



ΤΟΞΙΚΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΠΕΡΙΓΡΑΜΜΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

ΓΕΝΙΚΑ

ΣΧΟΛΗ	ΓΕΩΠΟΝΙΚΩΝ ΕΠΙΣΤΗΜΩΝ		
ΤΜΗΜΑ	ΕΠΙΣΤΗΜΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ		
ΕΠΙΠΕΔΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	Προπτυχιακό		
ΚΩΔΙΚΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	ΜΚ717	ΕΞΑΜΗΝΟ ΣΠΟΥΔΩΝ	Θ'
ΤΙΤΛΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ	Τοξικολογία Τροφίμων ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ: Ι. ΓΙΑΒΑΣΗΣ		
ΑΥΤΟΤΕΛΕΙΣ ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΔΡΑΣΤΗΡΙΟΤΗΤΕΣ <i>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</i>	ΕΒΔΟΜΑΔΙΑΙΕΣ ΩΡΕΣ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	ΠΙΣΤΩΤΙΚΕΣ ΜΟΝΑΔΕΣ	
	Διαλέξεις	3	6
	Εργαστηριακές Ασκήσεις	3	
ΤΥΠΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ <i>Υποβάθρου, Γενικών Γνώσεων, Επιστημονικής Περιοχής, Ανάπτυξης Δεξιοτήτων</i>	Επιστημονικής Περιοχής		
ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ ΜΑΘΗΜΑΤΑ:			
ΓΛΩΣΣΑ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ και ΕΞΕΤΑΣΕΩΝ:	Ελληνική		
ΤΟ ΜΑΘΗΜΑ ΠΡΟΣΦΕΡΕΤΑΙ ΣΕ ΦΟΙΤΗΤΕΣ ERASMUS	Ναι (στα αγγλικά)		
ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΗ ΣΕΛΙΔΑ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ (URL)	https://food.uth.gr/		

ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

Μαθησιακά Αποτελέσματα
<p>Με την επιτυχή ολοκλήρωση του μαθήματος ο φοιτητής/τρια θα είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Να κατανοούν τις βασικές έννοιες τοξικολογίας ώστε να αντιλαμβάνονται τη φύση του προβλήματος που προκύπτει κατά περίπτωση • Να κατανοούν τους τοξικολογικούς κινδύνους που ενδέχεται να παρουσιαστούν σε διάφορα τρόφιμα με βάση τη φύση τους και τις συνθήκες παραγωγής και συντήρησης • Να εκτελούν υπολογισμούς εκτίμησης και να αξιολογήσουν του ρίσκου από την έκθεση σε τοξικούς παράγοντες • Να κατανοούν τις παραμέτρους που επηρεάζουν τα αποτελέσματα των αναλυτικών τεχνικών και να αξιολογούν την αξιοπιστία μιας μεθόδου • Να μπορεί να αναζητούν τη νομοθεσία που σχετίζεται με τα ανώτατα αποδεκτά επίπεδα υπολειμμάτων ενός τοξικού παράγοντα και να μπορούν να αξιολογούν τα αποτελέσματα
Γενικές Ικανότητες
<ol style="list-style-type: none"> 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. 7. Σχεδιασμός και διαχείριση έργων. 8. Άσκηση κριτικής και αυτοκριτικής 9. Προαγωγή της ελεύθερης, δημιουργικής και επαγωγικής σκέψης



ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Θεωρία

1^η Εβδομάδα

Εισαγωγή στην Τοξικολογία Τροφίμων και Τροφιμογενή Νοσήματα.

2^η Εβδομάδα

Αξιολόγηση και Διαχείριση Επικινδυνότητας Τοξικών Ουσιών.

3^η Εβδομάδα

Απορρόφηση, Κατανομή, Αποθήκευση και Απέκκριση Τοξικών Ουσιών.

4^η Εβδομάδα

Βιομετατροπή Τοξικών Ουσιών.

5^η Εβδομάδα

Ανίχνευση και Προσδιορισμός Τοξικών Ουσιών στα Τρόφιμα.

6^η Εβδομάδα

Ενδογενείς Τοξίνες Τροφίμων Ζωικής Προέλευσης.

7^η Εβδομάδα

Τοξικά Φυτοχημικά και φυτοφάρμακα

8^η Εβδομάδα

Βιομηχανικοί ρυπαντές και βαρέα μέταλλα.

9^η Εβδομάδα

Πρόσθετα Τροφίμων και τοξικές ενώσεις που σχηματίζονται κατά την Επεξεργασία των Τροφίμων.

10^η Εβδομάδα

Παθογόνοι μικροοργανισμοί και τροφικές ασθένειες. Φυσικές τοξίνες των ζώντων οργανισμών

11^η Εβδομάδα

Μηχανισμοί αντίδρασης/πρόληψης ενάντια σε τροφοπαθογόνα μικρόβια.

12^η Εβδομάδα

Διατροφικές Ασθένειες.

13^η Εβδομάδα

Ανακεφαλαίωση των βασικών εννοιών.

Εργαστηριακές Ασκήσεις

Σε μορφή φροντιστηριακών μαθημάτων.

ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ και ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΜΕΘΟΔΟΙ - ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ

ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΑΔΟΣΗΣ.	Δια ζώσης διαλέξεις στο αμφιθέατρο/αίθουσα διδασκαλίας και δια ζώσης εργαστηριακές ασκήσεις στον κατάλληλο εργαστηριακό χώρο	
ΧΡΗΣΗ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΩΝ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΑΣ ΚΑΙ ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΩΝ		
ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ	Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας Εξαμήνου
	Διαλέξεις	39 (13 εβδομ x 3 ώρες)
	Εργαστηριακές ασκήσεις	36 (12 Εργ. Ασκ. x 3 ώρες)
	Αναφορά εργαστηριακών ασκήσεων	36
	Προετοιμασία για γραπτή εξέταση	39 (13 Διαλ. x 3 ώρες)
	Σύνολο Μαθήματος (25 ώρες φόρτου εργασίας ανά πιστωτική μονάδα)	150 (6 ECTS)
ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΦΟΙΤΗΤΩΝ	I. Γραπτή εξέταση (80 %) διαβαθμισμένης δυσκολίας που περιλαμβάνει:	



	<ul style="list-style-type: none">- Ερωτήσεις πολλαπλής επιλογής- Ερωτήσεις σύντομης ανάπτυξης- Ερωτήσεις κρίσεως και ανάπτυξης <p>II. Εργαστηριακές ασκήσεις (20%):</p> <ul style="list-style-type: none">- Συμμετοχή και επίδοση κατά την εργαστηριακή άσκηση- Γραπτή αναφορά αποτελεσμάτων εργαστηριακής άσκησης <p>Συνεπώς: ο συνολικός βαθμός προκύπτει ως άθροισμα των ανωτέρω δυο επιμέρους αξιολογήσεων.</p>
--	---

ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΗ-ΒΙΒΛΙΟΓΡΑΦΙΑ

-Προτεινόμενη Βιβλιογραφία :

1. Τοξικολογία τροφίμων: 1η Έκδοση/2015. Γιαγκίνης Κωνσταντίνος, Καραντώνης Χαράλαμπος, Θεοχάρης Σταμάτιος. Εκδόσεις Ζήτη Πελαγία & Σια Ι.Κ.Ε. – ISBN: 978-960-456-453-8
2. Βασική Τοξικολογία: 1η Έκδοση /2013. C. KLAASSEN, J. WATKINS. Εκδόσεις ΠΑΡΙΣΙΑΝΟΥ ΑΝΩΝΥΜΗ ΕΚΔΟΤΙΚΗ ΕΙΣΑΓΩΓΙΚΗ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΕΤΑΙΡΙΑ ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΩΝ ΒΙΒΛΙΩΝ. ISBN: 978-960-394-932-9.