ΓΕΝΙΚΑ			
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	**Πρακτική άσκηση στην υγιεινή τροφίμων ΙΙ**		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	**ΠΡ1001**		
ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ		ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ
		5	4
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	Ανάπτυξης δεξιοτήτων		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ	Τεχνολογία τροφίμων ζωικής προέλευσης και σχετική νομοθεσία (ΝΠ4006) Υγιεινή και τεχνολογία του γάλακτος και των γαλακτοκομικών προϊόντων και σχετική νομοθεσία (ΝΠ3003) Υγιεινή τροφίμων και σχετική νομοθεσία Ι (ΖΤ0901) Υγιεινή τροφίμων και σχετική νομοθεσία ΙΙ, πιστοποίηση και σύνταξη εκθέσεων (ΖΤ0902) Πρακτική άσκηση στην υγιεινή τροφίμων Ι (ΠΡ0901)		
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 και να εφαρμόζουν:
- υγειονομικόέλεγχο των σφαγίων χοίρου, πτηνών, θηραμάτων και κουνελιών
-υγεινονομικό έλεγχο των γαλακτοκομικών προϊόντων
-υγεινομικό έλεγχο των αλιευμάτων και των προϊόντων τους
- υγεινομικό έλεγχο του μελιού
-μικροβιολογικόέλεγχο των τροφίμων
-την κείμενη (εθνική καιενωσιακή) νομοθεσία για τον έλεγχο των τροφίμων ζωικής προέλευσης
-τοσυστήματος σύστημα HACCP σε διάφορες εγκαταστάσεις παραγωγής και επεξεργασίας των τροφίμων ζωικής προέλευσης.

Γενικές Ικανότητες

Το μάθημα 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

Ασκήσεις: Υγειονομικός έλεγχος σφαγίων χοίρων, πτηνών, θηραμάτων και κουνελιών, ευρήματα στα σφάγια από ασθένειες που προκαλούνται από βακτήρια, ιούς, παράσιτα και πρωτόζωα, κατασχέσεις και ενέργειες του επίσημου κτηνιάτρου, υγειονομικός έλεγχος γαλακτοκομικών προϊόντων, αλιευμάτων και προϊόντων τους και μελιού, μικροβιολογική ανάλυση τροφίμων, εφαρμογή συστήματος HACCP σε εγκαταστάσεις παραγωγής και επεξεργασίας τροφίμων ζωικής προέλευσης και επισκέψεις σε βιομηχανίες 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 τηλεκπαίδευσης καθώς και στην επικοινωνία με τους φοιτητές		
ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	Δραστηριότητα	Φόρτος εργασίας	

	εξαμήνου	
Ασκήσεις	65 ώρες	
Μελέτη	60 ώρες	
ΣύνολοΜαθήματος	***125 ώρες***	
ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ	Η αξιολόγηση των φοιτητών γίνεται στην ελληνική γλώσσα. Η εξέταση είναι προφορική κατά τη διάρκεια των εξεταστικών περιόδων και πραγματοποιείται στα σφαγεία και στο εργαστήριο. 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 στο σύστημα ImpactFactor – WebofScience, που δημοσιεύσουν άρθρα σχετικά με την υγιεινή τροφίμων		