



Κ.Ε.ΔΙ.ΒΙ.Μ.
ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ ΘΕΣΣΑΛΙΑΣ



«Τεχνολογία τροφίμων,
Γευσιγνωσία & Μάρκετινγκ στην
εστίαση και αναψυχή:
Θαλασσινά & Συνοδευτικά Ποτά»

Οδηγός Σπουδών
Βόλος 2021

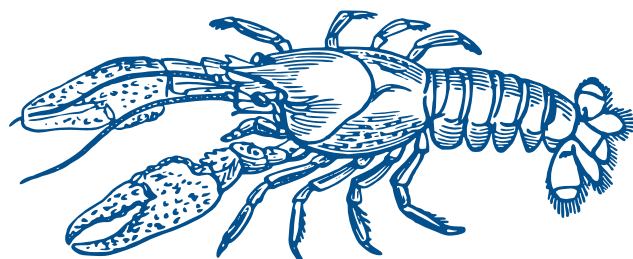
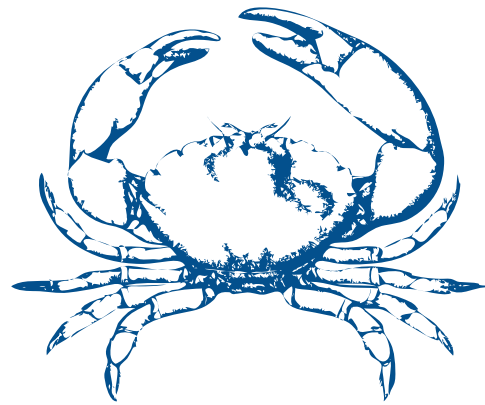
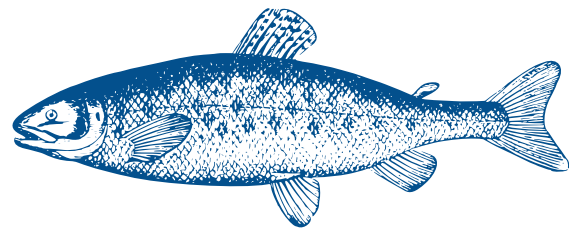


ΕΙΣΑΓΩΓΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ

Το εκπαιδευτικό πρόγραμμα 'Τεχνολογία τροφίμων, Γευσιγνωσία & Μάρκετινγκ στην εστίαση και αναψυχή: Θαλασσινά & Συνοδευτικά Ποτά' διάρκειας 50 ωρών, απευθύνεται σε εργαζομένους (πχ. σεφ/μάγειρες, μπαρτεντερ, σερβιτόρους) στον χώρο της εστίασης (πχ. εστιατόρια, μπαρ) και αναψυχής (πχ. ξενοδοχεία, πλοία/κρουαζιερόπλοια, τραίνα, αεροπλάνα).

Τα αλιευτικά προϊόντα αποτελούν μία από τις σημαντικότερες πηγές πρωτεΐνης και βιο-λειτουργικών συστατικών στη διατροφή του ανθρώπου. Εξαιτίας του γεγονότος ότι η παραγωγή τους, σε αντίθεση με τα ζώα της στεριάς, δίδει πολύ χαμηλό περιβαλλοντικό αποτύπωμα, φαίνεται ότι σύντομα θα αποτελέσουν τη βασική τροφή για τον άνθρωπο στα πλαίσια της Πράσινης Συμφωνίας της Ε.Ε. (Green Deal). Κάτι τέτοιο σε συνδυασμό με το γεγονός ότι η Ελλάδα, η οποία παράγει και διαθέτει υψηλής ποιότητας αλιευτικά προϊόντα, είναι ένας από τους σημαντικότερους τουριστικούς προορισμούς, οδηγεί στην ανάγκη ανάπτυξης σεμιναρίων επιμόρφωσης που θα αναβαθμίσουν τις γνώσεις των εργαζομένων της εστίασης και αναψυχής σε θέματα σχετικά με την Τεχνολογία τροφίμων και ποτών, τη Γευσιγνωσία και το Μάρκετινγκ.

Τα θέματα αυτά αφορούν τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των αλιευτικών προϊόντων και των συνοδευτικών ποτών (διότι η ικανοποίηση του πελάτη εξαρτάται από τον συνδυασμό των ποιοτικών χαρακτηριστικών φαγητού - ποτού και τελικώς από την συνδυαστική τους επίγευση), τις μεθόδους επεξεργασίας για την παραγωγή μεταποιημένων τροφίμων (πχ. παραγωγή καπνιστών, παστών και μαριναρισμένων προϊόντων άμεσης κατανάλωσης) και ποτών (πχ. παραγωγή μπίρας) μέσα στους χώρους της εστίασης και αναψυχής, το μάρκετινγκ, τις αρμοδιότητες των εργαζομένων, τη συμπεριφορά και την επικοινωνία τους με τον πελάτη, κ.α., η γνώση των οποίων αποτελεί κινητήριο δύναμη για την προσέλκυση του γαστρονομικού τουρισμού από κάθε γωνιά του πλανήτη.



ΣΚΟΠΟΣ

Σκοπός του σεμιναρίου είναι η μεταφορά αναβαθμισμένης γνώσης σχετικά με α) τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των θαλασσινών και ποτών όπως είναι τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά πχ. γεύση, οσμή, χρώμα και συνοχή, β) τα διατροφικά τους χαρακτηριστικά, γ) τις μεθόδους παραγωγής ποτών, δ) τις μεθόδους επεξεργασίας θαλασσινών, ε) τον συνδυασμό συγκεκριμένων θαλασσινών με συγκεκριμένες κατηγορίες ποτών, και στ) το μάρκετινγκ, τις αρμοδιότητες των εργαζομένων, τη συμπεριφορά και την επικοινωνία τους με τον πελάτη, κ.α.

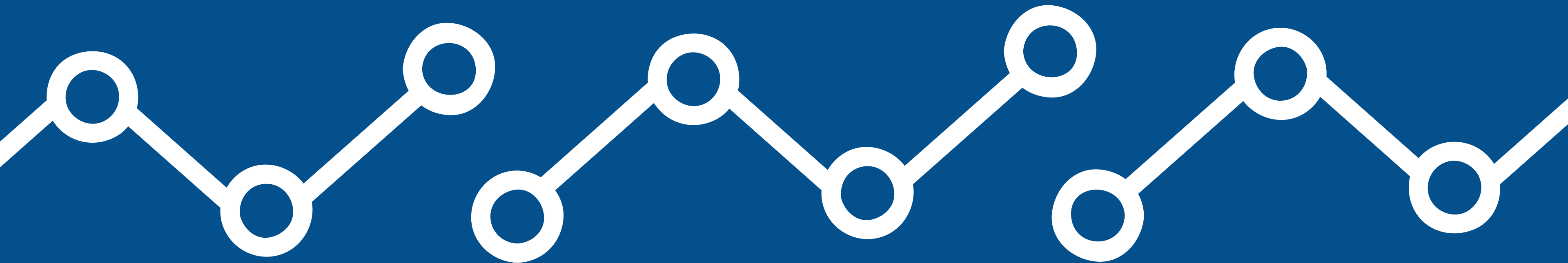
Η εκπαίδευση στα παραπάνω θα ενισχύσει τις γνώσεις και τα προσόντα των εργαζομένων σε αυτούς τους τομείς και θα βελτιώσει το επαγγελματικό τους υπόβαθρο, καθιστώντας τους έτσι ανταγωνιστικότερους στο χώρο της εστίασης και αναψυχής. Επιπλέον, θα τους επιτρέψει να διευρύνουν τους ορίζοντές τους στην τεχνολογία τροφίμων και ποτών καθώς και στη γευσιγνωσία, αλλά και να είναι σε θέση να προσφέρουν άριστες πληροφορίες προς τους καταναλωτές του εσωτερικού και εξωτερικού τουρισμού σχετικά με τα παραπάνω ως εργαζόμενοι στην εστίαση και σε χώρους αναψυχής (πχ. ξενοδοχεία, πλοία/κρουαζιερόπλοια, αεροπλάνα, τραίνα, κ.α.), πράγμα το οποίο θα αυξήσει την ανταγωνιστικότητα της ελληνικής φιλοξενίας και θα συμβάλει στην ισχυροποίηση της ελληνικής οικονομίας σε διεθνές επίπεδο.

ΜΑΘΗΣΙΑΚΟΙ ΣΤΟΧΟΙ

Γνώσεις

Οι εκπαιδευόμενοι θα είναι σε θέση να γνωρίζουν:

- α) τα ποιοτικά χαρακτηριστικά των θαλασσινών και ποτών όπως είναι τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά όπως γεύση, οσμή, χρώμα και συνοχή καθώς και τα διατροφικά χαρακτηριστικά
- β) τις μεθόδους επεξεργασίας θαλασσινών
- γ) τις μεθόδους παραγωγής ποτών
- δ) τη συντήρηση θαλασσινών και ποτών
- ε) τις ορθές πρακτικές μάρκετινγκ, τις αρμοδιότητες των εργαζομένων, τη συμπεριφορά και την επικοινωνία τους με τον πελάτη, κ.α..



Δεξιότητες

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

- α) να δημιουργούν μενού χρησιμοποιώντας τα καταλληλότερα υλικά (θαλασσινά και ποτά) που να αναδεικνύουν στο μέγιστο τα οργανοληπτικά και διατροφικά χαρακτηριστικά θαλασσινών και ποτών
- β) να παράγουν επεξεργασμένα θαλασσινά όπως καπνιστά, μαριναρισμένα, παστά κ.α. εντός των εγκαταστάσεων της εστίασης ή και αναψυχής
- γ) να παράγουν ποτά όπως προϊόντα ζυθοποιίας, κ.α. εντός των εγκαταστάσεων της εστίασης ή και αναψυχής
- δ) να ενημερώνουν τον πελάτη για τους ιδανικούς συνδυασμούς θαλασσινών-ποτών βάσει των οργανοληπτικών και διατροφικών τους χαρακτηριστικών.
- ε) να επικοινωνούν άψογα με τον πελάτη.

Στάσεις

Οι εκπαιδευόμενοι θα μπορούν να εφαρμόζουν τις γνώσεις που θα αποκτήσουν έτσι ώστε να αναβαθμίσουν τις υπηρεσίες της εστίασης και αναψυχής καθώς και να ικανοποιούν στο μέγιστο τις απαιτήσεις του καταναλωτή-πελάτη, συμπεριλαμβάνοντας και τον γαστρονομικό τουρισμό από κάθε γωνιά του πλανήτη, τόσο ως εργαζόμενοι στην εστίαση, όσο και σε εγκαταστάσεις αναψυχής (πχ. ξενοδοχεία, πλοία/κρουαζιερόπλοια, αεροπλάνα, τραίνα, κ.α.).



ΔΙΔΑΚΤΙΚΕΣ ΕΝΟΤΗΤΕΣ

1η Διδακτική Ενότητα: Αλιευτικά προϊόντα & Διατροφή

2η Διδακτική Ενότητα: Παράγοντες και παράμετροι που αφορούν την ποιότητα αλιευτικών προϊόντων

3η Διδακτική Ενότητα: Σύγχρονες Τεχνολογίες – Επεξεργασία & Συντήρηση αλιευτικών προϊόντων

4η Διδακτική Ενότητα: Αποστάγματα και αλκοολούχα ποτά

5η Διδακτική Ενότητα: Γευσιγνωσία

6η Διδακτική Ενότητα: Μάρκετινγκ, Συμπεριφορά και Επικοινωνία εργαζομένων με τον πελάτη



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.



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 Τεχνολογία τροφίμων, Γευσιγνωσία και Μάρκετινγκ, 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.



ΟΜΑΔΑ ΣΤΟΧΟΣ



**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.*

High quality
Professionalism
Marketing



Food Technology

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: 4165.0174



ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΕΥΘΥΝΗ

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.



ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ ΟΜΑΔΑ

Εκπαιδευτές στο παρόν επιμορφωτικό πρόγραμμα είναι οι:

- Δημήτρης Αναγνωστόπουλος, Ιχθυολόγος – Μικροβιολόγος Τροφίμων (MSc, PhD).
- Μαρίνα Νεοφύτου, Ιχθυολόγος (MSc, PhD).
- Συμίρα Σιδηροπούλου, Οικονομολόγος.
- 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

24210-06366/90

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

