



Ευρωπαϊκή Ένωση  
Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο



Κυπριακή Δημοκρατία



Διαρθρωτικό Ταμείο  
της Ευρωπαϊκής Ένωσης στην Κύπρο

Η δράση υλοποιείται στο πλαίσιο του Έργου "Ανάπτυξη της Τεχνικής και Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης".  
Το Έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο της Ε.Ε. και την Κυπριακή Δημοκρατία.



ΜΕΚ  
ΜΕΤΑΦΡΑΣΗ

Δημόσια Σχολή Ανώτερης Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης  
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΜΕΣΗΣ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ  
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ, ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ, ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΝΕΟΛΑΙΑΣ

Τίτλος Μαθήματος	<b>ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ</b>				
Κωδικός Μαθήματος	<b>COOK0101</b>				
Τύπος Μαθήματος	Υποχρεωτικό, Θεωρητικό				
Επίπεδο	Επίπεδο 5 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων				
Έτος / Εξάμηνο Φοίτησης	1 <sup>ο</sup> Έτος, Α΄ ή Β΄ Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Αυγή Νικολάου				
ECTS	3	Διαλέξεις / Εβδομάδα	2	Εργαστήρια / Εβδομάδα	
Στόχος Μαθήματος	Το μάθημα αποσκοπεί στην απόκτηση βασικών γνώσεων και δεξιοτήτων στην υγιεινή των τροφίμων και στην ορθή διαχείρισή τους σε ένα εστιατόριο. Επίσης, οι σπουδαστές/στρίες θα αναπτύξουν την ικανότητα της ορθής εφαρμογής των γνώσεων και των δεξιοτήτων που θα αποκτήσουν σε ένα εργασιακό περιβάλλον.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Οι σπουδαστές/στρίες θα είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Περιγράφουν τη σημασία της υγιεινής των τροφίμων.</li> <li>• Κατανοούν τη σημασία της ατομικής υγιεινής επεξηγούν τις πρόνοιες της νομοθεσίας που διέπουν την ατομική υγιεινή των υπαλλήλων των επισιτιστικών μονάδων.</li> <li>• Κατανοούν τη σημασία της καθαριότητας για το προσωπικό, την επιχείρηση και τους πελάτες.</li> <li>• Αξιολογούν την υγιεινή κατάσταση του κτιρίου, του εργαστηρίου και γενικά του χώρου εργασίας</li> <li>• Διαχωρίζουν την απολύμανση από την αποστείρωση κατά την καθαριότητα του εξοπλισμού και να περιγράφουν τον τρόπο διαχείρισης των σκουβάλων.</li> <li>• Αναλύουν τις αιτίες, τα γενικά συμπτώματα και τους τύπους της τροφικής δηλητηρίασης.</li> <li>• Αναφέρουν τις κατηγορίες μικροοργανισμών, τα χαρακτηριστικά των βακτηρίων και τους παράγοντες που συμβάλλουν στον πολλαπλασιασμό τους και να εισηγούνται τρόπους αποφυγής βακτηριακών τροφικών μολύνσεων.</li> <li>• Περιγράφουν τους τρόπους μόλυνσης των τροφών και τις συνθήκες που ευνοούν την ανάπτυξη και τον πολλαπλασιασμό των πιο πάνω οργανισμών.</li> </ul>				

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Διακρίνουν τις κατηγορίες των τροφών υψηλού κινδύνου και να εισηγούνται ενδεδειγμένους τρόπους διαχείρισης και αποθήκευσης των τροφών υψηλού κινδύνου.</li> <li>• Διακρίνουν τη σημασία του υγιεινού μαγειρέματος και τη συμβολή της θερμοκρασίας στην ανάπτυξη των μικροβίων.</li> <li>• Επισημαίνουν και αναλύουν κινδύνους μικροβιακής επιμόλυνσης.</li> </ul>		
Προαπαιτούμενα	Δεν ισχύει	Συναπαιτούμενα	Δεν ισχύει
Περιεχόμενο Μαθήματος	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Εισαγωγή στην Υγιεινή</li> <li>• Υγιεινή του Ατόμου</li> <li>• Υγιεινή του Χώρου Εργασίας</li> <li>• Υγιεινή των Τροφίμων - Τροφικές Δηλητηριάσεις</li> <li>• Βακτήρια, Παράσιτα και Ιοί που ευθύνονται για τις Τροφικές Δηλητηριάσεις <ul style="list-style-type: none"> <li>• Συνθήκες Ανάπτυξης Μικροοργανισμών στα Τρόφιμα</li> </ul> </li> <li>• Φορείς Μικροβίων</li> <li>• Τροφές Υψηλού και Χαμηλού Κινδύνου</li> <li>• Πρόληψη Τροφικής Δηλητηρίασης</li> <li>• Μικροβιολογία/Βιοτεχνολογία Τροφίμων <ul style="list-style-type: none"> <li>• Σημαντικοί Μικροοργανισμοί για την Τεχνολογία Τροφίμων <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Παθογόνοι</li> <li>▪ Αλλοιογόνοι</li> <li>▪ Ωφέλιμοι</li> </ul> </li> <li>• Μικροβιακές Ζυμώσεις Τροφίμων</li> <li>• Διεργασίες Τροφίμων και Μηχανική. <ul style="list-style-type: none"> <li>○ Αξιολόγηση Κινδύνου, Επιβλαβείς Ενώσεις σε Τρόφιμα, Ασφάλεια Τροφίμων, HACCP.</li> </ul> </li> </ul> </li> </ul>		
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	<p>Το διδακτικό προσωπικό επιλέγει μία ή περισσότερες από τις παρακάτω μεθόδους διδασκαλίας για την επίτευξη των προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων του μαθήματος (χωρίς να περιορίζεται σε αυτές): διαλέξεις, επίδειξη, συζήτηση, σχέδια δράσης, μικρο-διδασκαλία, εξωσχολικές διδακτικές δραστηριότητες με τη μέθοδο του project, μέθοδο της ανεστραμμένης τάξης, περιπτωσιολογικές μελέτες, συνθετικές εργασίες, διερευνητική μέθοδο, εκπαιδευτικές επισκέψεις, παρουσιάσεις επισκεπτών, βιωματική μέθοδο στον χώρο εργασίας, εκμάθηση με πολυμέσα ηλεκτρονικής τεχνολογίας/ψηφιακές ικανότητες – ψηφιακή εκμάθηση/διδασκαλία, συνεντεύξεις με ειδικούς κλπ.</p>		



Ευρωπαϊκή Ένωση  
Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο



Κυπριακή Δημοκρατία



Διαρθρωτικό Ταμείο  
της Ευρωπαϊκής Ένωσης στην Κύπρο

Η δράση υλοποιείται στο πλαίσιο του Έργου "Ανάπτυξη της Τεχνικής και Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης".  
Το Έργο συγχρηματοδοτείται από το Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο της Ε.Ε. και την Κυπριακή Δημοκρατία.



Δημόσια Σχολή Ανώτερης Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης  
ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΜΕΣΗΣ ΤΕΧΝΙΚΗΣ ΚΑΙ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗΣ ΚΑΙ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ  
ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΠΑΙΔΕΙΑΣ, ΠΟΛΙΤΙΣΜΟΥ, ΑΘΛΗΤΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΝΕΟΛΑΙΑΣ

Βιβλιογραφία	Τσάκνης, Γ. Ποιότητα και ασφάλεια τροφίμων και ποτών. Αθήνα: Τζιόλα. 9789604187812. Πρότυπο/Νομοθεσία Κυπριακών Υγειονομικών Υπηρεσιών Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων, Υπουργείο Παιδείας και Θρησκευμάτων.
Αξιολόγηση	Συμμετοχή / Παρουσία: 10% Εργασίες / Projects (Ομαδικές ή Ατομικές): 0% - 50% Μεσοπρόθεσμη Γραπτή Εξέταση: 0% - 30% Τελική Γραπτή Εξέταση: 40% Τελική Διεπιστημονική Εργασία/Παρουσίαση (Ομαδική ή Ατομική): 0% - 50%
Γλώσσα	Ελληνική