

FSSC 22000



ΟΔΗΓΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ

ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΣΕ ΘΕΜΑΤΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ
ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΠΡΟΤΥΠΟ FSSC 22000 [: ISO 22000 : 2005 (TS
22002-TS 22004) - PAS 220:2008] Εσωτερικοί και Επικεφαλής
Επιθεωρητές Συστημάτων Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων

ΠΡΟΓΡΑΜΜΑ ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗΣ ΑΡΙΣΤΟΤΕΛΕΙΟΥ ΠΑΝΕΠΙΣΤΗΜΙΟΥ

<http://diaviou.auth.gr/>

Περιεχόμενα

ΣΤΟΧΟΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ	2
ΣΕ ΠΟΙΟΥΣ ΑΠΕΥΘΥΝΕΤΑΙ	3
ΔΙΔΑΣΚΟΝΤΕΣ	3
ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ.....	4
ΜΟΡΦΕΣ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ	4
ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ	5
ΚΟΣΤΟΣ ΦΟΙΤΗΣΗΣ.....	5
ΑΙΤΗΣΕΙΣ.....	6
ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗΣ	6
ΤΙΤΛΟΙ ΣΠΟΥΔΩΝ	6
ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΥΛΗ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΕΠΙΜΟΡΦΩΣΗΣ.....	6
ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΩΝ – ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ.....	10
ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ	10
ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΔΟΜΗΣ ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗΣ ΑΠΘ.....	11

ΣΤΟΧΟΣ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

Το πρόγραμμα επιμόρφωσης στοχεύει στη θεωρητική εμβάθυνση και εξειδίκευση των εκπαιδευομένων παρέχοντας σε αυτούς γνώσεις, εφόδια και λειτουργικά εργαλεία για την περαιτέρω επιστημονική και επαγγελματική σταδιοδρομία τους στο πεδίο της Διασφάλισης της Ασφάλειας Τροφίμων και της κατανόησης των απαιτήσεων του προτύπου FSSC 22000.

Ειδικότεροι Στόχοι του Προγράμματος Επιμόρφωσης είναι:

- ✓ Η εξάσκηση στις απαιτήσεις και πρακτικές του διεθνούς προτύπου για τις επιθεωρήσεις ISO 19011:2004
- ✓ Η κατανόηση των αρχών της Διαπίστευσης και της Πιστοποίησης.
- ✓ Η αναλυτική ερμηνεία των διοικητικών και τεχνικών απαιτήσεων του προτύπου EN ISO 22000:2005 & PAS 220:2008 (FSSC 22000)
- ✓ Η εκπαίδευση σε θεωρητικές γνώσεις και πρακτικές δεξιότητες για το σχεδιασμό, ανάπτυξη, εφαρμογή και επιθεώρηση Συστημάτων Διαχείρισης Ποιότητας κατά FSSC 22000
- ✓ Η κατανόηση βασικών μεθοδολογιών για τον σχεδιασμό και την εφαρμογή πρακτικών συμμόρφωσης με τις απαιτήσεις του προτύπου FSSC 22000
- ✓ Η περιγραφή του τρόπου διενέργειας των επιθεωρήσεων.

Το παρόν πρόγραμμα επιμόρφωσης έχει σχεδιαστεί έτσι ώστε να παρέχει ολοκληρωμένη εκπαίδευση σχετικά με τις απαιτήσεις του προτύπου FSSC 22000 και του ISO/IEC 19011:2004 για επιθεωρητές Συστημάτων Διαχείρισης, σε σύντομο χρονικό διάστημα.

Ολοκληρώνοντας το Εκπαιδευτικό Πρόγραμμα, οι συμμετέχοντες θα μπορούν να :

- ✓ να σχεδιάζουν, αναπτύσσουν και εφαρμόζουν Συστήματα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων, αναλύουν, να ερμηνεύουν και να αξιολογούν τα αποτελέσματα των ευρημάτων αποκλίσεων από τις απαιτήσεις του προτύπου.
- ✓ να σχεδιάζουν και υλοποιούν Προγράμματα Βελτίωσης Ποιότητας σχεδιάζουν και να υλοποιούν πρόγραμμα εσωτερικού ελέγχου ποιότητας των μεθόδων τους
- ✓ να σχεδιάζουν και διενεργούν επιθεωρήσεις σε Συστήματα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων σύμφωνα με το πρότυπο FSSC 22000, τόσο στην εταιρεία που εργάζονται όσο και ως Εξωτερικοί Σύμβουλοι.

ΣΕ ΠΟΙΟΥΣ ΑΠΕΥΘΥΝΕΤΑΙ

Το πρόγραμμα επιμόρφωσης απευθύνεται σε:

- Σε άτομα και σε στελέχη επιχειρήσεων που επιδιώκουν την απόκτηση συγκριτικού πλεονεκτήματος μέσω του Πιστοποιημένου Τίτλου Επικεφαλής Επιθεωρητή Συστημάτων Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (ΣΔΑΤ)
- Εσωτερικούς Επιθεωρητές ΣΔΑΤ
- Υπεύθυνους Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (ΣΔΑΤ)
- Υπευθύνους Τμημάτων χώρων παραγωγής και μεταποίησης και διακίνησης τροφίμων
- Διοικητικό Προσωπικό
- Στελέχη ή ιδιοκτήτες επιχειρήσεων παροχής υπηρεσιών ή παραγωγής – εμπορίας τροφίμων ,
- Ελεύθερους επαγγελματίες, που σχετίζονται με τρόφιμα,
- Ανέργους , αλλά και σε όσους θα ήθελαν να αποκτήσουν μία ολοκληρωμένη γνώση σχετικά με τα Συστήματα Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων (ΣΔΑΤ)
- Σε υπεύθυνους ποιότητας, σε διαιτολόγους και υπεύθυνους εστίασης νοσοκομείων και ιδρυμάτων, σε στελέχη σχετιζόμενα με την υγιεινή και ασφάλεια τροφίμων αγροτικών συνεταιρισμών και μονάδων παραγωγής αγροτικών προϊόντων, κτηνοτροφικών και γαλακτοκομικών μονάδων και γενικά επιχειρήσεων τροφίμων τόσο στην μεταποίηση όσο και στην πρωτογενή παραγωγή.
- Επίσης απευθύνεται σε επιθεωρητές και συμβούλους υγιεινής και ασφάλειας τροφίμων, καθώς και σε στελέχη λοιπών προμηθευτών επιχειρήσεων τροφίμων, που έχουν σημαντική επίδραση στην υγιεινή και ασφάλεια των τροφίμων.

Οι συμμετέχοντες μπορούν να είναι ιδιώτες ή στελέχη εταιρειών, να προέρχονται από διαφορετικούς κλάδους και από οποιοδήποτε διοικητικό επίπεδο μιας εταιρείας.

ΔΙΔΑΣΚΟΝΤΕΣ

Οι εκπαιδευτές του Προγράμματος είναι:

- μέλη ΔΕΠ του Τμήματος Χημείας του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου ή άλλων συνεργαζόμενων Τμημάτων/Ιδρυμάτων

- καταξιωμένοι επιστήμονες και επαγγελματίες με πολύχρονη εμπειρία και εξειδίκευση στο αντικείμενο.

ΑΚΑΔΗΜΑΪΚΟΣ ΥΠΕΥΘΥΝΟΣ ΜΑΘΗΜΑΤΟΣ

Επιστημονικώς Υπεύθυνη του προγράμματος επιμόρφωσης «**ΕΚΠΑΙΔΕΥΣΗ ΣΕ ΘΕΜΑΤΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΟ ΠΡΟΤΥΠΟ FSSC 22000 [: ISO 22000 : 2005 (TS 22002-TS 22004) - PAS 220:2008]**» είναι η κ. Δήμητρα Λαμπροπούλου, Επικ. Καθηγήτρια του Τμήματος Χημείας της Σχολής Θετικών Επιστημών του Αριστοτελείου Πανεπιστημίου.

ΕΠΙΚΟΙΝΩΝΙΑ

Για περισσότερες πληροφορίες οι ενδιαφερόμενοι μπορούν να επικοινωνούν με την επιστημονικώς υπεύθυνη του προγράμματος κα **Λαμπροπούλου Δήμητρα** (dlambro@chem.auth.gr) τηλ. Επικοινωνίας : **2310-997687** (ώρες 10.00 – 14.00)

ΜΟΡΦΕΣ ΥΛΟΠΟΙΗΣΗΣ

Το πρόγραμμα μπορεί να υλοποιηθεί με:

1. Σύγχρονη Εξ Αποστάσεως Εκπαίδευση με χρήση πλατφόρμας τηλεκπαίδευσης σε πραγματικό χρόνο (**σε συγκεκριμένες ημέρες και απογευματινές ώρες**). Στην ηλεκτρονική τάξη, εκπαιδευόμενοι και εκπαιδευτής συνδέονται στο σύστημα και συνομιλούν με video και ήχο σε ώρες που ορίζονται στο πρόγραμμα κάθε εισήγησης.

Κατά τη διάρκεια της ηλεκτρονικής συνάντησης γίνεται διάλεξη από τον εισηγητή και υπάρχει η δυνατότητα επίλυσης αποριών των εκπαιδευομένων. Το πρόγραμμα παρέχει τη δυνατότητα αμφίδρομης μετάδοσης ήχου και video, ενώ επιτρέπει το διαμοιρασμό της οθόνης του εκπαιδευτή, ώστε να εμφανίζονται όλες οι ενέργειές του (π.χ. ένα αρχείο παρουσίασης) στους συμμετέχοντες στη συνεδρία.

Το εργαλείο επομένως προσομοιάζει την εκπαιδευτική διαδικασία, ανεξάρτητα από τον τόπο φυσικής παρουσίας των συμμετεχόντων, υποστηρίζοντας την αλληλεπίδραση εκπαιδευτή και εκπαιδευόμενων με όλους τους τρόπους μίας κλασικής αίθουσας, όπως ερωτήσεις, απαντήσεις, κ.α.

Με επιπλέον εκπαιδευτική πλατφόρμα εκπαίδευσης οι συμμετέχοντες μπορούν να κάνουν την πρακτική εφαρμογή της μεθοδολογίας με ασκήσεις και εργασίες, να συμμετέχουν σε εργαστήρια και ομάδες συζητήσεων και να μελετούν το εκπαιδευτικό υλικό κάθε ενότητας.

2. Εκ του σύνεγγυς εκπαίδευση στους χώρους του ΑΠΘ.

Το πρόγραμμα επιμόρφωσης στηρίζεται σε μια ισορροπημένη χρήση θεωρητικής κατάρτισης και πρακτικής άσκησης. Ο συνδυασμός των δύο παραπάνω με τη χρήση της μακρόχρονης εμπειρίας των εκπαιδευτών σε αντίστοιχα θέματα και στην παροχή εκπαιδευτικών υπηρεσιών δίνει στους εκπαιδευόμενους τη δυνατότητα να γνωρίσουν τα υπό εξέταση αντικείμενα, να τα κατανοήσουν και στη συνέχεια να εφαρμόσουν την αποκτηθείσα γνώση έτσι ώστε μέχρι το τέλος του σεμιναρίου να επιτευχθεί ικανοποιητική αφομοίωση αυτής.

Σχετικά με βασικές έννοιες χρησιμοποιούνται σύγχρονα παραδείγματα, τεχνικές και μελέτες περιπτώσεων (case studies). Η εργαστηριακή μορφή του σεμιναρίου, βοηθά αφενός στην καλύτερη αφομοίωση των τεχνικών και αφετέρου καθιστά την εκπαιδευτική διαδικασία ευχάριστη και κατανοητή ακόμα και σε συμμετέχοντες που δεν είχαν ποτέ επαφή με το πρότυπο του FSSC 22000.

ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

Το εκπαιδευτικό πρόγραμμα διαρκεί 56 ώρες.

ΚΟΣΤΟΣ ΦΟΙΤΗΣΗΣ

Σύμφωνα με την εκάστοτε προκήρυξη

ΑΙΤΗΣΕΙΣ

Οι αιτήσεις των ενδιαφερομένων κατατίθενται ηλεκτρονικά στην ιστοσελίδα της δομής δια βίου του ΑΠΘ <http://diaviou.auth.gr/>

Η αίτηση θα πρέπει να συνοδεύεται από τα ακόλουθα παραστατικά:

1. Σύντομο βιογραφικό σημείωμα στην Ελληνική γλώσσα
2. Τίτλοι Σπουδών

Επί υπεράριθμων αιτήσεων θα τηρηθεί σειρά προτεραιότητας.

ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑ ΕΠΙΛΟΓΗΣ

Μετά την υποβολή της αίτησης και αξιολόγησης των συνοδευτικών, θα ακολουθήσει γραπτή ενημέρωση από τον υπεύθυνο του προγράμματος και θα αποσταλούν σχετικές οδηγίες για την εγγραφή και την καταβολή διδάκτρων.

Σε περίπτωση ένταξης στην επιδότηση του ΛΑΕΚ ΟΑΕΔ, οι ενδιαφερόμενοι θα πρέπει να ολοκληρώσουν όλη την διαδικασία εγκαίρως με δική τους ευθύνη.

Σε περίπτωση έκδοσης τιμολογίου, θα σας αποσταλούν σχετικές οδηγίες κατά την εγγραφή.

ΤΙΤΛΟΙ ΣΠΟΥΔΩΝ

Στους συμμετέχοντες στο πρόγραμμα επιμόρφωσης θα χορηγηθούν:

- α) Βεβαίωση συμμετοχής,
- β) Πιστοποιητικό κατάρτισης-επιμόρφωσης **3,4 Μόρια** Συνεχιζόμενης Εκπαίδευσης (ECTS)

ΔΟΜΗ ΚΑΙ ΥΛΗ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΕΠΙΜΟΡΦΩΣΗΣ

1^η ΘΕΜΑΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: Σκοπός και Αντικείμενο του Σεμιναρίου

- Εισαγωγή, ενημέρωση για το πρόγραμμα και τους στόχους του εκπαιδευτικού προγράμματος και την αξιολόγηση των εκπαιδευομένων
- Παρουσίαση των εισηγητών και των συμμετεχόντων
- Παρουσίαση του εκπαιδευτικού υλικού

- Πρακτικές ρυθμίσεις

2^η ΘΕΜΑΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: Εισαγωγικές Έννοιες – Διαχείριση Ασφάλειας Τροφίμων

- Η Διαχείριση της Ασφάλειας Τροφίμων
- Ορολογία – Ορισμοί
- Σύστημα Ασφάλειας Τροφίμων.
- Τι είναι το σύστημα HACCP.
- Ιστορική εξέλιξη και το σήμερα του συστήματος HACCP.
- Ποια είναι τα πεδία εφαρμογής του συστήματος HACCP.
- Πρότυπα για πιστοποίηση HACCP.
- Σταδιακή μετάβαση στο νέο πρότυπο ISO 22000
- Τι είναι οι επτά Αρχές του συστήματος HACCP.
- Ποιες οι φάσεις εγκατάστασης ενός συστήματος HACCP.
- Εισαγωγή στις απαιτήσεις της Πιστοποίησης
- Εισαγωγή στο Διεθνές Μητρώο Πιστοποιημένων Επιθεωρητών
- Εισαγωγή & ιστορική αναδρομή (επεξήγηση βασικών εννοιών, εξέλιξη συστημάτων διαχείρισης και κανονιστικού πλαισίου τυποποίησης & πιστοποίησης, GMP/GHP, HACCP/CAC-Καν.853/04, SQF,BRC,IFS,Eurogap,ISO9001, ISO22000, ενδιαφέροντα-απαιτήσεις Stakeholders κλπ).
- GFSI (αναγκαιότητας ίδρυσης, ιστορικό, ρόλος του στην παγκόσμια αγορά τυποποιημένων τροφίμων) Supermarkets (ιδιαίτερες απαιτήσεις πιστοποίησης για παραγωγή own labels) .
- Η πορεία υιοθέτησης/αποδοχής των προτύπων & σχήματος πιστοποίησης.

3^η ΘΕΜΑΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: Απαιτήσεις του Προτύπου FSSC 22000

- Παρουσίαση των προτύπων ISO 22000 (TS 22002) / PAS 220 / FSSC 22000:2005, BSI PAS 220:2008 και ISO 22003:2007. Ανάλυση των προτύπων και σύνδεση μεταξύ τους.
- Προαπαιτούμενα προγράμματα ασφάλειας τροφίμων (PRPs) και ISO22000
- ISO22000 : προαπαιτούμενα εφαρμογής (προαπαιτούμενα και λειτουργικά προαπαιτούμενα, κανονιστικά υποστηρικτικά έγγραφα)
- ISO22000 : εμπλεκόμενοι στο ΣΔΑΤ (διοίκηση, συντονιστής HACCP, ομάδα HACCP, αρμόδιο προσωπικό, εσωτερική επικοινωνία)
- Το πρότυπο EN ISO 22000:2005. Βασικές αρχές, ορισμοί και απαιτήσεις
- Αναλυτική παρουσίαση και ερμηνεία απαιτήσεων του προτύπου EN ISO 22000: 2005 με επεξηγήσεις σε όλες τις παραγράφους του προτύπου.
- Η δομή ενός τυπικού Συστήματος Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων
- Περιγραφή του Εγχειριδίου Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων, των Κατευθυντήριων Οδηγιών Διοίκησης και των Διαδικασιών/Διεργασιών Διαχείρισης Ασφάλειας Τροφίμων

- Publicly Available Specification (PAS) 220 : 2008 Η συμπλήρωση του ISO 22000 (TS 22002) / PAS 220 / FSSC 22000.
- Σύγκριση του προτύπου με τα 4 βασικότερα πρότυπα που είναι αποδεκτά από GFSI.
- Ανάλυση του προτύπου BSI-PAS 220: Δομή, Περιεχόμενα, Ανάπτυξη των απαιτήσεων του προτύπου (κτιριακά, εξοπλισμός, υποστηρικτικές υπηρεσίες, εξυγίανση, έλεγχος ξενιστών, προμηθευόμενα, πρόληψη επιμολύνσεων, επανακατεργασίες, ανακλήσεις, αποθήκευση, κακόβουλες ενέργειες κ.ά.).
- Λειτουργική σύνδεση με το ISO 22000 (TS 22002) / PAS 220 / FSSC 22000 (ISO 22000+PAS 220). Ανάλυση του σχετικού πίνακα του προτύπου και ιδιαίτερες απαιτήσεις τεκμηρίωσης.
- Ομαδική εργασία 1 Παραδείγματα εφαρμογής- Ανασκόπηση
- Ερωτήσεις Ανασκόπησης – Ασκήσεις / συζήτηση

4^η ΘΕΜΑΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: Απαιτήσεις του Προτύπου ISO/IEC 19011:2004 για τις Επιθεωρήσεις προσαρμογή στις απαιτήσεις του ISO 22000:2005

- Ανασκόπηση βασικών σημείων της των Θεματικών Ενοτήτων 1-4 και εισαγωγή στις βασικές δραστηριότητες της επόμενης Θεματικής Ενότητας
- Επιθεώρηση Δομής Συστήματος HACCP (πολιτική και στόχοι ασφάλειας τροφίμων, διεργασιακή προσέγγιση, διαδικασίες συστήματος, σχέση συστήματος με άλλα συστήματα διαχείρισης)
- Επιθεώρηση Μελέτης FSSC 22000/ISO22000/HACCP (περιγραφή υλών και προϊόντων, αναμενόμενη χρήση, διαγράμματα ροής και εγκατεστημένα προληπτικά μέτρα)
- Επιθεώρηση Ανάλυσης κινδύνων (αναγνώριση και αξιολόγηση κινδύνων, έλεγχος κινδύνων – επιλογή προληπτικών μέτρων / συνδυασμού προληπτικών μέτρων και τρόπου παρακολούθησης)
- Έλεγχος στα Κρίσιμα Σημεία Ελέγχου FSSC 22000 / ISO22000 (κρίσιμα όρια και σύστημα παρακολούθησης, διορθωτικές ενέργειες)
- Έλεγχος στα λειτουργικά προαπαιτούμενα FSSC 22000 / ISO22000
- Επιθεώρηση λειτουργίας ΣΔΑΤ FSSC 22000 / ISO22000 (τήρηση αρχείων, ιχνηλασιμότητα και ανάκληση, χειρισμός αποκλίσεων)
- Αξιολόγηση ΣΔΑΤ FSSC 22000 / ISO22000 (επικύρωση, επαλήθευση του συστήματος HACCP, συνεχής ενημέρωση για αλλαγές)
- Αναγκαιότητα, κατηγορίες και προγραμματισμός επιθεωρήσεων (Επιθεώρηση Συστήματος FSSC 22000 / ISO22000)
- Αναλυτική παρουσίαση και ερμηνεία των απαιτήσεων του προτύπου ISO/IEC 19011:2004
- Συμπεριφορά επιθεωρητών και επιθεωρούμενων
- Ερωτήσεις Ανασκόπησης – Ασκήσεις / συζήτηση

5^η ΘΕΜΑΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: Σχεδιασμός, Προετοιμασία, Διενέργεια Επιθεωρήσεων / Εκπαίδευση Επιθεωρητών

- Απαιτήσεις του προτύπου FSSC 22000 - Τεκμηρίωση
- Σχεδιασμός δραστηριότητας για :
 - α) ανασκόπηση από διοίκηση και
 - β) κάθετη επιθεώρηση
- Σχεδιασμός και υλοποίηση επιθεωρήσεων στα πεδία:
Οργάνωση – Διοίκηση, Προσωπικό, Σύστημα Ποιότητας, Ανασκόπηση Συμβάσεων, Ανασκόπηση Εγγράφων, Διαχείριση Παραπόνων, Αγορές, Προμηθευτές, Παραγγελίες, Υπεργολαβίες Πελάτες, Περιβάλλον, Διεργασίες παραγωγής, Εσωτερικοί μηχανισμοί λειτουργίας επιχείρησης, Διεργασίες παραλαβής πρώτες ύλες, Αποθήκευση, Παραγωγή, Διανομή τελικών προϊόντων.
- Ερωτήσεις Ανασκόπησης – Ασκήσεις / συζήτηση

6^η ΘΕΜΑΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: Ευρήματα και Παρουσίαση Αποτελεσμάτων Επιθεώρησης / Αναγνώριση & Καταγραφή των μη Συμμορφώσεων

- Αποκλίσεις, Διορθωτικές, Προληπτικές Ενέργειες
- Σχεδιασμός Αναγνώρισης & Καταγραφής των μη Συμμορφώσεων
- Αξιολόγηση σοβαρότητας μη Συμμορφώσεων
- Παραδείγματα μη Συμμορφώσεων
- Τεχνικές συγγραφής έκθεσης επιθεώρησης
- Σύσκεψη της ομάδας επιθεωρητών
- Ομαδική Εργασία 2
- Ερωτήσεις Ανασκόπησης – Ασκήσεις / συζήτηση

7^η ΘΕΜΑΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: Πρακτική Άσκηση

Ανασκόπηση βασικών σημείων της των Θεματικών Ενοτήτων 5-6

- Παιχνίδι ρόλων: Πρακτική εξάσκηση κατά τη διάρκεια της οποίας εξομοιώνεται η επιθεώρηση προς πιστοποίηση σε ένα υποθετικό οργανισμό:
 - α) άνοιγμα επιθεώρησης,
 - β) οργάνωση ομάδας επιθεώρησης,
 - γ) αρχές επιθεώρησης,
 - δ) τεχνικές και προσέγγιση επιθεώρησης,
 - ε) αντιμετώπιση συγκρούσεων / Καλλιέργεια εποικοδομητικού κλίματος
 - στ) ευρήματα και παρουσίαση αποτελεσμάτων επιθεώρησης (Μη Συμμορφώσεις),
 - η) κλείσιμο επιθεώρησης, και απαιτήσεων Φορέων Πιστοποίησης
- Ερωτήσεις Ανασκόπησης – Ασκήσεις / συζήτηση

8^η ΘΕΜΑΤΙΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: Αξιολόγηση Γνώσεων και Δεξιοτήτων των Εκπαιδευόμενων

- Εκτίμηση της συνεχούς διαμορφωτικής αξιολόγησης
- Γραπτή εξέταση
- Παρουσίαση αποτελέσματος γραπτής αξιολόγησης
- Συνολική αξιολόγηση

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΩΝ - ΕΞΕΤΑΣΕΙΣ

1. Διαρκής αξιολόγηση ατομικών δραστηριοτήτων

Ως «ατομική δραστηριότητα» θεωρείται μια σχετικά μικρού μεγέθους εργασία η οποία περιγράφει ή σχολιάζει μια διδακτική ή επιμορφωτική δραστηριότητα.

2. Διαρκής αξιολόγηση εργασιών

Οι εκπαιδευόμενοι θα εκπονήσουν επίσης ομαδικές εργασίες και θα τις παρουσιάσουν στην τάξη.

3. Τελικό διαγώνισμα

Οι εκπαιδευόμενοι ολοκληρώνοντας το πρόγραμμα εξεταστούν στο γνωστικό αντικείμενο με διαγώνισμα πολλαπλών επιλογών.

Διαδικασία αξιολόγησης

Για κάθε εκπαιδευόμενο συγκροτείται και θα ενημερώνεται σε όλη τη διάρκεια της επιμόρφωσης προσωπικός φάκελος εργασιών (portfolio) στον οποίο θα τηρούνται

- η παρουσία του εκπαιδευομένου στην εισήγηση και η συμμετοχή του στις επιμέρους δραστηριότητες που θα αναπτυχθούν στη διάρκεια των εισηγήσεων.
- οι ομαδικές εργασίες που έχει παρουσιάσει ο εκπαιδευόμενος με την ομάδα του

ΑΞΙΟΛΟΓΗΣΗ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ

Οι τεχνικές που θα χρησιμοποιηθούν για την αξιολόγηση του προγράμματος περιλαμβάνουν:

(α) συμπλήρωση ερωτηματολογίων από τους εκπαιδευόμενους σε όλες τις φάσεις του προγράμματος (ερωτηματολόγιο διερεύνησης επιμορφωτικών αναγκών, ερωτηματολόγιο ενδιαμέσης αξιολόγησης και ερωτηματολόγιο τελικής αξιολόγησης).

(β) ομαδικές συζητήσεις με τους εκπαιδευόμενους σε διάφορες φάσεις του προγράμματος.

(γ) συνεντεύξεις και συζητήσεις με τους συντελεστές του προγράμματος.

(δ) ανάλυση περιστατικών της επιμορφωτικής διαδικασίας.

(ε) ανάλυση των συνοπτικών εκθέσεων των εισηγητών του προγράμματος.

Η συνθετική αποτίμηση του προγράμματος, που θα περιέχεται στην τελική έκθεση αξιολόγησης, θα αναφέρεται στους ακόλουθους επιμέρους άξονες:

(α) Οργανωτικά ζητήματα

(β) Εκπαιδευτική διαδικασία

(γ) Εκπαιδευτές

(δ) Εκπαιδευόμενοι

(ε) Επίτευξη των στόχων του προγράμματος

ΓΡΑΜΜΑΤΕΙΑ ΔΟΜΗΣ ΔΙΑ ΒΙΟΥ ΜΑΘΗΣΗΣ ΑΠΘ

Για περισσότερες πληροφορίες, επικοινωνήστε με τη γραμματεία της Δομής Δια Βίου Μάθησης (**κα. Ιωάννα Δόντσιου** στο τηλέφωνο **+30 2310 997003** ή στο e-mail: **diaviou@auth.gr** ή μέσω της **online φόρμας <http://diaviou.auth.gr/contact>** ή στη διεύθυνση: **Κτίριο ΚΕ.Δ.Ε.Α., 3ης Σεπτεμβρίου - Πανεπιστημιούπολη 54636 ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ**).