

65.

<b>Τίτλος Μαθήματος</b>	<b>Διαχείριση Ασφάλειας</b>				
<b>Κωδικός Μαθήματος</b>	HESF403				
<b>Τύπος μαθήματος</b>	Θεωρητικό				
<b>Επίπεδο</b>	Επίπεδο Πτυχίου				
<b>Έτος / Εξάμηνο φοίτησης</b>	4 <sup>ο</sup> Έτος/ 8 <sup>ο</sup> Εξάμηνο				
<b>Όνομα Διδάσκοντα</b>	Κωνσταντίνου Ήβη				
<b>ECTS</b>	4	<b>Διαλέξεις / εβδομάδα</b>	2	<b>Εργαστήρια / εβδομάδα</b>	
<b>Στόχος Μαθήματος</b>	Στόχος του μαθήματος είναι η εισαγωγή των φοιτητών στην εφαρμογή των βασικών αρχών και δεξιοτήτων για την αναγνώριση, διαχείριση και τον χειρισμό των κινδύνων στους χώρους εργασίας. Ως επιστέγασμα οι φοιτητές θα είναι σε θέση να ετοιμάσουν γραπτή έκθεση κινδύνων και σχέδιο δράσης στο χώρο εργασίας τους.				
<b>Μαθησιακά Αποτελέσματα</b>	<p>Με την ολοκλήρωση του μαθήματος, οι φοιτητές/τριες αναμένεται να:</p> <p><b>Γνώσεις</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Ανακαλούν</b> βασικές ορολογίες των συστημάτων ελέγχου στις επιχειρήσεις.</li> <li>• <b>Αναφέρουν</b> πιθανούς κινδύνους και <b>αναλύουν</b> τις επιπτώσεις τους</li> </ul> <p><b>Δεξιότητες</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Εφαρμόζουν</b> τις απαραίτητες ενέργειες για τον έλεγχο ή μετριασμό των επιπτώσεων των κινδύνων</li> </ul> <p><b>Ικανότητες</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Αναπτύσσουν κριτική σκέψη</b> όσον αφορά σε παράγοντες που μπορεί να προκαλέσουν τραυματισμό, κατά πόσον μπορούν να εξαλειφθούν, ποια μέτρα πρόληψης ή προστασίας πρέπει να εφαρμοστούν για τον έλεγχο των πιθανών κινδύνων.</li> </ul>				
<b>Προαπαιτούμενα</b>	HESF108 Ασφάλεια και Υγεία	<b>Συναπαιτούμενα</b>			

<p><b>Περιεχόμενο Μαθήματος</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Η κατανόηση του Περιβάλλοντος των Επιχειρήσεων</li> <li>• Εισαγωγή στις έννοιες της διαχείρισης κινδύνων και ασφάλειας</li> <li>• Συστήματα ελέγχου διαχείρισης κινδύνων και ασφάλειας στην επισιτιστική βιομηχανία</li> <li>• Ο ρόλος του περιβάλλοντος μιας επιχείρησης στην διαχείριση των κινδύνων και την ασφάλεια</li> <li>• Ο ρόλος του υπεύθυνου διαχείρισης και ασφάλειας Συνεχής εκπαίδευση προσωπικού</li> <li>• Πηγές κινδύνου που θα μπορούσαν να προκαλέσουν τραυματισμό ή βλάβη στο προσωπικό</li> <li>• Πρόληψη και εξάλειψη υπαρκτών κινδύνων</li> <li>• Μέτρα προστασίας για τον έλεγχο των κινδύνων</li> <li>• Η κατανόηση του συστήματος αναγνώρισης κινδύνων</li> <li>• Η αξιολόγηση και ανάλυση των κινδύνων</li> <li>• Αναφορά Κινδύνου</li> <li>• Γραπτή Εκτίμηση των Κινδύνων</li> <li>• Έλεγχος, αποφυγή ή μετριασμός των επιπτώσεων</li> <li>• Εσωτερική αναφορά</li> <li>• Εξωτερική Αναφορά</li> <li>• Χρήση ανάλυσης των κινδύνων</li> <li>• Πλεονεκτήματα της διαχείρισης κινδύνου</li> <li>• Μέτρα πρόληψης για όλους τους κινδύνους</li> <li>• Ρύπανση του περιβάλλοντος, πιέσεις του περιβάλλοντος και στους τρόπους αντιμετώπισης τους.</li> <li>• Στερεά και επικίνδυνα απόβλητα - ανάλυση</li> </ul>
<p><b>Μεθοδολογία Διδασκαλίας</b></p>	<p>Το μάθημα διδάσκεται με διαλέξεις με τη χρήση ηλεκτρονικού υπολογιστή και βιντεοπροβολέα, παρουσιάσεις, καθοδηγούμενες συζητήσεις και παρουσιάσεις περιπτώσεων.</p>
<p><b>Βιβλιογραφία</b></p>	<p><b>Ελληνική Βιβλιογραφία</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Παπακωνσταντίνου, Κ. (2007). <i>Υγιεινή και ασφάλεια εργασίας, προστασία περιβάλλοντος: με υπόδειγμα μελέτης εκτίμησης, επαγγελματικών κινδύνων</i>. Rosili. 978-960-89407-0-3.</li> <li>• Μαρχαβίλας, Π. Κ. (2017). <i>Διαχείριση ασφαλείας και υγιεινής της εργασίας : Τεχνικές και μέθοδοι εκτίμησης της διακινδύνευσης επικινδυνότητας στην ασφάλεια εργασίας</i>. 2<sup>η</sup> Έκδοση. Τζιόλα. ISBN: 9789604186334.</li> <li>• Σημειώσεις KES College.</li> </ul> <p><b>Άλλες πηγές:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Υπουργείο Εργασίας/ Διατάξεις και Οδηγίες Τμήματος Ασφάλειας και Υγείας</li> </ul> <p><b>Αγγλική Βιβλιογραφία</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Carolyn, M. (2003). <i>Food Hygiene &amp; Safety</i>. Henemann. ISBN: 0-435-45531-1.</li> <li>• Hammond, S. E. (2002). <i>Health &amp; Safety at Work</i>. Hammond Suddords. ISBN: 0-85292-966-8</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Health &amp; Safety Executive (2001). <i>Health and safety in kitchens &amp; food preparation areas</i>. HSE Books. ISBN: 0-7176-0492-6.</li> <li>• Barton, D. (2000). <i>Health, Hygiene &amp; Safety</i>. John Murray, ISBN: 0719544637 .</li> <li>• Paster, T. (2007). <i>The HACCP food safety employee manual</i>, John Wiley &amp; Sons. Inc, ISBN:0-471-78182-7.</li> <li>• KES College handouts.</li> </ul>
<b>Αξιολόγηση</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα: 10%</li> <li>• Ενδιάμεση γραπτή εξέταση: 30%</li> <li>• Τελική Εργασία [γραπτή έκθεση κινδύνων]: 40%</li> <li>• Παρουσίαση και υποστήριξη Εργασίας: 20%</li> </ul>
<b>Γλώσσα</b>	Ελληνική ή Αγγλική