

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ “7109 - Υγιεινή και Διαχείριση Μονάδων Διατροφής”

1. ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	Επιστήμης Φυσικής Αγωγής, Αθλητισμού & Διαιτολογίας		
ΤΜΗΜΑ	Διαιτολογίας & Διατροφολογίας		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	Προπτυχιακό		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	7109	ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	7^ο
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	Υγιεινή και Διαχείριση Μονάδων Διατροφής		
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	
Διαλέξεις Θεωρίας	2		
Προσθέστε σειρές αν χρειαστεί. Η οργάνωση διδασκαλίας και οι διδακτικές μέθοδοι που χρησιμοποιούνται περιγράφονται αναλυτικά στο 4.	2	3	
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ <i>Υποβάθρου , Γενικών Γνώσεων, Επιστημονικής Περιοχής, Ανάπτυξης Δεξιοτήτων</i>	Επιστημονικής Περιοχής Γενικών Γνώσεων		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:	Όχι		
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	Ελληνική		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	ΟΧΙ		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)			

2. ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

<p>Μαθησιακά Αποτελέσματα 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.</p> <p>Συμβουλευτείτε το Παράρτημα Α</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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 και Παράρτημα Β • Περιληπτικός Οδηγός συγγραφής Μαθησιακών Αποτελεσμάτων 										
<p>Σκοπός του μαθήματος είναι οι φοιτητές/τριες να διδαχθούν τις πηγές μόλυνσης των τροφίμων, τα είδη των τροφογενών κινδύνων και, τους τρόπους αντιμετώπισής τους σε μονάδες διατροφής. Η κατάρτιση των διαιτολόγων σε θέματα υγιεινής αποτελεί, αναγκαία προϋπόθεση για την εργασία σε χώρους όπου, άμεσα ή έμμεσα έρχονται σε επαφή με τρόφιμα που προορίζονται προς βρώση. Επιπρόσθετα, να δώσει στους φοιτητές/ριες τα εφόδια εκείνα που θα τους είναι απαραίτητα, για την απασχόλησή τους σε μονάδες τροφοδοσίας, επισιτισμού ή μαζικής εστίασης, να τους διδάξει τις έννοιες της συστημικής προσέγγισης και διαχείρισης της ολικής ποιότητας, να παρουσιάσει θέματα οργάνωσης και διοίκησης, προγραμματισμού και λήψης αποφάσεων καθώς επίσης, να δοθεί έμφαση στην οργάνωση του τμήματος διατροφής του νοσοκομείου.</p>										
<p>Γενικές Ικανότητες 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:</p> <table border="0"> <tr> <td>Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών</td> <td>Σχεδιασμός και διαχείριση έργων</td> </tr> <tr> <td>Προσαρμογή σε νέες καταστάσεις</td> <td>Σεβασμός στη διαφορετικότητα και στην πολυπολιτισμικότητα</td> </tr> <tr> <td>Λήψη αποφάσεων</td> <td>Σεβασμός στο φυσικό περιβάλλον</td> </tr> <tr> <td>Αυτόνομη εργασία</td> <td>Επίδειξη κοινωνικής, επαγγελματικής και ηθικής υπευθυνότητας και ευαισθησίας σε θέματα φύλου</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Άσκηση κριτικής και αυτοκριτικής</td> </tr> </table>	Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών	Σχεδιασμός και διαχείριση έργων	Προσαρμογή σε νέες καταστάσεις	Σεβασμός στη διαφορετικότητα και στην πολυπολιτισμικότητα	Λήψη αποφάσεων	Σεβασμός στο φυσικό περιβάλλον	Αυτόνομη εργασία	Επίδειξη κοινωνικής, επαγγελματικής και ηθικής υπευθυνότητας και ευαισθησίας σε θέματα φύλου		Άσκηση κριτικής και αυτοκριτικής
Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών	Σχεδιασμός και διαχείριση έργων									
Προσαρμογή σε νέες καταστάσεις	Σεβασμός στη διαφορετικότητα και στην πολυπολιτισμικότητα									
Λήψη αποφάσεων	Σεβασμός στο φυσικό περιβάλλον									
Αυτόνομη εργασία	Επίδειξη κοινωνικής, επαγγελματικής και ηθικής υπευθυνότητας και ευαισθησίας σε θέματα φύλου									
	Άσκηση κριτικής και αυτοκριτικής									

Ομαδική εργασία Εργασία σε διεθνές περιβάλλον Εργασία σε διεπιστημονικό περιβάλλον Παράγωγή νέων ερευνητικών ιδεών	Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης
-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	------------------------------------------------------------

<p>Ικανότητες</p> <ul style="list-style-type: none"> • να εντοπίζουν τους τροφογενείς κινδύνους και τα προληπτικά μέτρα • να κατανοούν τα συστήματα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων • να εφαρμόζουν τις σύγχρονες αρχές για τη διαχείριση ολικής ποιότητας • να διαχειρίζονται τις λειτουργίες σίτισης σε νοσοκομεία <p>Δεξιότητες</p> <ul style="list-style-type: none"> • να σχεδιάζουν διαγράμματα ροής της παραγωγής • να εντοπίζουν κρίσιμα σημεία ελέγχου • να διαχειρίζονται σχέδια HACCP • να διαχειρίζονται μη συμμορφώσεις και να προτείνουν διορθωτικές και προληπτικές ενέργειες • να συντάσσουν περιγράμματα θέσεων εργασίας για το προσωπικό • να κάνουν ανάλυση κόστους σε φαγητά και γεύματα • να κάνουν αξιόπιστες διατροφικές αναλύσεις για φαγητά και γεύματα της μαζικής εστίασης • να εντοπίζουν τις βασικές διαδικασίες και την τεκμηρίωση για συστήματα διαχείρισης ολικής ποιότητας • να διαχειρίζονται μη συμμορφώσεις και να προτείνουν διορθωτικές και προληπτικές ενέργειες

3. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

<p>Αρχές ασφάλειας τροφίμων, Βιολογικοί, φυσικοί και χημικοί κίνδυνοι, Αλλεργιογόνα, Απαιτήσεις για το προσωπικό, Ορθές πρακτικές υγιεινής, Ορθές πρακτικές εστίασης, Νομοθεσία υγιεινής, Επιθεώρηση υγιεινής, Απαιτήσεις τεκμηρίωσης, Αρχές του HACCP, Ασκήσεις σχεδιασμού HACCP σε μονάδες εστίασης. Αρχές θεωρίας συστήματος, Ολική διασφάλιση ποιότητας, Γενικά για την οργάνωση και διοίκηση, Προγραμματισμός και λήψη αποφάσεων, Πρότυπα ολικής διασφάλισης ποιότητας, Οργάνωση και λειτουργία τμήματος διατροφής νοσοκομειακής μονάδας, Κοστολόγηση προϊόντων, Διαχείριση προμηθειών</p>

4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

<p>ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ Πρόσωπο με πρόσωπο, Εξ αποστάσεως εκπαίδευση κ.λπ.</p>	Δια ζώσης, εξ αποστάσεως ασύγχρονη εκπαίδευση						
<p>ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ Χρήση Τ.Π.Ε. στη Διδασκαλία, στην Εργαστηριακή Εκπαίδευση, στην Επικοινωνία με τους φοιτητές</p>	<p>Για τη διδασκαλία χρησιμοποιούνται:</p> <p>α) αρχεία σε μορφή power point στο πλαίσιο των διαλέξεων</p> <p>β) αρχεία σε μορφή pdf για τη μελέτη σχετικών επιστημονικών εργασιών από τη διεθνή βιβλιογραφία στο πλαίσιο των διαλέξεων</p> <p>γ) αρχεία σε μορφή pdf με το περιεχόμενο των διαλέξεων, τα οποία κοινοποιούνται στους φοιτητές μέσω της ηλεκτρονικής πλατφόρμας eclass.</p> <p>Η επαφή των φοιτητών με τον διδάσκοντα πραγματοποιείται είτε άμεσα, μέσω διά ζώσης συναντήσεων ή μέσω ηλεκτρονικού ταχυδρομείου (email), είτε έμμεσα μέσω ανακοινώσεων που αναρτώνται στον πίνακα ανακοινώσεων και την ιστοσελίδα του Τμήματος. Με αυτούς τους τρόπους, οι φοιτητές ενημερώνονται για το πρόγραμμα των διαλέξεων, τις πιθανές τροποποιήσεις σε αυτό, καθώς και για το πρόγραμμα των παρουσιάσεων με βάση τις επιστημονικές εργασίες που τους έχουν ανατεθεί.</p>						
<p>ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ Περιγράφονται αναλυτικά ο τρόπος και μέθοδοι διδασκαλίας. Διαλέξεις, Σεμινάρια, Εργαστηριακή Άσκηση, Άσκηση Πεδίου, Μελέτη & ανάλυση βιβλιογραφίας, Φροντιστήριο, Πρακτική (Τοποθέτηση), Κλινική Άσκηση, Καλλιτεχνικό</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Δραστηριότητα</th> <th>Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Διαλέξεις</td> <td>13</td> </tr> <tr> <td>Αναζήτηση και ανάλυση βιβλιογραφίας</td> <td>22</td> </tr> </tbody> </table>	Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου	Διαλέξεις	13	Αναζήτηση και ανάλυση βιβλιογραφίας	22
Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου						
Διαλέξεις	13						
Αναζήτηση και ανάλυση βιβλιογραφίας	22						

<p>Εργαστήριο, Διαδραστική διδασκαλία, Εκπαιδευτικές επισκέψεις, Εκπόνηση μελέτης (project), Συγγραφή εργασίας / εργασιών, Καλλιτεχνική δημιουργία, κ.λπ.</p> <p>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</p>	<p>Αυτοτελής μελέτη (προετοιμασία δημόσιας παρουσίασης)</p>	<p>10</p>
	<p>Αυτοτελής μελέτη (προετοιμασία για τις εξετάσεις στο σύνολο της διδαχθείσας ύλης)</p>	<p>30</p>
	<p>Σύνολο Μαθήματος (25 ώρες φόρτου εργασίας ανά πιστωτική μονάδα)</p>	<p>75</p>
<p>ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ Περιγραφή της διαδικασίας αξιολόγησης</p> <p>Γλώσσα Αξιολόγησης, Μέθοδοι αξιολόγησης, Διαμορφωτική ή Συμπερασματική, Δοκιμασία Πολλαπλής Επιλογής, Ερωτήσεις Σύντομης Απάντησης, Ερωτήσεις Ανάπτυξης Δοκιμών, Επίλυση Προβλημάτων, Γραπτή Εργασία, Έκθεση / Αναφορά, Προφορική Εξέταση, Δημόσια Παρουσίαση, Εργαστηριακή Εργασία, Κλινική Εξέταση Ασθενούς, Καλλιτεχνική Ερμηνεία, Άλλη / Άλλες</p> <p>Αναφέρονται ρητά προσδιορισμένα κριτήρια αξιολόγησης και εάν και που είναι προσβάσιμα από τους φοιτητές.</p>	<p>Η αξιολόγηση των φοιτητών πραγματοποιείται στην ελληνική γλώσσα. Οι φοιτητές αξιολογούνται με βάση την επίδοσή τους στη δημόσια παρουσίαση ενός επιστημονικού άρθρου που εμπίπτει στο αντικείμενο του μαθήματος (50% του τελικού βαθμού) και σε μία γραπτή εργασία που άπτεται του επιστημονικού άρθρου που παρουσίασαν (50% του τελικού βαθμού). Η παρουσίαση είναι ομαδική και οι φοιτητές καλούνται να παρουσιάσουν ένα επιστημονικό άρθρο (πρωτότυπο ή ανασκόπησης), το οποίο είναι σχετικό με το αντικείμενο του μαθήματος και έχει δημοσιευτεί σε έγκριτο συναφές διεθνές επιστημονικό περιοδικό. Η βαθμολογία των φοιτητών βασίζεται στην άνεση κατά την παρουσίαση του άρθρου που τους έχει ανατεθεί και στην εις βάθος κατανόηση του θέματος, στο οποίο αυτό αναφέρεται. Μετά το πέρας της παρουσίασης, οι φοιτητές δέχονται ερωτήσεις από τον διδάσκοντα και τους συμφοιτητές τους ώστε να αξιολογηθούν για τις θεωρητικές γνώσεις που έχουν αποκτήσει.</p>	

5. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

-Προτεινόμενη Βιβλιογραφία :

Codex Alimentarius, Food Hygiene (BASIC Texts), 4th edition, ISBN 978-92-5-105913-5
Mortimore, S. & Wallace, C., HACCP, A Practical Approach, 2013, Springer US, 978-1-4899-8640-5
Sibel Roller, Βασική Μικροβιολογία και Υγιεινή για Επαγγελματίες των Τροφίμων, 2014, Εκδόσεις Παρισιάνου, ISBN 978-960-394-989-3
Τζιά Κ. και Παππά Φ., Ανάλυση επικινδυνότητας στα κρίσιμα σημεία ελέγχου (HACCP) σε χώρουςμαζικής εστίασης. Εκδόσεις Παπασωτηρίου 2005, ISBN 960-7530-59-4
Αρβανιτογιάννης Ι.Σ. και Τζούρος Ν.Η., Το νέο πρότυπο ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων ISO22000. Εκδόσεις Σταμούλη 2006, ISBN: 960-351-651-1
Αρβανιτογιάννης Ιωάννης Σ., Κούρτης Λάζαρος, ISO 9000:2000, 1η έκδ./2002, Εκδόσεις ΣταμούληΑΕ, ISBN: 960-351-436-5
Cianfrani Charles A., Tsiakals Joseph G., West John E. (Jack), Κατανοώντας το ISO 9001:2000, 1ηέκδ./2003, Εκδόσεις Δίαυλος ΑΕ, ISBN: 978-960-531-156-8