



Κ.Ε.ΔΙ.ΒΙ.Μ.  
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ

«Υγιεινή & Ασφάλεια Τροφίμων  
στις επαγγελματικές κουζίνες,  
μπαρ και εγκαταστάσεις  
αναψυχής»

Οδηγός Σπουδών  
Βόλος 2021



“

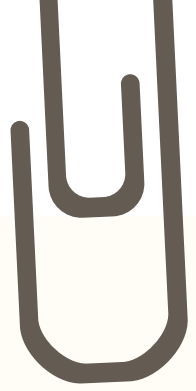
# ΕΙΣΑΓΩΓΗ



*Food Hygiene & Safety*







Το εκπαιδευτικό πρόγραμμα 'Υγιεινή & Ασφάλεια Τροφίμων στις επαγγελματικές κουζίνες, μπαρ και εγκαταστάσεις αναψυχής' διάρκειας 50 ωρών, απευθύνεται σε εργαζομένους στον χώρο της εστίασης και αναψυχής όπως σεφ/μάγειρες, μπαρτεντερ, σερβιτόρους, κ.α. και του γενικότερου τουριστικού κλάδου, καθώς και σε κάθε ενδιαφερόμενο του κοινωνικού συνόλου που επιθυμεί να επιμορφωθεί σε αυτά τα θέματα.

Το εκπαιδευτικό πρόγραμμα στοχεύει στην μετάδοση γνώσης σχετικά με τους κινδύνους (μικροβιακούς, χημικούς και φυσικούς) που απαντώνται στις πρώτες ύλες παρασκευής γευμάτων, των κινδύνων που προέρχονται από το προσωπικό ή από άλλες πηγές επιμόλυνσης, όπως επιφάνειες εργασίας, μαγειρικά σκεύη, εξοπλισμός, κτλ., συμπεριλαμβανομένων και των ιών κρυολογήματος (πχ. SARS-CoV-2) και γρίπης (πχ. H1N1, H3N2) που μπορεί να επιμολύνουν το φαγητό κατά τη διάρκεια της προετοιμασίας ή σερβιρίσματος, το νερό πόσης το οποίο πιθανόν να αποθηκεύεται προσωρινά σε δεξαμενές, τον παραγόμενο πάγο καθώς και το νερό αναψυχής.

Το εκπαιδευτικό πρόγραμμα θα αναφερθεί επίσης στην πρόληψη και αντιμετώπιση των κινδύνων- Κανόνες Ορθής Υγιεινής Πρακτικής, σχετικά με το προσωπικό, καθαρισμό και απολύμανση, μυοκτονία – απεντόμωση, κτηριακές εγκαταστάσεις, εξοπλισμό και χειρισμό των τροφίμων (πλύσιμο, απόψυξη, τεμαχισμός, μαγείρεμα – ψήσιμο, κρύωμα, διατήρηση, σερβίρισμα, κ.α.). Επίσης θα αναλυθεί και το σύστημα HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), έτσι ώστε να μεγιστοποιηθεί η Υγιεινή & Ασφάλεια Τροφίμων στις επαγγελματικές κουζίνες και στα μπαρ τόσο της εστίασης, όσο και στις κουζίνες ξενοδοχείων, στα μπαρ και στις εγκαταστάσεις αναψυχής, πλοίων, κρουαζιερόπλοιων, κ.α., πράγμα το οποίο θα ενδυναμώσει ακόμη περισσότερο την προστασία της υγείας των καταναλωτών του εσωτερικού και εξωτερικού τουρισμού, θα αυξήσει την ανταγωνιστικότητα της ελληνικής φιλοξενίας και θα συμβάλλει στην ισχυροποίηση της ελληνικής οικονομίας σε διεθνές επίπεδο.



Σκοπός του σεμιναρίου είναι να εκπαιδεύσει τους ενδιαφερόμενους

α) στους κινδύνους (μικροβιακούς, χημικούς και φυσικούς) που απαντώνται στα προϊόντα ζωικής και φυτικής προέλευσης που χρησιμοποιούνται στην προετοιμασία ενός γεύματος,

β) στους κινδύνους που προέρχονται από το προσωπικό ή από άλλες πηγές επιμόλυνσης όπως επιφάνειες εργασίας, μαγειρικά σκεύη, εξοπλισμός, κτλ. (συμπεριλαμβανομένων και των ιών κρυολογήματος πχ. SARS-CoV-2 και γρίπης πχ. H1N1, H3N2) και μπορεί να επιμολύνουν το φαγητό κατά τη διάρκεια της προετοιμασίας ή σερβιρίσματος,

γ) στους κινδύνους που προέρχονται από το νερό και τον πάγο για ανθρώπινη κατανάλωση καθώς και από το νερό αναψυχής,

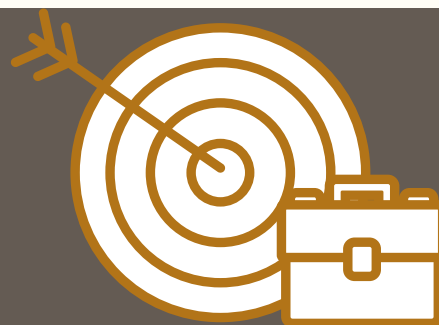
δ) στους Κανόνες Ορθής Υγιεινής Πρακτικής σχετικά με το προσωπικό, καθαρισμό και απολύμανση, μυοκτονία – απεντόμωση, κτηριακές εγκαταστάσεις, εξοπλισμό και χειρισμό των τροφίμων (πλύσιμο, απόψυξη, τεμαχισμός, μαγείρεμα – ψήσιμο, κρύωμα, διατήρηση, σερβίρισμα, κ.α.) και

ε) στο σύστημα HACCP,

έτσι ώστε οι επαγγελματίες να αναβαθμίσουν τις γνώσεις τους προς την κατεύθυνση της μεγιστοποίησης της Υγιεινής & Ασφάλειας Τροφίμων στις επαγγελματικές κουζίνες και στα μπαρ τόσο της αγοράς, όσο και στις κουζίνες ξενοδοχείων, στα μπαρ και στις εγκαταστάσεις αναψυχής πλοίων, κρουαζιερόπλοίων, κ.α.



# ΣΚΟΠΟΣ



## ΓΝΩΣΕΙΣ

Οι εκπαιδευόμενοι θα είναι σε θέση να γνωρίζουν:

- α) τους κινδύνους (μικροβιακούς, χημικούς και φυσικούς) που απαντώνται στα προϊόντα φυτικής και ζωικής προέλευσης που χρησιμοποιούνται στην προετοιμασία ενός γεύματος
- β) τους κινδύνους που προέρχονται από το προσωπικό ή από άλλες πηγές επιμόλυνσης όπως επιφάνειες εργασίας, μαγειρικά σκεύη, εξοπλισμός, κτλ. (συμπεριλαμβανομένων και των ιών κρυολογήματος πχ. SARS-CoV-2 και γρίπης πχ. H1N1, H3N2) που μπορεί να επιμολύνουν το φαγητό κατά τη διάρκεια της προετοιμασίας ή σερβιρίσματος
- γ) τους κινδύνους που προέρχονται από το νερό και τον πάγο για ανθρώπινη κατανάλωση καθώς και από το νερό αναψυχής
- δ) την πρόληψη και αντιμετώπιση των κινδύνων - Κανόνες Ορθής Πρακτικής, σχετικά με το προσωπικό, καθαρισμό και απολύμανση, μυοκτονία – απεντόμωση, κτηριακές εγκαταστάσεις, εξοπλισμό και χειρισμό των τροφίμων (πλύσιμο, απόψυξη, τεμαχισμός, μαγείρεμα – ψήσιμο, κρύωμα, διατήρηση, σερβίρισμα, κ.α.), την απολύμανση και υγιεινή του νερού ανθρώπινης κατανάλωσης και αναψυχής
- ε) το σύστημα HACCP

## ΔΕΞΙΟΤΗΤΕΣ

Οι εκπαιδευόμενοι, χρησιμοποιώντας τις γνώσεις που έχουν αποκτήσει θα μπορούν:

- α) να μεταχειρίζονται ορθά τις πρώτες ύλες έτσι ώστε να αποφεύγεται οποιαδήποτε μεταφορά πιθανόν κινδύνων στο γεύμα,
- β) να εφαρμόζουν τους Κανόνες Ορθής Υγιεινής Πρακτικής έτσι ώστε να αποφεύγεται οποιαδήποτε επιμόλυνση στο γεύμα κατά τη διάρκεια της προετοιμασίας και του σερβιρίσματος,
- γ) να γνωρίζουν τις προληπτικές ενέργειες για την απολύμανση του νερού ανθρώπινης κατανάλωσης και αναψυχής,
- δ) να εφαρμόζουν το σύστημα HACCP.

## ΣΤΑΣΕΙΣ

Οι εκπαιδευόμενοι θα μπορούν να εφαρμόζουν τις γνώσεις που θα αποκτήσουν έτσι ώστε να αναβαθμίσουν το επίπεδο υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων στην επαγγελματική κουζίνα, στα μπαρ και στις εγκαταστάσεις αναψυχής και να προσφέρουν ένα όσο το δυνατό πιο ασφαλές μενού και περιβάλλον στον καταναλωτή του εσωτερικού και εξωτερικού τουρισμού, τόσο ως εργαζόμενοι στα εστιατόρια και στα μπαρ της αγοράς, όσο και στις κουζίνες και στα μπαρ ξενοδοχείων, πλοίων, κρουαζιερόπλοιων, αεροπλάνων, τρένων, κ.α.



# Διδακτικές Ενότητες

1η Διδακτική Ενότητα: Κίνδυνοι και Δημόσια Υγεία

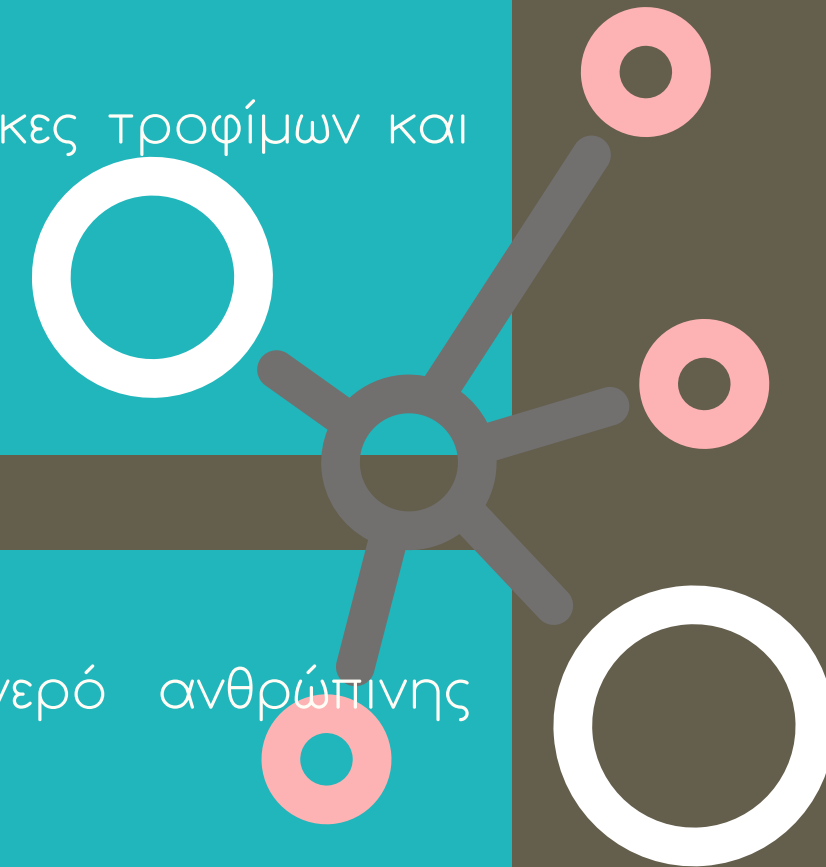
2η Διδακτική Ενότητα: Κίνδυνοι στις επαγγελματικές κουζίνες και στα μπαρ

3η Διδακτική Ενότητα: Εχθροί στις αποθήκες τροφίμων και στις εγκαταστάσεις εστίασης και αναψυχής

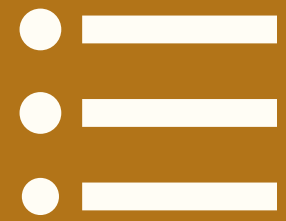
4η Διδακτική Ενότητα: Κίνδυνοι στο νερό ανθρώπινης κατανάλωσης και αναψυχής

5η Διδακτική Ενότητα: Υγιεινή και Ασφάλεια τροφίμων – Case studies

6η Διδακτική Ενότητα: Διαχείριση κινδύνων



# ΔΙΑΡΚΕΙΑ - ΤΡΟΠΟΣ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ



Εξ αποστάσεως  
σύγχρονη &  
ασύγχρονη  
τηλεκπαίδευση



50 ώρες  
1 μήνας



6 διδακτικές  
ενότητες



3 ECTS



Αξιολόγηση με test  
στο τέλος κάθε  
ενότητας

# ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ - ΠΛΑΙΣΙΟ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ Κ.Ε.ΔΙ.ΒΙ.Μ.

Η επιτυχής ολοκλήρωση του εκπαιδευτικού προγράμματος οδηγεί στη λήψη Πιστοποιητικού Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης από το Κέντρο Επιμόρφωσης και Διά Βίου Μάθησης του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας.

Το ΚΕΔΙΒΙΜ - ΠΘ διαθέτει πιστοποίηση ISO 9001:2015 και αξιολογείται από την «Μονάδα Διασφάλισης Ποιότητας» (ΜΟΔΙΠ) του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας, σύμφωνα με τις διατάξεις της παραγράφου 12 του άρθρου 48 του Ν. 4485/2017, όπως αυτή ισχύει.

Η εξωτερική αξιολόγηση και η πιστοποίηση της ποιότητας των εκπαιδευτικών/επιμορφωτικών προγραμμάτων του ΚΕΔΙΒΙΜ - ΠΘ πραγματοποιείται από την «Εθνική Αρχή Ανώτατης Εκπαίδευσης» (ΕΘΑΑΕ), σύμφωνα με τις διατάξεις της υποπερίπτωσης ββ, της περίπτωσης β, της περίπτωσης δ, της παραγράφου 1 του άρθρου 2 του Ν. 4653/2020.





# ΟΜΑΔΑ ΣΤΟΧΟΣ

Το παρόν εκπαιδευτικό πρόγραμμα μπορούν να το παρακολουθήσουν:

- εργαζομένοι στον χώρο της εστίασης (σεφ/μάγειρες, μπαρτεντερ, σερβιτόροι, κτλ.),
- εργαζομένοι σε εγκαταστάσεις αναψυχής όπως σε κουζίνες, μπαρ, κ.α. ξενοδοχείων, πλοίων, κρουαζιερόπλοιων, αεροπλάνων, τρενών, κ.α.,
- κάθε ενδιαφερόμενος του κοινωνικού συνόλου που επιθυμεί να επιμορφωθεί σε θέματα που αφορούν την Υγιεινή και Ασφάλεια τροφίμων στην εστίαση και αναψυχή για αναζήτηση εργασίας ή δημιουργία επιχείρησης στον χώρο της εστίασης ή του τουρισμού γενικότερα
- κάθε ενδιαφερόμενος που είναι Πτυχιούχος Πανεπιστημίου, ΤΕΙ ή Απόφοιτος Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης ή Απόφοιτος ΙΕΚ και επιθυμεί να επιμορφωθεί σε τέτοια θέματα.

*\*Προπτυχιακοί φοιτητές που φοιτούν σε Τμήματα του Π.Θ. μπορούν να συμμετέχουν στο παρόν πρόγραμμα του Κ.Ε.ΔΙ.ΒΙ.Μ με την προϋπόθεση της κατάθεσης αναλυτικής βαθμολογίας που να αποδεικνύει ότι έχουν ήδη ολοκληρώσει με επιτυχία τα προπτυχιακά μαθήματα των διδασκόντων που είναι ταυτόχρονα και διδάσκοντες στο συγκεκριμένο πρόγραμμα.*

*Hygiene is two  
thirds of health*



# ΚΟΣΤΟΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

Το κόστος του προγράμματος είναι 375 ευρώ.

Το 50% του ποσού προβλέπεται να καταβάλεται πριν την έναρξη του προγράμματος και το υπόλοιπο 50% πριν την έναρξη της τελευταίας ενότητας. Το ποσό μπορεί επίσης να καταβάλλεται εφ'άπαξ πριν την έναρξη του προγράμματος.

Τα δίδακτρα καταβάλλονται στην Alpha Bank, στον τραπεζικό λογαριασμό του Ειδικού Λογαριασμού Κονδυλίων Έρευνας του Πανεπιστημίου Θεσσαλίας και εκδίδεται απόδειξη είσπραξης.

## ΠΡΟΣΟΧΗ:

Στην αιτιολογία κατάθεσης πρέπει να αναγράφεται το ονοματεπώνυμο του καταρτιζόμενου και οπωσδήποτε ο Κωδικός Προγράμματος.

ΑΡ. ΛΟΓΑΡΙΑΣΜΟΥ: 310-00-2002-020935

IBAN: GR6401403100310002002020935

ΔΙΚΑΙΟΥΧΟΣ: Ειδικός Λογαριασμός Κονδυλίων Έρευνας Πανεπιστημίου Θεσσαλίας (ΕΛΚΕ ΠΘ)

ΚΩΔΙΚΟΣ ΕΡΓΟΥ: 4165.0173

375€

ΓΕΝΙΚΟ ΚΟΣΤΟΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

*Study your  
Future*



# Επιστημονική Ευθύνη

Επιστημονικά Υπεύθυνη του εκπαιδευτικού προγράμματος είναι η κα. Φωτεινή Παρλαπάνη, Επίκουρος Καθηγήτρια του Τμήματος Γεωπονίας, Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος.

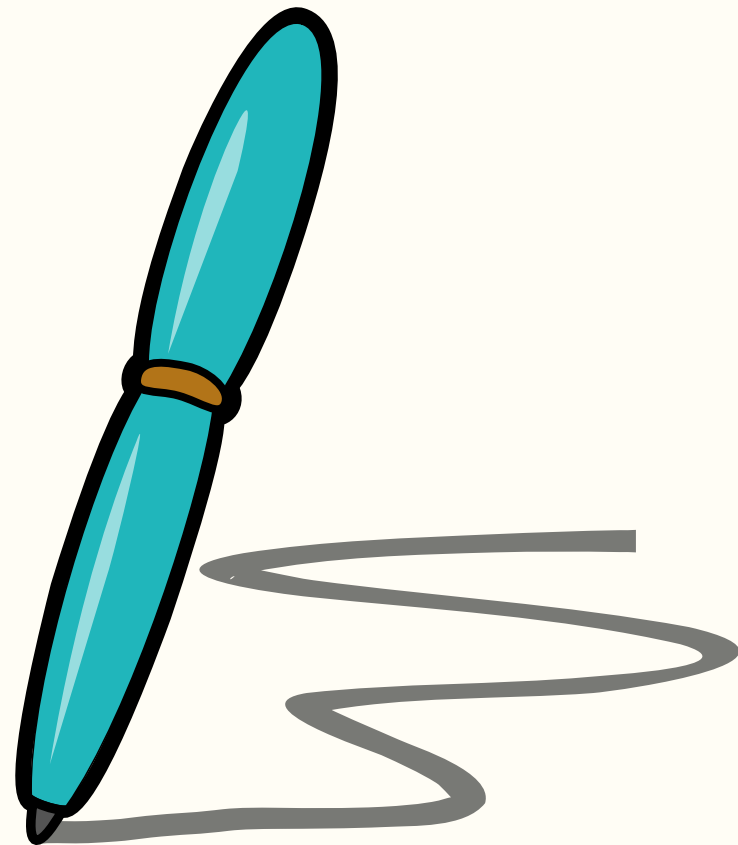
Αναπληρωτής Επιστημονικά Υπεύθυνος του εκπαιδευτικού προγράμματος είναι ο κ. Ιωάννης Μποζιάρης, Καθηγητής του Τμήματος Γεωπονίας, Ιχθυολογίας και Υδάτινου Περιβάλλοντος.



## Επιστημονική Ομάδα

Εκπαιδευτές στο παρόν επιμορφωτικό πρόγραμμα είναι οι:

- Μαρία Α. Κυρίτση, Ιατρός Βιοπαθολόγος, PhD.
- Ρούμπος Χρήστος, Γεωπόνος - Εντομολόγος, PhD. Μεταδιδακτορικός Ερευνητής Π.Θ.
- Δημήτρης Αναγνωστόπουλος. Ιχθυολόγος – Μικροβιολόγος Τροφίμων (MSc, PhD).
- Τιμολέων Διαμαντής. Καταξιωμένος σεφ, Έλληνας MasterChef 2018.
- Ανέστης Ζαμανόπουλος, Αποσταγματοποιός-ζυθοποιός, γευσιγνώστης - Διδάσκων Π.Δ. 407/80.



Επικοινωνήστε μαζί μας

Κέντρο Επιμόρφωσης & Δια Βίου Μάθησης  
Πανεπιστημίου Θεσσαλίας

Γιαννιτσών & Λαχανά, Συγκρότημα Τσαλαπάτα, Βόλος, Τ.Κ. 38334

[learning@uth.gr](mailto:learning@uth.gr)

24210-06366/90

<https://learning.uth.gr/>