

38.

Τίτλος μαθήματος	Εποπτεία της Ασφάλειας των Τροφίμων		
Κωδικός μαθήματος	CBPA343		
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό		
Επίπεδο	Επίπεδο Πτυχίου		
Έτος /Εξάμηνο	3 ^ο Έτος/ 5 ^ο Εξάμηνο		
Όνομα διδάσκοντα	Κωνσταντίνου Ήβη		
ECTS	6	Διαλέξεις/ εβδομάδα	3
		Εργαστήρια/ εβδομάδα	
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	Στόχος του μαθήματος “Εποπτεία της Ασφάλειας των Τροφίμων” είναι να εξασκήσει τους φοιτητές στις διαδικασίες ασφάλειας τροφίμων και τις αρχές του HACCP. Το μάθημα διδάσκει στους φοιτητές πώς να αναλύουν λειτουργικά θέματα ασφάλειας τροφίμων σε εγκαταστάσεις επεξεργασίας τροφίμων.		
Μαθησιακά αποτελέσματα	<p>Με την ολοκλήρωση του μαθήματος, οι φοιτητές/τριες αναμένεται να:</p> <p>Γνώσεις</p> <ul style="list-style-type: none"> • Αναλύουν τις 7 αρχές του HACCP, τις έννοιες και προσεγγίσεις του HACCP • Καταγράφουν βιολογικούς, χημικούς και φυσικούς κινδύνους <p>Δεξιότητες</p> <ul style="list-style-type: none"> • Χρησιμοποιούν τις τυποποιημένες διαδικασίες λειτουργίας • Εφαρμόζουν τις 7 αρχές του HACCP για την Ασφάλεια Τροφίμων • Εντοπίζουν τα κρίσιμα σημεία και να αποφασίζουν τα επόμενα βήματα [decisiontrees] για τον καθορισμό τους. <p>Ικανότητες</p> <ul style="list-style-type: none"> • Παρακολουθούν, τεκμηριώνουν και επιβεβαιώνουν σχετικά αρχεία 		
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα	
Περιεχόμενο μαθήματος	<ul style="list-style-type: none"> • Εισαγωγή στο σύστημα HACCP <ul style="list-style-type: none"> ○ Τι είναι ασφάλεια τροφίμων ○ Τι είναι κίνδυνος τροφίμων ○ Τι είναι το σύστημα HACCP και η σημαντικότητα του • Αρχές του συστήματος HACCP <ul style="list-style-type: none"> ○ Προαπαιτούμενα του συστήματος HACCP ○ 7 αρχές ○ Προσδιορισμός κινδύνων και καταγραφή μέτρων ελέγχου ○ Προσδιορισμός κρίσιμων σημείων ελέγχου ○ Προσδιορισμός κρίσιμων ορίων για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου ○ Διαδικασίες παρακολούθησης για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου ○ Διορθωτικές ενέργειες για κάθε κρίσιμο σημείο ελέγχου ○ Επαλήθευση συστήματος HACCP ○ Τεκμηρίωση συστήματος HACCP • Η προσέγγιση του συστήματος HACCP στον επισιτιστικό τομέα <ul style="list-style-type: none"> ○ Ασφάλεια τροφίμων και καταναλωτών ○ Εποπτεία – Υγιεινή τροφίμων ○ Εξοπλισμός παραγωγής τροφίμων υγιεινή και ασφάλεια • HACCP και νομοθετικά πλαίσια 		

	<ul style="list-style-type: none"> ○ Λευκή βίβλος ασφάλειας τροφίμων ○ Κανονισμός 178/2002 ○ Κανονισμός 852/2004 ○ Ευρωπαϊκή αρχή ασφάλειας τροφίμων (EFSA)
Μεθοδολογία διδασκαλίας	Διαλέξεις με τη χρήση ηλεκτρονικού υπολογιστή και βιντεοπροβολέα, συζητήσεις στην τάξη, συνεργατική διδασκαλία.
Βιβλιογραφία	<p>Ελληνική Βιβλιογραφία</p> <ul style="list-style-type: none"> • Τάκης, Α. (2009). <i>Η ασφάλεια των τροφίμων στο ευρωπαϊκό δίκαιο</i>. 1^η Έκδοση. Αθήνα: Εκδόσεις Σάκκουλα Α.Ε. ISBN 978-960-445-458-7. • Τσακνής, Γ. (2009). <i>Διασφάλιση ποιότητας τροφίμων (Food quality control) : HACCP ISO 9000:2000</i>. Εκδόσεις Παπασωτηρίου. ISBN: 9607182324. • Αρβανιτογιάννης, Ι. Σ. (2001). <i>Ασφάλεια τροφίμων: Εφαρμογή της ανάλυσης επικινδυνότητας και κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP) στις βιομηχανίες τροφίμων και ποτών</i>. 1^η Έκδοση. Θεσσαλονίκη: University Studio Press. ISBN: 9789601209135. • Σημειώσεις KESCollege <p>Αγγλική Βιβλιογραφία</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lelieveld, H., and Motarjemi, Y. (2014). <i>Food Safety Management: A Practical Guide for the Food Industry</i>. Amsterdam: Academic Press. ISBN:9780123815040. EBSCOHost. • Wallace, C. A. (2006). <i>Intermediate HACCP: A text for intermediate HACCP courses and a reference for the implementation of HACCP in catering and retail food operations / Focus on HACCP</i>. Highfield. ISBN: 1904544452. • Paster, Tara (2007), <i>The HACCP food safety employeemanual</i>, John Wiley & Sons, Inc, ISBN: 0-471-78182-7. • MacDonald, D. J. (2001). <i>A guide to HACCP: Hazard analysis for small businesses</i>. Highfield Publications. ISBN: 1- 871912-14-8. • Dillon, M., and Griffith, C. (2001). <i>How to HACCP: A management guide</i>. 3rd Edition. M.D. Associates, ISBN: 1-900134128. • KES College handouts
Αξιολόγηση	<ul style="list-style-type: none"> • Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα: 10% • Εργασία: 20% • Ενδιάμεση εξέταση: 20% • Τελική γραπτή εξέταση: 50%
Γλώσσα	Ελληνική ή Αγγλική