

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

(1) ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ		
ΤΜΗΜΑ	ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	Προπτυχιακό		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	4450	ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	7 ^ο
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΣΥΜΠΕΡΙΦΟΡΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ		
ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ <i>σε περίπτωση που οι πιστωτικές μονάδες απονέμονται σε διακριτά μέρη του μαθήματος π.χ. Διαλέξεις, Εργαστηριακές Ασκήσεις κ.λπ. Αν οι πιστωτικές μονάδες απονέμονται ενιαία για το σύνολο του μαθήματος αναγράψτε τις εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας και το σύνολο των πιστωτικών μονάδων</i>	ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ	
Διαλέξεις & Πρακτικές Ασκήσεις	3	4	
<i>Προσθέστε σειρές αν χρειαστεί. Η οργάνωση διδασκαλίας και οι διδακτικές μέθοδοι που χρησιμοποιούνται περιγράφονται αναλυτικά στο (4).</i>			
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ <i>γενικού υποβάθρου, ειδικού υποβάθρου, ειδίκευσης γενικών γνώσεων, ανάπτυξης δεξιοτήτων</i>	Ειδικού υποβάθρου		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:	Γενική Μικροβιολογία, Μικροβιολογία Τροφίμων I, Τοξικολογία Τροφίμων, Μικροβιολογία Τροφίμων II, Επεξεργασία και Συντήρηση Τροφίμων, Ασφάλεια και Ποιότητα Τροφίμων		
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	Ελληνική		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	Όχι		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)	https://aegeanmoodle.aegean.gr/login/index.php		

(2) ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα

Περιγράφονται τα μαθησιακά αποτελέσματα του μαθήματος, οι συγκεκριμένες γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες καταλλήλου επιπέδου που θα αποκτήσουν οι φοιτητές μετά την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος.

Συμβουλευτείτε το Παράρτημα Α

- Περιγραφή του Επιπέδου των Μαθησιακών Αποτελεσμάτων για κάθε ένα κύκλο σπουδών σύμφωνα με το Πλαίσιο Προσόντων του Ευρωπαϊκού Χώρου Ανώτατης Εκπαίδευσης
- Περιγραφικοί Δείκτες Επιπέδων 6, 7 & 8 του Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων Διά Βίου Μάθησης

και το Παράρτημα Β

- Περιληπτικός Οδηγός συγγραφής Μαθησιακών Αποτελεσμάτων

Το μάθημα αποτελεί τη βασική εισαγωγή στην υγιεινή και ασφάλεια τροφίμων, παρέχοντας εξοικείωση με (i) τις έννοιες ποιότητα, υγιεινή και ασφάλεια τροφίμων και τη μεταξύ τους συσχέτιση, (ii) τις διακριτές διαφορές μεταξύ μικροβιολογικής ασφάλειας και μικροβιολογικής ποιότητας των τροφίμων, (iii) τους βιολογικούς, χημικούς και φυσικούς παράγοντες κινδύνου (hazards) στα τρόφιμα και (iv) τους βασικούς κανόνες υγιεινής, υπό την έννοια των οδηγιών ορθής υγιεινής και βιομηχανικής πρακτικής, οι οποίοι ταυτόχρονα αποτελούν και προαπαιτούμενα του HACCP για την εφαρμογή συστημάτων διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων.

Επίσης, το μάθημα αναφέρεται διεξοδικά στη συμπεριφορά του τελικού χρήστη (καταναλωτή) τροφίμων όσον αφορά την ευαισθητοποίησή του και την εκπαίδευσή του πάνω σε θέματα υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, ιδιαίτερα στον χώρο της οικιακής κουζίνας. Περιγράφονται συνήθης εσφαλμένες συμπεριφορές του καταναλωτή κατά την οικιακή πρακτική χειρισμού και επεξεργασίας των τροφίμων με παράθεση πληθώρας παραδειγμάτων.

Στόχο του μαθήματος αποτελεί η κατανόηση από τους φοιτητές των βασικών αρχών της Υγιεινής Τροφίμων για την καθιέρωση του τρίπτυχου ασφάλεια, ποιότητα και αποδεκτικότητα στα τρόφιμα. Επιπλέον, επιδιώκεται η ανάλυση του τρόπου σκέψης και η μελέτη της συμπεριφοράς του καταναλωτή τροφίμων, μέσω της αντιμετώπισης καταστάσεων που δύνανται να θέσουν σε κίνδυνο την ασφάλεια των τροφίμων και κατά συνέπεια την ίδια την υγεία του ανθρώπου.

Μετά το πέρας της διδασκαλίας και την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος, ο φοιτητής/τρια θα είναι σε θέση να:

- Προσδιορίσει και να συσχετίσει μεταξύ τους τις έννοιες ποιότητα, υγιεινή και ασφάλεια τροφίμων, εκτιμώντας την αξία που έχει για τα τρόφιμα η εκπλήρωση του τρίπτυχου, ασφάλεια, ποιότητα και αποδεκτικότητα.
- Διακρίνει τις διαφορές μεταξύ μικροβιολογικής ασφάλειας και μικροβιολογικής ποιότητας των τροφίμων.
- Αναγνωρίζει τους παράγοντες κινδύνου (hazards) στα τρόφιμα (βιολογικοί, χημικοί, φυσικοί).
- Συμπεράνει τη χρησιμότητα ύπαρξης βασικών κανόνων υγιεινής, υπό μορφή οδηγιών ορθής πρακτικής, για την εφαρμογή συστημάτων διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων (HACCP).
- Εξηγήσει τη συμπεριφορά του οικιακού καταναλωτή τροφίμων και να αξιολογήσει το αποτέλεσμα αυτής της συμπεριφοράς όσον αφορά την υγεία του καταναλωτή.
- Προτείνει τρόπους αντιμετώπισης εσφαλμένων συμπεριφορών του καταναλωτή κατά την οικιακή πρακτική χειρισμού και επεξεργασίας των τροφίμων.

Γενικές Ικανότητες

Λαμβάνοντας υπόψη τις γενικές ικανότητες που πρέπει να έχει αποκτήσει ο πτυχιούχος (όπως αυτές αναγράφονται στο Παράρτημα Διπλώματος και παρατίθενται ακολούθως) σε ποια / ποιες από αυτές αποσκοπεί το μάθημα:

Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών

Προσαρμογή σε νέες καταστάσεις

Λήψη αποφάσεων

Αυτόνομη εργασία

Ομαδική εργασία

Εργασία σε διεθνές περιβάλλον

Εργασία σε διεπιστημονικό περιβάλλον

Παράγωγή νέων ερευνητικών ιδεών

Σχεδιασμός και διαχείριση έργων

Σεβασμός στη διαφορετικότητα και στην πολυπολιτισμικότητα

Σεβασμός στο φυσικό περιβάλλον

Επίδειξη κοινωνικής, επαγγελματικής και ηθικής υπευθυνότητας

και ευαισθησίας σε θέματα φύλου

Άσκηση κριτικής και αυτοκριτικής

Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης

.....

Άλλες...

.....

- Λήψη αποφάσεων
- Ομαδική εργασία
- Παραγωγή νέων ερευνητικών ιδεών
- Άσκηση κριτικής και αυτοκριτικής
- Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης
- Δεξιότητα επίλυσης προβλημάτων

(3) ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

1. Εισαγωγή στην Υγιεινή Τροφίμων και βασικές έννοιες – Ορισμοί.
2. Ποιότητα και Υγιεινή Τροφίμων – Πρακτικές για τη διασφάλιση της υγιεινής και της μικροβιολογικής ασφάλειας των τροφίμων – Διάκριση μεταξύ μικροβιολογικής ασφάλειας και μικροβιολογικής ποιότητας τροφίμων – Το τρίπτυχο ασφάλεια, ποιότητα και αποδεκτικότητα στα τρόφιμα.
3. Κώδικας Τροφίμων (Codex Alimentarius): Βασικά κείμενα υγιεινής τροφίμων – Γενικές αρχές για την υγιεινή τροφίμων – Υποδομές υγιεινής στη βιομηχανία τροφίμων, Ορθή Υγιεινή/Βιομηχανική Πρακτική (GMP/GHP) – Ευαισθητοποίηση καταναλωτή.
4. Παράγοντες κινδύνου (hazards) τροφίμων – Χαρακτηριστικά βιολογικών και χημικών παραγόντων κινδύνου, όρια αύξησης παθογόνων μικροοργανισμών, τρόφιμα με τα οποία σχετίζονται και στα οποία συνηθέστερα απαντώνται οι παράγοντες κινδύνου.
5. Συμπεριφορά καταναλωτή τροφίμων – Ορισμός, χρησιμότητα, χαρακτηριστικά στοιχεία, κίνητρα διαμόρφωσης συμπεριφοράς καταναλωτή.
6. Συνήθης εσφαλμένες συμπεριφορές καταναλωτή τροφίμων στην οικιακή πρακτική (π.χ. απόψυξη και ψύξη τροφίμων, χρήση σκευών και οικιακού εξοπλισμού επεξεργασίας τροφίμων, καθαρισμός και απολύμανση).
7. Εκπαίδευση καταναλωτή τροφίμων.

(4) ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ <i>Πρόσωπο με πρόσωπο, Εξ αποστάσεως εκπαίδευση κ.λπ.</i>	Πρόσωπο με πρόσωπο (Διαλέξεις στην αίθουσα διδασκαλίας)																		
ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ <i>Χρήση Τ.Π.Ε. στη Διδασκαλία, στην Εργαστηριακή Εκπαίδευση, στην Επικοινωνία με τους φοιτητές</i>	Οι διαλέξεις του μαθήματος πραγματοποιούνται υπό μορφή παρουσιάσεων PowerPoint, οι οποίες και αναρτώνται μαζί με λοιπό εκπαιδευτικό υλικό (π.χ. σημειώσεις, βιβλιογραφία) στην ηλεκτρονική πλατφόρμα ασύγχρονης τηλεκπαίδευσης moodle (https://aegeanmoodle.aegean.gr/). Μέσω αυτής της πλατφόρμας γίνεται και οι επικοινωνία με τους φοιτητές (ανακοινώσεις).																		
ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ <i>Περιγράφονται αναλυτικά ο τρόπος και μέθοδοι διδασκαλίας. Διαλέξεις, Σεμινάρια, Εργαστηριακή Άσκηση, Άσκηση Πεδίου, Μελέτη & ανάλυση βιβλιογραφίας, Φροντιστήριο, Πρακτική (Τοποθέτηση), Κλινική Άσκηση, Καλλιτεχνικό Εργαστήριο, Διαδραστική διδασκαλία, Εκπαιδευτικές επισκέψεις, Εκπόνηση μελέτης (project), Συγγραφή εργασίας / εργασιών, Καλλιτεχνική δημιουργία, κ.λπ. Αναγράφονται οι ώρες μελέτης του φοιτητή για κάθε μαθησιακή δραστηριότητα καθώς και οι ώρες μη καθοδηγούμενης μελέτης σύμφωνα με τις αρχές του ECTS</i>	<table border="1"><thead><tr><th>Δραστηριότητα</th><th>Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου</th></tr></thead><tbody><tr><td>Διαλέξεις</td><td>40</td></tr><tr><td>Μελέτη & ανάλυση βιβλιογραφίας</td><td>10</td></tr><tr><td>Πρακτικές ασκήσεις</td><td>10</td></tr><tr><td>Αυτοτελής μελέτη</td><td>40</td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td>Σύνολο Μαθήματος (25 ώρες φόρτου εργασίας ανά πιστωτική μονάδα)</td><td>100</td></tr></tbody></table>	Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου	Διαλέξεις	40	Μελέτη & ανάλυση βιβλιογραφίας	10	Πρακτικές ασκήσεις	10	Αυτοτελής μελέτη	40							Σύνολο Μαθήματος (25 ώρες φόρτου εργασίας ανά πιστωτική μονάδα)	100
Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου																		
Διαλέξεις	40																		
Μελέτη & ανάλυση βιβλιογραφίας	10																		
Πρακτικές ασκήσεις	10																		
Αυτοτελής μελέτη	40																		
Σύνολο Μαθήματος (25 ώρες φόρτου εργασίας ανά πιστωτική μονάδα)	100																		

<p style="text-align: center;">ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ</p> <p><i>Περιγραφή της διαδικασίας αξιολόγησης</i></p> <p><i>Γλώσσα Αξιολόγησης, Μέθοδοι αξιολόγησης, Διαμορφωτική ή Συμπερασματική, Δοκιμασία Πολλαπλής Επιλογής, Ερωτήσεις Σύντομης Απάντησης, Ερωτήσεις Ανάπτυξης Δοκιμίων, Επίλυση Προβλημάτων, Γραπτή Εργασία, Έκθεση / Αναφορά, Προφορική Εξέταση, Δημόσια Παρουσίαση, Εργαστηριακή Εργασία, Κλινική Εξέταση Ασθενούς, Καλλιτεχνική Ερμηνεία, Άλλη / Άλλες</i></p> <p><i>Αναφέρονται ρητά προσδιορισμένα κριτήρια αξιολόγησης και εάν και που είναι προσβάσιμα από τους φοιτητές.</i></p>	<p>Η αξιολόγηση των φοιτητών γίνεται μέσω γραπτής τελικής εξέτασης η οποία περιλαμβάνει:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ερωτήσεις Πολλαπλής Επιλογής (60% των ερωτήσεων) - Ερωτήσεις Σωστού ή Λάθους (20% των ερωτήσεων) - Ερωτήσεις Σύντομης Απάντησης (20% των ερωτήσεων) <p>Προβιβάσιμος θεωρείται ο φοιτητής που συγκεντρώνει βαθμολογία $\geq 5,0/10,0$ στις γραπτές εξετάσεις του μαθήματος.</p>
--	--

(5) ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

<p>- Προτεινόμενη Βιβλιογραφία:</p> <p><i>Βάσσοι, Δ.Β. (2004). Τρόφιμα και υγεία του καταναλωτή (Τροφογενείς διαταραχές). Αθήνα: Εκδόσεις Παπασωτηρίου (ISBN: 978-960-7530-48-6).</i></p> <p><i>Παπαδοπούλου, Χ. (2014). Μικροβιολογία & υγιεινή τροφίμων (Μέθοδοι μικροβιολογικής εξέτασης τροφίμων). Αθήνα: Εκδόσεις Κωσταράκη (ISBN: 978-618-80913-6-8).</i></p> <p><i>FAO & WHO (2009). Codex Alimentarius: Food Hygiene, Basic Texts (4th edn.). Rome, Italy.</i></p> <p><i>Mossel, D.A.A., Corry, J.E.L., Struijk, C.B., & Baird, R.M. (1995). Essentials of the microbiology of foods: A textbook for advanced studies. Chichester, England: John Wiley & Sons.</i></p>
