

Τίτλος Μαθήματος	ΥΓΙΕΙΝΗ ΚΑΙ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ				
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-113				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 ^{ος} Κύκλος				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	Πρώτο / Φθινοπωρινό				
Όνομα Διδάσκοντα	Νικόλας Ορφανίδης				
ECTS	6	Διαλέξεις / εβδομάδα	13	Εργαστήρια / εβδομάδα	0
Στόχος 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"> - Κατανοούν τη σημασία της υγιεινής τροφίμων και της ασφάλειας στον χώρο εργασίας. - Τηρούν τους κανόνες προσωπικής υγιεινής, καθώς και τους κανόνες υγιεινής των τροφίμων. - Αντιλαμβάνονται τη σπουδαιότητα της νομοθεσίας περί ασφάλειας στον χώρο εργασίας. 				

	<ul style="list-style-type: none"> - Γνωρίζουν τις προαπαιτήσεις και απαιτήσεις για συμμόρφωση της επισιτιστικής επιχείρησης με την νομοθεσία περί υγιεινής και ασφάλειας. - Αναγνωρίζουν τους διάφορους κινδύνους από τροφικές δηλητηριάσεις. - Εργάζονται με ασφάλεια στον χώρο εργασίας τους και να αποφεύγουν τα ατυχήματα. - <i>Γνωρίζουν πώς να προστατεύουν τα τρόφιμα και το άτομό τους.</i> - <i>Ξέρουν τις θερμοκρασίες αποθήκευσης, διατήρησης και διάθεσης των τροφίμων.</i> - 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. <p><u>Ασφάλεια στον χώρο εργασίας</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Υγεία και ασφάλεια: σχετική νομοθεσία, ο εργοδότης και οι υποχρεώσεις του εργαζομένου. - Αποφυγή ατυχημάτων στο χώρο εργασίας. - Μέτρα πυροπροστασίας. 		
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 		

	<ul style="list-style-type: none"> • Υγιεινή και ασφάλεια εργασίας Με υπόδειγμα μελέτης εκτίμησης επαγγελματικού κινδύνου Παπακωνσταντίνου, Κωνσταντία, εκδόσεις Rosili, 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. Tricket, The Prevention of Food Poisoning. Trans-Atlantic Pubns. 2001 • John Ridley - Channing, Safety at Work sixth edition , 2003 • J. Fuller, Professional Kitchen Management.
Αξιολόγηση	Εργασίες, διαγωνίσματα, και τελικές εξετάσεις.
Γλώσσα	Ελληνική