

20.

Τίτλος Μαθήματος	Υγιεινή Τροφίμων				
Κωδικός Μαθήματος	CBPA274				
Τύπος μαθήματος	Θεωρητικό				
Επίπεδο	Επίπεδο Πτυχίου				
Ετος / Εξάμηνο φοίτησης	2 ^ο Έτος / 3 ^ο Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Κωνσταντίνου Ήβη				
ECTS	4	Διαλέξεις / εβδομάδα	2	Εργαστήρια / εβδομάδα	
Στόχος Μαθήματος	Στόχος του μαθήματος είναι να εξασκήσει τους φοιτητές στις διαδικασίες ασφάλειας των τροφίμων μέσω της ανάλυσης των διάφορων κινδύνων που μπορεί να προκύψουν κατά την επεξεργασία φαγητού. Μέσω του μαθήματος, οι φοιτητές θα μπορέσουν να εφαρμόζουν κανόνες γενικής και προσωπικής υγιεινής. Επίσης θα ευαισθητοποιηθούν σε θέματα σχετικά με τη διαχείριση των απορριμμάτων των τροφίμων.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Με την ολοκλήρωση του μαθήματος, οι φοιτητές/τριες αναμένεται να:</p> <p>Γνώσεις:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Αναλύουν τον τρόπο που οι διάφοροι μικροοργανισμοί αναπτύσσονται στα τρόφιμα [μικροβιολογικά] και λειτουργικά θέματα ασφάλειας τροφίμων σχετικά με τη λειτουργία εγκαταστάσεων επεξεργασίας τροφίμων • Εξηγούν τις ευθύνες για τη σωστή πρακτική ασφάλειας στα τρόφιμα, την ασφαλή χρήση προϊόντων καθαρισμού και πώς να αποθηκεύουν υλικά καθαρισμού σε εγκατάσταση παραγωγής τροφίμων <p>Δεξιότητες:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Επιδίδονται σε εκτίμηση κινδύνων • Εφαρμόζουν μέτρα ελέγχου σχετικά με τη διατήρηση της υγείας και ασφάλειας των τροφίμων και τη διαχείριση απορριμμάτων τροφίμων <p>Ικανότητες:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Συμμορφώνονται με λειτουργικά θέματα σχετικά με τη λειτουργία εγκαταστάσεων επεξεργασίας τροφίμων • Επιβλέπουν διαδικασίες που σχετίζονται με τη ροή των τροφίμων από την παραλαβή, την αποθήκευση και την προετοιμασία. 				

Προαπαιτούμενα	Συναπαιτούμενα
<p>Περιεχόμενο Μαθήματος</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Υγιεινή και ασφάλεια τροφίμων – Εισαγωγή <ul style="list-style-type: none"> ○ Έννοιες υγιεινής και ασφάλειας ○ Σημαντικότητα υγιεινής & ασφάλειας ○ Σχέση υγιεινής και ασφάλειας στον επισιτιστικό τομέα ○ Ευθύνες εργοδοτών/υπαλλήλων για τήρηση υγιεινής και ασφάλειας σε μια επισιτιστική επιχείρηση • Κίνδυνοι τροφίμων – εισαγωγή / ορισμοί <ul style="list-style-type: none"> ○ Κατηγοριοποίηση κινδύνων – Υψηλή, μέτρια χαμηλή επικινδυνότητα ○ Πηγές μόλυνσης τροφίμων ○ Μικρόβια τροφίμων ○ Παράγοντες ανάπτυξης μικροοργανισμών στα τρόφιμα • Βιολογική επιμόλυνση τροφίμων - Τροφικές δηλητηριάσεις <ul style="list-style-type: none"> ○ Κατηγορίες μικροβιολογικών επιμολύνσεων τροφίμων – μακρο και μικρο-βιολογική επιμόλυνση ○ Κατηγορίες τροφικών δηλητηριάσεων ○ Συμπτώματα τροφικών δηλητηριάσεων ○ Πρόληψη τροφικών δηλητηριάσεων • Φυσική και χημική επιμόλυνση τροφίμων <ul style="list-style-type: none"> ○ Φυσική επιμόλυνση – κατηγορίες ○ Χημική επιμόλυνση – κατηγορίες ○ Συμπτώματα φυσικής και χημικής επιμόλυνσης • Υγιεινή εγκαταστάσεων επεξεργασίας τροφίμων <ul style="list-style-type: none"> ○ Σχεδιασμός εγκαταστάσεων ○ Φύλαξη τροφίμων και κατάλληλες εγκαταστάσεις ○ Υγιεινή νερού ○ Καθαριότητα και απολύμανση εγκαταστάσεων • Ασφαλής επεξεργασία και συντήρηση τροφίμων <ul style="list-style-type: none"> ○ Στάδια επεξεργασίας τροφίμων και υγιεινή – παραλαβή/επεξεργασία/συσκευασία/φύλαξη ○ Προσωπική υγιεινή χειριστών τροφίμων και κανόνες ○ Σύστημα HACCP ○ Εκπαίδευση σε θέματα ασφαλούς επεξεργασίας και συντήρησης τροφίμων • Διαχείριση απορριμμάτων τροφίμων <ul style="list-style-type: none"> ○ Τρόποι επεξεργασίας απορριμμάτων τροφίμων ○ Επικινδυνότητα απορριμμάτων τροφίμων για το περιβάλλον ○ Συμβολή των επιχειρήσεων επεξεργασίας τροφίμων στην μείωση των απορριμμάτων τροφίμων

<p>Μεθοδολογία Διδασκαλίας</p>	<p>Το μάθημα περιλαμβάνει διδασκαλία, ασκήσεις στην τάξη, ανάγνωση σχετικών κειμένων και παρουσιάσεις. Χρησιμοποιούνται επίσης ομαδικές εργασίες, εμπειρίες φοιτητών και εκπαιδευτικών και μικρού μήκους ταινίες.</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>. Θεσσαλονίκη: 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. • Χειλαδάκης, Σ. (2019). <i>Εγχειρίδιο Τεχνικού Μαγειρικής Τέχνης</i>. Επτάλοφος. ISBN: 978-960-93-9474-1. • Σημειώσεις KES College <p>Αγγλική Βιβλιογραφία</p> <ul style="list-style-type: none"> • Donaldson, R. L., and Royal Society of health (GB). (2006). <i>Essential food hygiene: Revised edition</i>. 3rd Edition. Great Britain: Royal society of health. ISBN: 0901619167. • Paster, T. (2007). <i>The HACCP food safety employee manual</i>. John Wiley & Sons Inc. ISBN: 0-471-78182-7. • Dillon, M. (2001). <i>How to HACCP: A management guide</i>. 3rd Edition. M.D. Associates. ISBN: 1-900134-12-8. • Meggitt, C (2003). <i>Food hygiene and safety: A handbook for care practitioners</i>. 2nd Edition. Heneman. ISBN: 978-0435455316. • Trickett, J. (2001). <i>The prevention of food poisoning</i>. Nelson Thornes. ISBN: 0-7487-5893-3. • 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. • KES College handouts.
<p>Αξιολόγηση</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Παρουσία και συμμετοχή στο μάθημα: 10% • Ασκήσεις: 20% • Ενδιάμεση εξέταση: 20% • Τελική γραπτή εξέταση: 50%
<p>Γλώσσα</p>	<p>Ελληνική ή Αγγλική</p>