

## ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

### (1) ΓΕΝΙΚΑ

<b>ΣΧΟΛΗ</b>	ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΥΓΕΙΑΣ		
<b>ΤΜΗΜΑ</b>	ΒΙΟΛΟΓΙΚΩΝ ΕΦΑΡΜΟΓΩΝ & ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ		
<b>ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ</b>	ΠΡΟΠΤΥΧΙΑΚΟ		
<b>ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ</b>	<b>ΒΕΕ830</b>	<b>ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ</b>	8 <sup>ο</sup>
<b>ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ</b>	ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ		
<b>ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ</b>	<b>ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ</b>	<b>ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ</b>	
ΔΙΑΛΕΞΕΙΣ ΚΑΙ ΑΣΚΗΣΕΙΣ ΠΡΑΞΗΣ	2	3	
	2	3	
<b>ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ</b>	ΕΙΔΙΚΟΥ ΥΠΟΒΑΘΡΟΥ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ ΔΕΞΙΟΤΗΤΩΝ		
<b>ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:</b>	ΟΧΙ		
<b>ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:</b>	ΕΛΛΗΝΙΚΑ		
<b>ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS</b>	ΟΧΙ		
<b>ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)</b>			

## (2) ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

### Μαθησιακά Αποτελέσματα

Το μάθημα «ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΣΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗ ΤΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ» έχει ως στόχο την κατανόηση:

- του τρόπου λειτουργίας των οδηγών και των διεθνών προτύπων
- τη λειτουργία ενός συστήματος αυτοελέγχου
- της Μεθοδολογία Ανάπτυξης Μελέτης «HACCP» και στη βιομηχανία τροφίμων»
- των διαδικασίες (Αναφορές, Καταγραφές και Αρχεία καταγραφών) τα εργαλεία και τεχνικές επιθεώρησης (Auditing) συστημάτων αυτοελέγχου
- τον τρόπο δειγματοληψίας και ανάλυσης των τροφίμων.

Το μάθημα στοχεύει στην εισαγωγή του/της φοιτητή/τρια σε βασικές έννοιες της διασφάλισης της ποιότητας στη βιομηχανία των τροφίμων, μέσω των οποίων εξασφαλίζεται η ασφαλής παραγωγή, διακίνηση και διάθεσή τους.

Με την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος ο/η φοιτητής/τρια θα είναι σε θέση να:

- γνωρίζει την ισχύουσα εθνική και ευρωπαϊκή νομοθεσία και τα απαιτούμενα διεθνή πρότυπα για τη διασφάλιση της υγιεινής των τροφίμων
- επιλέγει και να χρησιμοποιεί τις κατάλληλες μεθοδολογίες στην ανάπτυξη και εφαρμογή ενός συστήματος διαχείρισης και ασφάλειας των τροφίμων
- συλλέγει δεδομένα και να τα αξιολογεί
- κάνει δειγματοληψίας
- επιθεωρεί και να βαθμολογεί ένα σύστημα αυτοελέγχου
- συνεργάζεται σε ομάδες εργασίας

### Γενικές Ικανότητες

- Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών
- Αυτόνομη εργασία
- Ομαδική εργασία
- Εργασία σε διεθνές περιβάλλον
- Άσκηση κριτικής και αυτοκριτικής
- Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης

## (3) ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

1. Οδηγοί και πρότυπα εφαρμογής συστημάτων αυτοελέγχου σε εθνικό επίπεδο
2. Νομοθετικό πλαίσιο ανάπτυξης συστημάτων - Κατευθυντήριες γραμμές της ΕΕ για την διευκόλυνση της εφαρμογής συστημάτων αυτοελέγχου
3. Μεθοδολογία Ανάπτυξης Μελέτης «HACCP»
4. Έντυπα ελέγχου συστήματος διασφάλισης ποιότητας
5. Συστήματα ιχνηλασιμότητας
6. Διαδικασίες, εργαλεία και τεχνικές επιθεώρησης συστημάτων αυτοελέγχου
7. Στάδια επιθεώρησης συστημάτων αυτοελέγχου
8. Πρωτόκολλα, τεχνικές δειγματοληψίας και διεθνή πρότυπα
9. Εργαστηριακές δοκιμές

**(4) ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ**

<b>ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ</b>	Πρόσωπο με πρόσωπο σε αίθουσα διδασκαλίας	
<b>ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ</b>	Χρήση ΤΠΕ Υποστήριξη μαθησιακής διαδικασίας μέσω της ηλεκτρονικής πλατφόρμας e-course	
<b>ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ</b>	<b>Δραστηριότητα</b>	<b>Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου</b>
	Διαλέξεις	26
	Ασκήσεις Προσομοίωσης – Μελέτη περίπτωσης	26
	Αυτοτελής μελέτη	25
	Σύνολο Μαθήματος (25 ώρες φόρτου εργασίας ανά πιστωτική μονάδα)	<b>77</b>
<b>ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ</b>	Η επίδοση στο μάθημα αξιολογείται με την κοινή γραπτή εξέταση στο θεωρητικό και πρακτικό μέρος του μαθήματος.	

**(5) ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ**

“Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων και Ποτών”, Τσάκνης Ιωάννης, 2018, ΕΚΔΟΣΕΙΣ Α. ΤΖΙΟΛΑ & ΥΙΟΙ Α.Ε.  
“HACCP - Η ΠΟΙΟΤΙΚΗ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ”, Ευάγγελος Ευμορφόπουλος, 2020, ΕΜΒΡΥΟ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΚΔΟΤΙΚΗ ΜΟΝ. ΙΚΕ  
“Διαχείριση Ποιότητας στις Επιχειρήσεις Γεωργίας, Τροφίμων και Ποτών”, Καρυπίδης Φίλιππος, Κοντογεώργος Αχιλλέας, Τσελεμπής Δημήτριος, 2020, Ζήτη Πελαγία & Σια Ι.Κ.Ε.