

Τίτλος Μαθήματος	Υγιεινή Τροφίμων και Ασφάλεια στο Χώρο Εργασίας				
Κωδικός Μαθήματος	ICATR-103				
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. Θα καλυφθούν επίσης τρόποι αποφυγής της τροφικής δηλητηρίασης, καθώς και οι βασικές αρχές της ασφάλειας των τροφίμων σε ένα επαγγελματικό εργασιακό περιβάλλον. 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. • 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. 				

	<ul style="list-style-type: none"> • 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. <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 • 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 • Σημειώσεις καθηγητή <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 		

	<ul style="list-style-type: none">• John Ridley - Channing, Safety at Work sixth edition , 2003• J. Fuller, Professional Kitchen Management.
Αξιολόγηση	Εργασίες, διαγωνίσματα, και τελικές εξετάσεις.
Γλώσσα	Ελληνική