

Τίτλος Μαθήματος	Υγιεινή, Διατροφή και Ασφάλεια Τροφίμων				
Κωδικός Μαθήματος	CGMT-102				
Τύπος μαθήματος	Υποχρεωτικό				
Επίπεδο	Δίπλωμα				
Έτος / Εξάμηνο φοίτησης	1 ^{ος} χρόνος / 1 ^ο εξάμηνο				
Όνομα Διδάσκοντα	TBA				
ECTS	5	Διαλέξεις / εβδομάδα	3	Εργαστήρια / εβδομάδα	Δ/Ε
Στόχος Μαθήματος	Στόχος του μαθήματος είναι να μελετήσει τα θρεπτικά συστατικά που υπάρχουν στα τρόφιμα, όπως είναι οι πρωτεΐνες, οι βιταμίνες και οι υδατάνθρακες. Καθώς επίσης και τη προσωπική υγιεινή του μάγειρα, τη τροφική δηλητηρίαση, τον υγειονομικό έλεγχο και τη νομοθεσία σχετικά με τον χειριστή τροφίμων και τις εγκαταστάσεις τροφίμων.				
Μαθησιακά Αποτελέσματα	Με την ολοκλήρωση του μαθήματος, οι φοιτητές αναμένονται: • να είναι σε θέση να αναγνωρίζουν τα θρεπτικά συστατικά και τη λειτουργία τους • να είναι σε θέση να αξιολογούν τη θρεπτική και ισορροπημένη διατροφή • να είναι σε θέση να εντοπίζουν τα τρόφιμα κινδύνου και να αποφεύγουν την τροφική δηλητηρίαση • να είναι σε θέση να εργαστούν με ασφαλείς τρόπους υγιεινής • να είναι σε θέση να προσδιορίσουν όλους τους κινδύνους πριν από έναν υγειονομικό έλεγχο • να εργάζονται βάσει του νόμου του HACCP				
Προαπαιτούμενα	Κανένα	Συναπαιτούμενα	Κανένα		
Περιεχόμενο Μαθήματος	Διατροφή: Ορισμός, τα θρεπτικά συστατικά, πρωτεΐνη, υδατάνθρακες, μεταλλικά στοιχεία, βιταμίνες, λίπος, ζάχαρη και δίαιτα, ισορροπία διατροφή, υποσιτισμός, Υποδιατροφή, έξι ομάδες τροφίμων Πέψη, το σύστημα χώνευσης, διαιτητική ενέργεια, μεταβολισμός. Παροχή τροφίμων για διαφορετικές ανάγκες: ομάδες ανθρώπων, διαφορετικές ανάγκες με βάση την υγεία, τη θρησκεία, την εργασία, την άσκηση και το φύλο. Τρόφιμα και επιστήμη των τροφίμων: ανάλυση των θρεπτικών συστατικών σε διάφορους τύπους τροφίμων, ισορροπία διατροφή συνδυάζοντας τα τρόφιμα από διαφορετικές ομάδες. Πρακτική προετοιμασία τροφίμων: συνδυασμός τροφίμων, μέθοδοι παραγωγής, μέθοδοι μαγειρικής, διατηρώντας τα θρεπτικά συστατικά στα τρόφιμα, παρουσίαση των τροφίμων.				

	Υγιεινή: κίνδυνοι μόλυνσης, υγιεινή των τροφίμων, προσωπική υγιεινή, βακτήρια – σαλμονέλα, σταφυλόκοκκος aureus, νόμος για την ασφάλεια των τροφίμων, κανονισμός για την υγιεινή των τροφίμων.			
Μεθοδολογία Διδασκαλίας	Το μάθημα παραδίδεται μέσω διαλέξεων, συζητήσεων, εργασιών, παρουσιάσεων, μελετών και εργαστηριακών εφαρμογών.			
Βιβλιογραφία	Υποχρεωτικό βιβλίο: ΠΟΙΟΤΗΤΑ & ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ & ΠΟΤΩΝ ISBN: 978-960-418-781-2 ΕΚΔΟΣΗ: 1η Έκδοση ΕΤΟΣ ΕΚΔΟΣΗΣ: 2018 Συγγραφέας/είς:Τσάκνης Ιωάννης			
Αξιολόγηση		50 %	Τελική Εξέταση	
		0 – 40 %	Ενδιάμεση Εξέταση / Εργασίες / Ερωτηματολόγια	
		0 – 30 %	Συμμετοχή στα Εργαστήρια	
		0 – 20 %	Κατ’οικόν Εργασίες	
		0 – 10 %	Παρουσία στην τάξη & Συμμετοχή	
Γλώσσα	Ελληνικά			
ECTS Allocation	Estimated student’s work time distribution in hours:			
	Contact hours		Student’s private time	
	Lecture	36	Private study	64
	Mid-Term Test	1	Homework / Assignments / Projects	20
	Final Exam	2	Test preparation	9
			Final Exam Preparation	18