

---

Εξωστρέφεια  
Επιχειρήσεων  
Παραγωγής Τροφίμων:  
Ποιοτικός Έλεγχος.  
Τυποποίηση.  
Επισήμανση.  
Οργάνωση Εξαγωγών

---

## 1. ΕΙΣΑΓΩΓΗ

Το Κέντρο Επιμόρφωσης και Δια Βίου Μάθησης (Κ.Ε.ΔΙ.ΒΙ.Μ.) του **Εθνικού και Καποδιστριακού Πανεπιστημίου Αθηνών (Ε.Κ.Π.Α.)** σας καλωσορίζει στο Πρόγραμμα Συμπληρωματικής εξ Αποστάσεως Εκπαίδευσης και συγκεκριμένα στο πρόγραμμα επαγγελματικής επιμόρφωσης και κατάρτισης με τίτλο **«Εξωστρέφεια Επιχειρήσεων Παραγωγής Τροφίμων: Ποιοτικός Έλεγχος. Τυποποίηση. Επισήμανση. Οργάνωση Εξαγωγών»**.

Η ανάγκη συνεχούς επιμόρφωσης και πιστοποίησης επαγγελματικών δεξιοτήτων οδήγησε το **Πρόγραμμα Συμπληρωματικής εξ Αποστάσεως Εκπαίδευσης (E-Learning)** του Ε.Κ.Π.Α. 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.

Στη συνέχεια, σας παρουσιάζουμε αναλυτικά το πρόγραμμα σπουδών για το πρόγραμμα επαγγελματικής επιμόρφωσης και κατάρτισης: **«Εξωστρέφεια Επιχειρήσεων Παραγωγής Τροφίμων: Ποιοτικός Έλεγχος. Τυποποίηση. Επισήμανση. Οργάνωση Εξαγωγών»**, 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. ΣΚΟΠΟΣ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

Το πρόγραμμα **“Εξωστρέφεια Επιχειρήσεων Παραγωγής Τροφίμων: Ποιοτικός Έλεγχος. Τυποποίηση. Επισήμανση. Οργάνωση Εξαγωγών”** θα καλύψει ένα κενό που υπάρχει στην εκπαίδευση των επιστημόνων, των στελεχών και των νέων επιχειρηματιών σχετικά με την τυποποίηση, επισήμανση, ποιοτικό έλεγχο και οργάνωση εξαγωγών. Ο σκοπός του προγράμματος είναι να παρουσιαστούν **δομημένα και στοχευμένα** στοιχεία απαραίτητα για την προετοιμασία μια ελληνικής επιχείρησης τροφίμων **ώστε να μπει δυναμικά και σίγουρα στο πεδίο των εξαγωγών**. Η σταθερή ποιότητα των προϊόντων μέσω της τυποποίησης και του ποιοτικού ελέγχου, η αποτύπωση ορθών επισημάνσεων επί των τροφίμων που θα ενισχύσουν την επίδοσή των προϊόντων στην αγορά της χώρας προορισμό και η διοικητική οργάνωση των εξαγωγών είναι τρεις άξονες που είναι απαραίτητοι για την στήριξη του εγχειρήματος. Με το νέο αυτό πρόγραμμα θα δοθούν στους εκπαιδευόμενους, με δομημένο τρόπο και πρακτική προσέγγιση, μέσω παραδειγμάτων, γνώσεις και εργαλεία δουλειάς για να μπορέσουν να προωθήσουν τις εξαγωγές των ελληνικών τροφίμων. Το πρόγραμμα απευθύνεται σε στελέχη

επιχειρήσεων, επιστήμονες σχετικών κλάδων με τα τρόφιμα αλλά και σε όλους εκείνους που θέλουν να αποκτήσουν συγκεκριμένες και πρακτικές γνώσεις ώστε να μπορέσουν να ιδρύσουν την δική τους εξαγωγική εταιρεία.

### **3. ΚΑΤΗΓΟΡΙΕΣ ΥΠΟΨΗΦΙΩΝ ΠΟΥ ΓΙΝΟΝΤΑΙ ΔΕΚΤΟΙ ΣΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ - ΤΡΟΠΟΣ ΕΝΤΑΞΗΣ**

Αίτηση συμμετοχής μπορούν να υποβάλλουν:

- ▶ απόφοιτοι Πανεπιστημίου/ΤΕΙ της ημεδαπής και της αλλοδαπής
- ▶ απόφοιτοι δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης με συναφή στο αντικείμενο εργασιακή εμπειρία

Η αίτηση συμμετοχής υποβάλλεται ηλεκτρονικά, μέσω της ιστοσελίδας:

<https://elearningekpa.gr/>

### **4. ΠΡΟΑΠΑΙΤΟΥΜΕΝΑ**

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

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

### **5. ΤΡΟΠΟΣ ΔΙΕΞΑΓΩΓΗΣ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ**

Η διδασκαλία στα προγράμματα εξ αποστάσεως επαγγελματικής επιμόρφωσης και κατάρτισης του Κέντρου Επιμόρφωσης και Δια Βίου Μάθησης του ΕΚΠΑ 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.

Ο εκπαιδευόμενος, αφού ολοκληρώσει τη μελέτη της εκάστοτε διδακτικής ενότητας, καλείται να υποβάλει ηλεκτρονικά, το αντίστοιχο τεστ αξιολόγησης. Τα τεστ μπορεί να 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. Η θεματική ενότητα μπορεί να συνοδεύεται από τελική εργασία, η οποία διατίθεται κατά την ολοκλήρωση της θεματικής ενότητας (εφόσον το απαιτεί η φύση της θεματικής ενότητας) και αφορά το σύνολο της διδακτέας ύλης.

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 ή την τελική εργασία.

## **6. 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 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 συγκέντρωσε κατά την κανονική διάρκεια της εκπαιδευτικής διαδικασίας. Σε διαφορετική περίπτωση διατηρείται η αρχική βαθμολογία.

## 7. 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 ΕΚΠΑ, 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.

**Αναλυτική περιγραφή των παραπάνω υπάρχει στον Κανονισμό Σπουδών:**

**<https://elearningekpa.gr/regulation>**

## **8. 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.

## **9. ΠΩΣ ΔΙΑΜΟΡΦΩΝΕΤΑΙ Η ΥΛΗ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ**

Το πρόγραμμα επαγγελματικής επιμόρφωσης και κατάρτισης περιλαμβάνει **4 θεματικές ενότητες (μαθήματα)**.

### **ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΜΑΘΗΜΑΤΩΝ**

#### **Μάθημα 1. Ποιοτικός έλεγχος**

Ο σκοπός του μαθήματος είναι να δωθούν οι ορισμοί, στόχοι και στάδια ποιοτικού ελέγχου. (Έλεγχος πρώτων υλών, παραγωγικής διαδικασίας και τελικού προϊόντος). Επίσης να μελετηθούν οι μέθοδοι ποιοτικού ελέγχου, και για μια μικρή επιχείρηση πώς αποτυπώνεται το Οργανόγραμμα της επιχείρησης και ποιά τα καθήκοντα του τμήματος ποιοτικού ελέγχου. Επίσης θα αναφερθούν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των τροφίμων (Ποσοτικά, αφανή, οργανοληπτικά και λειτουργικά χαρακτηριστικά π.χ. Εμφάνιση, υφή, οσμή και άρωμα, γεύση).

#### **Διδακτική ενότητα 1 - Γάλα & Γαλακτοκομικά προϊόντα**

Παραγωγή & συστατικά του γάλακτος. Μικροβιολογία του γάλακτος, παστεριωμένο και αποστειρωμένο γάλα. Όξινα γαλακτοκομικά προϊόντα. Τυριά. Ποιοτικός έλεγχος γάλακτος & γαλακτοκομικών προϊόντων. Νομοθεσία Ελληνική και Ευρωπαϊκή. Με την ολοκλήρωση της ενότητας ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση:

- ▶ να γνωρίζει ποιοι είναι οι πιο σημαντικοί χημικοί, μικροβιολογικοί και φυσικοί κίνδυνοι στην κατηγορία αυτή των τροφίμων
- ▶ να μάθει πώς μπορεί να λειτουργήσει μια μονάδα παραγωγής, επεξεργασίας και τυποποίησης γάλακτος και γαλακτοκομικών προϊόντων με σκοπό τη διάθεση προϊόντων στην Ελληνική και ευρωπαϊκή αγορά.
- ▶ να γνωρίζει τη νομοθεσία σε εθνικό και ευρωπαϊκό επίπεδο

## **Διδακτική ενότητα 2 - Κρέας, κρεατοσκευάσματα, Αλιεύματα & Μέλι**

Περιγραφή & ταξινόμηση κρέατος και κρεατοσκευασμάτων. Κάπνισμα, αλάτισμα και νίτρωση. Αφυδατωμένα, παστεριωμένα και βραστά αλλαντικά. Συντήρηση κρέατος και κρεατοσκευασμάτων με ψύξη. Ποιοτικός έλεγχος κρέατος & κρεατοσκευασμάτων. Σχηματική ταξινόμηση αλιευμάτων. Χημική σύσταση και βιολογική αξία. Διατήρηση με ψύξη και κατάψυξη. Κονσερβοποίηση, αλάτισμα, κάπνισμα και αποξήρανση αλιευμάτων. Ποιοτικός έλεγχος αλιευμάτων, μελιού. Νομοθεσία Ελληνική και Ευρωπαϊκή. Με την ολοκλήρωση της ενότητας ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση:

- ▶ να γνωρίζει ποιοι είναι οι πιο σημαντικοί χημικοί, μικροβιολογικοί και φυσικοί κίνδυνοι στην κατηγορία αυτή των τροφίμων
- ▶ να μάθει πώς μπορεί να λειτουργήσει μια μονάδα παραγωγής, επεξεργασίας και τυποποίησης κρέατος, αλιευμάτων και μελιού με σκοπό τη διάθεση προϊόντων στην Ελληνική και ευρωπαϊκή αγορά.
- ▶ να γνωρίζει τη νομοθεσία σε εθνικό και ευρωπαϊκό επίπεδο

## **Διδακτική ενότητα 3 - Φρούτα, Λαχανικά & Δημητριακά**

Γενικά για την συντήρηση φρούτων και λαχανικών. Κονσερβοποίηση φρούτων. Κονσερβοποίηση λαχανικών. Ξήρανση φρούτων, π.χ. Δαμάσκηνα, σουλτανίνα, σύκα. Ποιοτικός έλεγχος φρούτων & λαχανικών. Τεχνολογία δημητριακών. Ποιότητες αλεύρων, αρτοποιία. Προϊόντα δημητριακών. Ποιοτικός έλεγχος δημητριακών και των προϊόντων τους. Τυποποίηση ή/και πιστοποίηση για εξαγωγή προϊόντων. Νομοθεσία Ελληνική και Ευρωπαϊκή. Με την ολοκλήρωση της ενότητας ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση:

- ▶ να γνωρίζει ποιοι είναι οι πιο σημαντικοί χημικοί, μικροβιολογικοί και φυσικοί κίνδυνοι στην κατηγορία αυτή των τροφίμων
- ▶ να μάθει πώς μπορεί να λειτουργήσει μια μονάδα παραγωγής, επεξεργασίας και τυποποίησης οπωροκηπευτικών προϊόντων με σκοπό τη διάθεση προϊόντων στην Ελληνική και ευρωπαϊκή αγορά.
- ▶ να γνωρίζει τη νομοθεσία σε εθνικό και ευρωπαϊκό επίπεδο

#### **Διδακτική ενότητα 4 - Λίπη και έλαια**

Τεχνολογία παραλαβής ελαίων - Ελαιόλαδο. Τεχνολογία παρασκευής ελιών. Ποιοτικός έλεγχος λιπών & ελαίων. Τυποποίηση ή/και πιστοποίηση για εξαγωγή προϊόντων, Βιολογική γεωργία. Νομοθεσία Ελληνική και Ευρωπαϊκή. Με την ολοκλήρωση της ενότητας ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση:

- ▶ να γνωρίζει ποιοι είναι οι πιο σημαντικοί χημικοί, μικροβιολογικοί και φυσικοί κίνδυνοι στην κατηγορία αυτή των τροφίμων
- ▶ να μάθει πώς μπορεί να λειτουργήσει μια μονάδα παραγωγής, επεξεργασίας και τυποποίησης ελαίων με σκοπό τη διάθεση προϊόντων στην Ελληνική και ευρωπαϊκή αγορά.
- ▶ να γνωρίζει τη νομοθεσία σε εθνικό και ευρωπαϊκό επίπεδο

#### **Διδακτική ενότητα 5 - Αλκοολούχα ποτά**

Τεχνολογία παρασκευής οίνου και ζύθου. Παρασκευή και ποιοτικός έλεγχος αλκοολούχων ποτών. Τυποποίηση και εξαγωγή προϊόντων. Νομοθεσία Ελληνική και Ευρωπαϊκή. Με την ολοκλήρωση της ενότητας ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση:

- ▶ να γνωρίζει ποιοι είναι οι πιο σημαντικοί χημικοί, μικροβιολογικοί και φυσικοί κίνδυνοι στην κατηγορία αυτή των τροφίμων
- ▶ να μάθει πώς μπορεί να λειτουργήσει μια μονάδα παραγωγής, επεξεργασίας και τυποποίησης αλκοολούχων ποτών με σκοπό τη διάθεση προϊόντων στην Ελληνική και ευρωπαϊκή αγορά
- ▶ να γνωρίζει τη νομοθεσία σε εθνικό και ευρωπαϊκό επίπεδο

### **Μάθημα 2. Πιστοποίηση - Τυποποίηση - Ιχνηλασιμότητα - Ισχυρισμοί Υγείας**

#### **Διδακτική Ενότητα 1: Νομικό Πλαίσιο και Ελεγκτικοί Μηχανισμοί**

Ο σκοπός της ενότητας είναι να περιγραφεί το νομικό πλαίσιο (ΕΚ 178/2002, ΕΚ 852/2004, ΕΚ 2073/2005) μέσα στο οποίο κινούνται όλες οι εταιρείες που παράγουν ή διακινούν τρόφιμα και επιθυμούν να πιστοποιηθούν κατά ISO22000:2005. Αναλύονται τα κυριότερα άρθρα των εν λόγω ευρωπαϊκών κανονισμών με σκοπό να βοηθηθούν οι εμπλεκόμενες εταιρείες στην επιτυχή και ολοκληρωτική τους εφαρμογή. Με την ολοκλήρωση της ενότητας ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση:

- ▶ να γνωρίζει το βασικό νομικό και θεσμικό πλαίσιο για την ασφάλεια των τροφίμων,
- ▶ να εφαρμόζει τις βασικές απαιτήσεις του νομικού πλαισίου για εξαγωγές τροφίμων σε χώρες της ΕΕ



## **Διδακτική Ενότητα 2: Εφαρμογή ιχνηλασιμότητας και ανάκληση προϊόντων**

Ο σκοπός της ενότητας είναι να περιγράψει τις έννοιες της ιχνηλασιμότητας και της ανάκλησης των προϊόντων. Οι δύο αυτές έννοιες είναι πολύ σημαντικές για την εμπορική επιτυχία της εταιρείας ή του οργανισμού στο διεθνή στίβο. Αναλύεται εκτενώς η έννοια της ιχνηλασιμότητας που είναι πλέον νομοθετική υποχρέωση (ΕΚ 178/2002) για κάθε εταιρεία που παράγει ή διακινεί τρόφιμα. Τέλος, προτείνονται τρόποι ανάκλησης προϊόντων για την επιτυχή εμπορική υποστήριξη της εταιρείας ή του οργανισμού. Με την ολοκλήρωση της ενότητας ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση:

- ▶ να εφαρμόζει τον ΕΚ 178/2002 και να σχεδιάζει πλήρες σύστημα ιχνηλασιμότητας για την εταιρεία ή τον οργανισμό που εργάζεται
- ▶ να πραγματοποιεί γρήγορα και επαρκώς ανάκληση προϊόντος

## **Διδακτική Ενότητα 3: Διαδικασία Πιστοποίησης κατά ISO22000:2005 και ISO9001:2000**

Ο σκοπός της ενότητας είναι να περιγραφεί η διαδικασία πιστοποίησης μιας εταιρείας τροφίμων αλλά και υπηρεσιών σχετικές με τρόφιμα κατά ISO22000:2005 (ασφάλεια) και ISO9001:2000 (ποιότητα). Αναλύονται τα στάδια της επιθεώρησης και ο τρόπος υποστήριξης του προς πιστοποίηση οργανισμού κατά την επιθεώρηση. Με την ολοκλήρωση της ενότητας ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση:

- ▶ να γνωρίζει τη διαδικασία της πιστοποίησης κατά ISO22000:2005 και ISO9001:2000
- ▶ να προετοιμάζει την εταιρεία ή τον οργανισμό που εργάζεται για να πιστοποιηθεί στα εν λόγω πρότυπα

## **Διδακτική Ενότητα 4: Περιπτωσιακές μελέτες πιστοποίησης**

Ο σκοπός της ενότητας είναι να περιγραφούν συγκεκριμένες περιπτωσιακές μελέτες (case studies) πιστοποίησης κατά ISO22000:2005 και ISO9001:2000 και να αναλυθούν τα σημεία που οι περισσότερες εταιρείες συναντούν δυσκολίες στην ορθή εφαρμογή των δύο προτύπων. Με την ολοκλήρωση της ενότητας ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση:

- ▶ να γνωρίζει τα πιο δύσκολα σημεία των προτύπων ISO22000:2005 και ISO9001:2000,
- ▶ να αξιολογεί και να μπορεί να ανταποκρίνεται στα σχόλια του επιθεωρητή και
- ▶ να υποστηρίζει την επιτυχή επιθεώρηση και άρα πιστοποίηση κατά ISO22000:2005 και ISO9001:2000 του οργανισμού που εργάζεται

## **Διδακτική ενότητα 5: Λειτουργικά τρόφιμα: ο ΕΚ 1924/2006 και οι εφαρμογές του**

Ο σκοπός της ενότητας αυτής είναι να παρουσιάσει την τρέχουσα γνώση σε σχέση με τα λεγόμενα λειτουργικά τρόφιμα (functional food). Ο όρος αυτός (λειτουργικά τρόφιμα)

γνωρίζει κατάχρηση σήμερα τόσο επιστημονικά όσο και εμπορικά και στην ενότητα αυτή γίνεται ανασκόπηση του ΕΚ 1924/2006 καθώς και πετυχημένες εφαρμογές του με τρόφιμα της Μεσογειακής Διατροφής. Σε αυτά τα τρόφιμα, με αξιόλογο εξαγωγικό δυναμικό, γίνεται ιδιαίτερη αναφορά. Με την ολοκλήρωση της ενότητας ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση:

- ▶ να κρίνει ποια τρόφιμα είναι αληθινά λειτουργικά
- ▶ να δημιουργεί σχετικούς ισχυρισμούς υγείας και
- ▶ να σχεδιάζει νέα λειτουργικά τρόφιμα

### Μάθημα 3. Επισημάνσεις - Ετικέτες

#### **Διδακτική ενότητα 1: Εισαγωγή στις αρχές επισήμανσης τροφίμων**

Ο σκοπός της ενότητας είναι να αποτυπωθούν οι βασικές αρχές επισήμανσης των τροφίμων με έμφαση στην ευρωπαϊκή νομοθεσία αλλά και την διεθνή πρακτική. Με την ολοκλήρωση της ενότητας ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση:

- ▶ να γνωρίζει τις βασικές αρχές επισήμανσης τροφίμων
- ▶ να μπορεί να κατανοήσει την δομή και λογική των ετικετών στα τρόφιμα
- ▶ να αξιολογεί την ορθότητα ή όχι επισημάνσεων τυποποιημένων τροφίμων

#### **Διδακτική ενότητα 2: Κανονισμός (ΕΚ) 1169/2011**

Ο σκοπός της ενότητας είναι να παρουσιαστεί αναλυτικά ο ισχύον ευρωπαϊκός κανονισμός για τις επισημάνσεις επί των τροφίμων. Πρόκειται για τον Κανονισμό (ΕΚ) 1169/2011. Θα γίνει αναφορά στις ειδικές επισημάνσεις όπως είναι οι διαθρεπτικοί ισχυρισμοί. Με την ολοκλήρωση της ενότητας ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση:

- ▶ να γνωρίζει τις νομικές απαιτήσεις περί της επισήμανσης τροφίμων
- ▶ να ανασκοπεί παλαιές ετικέτες και να προτείνει αλλαγές με το σκεπτικό του Κανονισμού (ΕΚ) 1169/2011
- ▶ να αξιολογεί την νομική ορθότητα ή όχι επισημάνσεων τυποποιημένων τροφίμων

#### **Διδακτική ενότητα 3: Επισήμανση Σύστασης και Διαθρεπτικής αξίας**

Ο σκοπός αυτής της ενότητας είναι να δοθούν σε λεπτομέρεια ο τρόπος αποτύπωσης των συστατικών και της διαθρεπτικής αξίας, αλλά και οι τρόποι υπολογισμού της τελευταίας. Με την ολοκλήρωση της ενότητας ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση:

- ▶ να γνωρίζει τον ορθό τρόπο επισήμανσης των συστατικών ενός σύνθετου τροφίμου
- ▶ να γνωρίζει τους διεθνώς αποδεκτούς τρόπους υπολογισμού της διαθρεπτικής αξίας ενός τυποποιημένου τροφίμου και τον ορθό τρόπο επισήμανσης της διαθρεπτικής αξίας επί της ετικέτας
- ▶ να μπορεί να κάνει υπολογισμό της διαθρεπτικής αξίας ενός σύνθετου τροφίμου

#### **Διδακτική ενότητα 4: Ειδικά σήματα και επισημάνσεις**

Ο σκοπός αυτής της ενότητας είναι να περιγραφούν ειδικά σήματα και επισημάνσεις. Όπως είναι το e για το βάρους, το σήμα ανακύκλωσης, τα θρησκευτικά σήματα – halal και kosher, ΠΟΠ, bio / organic, πιστοποιητικά ποιότητας, κ.ά. Με την ολοκλήρωση της ενότητας ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση:

- ▶ να γνωρίζει τις βασικές αρχές και τους τρόπους απόκτησης και χρήσης σειράς ειδικών σημάτων επισημάνσης τροφίμων.

#### **Διδακτική ενότητα 5: Χρήση των αρχών Neuro-linguistic programming NLP στην επισήμανση και παρουσίαση τροφίμων**

Ο σκοπός αυτής της ενότητας είναι να εξηγηθούν οι βασικές αρχές του Neuro-linguistic programming γνωστού ως NLP και να παρουσιαστεί η χρησιμότητα της μεθόδου κατά την σύνταξη επισημάνσεων ή παρουσιάσεων ειδών διατροφής. Η μέθοδος αφορά την επιλογή κατάλληλων λέξεων ή και φράσεων στην επισήμανση ή στην παρουσίαση ενός προϊόντος με στόχο να βελτιστοποιηθεί η “επικοινωνία” με τον καταναλωτή και κατά συνέπεια η διείσδυσή του στην αγορά. Με την ολοκλήρωση της ενότητας ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση:

- ▶ να γνωρίζει τις βασικές αρχές του NLP
- ▶ να συντάσσει “δυναμικές” επισημάνσεις και κείμενα παρουσίασης τροφίμων

### **Μάθημα 4. Οργάνωση Εξαγωγών**

#### **Διδακτική ενότητα 1: Εισαγωγή στις αρχές εξαγωγικού εμπορίου**

Ο σκοπός της ενότητας είναι να περιγραφούν οι βασικές αρχές που διέπουν το εξαγωγικό εμπόριο στις μέρες μας. Θα γίνει αναφορά και στο ηλεκτρονικό εμπόριο. Με την ολοκλήρωση της ενότητας ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση:

- ▶ να γνωρίζει τις βασικές αρχές εξαγωγικού εμπορίου
- ▶ να γνωρίζει της ιδιαιτερότητες του ηλεκτρονικού εμπορίου (e – commerce)
- ▶ να μπορεί να εκτιμήσει αν μια επιχείρηση ή ένα προϊόν μπορεί να σταδιοδρομήσει διεθνώς

#### **Διδακτική ενότητα 2: “Ανακάλυψη” των κατάλληλων αγορών**

Ο σκοπός της ενότητας είναι να περιγραφούν τα κριτήρια και οι μέθοδοι επιλογής των αγορών στόχων ενός προϊόντος. Επίσης στην παρούσα ενότητα θα παρουσιαστούν τα κριτήρια και οι μέθοδοι αναζήτησης και δέσμευσης συνεργατών στο εξωτερικό. Με την ολοκλήρωση της ενότητας ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση:

- ▶ να γνωρίζει τους τρόπους έρευνας των διεθνών αγορών
- ▶ να γνωρίζει τα κριτήρια αξιολόγησης διεθνών συνεργατών
- ▶ να αξιολογεί υπάρχουσες συνεργασίες αντιπροσώπων
- ▶ να αξιολογεί υπάρχουσες αγορές και να αναζητά νέες

### **Διδακτική ενότητα 3: Διεθνείς Μεταφορές. Εφοδιαστική Αλυσίδα**

Ο σκοπός αυτής της ενότητας είναι να παρουσιαστεί ο τρόπος λειτουργίας της διεθνούς εφοδιαστικής αλυσίδας. Στην ενότητα αυτή θα γίνει εκτενείς αναφορά στις μεταφορές, τα διαμετακομιστικά κέντρα, τις αποθήκες, τις εταιρείες Logistics, κτλ. Με την ολοκλήρωση της ενότητας ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση:

- ▶ να γνωρίζει τις βασικές αρχές λειτουργίας της διεθνούς εφοδιαστικής αλυσίδας

### **Διδακτική ενότητα 4: Κοστολόγηση - Τιμολόγηση - Πιστωτικός έλεγχος**

Ο σκοπός αυτής της ενότητας είναι να αποτυπωθεί η αναγκαιότητα της ορθής κοστολόγησης των προς εξαγωγή προϊόντων. Το κόστος ενός προϊόντος που παράγεται στη Κορινθία διαφέρει κατά πολύ αν πωλείται στην Αθήνα ή στις ΗΠΑ. Επιπλέον στην ενότητα αυτή θα παρουσιαστούν ιδιαιτερότητες στην τιμολόγηση στο διεθνές εμπόριο. Τέλος θα γίνει αναφορά στη σημασία του πιστωτικού ελέγχου και της ασφάλισης των συναλλαγών κατά τις εξαγωγές. Με την ολοκλήρωση της ενότητας ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση:

- ▶ να γνωρίζει την σημασία της ορθής κοστολόγησης, τιμολόγησης και πιστωτικού ελέγχου κατά τις εξαγωγές

### **Διδακτική ενότητα 5: Κάνοντας δουλειές στο εξωτερικό**

Ο σκοπός αυτής της ενότητας είναι να δοθεί σειρά από πρακτικά σημεία που χρειάζονται προσοχή κατά την έναρξη αλλά και κατά την διάρκεια της εξαγωγικής δραστηριότητας. Θα γίνει αναφορά σε κρίσιμα σημεία κατά την διάρκεια επαγγελματικού ταξιδιού στο εξωτερικό. Με την ολοκλήρωση της ενότητας ο εκπαιδευόμενος θα είναι σε θέση:

- ▶ να οργανώσει καλύτερα ένα ταξίδι για δουλειές στο εξωτερικό
- ▶ να αντιλαμβάνεται τις διαφορές φιλοσοφίας και ηθών μεταξύ των λαών και πως αυτές επηρεάζουν σημαντικά τις προοπτικές μιας διεθνούς συνεργασίας