



## ΘΕΜΑΤΙΚΟ ΠΕΔΙΟ

### ΦΥΣΙΚΕΣ ΕΠΙΣΤΗΜΕΣ, ΜΑΘΗΜΑΤΙΚΑ ΚΑΙ ΣΤΑΤΙΣΤΙΚΗ

## ΤΙΤΛΟΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

### ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ (RISK ANALYSIS) ΣΤΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ



#### Επιστημονικά Υπεύθυνος:

Βανταράκης Απόστολος,  
Εργ.Υγιεινής  
Πανεπιστήμιο Πατρών

Πάτρα, 10/01/2022

## ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΩΝ

1. ΣΕ ΠΟΙΟΥΣ ΑΠΕΥΘΥΝΕΤΑΙ ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ .....	3
2. ΣΚΟΠΟΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ .....	4
3. ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ .....	4
4. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ .....	5
5. ΜΕΘΟΔΟΙ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ ΚΑΙ ΜΑΘΗΣΗΣ.....	10
6. ΜΕΘΟΔΟΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ, ΕΞΕΤΑΣΗΣ ΚΑΙ ΒΑΘΜΟΛΟΓΗΣΗΣ .....	12
7. ΈΝΑΡΞΗ - ΔΙΑΡΚΕΙΑ –ΤΕΛΗ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ .....	14
<b>8. ΛΟΙΠΕΣ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΚΑΤΑΡΤΙΖΟΜΕΝΩΝ.....</b>	<b>15</b>
9. ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΕΣ – ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΕΣ .....	16

## 1. ΣΕ ΠΟΙΟΥΣ ΑΠΕΥΘΥΝΕΤΑΙ ΤΟ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ

(Εδώ αναγράφονται οι ομάδες στόχοι του προγράμματος καθώς και τυχόν ελάχιστες απαιτήσεις που υπάρχουν για τους εκπαιδευόμενους π.χ. πτυχιούχοι συγκεκριμένων τμημάτων κλπ)

Το πρόγραμμα απευθύνεται:

- Σε εργαζομένους στη βιομηχανία τροφίμων, καθώς και σε όλη την εφοδιαστική αλυσίδα από την πρωτογενή παραγωγή μέχρι την κατανάλωση.
- Πτυχιούχοι Τμημάτων Γεωπονίας, Τεχνολογίας Τροφίμων, Διοίκησης Αγροτικών Επιχειρήσεων, Χημείας, Βιολογίας και άλλων συναφών ειδικοτήτων από ιδρύματα της ημεδαπής και της αλλοδαπής.
- Υποψήφιοι μπορούν να είναι επίσης και **τελειόφοιτοι φοιτητές**, συναφούς αντικειμένου, οι οποίοι θα έχουν περατώσει επιτυχώς τις προπτυχιακές τους σπουδές πριν από τη λήξη των εγγραφών στο πρόγραμμα.

### Απαιτούμενα δικαιολογητικά

- Αντίγραφο πτυχίου ή αναγνώριση ΔΟΑΤΑΠ

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

- **Πρόσβαση στο Διαδίκτυο** για την παρακολούθηση του προγράμματος.
- **Κατοχή προσωπικού e-mail** για επικοινωνία με τους διδάσκοντες.
- **Βασικές γνώσεις χειρισμού ηλεκτρονικών υπολογιστών** για τη διαχείριση της πλατφόρμας του προγράμματος.

## 2. ΣΚΟΠΟΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

*(Εδώ αναγράφεται ο κύριος σκοπός του προγράμματος. Επιθυμητό είναι να υπάρχει μια παρουσίαση των προσόντων που πρέπει να διαθέτει ο καταρτιζόμενος ανάλογα με τον επαγγελματικό κλάδο στον οποίο αναφέρεται το πρόγραμμα)*

Σκοπός του προγράμματος είναι η εισαγωγή στην ανάλυση πιθανών κινδύνων (μικροβιολογικών, χημικών, φυσικών) στην βιομηχανία τροφίμων, με στόχο τον έλεγχο της ποιότητας και ασφάλειας των τροφίμων, καθώς και τη διευκόλυνση του διεθνούς εμπορίου.

## 3. ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

*(Εδώ αναγράφονται τα επι μέρους μαθησιακά αποτελέσματα του προγράμματος και περιγράφεται με σαφήνεια οι μέθοδοι με τον οποίον θα επιτευχθούν από τους εκπαιδευόμενους, το είδος των αποτελεσμάτων (γνώση, δεξιότητες ή/και ικανότητες), καθώς και το επίπεδό τους.*

**Οι βασικοί στόχοι του προγράμματος είναι οι εξής:**

- Να εκπαιδεύσει τους εργαζομένους/στελέχη της βιομηχανίας τροφίμων ώστε να εμπλουτίσουν τις γνώσεις τους στους πιθανούς κίνδυνους σε όλη την εφοδιαστική αλυσίδα, καθώς και να επιμορφώσει το προσωπικό που ήδη στελεχώνει γραμμές παραγωγής, συσκευαστήρια, σουπερμάρκετ, εργοστάσια κ.α.
- Να αυξήσει τις ικανότητες και δυνατότητες των υπευθύνων ποιοτικού ελέγχου και των αναλυτών που θα το παρακολουθήσουν, για επιτυχή εφαρμογή των πρακτικών με σκοπό την ποιότητα και ασφάλεια των τροφίμων.
- Να αποκτήσουν γνώσεις σε νομοθεσίες της Ελλάδας αλλά και της Ευρωπαϊκής Ένωσης ως προς τα τρόφιμα αλλά και σε κρίσιμα σημεία σε κάθε κατηγορία και τύπο τροφίμου.
- Να εφοδιάσει τα στελέχη αυτά με εξειδικευμένες γνώσεις, αναλυτικές ικανότητες και δεξιότητες, ώστε να μπορούν να δίνουν κατάλληλες και πρακτικές λύσεις στα πολύπλοκα προβλήματα της ασφάλειας και ποιότητας τροφίμων, να σχεδιάζουν τις βέλτιστες πρακτικές οι οποίες προάγουν την ποιοτική και ποσοτική αναβάθμιση της παραγωγής για βέλτιστη αποτελεσματικότητα, αλλά και να αναπτύξουν ηγετικό ρόλο στην προώθηση και στην αποτελεσματική υλοποίηση των πρακτικών αυτών.

Σημειώνεται ότι σε πρώτη φάση τα θεματικά πεδία του προγράμματος θα αποτελούνται από αυτά που υπηρετεί και θεραπεύει το Πανεπιστήμιο Πατρών και από πεδία γενικότερου επιστημονικού ενδιαφέροντος στο χώρο της Διά Βίου Μάθησης.

## 4. ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

*(Εδώ γίνεται η ανάπτυξη του προγράμματος σε επι μέρους ενότητες σε σύνδεση με τα προσδοκώμενα αποτελέσματα που καταγράφηκαν στη παράγραφο 3. Οι ενότητες περιγράφονται με λεπτομέρεια και τεκμηριώνεται κατά περίπτωση η επιλογή τους. Αναγράφονται οι συνολικές υπολογισθείσες ώρες μάθησης ανά ενότητα, καθώς και ο/η υπεύθυνος εκπαιδευτής/τρια).*

### **1. Εισαγωγή στις Έννοιες «Ποιότητα» και «Ασφάλεια» Τροφίμων**

- Ορισμός Ποιότητας Τροφίμων
- Ορισμός Ασφάλειας Τροφίμων
- Τρόφιμα και Δημόσια Υγεία

### **2. Εισαγωγή στη Νομοθεσία**

- Γενική Νομοθεσία Τροφίμων
- Κανονισμοί για ελέγχους στα τρόφιμα
- Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων
- Νομοθεσία της Ε.Ε σχετικά με την ασφάλεια τροφίμων

### **3. Εισαγωγή στην Ανάλυση Κινδύνων (RiskAnalysis)**

- Μικροβιολογικοί Κίνδυνοι
- Χημικοί Κίνδυνοι
- Φυσικοί Κίνδυνοι

### **4. Εισαγωγή στη Εκτίμηση Κινδύνου (RiskAssessment)**

- Ποιοτική Εκτίμηση Κινδύνου
- Ποσοτική Εκτίμηση Κινδύνου
- Χαρακτηρισμός επικίνδυνου παράγοντα (HazardIdentification)
- Εκτίμηση έκθεσης ( Exposure assessment)
- Χαρακτηρισμός κινδύνου ( Risk characterization)

### **5. Εισαγωγή στην Διαχείριση Κινδύνου (RiskManagement)**

- Μοντέλα κινδύνων για αξιολόγηση
- Παρακολούθηση-Διορθώσεις
- Διαγράμματα λήψης αποφάσεων

## **6. Εισαγωγή στην Επικοινωνιακή Πολιτική Κινδύνου (RiskCommunication)**

- Επικοινωνία Κρίσης
- Επικοινωνία Κινδύνου
- Στόχοι της Επικοινωνιακής Πολιτικής Κινδύνου
- Αρχές της Ορθής Επικοινωνιακής Πολιτικής Κινδύνου

## **7. Συστήματα Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων**

- ISO 9001:2015 - Διαχείριση της Ποιότητας BRC
- ISO 22000:2018 Ασφάλεια Τροφίμων
- IFS (International Food Standard) - Ασφάλεια Τροφίμων
- BRC (British Retail Consortium) - Ασφάλεια Τροφίμων
- FSCC 22000 (Food Safety System Certification)- Ασφάλεια Τροφίμων
- HACCP Codex Alimentarius - Ασφάλεια Τροφίμων

## **8. Εφαρμογή RiskManagementSystem στη βιομηχανία τροφίμων**

- Φυτική Παραγωγή
- Ζωική Παραγωγή
- Προϊόντα αλιείας
- Γαλακτοκομικά προϊόντα

## **9. Νέες τεχνολογίες στην εκτίμηση και αξιολόγηση κινδύνων**

- Ανίχνευση μικροβιολογικών παραγόντων
- Ανίχνευση χημικών παραγόντων
- Ανίχνευση φυσικών κινδύνων

## **10. Συγχρονες και καινοτομες πρακτικές στην βιομηχανία τροφίμων παγκοσμίως**

- Διαχείριση και ανάπτυξη καινοτόμων πρακτικών
- Πρόσφατη Βιβλιογραφία
- Ενσωμάτωση καινοτόμων πρακτικών στο πεδίο

## Σχεδιάγραμμα Υλοποίησης

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ“ ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ (RISKANALYSIS) ΣΤΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ”					
ΣΥΝΟΛΙΚΗ ΔΙΑΡΚΕΙΑ: 7 ΜΗΝΕΣ 400 ΩΡΕΣ					
ΘΕΩΡΗΤΙΚΗ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗ					
α/α	Διδακτική Ενότητα	Διδακτικές Υποενότητες	Ώρες	Ενδεικτική Ημερ/νία	Εκπαιδευτής
			400 ΩΡΕΣ	01/03/2022-31/10/22	
1 <sup>η</sup>	Εισαγωγή στις Έννοιες «Ποιότητα» και «Ασφάλεια» Τροφίμων	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ορισμός Ποιότητας Τροφίμων</li> <li>Ορισμός Ασφάλειας Τροφίμων</li> <li>Τρόφιμα και Δημόσια Υγεία</li> </ul>	34 ΩΡΕΣ (4 σύγχρονη και 30 ασύγχρονη)	1η – 2η ΕΒΔ	Βανταράκης Α., Λεοτσινίδης Μ
2 <sup>η</sup>	Εισαγωγή στη Νομοθεσία	<ul style="list-style-type: none"> <li>Γενική Νομοθεσία Τροφίμων</li> <li>Κανονισμοί για ελέγχους στα τρόφιμα</li> <li>Υγιεινή και Ασφάλεια Τροφίμων</li> <li>Νομοθεσία της Ε.Ε σχετικά με την ασφάλεια τροφίμων</li> </ul>	40 ΩΡΕΣ (4 σύγχρονη και 36 ασύγχρονη)	3η - 5η ΕΒΔ	Βανταράκης Α., Λεοτσινίδης Μ
3 <sup>η</sup>	Εισαγωγή στην Ανάλυση Κινδύνων (RiskAnalysis)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Μικροβιολογικοί Κίνδυνοι</li> <li>Χημικοί Κίνδυνοι</li> <li>Φυσικοί Κίνδυνοι</li> </ul>	40 ΩΡΕΣ (4 σύγχρονη και 36 ασύγχρονη)	6η - 8η ΕΒΔ	Βανταράκης Α., Λεοτσινίδης Μ
4 <sup>η</sup>	Εισαγωγή στη Εκτίμηση Κινδύνου (RiskAssessment)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ποιοτική Εκτίμηση Κινδύνου</li> <li>Ποσοτική Εκτίμηση Κινδύνου</li> <li>Χαρακτηρισμός επικίνδυνου παράγοντα(HazardIdentification)</li> <li>Εκτίμηση έκθεσης ( Exposureassessment)</li> <li>Χαρακτηρισμός κινδύνου ( Riskcharacterization)</li> </ul>	44 ΩΡΕΣ (4 σύγχρονη και 40 ασύγχρονη)	9η - 12η ΕΒΔ	Βανταράκης Α., Λεοτσινίδης Μ
5 <sup>η</sup>	Εισαγωγή στην Διαχείριση Κινδύνου (RiskManagement)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Μοντέλα κινδύνων για αξιολόγηση</li> <li>Παρακολούθηση-Διορθώσεις</li> <li>Διαγράμματα λήψης αποφάσεων</li> </ul>	46 ΩΡΕΣ (4 σύγχρονη και 42 ασύγχρονη)	13η - 15η ΕΒΔ	Βανταράκης Α., Λεοτσινίδης Μ

6η	<p align="center"><b>Εισαγωγή στην Επικοινωνιακή Πολιτική Κινδύνου (Risk Communication)</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Επικοινωνία Κρίσης</li> <li>• Επικοινωνία Κινδύνου</li> <li>• Στόχοι της Επικοινωνιακής Πολιτικής Κινδύνου</li> <li>• Αρχές της Ορθής Επικοινωνιακής Πολιτικής Κινδύνου</li> </ul>	<p align="center">40 ΩΡΕΣ (4 σύγχρονη και 36 ασύγχρονη)</p>	<p align="center">16η - 18η ΕΒΔ</p>	<p align="center">Βανταράκης Α., Λεοτσινίδης Μ</p>
7η	<p align="center"><b>Συστήματα Ποιότητας και Ασφάλειας Τροφίμων</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ISO 9001:2015 - Διαχείριση της Ποιότητας BRC</li> <li>• ISO 22000:2018 Ασφάλεια Τροφίμων</li> <li>• IFS (International Food Standard) - Ασφάλεια Τροφίμων</li> <li>• BRC (British Retail Consortium) - Ασφάλεια Τροφίμων</li> <li>• FSCC 22000 (Food Safety System Certification)- Ασφάλεια Τροφίμων</li> <li>• HACCP Codex Alimentarius - Ασφάλεια Τροφίμων</li> </ul>	<p align="center">40 ΩΡΕΣ (4 σύγχρονη και 36 ασύγχρονη)</p>	<p align="center">19η - 21η ΕΒΔ</p>	<p align="center">Βανταράκης Α., Λεοτσινίδης Μ</p>
8η	<p align="center"><b>Εφαρμογή RiskManagementsystem στη βιομηχανία τροφίμων</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Φυτική Παραγωγή</li> <li>• Ζωική Παραγωγή</li> <li>• Προϊόντα αλειίας</li> <li>• Γαλακτοκομικά προϊόντα</li> </ul>	<p align="center">40 ΩΡΕΣ (4 σύγχρονη και 36 ασύγχρονη)</p>	<p align="center">22η - 24η ΕΒΔ</p>	<p align="center">Βανταράκης Α., Λεοτσινίδης Μ</p>



9η	<b>Νέες τεχνολογίες στην εκτίμηση και αξιολόγηση κινδύνων</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ανίχνευση μικροβιολογικών παραγόντων</li> <li>• Ανίχνευση χημικών παραγόντων</li> <li>• Ανίχνευση φυσικών κινδύνων</li> </ul>	40 ΩΡΕΣ (4 σύγχρονη και 36 ασύγχρονη)	25η - 26η ΕΒΔ	Βανταράκης Α., Λεοτσινίδης Μ
10η	<b>Σύγχρονες και καινοτόμες πρακτικές στην βιομηχανία τροφίμων παγκοσμίως</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Διαχείριση και ανάπτυξη καινοτόμων πρακτικών</li> <li>• Πρόσφατη Βιβλιογραφία</li> <li>• Ενσωμάτωση καινοτόμων πρακτικών στο πεδίο</li> </ul>	36 ΩΡΕΣ (4 σύγχρονη και 32 ασύγχρονη)	27η ΕΒΔ	Βανταράκης Α., Λεοτσινίδης Μ
<b>Εξετάσεις</b>				<b>28<sup>η</sup></b>	

## 5. ΜΕΘΟΔΟΙ ΔΙΔΑΣΚΑΛΙΑΣ ΚΑΙ ΜΑΘΗΣΗΣ

(Εδώ παρουσιάζονται οι μέθοδοι με τις οποίες οι εκπαιδευόμενοι επιτυγχάνουν την απόκτηση και οικοδόμηση των γνώσεων, δεξιοτήτων και ικανοτήτων. Ειδικότερα αναλύονται οι μέθοδοι διδασκαλίας και μάθησης π.χ δια ζώσης ή εξ αποστάσεως, οι ώρες σύγχρονης και ασύγχρονης εκπαίδευσης, ο φόρτος εργασίας ανά θεματική ενότητα, η πραγματοποίηση εργασιών, πρακτικής άσκησης κλπ).

Διάρκεια (ώρες)		Συνολική Διάρκεια (ώρες)	Συνολική Διάρκεια (εβδομάδες)
Ασύγχρονη Τηλεκπαίδευση	Σύγχρονη Τηλεκπαίδευση		
360 ώρες	40 ώρες	400 ώρες	28

Δραστηριότητα	Φόρτος Εργασίας
Διαλέξεις (4 ώρες σύγχρονη ανά θεματική ενότητα x 10 θεματικές ενότητες)	40 ώρες
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ώρες μελέτης</li> <li>• Υλοποίηση και παρουσίαση ερευνητικών εργασιών (projects)</li> <li>• Επίλυση quizzes</li> <li>• Ανάπτυξη δεξιοτήτων</li> <li>• Ανάλυση και σύνθεση δεδομένων και πληροφοριών με τη χρήση και των τεχνολογιών αιχμής</li> <li>• Προετοιμασία για τις τελικές εξετάσεις</li> </ul>	360 ώρες
<b>Σύνολο Μαθήματος</b> <b>(25 ώρες φόρτου εργασίας ανά πιστωτική μονάδα)</b>	<b>400 ώρες</b> <b>(συνολικός φόρτος εργασίας)</b>

## Μέθοδοι αξιολόγησης/εξέτασης/βαθμολόγησης

- 10 ερωτηματολόγια (quizzes)
- 3 ερευνητικές εργασίες (projects)
- Τελική εξέταση εφ' όλης της ύλης σε θέματα διαβαθμισμένης δυσκολίας

## Στο Πρόγραμμα Επιμόρφωσης “ΑΝΑΛΥΣΗ ΕΠΙΚΙΝΔΥΝΟΤΗΤΑΣ (RISKANALYSIS) ΣΤΗ ΒΙΟΜΗΧΑΝΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ”

- Η διδασκαλία των μαθημάτων γίνεται στην **Ελληνική γλώσσα**.
- Η διδασκαλία των μαθημάτων γίνεται με γνώμονα την **διευκόλυνση των εργαζομένων** που θα παρακολουθούν το πρόγραμμα.
- Το Πρόγραμμα διαρθρώνεται σε **10 διδακτικές ενότητες, διάρκειας 7 μηνών και σύνολο 400 ωρών**.
- Οι παραδόσεις των μαθημάτων θα είναι εξ αποστάσεως **με σύγχρονη και ασύγχρονη διδασκαλία** (περιγράφεται αναλυτικά παρακάτω).
- **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.
- **Για την απόκτηση της πιστοποίησης Επιμόρφωσης**, ο καταρτιζόμενος θα πρέπει να παρακολουθήσει και να εξετασθεί επιτυχώς σε όλες τις ενότητες είτε με γραπτές ή προφορικές εξετάσεις, εκπόνηση εργασιών ή συνδυασμό των ανωτέρω (περιγράφεται αναλυτικά παρακάτω).

Το πρόγραμμα αντιστοιχεί σε 16 ECVET

## 6. ΜΕΘΟΔΟΙ ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗΣ, ΕΞΕΤΑΣΗΣ ΚΑΙ ΒΑΘΜΟΛΟΓΗΣΗΣ

(Εδώ παρουσιάζονται οι μέθοδοι με τον οποίο γίνεται η αξιολόγηση του βαθμού επίτευξης των προσδοκώμενων αποτελεσμάτων. Παρουσιάζονται με σαφήνεια ο τρόπος εξέτασης, αξιολόγησης και βαθμολόγησης των εκπαιδευομένων, η κλίμακα βαθμολόγησης, η πραγματοποίηση εργασιών, πρακτικής άσκησης, ασκήσεων αναστοχασμού, θεωρητικών εξετάσεων. Επιθυμητό θα ήταν η ανάλυση να γίνεται για κάθε θεματική ενότητα ξεχωριστά. Εδώ επίσης ορίζονται και οι ελάχιστες απαιτήσεις για την επιτυχή ολοκλήρωση του προγράμματος).

Σε κάθε θεματική ενότητα θα υπάρχει **μέθοδος αξιολόγησης των εκπαιδευομένων (ασκήσεις, quiz, εργασίες)**, ώστε να διαπιστωθεί κατά πόσο επιτεύχθηκαν τα μαθησιακά αποτελέσματα. 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,
- 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. Η αξιολόγηση της επίδοσης σε όλες τις ενότητες αποτυπώνεται με τη βαθμολογική κλίμακα των αριθμών από μηδέν (0) έως δέκα (10). Η επιτυχής ολοκλήρωση μιας ενότητας προϋποθέτει αξιολόγηση κατ' ελάχιστο με το βαθμό πέντε (5), ο οποίος αποτελεί τη βάση επιτυχίας.

Στους εκπαιδευόμενους που θα ολοκληρώσουν επιτυχώς το πρόγραμμα χορηγείται Πιστοποιητικό Επιμόρφωσης του προγράμματος, εφόσον πληρούνται σωρευτικά οι ακόλουθες προϋποθέσεις:

1. Να έχουν παρακολουθήσει και να έχουν εξετασθεί επιτυχώς (βαθμός μεγαλύτερος του 5) σε όλες τις θεματικές ενότητες είτε με γραπτές ή προφορικές εξετάσεις, εκπόνηση εργασιών ή συνδυασμό των ανωτέρω. Αν κάποιος εκπαιδευόμενος αξιολογηθεί με βαθμό μικρότερο του 5, τότε σε εύλογο χρονικό διάστημα θα αξιολογηθεί πάλι με διαφορετική μέθοδο από την αρχική (πχ προφορικός ή εργασία).

2. Οι εκπαιδευόμενοι να έχουν αποπληρώσει το σύνολο του τέλους συμμετοχής τους στο πρόγραμμα.

Στους εκπαιδευόμενους που δε πληρούν τις παραπάνω προϋποθέσεις χορηγείται απλή Βεβαίωση Παρακολούθησης εφόσον έχουν παρακολουθήσει το 80 % των δραστηριοτήτων του προγράμματος και έχουν αποπληρώσει το σύνολο του τέλους συμμετοχής τους στο πρόγραμμα.

#### **Αξιολόγηση του εκπαιδευτικού προγράμματος (εκπαιδευτές, εκπαιδευόμενοι, ΚΕ.ΔΙ.ΒΙ.Μ.)**

Για την αξιολόγηση του εκπαιδευτικού προγράμματος θα χρησιμοποιηθούν **ηλεκτρονικά ανώνυμα ερωτηματολόγια** για τους εκπαιδευόμενους και για τους εκπαιδευτές. Τα αποτελέσματα της αξιολόγησης θα ληφθούν υπόψη για τη σύνταξη της τελικής έκθεσης του προγράμματος καθώς και στην αναμόρφωση και αναθεώρηση του προγράμματος.

## 7. ΈΝΑΡΞΗ - ΔΙΑΡΚΕΙΑ –ΤΕΛΗ ΣΥΜΜΕΤΟΧΗΣ

Η συμμετοχή των εκπαιδευόμενων στο κόστος φοίτησης αναφέρεται στον παρακάτω πίνακα. Η πληρωμή των τελών φοίτησης γίνεται είτε με εφάπαξ καταβολή, είτε σε 3 ισόποσες δόσεις, μια πριν την έναρξη κάθε ενότητας.

Η καταβολή του εκάστοτε ποσού γίνεται με κατάθεση στον παρακάτω τραπεζικό λογαριασμό της Επιτροπής Ερευνών του Πανεπιστημίου Πατρών και στην αιτιολογία της κατάθεσης πρέπει να αναγράφεται υποχρεωτικά, το επίθετο και το όνομα του συμμετέχοντα.

### Εθνική Τράπεζα της Ελλάδος

**Αρ. Λογαριασμού 22954000232 (IBAN GR60 0110 2290 0000 2295 4000 232)**

Σημείωση: Τυχόν έξοδα διατραπεζικών συναλλαγών βαρύνουν τον/την συμμετέχοντα/ουσα.

Το Κ.Ε.ΔΙ.ΒΙ.Μ. Πανεπιστημίου Πατρών στα πλαίσια της κοινωνικής πολιτικής που εφαρμόζει, προσφέρει έκπτωση επί των τελών συμμετοχής σε ειδικές κατηγορίες εκπαιδευομένων όπως προπτυχιακούς/μεταπτυχιακούς φοιτητές και υποψήφιους διδάκτορες του Πανεπιστημίου Πατρών, καθώς και σε ευαίσθητες και ευπαθείς κοινωνικές ομάδες όπως ανέργους, κλπ.

Το πρόγραμμα έχει διάρκεια 28 εβδομάδων και θα επαναλαμβάνεται ετησίως.

Ο ελάχιστος αριθμός εγγεγραμμένων είναι 50 εγγεγραμμένοι ανά κύκλο. Οι ημερομηνίες είναι ενδεικτικές ανάλογα με την έναρξη του κύκλου. Το ύψος των τελών εγγραφής και οι εκπτώσεις φαίνονται στον παρακάτω πίνακα και θα καταβάλλονται σε τρεις ισόποσες δόσεις. Η πρώτη δόση θα καταβάλλεται με την εγγραφή και η δεύτερη και τρίτη δόση πριν από την έναρξη της αντίστοιχης ενότητας.

Κανονικό τέλος	480 ευρώ
Εργαζόμενοι Πανεπιστημίου Πατρών	300 ευρώ
Άτομα από ευαίσθητες κοινωνικές ομάδες	300 ευρώ

## 8. ΛΟΙΠΕΣ ΥΠΟΧΡΕΩΣΕΙΣ ΚΑΤΑΡΤΙΖΟΜΕΝΩΝ

Με τη συμπλήρωση της αίτησης οι υποψήφιοι καταρτιζόμενοι αποδέχονται τη χρήση και επεξεργασία των προσωπικών τους δεδομένων από το Κέντρο Επιμόρφωσης και Δια Βίου Μάθησης του Πανεπιστημίου Πατρών για τους ακόλουθους σκοπούς:

Για την διαχείριση δεδομένων & στοιχείων στα πλαίσια της υλοποίησης του Εκπαιδευτικού Προγράμματος

Για την υποστήριξη σχετικά με υπηρεσίες του Οργανισμού μας και την απάντηση σε αιτήματα, ερωτήματα και προτάσεις σχετικά με τις υπηρεσίες μας

Για λόγους «εσωτερικής» διασφάλισης της ποιότητας των υπηρεσιών μας

Για να παρέχουμε πληροφορίες σχετικές με υπηρεσίες και εκπαιδευτικά μας προγράμματα

Για τη διαβίβαση μέρους των δεδομένων σε εξωτερικούς συνεργάτες για την υλοποίηση της εγγραφής και την τεχνική υποστήριξη στο Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα

Για εσωτερικές λειτουργίες και ανάλυση όπως εσωτερική διαχείριση, πρόληψη έναντι απάτης, χρήση από πληροφοριακά συστήματα διοίκησης, τιμολόγησης, λογιστικής, χρέωσης και ελέγχου

Σε κάθε περίπτωση, οι υποψήφιοι μπορούν να αλλάξουν ανά πάσα στιγμή τις προτιμήσεις τους ή να απαιτήσουν τη διαγραφή των προσωπικών τους δεδομένων από τον οργανισμό μας αποστέλλοντας email στην ηλεκτρονική διεύθυνση [kedivim@upatras.gr](mailto:kedivim@upatras.gr)

Επιπλέον με την ένταξη τους στο πρόγραμμα οι καταρτιζόμενοι αποδέχονται τα ακόλουθα:

- Τη συμμετοχή τους στη διαδικασία αξιολόγησης του προγράμματος
- Τη βιντεοσκόπηση της παρουσιάσής τους
- Τη βιντεοσκόπηση μαθημάτων στην οποία ωστόσο οι καταρτιζόμενοι μπορούν να επιλέξουν αν οι ίδιοι θα βιντεοσκοπούνται ή όχι

Σε περίπτωση ακύρωσης της συμμετοχής στο πρόγραμμα κατάρτισης πριν από τις δύο πρώτες εβδομάδες λειτουργίας του, το Κ.Ε.ΔΙ.ΒΙ.Μ. Π.Π. παρακρατά ακυρωτικό τέλος 50% της αρχικής κατάθεσης, ενώ σε περίπτωση ακύρωσης μετά το πέρας των δύο εβδομάδων το Κ.Ε.ΔΙ.ΒΙ.Μ. δικαιούται παρακράτησης του συνολικού ποσού της κατάθεσης.

## 9. ΣΥΝΤΟΝΙΣΤΕΣ – ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΕΣ

(Εδώ αναγράφονται όλοι οι εκπαιδευτές με ένα πολύ σύντομο βιογραφικό 1 παραγράφου, το ρόλο τους στο πρόγραμμα και μια παραπομπή σε ιστοσελίδα για το πλήρες βιογραφικό τους)

### **ΑΠΟΣΤΟΛΟΣ ΒΑΝΤΑΡΑΚΗΣ**

ΚΑΘΗΓΗΤΗΣ ΥΓΙΕΙΝΗΣ

Εργ. Υγιεινής-Τμήμα Ιατρικής-Παν/μιο Πατρών

avanta@upatras.gr



Ο Απόστολος Βανταράκης είναι Καθηγητής Υγιεινής του τμήματος Ιατρικής του Πανεπιστημίου Πατρών από το 2017. Ήταν Επίκ.Καθηγητής στο Εργαστήριο Υγιεινής και Προστασίας Περιβάλλοντος στο Τμήμα Ιατρικής του Δημοκρίτειου Πανεπιστημίου Θράκης, Ελλάδα για 4 χρόνια (Ιούνιος 2004 - Μάης 2008). Ήταν τεχνικός Επιθεωρητής στον Ενιαίο Φορέα Ελέγχου Τροφίμων, Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης, Υπεύθυνος τμήματος Εργαστηριακών Ελέγχων & Μετρήσεων. Ήταν Τεχνικός Επιθεωρητής στο Κέντρο Πρόληψης Επαγγελματικών Κινδύνων/Επιθεώρηση Εργασίας Δυτικής Ελλάδος σε θέματα Υγιεινής & Ασφάλειας εργαζομένων.

Έλαβε το Πτυχίο Βιολογίας το 1990 από το Πανεπιστήμιο Πατρών, Ελλάδα, το M.Sc. το 1991 στη Γενετική Τοξικολογία από το University College του Swansea, Ουαλία, Η.Β, και το διδακτορικό το 1998 στην Υγιεινή-Περιβαλλοντική Μικροβιολογία από το Πανεπιστήμιο Πατρών.

Έχει επιβλέψει πάνω από 20 ευρωπαϊκά προγράμματα (Ευρωπαϊκή Ένωση, FP7, Erasmus, Interreg κλπ) και πάνω από 50 ερευνητικά προγράμματα έχει/είχε την επιστημονική ευθύνη (Υπουργεία, ΠΕΠ, Νομαρχίες, Δήμοι). Το ερευνητικό του αντικείμενο είναι Δημόσια Υγεία και Περιβάλλον.

Είναι Υπεύθυνος Ποιότητας του διαπιστευμένου εργαστηρίου (Α.Π. 550-3). Επιπλέον είναι Τεχνικός Υπεύθυνος για τις διαπιστευμένες Μικροβιολογικές και Μοριακές ιολογικές δοκιμές του Εργαστηρίου Υγιεινής.

Ήταν εκπρόσωπος του ΕΛΟΤ στην Τεχνική Επιτροπή CEN/TAG4/WG6 για θέματα προτυποποίησης μοριακών τεχνικών για την ανίχνευση ιών στα τρόφιμα. Ήταν εμπειρογνώμονας του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων σε συναντήσεις που οργανώνονται από την Ευρωπαϊκή Ένωση και το CEFAS για θέματα ιολογικού ελέγχου και γενικά υγιεινής οστρακοειδών.

Έχει επιβλέψει ερευνητικές εργασίες σε θέματα ευαίσθητων κοινωνικών ομάδων (π.χ μετανάστες, Ρομά, κλπ) σε θέματα επίπτωσης του περιβάλλοντος

Έχει επιβλέψει 10 διδακτορικές διατριβές επιστημονικός υπεύθυνος (2 στα Αγγλικά) και πάνω από 50 διπλωματικές εργασίες (σε μεταπτυχιακό επίπεδο) και 40 διπλωματικές εργασίες (σε προπτυχιακό επίπεδο).

Έχει δημοσιεύσει:



- 120 ερευνητικές εργασίες σε ξενόγλωσσα περιοδικά (κατόπιν κρίσης),
- 1 Κεφάλαιο σε ξενόγλωσσο βιβλίο (Global Water Pathogen Project),
- 1 μετάφραση «Επιδημιολογία»
- 4 Ελληνικά Βιβλία (4 συμμετοχή σε κεφάλαια),
- 8 Εκπαιδευτικές σημειώσεις για προπτυχιακούς και μεταπτυχιακούς φοιτητές,
- 12 ερευνητικές εργασίες σε ελληνικά περιοδικά (κατόπιν κρίσης) ,
- >100 άρθρα σε ελληνικά περιοδικά/εφημερίδες (χωρίς κρίση).

Είναι μέλος 10 επιστημονικών εταιρειών και Βοηθός εκδότη (Assoc. Editor) στα περιοδικά Water Science Technology & Water Safety, Advances in Public Health καθώς και μέλος του Συντακτικού Συμβουλίου (Editorial Board) του περιοδικού Food & Environmental Virology, Journal of Diseases and Global Health, Advances in Public Health και κριτής στα περιοδικά Virology Journal, Journal of Virological Methods, Environmental Research and Hygiene, International Public Health Journal.

Είναι Διευθυντής στο ΠΜΣ Δημόσια Υγεία.

Έχει διδασκαλία σε Μεταπτυχιακό επίπεδο σε 3 μεταπτυχιακά προγράμματα

Έχει διδασκαλία σε προπτυχιακό επίπεδο σε 5 μαθήματα από 2 σχολές.

Έχει διοργανώσει 5 ξένα και 20 ελληνικά συνέδρια/ημερίδες, έχει δημοσιεύσει πάνω από 100 ανακοινώσεις σε πρακτικά διεθνών συνεδρίων, 70 ανακοινώσεις σε πρακτικά ελληνικών συνεδρίων, 9 ομιλίες ως προσκεκλημένος σε διεθνή συνέδρια και πάνω από 50 διαλέξεις/εισηγήσεις σε ελληνικά συνέδρια και ημερίδες

Είναι Πρόεδρος της Πανελλήνιας Ένωσης Βιοεπιστημόνων από το 2018

Είναι Αντιπρόεδρος της Επιτροπής Κοινωνικής Μέριμνας του Πανεπιστημίου Πατρών

Είναι Πρόεδρος της Επιτροπής Παροχής Υπηρεσιών του Παν/μίου Πατρών

Είναι μέλος της Επιτροπής Βιοηθικής του Πανεπιστημίου Πατρών

Είναι μέλος της Συντονιστικής Επιτροπής Υγείας και Ασφάλειας του Πανεπιστημίου Πατρών κατά τα έτη 2009-σήμερα.

Είναι μέλος της Επιτροπής Ποιότητας νερού του Πανεπιστημίου Πατρών

Είναι Μέλος της Επιτροπής Βιβλιοθήκης και e-class του Τμήματος Ιατρικής, από το 2012

Ήταν Εκπρόσωπος των Ιατρικών σχολών στην Εθνική Επιτροπή Δημόσιας Υγείας του Υπ. Υγείας. Είναι Πρόεδρος της Πανελλήνιας Ένωσης Βιοεπιστημόνων.

Ήταν Πρόεδρος της Επιτροπής Αθλητισμού του Παν/μίου Πατρών, τα ακαδημαϊκά έτη 2014-2017 και Μέλος της Επιτροπής Νερών του Πανεπιστημίου Πατρών από το 2014 έως σήμερα.

## Σύντομο Βιογραφικό Σημείωμα Μιχάλη Λεοτσινίδη



Ο κ. Μιχάλης Λεοτσινίδης είναι Καθηγητής Υγιεινής, Διευθυντής του Εργαστηρίου Υγιεινής του Ιατρικού Τμήματος του Πανεπιστημίου Πατρών. Έχει πτυχίο Χημείας και Διδακτορικό Δίπλωμα στην Υγιεινή από το Ιατρικό Τμήμα του Πανεπιστημίου Πατρών. Το γνωστικό του αντικείμενο εστιάζεται στην «Υγιεινή – Περιβαλλοντική Υγιεινή». Έχει δημοσιεύσει πάνω από 100 πρωτότυπες ερευνητικές εργασίες και το έργο του έχει λάβει πάνω από 3000 ετεροαναφορές, από τη διεθνή βιβλιογραφία.

Είναι μέλος της SETAC και της Ε.Ε.Χ. Έχει διατελέσει επιστημονικός υπεύθυνος σε περισσότερα από 40 ερευνητικά προγράμματα με αντικείμενα στα πεδία της περιβαλλοντικής τοξικολογίας, περιβαλλοντικής επιδημιολογίας, εκτίμησης επικινδυνότητας για την ανθρώπινη υγεία, στις βιοτεχνολογικές μεθόδους επεξεργασίας, παρακολούθησης και διασφάλισης ποιότητας ποσίων υδάτων, επεξεργασίας και διάθεσης υγρών αποβλήτων, ρύπανσης ατμόσφαιρας και θαλάσσιου περιβάλλοντος. Έχει διδάξει προπτυχιακά και μεταπτυχιακά μαθήματα με αντικείμενο την Περιβαλλοντική Υγεία και Επιδημιολογία.