

## ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Τίτλος Μαθήματος	<b>ΑΡΧΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ</b>				
Κωδικός Μαθήματος	AGRO0403				
Τύπος Μαθήματος	Υποχρεωτικό, Θεωρητικό-Εργαστηριακό				
Επίπεδο	Επίπεδο 5 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων				
Έτος / Εξάμηνο Φοίτησης	2ο / Δ				
Όνομα Διδάσκοντα					
ECTS	4	Διαλέξεις / Εβδομάδα	2	Εργαστήρια / Εβδομάδα	1
Στόχος Μαθήματος	<p>Ο/Η σπουδαστής/στρια να αποκτήσει βασική θεωρητική και εργαστηριακή γνώση στον ποιοτικό έλεγχο αγροτικών προϊόντων, να αναγνωρίζει τα χαρακτηριστικά ποιότητας ανά κατηγορία προϊόντων, να εφαρμόζει βασικές τεχνικές αξιολόγησης και οργανοληπτικού ελέγχου, και να κατανοεί τα πρότυπα και τις νομοθετικές απαιτήσεις για την ασφάλεια και ποιότητα των προϊόντων αγροδιατροφικού τομέα.</p>				
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 τις αρχές ποιοτικού ελέγχου και τις σχετικές νομοθετικές απαιτήσεις.</li> <li>2. Αναγνωρίζει ποιοτικά χαρακτηριστικά και κατηγορίες αγροτικών προϊόντων.</li> <li>3. Εκτελεί βασικές μεθόδους οργανοληπτικής αξιολόγησης.</li> <li>4. Εφαρμόζει βασικές τεχνικές μέτρησης φυσικοχημικών παραμέτρων ποιότητας.</li> <li>5. Αξιολογεί δείγματα αγροτικών προϊόντων βάσει προδιαγραφών και προτύπων.</li> </ol>				



Με τη συγχρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Κυπριακή Δημοκρατία



Δημόσια Σχολή Ανώτερης Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης  
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΜΕΣΗΣ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ  
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ, ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΝΕΟΛΑΙΑΣ

## ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Προαπαιτούμενα	Δεν ισχύει	Συναπαιτούμενα	Δεν ισχύει	
Περιεχόμενο Μαθήματος	<b>Εβδ.</b>	<b>Θεωρία</b>	<b>Εργαστήριο</b>	<b>ILOs</b>
	1	Εισαγωγή στον ποιοτικό έλεγχο	Γνωριμία με εξοπλισμό & πρότυπα	1
	2	Νομοθεσία – πρότυπα ποιότητας	Ανάγνωση & ερμηνεία προτύπων	1
	3	Παράμετροι ποιότητας τροφίμων	Αναγνώριση ποιοτικών χαρακτηριστικών	2
	4	Φρούτα – λαχανικά	Οργανοληπτικός έλεγχος νωπών προϊόντων	2–3
	5	Σιτηρά & άλευρα	Παρακολούθηση οπτικών & απλών φυσικοχημικών χαρακτηριστικών	2–4
	6	Ψωμί & ζυμαρικά	Οργανοληπτική αξιολόγηση αρτοσκευασμάτων	2–3
	7	Γάλα & γιαούρτι	Βασικές δοκιμές ποιότητας	4
	8	Βούτυρο & τυρί	Οργανοληπτική εξέταση & έλεγχος υφής–οσμής	3–4
	9	Ελαιόλαδο	Έλεγχος χρώματος–οσμής–γευστικών χαρακτηριστικών	3–5
	10	Μέλι	Έλεγχος υγρασίας, υφής, χρώματος	4–5
	11	Νερό	Μετρήσεις pH – αγωγιμότητας	4
	12	Νοθεία & αλλοιώσεις	Case studies νοθείας	5
	13	Εφαρμογή αξιολόγησης προϊόντων	Μικρή ομαδική πρακτική άσκηση	1–5
	14	Ανακεφαλαίωση	Συζήτηση, αναστοχασμός	1–5
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις, επίδειξη, συζήτηση, εξωσχολικές διδακτικές δραστηριότητες με τη μέθοδο του project, μέθοδος της ανεστραμμένης τάξης, περιπτώσιολογικές μελέτες, ερευνητικές εργασίες, εκπαιδευτικές επισκέψεις, εργαστηριακές ασκήσεις, εκμάθηση με πολυμέσα ηλεκτρονικής τεχνολογίας			
Βιβλιογραφία	<ul style="list-style-type: none"> <li>Αρβανιτογιάννης, Ι. Σ. και Τζούρος, Ν. Η. (2004). Οδηγός καταναλωτή για ασφαλή μεταχείριση τροφίμων ή εφαρμογή του HACCP σε οικιακό επίπεδο, Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη.</li> <li>Αρβανιτογιάννης, Ι. Σ., Ευστρατιάδης, Μ. Μ. και Μπουντουρόπουλος, Ι. Δ. (2000). ISO 9000-ISO 14000: Παρουσίαση, ανάλυση προτύπων διασφάλισης ποιότητας &amp;</li> </ul>			



Με τη συγχρηματοδότηση της Ευρωπαϊκής Ένωσης



Κυπριακή Δημοκρατία



Δημόσια Σχολή Ανώτερης Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης  
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΜΕΣΗΣ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ  
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ, ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΝΕΟΛΑΙΑΣ

## ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

	<p>περιβαλλοντικής διαχείρισης: Προσαρμογή στη βιομηχανία τροφίμων &amp; ποτών, Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις University Studio Press.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Καραουλάνης, Γ. Δ. (2005). Εργαστηριακές αναλύσεις και ποιοτικός έλεγχος στις βιομηχανίες τροφίμων, 2η έκδ., Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη.</li> <li>ΕΦΕΤ (Ελληνικός Οργανισμός Τροφίμων) – Εγχειρίδια &amp; οδηγοί ποιοτικού ελέγχου, efet.gr</li> <li>Man, C.M.D. &amp; Jones, A.A. (2018). Shelf-life Evaluation of Foods. Springer.</li> <li>Food and Agriculture Organization (FAO). Food Quality Control and Assurance Manuals.</li> </ul>																				
Αξιολόγηση	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Είδος Αξιολόγησης</th> <th>Περιγραφή</th> <th>ILOs</th> <th>Βαρύτητα</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Παρουσία</td> <td>Παρακολούθηση 85% του Χρόνου Διδασκαλίας</td> <td>-</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>Συνεχής αξιολόγηση</td> <td>Ερευνητικές εργασίες, μικρές γραπτές δοκιμασίες, συμμετοχή σε πρακτικές δραστηριότητες. Βλέπε «ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΓΓΡΑΦΗΣ ΕΡΓΑΣΙΩΝ»</td> <td>2-5</td> <td>20%</td> </tr> <tr> <td>Ενδιάμεση γραπτή εξέταση</td> <td>Θεωρητική εξέταση με ερωτήσεις κλειστού και ανοιχτού τύπου</td> <td>1-4</td> <td>30%</td> </tr> <tr> <td>Τελική γραπτή εξέταση</td> <td>Θεωρητική εξέταση με ερωτήσεις κλειστού και ανοιχτού τύπου</td> <td>1-6</td> <td>40%</td> </tr> </tbody> </table>	Είδος Αξιολόγησης	Περιγραφή	ILOs	Βαρύτητα	Παρουσία	Παρακολούθηση 85% του Χρόνου Διδασκαλίας	-	10%	Συνεχής αξιολόγηση	Ερευνητικές εργασίες, μικρές γραπτές δοκιμασίες, συμμετοχή σε πρακτικές δραστηριότητες. Βλέπε «ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΓΓΡΑΦΗΣ ΕΡΓΑΣΙΩΝ»	2-5	20%	Ενδιάμεση γραπτή εξέταση	Θεωρητική εξέταση με ερωτήσεις κλειστού και ανοιχτού τύπου	1-4	30%	Τελική γραπτή εξέταση	Θεωρητική εξέταση με ερωτήσεις κλειστού και ανοιχτού τύπου	1-6	40%
Είδος Αξιολόγησης	Περιγραφή	ILOs	Βαρύτητα																		
Παρουσία	Παρακολούθηση 85% του Χρόνου Διδασκαλίας	-	10%																		
Συνεχής αξιολόγηση	Ερευνητικές εργασίες, μικρές γραπτές δοκιμασίες, συμμετοχή σε πρακτικές δραστηριότητες. Βλέπε «ΟΔΗΓΙΕΣ ΣΥΓΓΡΑΦΗΣ ΕΡΓΑΣΙΩΝ»	2-5	20%																		
Ενδιάμεση γραπτή εξέταση	Θεωρητική εξέταση με ερωτήσεις κλειστού και ανοιχτού τύπου	1-4	30%																		
Τελική γραπτή εξέταση	Θεωρητική εξέταση με ερωτήσεις κλειστού και ανοιχτού τύπου	1-6	40%																		
Ηλεκτρονική εκμάθηση	<p>Η αξιολόγηση για την ηλεκτρονική εκμάθηση γίνεται με διακύμανση της ποσόστωσης ως εξής:</p> <table> <tr> <td>Συμμετοχή στο μάθημα</td> <td>0-10%</td> </tr> <tr> <td>Αξιολόγηση της εργασίας</td> <td>0-50%</td> </tr> <tr> <td>Τελική εξέταση</td> <td>0-40%</td> </tr> </table>	Συμμετοχή στο μάθημα	0-10%	Αξιολόγηση της εργασίας	0-50%	Τελική εξέταση	0-40%														
Συμμετοχή στο μάθημα	0-10%																				
Αξιολόγηση της εργασίας	0-50%																				
Τελική εξέταση	0-40%																				
Γλώσσα	Ελληνική																				