

1.

Τίτλος Μαθήματος	Υγεία και Ασφάλεια			
Κωδικός Μαθήματος	HESF108			
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό			
Επίπεδο	Επίπεδο Πτυχίου			
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	1 ^ο Έτος/ 1 ^ο Εξάμηνο			
Όνομα Διδάσκοντα	Αθανασίου Αθανάσιος			
ECTS	4	Διαλέξεις / εβδομάδα	2	Εργαστήρια / εβδομάδα
Στόχος Μαθήματος	Στόχος του μαθήματος είναι η εκπαίδευση των φοιτητών στις κατάλληλες συνθήκες για ένα ασφαλές, υγιεινό και προστατευτικό περιβάλλον για τους εργαζόμενους και τα τρόφιμα σε μια επισιτιστική .επιχείρηση.			
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Με την ολοκλήρωση του μαθήματος, οι φοιτητές/τριες αναμένεται να:</p> <p>Γνώσεις</p> <ul style="list-style-type: none"> • Εξηγούν τους συνήθεις κινδύνους που απειλούν την υγεία και ασφάλεια στις επισιτιστικές τέχνες • Αναφέρουν μέτρα περιορισμού κινδύνων και βελτίωσης των συνθηκών στους τομείς της υγείας, ασφάλειας και προστασίας <p>Δεξιότητες</p> <ul style="list-style-type: none"> • Είναι σε θέση να εφαρμόζουν τις κατάλληλες διαδικασίες για αντιμετώπιση κινδύνων για την ασφάλεια των τροφίμων, ακολουθώντας οδηγίες στο πλαίσιο των εργασιών τους. • Λαμβάνουν τα κατάλληλα μέτρα προστασίας • Είναι ικανοί να εφαρμόζουν διαδικασίες που να προάγουν την ασφάλεια των ατόμων, ακολουθώντας οδηγίες στο πλαίσιο των εργασιών τους. <p>Ικανότητες</p> <ul style="list-style-type: none"> • Λαμβάνουν αποφάσεις σχετικά με την εφαρμογή των κατάλληλων μέτρων προστασίας των ατόμων και των προϊόντων. 			
Προαπαιτούμενα		Συναπαιτούμενα		

<p>Περιεχόμενο Μαθήματος</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Κανονισμοί υγιεινής τροφίμων • Διαχείριση υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων • Κίνδυνοι ασφάλεια τροφίμων • Παράγοντες που επηρεάζουν κοινές ασθένειες στα τρόφιμα • Ακολουθώντας την ροή ενός προϊόντος διατροφής • Σύστημα ασφάλειας τροφίμων - HACCP • Εγκαταστάσεις, εξοπλισμός και σκεύη • Λειτουργίες καθαρισμού και αποστείρωσης • Υγιεινή και διατήρηση του περιβάλλοντος • Αποφυγή ατυχημάτων και διαχείριση τέτοιων περιστατικών • Εκπαίδευση για αντιμετώπιση κινδύνων • Κανονισμοί υγιεινής τροφίμων • Εργαλεία για σχεδιασμό και εφαρμογή του συστήματος HACCP
<p>Μεθοδολογία Διδασκαλίας</p>	<p>Η διδασκαλία του μαθήματος βασίζεται σε διαλέξεις, παρουσιάσεις στην τάξη μέσω ηλεκτρονικού υπολογιστή και βιντεοπροβολέα, και επισκέψεις σε σχετικές εγκαταστάσεις τροφίμων.</p>
<p>Βιβλιογραφία</p>	<p>Ελληνική Βιβλιογραφία</p> <ul style="list-style-type: none"> • Αρβανιτογιάννης, Ι. Σ. (2001). <i>Ασφάλεια τροφίμων: Εφαρμογή της ανάλυσης επικινδυνότητας και κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP) στις βιομηχανίες τροφίμων και ποτών</i>. University Studio Press. ISBN: 9789601209135. • Αλεξανδρόπουλος, Θ. (2004). <i>Θέματα υγιεινής τροφίμων & διατροφής</i>. Εκδόσεις Ίων. ISBN: 960-411-489-1. • Τάκης, Α. (2009). <i>Η ασφάλεια των τροφίμων στο ευρωπαϊκό δίκαιο</i>, 1^η Έκδοση. Αθήνα: Εκδόσεις Σάκκουλα Α.Ε.. ISBN 978-960-445-458-7. • Γαλανός, Ε., Μπαλαμπάνη, Α., Σφαλαγκάκου, Π., και Φισκατώρης, Ε. (1999). <i>Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων: Τεχνικά Επαγγελματικά Εκπαιδευτήρια</i>. ΟΕΔΒ - Τομέας Γεωπονίας, Τροφίμων και Περιβάλλοντος. ISBN: 960-06-0744-3. • Χειλαδάκης, Σ. (2019). <i>Εγχειρίδιο Τεχνικού Μαγειρικής Τέχνης</i>. Επτάλοφος. ISBN: 978-960-93-9474-1. <p>Αγγλική Βιβλιογραφία</p> <ul style="list-style-type: none"> • Hughes, P. (2015). <i>Easy guide to health and safety</i>. 2nd Edition. Routledge Taylor & Francis Group. ISBN: 978-1-138-80834-8. • Meggitt, C. (2003). <i>Food hygiene and safety: A handbook for care practitioners</i>. 2nd Edition. Heneman. ISBN: 0-435-45531-1. • Paster, T. (2007). <i>The HACCP food safety employee manual</i>. John Wiley & Sons, Inc. ISBN: 0-471-78182-7. • Lelieveld, H.L.M, Holah, J., and Napper, D. (2014). <i>Hygiene in Food Processing: Principles and Practice</i>. 2nd Edition. Oxford: Woodhead Publishing. ISBN: 9780857094292. EBSCOhost • Holah, J., Lelieveld, H.L.M., and Domagoj, G. (2016). <i>Handbook of Hygiene Control in the Food Industry</i>. 2nd Edition. Duxford, UK: Woodhead Publishing. ISBN: 9780081001554. EBSCOhost. • Jaime, C. G. (2020). <i>Principles of Food Sanitation</i>. Oakville, ON: Delve Publishing. ISBN: 9781774074343. EBSCOhost.

Αξιολόγηση	<ul style="list-style-type: none">• Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα: 10%• Μελέτη: 20%• Ενδιάμεση Εξέταση: 20%• Τελική γραπτή εξέταση: 50%
Γλώσσα	Ελληνική ή Αγγλική