«ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΣΕ ΜΟΝΑΔΕΣ ΥΓΕΙΑΣ»

ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΥΓΕΙΑΣ		
ΤΜΗΜΑ	ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	6		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	**0809.5.007.0**	**ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ**	**5ο**
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΠΟΙΟΤΗΤΑ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΣΕ ΜΟΝΑΔΕΣ ΥΓΕΙΑΣ		

ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ *σε περίπτωση που οι πιστωτικές μονάδες απονέμονται σε διακριτά μέρη του μαθήματος π.χ. Διαλέξεις, Εργαστηριακές Ασκήσεις κ.λπ. Αν οι πιστωτικές μονάδες απονέμονται ενιαία για το σύνολο του μαθήματος αναγράψτε τις εβδομαδιαίες ώρες διδασκαλίας και το σύνολο των πιστωτικών μονάδων*	**ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ**	**ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ**
Διαλέξεις και Ασκήσεις Πράξης	2	
Εργαστηριακές ασκήσεις		
ΣΥΝΟΛΟ	2	2

ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ *γενικού υποβάθρου, ειδικού υποβάθρου, ειδίκευσης γενικών γνώσεων, ανάπτυξης δεξιοτήτων*	Ανάπτυξης δεξιοτήτων
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:	
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	ΕΛΛΗΝΙΚΗ
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)	https://eclass.hmu.gr/courses/NDS213/

ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα

Περιγράφονται τα μαθησιακά αποτελέσματα του μαθήματος οι συγκεκριμένες γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες καταλλήλου επιπέδου που θα αποκτήσουν οι φοιτητές μετά την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος.

Συμβουλευτείτε το Παράρτημα Α

- *Περιγραφή του Επιπέδου των Μαθησιακών Αποτελεσμάτων για κάθε ένα κύκλο σπουδών σύμφωνα με το Πλαίσιο Προσόντων του Ευρωπαϊκού Χώρου Ανώτατης Εκπαίδευσης*
- *Περιγραφικοί Δείκτες Επιπέδων 6, 7 & 8 του Ευρωπαϊκού Πλαισίου Προσόντων Διά Βίου Μάθησης και το Παράρτημα Β*
- *Περιληπτικός Οδηγός συγγραφής Μαθησιακών Αποτελεσμάτων*

Σκοπός του μαθήματος είναι οι φοιτητές/τριες να διδαχθούν τις πιθανότερες πηγές μόλυνσης των τροφίμων στις εγκαταστάσεις και τις κουζίνες των μονάδων υγείας, τα είδη των τροφογενών κινδύνων και τους τρόπους αντιμετώπισής τους στα σχετικά τμήματα διατροφής. Η κατάρτιση των διαιτολόγων σε θέματα υγιεινής αποτελεί αναγκαία προϋπόθεση για την εργασία σε χώρους όπου άμεσα ή έμμεσα έρχονται σε επαφή με τρόφιμα που προορίζονται για βρώση

<u>ΓΝΩΣΕΙΣ</u>

Με την ολοκλήρωση του μαθήματος ο φοιτητής θα γνωρίζει:

-Τις θέσεις απασχόλησης και τα καθήκοντα των διαφόρων ειδικοτήτων συμφώνα με το οργανόγραμμα, σε μια μονάδα υγείας (π.χ. σε νοσοκομείο)

-Τις διαδικασίες στην ροή παραγωγής τροφής στις κουζίνες των νοσοκομείων

-Τα σημεία ελέγχου ποιότητας στις συνολικές αγοράς, αποθήκευσης, επεξεργασίας των πρώτων υλών, καθώς και στην παροχή σίτισης.

Γενικές Ικανότητες

Λαμβάνοντας υπόψη τις γενικές ικανότητες που πρέπει να έχει αποκτήσει ο πτυχιούχος (όπως αυτές αναγράφονται στο Παράρτημα Διπλώματος και παρατίθενται ακολούθως) σε ποια / ποιες από αυτές αποσκοπεί το μάθημα;.

Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών	*Σχεδιασμός και διαχείριση έργων*
Προσαρμογή σε νέες καταστάσεις	*Σεβασμός στη διαφορετικότητα και στην πολυπολιτισμικότητα*
Λήψη αποφάσεων	*Σεβασμός στο φυσικό περιβάλλον*
Αυτόνομη εργασία	*Επίδειξη κοινωνικής, επαγγελματικής και ηθικής υπευθυνότητας και ευαισθησίας σε θέματα φύλου*
Ομαδική εργασία	*Άσκηση κριτικής και αυτοκριτικής*
Εργασία σε διεθνές περιβάλλον	*Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης*
Εργασία σε διεπιστημονικό περιβάλλον	*……*
Παράγωγή νέων ερευνητικών ιδεών	*Άλλες…*
	…….

1. Αναζήτηση, ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών, με τη χρήση και των απαραίτητων τεχνολογιών,
2. Προσαρμογή σε νέες καταστάσεις,
3. Λήψη αποφάσεων,
4. Αυτόνομη εργασία,
5. Ομαδική εργασία.

ΕΙΔΙΚΕΣ ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ

Ο φοιτητής θα αποκτήσει την ικανότητα:

να χρησιμοποιήσει τις γνώσεις που απέκτησε για να εργαστεί στο Τμήμα Διατροφής ενός νοσοκομείου, σαν υπεύθυνος ποιότητας σε στενή συνεργασία με τον υπεύθυνο προμηθειών και τον υπεύθυνο υγιεινής,

να εκτελεί χρέη υπευθύνου προμηθειών καθώς θα γνωρίζει αναλυτικά όλες τις σχετικές διαδικασίες που αφορούν την προμήθεια των πρώτων υλών στο νοσοκομείο.

Δεξιότητες:

ανάλυση σε διαγράμματα ροής του επισιτισμού στα νοσοκομεία,
εντοπισμός σε κρίσιμα σημεία ελέγχου,
διαχείριση σχεδίων HACCP,
διορθωτικές και προληπτικές ενέργειες για την προστασία των νοσηλευόμενων.

ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

1. Αρχές ασφάλειας τροφίμων που εφαρμόζονται σε μονάδες υγείας
2. Βιολογικοί, φυσικοί και χημικοί κίνδυνοι τροφίμων και διατροφής
3. Αλλεργιογόνα στα τρόφιμα
4. Απαιτήσεις υπευθυνότητας του προσωπικού των μονάδων υγείας, σε θέματα τροφίμων και διατροφής
5. Ορθές πρακτικές υγιεινής στις μονάδες υγείας
6. Ορθές πρακτικές εστίασης στις μονάδες υγείας
7. Νομοθεσία υγιεινής τροφίμων και διατροφής
8. Επιθεώρηση υγιεινής τροφίμων και διατροφής
9. Απαιτήσεις τεκμηρίωσης υγιεινής τροφίμων και διατροφής
10. Αρχές του HACCP και ιδιαιτερότητες των μονάδων υγείας
11. Ασκήσεις σχεδιασμού HACCP προσαρμοσμένου σε μονάδες υγείας.

ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ *Πρόσωπο με πρόσωπο, Εξ αποστάσεως εκπαίδευση κ.λπ.*	*Πρόσωπο με πρόσωπο (αμφιθέατρο, εργαστηριοή*
ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ *Χρήση Τ.Π.Ε. στη Διδασκαλία, στην Εργαστηριακή Εκπαίδευση, στην Επικοινωνία με τους φοιτητές*	Διαφάνειες διαλέξεων σε Powerpoint Υποστήριξη Μαθησιακής διαδικασίας μέσω της ηλεκτρονικής πλατφόρμας e-class
ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ *Περιγράφονται αναλυτικά ο τρόπος και μέθοδοι διδασκαλίας.* *Διαλέξεις, Σεμινάρια, Εργαστηριακή Άσκηση, Άσκηση Πεδίου, Μελέτη & ανάλυση βιβλιογραφίας, Φροντιστήριο, Πρακτική (Τοποθέτηση), Κλινική Άσκηση, Καλλιτεχνικό Εργαστήριο, Διαδραστική διδασκαλία, Εκπαιδευτικές επισκέψεις, Εκπόνηση μελέτης (project), Συγγραφή εργασίας / εργασιών, Καλλιτεχνική δημιουργία, κ.λπ.* *Αναγράφονται οι ώρες μελέτης του φοιτητή για κάθε μαθησιακή δραστηριότητα καθώς και οι ώρες μη καθοδηγούμενης μελέτης σύμφωνα με τις αρχές του ECTS*	

Δραστηριότητα	*Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου*
Διαλέξεις	24
ΑΣΚΗΣΕΙΣ ΠΡΑΞΗΣ	
ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΑΚΕΣ ΑΣΚΗΣΕΙΣ	
Άσκηση Πεδίου	
Μελέτη	26
Σύνολο Μαθήματος	*50*

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ *Περιγραφή της διαδικασίας αξιολόγησης* *Γλώσσα Αξιολόγησης, Μέθοδοι αξιολόγησης, Διαμορφωτική ή Συμπερασματική, Δοκιμασία Πολλαπλής Επιλογής, Ερωτήσεις Σύντομης Απάντησης, Ερωτήσεις Ανάπτυξης Δοκιμίων, Επίλυση Προβλημάτων, Γραπτή Εργασία, Έκθεση / Αναφορά, Προφορική Εξέταση, Δημόσια Παρουσίαση, Εργαστηριακή Εργασία, Κλινική Εξέταση Ασθενούς, Καλλιτεχνική Ερμηνεία, Άλλη / Άλλες* *Αναφέρονται ρητά προσδιορισμένα κριτήρια αξιολόγησης και εάν και που είναι προσβάσιμα από τους φοιτητές.*	Τελική εξέταση με δημόσια παρουσίαση εργασίας σε συνδυασμό με προφορική εξέταση στα σημεία κλειδιά της εργασίας 100% της βαθμολογίας Τα κριτήρια αξιολόγησης που θα αποτελούν τους μαθησιακούς στόχους θα παραδίδονται στους φοιτητές κατά την έναρξη του εξαμήνου

ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

Sibel Roller, Βασική Μικροβιολογία και Υγιεινή για Επαγγελματίες των Τροφίμων, 2014, Εκδόσεις Παρισιάνου, ISBN 978-960-394-989-3

Τζιά Κ. και Παππά Φ., Ανάλυση επικινδυνότητας στα κρίσιμα σημεία ελέγχου (HACCP) σε χώρους μαζικής εστίασης. Εκδόσεις Παπασωτηρίου 2005, ISBN 960-7530-59-4

Αρβανιτογιάννης Ι.Σ. και Τζούρος Ν.Η., Το νέο πρότυπο ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων ISO 22000. Εκδόσεις Σταμούλη 2006, ISBN: 960-351-651-1