

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 ΝΕΟΛΟΙΑΣ

Τίτλος Μαθήματος	ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΡΟΦΙΜΩΝ				
Κωδικός Μαθήματος	COOK0101				
Τύπος Μαθήματος	Υποχρεωτικό, Θεωρητικό				
Επίπεδο	Επίπεδο 5 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων				
Έτος / Εξάμηνο Φοίτησης	1 ^ο Έτος, Α΄ ή Β΄ Εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	Ευριπίδης Σάββα				
ECTS	3	Διαλέξεις / Εβδομάδα	2	Εργαστήρια / Εβδομάδα	
Στόχος Μαθήματος	<p>Το μάθημα εισάγει τους σπουδαστές στις καλές πρακτικές υγιεινής των τροφίμων. Οι σπουδαστές, θα αναπτύξουν την ικανότητα να εφαρμόζουν τις σωστές διαδικασίες διαχείρισης των πρώτων υλών, της παραγωγής, αποθήκευσης και παράθεσης των τελικών προϊόντων. Το μάθημα εμβαθύνει στο ρόλο και τη σημαντικότητα της καθαριότητας, της απολύμανσης και αποστείρωσης του επαγγελματία, του εξοπλισμού και του εργασιακού χώρου. Τέλος οι σπουδαστές θα αναλύσουν τους τρόπους και τις συνθήκες που ευνοούν τη μικροβιακή μόλυνση των τροφών, την ανάπτυξη και τον πολλαπλασιασμό των μικρο-οργανισμών καθώς επίσης και τις τροφικές δηλητηριάσεις.</p>				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	<p>Οι σπουδαστές/στριες θα είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Εφαρμόζουν καλές πρακτικές καθαριότητας, απολύμανσης και αποστείρωσης του προσωπικού, του εξοπλισμού και του κτιρίου βάσει νομοθεσίας, • Αναφέρουν τις κατηγορίες μικροοργανισμών, τα χαρακτηριστικά των βακτηρίων και τους παράγοντες που συμβάλλουν στον πολλαπλασιασμό τους, • Αναλύουν τους τρόπους μικροβιακής μόλυνσης των τροφών και τις συνθήκες που ευνοούν την ανάπτυξη και τον πολλαπλασιασμό των μικρο-οργανισμών, 				
Προαπαιτούμενα	Δεν ισχύει	Συναπαιτούμενα	Δεν ισχύει		
Περιεχόμενο Μαθήματος	<ul style="list-style-type: none"> • Εισαγωγή στην Υγιεινή • Υγιεινή του Ατόμου • Υγιεινή του Εξοπλισμού και του Χώρου Εργασίας 				

	<ul style="list-style-type: none"> • Υγιεινή των Τροφίμων - Τροφικές Δηλητηριάσεις • Βακτήρια, Παράσιτα και Ιοί που ευθύνονται για τις Τροφικές Δηλητηριάσεις • Συνθήκες Ανάπτυξης Μικροοργανισμών στα Τρόφιμα • Φορείς Μικροβίων • Τροφές Υψηλού και Χαμηλού Κινδύνου • Πρόληψη Τροφικής Δηλητηρίασης • Μικροβιολογία/Βιοτεχνολογία Τροφίμων <ul style="list-style-type: none"> • Σημαντικοί Μικροοργανισμοί για την Τεχνολογία Τροφίμων <ul style="list-style-type: none"> ▪ Παθογόνοι ▪ Αλλοιογόνοι ▪ Ωφέλιμοι • Μικροβιακές Ζυμώσεις Τροφίμων ○ Αξιολόγηση Κινδύνου, Επιβλαβείς Ενώσεις σε Τρόφιμα, Ασφάλεια Τροφίμων, HACCP.
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>
Βιβλιογραφία	<p>Τσάκνης, Γ. Ποιότητα και ασφάλεια τροφίμων και ποτών. Αθήνα: Τζιόλα. 9789604187812.</p> <p>Πρότυπο/Νομοθεσία Κυπριακών Υγειονομικών Υπηρεσιών</p> <p>Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων, Υπουργείο Παιδείας και Θρησκευμάτων.</p>
Αξιολόγηση	<p>Συμμετοχή / Παρουσία: 10%</p> <p>Εργασίες / Projects (Ομάδα ή Ατομική): 0% - 50%</p> <p>Μεσοπρόθεσμη Εξέταση: 0% - 30%</p> <p>Τελική Εξέταση: 0% - 40%</p> <p>Τελική Διεπιστημονική Εργασία/Παρουσίαση (Ομαδική ή Ατομική): 0% - 50%</p>
Γλώσσα	Ελληνική