

Ασφάλεια και Ποιότητα Προϊόντων Ζωικής Προέλευσης [161]

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

1. ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΤΩΝ ΖΩΩΝ		
ΤΜΗΜΑ	ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΖΩΙΚΗΣ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	Προπτυχιακό [Υποχρεωτικό]		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	161	ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	6 ^ο
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΖΩΙΚΗΣ ΠΡΟΕΛΕΥΣΗΣ		
ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ	
Διαλέξεις	4	4	
ΣΥΝΟΛΟ	4	4	
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	Επιστημονικής περιοχής		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:	-		
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	Ελληνική		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS:	Ναι (στην Αγγλική)		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL):	https://mediasrv.aua.gr/eclass/courses/EZPY188/		
ΔΙΔΑΚΤΙΚΟ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟ:	Γελασάκης Α., Χωριανόπουλος Ν., Σμιτζής Π., Πανάγου Ε.		

2. ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα
Με την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος, οι φοιτητές/τριες θα είναι σε θέση (κατά Bloom) να: <ul style="list-style-type: none">Κατανοούν τους φυσιολογικούς και διαχειριστικούς παράγοντες, καθώς και τις χημικές, διατροφικές, τεχνολογικές, οργανοληπτικές, βιολογικές, μικροβιολογικές και υγειονομικές παραμέτρους που καθορίζουν και περιγράφουν την ποιότητα και την ασφάλεια προϊόντων ζωικής προέλευσης αναφορικά κυρίως με το κρέας, τα γαλακτοκομικά προϊόντα, τα αυγά, τους ιχθύες και το μέλι (ΚΑΤΑΝΟΗΣΗ).Κατανοούν τη συμβολή της Ζωικής Παραγωγής στη διάθεση προϊόντων συμβατών με την τρέχουσα και τη διαφαινόμενη για το μέλλον αντίληψη περί ποιότητας και ασφάλειας των προϊόντων ζωικής προέλευσης (ΚΑΤΑΝΟΗΣΗ / ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ).Κατανοούν τις αρχές της ενιαίας υγείας, τη σημασία των ζωοανθρωπονόσων και των τροφιμογενών νοσημάτων, καθώς και τα επιδημιολογικά δεδομένα, τη δυναμική μετάδοσης, την πρόληψη και αντιμετώπισή τους κατά μήκος της αλυσίδας αξίας των προϊόντων ζωικής προέλευσης (ΚΑΤΑΝΟΗΣΗ / ΕΦΑΡΜΟΓΗ).
Γενικές Ικανότητες
<ul style="list-style-type: none">Προσαρμογή σε νέες καταστάσειςΠροαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψηςΛήψη αποφάσεωνΑυτόνομη εργασίαΟμαδική εργασίαΠαραγωγή νέων ερευνητικών ιδεώνΣεβασμός στο φυσικό περιβάλλον

3. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

<ul style="list-style-type: none">Περιγραφή και ανάλυση των χαρακτηριστικών της ποιότητας και της ασφάλειας του κρέατος, των γαλακτοκομικών προϊόντων, των αυγών, των ιχθύων και του μελιού.Αναφορά στη νομοθεσία που καθορίζει το σχετικό νομοθετικό πλαίσιο για τα προϊόντα ζωικής προέλευσης.Προκλήσεις και τάσεις στην παραγωγή ασφαλών και ποιοτικών προϊόντων ζωικής προέλευσης.Περιγραφή και ανάλυση των επιδράσεων φυσιολογικών (φυλή, ηλικία, φύλο, παραγωγικό στάδιο) και διαχειριστικών παραγόντων (ορθές κτηνοτροφικές πρακτικές, συστήματα εκτροφής, διατροφή, συνθήκες σταβλισμού, μεταφοράς και σφαγής των ζώων) στα χαρακτηριστικά της ποιότητας και της ασφάλειας των προϊόντων ζωικής προέλευσης από την παραγωγή έως τη μεταποίησή τους.
--

- Η σημασία των συνθηκών εκτροφής, της υγείας, της ευζωίας και της ευθανασίας των ζώων για την υγιεινή και την ασφάλεια των τροφίμων που παράγονται από αυτά.
- Τρόποι εκτίμησης της ποιότητας και της ασφάλειας των προϊόντων ζωικής προέλευσης με έμφαση στη διατροφική αξία, στα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά και στην υγιεινή τους.
- Βιολογικοί, χημικοί, και φυσικοί κίνδυνοι στα τρόφιμα.
- Τροφιμογενή νοσήματα και η σημασία τους για τη Δημόσια Υγεία.
- Η χρησιμοποίηση χημειοθεραπευτικών ουσιών στη ζωική παραγωγή και η συσχέτισή τους με την ασφάλεια των τροφίμων ζωικής προέλευσης. Αντιβιοτικοαντοχή. Ανιχνευσιμότητα.
- Γενετικοί και επιγενετικοί παράγοντες που επιδρούν στην ασφάλεια και την ποιότητα προϊόντων ζωικής προέλευσης.
- Τεχνολογία τροφίμων και ποιότητα αναφορικά με το κρέας, το γάλα, τα αυγά, τους ιχθύες, το μέλι και τα προϊόντα που παράγονται από αυτά.

4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ – ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ	Πρόσωπο με πρόσωπο Εξ αποστάσεως μέσω των εφαρμογών Eclass και MS Teams	
ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ	Χρήση λογισμικών παρουσιάσεων (power point). Διαδίκτυο (βιβλιογραφία, οπτικό υλικό), επικοινωνία μέσω ηλεκτρονικού ταχυδρομείου, υποστήριξη μαθησιακής διαδικασίας μέσω της ηλεκτρονικής πλατφόρμας e-class.	
ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου
	Μη καθοδηγούμενη μελέτη	70
	Διαλέξεις, το περιεχόμενο των οποίων θα είναι αναρτημένο στο E-class και θα περιλαμβάνει ερωτήσεις αυτό-αξιολόγησης.	30
	Σύνολο Μαθήματος (25 ώρες φόρτου εργασίας ανά πιστωτική μονάδα)	100
ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ	<ul style="list-style-type: none"> • Γλώσσα αξιολόγησης ελληνική ή αναφορικά με φοιτητές Erasmus αγγλική. • Προαιρετική παρακολούθηση των Διαλέξεων από τους φοιτητές (πρόοδοι, εργασίες κ.α). • Η εξέταση διενεργείται γραπτά με ερωτήσεις σύντομης απάντησης και πολλαπλής επιλογής. • Η εξέταση φοιτητών Erasmus θα γίνεται προφορικά και με γραπτή εργασία επί αντικειμένου συναφούς με το μάθημα. 	

5. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Σημειώσεις και διαλέξεις από τους διδάσκοντες του μαθήματος

Σκανδάμης Παναγιώτης (2023) Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων (Εκδόσεις Έμβρυο, ISBN: 9786185252519)

Συνιστώμενα περιοδικά:

- Nature Sustainability
- Trends in Food Science and Technology
- Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety
- Global Food Security
- Applied and Environmental Microbiology
- Journal of Dairy Science
- Food Control
- Meat Science
- International Journal of Food Microbiology
- Food Microbiology
- Food Quality and Safety