

Τίτλος Μαθήματος	Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων				
Κωδικός Μαθήματος	ICUL-113				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	1 <sup>ος</sup> 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"> <li>- Κατανοούν τη σημασία της υγιεινής τροφίμων και της ασφάλειας στον χώρο εργασίας.</li> <li>- Τηρούν τους κανόνες προσωπικής υγιεινής, καθώς και τους κανόνες υγιεινής των τροφίμων.</li> <li>- Αντιλαμβάνονται τη σπουδαιότητα της νομοθεσίας περί ασφάλειας στον χώρο εργασίας.</li> <li>- Γνωρίζουν τις προαπαιτήσεις και απαιτήσεις για συμμόρφωση της επισιτιστικής επιχείρησης με την νομοθεσία περί υγιεινής και ασφάλειας.</li> <li>- Αναγνωρίζουν τους διάφορους κινδύνους από τροφικές δηλητηριάσεις.</li> </ul>				

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Εργάζονται με ασφάλεια στον χώρο εργασίας τους και να αποφεύγουν τα ατυχήματα.</li> <li>- Γνωρίζουν πώς να προστατεύουν τα τρόφιμα και το άτομό τους.</li> <li>- Ξέρουν τις θερμοκρασίες αποθήκευσης, διατήρησης και διάθεσης των τροφίμων.</li> <li>- Εργάζονται με υψηλό επίπεδο υγιεινής και καθαριότητας.</li> <li>- Εργάζονται σύμφωνα με το σύστημα HACCP.</li> </ul>		
Προαπαιτούμενα	Κανένα	Συναπαιτούμενα	Κανένα
Περιεχόμενο Μαθήματος	<p><u>Οργάνωση κουζίνας</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Εισαγωγή στην υγιεινή των τροφίμων: σχετική νομοθεσία.</li> <li>- Μικροοργανισμοί των τροφίμων: παθογόνα.</li> <li>- Κίνδυνοι των τροφίμων και τροφική δηλητηρίαση.</li> <li>- Προσωπική υγιεινή.</li> </ul> <p><u>Διακίνηση πρώτων υλών</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Παραλαβή τροφίμων, αποθήκευση, προετοιμασία και σερβίρισμα.</li> <li>- Διάταξη της κουζίνας και νέος εξοπλισμός και υλικά.</li> <li>- Η σημασία του καθαρισμού και απολύμανσης.</li> <li>- Έλεγχος για παράσιτα.</li> <li>- Ασφαλής χρήση του εξοπλισμού.</li> <li>- Εισαγωγή στο σύστημα HACCP.</li> </ul> <p><u>Ασφάλεια στον χώρο εργασίας</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Υγεία και ασφάλεια: σχετική νομοθεσία, ο εργοδότης και οι υποχρεώσεις του εργαζομένου.</li> <li>- Αποφυγή ατυχημάτων στο χώρο εργασίας.</li> <li>- Μέτρα πυροπροστασίας.</li> </ul>		
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"> <li>• Υγιεινή και ασφάλεια στις μικρομεσαίες επιχειρήσεις, στα ξενοδοχεία και εστιατόρια στην Ελλάδα, Ευσταθίου Παναγιώτης Α., εκδόσεις ΠΑΠΑΣΩΤΗΡΙΟΥ Α.Ε., 2004</li> <li>• Υγιεινή και ασφάλεια εργασίας Με υπόδειγμα μελέτης εκτίμησης επαγγελματικού κινδύνου Παπακωνσταντίνου, Κωνσταντία, εκδόσεις Rosili, 2004</li> <li>• Προσωπικό Εγχειρίδιο-Σημειώσεις Καθηγητή</li> <li>• "Το βιβλίο του Chef", The Culinary Institute of America, Μαλλιάρης Παιδείας 2010</li> <li>• Το βιβλίο μαγειρικής της σχολής "Chef d Oeuvre", Νικολάου, Ντίνα Adverta, 2005</li> </ul> <p>Προτεινόμενη:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Στοιχεία Υγιεινής, Καλκάνη- Μπουσιάκου Ε, εκδόσεις «ΕΛΛΗΝ», 2000</li> </ul>		

	<ul style="list-style-type: none"><li>• J. Tricket, The Prevention of Food Poisoning. Trans-Atlantic Pubns. 2001</li><li>• John Ridley - Channing, Safety at Work sixth edition , 2003</li><li>• J. Fuller, Professional Kitchen Management.</li></ul>
Αξιολόγηση	Εργασίες, διαγωνίσματα, και τελικές εξετάσεις.
Γλώσσα	Ελληνική