

## ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

### 1. ΓΕΝΙΚΑ

<b>ΣΧΟΛΗ</b>	ΕΦΑΡΜΟΣΜΕΝΩΝ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ		
<b>ΤΜΗΜΑ</b>	ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΚΑΙ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΕΦΟΔΙΑΣΜΟΥ		
<b>ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ</b>	Προπτυχιακό		
<b>ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ</b>	<b>MNG801</b>	<b>ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ</b>	8ο
<b>ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ</b>	ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ		
<b>ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ</b>	<b>ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ</b>	<b>ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ/ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ</b>	
	Διαλέξεις	3	5
	Εργαστήριο	2	
<b>ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ</b>	Επιστημονικής Περιοχής		
<b>ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:</b>			
<b>ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:</b>	Ελληνική		
<b>ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS</b>	ΝΑΙ (στην Αγγλική)		
<b>ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)</b>	Το μάθημα είναι διαθέσιμο στον χώρο <a href="https://mediasrv.aua.gr/eclass/modules/auth/opencourses.php?fc=123">https://mediasrv.aua.gr/eclass/modules/auth/opencourses.php?fc=123</a>		

### 2. ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

<b>Μαθησιακά Αποτελέσματα</b>
<p>Το μάθημα ολοκληρώνει τις πληροφορίες και τις δεξιότητες των φοιτητών, ώστε να συνθέτουν ένα σχέδιο συστήματος για τη διαχείριση της ασφάλειας και της ποιότητας των τροφίμων σύμφωνα με τα διεθνή πρότυπα.</p> <p>Με την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος ο φοιτητής / τρια θα είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>• προσδιορίζει το θεσμικό πλαίσιο και να το ερμηνεύει</li><li>• περιγράφει και να ερμηνεύει και να διαφοροποιεί τις απαιτήσεις των διαφόρων προτύπων</li><li>• συνθέτει απαιτήσεις</li><li>• εφαρμόζει τις απαιτήσεις των προτύπων στις επιχειρήσεις τροφίμων</li><li>• να επιθεωρεί και να αξιολογεί την εφαρμογή των συστημάτων και να προτείνει διορθωτικές ενέργειες.</li></ul>
<b>Γενικές Ικανότητες</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>• Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών</li><li>• Λήψη αποφάσεων</li><li>• Αυτόνομη εργασία</li><li>• Ομαδική εργασία</li><li>• Εργασία σε διεθνές περιβάλλον</li><li>• Εργασία σε διεπιστημονικό περιβάλλον</li><li>• Παραγωγή νέων ερευνητικών ιδεών</li></ul>

### 3. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

<ol style="list-style-type: none"><li>1. Το θεσμικό πλαίσιο της διασφάλισης υγιεινής και ποιότητας στην Ευρωπαϊκή Ένωση</li><li>2. Ο γενικός νόμος των τροφίμων και οι υγειονομικοί κανονισμοί</li><li>3. Το Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας κατά το Πρότυπο ISO 9001:2008 (Διάλεξη 1η)</li><li>4. Το Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας κατά το Πρότυπο ISO 9001:2008 (Διάλεξη 2η)</li></ol>
--

5. Διαχείριση της ασφάλειας των τροφίμων
6. Το σύστημα HACCP
7. Ανάλυση απαιτήσεων του προτύπου ISO 22000:2005
8. Ανάλυση απαιτήσεων του προτύπου ISO 22000:2005
9. Συγκριτική παρουσίαση προτύπων.
10. Επιθεώρηση Συστημάτων
11. Επιθεώρηση Συστημάτων
12. Πιστοποίηση συστημάτων
13. Μελλοντικές τάσεις -Ειδικά θέματα

#### 4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

<b>ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ</b>	Πρόσωπο με πρόσωπο	
<b>ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Υποστήριξη μαθησιακής διαδικασίας μέσω της πλατφόρμας AUA Open eClass του Πανεπιστημίου (ολοκληρωμένο Σύστημα Διαχείρισης Ηλεκτρονικών Μαθημάτων)</li> <li>• Υποστήριξη των διαλέξεων με τη χρήση λογισμικού παρουσίασης</li> <li>• Χρήση οπτικοακουστικού υλικού</li> <li>• Χρήση εφαρμογών διαδικτύου</li> </ul>	
<b>ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ</b>	<b>Δραστηριότητα</b>	<b>Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου</b>
	Διαλέξεις	26
	Ασκήσεις πεδίου	13
	Εργαστηριακές ασκήσεις	26
	Εκπόνηση μελέτης (project)	8
	Συγγραφή εργασίας / εργασιών	10
	Αυτοτελής μελέτη	42
	<b>Σύνολο Μαθήματος (25 ώρες φόρτου εργασίας ανά πιστωτική μονάδα)</b>	<b>125</b>
<b>ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ</b>	<p>Η διαδικασία αξιολόγησης γίνεται στη γλώσσα που προσφέρεται το μάθημα (ελληνική ή αγγλική) και αποτελείται από:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>i. Υποχρεωτική γραπτή τελική εξέταση στο τέλος του εξαμήνου (100%) που περιλαμβάνει: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Δοκιμασία πολλαπλής επιλογής</li> <li>• Ερωτήσεις ανάπτυξης δοκιμίων</li> <li>• Επίλυση προβλημάτων</li> </ul> <p>Κριτήρια αξιολόγησης: ορθότητα, πληρότητα, σαφήνεια</p> </li> </ol> <p>Η εξεταστέα ύλη παρατίθεται στην ηλεκτρονική σελίδα του μαθήματος.</p>	

#### 5. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

- Προτεινόμενη Βιβλιογραφία:

- Ι. Αμβροσιάδης 2005. Εφαρμογή και Έλεγχος του συστήματος HACCP, Εκδόσεις Σύγχρονη Παιδεία, Θεσσαλονίκη.
- Α. Τάκης 2009. Η ασφάλεια των τροφίμων στο ευρωπαϊκό δίκαιο. Σάκκουλας

Εκδόσεις Α.Ε., Θεσσαλονίκη.

- J.G. Surak & S. Wilson 2007 The certified HACCP auditor handbook. ASQ Quality Press, Milwaukee, Wisconsin.
- J.P. Russell (Ed). 2005. The ASQ Auditing Handbook, 3rd ed., ASQ Quality Press, Milwaukee, Wisconsin.

- Συναφή επιστημονικά περιοδικά:

- Journal of Food Protection
- British Food Journal
- Journal of Operations and Production Management
- Journal of Food Quality
- Total Quality Management & Business Excellence
- International Journal of Quality and Service Sciences