

Τίτλος Μαθήματος	Σχεδιασμός και πιστοποίηση συστημάτων διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων				
Κωδικός Μαθήματος	ΤΓΤ 0304				
Τύπος μαθήματος	Θεωρία / Φροντιστήριο				
Επίπεδο					
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	2 ^ο /1 ^ο				
Όνομα Διδάσκοντα	Ειδικός Επιστήμονας				
ECTS	6	Διαλέξεις / εβδομάδα	2	Εργαστήρια / εβδομάδα	2
Στόχος Μαθήματος	Στο μάθημα αυτό, οι σπουδαστές/-ριες, θα εκπαιδευτούν στην εφαρμογή των επτά (7) βασικών αρχών του συστήματος HACCP και την πραγματοποίηση σχεδιασμού και μελέτης HACCP σε βιομηχανία γάλακτος.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι σπουδαστές/-ριες θα είναι σε θέση να σχεδιάζουν και να αξιολογούν τις επτά (7) αρχές του συστήματος HACCP για συγκεκριμένο προϊόν γάλακτος.				
Προαπαιτούμενα	-	Συναπαιτούμενα	-		
Περιεχόμενο Μαθήματος	<ul style="list-style-type: none"> • Μελέτες Περιπτώσεων (Case Studies) • Μελέτη του online εργαλείου της EFSA (RASFF-Rapid Alert System Food Feed) 				
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Διαλέξεις και Μελέτες Περίπτωσης				
Βιβλιογραφία	Ι.Σ. Αρβανιτογιάννης και Ν.Η. Τζούρος, <i>Το νέο πρότυπο ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων ISO 22000</i> , Εκδόσεις Σταμούλης, Αθήνα 2006.				
Αξιολόγηση	Εργασία				
Γλώσσα	Ελληνικά				