



ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ – COURSE DESCRIPTION

Τίτλος / Title:	ΠΟΙΟΤΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ & ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΔΙΑΣΦΑΛΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ	Υποχρ/Compuls	<input type="checkbox"/>
Μέρος του..., Part of...:	-	Προαιρ/Elect	<input checked="" type="checkbox"/>
Κωδικός / Code:		Σεμιν/Seminar	<input type="checkbox"/>
Διδάσκων / Lecturer:	Ελευθέριος Δροσινός, Αναπλ. Καθηγητής ΓΠΑ Παναγιώτης Αθανασόπουλος, Ομότιμος Καθηγητής ΓΠΑ	Φθινοπ/Autumn	<input type="checkbox"/>
		Εαρινό/Spring	<input checked="" type="checkbox"/>

Προαπαιτούμενα μαθήματα / Prerequisites

-

Κωδικός/Code

--

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 ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ – COURSE CONTENTS

Ενότητα / Unit	Ωρες/Hrs
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 22000:2005 (κεφ. 4 -6)	3
11. Απαιτήσεις του προτύπου ISO 22000:2005 (κεφ. 7 -8)	3
12. Επιθεώρηση συστημάτων	3
13. Επιθεώρηση συστημάτων	3

ΜΕΘΟΔΟΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ TEACHING METHOD

ΩΡΕΣ / HOURS	
Διδασκαλίας / Taught	27
Σεμιναρίου / Seminar	
Συνεργασία με διδάσκοντα / Collaboration with lecturer	12
Πρακτικής / Laboratory	
ΣΥΝΟΛΟ ΩΡΩΝ / TOTAL:	39

ΕΞΕΤΑΣΗ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ / EXAMINATION

	Βαρύτητα Weight
Γραπτή εξέταση/Written exam	60
Προφορική εξέταση / Orals	
Ατομικές εργασίες/Pers assignmtns	20
Ομαδικές εργασίες/Group assignmtns	20
ΣΥΝΟΛΟ / TOTAL:	100

ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ / BIBLIOGRAPHY

The Certified HACCP Auditor Handbook, ASQ Food, Drug, and Cosmetic Division ISO 22000:2005: 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 9001:2008 standard Using the standards as a framework for business improvement

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΙΣ / NOTES

-