχο, υγειονομικός έλεγχος αυγών, προϊόντων κρέατος και εγκυτιωμένων τροφίμων

ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ	Πρόσωπο με πρόσωπο	
ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ	Χρήση Τ.Π.Ε. στη Διδασκαλία μέσω της πλατφόρμας ασύγχρονης τηλεεκπαίδευσης καθώς και στην επικοινωνία με τους φοιτητές	
ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου
	Διαλέξεις	39 ώρες
	Εργαστηριακές Ασκήσεις	39 ώρες
	Μελέτη	22 ώρες
	Σύνολο	100 ώρες
ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ	Η αξιολόγηση των φοιτητών γίνεται στην ελληνική γλώσσα. Η εξέταση αποτελείται από γραπτή εξέταση κατά τη διάρκεια των εξεταστικών περιόδων όπου ο φοιτητής καλείται να απαντήσει σε ένα συνδυασμό ερωτήσεων πολλαπλής επιλογής και ερωτήσεων ανάπτυξης μικρής έκτασης. Ο τρόπος εξέτασης και τα κριτήρια αξιολόγησης του κάθε διδάσκοντα αναφέρονται με λεπτομέρειες στους φοιτητές κατά τη διάρκεια των αρχικών διαλέξεων κατά την έναρξη του εξαμήνου.	

ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Προτεινόμενη Βιβλιογραφία: Βιβλία που δηλώνονται στο σύστημα ΕΥΔΟΞΟΣ για την κάλυψη των διδακτικών αναγκών.
- Συναφή επιστημονικά περιοδικά: Επιστημονικά περιοδικά με συντελεστή απήχησης (ImpactFactor – Web of Science), που δημοσιεύσουν άρθρα σχετικά με την υγιεινή τροφίμων και νομοθεσία αυτής.