ΓΕΝΙΚΑ			
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	**Υγιεινή τροφίμων και σχετική νομοθεσία ΙΙ, πιστοποίηση και σύνταξη εκθέσεων**		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	**ZT0902**		
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:
- αναγνωρίζουν τους μικροοργανισμούς δείκτες της υγιεινής και της ασφάλειας των τροφίμων
- αναγνωρίζουν τους παθογόνους μικροοργανισμούς που σχετίζονται με τα τρόφιμα και τα τροφιμογενή νοσήματα
-κατανοούν τις αρχές μικροβιολογίας τροφίμων
- κατανοούν την υγιεινή και τεχνολογία των αυγών και των προϊόντων τους και την υγιεινή του μελιού
- κατανοούν και να εφαρμόζουν συστήματα αυτοελέγχου και διασφάλισης ποιότητας (HACCP, ISO).
-κατανοούν τα κριτήρια υγιεινής και ασφάλειας κατά τον έλεγχο των τροφίμων σύμφωνα με την ισχούουσα νομοθεσία
-αντιλαμβάνονται τους παράγοντες που επιδρούν στην ανάπτυξη των μικροοργανισμών στα τρόφιμα
-αντιλαμβάνονται τους χημικούς και φυσικούς κινδύνους στα τρόφιμα
- ερμηνεύουνπεριστατικά τροφιμογενών νοσημάτωνσε σχέση με τη Δημόσια Υγεία για τη λήψη των κατάλληλωνμέτρων πρόληψης

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

Θεωρητική διδασκαλία: Αρχές μικροβιολογίας τροφίμων, παράγοντες που επιδρούν στην ανάπτυξη μικροοργανι στα τρόφιμα, οι μικροοργανισμοί ως δείκτες της υγιεινής και ασφάλειας στα τρόφιμα, παθογόνοι μικροοργαν που σχετίζονται με τα τρόφιμα και τροφιμογενή νοσήματα, περιστατικά τροφιμογενών νοσημάτων, συσχέτιση Δημόσια Υγεία και μέτρα πρόληψης, κριτήρια υγιεινής και ασφάλειας κατά των έλεγχο των τροφίμων σύμφων την ισχύουσα νομοθεσία, χημικοί και φυσικοί κίνδυνοι από τα τρόφιμα ζωικής προέλευσης (διοξίνες, βαρέα μέτ μυκοτοξίνες, κατάλοιπα κτηνιατρικών φαρμάκων), υγιεινή και τεχνολογία των αυγών και των προϊόντων υγιεινή μελιού, συστήματα αυτοελέγχου και διασφάλισης ποιότητας (HACCP, ISO) στις μονάδες επεξεργα τροφίμων.
Ασκήσεις: Υγειονομικός έλεγχος σφαγίων βοοειδών, μικρών μηρυκαστικών και χοίρων, αλλοιώσεις στα σφάγια σε παθολογικές καταστάσεις από βακτήρια, ιούς, παράσιτα και πρωτόζωα, κατασχέσεις και ενέργειες του επίσημου κτηνιάτρου, υγειονομικός έλεγχος γαλακτοκομικών προϊόντων, υγειονομικός έλεγχος αλιευμάτων

<table>
<tr><td colspan="2">και των προϊόντων τους, υγειονομικός έλεγχος μελιού, μικροβιολογικός έλεγχος τροφίμων.</td></tr>
<tr><td colspan="2">ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ</td></tr>
<tr><td>ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ</td><td>Πρόσωπο με πρόσωπο</td></tr>
<tr><td>ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ</td><td>Χρήση Τ.Π.Ε. στη Διδασκαλία μέσω της πλατφόρμας ασύγχρονης τηλεκπαίδευσης καθώς και στην επικοινωνία με τους φοιτητές</td></tr>
<tr><td>ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ</td><td>
<table>
<tr><th>Δραστηριότητα</th><th>Φόρτος εργασίας εξαμήνου</th></tr>
<tr><td>Διαλέξεις</td><td>39 ώρες</td></tr>
<tr><td>Εργαστηριακές Ασκήσεις</td><td>39 ώρες</td></tr>
<tr><td>Μελέτη</td><td>47 ώρες</td></tr>
<tr><td>Σύνολο</td><td>125 ώρες</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ</td><td>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.</td></tr>
<tr><td colspan="2">ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ</td></tr>
<tr><td colspan="2">- 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, νομοθεσία, πιστοποίηση και σύνταξη εκθέσεων</td></tr>
</table>