



ΕΛΛΗΝΙΚΗ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑ

Εθνικόν και Καποδιστριακόν
Πανεπιστήμιον Αθηνών

— ΙΔΡΥΘΕΝ ΤΟ 1837 —



Καινοτομία Τροφίμων και Πειτουργικά Τρόφιμα

Copyright 2018

1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Το Κέντρο Επιμόρφωσης και Δια Βίου Μάθησης του Ε.Κ.Π.Α. σας καλωσορίζει στο Πρόγραμμα Συμπληρωματικής εξ Αποστάσεως Εκπαίδευσης και συγκεκριμένα πρόγραμμα επαγγελματικής επιμόρφωσης και κατάρτισης με τίτλο «**Καινοτομία Τροφίμων και Λειτουργικά Τρόφιμα**».

Η ανάγκη συνεχούς επιμόρφωσης και πιστοποίησης επαγγελματικών δεξιοτήτων οδήγησε το Κέντρο Επιμόρφωσης και Δια Βίου Μάθησης του Εθνικού και Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών στο σχεδιασμό των πρωτοποριακών αυτών Προγραμμάτων Επαγγελματικής Επιμόρφωσης και Κατάρτισης, με γνώμονα τη **διασύνδεση της θεωρητικής με την πρακτική γνώση**, αναπτύσσοντας κυρίως, την εφαρμοσμένη διάσταση των επιστημών στα αντίστοιχα επαγγελματικά πεδία.

Η ανάπτυξη των προγραμμάτων στηρίχτηκε κυρίως:

- ▶ στην **εμπειρία του Ε.Κ.Π.Α.** από πιλοτικά προγράμματα, τα οποία αποτέλεσαν το εφαλτήριο για τη δημιουργία των Προγραμμάτων Επαγγελματικής Επιμόρφωσης και Κατάρτισης,
- ▶ στη **γνώση των καθηγητών του**, αλλιά και καθηγητών άλλων Εκπαιδευτικών Ιδρυμάτων,
- ▶ στην **πρακτική εμπειρία** ειδικευμένων επιστημόνων διεθνούς κύρους,
- ▶ στην **άρτια και σύγχρονη υλικοτεχνική υποδομή** του Ιδρύματος.

Ο σχεδιασμός των προγραμμάτων έγινε με γνώμονα τη δυνατότητα αναγνώρισης και μεταφοράς πιστωτικών μονάδων, με βάση το Ευρωπαϊκό σύστημα μεταφοράς πιστωτικών μονάδων ECVET.

Στη συνέχεια, σας παρουσιάζουμε αναλυτικά το πρόγραμμα σπουδών για το πρόγραμμα επαγγελματικής επιμόρφωσης και κατάρτισης: «**Καινοτομία Τροφίμων και Λειτουργικά Τρόφιμα**», τις προϋποθέσεις συμμετοχής σας σε αυτό, καθώς και όλες τις λεπτομέρειες που πιστεύουμε ότι είναι χρήσιμες, για να έχετε μια ολοκληρωμένη εικόνα του προγράμματος.

2. ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ DQS DIN EN ISO 9001:2008 - ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΣΗ ISO 9001:2015 & BS ISO 29990:2010

Το Πρόγραμμα Συμπληρωματικής εξ Αποστάσεως Εκπαίδευσης (e-learning) του Κέντρου Επιμόρφωσης και Δια Βίου Μάθησης (Κ.Ε.ΔΙ.ΒΙ.Μ.) του Εθνικού και Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών (Ε.Κ.Π.Α.), από τον **Ιούλιο του 2008**, και μετά από σχετική αξιολόγησή του από τον Ελληνικό Οργανισμό Τυποποίησης (ΕΛ.Ο.Τ.), διαθέτει Πιστοποίηση Διαχείρισης Συστήματος Ποιότητας, σύμφωνα με το πρότυπο ΕΛΟΤ EN ISO 9001:2008. Τον **Απρίλιο του 2012** το πρόγραμμα πιστοποιήθηκε από το Φορέα Πιστοποίησης **DQS** σύμφωνα με το πρότυπο **DIN EN ISO 9001:2008**. Από τον Μάιο του 2018 το Πρόγραμμα Συμπληρωματικής Εξ αποστάσεως Εκπαίδευσης (e-learning) διαθέτει Πιστοποίηση Διαχείρισης Συστήματος Ποιότητας κατά τα πρότυπα **ISO 9001:2015 & BS ISO 29990:2010**.

Το Συμπληρωματικής εξ Αποστάσεως Εκπαίδευσης (e-learning) διαθέτει επίσης Πιστοποιητικό Συστήματος Διαχείρισης Ποιότητας από το **Διεθνές Δίκτυο Πιστοποίησης (IQNET - International Certification Network)** το οποίο παρέχει ένα διεθνές διαβατήριο σε παγκόσμια αναγνώριση και πρόσβαση στις αγορές. (Πιστοποιητικό IQNET ISO 9001:2008).

3. ΣΥΣΤΗΜΑ ΜΕΤΑΦΟΡΑΣ ΠΙΣΤΩΤΙΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ ECVET

Το ECVET (European Credit System for Vocational Education and Training) είναι το Ευρωπαϊκό Σύστημα Μεταφοράς Πιστωτικών Μονάδων στην επαγγελματική εκπαίδευση και κατάρτιση. Εισήχθη το 2009 με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2009/C 155/2. Το ECVET αποτελεί ένα τεχνικό πλαίσιο για τη μεταφορά, την αναγνώριση και τη συσσώρευση των μαθησιακών αποτελεσμάτων ενός προσώπου με σκοπό την απόκτηση επαγγελματικού προσόντος.

Η εφαρμογή του ECVET στο Κέντρο e-learning περιλαμβάνει:

- **Την περιγραφή των τίτλων σπουδών σε ενότητες μαθησιακών αποτελεσμάτων με την απόδοση βαθμών ECVET.**

Δομικό συστατικό του ECVET είναι η περιγραφή των προγραμμάτων σε ενότητες μαθησιακών αποτελεσμάτων, όπου κάθε ενότητα περιλαμβάνει συγκεκριμένες γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες που θα πρέπει να κατακτήσει ο εκπαιδευόμενος. Η κατάκτηση των μαθησιακών αποτελεσμάτων κάθε ενότητας αξιολογείται μέσω κατάλληλων ασκήσεων αξιολόγησης.

- **Τη διαδικασία μεταφοράς και συσσώρευσης πιστωτικών μονάδων.**

Σε κάθε ενότητα μαθησιακών αποτελεσμάτων αποδίδονται βαθμοί ECVET, με βάση τον εκτιμώμενο χρόνο ενασχόλησης του σπουδαστή με τα προγράμματα επαγγελματικής επιμόρφωσης και κατάρτισης. Η χρήση των πιστωτικών βαθμών ECVET επιτρέπει την αναγνώριση, μεταφορά και συσσώρευση πιστωτικών μονάδων μεταξύ προγραμμάτων από διαφορετικά εκπαιδευτικά κέντρα. Πρακτικά αυτό σημαίνει ότι οι σπουδαστές του Κέντρου, θα μπορούν να αναγνωρίσουν μαθήματα που έχουν ολοκληρώσει στα πλαίσια των προγραμμάτων επιμόρφωσης και εξειδίκευσης. Η αναγνώριση μαθημάτων προϋποθέτει τη σύναψη διμερών συμφωνιών μεταξύ του Κέντρου e-learning και εκπαιδευτικών φορέων του εξωτερικού. Οι συμφωνίες ECVET που αφορούν την αναγνώριση και μεταφορά μαθημάτων θα ανακοινώνονται στην ιστοσελίδα του Κέντρου.

- **Το συμπλήρωμα πιστοποιητικού Europass.**

Το συμπλήρωμα πιστοποιητικού Europass είναι ένα έγγραφο που συνοδεύει το πιστοποιητικό επιμόρφωσης που απονέμεται με την ολοκλήρωση του προγράμματος και το οποίο περιγράφει αναλυτικά το πρόγραμμα επαγγελματικής επιμόρφωσης και κατάρτισης (μαθήματα, διάρκεια, βαθμοί ECVET, προϋποθέσεις εισαγωγής, διαδικασία αξιολόγησης). Το συμπλήρωμα πιστοποιητικού Europass συμβάλει στην αξία του χορηγούμενου πιστοποιητικού και μπορεί να χρησιμοποιηθεί από τους απόφοιτους για την εύρεση εργασίας ή τη συνέχιση των σπουδών τους.

4. ΣΚΟΠΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

Το νέο πρόγραμμα που προτείνεται στοχεύει στην κατάρτιση των επιστημόνων και των στελεχών της βιομηχανίας τροφίμων και ποτών σχετικά με τη νομοθεσία των λειτουργικών τροφίμων, τη δράση των λειτουργικών τους συστατικών και τη συσχέτιση τους με την διατήρηση της καλής υγείας των καταναλωτών. Επιπλέον παρουσιάζονται οι νέες τάσεις της βιομηχανίας τροφίμων και ποτών σχετικά με την παραγωγή νέων λειτουργικών προϊόντων και περιγράφονται πρόσφατα παραδείγματα λειτουργικών τροφίμων και ποτών (case studies).

Επίσης, το νέο αυτό πρόγραμμα αποσκοπεί στο να περιγράψει με πρακτική προσέγγιση τις κατευθυντήριες γραμμές για την ανάπτυξη ενός νέου λειτουργικού προϊόντος. Το νέο αυτό πρόγραμμα δίνει τη δυνατότητα στους εκπαιδευόμενους να εφοδιαστούν με τις απαραίτητες γνώσεις-εργαλεία προκειμένου να σχεδιάσουν όλη τη διαδικασία παραγωγής ενός λειτουργικού τροφίμου/ποτού από την αρχική ιδέα (concept) μέχρι την έγκριση του ισχυρισμού υγείας του τελικού προϊόντος (health claim).

5. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΥΠΟΨΗΦΙΩΝ ΠΟΥ ΓΙΝΟΝΤΑΙ ΔΕΚΤΟΙ ΣΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ - ΤΡΟΠΟΣ ΕΝΤΑΞΗΣ

Η έναρξη του Προγράμματος γίνεται με δημόσια αναγγελία (τόσο στον Τύπο, όσο και στο Διαδίκτυο), όπου καθορίζονται οι διαδικασίες που απαιτούνται για την ένταξη του ενδιαφερόμενου στο Πρόγραμμα.

Αίτηση συμμετοχής μπορούν να υποβάλλουν:

- ▶ **απόφοιτοι ΑΕΙ και ΑΤΕΙ της ημεδαπής και της αλλοδαπής**
- ▶ **απόφοιτοι δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης**

Η αίτηση συμμετοχής υποβάλλεται ηλεκτρονικά, μέσω της ιστοσελίδας <https://elearn.elke.uoa.gr>.

6. ΤΟ ΧΟΡΗΓΟΥΜΕΝΟ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ

Η επιτυχής ολοκλήρωση των **τριών (3) θεματικών ενοτήτων** που περιλαμβάνει το συγκεκριμένο πρόγραμμα επαγγελματικής επιμόρφωσης και κατάρτισης, οδηγεί στη χορήγηση **Πιστοποιητικού Επιμόρφωσης** για το πρόγραμμα επαγγελματικής επιμόρφωσης και κατάρτισης «**Καινοτομία Τροφίμων και Λειτουργικά Τρόφιμα**» συνοδευόμενου από το Συμπλήρωμα Πιστοποιητικού Europass.

7. ΧΡΟΝΙΚΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ, ΒΑΘΜΟΙ ECVET ΚΑΙ ΚΟΣΤΟΣ ΦΟΙΤΗΣΗΣ

Η χρονική διάρκεια του Προγράμματος είναι **τρεις (3) μήνες**, ενώ ο απαιτούμενος “χρόνος ενασχόλησης” εκτιμάται στις **57 ώρες** και αντιστοιχεί σε **4,75 βαθμούς ECVET**.

Η οργάνωση της δομής του εξ Αποστάσεως επαγγελματικής επιμόρφωσης και κατάρτισης προγράμματος βασίζεται σε μαθήματα/θεματικές ενότητες. Κάθε μάθημα περιλαμβάνει συγκεκριμένες διδακτικές ενότητες και κάθε διδακτική ενότητα αποτελεί το μικρότερο εκπαιδευτικό αντικείμενο που αξιολογείται αυτοτελώς ως προς τις αποκτηθείσες γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες. Τέλος, κάθε θεματική ενότητα/μάθημα αποτελείται από διδακτικές ενότητες που όλες μαζί αποτελούν μια ολοκληρωμένη ενότητα μαθησιακών αποτελεσμάτων.

Η εκτίμηση του απαιτούμενου χρόνου σε ώρες αποσκοπεί στην διευκόλυνση των ενδιαφερομένων αναφορικά με τον υπολογισμό του χρόνου ενασχόλησής τους με το πρόγραμμα επαγγελματικής επιμόρφωσης και κατάρτισης. Τα παραπάνω βασίζονται σε εκτιμώμενα στοιχεία, ενώ, όπως είναι ευνόητο, η τελική εκτίμηση του χρόνου ενασχόλησης του εκπαιδευόμενου, υπόκειται σε υποκειμενικά

στοιχεία, όπως για παράδειγμα το προηγούμενο γνωστικό του επίπεδο και η προσωπική ικανότητα αφομοίωσης γνώσεων.

Το συνολικό κόστος φοίτησης είναι **900 ευρώ**. Τα δίδακτρα καταβάλλονται σε τραπεζικό λογαριασμό και εκδίδεται απόδειξη είσπραξης στα στοιχεία του μετέχοντα.

8. ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ

Τα προαπαιτούμενα για την παρακολούθηση του Προγράμματος από τους εκπαιδευόμενους είναι:

- ▶ Πρόσβαση στο Διαδίκτυο
- ▶ Κατοχή προσωπικού e-mail
- ▶ Βασικές γνώσεις χειρισμού ηλεκτρονικών υπολογιστών

9. ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΤΡΟΠΟΣ ΠΑΡΟΥΣΙΑΣΗΣ ΘΕΜΑΤΙΚΩΝ ΕΝΟΤΗΤΩΝ

Το περιεχόμενο της κάθε θεματικής ενότητας και ανάλογα το πρόγραμμα επαγγελματικής επιμόρφωσης και κατάρτισης, μπορεί να περιλαμβάνει:

- ▶ Θεωρία εμπλουτισμένη με εικόνες και links
- ▶ Παραδείγματα - Υποδειγματικές Ασκήσεις
- ▶ Μελέτες Περίπτωσης
- ▶ Σχήματα-Διαγράμματα-Πίνακες
- ▶ Πρόσθετη Βιβλιογραφία και Δικτυογραφία
- ▶ Βιντεοπαρουσιάσεις
- ▶ Μαγνητοσκοπημένες Διαλέξεις
- ▶ Ασκήσεις Αυτοαξιολόγησης
- ▶ Links σε Εξωτερικές Ιστοσελίδες
- ▶ Πρόσθετα Αρχεία pdf - excel - powerpoint

Μέσω του συγκεκριμένου τρόπου παρουσίασης των θεματικών εννοιών επιτυγχάνεται η εμπέδωση της θεωρίας με έναν πιο εποικοδομητικό τρόπο απ' ότι σε ένα "παραδοσιακού" τύπου έντυπο.

Παράλληλα, η δομή των μαθημάτων είναι διαμορφωμένη, έτσι ώστε το εκπαιδευτικό υλικό να:

- ▶ καθοδηγεί το σπουδαστή στη μελέτη του,
- ▶ προάγει την αλληλεπίδραση του σπουδαστή με το μαθησιακό υλικό,
- ▶ επεξηγεί δύσκολα σημεία και έννοιες,
- ▶ αξιολογεί και ενημερώνει το σπουδαστή για την πρόοδο του,
- ▶ εξειδικεύει τις θεωρητικές γνώσεις με τη χρήση πρακτικών εφαρμογών.

10. ΤΡΟΠΟΣ ΔΙΕΞΑΓΩΓΗΣ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

Η διδασκαλία στα προγράμματα εξ αποστάσεως επαγγελματικής επιμόρφωσης και κατάρτισης του Κέντρου Επιμόρφωσης και Δια Βίου Μάθησης του Ε.Κ.Π.Α. διεξάγεται μέσω του διαδικτύου,

προσφέροντας στον εκπαιδευόμενο «αυτονομία», δηλαδή δυνατότητα μελέτης ανεξαρτήτως περιοριστικών παραγόντων, όπως η υποχρέωση της φυσικής του παρουσίας σε συγκεκριμένο χώρο και χρόνο.

Το εκπαιδευτικό υλικό του προγράμματος διατίθεται σταδιακά, ανά διδακτική ενότητα, μέσω ειδικά διαμορφωμένων ηλεκτρονικών τάξεων. Κατά την εξέλιξη κάθε θεματικής ενότητας αναρτώνται σε σχετικό link οι απαραίτητες για την ομαλή διεξαγωγή της εκπαιδευτικής διαδικασίας ανακοινώσεις, όπως:

- ▶ **Το Χρονοδιάγραμμα υποβολής των ασκήσεων** το οποίο περιλαμβάνει τις ημερομηνίες διάθεσης των ενοτήτων και τις προθεσμίες υποβολής των αντίστοιχων tests,
- ▶ **Ο Οδηγός Μελέτης** ανά Διδακτική Ενότητα που στοχεύει στην διευκόλυνση της οργάνωσης της μελέτης του εκπαιδευόμενου,
- ▶ **Η Τελική Εργασία** η οποία διατίθεται κατά την ολοκλήρωση της θεματικής ενότητας (εφόσον το απαιτεί η φύση του μαθήματος) και αφορά το σύνολο της διδακτέας ύλης.

Ο εκπαιδευόμενος, αφού ολοκληρώσει τη μελέτη της εκάστοτε διδακτικής ενότητας, καλείται να υποβάλει ηλεκτρονικά, το αντίστοιχο τεστ. Τα τεστ περιλαμβάνουν ερωτήσεις αντιστοίχισης ορθών απαντήσεων, πολλαπλής επιλογής, αληθούς/ψευδούς δήλωσης, ή upload, όπου ο εκπαιδευόμενος θα πρέπει να διατυπώσει και να επισυνάψει την απάντησή του.

Παράλληλα, παρέχεται **πλήρης εκπαιδευτική υποστήριξη** δεδομένου ότι ο εκπαιδευόμενος μπορεί να απευθύνεται ηλεκτρονικά (για το διάστημα που διαρκεί το εκάστοτε μάθημα) στον ορισμένο εκπαιδευτή του, μέσω ενσωματωμένου στην πλατφόρμα ηλεκτρονικού συστήματος επικοινωνίας, για την άμεση επίλυση αποριών σχετιζόμενων με τις θεματικές ενότητες και τις ασκήσεις αξιολόγησης. Τέλος, το εκπαιδευτικό υλικό παρέχεται και σε ηλεκτρονική μορφή (e-book), προκειμένου να διευκολυνθούν οι εκπαιδευόμενοι σε περιπτώσεις που προτιμούν την έντυπη έκδοσή του.

11. ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΟ ΓΡΑΦΕΙΟ ΥΠΟΣΤΗΡΙΞΗΣ (HELP DESK)

Μέσω του ενσωματωμένου στην εκπαιδευτική πλατφόρμα συστήματος επικοινωνίας, ο εκπαιδευόμενος έχει επίσης τη δυνατότητα να απευθυνθεί στην Διοικητική ή Τεχνική Υποστήριξη του προγράμματος, ανάλογα με τη φύση του ζητήματος που τον απασχολεί.

12. ΤΡΟΠΟΣ ΕΞΕΤΑΣΗΣ ΚΑΙ ΒΑΘΜΟΛΟΓΗΣΗΣ

Σε κάθε διδακτική ενότητα ο εκπαιδευόμενος θα πρέπει να επιλύει και να υποβάλλει ηλεκτρονικά το αντίστοιχο τεστ, τηρώντας το χρονοδιάγραμμα που έχει δοθεί από τον εκπαιδευτή του. Η βαθμολογία προηγούμενων διδακτικών ενοτήτων ανακοινώνεται στον εκπαιδευόμενο πριν την προθεσμία υποβολής του τεστ της επόμενης ενότητας. Η κλίμακα βαθμολογίας κυμαίνεται από 0 έως 100%. Συνολικά, η βαθμολογία κάθε θεματικής ενότητας προκύπτει κατά το 60% από τις ασκήσεις αξιολόγησης και κατά το υπόλοιπο 40% από την τελική εργασία, η οποία εκπονείται στο τέλος του συγκεκριμένου μαθήματος και εφόσον το απαιτεί η φύση αυτού.

Η χορήγηση του **Πιστοποιητικού Επιμόρφωσης** πραγματοποιείται, όταν ο εκπαιδευόμενος λάβει σε όλα τα μαθήματα βαθμό μεγαλύτερο ή ίσο του 50%. Σε περίπτωση που η συνολική βαθμολογία ενός

ή περισσότερων μαθημάτων δεν ξεπερνά το 50%, ο εκπαιδευόμενος έχει τη δυνατότητα επανεξέτασης των μαθημάτων αυτών μετά την ολοκλήρωση της εκπαιδευτικής διαδικασίας του προγράμματος. Η βαθμολογία που θα συγκεντρώσει κατά τη διαδικασία επανεξέτασής του είναι και η οριστική για τα εν λόγω μαθήματα, με την προϋπόθεση ότι ξεπερνά εκείνη που συγκεντρώσε κατά την κανονική διάρκεια της εκπαιδευτικής διαδικασίας. Σε διαφορετική περίπτωση διατηρείται η αρχική βαθμολογία.

13. ΛΟΙΠΕΣ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΩΝ - ΠΡΟΫΠΟΘΕΣΕΙΣ ΧΟΡΗΓΗΣΗΣ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟΥ

Πέρα από την επιτυχή ολοκλήρωση του προγράμματος για τη χορήγηση του Πιστοποιητικού απαιτούνται τα εξής:

▶ Συμμετοχή του εκπαιδευόμενου στη διαδικασία Δειγματοληπτικού Ελέγχου Ταυτοποίησης

Η διαδικασία Δειγματοληπτικού Ελέγχου Ταυτοποίησης Εκπαιδευόμενου στοχεύει στη διασφάλιση της ποιότητας των παρεχομένων εκπαιδευτικών υπηρεσιών. Συγκεκριμένα, εξουσιοδοτημένο στέλεχος του Κέντρου Επιμόρφωσης και Δια Βίου Μάθησης του Ε.Κ.Π.Α., επικοινωνεί τηλεφωνικώς με ένα τυχαίο δείγμα εκπαιδευόμενων, προκειμένου να διαπιστωθεί εάν συμμετείχαν στις εκπαιδευτικές διαδικασίες του προγράμματος, εάν αντιμετώπισαν προβλήματα σε σχέση με το εκπαιδευτικό υλικό, την επικοινωνία με τον ορισμένο εκπαιδευτή τους, καθώς και με τη γενικότερη μαθησιακή διαδικασία. Η τηλεφωνική επικοινωνία διεξάγεται με την ολοκλήρωση του εκάστοτε προγράμματος, ενώ η μέση χρονική διάρκειά της συγκεκριμένης διαδικασίας είναι περίπου 2-3 λεπτά.

Σε περίπτωση μη συμμετοχής του εκπαιδευόμενου στη διαδικασία Δειγματοληπτικού Ελέγχου Ταυτοποίησης, εφόσον κληθεί, ή μη ταυτοποίησής του κατά τη διεξαγωγή της, δεν χορηγείται το πιστοποιητικό σπουδών, ακόμα και αν έχει ολοκληρώσει επιτυχώς την εξ αποστάσεως εκπαιδευτική διαδικασία.

▶ Συμμετοχή του εκπαιδευόμενου στη διαδικασία Δειγματοληπτικού Ελέγχου Εγγράφων

Ο δειγματοληπτικός έλεγχος εγγράφων διασφαλίζει την εγκυρότητα των στοιχείων που έχει δηλώσει ο εκπαιδευόμενος στην αίτηση συμμετοχής του στο Πρόγραμμα και βάσει των οποίων έχει αξιολογηθεί και εγκριθεί η αίτηση συμμετοχής του σε αυτό.

Κατά τη διάρκεια ή μετά το πέρας του προγράμματος, πραγματοποιείται δειγματοληπτικός έλεγχος εγγράφων από τη Γραμματεία. Ο εκπαιδευόμενος θα πρέπει να είναι σε θέση να προσκομίσει τα απαραίτητα δικαιολογητικά τα οποία πιστοποιούν τα στοιχεία που έχει δηλώσει στην αίτηση συμμετοχής (Αντίγραφο Πτυχίου, Αντίγραφο Απολυτήριου Λυκείου, Βεβαίωση Εργασιακής Εμπειρίας, Γνώση Ξένων Γλωσσών κ.τ.λ.).

Σε περίπτωση μη συμμετοχής του εκπαιδευόμενου στη διαδικασία Δειγματοληπτικού Ελέγχου Εγγράφων, εφόσον κληθεί, ή μη ύπαρξης των δικαιολογητικών αυτών, δεν χορηγείται το πιστοποιητικό σπουδών, ακόμα και αν έχει ολοκληρώσει επιτυχώς την εξ αποστάσεως εκπαιδευτική διαδικασία.

▶ Αποπληρωμή του συνόλου των διδάκτρων

Ο εκπαιδευόμενος θα πρέπει να μην έχει οικονομικής φύσεως εκκρεμότητες. Σε περίπτωση που

υπάρχουν τέτοιες, το πιστοποιητικό σπουδών διατηρείται στο αρχείο της Γραμματείας, μέχρι την ενημέρωση της για τη διευθέτηση της εκκρεμότητας.

Προαιρετικά οι εκπαιδευόμενοι μπορούν να συμμετέχουν:

▶ **στη διαδικασία αξιολόγησης προτεινόμενων προγραμμάτων επαγγελματικής επιμόρφωσης και κατάρτισης**

Η διαδικασία αξιολόγησης των προτεινόμενων προγραμμάτων επαγγελματικής επιμόρφωσης και κατάρτισης διεξάγεται ηλεκτρονικά μέσω ειδικά διαμορφωμένου συνδέσμου, όπου ο μετέχων μπορεί να δει σύντομη περιγραφή των εν λόγω προγραμμάτων, καθώς και να υποβάλλει ηλεκτρονικά τη φόρμα ταξινόμησής τους, με βάση το βαθμό προτίμησης που τους αποδίδει. Στοχεύει δε, στη μελέτη και τον σχεδιασμό ενεργειών, προς την κατεύθυνση της **κάλυψης πραγματικών εκπαιδευτικών αναγκών**, σύμφωνα με τη φιλοσοφία του Προγράμματος E-learning του ΕΚΠΑ.

▶ **στη διαδικασία αξιολόγησης των παρεχόμενων υπηρεσιών και της αποτελεσματικότητας των προγραμμάτων επαγγελματικής επιμόρφωσης και κατάρτισης**

Η διαδικασία αξιολόγησης των παρεχόμενων υπηρεσιών και της αποτελεσματικότητας των προγραμμάτων επαγγελματικής επιμόρφωσης και κατάρτισης διεξάγεται ηλεκτρονικά από τον εκπαιδευόμενο μέσω ειδικά διαμορφωμένου συνδέσμου μετά την περάτωση της εκπαιδευτικής διαδικασίας. Στόχος της εν λόγω διαδικασίας αξιολόγησης είναι αφενός η βελτίωση της ποιότητας των υπηρεσιών που εμπλέκονται στη διενέργεια της μαθησιακής διαδικασίας και αφορούν την εκπαιδευτική, γραμματειακή και τεχνική υποστήριξη, και αφετέρου στη μελέτη και το σχεδιασμό ενεργειών προς την κατεύθυνση της **διαρκούς αναβάθμισης** του Προγράμματος e-learning του ΕΚΠΑ, μέσω της ανάπτυξης νέων εκπαιδευτικών εργαλείων για την αποτελεσματικότερη αφομοίωση των προσφερόμενων γνώσεων, καθώς και στη διασφάλιση της πρακτικής εφαρμογής αυτών, σε πραγματικές συνθήκες εργασίας.

▶ **στη διαδικασία αξιολόγησης των εκπαιδευτών**

Μετά το τέλος κάθε μαθήματος, ο εκάστοτε εκπαιδευόμενος δύναται να εισέλθει σε συγκεκριμένο δικτυακό τόπο και να απαντάει ανώνυμα, σε ένα ειδικό ερωτηματολόγιο, βάσει του οποίου προκύπτουν χρήσιμα συμπεράσματα, σχετικά με το επίπεδο και την ποιότητα των εκπαιδευτικών υπηρεσιών που παρέχει ο εκπαιδευτής του εκάστοτε μαθήματος.

14. ΣΥΓΓΡΑΦΕΙΣ ΤΟΥ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΟΥ ΥΛΙΚΟΥ

Οι συγγραφείς του εκπαιδευτικού υλικού είναι μέλη ΔΕΠ του Εθνικού και Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών ή και ειδικοί εμπειρογνώμονες με ιδιαίτερη συγγραφική καταξίωση, οι οποίοι κατέχουν πολύ βασικό ρόλο στην υλοποίηση του προγράμματος. Συγγράφουν τα βασικά κείμενα και αναλαμβάνουν την επιστημονική ευθύνη για την μετατροπή του εκπαιδευτικού υλικού σε e-learning μορφή.

15. Ο ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ

Ο Ακαδημαϊκός Υπεύθυνος του Προγράμματος είναι ο Αναπληρωτής Καθηγητής Χημείας Τροφίμων του Εθνικού και Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών **Γιάννης Ζαμπετάκης**, ο οποίος έχει την ευθύνη για το σχεδιασμό, την υλοποίηση και την παρακολούθηση της ακαδημαϊκής διαδικασίας για το συγκεκριμένο πρόγραμμα.

16. ΠΩΣ ΔΙΑΜΟΡΦΩΝΕΤΑΙ Η ΎΛΗ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΑ ΤΡΟΦΙΜΑ/ΠΟΤΑ ΚΑΙ ΥΓΕΙΑ

Ο σκοπός του μαθήματος είναι να δοθεί ο ορισμός του όρου «λειτουργικό τρόφιμο», να παρουσιαστούν τα αντιπροσωπευτικότερα σημεία του ισχύοντος νομοθετικού πλαισίου σχετικά με τα λειτουργικά προϊόντα και να περιγραφεί ο τρόπος δράσης των λειτουργικών συστατικών τους. Επίσης το μάθημα αυτό έχει στόχο να περιγράψει την διεξαγωγή διατροφικών μελετών (μελέτες διατροφικής παρέμβασης, ή μεταγευματικές μελέτες) που είναι απαραίτητες για την παραγωγή ενός λειτουργικού τροφίμου/ποτού. Τέλος το συγκεκριμένο μάθημα έχει σκοπό να διερευνήσει τη συσχέτιση των δραστικών συστατικών των λειτουργικών τροφίμων/ποτών με τις διάφορες ασθένειες όπως καρδιαγγειακά νοσήματα, καρκίνος κ.α

Διδακτική Ενότητα 1: Ορισμοί, Οδηγίες της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλειας των Τροφίμων (EFSA), Ισχύουσα Νομοθεσία

Σκοπός της ενότητας αυτής είναι να περιγραφούν οι βασικές κατευθυντήριες γραμμές της Ευρωπαϊκής Αρχής για την Ασφάλειας των Τροφίμων (EFSA) σχετικά με το σχεδιασμό, την παραγωγή και την έγκριση ενός λειτουργικού προϊόντος. Επίσης παρουσιάζεται η ισχύουσα νομοθεσία ΕΚ 1924/2006.

Με την ολοκλήρωση της ενότητας ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση:

- να γνωρίζει τα στάδια παραγωγής ενός λειτουργικού τροφίμου
- να γνωρίζει τη νομοθεσία σε ευρωπαϊκό επίπεδο

Διδακτική Ενότητα 2: Λειτουργικά Συστατικά - Τρόπος Δράσεις

Η δεύτερη διδακτική ενότητα εστιάζει στην μελέτη του βιοχημικού τρόπου δράσης των δραστικών συστατικών των λειτουργικών προϊόντων, όπως π.χ. την επίδρασή τους στη διαχείριση του βάρους, τη ρύθμιση των επιπέδων της αρτηριακής πίεσης, του λιπιδαιμικού προφίλ, της μεταγευματικής γλυκόζης κλπ. Με την ολοκλήρωση της ενότητας ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση:

- να γνωρίζει τη στοχευμένη δράση των λειτουργικών συστατικών του εκάστοτε λειτουργικού προϊόντος
- να κατηγοριοποιεί τα λειτουργικά προϊόντα ανάλογα με την επωφελή τους δράση έναντι των ασθενειών ή άλλων προβλημάτων υγείας.

Διδακτική Ενότητα 3: Διατροφικές Μελέτες

Σκοπός της τρίτης διδακτικής ενότητας είναι να περιγράψει τις μελέτες διατροφικής παρέμβασης καθώς

και τις μεταγευματικές μελέτες που είναι απαραίτητες για την μελέτη των ευαιργετικών για τον άνθρωπο ιδιοτήτων του τροφίμου κατά τη δημιουργία ενός λειτουργικού τροφίμου/ποτού και την αποσαφήνιση του σχετικού ισχυρισμού υγείας.

Με την ολοκλήρωση της ενότητας ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση:

- να γνωρίζει τον τρόπο οργάνωσης και διεξαγωγής διατροφικών μελετών που είναι απαραίτητες για την παραγωγή ενός λειτουργικού προϊόντος
- να αξιολογεί τα βιοχημικά δεδομένα με τρόπο εύχρηστο για τη βιομηχανία τροφίμων.

Διδακτική Ενότητα 4: Γενεσιουργά Αίτια των Ασθενειών

Η τέταρτη διδακτική ενότητα ασχολείται με τις γενεσιουργές αιτίες των ασθενειών όπως είναι για παράδειγμα γονιδιακές ή μεταγραφικές ανωμαλίες ή αλλεργίες, φλεγμονές κ.α.

Με την ολοκλήρωση της ενότητας ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση:

- να γνωρίζει τις κυριότερες αιτίες δημιουργίας των ασθενειών
- να αναγνωρίζει ποια λειτουργικά συστατικά και κατ' επέκταση ποια λειτουργικά τρόφιμα πρέπει να κατασκευαστούν προκειμένου να δράσουν αποτελεσματικά έναντι της εκάστοτε ασθένειας.

ΠΑΡΑΔΕΙΓΜΑΤΑ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΩΝ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Ο σκοπός του μαθήματος είναι να δοθεί στους εκπαιδευόμενους μια ολοκληρωμένη εικόνα των λειτουργικών τροφίμων που παράγει αυτή τη στιγμή η βιομηχανία των τροφίμων ή βρίσκονται σε πειραματικό στάδιο και πρόκειται να κυκλοφορήσουν σύντομα στην αγορά. Με αυτό τον τρόπο ο εκπαιδευόμενος αποκτά μια σφαιρική άποψη σχετικά με τα λειτουργικά τρόφιμα που έχουν μεγαλύτερη ζήτηση από το καταναλωτικό κοινό.

Διδακτική Ενότητα 1: Λειτουργικές Μαργαρίνες με Φυτικές Στερόλες

Η διδακτική αυτή ενότητα έχει στόχο να περιγράψει τα χαρακτηριστικά των λειτουργικών μαργαρινών που περιέχουν φυτικές στερόλες και στανόλες. Παρουσιάζει τη διαδικασία που ακολούθηθηκε από την αρχική ιδέα μέχρι τον ισχυρισμό υγείας του τελικού προϊόντος περιγράφοντας τον τρόπο δράσης των λειτουργικών συστατικών και την επίδρασή τους στην υγεία του ανθρώπου (μείωση χοληστερόλης).

Με την ολοκλήρωση της ενότητας ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση:

- να γνωρίζει τα σημαντικότερα στάδια μέσα από τα οποία διέρχεται η παραγωγή του συγκεκριμένου λειτουργικού τροφίμου
- να γνωρίζει τον τρόπο δράσης των λειτουργικών συστατικών

Διδακτική Ενότητα 2: Λειτουργικά Ψάρια

Ο σκοπός αυτής της διδακτικής ενότητας είναι να περιγράψει ένα νέο είδος ψαριού - που βρίσκεται υπό έρευνα - με ενισχυμένες προστατευτικές ιδιότητες έναντι των καρδιαγγειακών νοσημάτων. Επιπλέον περιγράφεται η επωφελής δράση των πολικών λιποειδών των ιχθυελαίων και η ενδεχόμενη χρήση τους ως συμπληρώματα διατροφής.

Με την ολοκλήρωση της ενότητας ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση:

- να γνωρίζει τα καίρια σημεία της έρευνας που πραγματοποιείται σχετικά με τη δημιουργία του νέου αυτού λειτουργικού είδους ψαριού

- να γνωρίζει τη δράση των ιχθυελαίων και συγκεκριμένα των πολικών λιποειδών των ιχθυελαίων.

Διδακτική Ενότητα 3: Λειτουργικά τρόφιμα με διαιτητικές ίνες

Ο σκοπός της ενότητας αυτής είναι να περιγράψει μια μεγάλη κατηγορία λειτουργικών προϊόντων όπως είναι τα μη αλκοολούχα ποτά (χυμοί, αφεψήματα, αναψυκτικά κ.α.) εμπλουτισμένα με διαιτητικές ίνες.

Με την ολοκλήρωση της ενότητας ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση:

- να γνωρίζει τα αντιπροσωπευτικότερα παραδείγματα λειτουργικών μη αλκοολούχων ποτών
- να αναγνωρίζει την θετική επίδραση των διαιτητικών ινών στην υγεία του ανθρώπου.

Διδακτική Ενότητα 4: Λειτουργικά τρόφιμα για διατήρηση σταθερού βάρους και για διαβητικούς ασθενείς

Ο σκοπός της ενότητας αυτής είναι να περιγραφούν συγκεκριμένες περιπτώσεις λειτουργικών τροφίμων όπως δημητριακά ή αναψυκτικά/αφεψήματα που συμβάλλουν στη διατήρηση σταθερού βάρους καθώς και τροφίμων που διατηρούν το επίπεδο της γλυκόζης σε φυσιολογικά επίπεδα.

Με την ολοκλήρωση της ενότητας ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση:

- να γνωρίζει συγκεκριμένα παραδείγματα λειτουργικών τροφίμων/ποτών που συμβάλλουν στη διατήρηση σταθερού βάρους και φυσιολογικών επιπέδων γλυκόζης.

Διδακτική Ενότητα 5: Λειτουργικά τρόφιμα με ηλιοκοπένιο

Ο σκοπός της ενότητας αυτής είναι να παρουσιάσει λειτουργικά τρόφιμα με δραστικό συστατικό το ηλιοκοπένιο ένα καρροτενοειδές με αποδεδειγμένη δράση έναντι των καρδιαγγειακών νοσημάτων και συγκεκριμένων μορφών καρκίνου.

Με την ολοκλήρωση της ενότητας ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση:

- να γνωρίζει παραδείγματα λειτουργικών τροφίμων με δραστικό συστατικό το ηλιοκοπένιο
- να αναγνωρίζει τον τρόπο δράσης του συγκεκριμένου αντιοξειδωτικού συστατικού

ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΚΟΥ ΤΡΟΦΙΜΟΥ

Ο σκοπός του μαθήματος είναι να περιγραφεί βήμα-βήμα η διαδικασία παραγωγής ενός λειτουργικού τροφίμου με απώτερο σκοπό ο εκπαιδευόμενος να είναι σε θέση ο ίδιος να οργανώσει τη διαδικασία αυτή.

Διδακτική Ενότητα 1: Σύληψη αρχικής ιδέας, ερευνητική μεθοδολογία, τεκμηρίωση

Η διδακτική αυτή ενότητα εστιάζει στον τρόπο σκέψης της αρχικής ιδέας (concept), την ερευνητική διαδικασία που πρέπει να ακολουθηθεί μέχρι την εύρεση της αποτελεσματικής συγκέντρωσης του δραστικού συστατικού και την τεκμηρίωσή του.

Με την ολοκλήρωση της ενότητας ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση:

- να αναπτύξει τον κατάλληλο τρόπο σκέψης για τον σχεδιασμό και την ερευνητική μελέτη ενός τροφίμου που θα το τεκμηριώσει ως λειτουργικό
- να μπορεί να οργανώσει την ερευνητική μεθοδολογία που θα τον οδηγήσει στην επιθυμητή συγκέντρωση του δραστικού συστατικού.

Διδακτική Ενότητα 2: Ισχυρισμός Υγείας

Ο σκοπός της ενότητας είναι να περιγραφούν αναλυτικά όλες οι in vitro μελέτες, in vivo μελέτες σε ζωικά πρότυπα καθώς και διατροφικές μελέτες που είναι απαραίτητες να διεξαχθούν σύμφωνα με τις οδηγίες της EFSA προκειμένου ο προτεινόμενος ισχυρισμός υγείας του νέου λειτουργικού τροφίμου να συνοδεύεται από την απαραίτητη επιστημονική τεκμηρίωση.

Με την ολοκλήρωση της ενότητας ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση:

- να γνωρίζει τον τρόπο διεξαγωγής και οργάνωσης των απαραίτητων μελετών που πρέπει να διεξαχθούν για την επιστημονική τεκμηρίωση του ισχυρισμού υγείας
- να γνωρίζει πώς να συντάσσει ένα ισχυρισμό υγείας εναρμονισμένο με την ισχύουσα νομοθεσία.

Διδακτική Ενότητα 3: Παράδειγμα λειτουργικού τροφίμων της Μεσογειακής Διατροφής

Η Μεσογειακή Διατροφή (Μ.Δ.) είναι σήμερα ένα εξαιρετικό διατροφικό και εμπορικό εργαλείο. Τρόφιμα της Μ.Δ. έχουν ευεργετικές ιδιότητες σε πολλές ασθένειες και με αυτή την ΔΕ δίνονται οι κατευθυντήριες γραμμές σχεδιασμού νέου λειτουργικού τροφίμου της Μ.Δ.

Με την ολοκλήρωση της ενότητας ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση:

- να κάνει έρευνα αγοράς για να βρει νέο λειτουργικό τρόφιμο
- να σχεδιάζει το ερευνητικό μέρος που απαιτείται για να μελετηθούν οι ευεργετικές ιδιότητες του νέου τροφίμου καθώς και να γνωρίζει το πώς θα στοιχειοθετήσει «ισχυρισμό Υγείας» και
- να διατυπώνει εμπορικά ανταγωνιστικούς ισχυρισμούς υγείας.

17. ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ ΧΟΡΗΓΟΥΜΕΝΟΥ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟΥ

ΕΘΝΙΚΟ ΚΑΙ ΚΑΠΟΔΙΣΤΡΙΑΚΟ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟ ΑΘΗΝΩΝ ΚΕΝΤΡΟ ΕΠΙΜΟΡΦΩΣΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗΣ (Κ.Ε.ΔΙ.ΒΙ.Μ.) ΤΟΥ Ε.Κ.Π.Α.		
ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΕΠΙΜΟΡΦΩΣΗΣ		
Η/Ο ΤΟΥ		
Παρακολούθησε επιτυχώς το εκπαιδευτικό πρόγραμμα με τίτλο:		
«Καινοτομία Τροφίμων και Λειτουργικά Τρόφιμα»		
.....		
ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΟ ΕΤΟΣ 201... - 201...		
που διοργανώθηκε από το Κέντρο Επιμόρφωσης και Δια Βίου Μάθησης (Κ.Ε.ΔΙ.ΒΙ.Μ.) του Εθνικού και Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών, με τη χρήση Καινοτόμων Μεθόδων εξ Αποστάσεως Εκπαίδευσης.		
Αθήνα, ΗΗ ΜΗΝΑΣ ΕΤΟΣ	Ο Διευθυντής του Κέντρου Επιμόρφωσης και Δια Βίου Μάθησης	Ο Ακαδημαϊκός Υπεύθυνος του Προγράμματος
Ο Αναπληρωτής Πρύτανη Ερευνητικής Πολιτικής και Ανάπτυξης		