

Βιομηχανική Υγιεινή
Διδάσκουσα: Ιωάννα Μαντζουράνη

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

1. ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΣΧΟΛΗ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΓΕΩΠΟΝΙΑΣ ΚΑΙ ΔΑΣΟΛΟΓΙΑΣ		
ΤΜΗΜΑ/ΠΜΣ	ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ/ΑΕΙΦΟΡΙΚΑ ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ ΚΑΙ ΠΕΡΙΒΑΛΛΟΝ ΣΤΗ ΓΕΩΡΓΙΑ		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	ΕΠΙΠΕΔΟ 7-ΜΕΤΑΠΤΥΧΙΑΚΟ ΔΙΠΛΩΜΑ ΕΙΔΙΚΕΥΣΗΣ		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	PBTF02	ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	1 ^ο
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΚΗ ΥΓΙΕΙΝΗ		
ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ		ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ
		3	7.5
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗΣ ΠΕΡΙΟΧΗΣ		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ	ΟΧΙ		
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ	ΕΛΛΗΝΙΚΗ		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	ΟΧΙ		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)			

2. ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα
Μετά την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος, οι συμμετέχοντες θα μπορούν/είναι σε θέση να: • κατανοήσουν την τις βασικές αρχές της μικροβιολογικής υγιεινής στη βιομηχανία παρασκευής τροφίμων • κατανοήσουν εργαστηριακές διαδικασίες δειγματοληψίας και μικροβιολογικής ανάλυσης, κλασσικές δοκιμασίες αρίθμησης και ανίχνευσης των μικροοργανισμών, καθώς και ο προσδιορισμός των βακτηρίων με τις πλέον πρόσφατες αναπτυχθείσες μεθόδους • κατανοήσουν τις βασικές αρχές που διέπουν το σύστημα HACCP (Hazard Analysis Control Point System) και τους κανόνες της Ορθής Βιομηχανικής Πρακτικής (GMP, Good Manufacturing Practice) σε διάφορες κατηγορίες βιομηχανιών τροφίμων • κατανοήσουν τις διαπιστευμένες μικροβιολογικές εργαστηριακές τεχνικές που θεσπίζονται βάσει των πρωτοκόλλων και της σχετικής νομοθεσίας ή των κανονιστικών εγκυκλίων σε Ελληνικό, Ευρωπαϊκό και Διεθνές επίπεδο
Γενικές Ικανότητες
• Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών • Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης

3. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

1. Το Σύστημα HACCP.
2. Μικροοργανισμοί και Προσδιορισμός τους.
3. Κριτήρια Ελέγχου Ποιότητας.
4. Απόβλητα.
5. Προϊόντα ψύξης-Προϊόντα κατάψυξης- Ειδικοί Κανόνες Υγιεινής.
6. Προϊόντα με θερμική επεξεργασία-Αφυδατωμένα Προϊόντα- Ειδικοί Κανόνες Υγιεινής.
7. Αναψυκτικά -Χυμοί-Προϊόντα που διατηρούνται με βάση την σύνθεσή τους-Ειδικοί Κανόνες Υγιεινής.
8. Προϊόντα αρτοποιίας & ζαχαροπλαστικής-Ειδικοί Κανόνες Υγιεινής.
9. Εφαρμογή του HACCP στην Βιομηχανία Ζάχαρης.
10. Ανάλυση Επικινδυνότητας και Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου (HACCP) Στα Γαλακτοκομικά.
11. Κανόνες Υγιεινής στην Κρεατοβιομηχανία.
12. Υγιεινή Επιχειρήσεων Γαστρονομίας.
13. Μικροβιολογικοί- Χημικοί Κίνδυνοι για την Υγεία του Καταναλωτή.

4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ	Εξ αποστάσεως	
ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ	Χρήση Τ.Π.Ε. στη Διδασκαλία και στην Επικοινωνία με τους φοιτητές • ψηφιακές διαφάνειες • βίντεο • MsTeams/ e-class, webmail	
ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου
	Διαλέξεις	39
	Τελική Εργασία	100
	Μελέτη και ανάλυση βιβλιογραφίας	48,5
	Σύνολο Μαθήματος	187.5
ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ	Γραπτή εξέταση με δοκιμασία πολλαπλής επιλογής 80% Γραπτή Εργασία 20%	

5. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

1. Ε. Μπεζιρτζόγλου. 2010. Υγιεινή βιομηχανιών, τροφίμων και φαρμάκων. Εκδόσεις Δίσιγμα.
2. Ε. Μπεζιρτζόγλου. 2005. Γενική Μικροβιολογία. Εκδότης Παρισιάνου Α.Ε.
3. Δ. Καλογρίδου-Βασιλειάδου.1999. Κανόνες Ορθής Υγιεινής Πρακτικής για τις Επιχειρήσεις Τροφίμων, Γενικοί-Ειδικοί. Εκδόσεις University Studio Press.
4. Η. Keweloh. 2013. Μικροβιολογία & Υγιεινή Τροφίμων. Θεωρία & Πράξη. Εκδοτικός Όμιλος Ίων.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ ΠΕΡΙΓΡΑΦΜΑΤΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	
Εναλλακτικοί τρόποι εξέτασης μαθήματος σε καταστάσεις έκτακτης ανάγκης	
Διδάσκων	Μαντζουράνη Ιωάννα
Τρόπος επικοινωνίας με διδάσκοντα	imantzou@agro.duth.gr
Επόπτες/Επιτηρητές	ΟΧΙ
Τρόποι εξέτασης	Εξ αποστάσεως ασκήσεις μέσω e-class
Οδηγίες υλοποίησης εξέτασης	Οι εξ αποστάσεως ασκήσεις θα περιλαμβάνουν 50 ερωτήσεις από τράπεζα θεμάτων που θα περιλαμβάνουν 25 πολλαπλής επιλογής/μονής απάντησης και 25 τύπου σωστο/λάθος. Ο διαθέσιμος χρόνος θα είναι 30 λεπτά. Η ημερομηνία και ώρα εμφάνισης της άσκησης στο e-class είναι αυτή που εμφανίζεται στο εγκεκριμένο πρόγραμμα της εξεταστικής το οποίο είναι αναρτημένο στην ιστοσελίδα του Τμήματος. Πριν την έναρξη της εξέτασης, οι φοιτητές υποχρεούνται αν συνδεθούν μέσω του λογαριασμού τους στο Microsoft Teams, στο αντίστοιχο link και να επιδεικνύουν στην κάμερα την ταυτότητά τους, ώστε να γίνει ταυτοποίησή τους. Σε περίπτωση προβλημάτων με την πλατφόρμα του e-class κατά την υποβολή της άσκησης, οι φοιτητές/τριες θα επικοινωνήσουν είτε με τον διδάσκοντα με mail είτε με τον συντονιστή του μαθήματος. Δικαίωμα συμμετοχής (και άρα αξιολόγησης) έχουν όσοι/όσες είναι εγγεγραμμένοι/ες με τον ιδρυματικό τους λογαριασμό στο e-class και έχουν δηλώσει το μάθημα σύμφωνα με το Universis.