

Τίτλος Μαθήματος	Συστήματα Διαχείρισης της Ποιότητας στην Βιομηχανία τροφίμων και σε χώρους Μαζικής Εστίασης				
Κωδικός Μαθήματος	NUT310				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	Πτυχίο (1 ^{ος} κύκλος)				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	3 ^{ος} χρόνος / 5 ^ο τετράμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Θα ανακοινωθεί				
ECTS	6	Διαλέξεις / εβδομάδα	3 ώρες/14 εβδομάδες	Εργαστήρια / εβδομάδα	Δεν ισχύει
Στόχοι Μαθήματος	Να αναπτύξει θεωρητική και πρακτική γνώση πάνω στις αρχές υγιεινής παρασκευής και προετοιμασίας γευμάτων σε βιομηχανικές και επισιτιστικές μονάδες. Κυρίως, να καλύψει τους τρόπους διατήρησης της θρεπτικής αξίας των τροφίμων και διασφάλισης της ποιότητας και ασφάλειάς τους.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Αναμένεται ότι με την ολοκλήρωση του μαθήματος, οι φοιτητές/τριες θα είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Εφαρμόζουν συστήματα διαχείρισης της ποιότητας σε βιομηχανίες τροφίμων • Εφαρμόζουν συστήματα διαχείρισης της ποιότητας σε βιομηχανίες τροφίμων και σε χώρους μαζικής εστίασης • Αναγνωρίζουν τους μικροβιολογικούς, χημικούς και άλλους κινδύνους που ενέχονται σε χώρους μαζικής εστίασης • Κατανοούν τους κανόνες υγιεινής που απαιτούνται κατά την παραγωγή τροφίμων και προετοιμασία γευμάτων • Διασφαλίζουν την ποιότητα και θρεπτική αξία των τροφίμων και γευμάτων που καταναλώνονται σε χώρους μαζικής σίτισης 				
Προαπαιτούμενα	NUT100, NUT225, NUT105, LFS105	Συναπαιτούμενα	Κανένα		
Περιεχόμενο Μαθήματος	<p>Ποιότητα Τροφίμων. Συστήματα Διαχείρισης της Ποιότητας. Οφέλη που προκύπτουν από την εφαρμογή συστημάτων Διαχείρισης. Προετοιμασία και ανάπτυξη του συστήματος HACCP Προαπαιτούμενα για την εφαρμογή HACCP Εφαρμογή του συστήματος HACCP σε χώρους μαζικής εστίασης</p>				

	<p>Εφαρμογή του συστήματος HACCP στους Διάφορους Τομείς της Βιομηχανίας Τροφίμων (Βιομηχανία Κρεάτων, Αλιευμάτων, Γαλακτοκομικών Προϊόντων, Σακχαρωδών Προϊόντων, Αλκοολούχων Ποτών, Μη Αλκοολούχων Ποτών και Φρούτων και Λαχανικών.</p> <p>Το HACCP ως Τρόπος Ζωής.</p> <p>Νομοθεσία/ Πρότυπα για την εφαρμογή του Συστήματος HACCP.</p> <p>Επισκέψεις σε βιομηχανίες τροφίμων που σχετίζονται με την εφαρμογή του HACCP</p>								
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διδασκαλία στην τάξη								
Βιβλιογραφία	<p>Efmoρφopoulos Evaggelos (2020), HACCP – The quality approach, ISBN - 13:978-618-5252-18-2.</p> <p>Hudson N (2018), <i>Management Practice in Dietetics</i>, Thomson Wadsworth, 4th ed.</p> <p>Frank Yiannas (2015), Food Safety = Behavior: 30 Proven Techniques to Enhance Employee Compliance (Food Microbiology and Food Safety)</p> <p>Ed Manley. 2011. HACCP Implementation: A Quick Reference Manual: Managing Your Food Safety System Paperback</p> <p>Tzia K. and Pappa F., Analysis of Critical Control Points in Meat Centers, Athens, Papisotiriou Publications, 2005.</p>								
Αξιολόγηση	<table border="1"> <tr> <td>Εξετάσεις</td> <td>60%</td> </tr> <tr> <td>Παρουσία και Συμμετοχή στη Τάξη</td> <td>10%</td> </tr> <tr> <td>Εργασίες</td> <td>30%</td> </tr> <tr> <td></td> <td>100%</td> </tr> </table>	Εξετάσεις	60%	Παρουσία και Συμμετοχή στη Τάξη	10%	Εργασίες	30%		100%
Εξετάσεις	60%								
Παρουσία και Συμμετοχή στη Τάξη	10%								
Εργασίες	30%								
	100%								
Γλώσσα	Ελληνική								