5801 – ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

1. ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΕΦΑΡΜΟΣΜΕΝΩΝ ΟΙΚΟΝΟΜΙΚΩΝ ΚΑΙ ΚΟΙΝΩΝΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ		
ΤΜΗΜΑ	ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΓΕΩΡΓΙΚΩΝ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΚΑΙ ΣΥΣΤΗΜΑΤΩΝ ΕΦΟΔΙΑΣΜΟΥ		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	*Προπτυχιακό*		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	5801	ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	8ο
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ		

ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ	ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ
Διαλέξεις	4	5

ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	Ειδίκευσης – Ανάπτυξης Δεξιοτήτων
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:	ΟΧΙ
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	Ελληνική
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	ΝΑΙ (στην Αγγλική)
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)	https://oeclass.aua.gr/eclass/

2. ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα

Σκοπός του μαθήματος είναι :

Στο μάθημα αναπτύσσονται και επεξηγούνται με παραδείγματα και μελέτες περίπτωσης οι απαιτήσεις του διεθνούς προτύπου ISO 9001, τα κοινά σημεία καθώς και οι διαφορές των απαιτήσεων των διαφορετικών Συστημάτων Διαχείρισης, οι κίνδυνοι ασφάλειας τροφίμων, τα μέτρα ελέγχου των κινδύνων αυτών, ο τρόπος κατηγοριοποίησης των μέτρων ελέγχου σε Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου, Λειτουργικά Προαπαιτούμενα Προγράμματα και Προαπαιτούμενα Προγράμματα, οι βασικές αρχές του HACCP, το σχέδιο HACCP, οι απαιτήσεις του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων σύμφωνα με το πρότυπο ISO 22000, οι απαιτήσεις των προτύπων ISO 14001 και EMAS, καθώς και οι απαιτήσεις των συστημάτων ολοκληρωμένης διαχείρισης Φυτικής Παραγωγής (Agro, Eurepgap, Globalgap).

Με την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος ο φοιτητής/τρια θα είναι σε θέση να:

- να αποκωδικοποιούν το πρότυπο ISO 9001 και να αναπτύσσουν και να εγκαθιστούν ένα Σύστημα Διαχείρισης Ποιότητας σύμφωνα με το πρότυπο ISO 9001,
- να διακρίνουν μέτρα ελέγχου κινδύνων ασφάλειας τροφίμων,
- να κατηγοριοποιούν τα μέτρα ελέγχου κινδύνων ασφάλειας τροφίμων σε Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου, Λειτουργικά Προαπαιτούμενα Προγράμματα και Προαπαιτούμενα Προγράμματα,
- να συντάσσουν ένα σχέδιο HACCP,
- να αποκωδικοποιούν το πρότυπο ISO 22000 και να αναπτύσσουν ένα Σύστημα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων σύμφωνα με το πρότυπο ISO 22000,
- να αποκωδικοποιούν τα πρότυπα ISO 14001 και EMAS και να αναπτύσσουν και να εγκαθιστούν ένα Σύστημα Διαχείρισης Περιβάλλοντος σύμφωνα με τα πρότυπα ISO 14001 και EMAS,
- να αναπτύσσουν και να εγκαθιστούν ένα Ολοκληρωμένο Σύστημα Διαχείρισης Φυτικής Παραγωγής με βάση τις κοινές απαιτήσεις των διαφορετικών Συστημάτων Διαχείρισης (Agro, Eurepgap, Globalgap),

- να αναπτύσσουν και να εγκαθιστούν ένα Ολοκληρωμένο Σύστημα Διαχείρισης, με βάση τις κοινές απαιτήσεις των διαφορετικών Συστημάτων Διαχείρισης και
- να αξιολογούν ευρήματα επιθεωρήσεων, ως προς τη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις των Συστημάτων Διαχείρισης.

Γενικές Ικανότητες

- Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών
- Προσαρμογή σε νέες καταστάσεις
- Λήψη αποφάσεων
- Αυτόνομη εργασία
- Ομαδική εργασία
- Εργασία σε Διεθνές Περιβάλλον
- Εργασία σε διεπιστημονικό Περιβάλλον
- Προαγωγή νέων Ερευνητικών Ιδεών
- Σεβασμός στο Φυσικό Περιβάλλον
- Σχεδιασμός και Διαχείριση έργων
- Σεβασμός στη Διαφορετικότητα και στην πολυπολιτισμικότητα
- Επίδειξη κοινωνικής, επαγγελματικής και ηθικής υπευθυνότητας και ευαισθησίας σε θέματα φύλου
- Άσκηση κριτικής και αυτοκριτικής
- Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης

3. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

1. Γενικά - Απαιτήσεις του διεθνούς προτύπου ISO 9001
2. Κοινά σημεία των απαιτήσεων των διαφορετικών Συστημάτων Διαχείρισης,
3. Διαφορές των απαιτήσεων των διαφορετικών Συστημάτων Διαχείρισης,
4. Κίνδυνοι ασφάλειας τροφίμων,
5. Μέτρα ελέγχου των κινδύνων ασφάλειας τροφίμων
6. Τρόπος κατηγοριοποίησης των μέτρων ελέγχου σε Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου
7. Λειτουργικά Προαπαιτούμενα Προγράμματα και Προαπαιτούμενα Προγράμματα,
8. Βασικές αρχές του HACCP,
9. Σχέδιο HACCP,
10. Απαιτήσεις του Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων σύμφωνα με το πρότυπο ISO 22000,
11. Απαιτήσεις των προτύπων ISO 14001
12. Απαιτήσεις του προτύπου EMAS,
13. Απαιτήσεις των συστημάτων ολοκληρωμένης διαχείρισης Φυτικής Παραγωγής GFSI (Global Food Safety Initiative) (BRCGS, IFS, FSSC 22000, GLOBALG.A.P.)

Θα χρησιμοποιηθεί συνδυασμός διδακτικών και μαθησιακών μεθόδων με στόχο την ενεργή συμμετοχή των φοιτητών και την πρακτική εφαρμογή των υπό εξέταση θεματικών ενοτήτων: διαλέξεις με τη χρήση οπτικοακουστικών μέσων, ανάλυση και συζήτηση μελετών περίπτωσης σε πραγματικά επιχειρησιακά ζητήματα, βιωματικές (ομαδικές) ασκήσεις, καθώς και προβολή σχετικών video. Επίσης, οι φοιτητές/τριες θα εκπονήσουν ατομική ή ομαδική εργασία.
Επιπλέον, στο eclass αναρτώνται σε ηλεκτρονική μορφή άρθρα, οπτικοακουστικό υλικό διαλέξεων, διαδικτυακές διευθύνσεις, χρήσιμες πληροφορίες, μελέτες περίπτωσης και ασκήσεις για την εξάσκηση των φοιτητών/τριών.

4. ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ	Πρόσωπο με πρόσωπο, Εξ αποστάσεως εκπαίδευση
ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ	• Υποστήριξη μαθησιακής διαδικασίας μέσω της πλατφόρμας AUA Open eClass του Πανεπιστημίου (ολοκληρωμένο Σύστημα Διαχείρισης Ηλεκτρονικών Μαθημάτων)

<table>
<tr><td></td><td>

Υποστήριξη των διαλέξεων με τη χρήση λογισμικού παρουσίασης
Χρήση οπτικοακουστικού υλικού
Χρήση εφαρμογών διαδικτύου
Διαδραστική Διαδασκαλία
Συγγραφή Εργασίας / Εργασιών

Επικοινωνία με τους φοιτητές: πρόσωπο με πρόσωπο σε ώρες γραφείου, email, πλατφόρμα eclass
</td></tr>
<tr><td>ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ</td><td>
<table>
<tr><th>Δραστηριότητα</th><th>Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου</th></tr>
<tr><td>Διαλέξεις</td><td>52</td></tr>
<tr><td>Συγγραφή εργασίας / εργασιών</td><td>32</td></tr>
<tr><td>Αυτοτελής Μελέτη</td><td>39</td></tr>
<tr><td>Συμβουλευτική υποστήριξη</td><td>0,5</td></tr>
<tr><td>Εξετάσεις</td><td>2</td></tr>
<tr><td>Σύνολο Μαθήματος (περίπου 25 ώρες φόρτου εργασίας ανά πιστωτική μονάδα)</td><td>125,5</td></tr>
</table>
</td></tr>
<tr><td>ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ</td><td>
Η διαδικασία αξιολόγησης γίνεται στη γλώσσα που προσφέρεται το μάθημα (ελληνική ή αγγλική) και αποτελείται από:
i. Υποχρεωτική γραπτή τελική εξέταση στο τέλος του εξαμήνου (συντελεστής βαρύτητας τουλάχιστον 70%), η οποία περιλαμβάνει Δοκιμασία πολλαπλής επιλογής ή/και Ερωτήσεις ανάπτυξης δοκιμίων ή/και Επίλυση προβλημάτων.
Κριτήρια αξιολόγησης: ορθότητα, πληρότητα, σαφήνεια
ii. Προαιρετική γραπτή ενδιάμεση εξέταση ή γραπτή εργασία (συντελεστής βαρύτητας 30%)
Κριτήρια αξιολόγησης: ορθότητα, πληρότητα, σαφήνεια
Η εξεταστέα ύλη παρατίθεται στην ηλεκτρονική σελίδα του μαθήματος.
Οι φοιτητές/τριες με ειδικές μαθησιακές δυσκολίες στην γραφή και στην ανάγνωση (όπως αυτές πιστοποιούνται και χαρακτηρίζονται από αρμόδιο φορέα) εξετάζονται βάσει της προβλεπόμενης από το Τμήμα διαδικασίας.
Γνωστοποίηση κριτηρίων αξιολόγησης: Τα κριτήρια αξιολόγησης γίνονται γνωστά κατά τη διάρκεια του πρώτου μαθήματος και είναι σαφώς διατυπωμένα στην ιστοσελίδα του μαθήματος και στο e-class. Οι απαντήσεις των θεμάτων των εξετάσεων αναρτώνται στο eclass μετά τη διεξαγωγή των εξετάσεων. Οι φοιτητές/τριες έχουν τη δυνατότητα να δουν το γραπτό τους μετά τη βαθμολόγηση του μαθήματος (στις ανακοινωμένες ώρες γραφείου) και να λάβουν εξηγήσεις σχετικά με τη βαθμολογία την οποία έλαβαν.
</td></tr>
</table>

5. ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Προτεινόμενη Βιβλιογραφία:
Ελληνική

- Συστήματα Διαχείριση Ποιότητας και Ασφάλειας Αγροτικών Προϊόντων και Τροφίμων, Ευάγγελος Ψωμάς, Θεόδωρος Βαρζάκας (2023), Εκδόσεις Τσότρας, Κωδικός Βιβλίου στον Εύδοξο, 122092182
- Ποιότητα και Ασφάλεια Τροφίμων και Ποτών, 3η Έκδοση, Τσάκνης Γιάννης, (2026), ΕΚΔΟΣΕΙΣ Α. ΤΖΙΟΛΑ & ΥΙΟΙ, Κωδικός Βιβλίου στον Εύδοξο, 143552108
- ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΚΑΙ ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ, Νικόλαος Ανδρίτσος (2021), ΕΜΒΡΥΟ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΚΔΟΤΙΚΗ, Κωδικός Βιβλίου στον Εύδοξο, 102125627
- ISO 9000:2000, Αρβανιτογιάννης Ιωάννης Σ., Κούρτης Λάζαρος, ISBN: 960-351-436-5, ΕΚΔΟΣΕΙΣ ΣΤΑΜΟΥΛΗ ΑΕ
- Αρβανιτογιάννης Ι. και Τζούρος Ν. (2006), "Το νέο πρότυπο ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων ISO 22000", Εκδόσεις Σταμούλη Α.Ε., ISBN 960-351-651-1.

Ξενόγλωσση

- Gould WA (1992), Total Quality Management for the Food Industries 1st Edition
- Kumar Sunil (2024), Food Quality Management: Textbook for UG and PG Students Edition: First, Publisher: Notion Press, ISBN: 9798893632095

- Συναφή επιστημονικά περιοδικά:

- International Journal of Operations and Production Management
- International Journal of Quality and Reliability Management
- International Journal of Productivity and Performance Management
- The TQM Journal
- Total Quality Management and Business Excellence
- Food Control
- Food Policy
- British Food Journal

-Σημειώσεις Διδάσκοντα