ΠΑΝΕΛΛΗΝΙΑ
ΕΝΩΣΗ
ΤΕΧΝΟΛΟΓΩΝ
ΤΡΟΦΙΜΩΝ

Έτος ίδρυσης: 1981
Αρ. Μητρώου: 10686

EFFoST
Εθνικός εκπρόσωπος από το 2007

IUFoST
Εθνικός εκπρόσωπος από το 2007

ΑΠΟ: Πανελλήνια Ένωση Τεχνολόγων Τροφίμων (ΠΕΤΕΤ)

Αθήνα 24/08/2018
Α.Π: 180824_1

ΠΡΟΣ: Υπουργό Παιδείας, Έρευνας και Θρησκευμάτων
κ. Κ. Γαβρόγλου
και Υφυπουργό Παιδείας, Έρευνας και Θρησκευμάτων
κ. Δ. Μπαξεβανάκη
Υπουργείο Παιδείας, Έρευνας & Θρησκευμάτων
Α. Παπανδρέου 37, Μαρούσι 151 80
Υπόψη: Γενική Γραμματεία Δια Βίου Μάθησης και Νέας Γενιάς,
Τμήμα Σπουδών Προγραμμάτων και Οργάνωσης Επαγγελματικής Κατάρτισης

ΘΕΜΑ: Πρόταση της Πανελλήνιας Ένωσης Τεχνολόγων Τροφίμων (ΠΕΤΕΤ*) για τις αναθέσεις μαθημάτων στα ΔΙΕΚ από τους Τεχνολόγους Τροφίμων

Η Πανελλήνια Ένωση Τεχνολόγων Τροφίμων (Π.Ε.ΤΕ.Τ.) ως η επιστημονική και επαγγελματική ένωση και επίσημο συλλογικό όργανο των Ελλήνων Τεχνολόγων Τροφίμων της Ενιαίας Τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης και ως μέλος της Ευρωπαϊκής και Διεθνούς Ένωσης Τεχνολόγων Τροφίμων έχει ως πρωταρχικό σκοπό την προάσπιση και διασφάλιση των επαγγελματικών δικαιωμάτων των Τεχνολόγων Τροφίμων όλης της χώρας, αλλά και την διαφύλαξη του επιστημονικού κύρους των πτυχίων τους.

Μελετώντας προσεχτικά τους Οδηγούς Σπουδών ειδικοτήτων των ΔΙΕΚ παρατηρούμε ότι σε συγκεκριμένα μαθήματα δεν προτάθηκε η ανάθεσή τους σε Τεχνολόγους Τροφίμων, ενώ αποτελούν το βασικό κορμό των ακαδημαϊκών τους σπουδών, και επομένως έχει και το κατάλληλο γνωσιακό υπόβαθρο για να τα διδάξει στους σπουδαστές των ΙΕΚ με το καλύτερο δυνατό τρόπο.

Αναλυτικότερα, ως Πανελλήνια Ένωση Τεχνολόγων Τροφίμων, προτείνουμε την ανάθεση διδασκαλίας στους Τεχνολόγους Τροφίμων στα μαθήματα των εξής ειδικοτήτων:

1. Για την ειδικότητα **«ΣΤΕΛΕΧΟΣ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑΣ ΚΑΙ ΕΛΕΓΧΟΥ ΤΡΟΦΙΜΩΝ ΚΑΙ ΠΟΤΩΝ»** και αναφερόμενοι στο νέο προσοντολόγιο εκπαιδευτών που προτείνεται, είμαστε

αντίθετοι και προτείνουμε τα εξής: ως πρώτη ανάθεση στους Τεχνολόγους Τροφίμων τα μαθήματα:

«***Ασφάλεια και Υγιεινή στην εργασία***» (αποτελεί ουσιαστικά Ασφάλεια και Υγιεινή στο χώρο και στα τρόφιμα, δηλαδή θα έπρεπε να έχει και τίτλο «***Ασφάλεια και Υγιεινή ΤΡΟΦΙΜΩΝ***» και αναφέρεται και στο σύστημα ασφάλειας τροφίμων HACCP, στην παρακολούθηση και τήρηση των φακέλων του, στις επιμολύνσεις των τροφίμων, κ.α. μάθημα που εναρμονίζεται πλήρως με το βασικό κορμό μαθημάτων που διδάσκεται ένας Τεχνολόγος Τροφίμων) και παρακαλούμε θερμά στην ανάθεση των μαθημάτων να μην υπολογίζεται απλά ο τίτλος μαθήματος αλλά συνολικά το περιεχόμενο των μαθημάτων που διδάσκονται, για τον απλούστατο λόγο ότι λόγω μη ικανότητας αλλαγής των τίτλων μαθημάτων στους καινούργιους οδηγούς σπουδών (λόγω νομοθετικού κολλήματος) πολλές φορές δεν είναι ενδεικτικός ο τίτλος του συνόλου του περιεχομένου, ο οποίος περιέχει πολλά παραπάνω ή κάποιες φορές και διαφορετικά αντικείμενα, ώστε να δοθεί μία ουσιαστική κατάρτιση και εκπαίδευση στους σπουδαστές που είναι και ο πρωταρχικός στόχος όλων. Έτσι, δίνοντας π.χ. ανάθεση του συγκεκριμένου μαθήματος και σε επιστήμονες γιατρούς, οι οποίοι αποτελούν για όλους μας τους απόλυτους επιστήμονες, με τεράστιο κύρος και γνώση στην ιατρική, τους δίνεται η δυνατότητα να διδάξουν μάθημα που το μισό περιεχόμενο του δε το έχουν διδαχθεί καθόλου, εκθέτοντας τους στους σπουδαστές και δημιουργώντας ελλιπής κατάρτιση.

Ομοίως προτείνουμε πρώτη ανάθεση για τα μαθήματα:

«***Χημεία Τροφίμων***» (μάθημα που αναφέρεται στα βασικά συστατικά των τροφίμων και όλες τις πρόσθετες ύλες που χρησιμοποιούνται στη βιομηχανία τροφίμων, το πιο βασικό-γενικό μάθημα στις σπουδές ενός Τεχνολόγου Τροφίμων),

«***Διατροφή και θρεπτική αξία***» (*μάθημα που δεν έχει καν ανάθεση ένας Τεχνολόγος Τροφίμων!*, ενώ όλο το περιεχόμενο του μαθήματος αναφέρεται αποκλειστικά και μόνο σε όλα τα τρόφιμα, ποτά και ευφραντικά, την χημική τους σύσταση και τις ιδιότητες τους, κάτι που ένας Τεχνολόγος Τροφίμων ξέρει άψογα, επομένως, αναμένουμε όχι απλά ανάθεση αλλά και πρώτη ανάθεση στο συγκεκριμένο μάθημα),

«***Μικροβιολογία***» (αναφέρεται στη μικροβιολογία ***τροφίμων*** και στις τροφικές αλλοιώσεις, καθώς και σε ζυμώμενα γαλακτοκομικά προϊόντα και την μικροβιολογία του οίνου, του ζύθου και του ξυδιού),

«***Βιοτεχνολογία***» (αναφέρονται παραδείγματα εφαρμογής βιοτεχνολογίας στα τρόφιμα, ζυμώμενα προϊόντα και βιομηχανικές εφαρμογές),

«***Νομοθεσία και Δεοντολογία***» (δεν αποτελεί το παλιό μάθημα που διδασκόταν στο *«Ειδικός Εφαρμογών Διαιτητικής»!*, το συγκεκριμένο μάθημα έχει ως περιεχόμενο αναλυτικά τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, το Πακέτο Υγιεινής, την εφαρμογή της νομοθεσίας σε εταιρείες τροφίμων, κ.α., μάθημα που γνωρίζει άριστα ένας Τεχνολόγος Τροφίμων),

«***Αρχές Διατροφής Ι και ΙΙ***» (μαθήματα που αναφέρονται στα βασικά συστατικά των τροφίμων, στην διατροφική επισήμανση των τροφίμων καθώς και στις βασικές και ειδικές αρχές διατροφής, μαθήματα ενός Τεχνολόγου Τροφίμων),

και επίσης ανάθεση στα μαθήματα:

«***Μοριακή Βιολογία και Γενετική***» (περιλαμβάνει τα μεταλλαγμένα τρόφιμα και εφαρμογές της βιολογίας στη βιομηχανία τροφίμων),

«***Αναλυτική Χημεία***» και ***«Γενική Χημεία»*** (βασικά μαθήματα που διδάσκεται ένας Τεχνολόγος Τροφίμων και εργαστηριακές ασκήσεις που αποτελούν τη βάση του Τεχνολόγου τροφίμων που δουλεύει σε εργαστήριο και επίσης μαθήματα που διδάσκουμε χρόνια και σε αυτή και σε άλλες ειδικότητες, όπως στην ειδικότητα «***Στέλεχος Διατροφής και Διαιτολόγίας***» που τα έχουμε ως ανάθεση!),

«***Ειδικά Θέματα Φυσικής***» (γιατί όλα τα παραδείγματα του μαθήματος πραγματοποιούνται σε εφαρμογές στη βιομηχανία τροφίμων),

«***Βιοχημεία***» (μάθημα για την κατανόηση των βιοχημικών διεργασιών στα τρόφιμα και την μεταβολή τους κατά την επεξεργασία και την κατανάλωση των τροφίμων, κάτι που διδάσκεται ένας Τεχνολόγος Τροφίμων),

«***Βιοστατιστική***» (μάθημα για την κατανόηση της στατιστικής, και η σχέση της με τα τρόφιμα και τον ποιοτικό έλεγχο τους, κάτι που γνωρίζει και διδάσκεται ένας Τεχνολόγος Τροφίμων),

«***Προώθηση και διαφήμιση προϊόντων***» (μάθημα που αναφέρεται στη προώθηση τροφίμων και στο μανατζμεντ επιχειρήσεων τροφίμων, γνώσεις που κατέχει ένας Τεχνολόγος Τροφίμων και από τις σπουδές του και την εργασία του στην αγορά).

Επίσης να αναφερθεί ότι πρέπει να διαμορφωθεί και το προσοντολόγιο για τους εκπαιδευτές που προτείνονται μαζί με έναν Τεχνολόγο Τροφίμων για να διδάξουν το μάθημα: «***Τεχνολογία και έλεγχο προϊόντων ζύμης***» (ένα μάθημα αποκλειστικά στην παραγωγή, επεξεργασία και ποιοτικό έλεγχο αρτοσκευασμάτων και αρτοπαρασκευασμάτων), καθώς και των μαθημάτων «***Τεχνολογία και έλεγχο προϊόντων μαναβικής» και «Τεχνολογία και έλεγχο προϊόντων μπακαλικής***» (μαθήματα αποκλειστικά στην παραγωγή, επεξεργασία και ποιοτικό έλεγχο φρούτων, λαχανικών, ξηρών καρπών και κρεατοσκευασμάτων αντίστοιχα) μαθήματα που αποτελούν τη βάση των σπουδών ενός Τεχνολόγου Τροφίμων και της επαγγελματικής του πορείας.

2. Για την ειδικότητα «**ΣΤΕΛΕΧΟΣ ΔΙΑΤΡΟΦΗΣ ΚΑΙ ΔΙΑΙΤΟΛΟΓΙΑΣ**» προτείνουμε ως πρώτη ανάθεση στους Τεχνολόγους Τροφίμων τα μαθήματα: «***Ασφάλεια και Υγιεινή στην εργασία***» (αποτελεί ουσιαστικά Ασφάλεια και Υγιεινή στο χώρο και στα τρόφιμα και αναφέρεται και στο σύστημα ασφάλειας τροφίμων HACCP, μάθημα που εναρμονίζεται πλήρως με το βασικό κορμό μαθημάτων που διδάσκεται ένας Τεχνολόγος Τροφίμων), καθώς και πρώτη ανάθεση μαζί τις ήδη υπάρχουσες ειδικότητες στα μαθήματα: «***Αρχές Διατροφής Ι και ΙΙ***», «***Διατροφή Υγιών Ατόμων***» (σε αυτό το μάθημα δεν έχουμε καν ανάθεση) και «***Τεχνικές Παρασκευής Διατροφής Ι και ΙΙ***» (μαθήματα που αναφέρονται στα βασικά συστατικά των τροφίμων, στην παρασκευή τροφίμων καθώς και στις βασικές αρχές διατροφής, μαθήματα βασικά στις σπουδές ενός Τεχνολόγου Τροφίμων), «***Μικροβιολογία***» (που περιλαμβάνει γενική μικροβιολογία και μικροβιολογία τροφίμων, μαθήματα που διδάσκεται ένας Τεχνολόγος Τροφίμων), «***Οργάνωση και Διοίκηση διαιτολογικών χώρων***» (μάθημα που περιέχει και την ασφάλεια των τροφίμων και τον ποιοτικό έλεγχο, μαζί με τις αρχές του μάνατζμεντ, μαθήματα που διδάσκεται ένας Τεχνολόγος Τροφίμων) και «***Νομοθεσία και Δεοντολογία***» (δεν αποτελεί το παλιό μάθημα που διδασκόταν στην ειδικότητα «**Ειδικός Εφαρμογών Διαιτητικής**»!, το συγκεκριμένο έχει ως περιεχόμενο τον Κώδικα Τροφίμων και Ποτών, την εφαρμογή της νομοθεσίας και

αναλυτικά την νομοθεσία όλων των τροφίμων, μάθημα που γνωρίζει πολύ καλά ένας Τεχνολόγος Τροφίμων),

Επιπροσθέτως, ζητάμε ανάθεση στα μαθήματα: «***Βιοχημεία***» (μάθημα για την κατανόηση των βιοχημικών διεργασιών στα τρόφιμα και την μεταβολή τους κατά την επεξεργασία και την κατανάλωση των τροφίμων) και «***Διατροφή***».

3. Για την ειδικότητα «**ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΤΟΥΡΙΣΤΙΚΩΝ ΜΟΝΑΔΩΝ & ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ ΦΙΛΟΞΕΝΙΑΣ (ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΥΠΟΔΟΧΗΣ – ΥΠΗΡΕΣΙΑ ΟΡΟΦΩΝ - ΕΜΠΟΡΕΥΜΑΤΟΓΝΩΣΙΑ**» προτείνουμε ως πρώτη ανάθεση στους Τεχνολόγους Τροφίμων τα μαθήματα: «***ΤΡΟΦΟΓΝΩΣΙΑ - ΕΔΕΣΜΑΤΟΛΟΓΙΟ***» (δεν έχουμε καν ανάθεση στο συγκεκριμένο μάθημα, ενώ έχουμε πρώτη ανάθεση στο αντίστοιχο μάθημα στις ειδικότητες «**Τεχνικός Αρτοποιος-Ζαχαροπλαστικής**» και «**Τεχνικός Μαγειρικής Τέχνης –CHEF**», ένα βασικό μάθημα που αναφέρεται στις βασικές γνώσεις όλων των τροφίμων και ένας Τεχνολόγος Τροφίμων θα πρέπει να είναι και ο μοναδικός που θα έχει πρώτη ανάθεση αυτού του μαθήματος μαζί με οποιοδήποτε άλλο επιστήμονα με εξειδίκευση στα τρόφιμα) και «***Οινολογία***» (μάθημα που διδάσκεται και γνωρίζει άριστα ένας Τεχνολόγος Τροφίμων) και ανάθεση στο μάθημα: «***Οργάνωση και λειτουργία μαγειρίου***» (αναφέρεται στη παραλαβή, παραγωγή και συντήρηση όλων των προϊόντων ενός μαγειρίου, κάτι που γνωρίζει άριστα ένας Τεχνολόγος Τροφίμων).
4. Για τις ειδικότητες «**ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΑΡΤΟΠΟΙΟΣ - ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ**» και «**ΤΕΧΝΙΚΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ ΤΕΧΝΗΣ – ΑΡΧΙΜΑΓΕΙΡΑΣ (CHEF)**» προτείνουμε ως πρώτη ανάθεση στους Τεχνολόγους Τροφίμων το μάθημα: «***Διαιτητική***» (μάθημα που αναφέρεται στα βασικά συστατικά των τροφίμων, καθώς και στις βασικές αρχές διατροφής).
5. Για την ειδικότητα «**ΒΟΗΘΟΣ ΒΡΕΦΟΝΗΠΙΟΚΟΜΩΝ**» προτείνουμε ως πρώτη ανάθεση και στους Τεχνολόγους Τροφίμων το μάθημα: «***Στοιχεία Υγιεινής***» (μάθημα που αναφέρεται στην υγιεινή του χώρου και του προσωπικού, στην υγιεινή διατροφή, στη σύσταση και μολύνσεις του νερού, στις αλλοιώσεις των τροφίμων, στον κατάλληλο οργανοληπτικό έλεγχο των τροφίμων και αναλυτικά σε όλους τους χώρους μαζικής σίτισης, στους τρόπους παρασκευής και συντήρησης των τροφίμων και στην πρόληψη τροφικών δηλητηριάσεων, ουσιαστικά η βασική διδασκόμενη ύλη στις σπουδές ενός Τεχνολόγου

Τροφίμων) και επομένως, πρέπει να διδάσκεται από επιστήμονες –όπως οι Τεχνολόγοι τροφίμων- που μπορούν να διδάξουν όσο πιο άρτια γίνεται τους κανόνες ορθής υγιεινής πρακτικής των χώρων μαζικής σίτισης στους σπουδαστές των ΙΕΚ, και το μάθημα: «***Στοιχεία Διαιτητικής***» (μάθημα που αναφέρεται στα βασικά συστατικά των τροφίμων, καθώς και στις βασικές αρχές διατροφής, βασική διδασκόμενη ύλη στις σπουδές ενός Τεχνολόγου Τροφίμων).

Εν κατακλείδι, προτείνοντας τις παραπάνω αλλαγές στην ανάθεση μαθημάτων, η ΠΕΤΕΤ έχει ως απώτερο σκοπό την ανάθεση των συγκεκριμένων μαθημάτων από τους Τεχνολόγους Τροφίμων, επιστήμονες που με βάση των ακαδημαϊκών γνώσεων που έχουν λάβει, μπορούν να υποστηρίξουν με τον καλύτερο δυνατό τρόπο τη διδασκαλία όλων των προαναφερθέντων μαθημάτων και να πραγματοποιηθεί όσο γίνεται πιο άρτια και ολοκληρωμένη η κατάρτιση των σπουδαστών των ΙΕΚ, το οποίο αποτελεί και τον πρωταρχικό στόχο όλων των ενεργειών.

Αναμένουμε την άμεση απάντηση σας.

Για την ΠΕΤΕΤ,

Ιωάννης Σμαρνάκης
Πρόεδρος

Π.Ε.ΤΕ.Τ.

Μαρίνα Πούλιου
Γ.Γραμματέας

* *Η Π.Ε.ΤΕ.Τ. είναι η επιστημονική – επαγγελματική ένωση και επίσημο συλλογικό όργανο των Ελλήνων Τεχνολόγων Τροφίμων της Ενιαίας Τριτοβάθμιας Εκπαίδευσης.*

Έτος Ιδρύσεως: 1981

Εθνικός εκπρόσωπος στην EUFoST

Εθνικός εκπρόσωπος στην IUFoST

Μέλος στην ISEKI-FOOD

European Association for Integrating Food Science and Engineering Knowledge Into the Food Chain

Σήμερα αριθμεί πάνω από 3.000 μέλη, ενώ εκπροσωπεί όλους τους πτυχιούχους Τεχνολόγους Τροφίμων στις συλλογικές διαπραγματεύσεις (Σ.Σ.Ε. κλπ).