

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.

ΜΕΤΕΚ
ΜΕΤΑΦΕΡΑ ΗΜΕΤΟΥΣ

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

Τίτλος Μαθήματος	ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ				
Κωδικός Μαθήματος	COOK0303				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό, Θεωρητικό				
Επίπεδο	Επίπεδο 5 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	2 ^ο Έτος, Γ' ή Δ' Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Δημήτρης Κούκλος				
ECTS	3	Διαλέξεις / Εβδομάδα	2	Εργαστήρια / Εβδομάδα	
Στόχος Μαθήματος	<p>Το μάθημα παρουσιάζει τις βασικές έννοιες και αρχές που διέπουν την ανάπτυξη και την εφαρμογή των διεθνών προτύπων διαχείρισης της ποιότητας. Οι σπουδαστές/ στριες θα έχουν την ευκαιρία να γνωρίσουν τα διάφορα συστήματα και πρότυπα ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων. Το μάθημα παρέχει τις βάσεις για την ορθολογική ανάπτυξη, εφαρμογή και διαχείριση του συστήματος HACCP. Επίσης, οι σπουδαστές/στριες εισάγονται στις βασικές έννοιες των προτύπων ISO 9000, ISO 14001 και OSHAS 18001.</p>				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι σπουδαστές/στριες είναι σε θέση να:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ορίζουν την έννοια της διαχείρισης ποιότητας 2. Κατανοούν τα είδη συστημάτων ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων 3. Περιγράφουν τις σύγχρονες τάσεις 4. Επεξηγούν και κατανοούν τα διάφορα διεθνή πρότυπα 5. Αναγνωρίζουν τη συμβολή του HACCP στην ασφάλεια και την υγιεινή των τροφίμων 6. Επεξηγούν το HACCP ως σύστημα 7. Γνωρίζουν τα στάδια του HACCP 8. Ορίζουν τα κρίσιμα όρια και συστήματα παρακολούθησης του HACCP 9. Καταγράφουν και διατηρούν αρχεία HACCP 10. Αξιολογούν και επιθεωρούν το πρόγραμμα. 11. Επεξηγούν τη διαχείριση ολικής ποιότητας (TQM) 12. Αναλύουν τις σύγχρονες φιλοσοφίες διαχείρισης της ποιότητας 13. Αναφέρουν τις αρχές διαχείρισης της ποιότητας βάσει του ISO 9000 14. Ορίζουν, διευκρινίζουν και αναλύουν τις διεργασίες των Συστημάτων Ποιότητας 15. Επεξηγούν την έννοια του συστήματος ISO 9001:2015 16. Αναλύουν την έννοια του προτύπου ISO 14001 17. Αναλύουν τις βασικές αρχές του προτύπου OSHAS 18001 18. Επεξηγούν την εξέλιξη του προτύπου OSHAS 18001 19. Αναγνωρίζουν τον ρόλο των οργανισμών πιστοποίησης 20. Αξιολογούν κινδύνους στον χώρο εργασίας. 				



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 ΔΙΔΑΚΤΙΚΩΝ ΒΙΒΛΙΩΝ

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

Προαπαιτούμενα	Δεν ισχύει	Συναπαιτούμενα	Δεν ισχύει
Περιεχόμενο Μαθήματος	<p>Η Ορολογία της Ποιότητας και τα Είδη Συστημάτων Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων</p> <ul style="list-style-type: none"> Εξέλιξη Συστήματος Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων Σύγχρονες Τάσεις Ποιότητα, Έλεγχος και Διασφάλιση Ποιότητας, Διαχείριση Ποιότητας, Συστήματα Ποιότητας <ul style="list-style-type: none"> Συστήματα HACCP, ISO 22000, ISO 9001:2000, ISO 15161:2001, ISO 22000:2015, ISO 14001, BRC, IFS, EurepGAP. <p>HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> Το HACCP ως Σύστημα Σχέση μεταξύ GMP/GHP και HACCP Κίνδυνοι Τροφίμων Στάδια HACCP Ανάλυση Κινδύνων Προσδιορισμός CCPs Προσδιορισμός Κρίσιμων Ορίων Συστήματα Παρακολούθησης Διορθωτικές Ενέργειες Προγράμματα Επαλήθευσης Καταγραφή και Διατήρηση Αρχείων Διαχείριση Συστήματος HACCP Στρατηγική Εφαρμογής Διατήρηση Συστήματος Επιθεώρηση Προγράμματος. <p>Πιστοποιήσεις</p> <ul style="list-style-type: none"> BRC Kosher IFS Hallal <p>Διαχείριση Ολικής Ποιότητας (TQM)</p> <ul style="list-style-type: none"> Εισαγωγή / Βασικές Αρχές Εφαρμογής Προτύπου. <p>Διασφάλιση Ποιότητας κατά ISO 9000</p> <ul style="list-style-type: none"> Εισαγωγή / Βασικές Αρχές Εφαρμογής Προτύπου. <p>Διασφάλιση Ποιότητας κατά ISO 14001</p> <ul style="list-style-type: none"> Εισαγωγή / Βασικές Αρχές Εφαρμογής Προτύπου. <p>OSHAS18001</p> <ul style="list-style-type: none"> Εισαγωγή / Βασικές Αρχές Εφαρμογής Προτύπου. 		
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</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.



ΜΕΚ
ΜΕΤΑΦΡΑΣΗ ΑΠΟ ΑΡΧΕΤΥΠΟ

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

	<p>ανεστραμμένης τάξης, περιπτώσιολογικές 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>
Βιβλιογραφία	<p>Τσάκνης, Γ. Ποιότητα και ασφάλεια τροφίμων και ποτών. Αθήνα: Τζιόλα. 9789604187812.</p> <p>Γιάννης Ζαμπετάκης, Νίκος Γδοντέλης, HAACP Από το Η έως το Ρ, PI Publishing, ISBN: 978-9608767867</p> <p>Μύρων Ζαβλανός, Η Ποιότητα στις Παρεχόμενες Υπηρεσίες και τα Προϊόντα, Εκδόσεις Σταμούλης, ISBN 960-351-659-7</p>
Αξιολόγηση	<p>Συμμετοχή / Παρουσία: 10%</p> <p>Εργασίες / Projects (Ομαδικές ή Ατομικές): 0% - 50%</p> <p>Μεσοπρόθεσμη Γραπτή Εξέταση: 0% - 30%</p> <p>Τελική Γραπτή Εξέταση: 40%</p> <p>Τελική Διεπιστημονική Εργασία/Παρουσίαση (Ομαδική ή Ατομική): 0% - 50%</p>
Γλώσσα	Ελληνική