

Ευρωπαϊκή Ένωση
Ευρωπαϊκό Κοινωνικό Ταμείο

Κυπριακή Δημοκρατία

Διορθρωτικό 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
ΜΕΤΑΜΟΡΦΩΣΗ ΚΑΙ ΠΡΟΤΥΠΑ

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 | Βαρβάρα Αντωνίου | | | | |
| ECTS | 3 | Διαλέξεις / εβδομάδα | 2 | Εργαστήρια / εβδομάδα | |
| Στόχος Μαθήματος | 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, πιστοποιήσεις και πρότυπα ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων. Το μάθημα παρέχει τις βάσεις για την ορθολογική ανάπτυξη, εφαρμογή και διαχείριση του συστήματος HACCP. | | | | |
| Μαθησιακά Αποτελέσματα | <p>Με την ολοκλήρωση του μαθήματος οι σπουδαστές/στριες είναι σε θέση να:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Εφαρμόζουν το HACCP στο εστιατόριο ως σύστημα ασφάλειας τροφίμων, • Επεξηγούν τα βασικά είδη συστημάτων ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων, • Γνωρίζουν τα διάφορα διεθνή πρότυπα. | | | | |
| Προαπαιτούμενα | Δεν ισχύει | Συναπαιτούμενα | Δεν ισχύει | | |
| Περιεχόμενο Μαθήματος | <p>Η Ορολογία της Ποιότητας και τα Είδη Συστημάτων Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων</p> <p>HACCP</p> <ul style="list-style-type: none"> • Το HACCP ως Σύστημα • Κίνδυνοι Τροφίμων • Στάδια HACCP • Ανάλυση Κινδύνων • Προσδιορισμός Κρίσιμων Ορίων • Συστήματα Παρακολούθησης • Διορθωτικές Ενέργειες • Προγράμματα Επαλήθευσης | | | | |

| | |
|-------------------------|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Καταγραφή και Διατήρηση Αρχείων • 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 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>Πρότυπο/Νομοθεσία Κυπριακών Υγειονομικών Υπηρεσιών</p> <p>Γιάννης Ζαμπετάκης, Νίκος Γδοντέλης, HAACP Από το H έως το P, 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 (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 |