<table>
<tr><td>Τίτλος Μαθήματος</td><td colspan="5">ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ</td></tr>
<tr><td>Κωδικός Μαθήματος</td><td colspan="5">2205ΥΓΤΡ</td></tr>
<tr><td>Τύπος μαθήματος</td><td colspan="5">Υποχρεωτικό</td></tr>
<tr><td>Επίπεδο</td><td colspan="5">Προπτυχιακό</td></tr>
<tr><td>Έτος / Εξάμηνο φοίτησης</td><td colspan="5">2 έτος / Δ’ εξάμηνο</td></tr>
<tr><td>Όνομα Διδάσκοντα</td><td colspan="5">Κορτέση Άννα</td></tr>
<tr><td>ECTS</td><td>4</td><td>Διαλέξεις / εβδομάδα</td><td>1 (3 ώρες)</td><td>Εργαστήρια / εβδομάδα</td><td>-</td></tr>
<tr><td>Στόχος Μαθήματος</td><td colspan="5">Η εκμάθηση των κυριότερων πηγών μόλυνσης των τροφίμων και οι τρόποι ποιοτικού ελέγχου και συντήρησης τους.</td></tr>
<tr><td>Μαθησιακά Αποτελέσματα</td><td colspan="5">Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι διδασκόμενοι αναμένεται να είναι σε θέση να:
-γνωρίζουν την ορθή συντήρηση των τροφίμων και να χρησιμοποιούν μηχανισμούς ποιοτικού ελέγχου και αναβάθμισης αυτών.</td></tr>
<tr><td>Προαπαιτούμενα</td><td colspan="2">κανένα</td><td colspan="2">Συναπαιτούμενα</td><td>κανένα</td></tr>
<tr><td>Περιεχόμενο Μαθήματος</td><td colspan="5">Τις πέντε κύριες ομάδες παραγόντων που προκαλούν τροφικές δηλητηριάσεις (μικρόβια και ιοί, τοξίνες μικροβίων, βακτηρίδια, παράσιτα και μύκητες, χρωστικές και προσθετικές ουσίες στα τρόφιμα.
Επίδραση φυσικοχημικών παραγόντων στην ανάπτυξη και τις δραστηριότητες των μικροβίων.
Φυσικές πηγές μόλυνσης των τροφίμων, αρχές συντήρησης των τροφίμων.
Οργανοληπτικά χαρακτηριστικά των τροφίμων (οσμή, γεύση, υφή και άρωμα)
Τι είναι οι ιοί και ποια η συμπεριφορά τους. Τι είναι τα μικρόβια και τι τα αντισώματα.
Ποιοι οι σημαντικότεροι μικροοργανισμοί που επηρεάζουν την υγεία του ανθρώπου.</td></tr>
</table>

	Διακρίσεις μεταξύ ευαλλοίωτων και μη ευαλλοίωτων τροφίμων. Αρρώστιες που μεταδίδονται με τρόφιμα που είναι μολυσμένα με παθογόνους μικροοργανισμούς. Τρόποι συντήρησης των τροφίμων- Πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα καθενός τρόπου Σημεία διαφοροποίησης μεταξύ κατάλληλων, ακατάλληλων, ρυπαρών και επικίνδυνων τροφίμων Δειγματοληψία τροφίμου Κύρια σημεία επιδημιολογίας των τροφογενών λοιμώξεων Βασικοί κανόνες υγιεινής των χεριστών των τροφίμων Πώς οι συνθήκες υγιεινής των τροφίμων μπορούν να επηρεάσουν τη δημόσια υγεία
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Το μάθημα θα πραγματοποιείται με τη χρήση οπτικοακουστικών μέσων. Εικόνες και βίντεο θα παρέχονται στους φοιτητές όταν και όπου χρειάζεται για περαιτέρω κατανόηση των βασικών εννοιών του κάθε μαθήματος. Η συμμετοχή για συζήτηση στην τάξη είναι επιθυμητή και θα επιδιώκεται από τον καθηγητή του μαθήματος.
Βιβλιογραφία	**Κύριο διδακτικό βιβλίο** 1. Μικροβιολογία Τροφίμων και στοιχεία Υγιεινής Τροφίμων, Δρ Χρυσάνθη Παπαδοπούλου, Σημειώσεις **Επιπλέον προτεινόμενη βιβλιογραφία** 2. Μικροβιολογία, Σ. Κολιάδης 3.Θέματα Υγιεινής Τροφίμων και Διατροφής, Θ. Αλεξανδροπούλου 4. Ποιοτικός έλεγχος τροφίμων, Σπ. Γεωργάκης 5.Έλεγχος της ποιότητας του νερού, Κ. Ζανάκη, εκδόσεις Ίων 6.Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Αλιευμάτων Τόμος Ι, Δ. Παπαναστασίου, εκδόσεις Ίων 7.Τεχνολογία και Ποιοτικός Έλεγχος Αλιευμάτων Τόμος ΙΙ, Δ. Παπαναστασίου, εκδόσεις Ίων 8. Κρέας και προϊόντα κρέατος, Varman 9.Οδηγός Υγιεινής Νο 1,2,3,4,, Γιώργος Γιωργαλλάς, Υπουργείο Υγείας 10.Υγιεινή, Ελευθερία Κ. Αθανάτου 11.Στοιχεία Υγιεινής, Δρ Ελένη Καλκάνη-Μπουσιούκου, ΕΛΛΗΝ 12.Υγιεινή, Άννα Τσιλιγκιρόγλου-Φαχαντίδου, University Studio Press

Αξιολόγηση	-Τελική εξέταση: 60% -Ενδιάμεση αξιολόγηση: 25% -Παρουσία και συμμετοχή στην τάξη: 15%
Γλώσσα	Ελληνική