

69.

Τίτλος Μαθήματος	Αποθήκευση Τροφίμων				
Κωδικός Μαθήματος	LOGS403				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό				
Επίπεδο	Επίπεδο Πτυχίου				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	4 ^ο Έτος/ 8 ^ο Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Κωνσταντίνου Μαρίνα				
ECTS	4	Διαλέξεις / εβδομάδα	2	Εργαστήρια / εβδομάδα	
Στόχος Μαθήματος	Στόχος του μαθήματος είναι να διδάξει στους φοιτητές το ρόλο και τις λειτουργίες της αποθήκευσης τροφίμων συμπεριλαμβανομένης της βασικής τεχνολογίας που χρησιμοποιείται για τον σκοπό αυτό.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Με την ολοκλήρωση του μαθήματος, οι φοιτητές/τριες αναμένεται:</p> <p>Γνώσεις</p> <ul style="list-style-type: none"> • Αναλύουν τις βασικές αρχές, μεθοδολογίες και πρακτικές που χρησιμοποιούνται για τη βασική διαχείριση των αποθηκών τροφίμων και των λειτουργιών τους • Εξηγούν τη βασική τεχνολογία που χρησιμοποιείται στην αποθήκευση τροφίμων • Περιγράφουν πώς κάποιοι παράγοντες επηρεάζουν τη ζωή των προϊόντων στην αποθήκη (shelf life) <p>Δεξιότητες</p> <ul style="list-style-type: none"> • Εφαρμόζουν διαδικασίες αποθήκευσης τροφίμων σε ειδικές θερμοκρασίες • Αναπτύσσουν τα βήματα που ακολουθούνται για την αποθήκευση • Αξιολογούν τους κινδύνους που συνδέονται με τις διαδικασίες αποθήκευσης τροφίμων <p>Ικανότητες</p> <ul style="list-style-type: none"> • Σκέφτονται κριτικά σχετικά με τις διάφορες μεθόδους διατήρησης τροφίμων που μπορούν να συντείνουν στη ανάπτυξη ή μείωση μικροοργανισμών 				
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα			

<p>Περιεχόμενο Μαθήματος</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Ο ρόλος της αποθήκευσης στην εφοδιαστική αλυσίδα • Βασικές αρχές, μεθοδολογίες και πρακτικές διαχείρισης της αποθήκευσης τροφίμων • Βασική τεχνολογία αποθήκευσης τροφίμων • Τρόποι διασφάλισης ποιότητας στις διαδικασίες αποθήκευσης τροφίμων • Θέματα γενικής υγείας και ασφάλειας. Πρακτικές αποθήκευσης τροφίμων. Συστήματα διαχείρισης της ασφάλειας τροφίμων • LIFO, FIFO • Διαχείριση αποθήκευσης τροφίμων σε ειδικές θερμοκρασίες • Βασικές αρχές βιωσιμότητας σε σχέση με την αποθήκευση
<p>Μεθοδολογία Διδασκαλίας</p>	<p>Το μάθημα διδάσκεται με διαλέξεις με τη χρήση ηλεκτρονικού υπολογιστή και βιντεοπροβολέα, παρουσιάσεις καθοδηγούμενες συζητήσεις και επισκέψεις σε κατάλληλους χώρους.</p>
<p>Βιβλιογραφία</p>	<p>Ελληνική Βιβλιογραφία</p> <ul style="list-style-type: none"> • Καναβούρας, Α. (2009). <i>Συσκευασία προϊόντων κατά τη μεταφορά και την αποθήκευσή τους: Διαχείριση κινδύνων. έλεγχοι συσκευασιών, σχεδιασμός και χρήση προστατευτικών υλικών</i>. Εκδόσεις Παπαζήση. ISBN: 9789600223156. • Παπαδάκη, Σ. Ε. (2019). <i>Συσκευασία τροφίμων</i>. 2^η Έκδοση. Τζιόλα. ISBN 978-960-418-226-8. • Αρβανιτογιάννης, Ι. Σ., και Μπόσνεα, Λ. (2001). <i>Στοιχεία τεχνολογίας, μεταποίησης και συσκευασίας τροφίμων : Αλληλεπιδράσεις συσκευασίας με τρόφιμα και περιβάλλον</i>. University Studio Press. ISBN: 9601209816. • Σημειώσεις KES College. <p>Αγγλική Βιβλιογραφία</p> <ul style="list-style-type: none"> • Rushton A., Croucher P., and Baker P. (2022). <i>The handbook of Logistics and Distribution Management: Understanding the supply chain</i>. 6th Edition. Kogan Page. ISBN: 9780749476786 eBook Academic Collection. EBSCOhost. • Fernie J., and Sparks L. (2018). <i>Logistics and Retail Management: Emerging Issues and New Challenges in the Retail Supply Chain</i>. 5th Edition. Kogan Page. ISBN: 978-0749481605. • Clarke, R., Stephen, D., Dobson, P., and Waterson, M. (2002). <i>Buyer Power and Competition in European Food Retailing</i>. Elgar Edwards. ISBN: 1840646853. • Fernie, J., and Sparks, L. (2018). <i>Logistics and Retail Management: Emerging Issues and New Challenges in the Retail Supply Chain</i>. Kogan Page. 5th Edition. ISBN: 978-0749481605. • Eastham, J. F., Sharples, L., and Stephen, B. D. (2001). <i>Food supply chain management: Issues for the hospitality and retail sectors</i>. Routledge. ISBN: 0750647620. • Dani, S. (2015). <i>Food Supply Chain Management and Logistics: From Farm to Fork</i>. Kogan Page Limited. ISBN: 978-0-7494-7364-8. • KES College handouts.

Αξιολόγηση	<ul style="list-style-type: none"> • Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα: 10% • Εργασία: 10% • Ενδιάμεση γραπτή εξέταση: 30% • Τελική γραπτή εξέταση: 50%
Γλώσσα	Ελληνική ή Αγγλική