

**ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ – COURSE DESCRIPTION**

<b>Τίτλος / Title:</b>	<b>ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ</b>	Υποχρ/Compuls <input type="checkbox"/>
<b>Διδάσκων / Lecturer:</b>	Ελευθέριος Δροσινός, Καθηγητής ΓΠΑ	Προαιρ/Elect <input checked="" type="checkbox"/>
		Σεμιν/Seminar <input type="checkbox"/>
		Φθινοπ/Autumn <input type="checkbox"/>
		Εαρινό/Spring <input checked="" type="checkbox"/>

**ΕΠΙΔΙΩΚΟΜΕΝΟΣ ΣΤΟΧΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ / COURSE GOALS**

Οι μεταπτυχιακοί φοιτητές να αναγνωρίζουν, να ερμηνεύουν και να εφαρμόζουν το ισχύον θεσμικό πλαίσιο στη εφαρμογή των συστημάτων των συστημάτων διαχείρισης στις επιχειρήσεις τροφίμων. Επιπλέον οι φοιτητές να κατανοήσουν τις βασικές αρχές διαχείρισης και να αναγνωρίζουν τις απαιτήσεις του προτύπων.

**ΑΝΑΛΥΤΙΚΑ ΠΕΡΙΧΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ – COURSE CONTENTS**

<b>Ενότητα / Unit</b>	<b>Ωρες/Hrs</b>
1. Ευρωπαϊκό και Εθνικό Θεσμικό πλαίσιο	3
2. Αρχές διαχείρισης	3
3. Συστήματα ολοκληρωμένης διαχείρισης στον πρωτογενή τομέα	3
4. Συστήματα ολοκληρωμένης διαχείρισης στον πρωτογενή τομέα	3
5. Συστήματα διαχείρισης ποιότητας	3
6. Το πρότυπο ISO 9000:2015	3
7. Απαιτήσεις του προτύπου ISO 9001:2015	3
8. Συστήματα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων	3
9. Αρχές της διασφάλισης – Η μεθοδολογία της HACCP	3
10. Απαιτήσεις του προτύπου ISO 22000:2018 (κεφ. 4 -7)	3
11. Απαιτήσεις του προτύπου ISO 22000:2018 (κεφ. 8 -10)	3
12. Επιθεώρηση συστημάτων	3

**ΜΕΘΟΔΟΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ/ TEACHING METHOD**

ΩΡΕΣ / HOURS

Διδασκαλίας / Taught	27	Αρ. ατομικών εργασιών	1
Σεμιναρίου / Seminar		No of pers. assignments	
Συνεργασία με διδάσκοντα / Collaboration with lecturer	12	Αρ. ομαδικών εργασιών	1
Πρακτικής / Laboratory		No of group assignments	
<b>ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ / TOTAL:</b>	<b>39</b>		

**ΕΞΕΤΑΣΗ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ / EXAMINATION**

Βαρύτητα/ Weight

Γραπτή εξέταση/Written exam	60
Προφορική εξέταση / Orals	
Ατομικές εργασίες/Pers assignmtns	20
Ομαδικές εργασίες/Group assignmtns	20
<b>ΣΥΝΟΛΟ / TOTAL:</b>	<b>100</b>

**ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ / BIBLIOGRAPHY**

The Certified HACCP Auditor Handbook, ASQ Food, Drug, and Cosmetic Division  
 ISO 22000:2018: Food safety management systems — Requirements for any organization in the food chain  
 C. A. Cianfrani, J. J. Tsiakals, and J. E. (Jack) West, 2002, The ASQ ISO 9000:2000 Handbook.  
 D Hoyle, 2009, ISO 9000 Quality Systems Handbook - updated for the ISO 9001:2015 standard Using the standards as a framework for business improvement

**ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ / NOTES**

-