



Διάγραμμα Μαθήματος

Κωδικός Μαθήματος	Τίτλος Μαθήματος	Πιστωτικές Μονάδες ECTS
NUTR-390G	Αρχές Διασφάλισης ποιότητας τροφίμων	6
Προαπαιτούμενα	Τμήμα	Εξάμηνο
FDSC-305G	Επιστημών Ζωής και Υγείας	Χειμερινό
Κατηγορία Μαθήματος	Γνωστικό Πεδίο	Γλώσσα Διδασκαλίας
Υποχρεωτικό	Επιστήμη Τροφίμων, Διατροφή	Ελληνικά / Αγγλικά
Επίπεδο Σπουδών	Διδάσκων	Έτος Σπουδών
1 ^{ος} Κύκλος	Δρ. Φρόσω Χατζηλουκά	3 ^ο Έτος
Τρόπος Διδασκαλίας	Πρακτική Άσκηση	Συναπαιτούμενα
Πρόσωπο με πρόσωπο	N/A	Κανένα

Στόχοι Μαθήματος:

Οι βασικοί στόχοι του μαθήματος είναι:

- η εισαγωγή στα συστήματα διαχείρισης ποιότητας και ασφάλειας των Τροφίμων.
- Οι φοιτητές θα έχουν την εμπειρία στην αξιολόγηση της ποιότητας των τροφίμων και την εφαρμογή συστημάτων διαχείρισης ποιότητας τροφίμων.
- Το μάθημα περιλαμβάνει 2 ώρες τη βδομάδα πρακτική εξάσκηση και επισκέψεις σε βιομηχανίες τροφίμων.

Μαθησιακά Αποτελέσματα:

Μετά την ολοκλήρωση του μαθήματος, οι φοιτητές θα είναι σε θέση να:

1. Εμβαθύνουν στις Αρχές διασφάλισης της ποιότητας τροφίμων, την Καλή Κατασκευαστική Πρακτική (G.M.P.), τον καθαρισμό και απολύμανση στους χώρους παρασκευής τροφίμων.
2. Περιγράφουν τους κύριους παράγοντες και πρακτικές στην διασφάλιση της ποιότητας τροφίμων.
3. Είναι ενήμεροι για την Κυπριακή και Κοινοτική Νομοθεσία της Ασφάλειας και Υγιεινής των τροφίμων.

4. Περιγράψουν τις υποχρεωτικές απαιτήσεις των παραγωγών των τροφίμων σύμφωνα με τις απαιτήσεις της Νομοθεσίας.
5. Ενημερωθούν για τα συστήματα διαχείρισης και ασφάλειας τροφίμων ISO22000-HACCP.
6. Αναπτύξουν γνώσεις για την αξιολόγηση λειτουργικών ιδιοτήτων των τροφίμων μέσα από σχετικές εργαστηριακές ασκήσεις.

Περιεχόμενο Μαθήματος:

1. Κυπριακή/Ευρωπαϊκή Νομοθεσία για την ασφάλεια και την υγιεινή των τροφίμων.
2. Ευρωπαϊκοί και Διεθνείς Οργανισμοί. Εισαγωγή στην ποιότητα και ασφάλεια τροφίμων.
3. Κριτήρια επιλογής τροφίμων
4. Γάλα και γαλακτοκομικά προϊόντα
5. Προϊόντα κρέατος /Εργαστήρια τροφίμων-αλλαγές τροφίμων κατά την θερμική επεξεργασία τους.
6. Εργαστήρια τροφίμων
7. Καλή Υγιεινή Πρακτική (G.M.P.) και προαπαιτούμενα ασφάλειας τροφίμων.
8. Καθαρισμός και απολύμανση χώρων τροφίμων
9. Αρχές και Πρακτικές Διασφάλιση Ποιότητας τροφίμων
10. Συστήματα Διαχείρισης Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων ISO :22000
11. Ιχνηλασιμότητα στην διατροφική αλυσίδα
12. Στάδια στην παραγωγή τροφίμων -Επίσκεψη σε βιομηχανία τροφίμων

Μαθησιακές Δραστηριότητες και Διδακτικές Μέθοδοι:

Διαλέξεις και Εργαστηριακές Ασκήσεις

Μέθοδοι Αξιολόγησης:

Τελική Εξέταση, Ενδιάμεση Εξέταση, Εργαστηριακές ασκήσεις και παρουσιάσεις, Παρουσίαση στην τάξη, Προφορική

Απαιτούμενα Διδακτικά Εγχειρίδια και Βιβλιογραφία:

Τίτλος	Συγγραφέας	Εκδοτικός Οίκος	Έτος	ISBN
Λειτουργικές ιδιότητες νερού, πρωτεϊνών, σακχάρων, λιπιδίων και φυσικών χρωστικών. Επίδραση στην ποιότητα	Κυρανάς, Ευστράτιος Ρ.	Εκδόσεις Τζιόλα	2011	978-960-418-369-2

και τη θρεπτική αξία των τροφίμων. Με παράρτημα εργαστηριακών ασκήσεων.				
Crisis Management in the Food and Drinks Industry: A Practical Approach (Practical Approaches to Food Control and Food Quality Series) (Hardcover)	Colin Doeg	Springer; 2 edition	2005	0387233822
Principles of Food Sanitation (Food Science Texts Series) (Hardcover)	Norman G. Marriott, Robert B. Gravani	Springer; 5 edition	2006	0387250255

Προτεινόμενα Διδακτικά Εγχειρίδια και Συμπληρωματική Βιβλιογραφία:

Τίτλος	Συγγραφέας	Εκδοτικός Οίκος	Έτος	ISBN
Quality Control, Seventh Edition (Hardcover)	Dale H. Besterfield	Prentice Hall;	2003, 7 edition	0131131273
Quality Assurance for the Food Industry (Hardcover)	J. Andres Vasconcellos	CRC	2003	0849319129
Introduction to Statistical Quality Control (Hardcover)	Douglas C. Montgomery	John Wiley & Sons	2004	0471656313
Statistical Quality Control for the Food Industry (Hardcover)	Merton R. Hubbard	Springer	2003	0306477289
Rapid and On-Line	Ibtisam E. Tothill	CRC	2003	0849317592

Instrumentation for Food Quality Assurance (Woodhead Publishing in Food Science and Technology) (Hardcover)				
---	--	--	--	--