

Τίτλος Μαθήματος	Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων				
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-103				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Πρώτο / Φθινοπωρινό				
Όνομα Διδάσκοντα					
ECTS	6	Διαλέξεις / εβδομάδα	13	Εργαστήρια / εβδομάδα	0
Σκοπός και στόχοι μαθήματος	<p>Σκοποί του μαθήματος είναι σε αυτό το εισαγωγικό μάθημα, ο σπουδαστής να είναι σε θέση να παρακολουθήσει τις διαδικασίες ασφάλειας τροφίμων σύμφωνα με τη σχετική νομοθεσία και την οργανωτική πολιτική, ώστε να διασφαλίζεται η υγεία, η ασφάλεια των εργαζομένων, των πελατών και των μελών του κοινού. Εξερευνούνται επίσης, οι αιτίες της κακής υγείας ως αποτέλεσμα της αποτυχίας να εφαρμοστούν οι σωστές αρχές υγιεινής. Ο σπουδαστής θα μάθει τις ορθές πρακτικές υγιεινής που πρέπει να ακολουθούνται και να εφαρμόζονται κατά το χειρισμό των τροφίμων.</p> <p>Θα καλυφθούν επίσης, τρόποι αποφυγής της τροφικής δηλητηρίασης, καθώς και οι βασικές αρχές της ασφάλειας των τροφίμων σε ένα επαγγελματικό εργασιακό περιβάλλον.</p> <p>Αναμένεται πως οι σπουδαστές μελλοντικά θα εμπλέκονται στο χειρισμό τροφίμων, ασκώντας μια ή και περισσότερες από τις ακόλουθες δραστηριότητες: παρασκευή, μεταποίηση, παραγωγή, συσκευασία, αποθήκευση, μεταφορά, διανομή, διακίνηση και προσφορά προς πώληση ή διάθεση τροφίμων, γι' αυτό και κρίνεται απαραίτητη η γνώση στο συγκεκριμένο θέμα της υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων, καθώς και στο θέμα της αποφυγής δυστυχημάτων στον χώρο εργασίας.</p>				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Μετά την ολοκλήρωση της εκπαίδευσης οι εκπαιδευόμενοι πρέπει να είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Τηρούν τους κανόνες προσωπικής υγιεινής, καθώς και τους κανόνες υγιεινής των τροφίμων. - Αναγνωρίζουν τους διάφορους κινδύνους από τροφικές δηλητηριάσεις. - Γνωρίζουν πώς να προστατεύουν τα τρόφιμα και το άτομό τους. - Ξέρουν τις θερμοκρασίες αποθήκευσης, διατήρησης και διάθεσης των τροφίμων. - Εργάζονται με υψηλό επίπεδο υγιεινής και καθαριότητας. - Εργάζονται σύμφωνα με το σύστημα HACCP. 				

Προαπαιτούμενα	Κανένα	Συναπαιτούμενα	Κανένα														
Περιεχόμενο Μαθήματος	<p><u>Οργάνωση κουζίνας</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Εισαγωγή στην υγιεινή των τροφίμων: σχετική νομοθεσία. - Μικροοργανισμοί των τροφίμων: παθογόνα. - Κίνδυνοι των τροφίμων και τροφική δηλητηρίαση. - Προσωπική υγιεινή. <p><u>Διακίνηση πρώτων υλών</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Παραλαβή τροφίμων, αποθήκευση, προετοιμασία και σερβίρισμα. - Διάταξη της κουζίνας και νέος εξοπλισμός και υλικά. - Η σημασία του καθαρισμού και απολύμανσης. - Έλεγχος για παράσιτα. - Ασφαλής χρήση του εξοπλισμού. - Εισαγωγή στο σύστημα HACCP. 																
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	<p>Διαλέξεις, παραδείγματα, επιδείξεις αμφιθεατρικά σε σύγχρονα εργαστήρια, μελέτες και παρουσιάσεις, βίντεο και διαφάνειες καθώς και ασκήσεις στην τάξη.</p>																
Βιβλιογραφία	<p>Υποχρεωτική:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Υγιεινή και ασφάλεια στις μικρομεσαίες επιχειρήσεις, στα ξενοδοχεία και εστιατόρια στην Ελλάδα, Ευσταθίου Παναγιώτης Α., εκδόσεις ΠΑΠΑΣΩΤΗΡΙΟΥ Α.Ε., 2004 • Προσωπικό Εγχειρίδιο-Σημειώσεις Καθηγητή • "Το βιβλίο του Chef", The Culinary Institute of America, Μαλλιάρης Παιδείας 2010 • Το βιβλίο μαγειρικής της σχολής "Chef d Oeuvre", Νικολάου, Ντίνα Adverta, 2005 <p>Προτεινόμενη:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Στοιχεία Υγιεινής, Καλκάνη- Μπουσιάκου Ε, εκδόσεις «ΕΛΛΗΝ», 2000 • J. Trickett, The Prevention of Food Poisoning. Trans-Atlantic Pubns. 2001 • John Ridley - Channing, Safety at Work sixth edition , 2003 • J. Fuller, Professional Kitchen Management. 																
Αξιολόγηση	<p>Εργασίες, διαγωνίσματα, και τελικές εξετάσεις.</p> <p>Πολιτική αξιολόγησης</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tbody> <tr> <td>Τελική εξέταση</td> <td>30 – 50%</td> </tr> <tr> <td>Τεστ</td> <td>15 – 30% καθένα</td> </tr> <tr> <td>Εργασίες</td> <td>15 – 30%</td> </tr> <tr> <td>Ενδιάμεση εξέταση</td> <td>30 – 40%</td> </tr> <tr> <td>Εργασία στο σπίτι</td> <td>0 – 20%</td> </tr> <tr> <td>Κουίζ</td> <td>0 – 10%</td> </tr> <tr> <td>Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα</td> <td>0 – 10%</td> </tr> </tbody> </table>			Τελική εξέταση	30 – 50%	Τεστ	15 – 30% καθένα	Εργασίες	15 – 30%	Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%	Εργασία στο σπίτι	0 – 20%	Κουίζ	0 – 10%	Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα	0 – 10%
Τελική εξέταση	30 – 50%																
Τεστ	15 – 30% καθένα																
Εργασίες	15 – 30%																
Ενδιάμεση εξέταση	30 – 40%																
Εργασία στο σπίτι	0 – 20%																
Κουίζ	0 – 10%																
Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα	0 – 10%																
Γλώσσα	Ελληνική																