

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

1. ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΓΕΩΠΟΝΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ		
ΤΜΗΜΑ	ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ ΙΧΘΥΟΛΟΓΙΑΣ ΚΑΙ ΥΔΑΤΙΝΟΥ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝΤΟΣ		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	Προπτυχιακό		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	MT0403	ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	9 ^ο
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	Συστήματα Διαχείρισης Ολικής Ποιότητας (ΔΟΠ), Ποιότητας και Ασφάλειας στις Βιομηχανίες Τροφίμων (TQM, ISO 9001, ISO 22000)		
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
		2Θ+1Ε	4
Προσθέστε σειρές αν χρειαστεί. Η οργάνωση διδασκαλίας και οι διδακτικές μέθοδοι που χρησιμοποιούνται περιγράφονται αναλυτικά στο 4.			
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ <i>Υποβάθρου, Γενικών Γνώσεων, Επιστημονικής Περιοχής, Ανάπτυξης Δεξιοτήτων</i>	Επιστημονικής περιοχής (Κατ' επιλογής υποχρεωτικό)		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:			
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	Ελληνική		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	ΝΑΙ (στην Αγγλική)		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)	eclass.uth.gr/eclass/main/portfolio.php		

2. ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα <i>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.</i> <i>Συμβουλευτείτε το Παράρτημα Α</i> - Περιγραφή του Επιπέδου των Μαθησιακών Αποτελεσμάτων για κάθε ένα κύκλο σπουδών σύμφωνα με Πλαίσιο Προσόντων του Ευρωπαϊκού Χώρου Ανώτατης Εκπαίδευσης - Περιγραφικοί Δείκτες Επιπέδων 6, 7 & 8 του Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων Διά Βίου Μάθησης <i>και Παράρτημα Β</i> - Περιληπτικός Οδηγός συγγραφής Μαθησιακών Αποτελεσμάτων
Η μεταφορά θεωρητικής γνώσης σχετικά με τη διασφάλιση της ποιότητας και ασφάλειας μέσω της εφαρμογής συστημάτων διαχείρισης. Η εξοικείωση των φοιτητών με τα συστήματα θα πραγματοποιηθεί μέσω φροντιστηριακών ασκήσεων (case studies)
Γενικές Ικανότητες <i>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;.</i> <i>Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και Σχεδιασμός και διαχείριση έργων</i>

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	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
i. Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών ii. Αυτόνομη Εργασία iii. Ομαδική Εργασία iv. Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης	

3. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Εβδομάδα	Περιγραφή Ύλης
1	Ποιότητα. Έλεγχος, Ελεγχος Ποιότητας, Διασφάλιση Ποιότητας. Συστήματα Διαχείρισης Ποιότητας. Πρότυπα.
2	Διοίκηση Ολικής Ποιότητας (ΔΟΠ, TQM)
3	Διαχείριση ποιότητας κατά ISO 9001 Ορισμοί, προδιαγραφές, σκοπός, πλεονεκτήματα-μειονεκτήματα.
4	Το νέο πρότυπο ISO 9001:2015
5	Σύστημα HACCP. Αναλυτική περιγραφή και εφαρμογή στη βιομηχανία τροφίμων-αλιευμάτων
6	Ανάλυση Επικινδυνότητας I. Αξιολόγηση κινδύνου, Έλεγχος κινδύνου, Ανασκόπηση κινδύνου.
7	Ανάλυση Επικινδυνότητας II. Microbiological Risk Assessment (MRA).
8	Διασφάλιση υγιεινής και ποιότητας τροφίμων στην Ευρωπαϊκή Ένωση. Υγειονομικοί κανονισμοί.
9	HACCP κατά ISO 22000 και FSSC 22000. Ορισμοί, προδιαγραφές, σκοπός, πλεονεκτήματα-μειονεκτήματα.
10	British Retail Consortium (BRC), International Food System (IFS), Food Safety and Inspection Service (FSIS). Περιγραφή.
11	Ανάλυση απαιτήσεων του προτύπου ISO 22000
12	Επιθεώρηση. Διαπίστευση-Πιστοποίηση. Ορισμοί και σημασία
13	Επιθεώρηση Συστημάτων και απαιτήσεις κατά ISO 19011
Εβδομάδα	Εργαστηριακή άσκηση
1	Εισαγωγή σχετικά με την εφαρμογή των συστημάτων διαχείρισης ποιότητας
2	ΔΟΠ στη Βιομηχανία Τροφίμων
3	Εφαρμογή ISO 9001. Μελέτες περιπτώσεων (Case studies) στη Βιομηχανία Τροφίμων (I)
4	Εφαρμογή ISO 9001. Μελέτες περιπτώσεων (Case studies) στη Βιομηχανία Τροφίμων (II)
5	Εφαρμογή HACCP I. Τρόφιμα ζωικής προέλευσης. Παραδείγματα, αυτόνομη άσκηση – Ανάλυση κινδύνων, Έλεγχος Κρίσιμων Σημείων
6	Εφαρμογή HACCP II Αλιευτικά Προϊόντα. Παραδείγματα (για species & process related hazards), αυτόνομη άσκηση. Ανάλυση κινδύνων, κρίσιμα σημεία
7	Εφαρμογή HACCP III Ομαδική άσκηση. Ανάλυση κινδύνων, κρίσιμα σημεία
8	Νομοθεσία τροφίμων στην ΕΕ.
9	ISO 22000 Μελέτες περιπτώσεων (Case studies) στη Βιομηχανία Τροφίμων

10	ISO 22000 Μελέτες περιπτώσεων (Case studies) στη Βιομηχανία Τροφίμων
11	Προσομοίωση επιθεώρησης. Εκτέλεση άσκησης (σενάριο 1)
12	Προσομοίωση επιθεώρησης. Εκτέλεση άσκησης (σενάριο 2)
13	Διαπίστευση εργαστηρίου. Παραδείγματα σχετικά με την καταλληλότητα εργαστηρίου αναλύσεων.

4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ <i>Πρόσωπο με πρόσωπο, Εξ αποστάσεως εκπαίδευση κ.λπ.</i>	Πρόσωπο με πρόσωπο	
ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ <i>Χρήση Τ.Π.Ε. στη Διδασκαλία, στην Εργαστηριακή Εκπαίδευση, στην Επικοινωνία με τους φοιτητές</i>	Υποστήριξη μαθησιακής διαδικασίας μέσω της ηλεκτρονικής πλατφόρμας e-class.	
ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ 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 ώστε ο συνολικός φόρτος εργασίας σε επίπεδο εξαμήνου να αντιστοιχεί στα standards του ECTS	Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου
	Διαλέξεις	26
	Εργαστήρια	13
	Ασκήσεις	13
	Μελέτη και Ανάλυση Βιβλιογραφίας	10
	Αυτοτελής Μελέτη	36
	Εξέταση	2
	Σύνολο Μαθήματος (25 ώρες φόρτου εργασίας ανά πιστωτική μονάδα)	100
ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ Περιγραφή της διαδικασίας αξιολόγησης 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 Αναφέρονται ρητά προσδιορισμένα κριτήρια αξιολόγησης και εάν και που είναι προσβάσιμα από τους φοιτητές.	Παράδοση εργαστηριακών ασκήσεων (20%) Γραπτή τελική εξέταση θεωρίας (80%)	

5. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

-Προτεινόμενη Βιβλιογραφία :
 -Συναφή επιστημονικά περιοδικά:

ΕΛΟΤ EN ISO 9000 (2015). Συστήματα διαχείρισης της ποιότητας – Θεμελιώδεις αρχές και λεξιλόγιο, Ελληνικός Οργανισμός Τυποποίησης, Αθήνα

ΕΛΟΤ EN ISO 9001 (2015). Συστήματα διαχείρισης της ποιότητας – Απαιτήσεις, Ελληνικός Οργανισμός Τυποποίησης, Αθήνα

ΕΛΟΤ EN ISO 19011 (2011). Κατευθυντήριες οδηγίες για τη διενέργεια επιθεώρησης συστημάτων διαχείρισης, Ελληνικός Οργανισμός Τυποποίησης, Αθήνα

ΕΛΟΤ EN ISO 22000 (2005). Συστήματα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων – Απαιτήσεις για τους οργανισμούς της αλυσίδας τροφίμων, Ελληνικός Οργανισμός Τυποποίησης, Αθήνα