

ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (Syllabus) 2025-26

Τίτλος μαθήματος:	2. Έλεγχος Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης
Υπεύθυνος:	Φ. Παρλαπάνη
Συνδιδάσκοντες:	I. Μποζιάρης, Θ. Γούλας, Ε. Μαλισιόβα, Ν. Σολωμάκος, Α. Πεξάρá, Δ. Αναγνωστόπουλος, Π. Μαρτσικάλης, Sandra Martin-Pelaez, Lucia Anelich
Μαθησιακοί στόχοι:	
Ενότητες	Περιγραφή
1^η 25/11	Μηχανισμοί υποβάθμισης ποιότητας. Αλλοίωση τροφίμων ζωικής προέλευσης. Μικροβιολογική αλλοίωση, χημική, ενζυμική. (Διδασκαλία) ΜΠΟΖΙΑΡΗΣ (2 ώρες) Εισαγωγή στις κατηγορίες κινδύνων (βιολογικοί, χημικοί, φυσικοί) (Διδασκαλία) ΠΑΡΛΑΠΑΝΗ (2 ώρες)
2^η 2/12	Κίνδυνοι στα προϊόντα κρεάτος και πουλερικών. Παθογόνα βακτήρια, ιοί, παράσιτα, κτηνιατρικά φάρμακα και χημικοί επιμολύντες. Πηγές κινδύνου, συνθήκες εκτροφής-σφαγής. Έλεγχος κινδύνων (Διδασκαλία) (2 ώρες) Πεξάρá Βασικός ποιοτικός έλεγχος (φροντιστήριο) (2 ώρες) Σολωμάκος
3^η 03/12	Γάλα και προϊόντα γάλακτος. Παθογόνα βακτήρια, ιοί, κτηνιατρικά αντιβιοτικά, μυκοτοξίνες και χημικοί επιμολύντες. Πηγές κινδύνου, Έλεγχος κινδύνων. (Διδασκαλία) (2 ώρες) ΜΑΛΙΣΙΟΒΑ Γάλα - Βασικός ποιοτικός έλεγχος (φροντιστήριο) (2 ώρες) ΜΑΛΙΣΙΟΒΑ
4^η 09/12	Κίνδυνοι ιχθύων και οστρακοειδών. Παθογόνα βακτήρια, ιοί, παράσιτα, βιοτοξίνες και χημικοί επιμολυντές. Πηγές κινδύνου, συνθήκες εκτροφής-εξαλίευσης. Έλεγχος κινδύνων (Διδασκαλία) ΠΑΡΛΑΠΑΝΗ Αλιεύματα - Βασικός ποιοτικός έλεγχος (φροντιστήριο) ΠΑΡΛΑΠΑΝΗ
5^η 10/12	Εργαστήριο - φροντιστήριο Τεχνολογία των Omics στην Ασφάλεια και Ποιότητα των Τροφίμων - Χρήση των δεδομένων στην εκτίμηση επικινδυνότητας (Omics Data into Risk Assessment) (2 ώρες, ΠΑΡΛΑΠΑΝΗ & ΜΠΟΖΙΑΡΗΣ) Μέθοδοι ανίχνευσης χημικών κινδύνων και βιοτοξινών Πέτρος Μαρτσικάλης (2 ώρες, Πρόσκληση)

6 ^η 16/12	Εργαστήριο - φροντιστήριο ΓΟΥΛΑΣ (2 ώρες) Μοντέρνες και μοριακές μέθοδοι προσδιορισμού μικροοργανισμών. Food-omics, Sandra Martin-Pelaez (2 ώρες)																		
7 ^η 17/12	Εργαστήριο -φροντιστήριο Μοντέρνοι μέθοδοι ελέγχου αυθεντικότητας Τεχνικές (2 ώρες) ΓΟΥΛΑΣ Εφαρμογές στα τρόφιμα (2 ώρες) Δ. ΑΝΑΓΝΩΣΤΟΠΟΥΛΟΣ (προσκληση)																		
8 ^η 12/01	Lucia Anelich, International Food Safety, University of Pretoria, South Africa, & Board Member of International Commission on the Microbiological Specification for Foods (ICMSF) (2 ώρες) Εφαρμογές της Βιοπληροφορικής στην Επιστήμη Τροφίμων ΓΟΥΛΑΣ (2 ώρες)																		
9 ^η 3/3	Παρουσιάσεις εργασιών (Εκμάθηση) Φ. Παρλαπάνη																		
10 ^η 4/3	Παρουσιάσεις εργασιών (Εκμάθηση) Φ. Παρλαπάνη																		
Σύνολο ωρών:	40 Εκ των οποίων οι 26 υποχρεωτικές																		
ECTS:	6																		
Οργάνωση διδασκαλίας	<table> <thead> <tr> <th>Δραστηριότητα</th><th>Φόρτος</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Διαλέξεις (45λεπτα):</td><td>28</td></tr> <tr> <td>Εκπαίδευση: (εργαστηρ. ασκήσεις, ή φροντιστήριο) (45λεπτά)</td><td>4</td></tr> <tr> <td>Παρουσιάσεις εργασιών (Εκμάθηση)</td><td>8</td></tr> <tr> <td>-----</td><td>40 -----</td></tr> <tr> <td>Μελέτη και ανάλυση βιβλιογραφίας</td><td>20</td></tr> <tr> <td>Συγγραφή εργασιών</td><td>20</td></tr> <tr> <td>Αυτοτελής Μελέτη για εξετάσεις</td><td>70</td></tr> <tr> <td>ΣΥΝΟΛΟ</td><td>150</td></tr> </tbody> </table>	Δραστηριότητα	Φόρτος	Διαλέξεις (45λεπτα):	28	Εκπαίδευση: (εργαστηρ. ασκήσεις, ή φροντιστήριο) (45λεπτά)	4	Παρουσιάσεις εργασιών (Εκμάθηση)	8	-----	40 -----	Μελέτη και ανάλυση βιβλιογραφίας	20	Συγγραφή εργασιών	20	Αυτοτελής Μελέτη για εξετάσεις	70	ΣΥΝΟΛΟ	150
Δραστηριότητα	Φόρτος																		
Διαλέξεις (45λεπτα):	28																		
Εκπαίδευση: (εργαστηρ. ασκήσεις, ή φροντιστήριο) (45λεπτά)	4																		
Παρουσιάσεις εργασιών (Εκμάθηση)	8																		
-----	40 -----																		
Μελέτη και ανάλυση βιβλιογραφίας	20																		
Συγγραφή εργασιών	20																		
Αυτοτελής Μελέτη για εξετάσεις	70																		
ΣΥΝΟΛΟ	150																		
Αξιολόγηση μαθήματος:	- Γραπτές εξετάσεις 60% - Γραπτές εργασίες 40% (1 εργασία)																		

Προτεινόμενα συγγράμματα:	
Προτεινόμενες ιστοσελίδες	
Πλατφόρμα ασύγχρονης εκπαίδευσης (E-class):	https://eclass.uth.gr/courses/AFOOD_DPMS_02