

## ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Τίτλος Μαθήματος	<b>ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ</b>				
Κωδικός Μαθήματος	AGRO0301				
Τύπος Μαθήματος	Υποχρεωτικό, Θεωρητικό				
Επίπεδο	Επίπεδο 5 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων				
Έτος / Εξάμηνο Φοίτησης	2ο/ Γ				
Όνομα Διδάσκοντα					
ECTS	4	Διαλέξεις / Εβδομάδα	3	Εργαστήρια / Εβδομάδα	0
Στόχος Μαθήματος	Ο/Η σπουδαστής/στρια να αποκτήσει θεμελιώδη γνώση στη μικροβιολογική ασφάλεια τροφίμων, στους παράγοντες μικροβιακής αλλοίωσης, στις βασικές αρχές υγιεινής και απολύμανσης, καθώς και στα συστήματα διασφάλισης ποιότητας τροφίμων, με έμφαση στις σύγχρονες απαιτήσεις HACCP και ISO 22000.				
Προσδοκώμενα Μαθησιακά Αποτελέσματα (ILO's)	<p>Με την ολοκλήρωση του μαθήματος ο/η σπουδαστής/στρια θα μπορεί να:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Περιγράφει τους βασικούς μικροοργανισμούς και τις συνθήκες ανάπτυξής τους στα τρόφιμα.</li> <li>2. Εξηγεί τις αρχές υγιεινής προσωπικού, χώρου και εξοπλισμού.</li> <li>3. Αναγνωρίζει παράγοντες κινδύνου και μορφές επιμόλυνσης των τροφίμων.</li> <li>4. Εφαρμόζει θεωρητικά τις αρχές HACCP και τους κανόνες διαχείρισης τροφίμων υψηλού κινδύνου.</li> <li>5. Αναλύει τις βασικές νομοθετικές απαιτήσεις και συστήματα πιστοποίησης ασφάλειας τροφίμων.</li> </ol>				
Προαπαιτούμενα	Δεν ισχύει	Συναπαιτούμενα	Δεν ισχύει		

## ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Περιεχόμενο Μαθήματος	Εβδ.	Θεωρητικό περιεχόμενο	ILOs
	1	Εισαγωγή στην Υγιεινή Τροφίμων	1
2	Μικροοργανισμοί στα τρόφιμα – βασικές κατηγορίες	1	
3	Παθογόνοι & αλλοιογόνοι μικροοργανισμοί	1	
4	Συνθήκες ανάπτυξης μικροοργανισμών στα τρόφιμα	1–3	
5	Προσωπική υγιεινή	2	
6	Υγιεινή εξοπλισμού και χώρων	2–3	
7	Τροφές υψηλού/χαμηλού κινδύνου	3	
8	Πηγές επιμόλυνσης & πρόληψη τροφικών δηλητηριάσεων	3	
9	Χημική & φυσική μόλυνση τροφίμων – αλλεργιογόνα	3	
10	Μικροβιολογία τροφίμων – ζυμώσεις & ωφέλιμοι μικροοργανισμοί	1	
11	Συστήματα ποιότητας τροφίμων – Εισαγωγή	5	
12	HACCP: αρχές, προαπαιτούμενα προγράμματα	4	
13	ISO 22000 & άλλα συστήματα ελέγχου	5	
14	Case studies – αξιολόγηση συστημάτων ασφάλειας	1–5	
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις με χρήση πολυμέσων, Συζητήσεις, Περιπτώσιακές Μελέτες, επίδειξη, εξωσχολικές διδακτικές δραστηριότητες με τη μέθοδο του project, μέθοδος της ανεστραμμένης τάξης, ερευνητικές εργασίες, εκπαιδευτικές επισκέψεις, εκμάθηση με πολυμέσα ηλεκτρονικής τεχνολογίας		
Βιβλιογραφία	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Τσάκνης, Γ. ( 2018 ), Ποιότητα και ασφάλεια τροφίμων και ποτών. Αθήνα: Τζιόλα. 9789604187812.</li> <li>• Πρότυπο/Νομοθεσία Κυπριακών Υγειονομικών Υπηρεσιών</li> <li>• Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων, Υπουργείο Παιδείας και Θρησκευμάτων.</li> <li>• Πρότυπο/Νομοθεσία Κυπριακών Υγειονομικών Υπηρεσιών</li> <li>• Γιάννης Ζαμπετάκης, Νίκος Γδοντέλης, (2012), HACCP Από το H έως το P, PI Publishing, ISBN: 978-9608767867</li> <li>• Mortimore &amp; Wallace (2013). HACCP: A Practical Approach. Springer.</li> <li>• Food Standards Agency &amp; EFSA documentation (τρέχοντα guidelines).</li> <li>• ISO 22000:2018 standard text.</li> </ul>		
Αξιολόγηση			

## ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

	Είδος αξιολόγησης	Περιγραφή	ILOs	Βαρύτητα
	Παρουσία	Παρακολούθηση 85% του Χρόνου Διδασκαλίας	-	10%
	Συνεχής αξιολόγηση	Ερευνητικές εργασίες, μικρές γραπτές δοκιμασίες, case studies. Βλέπε «ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΓΓΡΑΦΗΣ ΕΡΓΑΣΙΩΝ»	1-5	20%
	Γραπτή ενδιάμεση εξέταση	Θεωρητική εξέταση με ερωτήσεις κλειστού και ανοιχτού τύπου	1-3	30%
	Τελική γραπτή εξέταση	Θεωρητική εξέταση με ερωτήσεις κλειστού και ανοιχτού τύπου	1- 5	40%
Ηλεκτρονική εκμάθηση	Η αξιολόγηση για την ηλεκτρονική εκμάθηση γίνεται με διακύμανση της ποσόστωσης ως εξής:  Συμμετοχή στο μάθημα 0-10% Αξιολόγηση της εργασίας 0-50% Τελική εξέταση 0-40%			
Γλώσσα	Ελληνική			