

Γενική Γραμματεία
Επαγγελματικής Εκπαίδευσης Κατάρτισης
Διά Βίου Μάθησης και Νεολαίας

ΟΔΗΓΟΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ

Ειδικότητα: Στέλεχος Επιχειρήσεων
Τυποποίησης, Μεταποίησης και
Εμπορίας Αγροτικών Προϊόντων

Κωδικός: 23-03-05-0

ΙΕΚ

2020-21

**Συγγραφή Οδηγού Κατάρτισης
στην Ειδικότητα:**

**«Στέλεχος Επιχειρήσεων Τυποποίησης,
Μεταποίησης και Εμπορίας Αγροτικών
Προϊόντων»**

Συντάκτρια

Ζαφειροπούλου Ειρήνη-Ευρύκλεια

Επιμέλεια σύνταξης

Ζαφειροπούλου Ειρήνη-Ευρύκλεια

Καραθανάση Γιώτα

*Ο παρών Οδηγός συντάχθηκε με την ενεργή συμβολή του
Κέντρου Ανάπτυξης Εκπαιδευτικής Πολιτικής (ΚΑΝΕΠ) και του
Ινστιτούτου Εργασίας (ΙΝΕ) της ΓΣΕΕ*

Περιεχόμενα

Εισαγωγή	10
Μέρος Α΄	12
ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ.....	12
1. Τίτλος της ειδικότητας και ομάδα προσανατολισμού	13
1.1 Τίτλος ειδικότητας.....	13
1.2 Ομάδα προσανατολισμού (επαγγελματικός τομέας).....	13
2. Συνοπτική περιγραφή ειδικότητας	13
2.1 Ορισμός και περιγραφή ειδικότητας	13
2.2 Αρμοδιότητες/καθήκοντα	13
2.3 Προοπτικές απασχόλησης στον κλάδο ή τομέα	14
3. Προϋποθέσεις εγγραφής και διάρκεια σπουδών	16
3.1 Προϋποθέσεις εγγραφής	16
3.2 Διάρκεια σπουδών	16
4. Χορηγούμενοι τίτλοι – Βεβαιώσεις – Πιστοποιητικά	16
5. Αντιστοιχίσεις ειδικότητας.....	16
6. Κατατάξεις εγγραφής άλλων τίτλων επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης στην ειδικότητα	17
7. Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων.....	17
8. Πιστωτικές μονάδες	17
9. Σχετική νομοθεσία.....	17
10. Επαγγελματικά δικαιώματα.....	18
11. Πρόσθετες πηγές πληροφόρησης.....	18
Μέρος Β΄	19
ΣΚΟΠΟΣ & ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ ΤΗΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ.....	19
1. Βασικός σκοπός του προγράμματος σπουδών της ειδικότητας.....	20
2. Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα του προγράμματος σπουδών	20
Μέρος Γ΄	23
ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ & ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ.....	23
1. Ωρολόγιο πρόγραμμα	24
2. Αναλυτικό πρόγραμμα	26
2.1 ΕΞΑΜΗΝΟ Α΄	26
2.1.Α. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΑΡΧΕΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ.....	26
• Περίληψη της μαθησιακής ενότητας	26
• Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα	26
• Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά.....	26

• Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες.....	27
• Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα	27
• Προτεινόμενες πηγές μελέτης	27
2.1.Β. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ.....	28
• Περίληψη της μαθησιακής ενότητας.....	28
• Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα	28
• Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά.....	28
• Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες.....	28
• Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα	29
• Προτεινόμενες πηγές μελέτης	29
2.1.Γ. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΧΗΜΕΙΑ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.....	30
• Περίληψη της μαθησιακής ενότητας.....	30
• Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα	30
• Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά.....	30
• Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες.....	30
• Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα	31
• Προτεινόμενες πηγές μελέτης	31
2.1.Δ. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΑΡΧΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ.....	31
• Περίληψη της μαθησιακής ενότητας.....	31
• Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα	31
• Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά.....	32
• Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες.....	32
• Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα	32
• Προτεινόμενες πηγές μελέτης	32
2.1.Ε. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.....	33
• Περίληψη της μαθησιακής ενότητας.....	33
• Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα	33
• Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά.....	33
• Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες.....	34
• Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα	34
• Προτεινόμενες πηγές μελέτης	34
2.1.ΣΤ. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΗ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ ΚΑΙ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΟΤΗΤΑ.....	35
• Περίληψη της μαθησιακής ενότητας.....	35
• Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα	35
• Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά.....	35

• Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες.....	35
• Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα	36
• Προτεινόμενες πηγές μελέτης	36
2.1.Ζ. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ.....	36
• Περίληψη της μαθησιακής ενότητας.....	36
• Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα	37
• Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά.....	37
• Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες.....	37
• Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα	38
• Προτεινόμενες πηγές μελέτης	38
2.2 ΕΞΑΜΗΝΟ Β΄	39
2.2.Α. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ.....	39
• Περίληψη της μαθησιακής ενότητας.....	39
• Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα	39
• Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά.....	39
• Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες.....	39
• Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα	40
• Προτεινόμενες πηγές μελέτης	40
2.2.Β. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.....	40
• Περίληψη της μαθησιακής ενότητας.....	40
• Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα	41
• Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά.....	41
• Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες.....	41
• Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα	41
• Προτεινόμενες πηγές μελέτης	42
2.2.Γ. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ.....	42
• Περίληψη της μαθησιακής ενότητας.....	42
• Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα	42
• Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά.....	43
• Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες.....	43
• Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα	43
• Προτεινόμενες πηγές μελέτης	43
2.2.Δ. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΜΕΘΟΔΟΙ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ.....	44
• Περίληψη της μαθησιακής ενότητας.....	44
• Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα	44

• Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά.....	45
• Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες.....	45
• Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα	45
• Προτεινόμενες πηγές μελέτης	45
2.2.Ε. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΤΟΞΙΚΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.....	46
• Περίληψη της μαθησιακής ενότητας	46
• Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα	46
• Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά.....	46
• Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες.....	46
• Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα	47
• Προτεινόμενες πηγές μελέτης	47
2.2.ΣΤ. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΣΥΝΕΡΓΑΤΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ.....	47
• Περίληψη της μαθησιακής ενότητας	47
• Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα	48
• Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά.....	48
• Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες.....	48
• Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα	48
• Προτεινόμενες πηγές μελέτης	48
2.3 ΕΞΑΜΗΝΟ Γ΄	49
2.3.Α. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΠΩΛΗΣΕΩΝ.....	49
• Περίληψη της μαθησιακής ενότητας	49
• Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα	49
• Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά.....	50
• Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες.....	50
• Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα	50
• Προτεινόμενες πηγές μελέτης	50
2.3.Β. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ.....	51
• Περίληψη της μαθησιακής ενότητας	51
• Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα	51
• Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά.....	52
• Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες.....	52
• Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα	52
• Προτεινόμενες πηγές μελέτης	52
2.3.Γ. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ ΚΑΙ ΛΟΓΙΣΤΙΚΗ ΚΟΣΤΟΥΣ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ.....	53
• Περίληψη της μαθησιακής ενότητας	53

• Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα	53
• Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά.....	53
• Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες.....	53
• Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα	54
• Προτεινόμενες πηγές μελέτης	54
2.3.Δ. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ.....	54
• Περίληψη της μαθησιακής ενότητας	54
• Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα	54
• Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά.....	55
• Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες.....	55
• Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα	56
• Προτεινόμενες πηγές μελέτης	56
2.3.Ε. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟ ΕΜΠΟΡΙΟ.....	56
• Περίληψη της μαθησιακής ενότητας	56
• Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα	56
• Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά.....	57
• Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες.....	57
• Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα	57
• Προτεινόμενες πηγές μελέτης	57
2.3.ΣΤ. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΠΡΩΘΗΣΗ ΠΩΛΗΣΕΩΝ – ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ.....	58
• Περίληψη της μαθησιακής ενότητας	58
• Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα	58
• Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά.....	59
• Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες.....	59
• Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα	59
• Προτεινόμενες πηγές μελέτης	59
2.4 ΕΞΑΜΗΝΟ Δ΄	60
2.4.Α. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ.....	60
• Περίληψη της μαθησιακής ενότητας	60
• Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα	60
• Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά.....	61
• Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες.....	61
• Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα	61
• Προτεινόμενες πηγές μελέτης	62
2.4.Β. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΔΙΕΘΝΕΣ ΕΞΑΓΩΓΙΚΟ ΕΜΠΟΡΙΟ ΚΑΙ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ.....	62

•	Περίληψη της μαθησιακής ενότητας	62
•	Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα	63
•	Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά.....	63
•	Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες.....	63
•	Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα	64
•	Προτεινόμενες πηγές μελέτης	64
2.4.Γ. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΓΕΝΕΤΙΚΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ.....		
•	Περίληψη της μαθησιακής ενότητας	65
•	Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα	65
•	Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά.....	65
•	Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες.....	65
•	Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα	66
•	Προτεινόμενες πηγές μελέτης	66
2.4.Δ. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΩΝ.....		
•	Περίληψη της μαθησιακής ενότητας	67
•	Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα	67
•	Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά.....	67
•	Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες.....	67
•	Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα	68
•	Προτεινόμενες πηγές μελέτης	68
2.4.Ε. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΙΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΕΦΟΔΙΑΣΤΙΚΗΣ ΑΛΥΣΙΔΑΣ.....		
•	Περίληψη της μαθησιακής ενότητας	69
•	Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα	69
•	Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά.....	69
•	Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες.....	70
•	Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα	70
•	Προτεινόμενες πηγές μελέτης	70
2.4.ΣΤ. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΣΥΜΠΕΡΙΦΟΡΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ.....		
•	Περίληψη της μαθησιακής ενότητας	71
•	Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα	71
•	Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά.....	72
•	Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες.....	72
•	Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα	72
•	Προτεινόμενες πηγές μελέτης	72
3. Απαραίτητος και επιθυμητός εξοπλισμός & μέσα διδασκαλίας.....		73

3.1 Θεωρητική κατάρτιση	73
• Απαραίτητος εξοπλισμός και μέσα διδασκαλίας.....	73
• Επιθυμητός εξοπλισμός και μέσα διδασκαλίας.....	73
3.2 Εργαστήρια.....	73
• Απαραίτητος εξοπλισμός και μέσα διδασκαλίας.....	73
Εργαστήριο τυποποίησης, μεταποίησης, συσκευασίας, επεξεργασίας και συντήρησης, παραγωγής και μεταποίησης.....	73
Εργαστήριο χημείας και τεχνολογίας, μικροβιολογίας και τοξικολογίας τροφίμων.....	74
Εργαστήριο βιοτεχνολογίας τροφίμων	74
4. Εκπαιδευτική μεθοδολογία.....	75
5. Οδηγίες για τις εξετάσεις	76
5.1 Εξετάσεις προόδου.....	76
5.2 Τελικές εξετάσεις.....	76
5.3 Αξιολόγηση της συμμετοχής σε εργασίες ομαδικές και ατομικές.....	77
6. Οδηγίες για τις εξετάσεις πιστοποίησης.....	77
7. Υγεία και ασφάλεια κατά τη διάρκεια της κατάρτισης.....	78
7.1 Βασικοί κανόνες υγιεινής και ασφάλειας.....	78
7.2 Βασικός εξοπλισμός	82
8. Προσόντα εκπαιδευτών	82
Μέρος Δ΄	87
ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΑΣΚΗΣΗΣ & ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ.....	87
1. Ο θεσμός της πρακτικής άσκησης/μαθητείας	88
2. Οδηγίες για τον πρακτικά ασκούμενο/μαθητευόμενο.....	90
2.1 Προϋποθέσεις εγγραφής στο πρόγραμμα πρακτικής άσκησης/μαθητείας.....	91
2.2 Δικαιώματα και υποχρεώσεις του πρακτικά ασκούμενου/μαθητευόμενου	92
2.3 Φορείς υλοποίησης πρακτικής άσκησης/μαθητείας.....	93
2.4 Έναρξη και υλοποίηση πρακτικής άσκησης/μαθητείας	94
3. Ο ρόλος του εκπαιδευτή του προγράμματος εκπαίδευσης στον χώρο εργασίας – Μαθητεία σε εργασιακό χώρο	95
4. Οδηγίες για τον εργοδότη που προσφέρει θέση πρακτικής άσκησης/μαθητείας.....	95
5. Αναλυτικό Πρόγραμμα Μαθητείας ΙΕΚ.....	96
ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ	99
Βιβλιογραφικές αναφορές	104

Εισαγωγή

Στόχος του παρόντος εγχειριδίου είναι η περιγραφή των εκπαιδευτικών και λοιπών προδιαγραφών υλοποίησης ενός προγράμματος αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης στην ειδικότητα «Στέλεχος Επιχειρήσεων Τυποποίησης, Μεταποίησης και Εμπορίας Αγροτικών Προϊόντων» και η ενημέρωση του συνόλου των συντελεστών του, λαμβάνοντας υπόψη τα περιεχόμενα των καθηκόντων και τις ιδιαιτερότητες της ειδικότητας, καθώς και τους ισχύοντες θεσμικούς περιορισμούς στο πεδίο.

Απευθύνεται πρωταρχικά στους υποψήφιους ή/και εν ενεργεία καταρτιζόμενους, στα στελέχη σχεδιασμού, στους εκπαιδευτές των προγραμμάτων, καθώς και στους σχετικούς φορείς υλοποίησής τους – στα Ινστιτούτα Επαγγελματικής Κατάρτισης. Αντίστοιχα, αποτελεί ένα χρήσιμο εγχειρίδιο για το σύνολο των υπόλοιπων δυνάμει συντελεστών ενός προγράμματος αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης, ιδιαίτερα σε όσους συμμετέχουν στην υλοποίηση της πρακτικής άσκησης/μαθητείας.

Ο Οδηγός αυτός αποτελεί μία συστηματική βάση η οποία περιλαμβάνει σημαντικές πληροφορίες για την κατανόηση του ίδιου του πεδίου της συγκεκριμένης ειδικότητας αλλά και των απαραίτητων προϋποθέσεων για τον σχεδιασμό, την υλοποίηση και την αξιολόγηση ενός οποιουδήποτε προγράμματος το οποίο στοχεύει στην ποιοτική και αποτελεσματική κατάρτιση μιας ομάδας καταρτιζομένων.

Στην κατεύθυνση αυτή, για το κάθε πρόγραμμα αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης το οποίο δύναται να υλοποιηθεί, είναι απαραίτητο να ληφθούν συστηματικά υπόψη τα εκπαιδευτικά περιεχόμενα αλλά και οι μεθοδολογικές προδιαγραφές που περιλαμβάνονται.

Ειδικότερα, ο Οδηγός Κατάρτισης αποτελείται από τέσσερα (Α'-Δ') Μέρη.

- *Το Α' Μέρος παρέχει όλες τις πληροφορίες που αφορούν, με την ευρεία έννοια, τον ορισμό της ειδικότητας, τόσο ως ενεργό πεδίο εργασιακής εμπειρίας όσο και ως πεδίο υλοποίησης σχετικών προγραμμάτων αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης.*

Περιλαμβάνει τον ορισμό και την περιγραφή της ειδικότητας, των βασικών εργασιακών καθηκόντων της, των προοπτικών απασχόλησης σε αυτή, τη σχετική νομοθεσία και τα αναγνωρισμένα επαγγελματικά της δικαιώματα, τις ισχύουσες αντιστοιχίσεις της, τις προϋποθέσεις εγγραφής και τη διάρκεια σπουδών των υλοποιούμενων προγραμμάτων, τις κατατάξεις εγγραφής άλλων τίτλων επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης στην ειδικότητα, τις αποδιδόμενες πιστωτικές μονάδες, καθώς και την κατάταξη του προγράμματος στο Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων, συνοδευόμενα από την παράθεση προτεινόμενων πηγών πληροφόρησης για την ειδικότητα.

- *Το Β' Μέρος εστιάζεται στον καθορισμό των ευρύτερων αλλά και των επιμέρους ενοτήτων προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων του προγράμματος σπουδών.*

Αναφέρεται στις δραστηριότητες που θα είναι σε θέση να επιτελέσει ένας καταρτιζόμενος μετά το πέρας της συνολικής κατάρτισής του στον κύκλο σπουδών της συγκεκριμένης ειδικότητας.

- *Το Γ' Μέρος εστιάζεται στο περιεχόμενο και στη διάρθρωση του προγράμματος σπουδών, καθώς και στις εκπαιδευτικές προδιαγραφές της υλοποίησής του.*

Σκιαγραφεί τα βασικά περιεχόμενα και τους εκπαιδευτικούς στόχους κάθε μαθησιακής ενότητας, καταγράφοντας μία περίληψη, καθώς και προτάσεις για κύριες και συμπληρωματικές πηγές μελέτης της. Επιπλέον, περιλαμβάνει μια σειρά άλλων προδιαγραφών, όπως τον απαραίτητο εξοπλισμό και το προφίλ των εκπαιδευτών, τους απαραίτητους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας για την κατάρτιση στην ειδικότητα, την προτεινόμενη εκπαιδευτική μεθοδολογία, καθώς και το σύνολο των εξεταστικών διαδικασιών τις οποίες καλούνται να αντιμετωπίσουν οι καταρτιζόμενοι τόσο για την ολοκλήρωση των σπουδών τους όσο και για την πιστοποίηση των γνώσεων, των δεξιοτήτων και των ικανοτήτων που απέκτησαν κατά τη διάρκειά τους.

- *Το Δ' Μέρος εστιάζεται στην περιγραφή του περιεχομένου, των χαρακτηριστικών και των προδιαγραφών υλοποίησης της πρακτικής άσκησης/μαθητείας.*

Περιγράφονται η πρακτική άσκηση και η μαθητεία σε αντίστιξη, έτσι ώστε να είναι κατανοητή η διάκριση των ισχυουσών διαφορών τους. Παράλληλα, παρέχονται χρήσιμες οδηγίες για τον πρακτικά ασκούμενο/μαθητευόμενο, τον εργοδότη και τον εκπαιδευτή στον χώρο εργασίας. Τέλος, παρουσιάζεται το αναλυτικό πρόγραμμα του «Προγράμματος μαθητείας στο ΙΕΚ», ενώ στο Παράρτημα επισυνάπτεται ένα χρήσιμο εργαλείο για την ποιοτική παρακολούθηση του θεσμού της πρακτικής άσκησης/μαθητείας, το «Ημερολόγιο Μάθησης – Τάξη Μαθητείας ΙΕΚ».

Η εν λόγω Μεθοδολογία εμπεριέχει σημαντικά καινοτόμα στοιχεία που απαιτείται να διαθέτει ένας σύγχρονος οδηγός κατάρτισης και προσθέτει νέα στοιχεία και ενότητες σε σχέση με τους προηγούμενους, οι οποίοι, ωστόσο, αποτέλεσαν τη βάση. Για την τρέχουσα μετεξέλιξη και εξειδίκευσή της εργάστηκαν οι Χρήστος Γούλας, Ρένα Βαρβιτσιώτη, Ελένη Θεοδωρή, Μάκης Καρατράσογλου, Δέσποινα Μπαμπανέλου και Παναγιώτης Νάτσης, ενώ τη συντακτική επιμέλειά της ανέλαβε η Δέσποινα Μπαμπανέλου. Η Μεθοδολογία ολοκληρώθηκε υπό την εποπτεία της Επιτροπής για την αναμόρφωση των Οδηγών Κατάρτισης της Μεταδευτεροβάθμιας Επαγγελματικής Κατάρτισης, εκ της οποίας ιδιαίτερα συνέβαλαν στην ολοκλήρωσή της οι Όλγα Καφετζοπούλου, Ιωάννα Λυτρίβη, Διονύσης Μουζάκης, Παρασκευάς Λιντζέρης και Δημήτρης Σουλιώτης.

Μέρος Α΄

ΠΡΟΣΔΙΟΡΙΣΜΟΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ

1. Τίτλος της ειδικότητας και ομάδα προσανατολισμού

1.1 Τίτλος ειδικότητας

«Στέλεχος Επιχειρήσεων Τυποποίησης, Μεταποίησης και Εμπορίας Αγροτικών Προϊόντων».

1.2 Ομάδα προσανατολισμού (επαγγελματικός τομέας)

Ομάδα προσανατολισμού «Γεωπονίας, τεχνολογίας τροφίμων και διατροφής», Τομέας «Τεχνολογίας Τροφίμων και Ποτών».

2. Συνοπτική περιγραφή ειδικότητας

2.1 Ορισμός και περιγραφή ειδικότητας

Το Στέλεχος επιχειρήσεων τυποποίησης, μεταποίησης και εμπορίας αγροτικών προϊόντων διαθέτει τις απαραίτητες γνώσεις και δεξιότητες για την επιτυχή ενασχόλησή του σε επιχειρήσεις του τομέα δευτερογενούς παραγωγής αγροτικών προϊόντων. Συμμετέχει σε όλο το φάσμα των λειτουργιών της εμπορίας αγροτικών προϊόντων, από την παραλαβή των νωπών προϊόντων μέχρι την αποθήκευση και διακίνηση του τελικού συσκευασμένου προϊόντος. Προτείνει και συμμετέχει στην ανάπτυξη νέων προϊόντων στην αγορά, από τον σχεδιασμό μέχρι την εμπορία τους. Συλλέγει, επεξεργάζεται και συνδυάζει τα στοιχεία που αφορούν τις προτιμήσεις του καταναλωτή, τις διαθέσιμες πρώτες ύλες και τους προμηθευτές, τον ανταγωνισμό, τα διαφημιστικά μέσα και την αποτελεσματικότητά τους στην επιτυχή εμπορία ενός αγροτικού προϊόντος. Συμμετέχει στη διαδικασία τιμολόγησης των προϊόντων και εύρεσης λύσεων για τη μείωση του κόστους παραγωγής. Υποστηρίζει ή και διαχειρίζεται τη διοικητική λειτουργία της επιχείρησης. Μελετά και ενσωματώνει διαδικασίες καινοτομίας και χρήσης νέων τεχνολογιών στην παραγωγή αγροτικών προϊόντων και εξασφαλίζει την εφαρμογή διαδικασιών φιλικών προς το περιβάλλον, σύμφωνων με συγκεκριμένα συστήματα διασφάλισης ποιότητας. Επιλέγει τη συμμετοχή σε συλλογικά σχήματα (Συνεταιρισμοί, Ομάδες παραγωγών κ.λπ.) με στόχο τη βελτίωση της αποτελεσματικότητας της επιχείρησης και της προώθησης των παραγόμενων προϊόντων. Φροντίζει για τη συμμόρφωση με την εθνική και κοινοτική νομοθεσία.

2.2 Αρμοδιότητες/καθήκοντα

Το Στέλεχος επιχειρήσεων τυποποίησης, μεταποίησης και εμπορίας αγροτικών ασκει (ενδεικτικά και όχι περιοριστικά) τις παρακάτω αρμοδιότητες/καθήκοντα:

- Αναγνωρίζει με επάρκεια τόσο το οικονομικό περιβάλλον αλλά και τις αποφάσεις που σχετίζονται με τη διοίκηση των επιχειρήσεων τυποποίησης, μεταποίησης και εμπορίας αγροτικών προϊόντων.
- Επισημαίνει ευκαιρίες που εντάσσονται στο πεδίο της διαχείρισης των επιχειρήσεων σχετικών με την τυποποίηση, μεταποίηση και εμπορία

- αγροτικών προϊόντων και αναγνωρίζει επιχειρηματικές ευκαιρίες που σχετίζονται με τις νέες καταναλωτικές τάσεις.
- Αναγνωρίζει τις αξιόπιστες πηγές για να ενημερώνεται για νέες τάσεις και τις πιο σύγχρονες μεθόδους μεταποίησης.
 - Συνεργάζεται με εξειδικευμένους επιστήμονες (επιστήμονες τροφίμων, χημικούς, τεχνολόγους τροφίμων κ.λπ.) για την εφαρμογή και τήρηση διαδικασιών σε συστήματα διαχείρισης ποιότητας και συστήματα διαχείρισης ασφάλειας.
 - Εντοπίζει την ανάγκη και επιλέγει τη συμμετοχή σε συλλογικά σχήματα (Συνεταιρισμοί, Ομάδες παραγωγών κ.λπ.) με στόχο τη βελτίωση της αποτελεσματικότητας της επιχείρησης και της προώθησης των παραγόμενων προϊόντων.
 - Κατανοεί τη σημασία και φροντίζει για τη διασφάλιση της ποιότητας των τυποποιημένων, μεταποιημένων και εμπορικά διαθέσιμων αγροτικών προϊόντων.
 - Σχεδιάζει, αναπτύσσει, δοκιμάζει και εισάγει νέα προϊόντα στην αγορά, σε συνεργασία με εξειδικευμένους επιστήμονες.
 - Διακρίνει, επιλέγει και χρησιμοποιεί τον κατάλληλο μηχανολογικό εξοπλισμό τυποποίησης και συσκευασίας.
 - Πραγματοποιεί βασικές εργασίες σε όλο το φάσμα της τυποποίησης και μεταποίησης των αγροτικών προϊόντων, από την παραγωγή των φυτικών και ζωικών προϊόντων μέχρι τη συσκευασία, την αποθήκευση και τη διακίνησή τους.
 - Αναλαμβάνει την επιλογή των καλύτερων μεθόδων μεταποίησης, για την παραγωγή του βέλτιστου αποτελέσματος, με το ελάχιστο κόστος και με σεβασμό στο περιβάλλον.
 - Επιλέγει μεθόδους προβολής και προώθησης του προϊόντος και των παρεχόμενων υπηρεσιών, ανάλογα με τους αποδέκτες, με σκοπό τη γνωστοποίηση των χαρακτηριστικών τους και τη μεγιστοποίηση του οικονομικού αποτελέσματος βραχυπρόθεσμα και μακροπρόθεσμα.
 - Διεκπεραιώνει εργασίες σχετικές με την προμήθεια, τυποποίηση, συσκευασία, εμπορία και προώθηση των αγροτικών προϊόντων.
 - Παρακολουθεί και επεξεργάζεται τις οικονομικές συναλλαγές της επιχείρησης.
 - Υποστηρίζει τη διοικητική της λειτουργία και αναπτύσσει και διατηρεί την απαραίτητη επικοινωνία της επιχείρησης με την αγορά.
 - Μεριμνά για την ποιότητα της παραγωγής και την προστασία και διαχείριση του περιβάλλοντος.
 - Φροντίζει για τη συμμόρφωση με την εθνική και κοινοτική νομοθεσία.
 - Εφαρμόζει γνώσεις του σύγχρονου μάρκετινγκ, απαραίτητες για την άσκηση επιτυχημένης επιχειρηματικής δραστηριότητας.

2.3 Προοπτικές απασχόλησης στον κλάδο ή τομέα

Η Ελλάδα, μια χώρα με τόσο πλούτο τοπικών και ποιοτικών αγροτικών προϊόντων, δεν έχει κατορθώσει να κεφαλαιοποιήσει την υπεραξία που δίνει σε αυτά η μεταποίηση και η τυποποίησή τους. Σήμερα η δημιουργία μονάδων επεξεργασίας, διαλογής, μεταποίησης και συσκευασίας αγροτικών προϊόντων αποτελεί τον στόχο

πολλών μεμονωμένων παραγωγών ή και νέων ομάδων από παραγωγούς με ομοειδή προϊόντα, δημιουργώντας διαρκώς νέες θέσεις εργασίας.

Το Στέλεχος επιχειρήσεων τυποποίησης, μεταποίησης και εμπορίας αγροτικών προϊόντων έχει πολύ θετικές προοπτικές απασχόλησης σε επιχειρήσεις του κλάδου, που απαιτούν στελέχη με γνώσεις και δεξιότητες αλλά και, εντέλει, ένα επιχειρηματικό προφίλ και νοοτροπία που θα επιτρέψουν όχι απλώς να επιβιώσει η επιχείρηση αλλά να γίνει ανταγωνιστική σε ένα περιβάλλον που διαρκώς αλλάζει.

Το «Στέλεχος επιχειρήσεων τυποποίησης, μεταποίησης και εμπορίας αγροτικών προϊόντων»:

- Διεκπεραιώνει εργασίες σχετικές με την αναζήτηση, την προμήθεια, τη διακίνηση και, τέλος, την εμπορία των αγροτικών προϊόντων.
- Προτείνει στρατηγικές τιμολόγησης των προϊόντων της επιχείρησης.
- Εμπλέκεται στις πωλήσεις των προϊόντων, ακολουθώντας ειδικές τεχνικές προώθησης των πωλήσεων και πρακτικές δημοσίων σχέσεων.
- Παρακολουθεί και επεξεργάζεται τις οικονομικές συναλλαγές της επιχείρησης, υποστηρίζει τη διοικητική της λειτουργία και αναπτύσσει και διατηρεί την απαραίτητη επικοινωνία της επιχείρησης με την αγορά.
- Πραγματοποιεί βασικές εργασίες σε όλο το φάσμα της τυποποίησης και μεταποίησης των αγροτικών προϊόντων, από την παραγωγή των φυτικών και ζωικών προϊόντων μέχρι τη συσκευασία, την αποθήκευση και τη διακίνησή τους.
- Μεριμνά για την ποιότητα της παραγωγής και την προστασία και διαχείριση του περιβάλλοντος.
- Συμμετέχει σε διαδικασίες σχεδιασμού, ανάπτυξης, δοκιμής και εισαγωγής νέων προϊόντων στην αγορά.

Με βάση τα παραπάνω, ο απόφοιτος της ειδικότητας «Στέλεχος επιχειρήσεων τυποποίησης, μεταποίησης και εμπορίας αγροτικών προϊόντων» μπορεί να απασχοληθεί ως:

- Εξειδικευμένο στέλεχος στην εμπορία των αγροτικών προϊόντων σε πρωτογενή και/ή μεταποιημένη μορφή.
- Στέλεχος εμπορικών, βιοτεχνικών και βιομηχανικών επιχειρήσεων αγροτικών προϊόντων.
- Σύμβουλος γεωργο-οικονομικών μελετών για την ανάπτυξη και βελτίωση των επιχειρήσεων του αγροτικού τομέα.
- Σύμβουλος σε θέματα τυποποίησης, μεταποίησης και εμπορίας αγροτικών προϊόντων.
- Στην περίπτωση που επιθυμεί να αναπτύξει τη δική του επιχειρηματική δραστηριότητα, το πρόγραμμα του δίνει τη δυνατότητα να οργανώσει την παραγωγική διαδικασία, εφαρμόζοντας σύγχρονες μεθοδολογίες προσέγγισης της αγοράς, ικανοποιώντας στον μέγιστο βαθμό τις απαιτήσεις των καταναλωτών.

3. Προϋποθέσεις εγγραφής και διάρκεια σπουδών

3.1 Προϋποθέσεις εγγραφής

Προϋπόθεση εγγραφής των ενδιαφερομένων στην ειδικότητα «Στέλεχος επιχειρήσεων τυποποίησης, μεταποίησης και εμπορίας αγροτικών προϊόντων» είναι να είναι κάτοχοι απολυτηρίων τίτλων, δομών της μη υποχρεωτικής δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης, ως ακολούθως: Γενικό Λύκειο (ΓΕΛ), Τεχνικό Επαγγελματικό Λύκειο (ΤΕΛ), Ενιαίο Πολυκλαδικό Λύκειο (ΕΠΛ), Τεχνικό Επαγγελματικό Εκπαιδευτήριο (ΤΕΕ) Β΄ Κύκλου σπουδών, Επαγγελματικό Λύκειο (ΕΠΑΛ). Οι γενικές προϋποθέσεις εγγραφής στα ΙΕΚ ρυθμίζονται στην ΥΑ 5954 «Κανονισμός Λειτουργίας Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΙΕΚ) που υπάγονται στη Γενική Γραμματεία Διά Βίου Μάθησης (ΓΓΔΒΜ)».

3.2 Διάρκεια σπουδών

Η επαγγελματική κατάρτιση στα Ι.Ε.Κ. ξεκινά κατά το χειμερινό ή εαρινό εξάμηνο, διαρκεί κατ' ελάχιστον τέσσερα (4) και δεν δύναται να υπερβαίνει τα πέντε (5) συνολικά εξάμηνα, σύμφωνα με τους Οδηγούς Κατάρτισης της ειδικότητας, συμπεριλαμβανομένης σ' αυτά της περιόδου πρακτικής άσκησης ή μαθητείας.

Η κατάρτιση των αποφοίτων της δευτεροβάθμιας επαγγελματικής εκπαίδευσης (ΕΠΑ.Λ.), καθώς και των κατόχων ισότιμων τίτλων επαγγελματικής εκπαίδευσης, διαρκεί σε Ι.Ε.Κ. από δύο (2) μέχρι τρία (3) εξάμηνα, συμπεριλαμβανομένης σ' αυτά περιόδου πρακτικής άσκησης ή μαθητείας, εφόσον πρόκειται για τίτλο σε ειδικότητα του επαγγελματικού τομέα από τον οποίο αποφοίτησαν από το ΕΠΑ.Λ. ή ισότιμη δομή δευτεροβάθμιας επαγγελματικής εκπαίδευσης

4. Χορηγούμενοι τίτλοι – Βεβαιώσεις – Πιστοποιητικά

Οι απόφοιτοι των ΙΕΚ μετά την επιτυχή ολοκλήρωση της κατάρτισής τους λαμβάνουν Βεβαίωση Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΒΕΚ) και μετά την επιτυχή συμμετοχή τους στις εξετάσεις πιστοποίησης αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης που διενεργεί ο ΕΟΠΠΕΠ λαμβάνουν Δίπλωμα Επαγγελματικής Ειδικότητας Εκπαίδευσης και Κατάρτισης επιπέδου 5. Οι απόφοιτοι των ΙΕΚ οι οποίοι πέτυχαν στις εξετάσεις πιστοποίησης αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης που διενεργεί ο ΕΟΠΠΕΠ μέχρι την έκδοση του διπλώματος λαμβάνουν Βεβαίωση Πιστοποίησης Επαγγελματικής Κατάρτισης.

5. Αντιστοιχίσεις ειδικότητας

Στην ειδικότητα «Στέλεχος επιχειρήσεων τυποποίησης, μεταποίησης και εμπορίας αγροτικών προϊόντων» των ΙΕΚ δεν έχουν προβλεφθεί αντιστοιχίες με ειδικότητες της επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης.

Σημείωση: Οι ανωτέρω αντιστοιχίσεις δεν αποτελούν σε καμιά περίπτωση ισοτιμία τίτλων. Έχουν μόνο πληροφοριακή αξία για κάθε ενδιαφερόμενο που θέλει να εκπαιδευτεί ή καταρτιστεί στην ειδικότητα.

6. Κατατάξεις εγγραφής άλλων τίτλων επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης στην ειδικότητα

Στην ειδικότητα «Στέλεχος επιχειρήσεων τυποποίησης, μεταποίησης και εμπορίας αγροτικών προϊόντων» των ΙΕΚ δεν έχουν προβλεφθεί κατατάξεις κατόχων απολυτηρίων τίτλων δομών της μη υποχρεωτικής δευτεροβάθμιας εκπαίδευσης στο Γ' εξάμηνο κατάρτισης.

7. Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων

Το «Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων» κατατάσσει τους τίτλους σπουδών που αποκτώνται στη χώρα σε 8 Επίπεδα. Το Δίπλωμα Επαγγελματικής Ειδικότητας, Εκπαίδευσης και Κατάρτισης που χορηγείται στους αποφοίτους ΙΕΚ έπειτα από πιστοποίηση αντιστοιχεί στο 5ο από τα 8 επίπεδα.

Η κατάταξη των τίτλων του ελληνικού εκπαιδευτικού συστήματος και του συστήματος αρχικής κατάρτισης στα επίπεδα του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων είναι διαθέσιμη στην ιστοσελίδα του ΕΟΠΠΕΠ.

8. Πιστωτικές μονάδες

Οι πιστωτικές μονάδες προσδιορίζονται με βάση το Ευρωπαϊκό Σύστημα Πιστωτικών Μονάδων για την Επαγγελματική Εκπαίδευση και Κατάρτιση (ECVET) από τον φορέα που έχει το νόμιμο δικαίωμα σχεδιασμού και έγκρισης των προγραμμάτων εκπαίδευσης και κατάρτισης. Το ECVET είναι ένα από τα ευρωπαϊκά εργαλεία που αναπτύχθηκαν για την αναγνώριση, συγκέντρωση και μεταφορά πιστωτικών μονάδων (credits) στον χώρο της επαγγελματικής εκπαίδευσης και κατάρτισης. Με το σύστημα αυτό μπορούν να αξιολογηθούν και να πιστοποιηθούν οι γνώσεις, οι δεξιότητες και οι ικανότητες (μαθησιακά αποτελέσματα) που απέκτησε ένα άτομο, κατά τη διάρκεια της επαγγελματικής του εκπαίδευσης και κατάρτισης, τόσο εντός των συνόρων της χώρας του όσο και σε άλλα κράτη μέλη της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Οι πιστωτικές μονάδες για τις ειδικότητες των ΙΕΚ θα προσδιοριστούν από τους αρμόδιους φορείς όταν εκπονηθεί το εθνικό σύστημα πιστωτικών μονάδων για την επαγγελματική εκπαίδευση και κατάρτιση.

9. Σχετική νομοθεσία

Παρατίθεται παρακάτω το ισχύον θεσμικό πλαίσιο που αφορά τη λειτουργία των ΙΕΚ και τις συγκεκριμένες ρυθμίσεις που αφορούν την ειδικότητα:

1. Ν. 3879/2010 «Ανάπτυξη της Διά Βίου Μάθησης και λοιπές διατάξεις» (ΦΕΚ Α΄ 163 /21-09-2010), όπως εκάστοτε ισχύει.
2. Ν. 4186/2013 «Αναδιάρθρωση της Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης και λοιπές διατάξεις» (ΦΕΚ Α΄ 193/17-9-2013), όπως εκάστοτε ισχύει.
3. ΥΑ 5954 (ΦΕΚ Β΄1807/2-7-2014) «Κανονισμός Λειτουργίας Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΙΕΚ) που υπάγονται στη Γενική Γραμματεία Διά Βίου Μάθησης (ΓΓΔΒΜ)».
4. ΥΑ 5955/23-06-2014 με θέμα: «Αντιστοίχιση Παλαιών Ειδικοτήτων με Νέες Ειδικότητες των Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΙΕΚ) που υπάγονται στη Γενική Γραμματεία Διά Βίου Μάθησης (ΓΓΔΒΜ)».

Επίκειται τροποποίηση του θεσμικού πλαισίου μετά την ψήφιση του ν. 4763/20

10. Επαγγελματικά δικαιώματα

Για την ειδικότητα «Στέλεχος επιχειρήσεων τυποποίησης, μεταποίησης και εμπορίας αγροτικών προϊόντων» δεν έχουν καθοριστεί ακόμα τα επαγγελματικά δικαιώματα. Δεν απαιτείται, επομένως, επαγγελματική άδεια για να εργαστεί ο απόφοιτος της ειδικότητας ως Στέλεχος επιχειρήσεων τυποποίησης, μεταποίησης και εμπορίας αγροτικών προϊόντων.

11. Πρόσθετες πηγές πληροφόρησης

- ΥΠΑΑΤ www.minagric.gr
- Οργανισμός Πληρωμών και Ελέγχου Κοινοτικών Ενισχύσεων Προσανατολισμού και Εγγυήσεων <https://www.opekepe.gr/el/>
- Ελληνικός Γεωργικός Οργανισμός www.elgo.gr
- Ενιαίος Φορέας Ελέγχου Τροφίμων <http://www.efet.gr>
- Food and Agriculture Organization of the United Nations <http://www.fao.org>
- Ασφάλεια των τροφίμων στην ΕΕ http://europa.eu/pol/food/index_el.htm
- Εθνικός Οργανισμός Πιστοποίησης Προσόντων και Επαγγελματικού Προσανατολισμού: Κατάλογος Επαγγελματικών Περιγραμμάτων: <https://www.eoppep.gr/index.php/el/structure-and-program-certification/workings/katalogos-ep>
- www.agrotypos.gr
- www.agronews.gr
- www.agrogenesis.gr

Μέρος Β΄

**ΣΚΟΠΟΣ & ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΑ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ
ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ
ΣΠΟΥΔΩΝ ΤΗΣ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑΣ**

1. Βασικός σκοπός του προγράμματος σπουδών της ειδικότητας

Ο βασικός σκοπός του προγράμματος σπουδών της ειδικότητας είναι να αποκτήσει ο καταρτιζόμενος όλες τις γνώσεις, δεξιότητες και ικανότητες που είναι απαραίτητες για την άσκηση της ειδικότητας «Στέλεχος επιχειρήσεων τυποποίησης, μεταποίησης και εμπορίας αγροτικών προϊόντων».

2. Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα του προγράμματος σπουδών

Οι επιμέρους ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων καλύπτουν το σύνολο του προγράμματος σπουδών της ειδικότητας και στοχεύουν στη συστηματική οργάνωση των γνώσεων, δεξιοτήτων και ικανοτήτων που θα αποκτήσουν οι καταρτιζόμενοι κατά τη διάρκεια της κατάρτισής τους. Πιο συγκεκριμένα, για την ειδικότητα «Στέλεχος επιχειρήσεων τυποποίησης, μεταποίησης και εμπορίας αγροτικών προϊόντων» διακρίνουμε τις παρακάτω ενότητες προσδοκώμενων μαθησιακών αποτελεσμάτων:

- (α) «Εφαρμογή σύγχρονων μεθόδων επεξεργασίας και μεταποίησης για την παραγωγή αγροτικών προϊόντων»
- (β) «Εφαρμογή σύγχρονων μεθόδων συσκευασίας και τυποποίησης αγροτικών προϊόντων»
- (γ) «Διασφάλιση της ποιότητας παραγωγής νωπών και μεταποιημένων αγροτικών προϊόντων»
- (δ) «Διαχείριση της αποθήκευσης και συντήρησης των πρώτων υλών, των ενδιάμεσων και τελικών προϊόντων και των υλικών συσκευασίας»
- (ε) «Διεκπεραίωση εργασιών σχετικών με την αναζήτηση, την προμήθεια, τη διακίνηση και την εμπορία των αγροτικών προϊόντων».

Αναλυτικότερα, τα παρακάτω επιμέρους προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα προσδιορίζουν με σαφήνεια όσα οι απόφοιτοι θα γνωρίζουν ή/και θα είναι ικανοί να πράττουν, αφού ολοκληρώσουν το πρόγραμμα σπουδών της συγκεκριμένης ειδικότητας.

ΕΝΟΤΗΤΕΣ ΠΡΟΣΔΟΚΩΜΕΝΩΝ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΩΝ	
Ενότητα προσδοκώμενων αποτελεσμάτων	ΕΠΙΜΕΡΟΥΣ ΜΑΘΗΣΙΑΚΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ Με την ολοκλήρωση του προγράμματος σπουδών, ο απόφοιτος θα είναι ικανός να:
A. «Εφαρμογή σύγχρονων μεθόδων	<ul style="list-style-type: none">• Κατανοεί τους λόγους που οδήγησαν και οδηγούν στην επεξεργασία των τροφίμων είτε ως μέθοδοι συντήρησης είτε ως μέθοδοι παρασκευής προϊόντων με υψηλή προστιθέμενη αξία.

<p>επεξεργασίας και μεταποίησης για την παραγωγή αγροτικών προϊόντων»</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Επιλέγει τις κατάλληλες μεθόδους επεξεργασίας και συντήρησης για τα τρόφιμα, κάνοντας χρήση του αντίστοιχου εξοπλισμού. • Κατανοεί τις αρχές που εφαρμόζονται κατά τη συντήρηση των αγροτικών προϊόντων, καθώς και τα πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα αυτής. • Προσδιορίζει τα κυριότερα χαρακτηριστικά των προϊόντων μεταποίησης αγροτικών προϊόντων (οίνου, ελαιόλαδου, ζάχαρης, χυμών φρούτων). • Ανιχνεύει πρόσθετες ουσίες και παρεκκλίσεις, όπως νοθεία. • Αναλύει τα βασικά στοιχεία των βιομηχανικών ζυμώσεων σε ό,τι αφορά τους μικροοργανισμούς που χρησιμοποιούνται, τις μεθόδους των ζυμώσεων, τους βασικούς τύπους βιοαντιδραστήρων, την κινητική και ρεολογία των ζυμώσεων και την ανάκτηση των προϊόντων ζύμωσης. • Κατανοεί τον τρόπο δράσης των βιολειτουργικών τροφίμων και της ωφέλειάς τους στον ανθρώπινο οργανισμό. • Αναγνωρίζει την εφαρμογή της βιοτεχνολογίας στην παραγωγή τροφίμων. • Αποδέχεται το νομοθετικό πλαίσιο που διέπει την παραγωγή γενετικά τροποποιημένων οργανισμών και τροφίμων.
<p>Β. «Εφαρμογή σύγχρονων μεθόδων συσκευασίας και τυποποίησης αγροτικών προϊόντων»</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Κατανοεί τις αρχές που εφαρμόζονται κατά την τυποποίηση και συντήρηση των αγροτικών προϊόντων. • Αναγνωρίζει τα πλεονεκτήματα των υλικών συσκευασίας των αγροτικών προϊόντων και τροφίμων. • Διακρίνει τα πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα της θερμικής επεξεργασίας και της συντήρησης σε χαμηλές θερμοκρασίες των αγροτικών προϊόντων και τροφίμων. • Οργανώνει τις διαδικασίες διαλογής, συσκευασίας και σήμανσης των αγροτικών προϊόντων. • Χρησιμοποιεί προσθετικά υλικά στη συντήρηση των τροφίμων με τον ενδεδειγμένο κάθε φορά τρόπο. • Εφαρμόζει τις αρχές του μάρκετινγκ στην συσκευασία των προϊόντων. • Εφαρμόζει τους κανονισμούς τυποποίησης των αγροτικών προϊόντων (φυτικής και ζωικής προέλευσης). • Υιοθετεί τις αρχές υγιεινής και ασφάλειας των τροφίμων.
<p>Γ. «Διασφάλιση της ποιότητας παραγωγής νωπών και μεταποιημένων αγροτικών προϊόντων»</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Αναγνωρίζει τις βασικές παραμέτρους ποιότητας σε δεδομένες κατηγορίες αγροτικών προϊόντων. • Διακρίνει τη διαφορά και τη σημασία μεταξύ ποιοτικής και ποσοτικής παρουσίας των μικροβίων στα τρόφιμα. • Συσχετίζει τους βασικούς αλλοιογόνους παράγοντες με τις αλλοιώσεις των τροφίμων και τις τροφικές ασθένειες. • Αξιολογεί την ποιότητα των αγροτικών προϊόντων. • Εκτελεί βασικούς οργανοληπτικούς ελέγχους. • Εφαρμόζει τις βασικές μεθόδους καταστροφής των μικροοργανισμών. • Τηρεί τις απαιτήσεις και τις διαδικασίες ενός Συστήματος Διασφάλισης Ποιότητας σε μια εταιρεία αγροδιατροφικού τομέα.

	<ul style="list-style-type: none"> • Εφαρμόζει τις βασικές αρχές των προτύπων ποιότητας, του συστήματος HACCP και τις μεθόδους ορισμού και ελέγχου κρίσιμων σημείων στην παραγωγική διαδικασία. • Αποδέχεται την αξία του Συστήματος Διασφάλισης Ποιότητας.
<p style="text-align: center;">Δ.</p> <p style="text-align: center;">«Διαχείριση της αποθήκευσης και συντήρησης των πρώτων υλών, των ενδιάμεσων και τελικών προϊόντων και των υλικών συσκευασίας»</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Αναγνωρίζει τη σημασία της κάθε λειτουργίας και την περιπλοκότητα του συνόλου των λειτουργιών, που είναι η αποθήκευση, η προμήθεια, η διαχείριση των αποθεμάτων, η μεταφορά και η διανομή. • Επιλέγει τους προμηθευτές. • Διαχειρίζεται τις σχέσεις με τους προμηθευτές και την ανάπτυξή τους, ώστε να εξασφαλίζονται η κερδοφορία και η αποδοτικότητα της επιχείρησης σε βάθος χρόνου. • Εφαρμόζει τις κατάλληλες διαδικασίες και το πλάνο αγοράς (π.χ. αξιολογεί τους προμηθευτές, διαπραγματεύεται την τιμή αγοράς, τον τρόπο πληρωμής, τους όρους παράδοσης και τον τρόπο μεταφοράς των πρώτων υλών ή εκτέλεσης των υπηρεσιών). • Σχεδιάζει τις κύριες και υποστηρικτικές λειτουργίες της Διοίκησης Εφοδιαστικής Αλυσίδας (ΔΕΑ) λαμβάνοντας υπόψη τα χαρακτηριστικά του προϊόντος και τις απαιτήσεις που αυτά επιβάλλουν στη λειτουργία της ΔΕΑ. • Εφαρμόζει μια συστημική και ολιστική προσέγγιση στη λειτουργία της ΔΕΑ με τη θεώρηση των ισχυρών αλληλεξαρτήσεων ανάμεσα στις διαφορετικές συνιστώσες κόστους της ΔΕΑ. • Εφαρμόζει κατάλληλες μεθόδους και εργαλεία για τη βελτιστοποίηση του σχεδιασμού και της λειτουργίας της ΔΕΑ με κύρια έμφαση σε προβλήματα χωροθέτησης εγκαταστάσεων, καθώς και διαχείρισης αποθεμάτων και αποθήκευσης. • Εκτιμά την αξία της εμπιστοσύνης και της συνεργασίας.
<p style="text-align: center;">Ε.</p> <p style="text-align: center;">«Διεκπεραίωση εργασιών σχετικών με την αναζήτηση, την προμήθεια, τη διακίνηση και την εμπορία των αγροτικών προϊόντων»</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Κατανοεί τους μηχανισμούς διαμόρφωσης των τιμών των γεωργικών προϊόντων και τις βασικές πρακτικές οργάνωσης και πώλησης που χρησιμοποιούνται διεθνώς στην αγορά, με έμφαση στον αγροδιατροφικό τομέα. • Υπολογίζει τις διάφορες μορφές δαπανών και τους παράγοντες που επηρεάζουν το κόστος του τελικού προϊόντος (π.χ. ασφάλιση φορτίου, εργατικό κόστος, κόστος συντήρησης οχήματος κ.λπ.). • Εφαρμόζει τις αρχές του μάρκετινγκ για την αποτελεσματική προώθηση των προϊόντων. • Καταρτά ένα business plan και τις βασικές στρατηγικές που χρειάζονται ώστε να τίθενται οι στόχοι των πωλήσεων. • Δημιουργεί διαφημιστικές καμπάνιες, πλάνο δημοσίων σχέσεων και σχέδιο πωλήσεων για την προώθηση και εμπορία τυποποιημένων και μεταποιημένων αγροτικών προϊόντων. • Χρησιμοποιεί αποτελεσματικές και καινοτόμες επιχειρηματικές εφαρμογές ηλεκτρονικού εμπορίου. • Εφαρμόζει πλάνο Εξαγωγικής Ανάπτυξης. • Εκτιμά τον ρόλο και τις δραστηριότητες του πωλητή στη διεκπεραίωση των εργασιών. • Υιοθετεί το ισχύον θεσμικό πλαίσιο της Κοινής Αγροτικής Πολιτικής.

Μέρος Γ΄

***ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ
& ΑΝΑΛΥΤΙΚΟ ΠΕΡΙΕΧΟΜΕΝΟ
ΤΟΥ ΠΡΟΓΡΑΜΜΑΤΟΣ ΣΠΟΥΔΩΝ***

1. Ωρολόγιο πρόγραμμα

Α/ Α	ΕΞΑΜΗΝΟ	ΜΑΘΗΣΙΑΚΕΣ ΕΝΟΤΗΤΕΣ / ΜΑΘΗΜΑΤΑ	Α			Β			Γ			Δ		
			Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ	Θ	Ε	Σ
1		Αρχές διοίκησης επιχειρήσεων	2	1	3									
2		Αγροτική οικονομία	2		2									
3		Χημεία και τεχνολογία τροφίμων	1	2	3									
4		Αρχές ποιοτικού ελέγχου τροφίμων	1	2	3									
5		Μικροβιολογία τροφίμων	1	2	3									
6		Επιχειρηματική καινοτομία και ανταγωνιστικότητα	3		3									
7		Πρακτική εφαρμογή στην ειδικότητα		3	3		3	3		3	3		3	3
8		Συστήματα διαχείρισης ποιότητας					1	2	3					
9		Συστήματα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων					1	2	3					
10		Διοίκηση παραγωγής					3		3					
11		Μέθοδοι επεξεργασίας και συντήρησης αγροτικών προϊόντων					1	2	3					
12		Τοξικολογία τροφίμων					1	2	3					
13		Συνεργατισμός και συνεταιριστική επιχειρηματικότητα					2		2					
14		Οργάνωση και διοίκηση πωλήσεων								2	1	3		

15	Μάρκετινγκ αγροτικών προϊόντων							2	1	3			
16	Κοστολόγηση και λογιστική κόστους αγροτικών προϊόντων							2	1	3			
17	Παραγωγή και μεταποίηση αγροτικών προϊόντων							2	1	3			
18	Ηλεκτρονικό εμπόριο							1	1	2			
19	Προώθηση πωλήσεων – Διαφήμιση							1	2	3			
20	Τυποποίηση και συσκευασία αγροτικών προϊόντων										1	2	3
21	Διεθνές εξαγωγικό εμπόριο και μάρκετινγκ										2	1	3
22	Βιοτεχνολογία τροφίμων – Γενετικά τροποποιημένα τρόφιμα										1	2	3
23	Οργάνωση προμηθειών και μεταφορών										1	2	3
24	Εισαγωγή στις λειτουργίες εφοδιαστικής αλυσίδας										1	2	3
25	Συμπεριφορά καταναλωτών										1	1	2
ΣΥΝΟΛΟ		10	10	20	9	11	20	10	10	20	7	13	20

2. Αναλυτικό πρόγραμμα

2.1 ΕΞΑΜΗΝΟ Α΄

2.1.Α. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΑΡΧΕΣ ΔΙΟΙΚΗΣΗΣ ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΕΩΝ

- Περίληψη της μαθησιακής ενότητας

Σκοπός του μαθήματος είναι η κατανόηση του ρόλου και των διάφορων λειτουργιών του μάνατζμεντ, που είναι απαραίτητες για την οργάνωση και τη διοίκηση επιχειρήσεων και οργανισμών. Με τη διδασκαλία του μαθήματος επιδιώκεται να αναπτύξουν οι καταρτιζόμενοι ένα δομημένο εννοιολογικό υπόβαθρο, το οποίο θα τους επιτρέπει να αντιλαμβάνονται και να κατανοούν τις επιχειρήσεις, τους οργανισμούς και την οργάνωση και διοίκηση αυτών.

- Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι θα είναι ικανοί να:

- Αναγνωρίζουν πώς επηρεάζει το μακροοικονομικό περιβάλλον τη δραστηριότητα και την απόδοση των επιχειρήσεων,
- Κατονομάζουν τους λόγους δημιουργίας των επιχειρήσεων και οργανισμών, τα στοιχεία που τις συνθέτουν και τις σχέσεις τους με το περιβάλλον, τις κύριες επιχειρησιακές λειτουργίες, τις έννοιες, τα εργαλεία και τις τεχνικές αναφορικά με το σύνολο των λειτουργιών της διοίκησης ανθρώπινου δυναμικού, τα εργαλεία για την ανάλυση των συνθηκών της αγοράς, την αξιολόγηση των ικανοτήτων της επιχείρησης και την επιλογή των κατάλληλων στρατηγικών μάρκετινγκ για την επίτευξη των εταιρικών στόχων,
- Αναγνωρίζουν τη σπουδαιότητα και το περιεχόμενο της οργάνωσης και διοίκησης και τις διοικητικές λειτουργίες, τον ρόλο της επιχειρηματικότητας για τις σύγχρονες οικονομίες, τους διαφορετικούς τύπους δραστηριότητας που περιλαμβάνονται στον ορισμό της επιχειρηματικότητας και τις βασικές αρχές της διοίκησης εφοδιαστικών αλυσίδων για τον συντονισμό των παραγωγικών λειτουργιών μιας επιχείρησης.

- Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά

- Οικονομική επιστήμη
- Επιχείρηση/οικονομικές μονάδες
- Διαχείριση ανθρώπινων πόρων
- Logistics Management
- Χρηματοοικονομική των επιχειρήσεων

- Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες

Τίτλοι μαθησιακών υποενοτήτων	
1	Οικονομική θεωρία: Εισαγωγή και τρόποι λειτουργίας της οικονομίας
2	Η επιχείρηση και οι λειτουργίες της: Βασικά στοιχεία και οργανωτικές δομές
3	Κατηγορίες εμπορικών εταιρειών/Πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα
4	Διαχείριση ανθρώπινων πόρων/Αρμοδιότητες και στόχοι του τμήματος
5	Λειτουργίες παραγωγής
6	Logistics Management
7	Εισαγωγή στη στρατηγική: Έννοια, ορισμοί και εναλλακτικές στρατηγικές
8	Μάρκετινγκ και επιχειρηματική ανάπτυξη: Κανάλια διανομής, κύκλος ζωής προϊόντος, τιμολόγηση, συμπεριφορά καταναλωτών
9	Έννοια και σκοποί της λογιστικής
10	Χρηματοοικονομική των επιχειρήσεων: Μορφές χρηματοδότησης, φορολογικό σύστημα
11	Νεκρό σημείο: Ανάλυση και υπολογισμός
Σύνολο: 11	

- Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα
(Θ, Ε, Σ): 2, 1, 3

- Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Τζωρτζάκης, Κ. και Τζωρτζάκη Α. (2002). *Οργάνωση και διοίκηση – Μάνατζμεντ – Νέες ιδέες & τεχνικές στον 21ο Αιώνα*, 2η βελτιωμένη έκδ., Αθήνα: Εκδόσεις Rosili.
2. Φαναριώτη, Π. (2001). *Αρχές οργάνωσης και διοίκησης επιχειρήσεων: Εισαγωγή στο σύγχρονο μάνατζμεντ*, Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη.
3. Χυτήρης, Λ. (2006). *Μάνατζμεντ: Αρχές διοίκησης επιχειρήσεων*, Αθήνα: Εκδόσεις Interbooks.

Συμπληρωματικές

1. Μαντζάρης, Ι. (2003). *Σύγχρονη οργάνωση και διοίκηση επιχειρήσεων*, Αθήνα: Β. Γκιούρδας Εκδοτική.
2. Τσούκας, Χ., Θεοχαράκης, Β. και Μυλωνόπουλος, Ν. (2004). *Σύγχρονες τάσεις στο μάνατζμεντ*, Αθήνα: Εκδόσεις Καστανιώτη.

2.1.B. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΑΓΡΟΤΙΚΗ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός του μαθήματος είναι η εισαγωγή σε βασικές οικονομικές έννοιες που διέπουν τη λειτουργία μιας γεωργικής εκμετάλλευσης, με στόχο την επίτευξη της βιωσιμότητας της εκμετάλλευσης, την κατανόηση της διαμόρφωσης των τιμών αγροτικών προϊόντων και την αξιοποίηση του μάρκετινγκ στην προώθηση των παραγόμενων προϊόντων.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι θα είναι ικανοί να:

- Διακρίνουν τα στοιχεία που συνθέτουν τους συντελεστές παραγωγής.
- Κατανοούν τους μηχανισμούς διαμόρφωσης των τιμών γεωργικών προϊόντων.
- Χρησιμοποιούν τις λειτουργίες του μάρκετινγκ για την προώθηση των προϊόντων τους.
- Κατανοούν το ισχύον θεσμικό πλαίσιο της Κοινής Αγροτικής Πολιτικής.

- **Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά**

- Αγροτική οικονομία
- Ζήτηση και προσφορά
- Μονοπώλιο, oligopώλιο, πλήρης ανταγωνισμός, μονοπωλιακός ανταγωνισμός
- Σύγχρονες στρατηγικές διαφήμισης

- **Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες**

	Τίτλοι μαθησιακών υποενοτήτων
1	Εισαγωγικά στοιχεία, ορισμοί και έννοιες στον αγροδιατροφικό τομέα
2	Αποτύπωση αγροδιατροφικού τομέα σε διεθνές και εγχώριο επίπεδο: Σύγχρονα προβλήματα και προοπτικές
3	Συντελεστές παραγωγής – Έδαφος, εργασία, κεφάλαιο, επιχειρηματικότητα
4	Τιμές αγροδιατροφικών προϊόντων – Ζήτηση και προσφορά
5	Μάρκετινγκ αγροδιατροφικών προϊόντων: Σκοπός, βασικές λειτουργίες, αποδοτικότητα και ιδιαιτερότητες
6	Τυποποίηση και συσκευασία αγροδιατροφικών προϊόντων, σημασία και οφέλη τυποποίησης και συσκευασίας – Μελέτες περίπτωσης
7	Μεταποίηση αγροδιατροφικών προϊόντων – Οικονομική και ωφέλειες μεταποίησης

8	Ταυτοποίηση (branding) αγροδιατροφικών προϊόντων – Βασικές αρχές εμπορικών σημάτων – Οικονομική της ταυτοποίησης
9	Μάρκετινγκ, έρευνα αγοράς και διαφήμιση αγροδιατροφικών προϊόντων
10	Εθνική και Κοινή Αγροτική Πολιτική (ΚΑΠ): Τομείς άσκησης, μέτρα και μορφές αγροτικής πολιτικής – Σύγχρονες πολιτικές και αγροδιατροφικός τομέας
11	Αγροτικοί Συνεταιρισμοί: Δομή, οργάνωση, δραστηριότητες και μορφές συνεργατισμού
Σύνολο: 11	

- Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα
(Θ, Ε, Σ): 2, 0, 2

- Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Καμενίδης, Χ. (2004). *Αγροτικό μάρκετινγκ*, Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Χάρης.
2. Λιανός, Θ. (2016). *Αγροτική οικονομική: Θεωρία και πολιτική*, Αθήνα: Εκδόσεις Μπένου.
3. Σέμος, Α. (2013). *Εισαγωγή στην αγροτική οικονομία: Έννοια και εφαρμογές*, Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Ζήτη.

Συμπληρωματικές

1. Καμενίδης, Χ. (2004). *Συνεταιρισμοί*, Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Κυριακίδη.
2. Παπαγεωργίου, Κ. (2015). *Βιώσιμη συνεταιριστική οικονομία*, Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλης.
3. Barkley, A. and Barkley, P. (2013). *Principles of agricultural economics*, 2nd Edition, London: Routledge.
4. Cramer, G., Jensen, C. and Southgate, D. (2001). *Agricultural economics and agribusiness*, 8th Edition, New York: John Wiley & Sons.
5. Giles, T. and Stansfield, M. (1995). *The farmer as manager*, 2nd Edition, Oxford: CAB International.
6. Kohls, R. L. and Uhl, J. N. (2002). *Marketing of agricultural products, USA*: Prentice-Hall.
7. Mc Bride, L. (1986). *Agricultural Cooperatives: Their Why and their How*, Westport CT: Avi Publishing.

2.1.Γ. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΧΗΜΕΙΑ ΚΑΙ ΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός του μαθήματος είναι η κατανόηση της σύστασης, της δομής και των ιδιοτήτων των τροφίμων και, κατ' επέκταση, των μεταβολών που υφίστανται τα τρόφιμα κατά τη διάρκεια των διάφορων κατεργασιών. Το μάθημα αποσκοπεί στο να καταστήσει τους φοιτητές ικανούς να κατανοούν τη χημεία των συστατικών των τροφίμων, καθώς και τις χημικές διεργασίες που λαμβάνουν χώρα στα τρόφιμα, σε όλη την τροφική αλυσίδα, από την παραγωγή έως την κατανάλωση. Να παρεμβαίνουν με διάφορα μέσα ή συνθήκες για την αποτροπή ανεπιθύμητων ή για την ανάπτυξη επιθυμητών μεταβολών που προκύπτουν μετασυλλεκτικά, κατά την επεξεργασία και την αποθήκευση των τροφίμων.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι θα είναι ικανοί να:

- Γνωρίζουν τα βασικά χαρακτηριστικά της χημείας των συστατικών των τροφίμων (νερό, πρωτεΐνες, λιπαρές ουσίες, υδατάνθρακες, βιταμίνες, ανόργανα άλατα και άλλα συστατικά).
- Κατονομάζουν και εφαρμόζουν τις βασικές μεθόδους συντήρησης των τροφίμων.
- Κατανοούν τις αλλαγές που υφίστανται τα τρόφιμα κατά την επεξεργασία τους.

- **Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά**

- Βασικά συστατικά των τροφίμων
- Μέθοδοι επεξεργασίας
- Συντήρηση τροφίμων
- Θερμική κατεργασία

- **Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες**

	Τίτλοι μαθησιακών υποενοτήτων
1	Νερό στα τρόφιμα
2	Πρωτεΐνες: Δομή, λειτουργικότητα, φυσικοχημικές μεταβολές στα τρόφιμα
3	Κατάταξη, ονοματολογία, φυσικοχημικές ιδιότητες, ρόλος και μεταβολές των λιπαρών υλών στα τρόφιμα
4	Δομή, κατάταξη, φυσική και χημική συμπεριφορά, ρόλος των υδατανθράκων στα τρόφιμα και στη διατροφή
5	Βιταμίνες, ανόργανα και άλλα συστατικά: Δράση και απώλειες κατά τις διάφορες κατεργασίες των τροφίμων

6	Εισαγωγή στις μεθόδους συντήρησης τροφίμων: Θερμική κατεργασία, συντήρηση με απομάκρυνση νερού και ελάττωση της θερμοκρασίας, χημικές μέθοδοι συντήρησης
Σύνολο: 6	

- Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα
(Θ, Ε, Σ): 1, 2, 3

- Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Λαζαρίδης, Χ. Ν. (2000). *Τεχνολογία τροφίμων και αειφορία*, Θεσσαλονίκη: Αριστοτέλειο Πανεπιστήμιο Θεσσαλονίκης, Τμήμα Γεωπονίας.
2. Νασοπούλου, Κ., Νικολάου, Σ. και Ζαμπετάκης, Γ. (2010). *Τεχνολογία τροφίμων*, Αθήνα: Εκδόσεις Αθ. Σταμούλη.
3. Πολυχρονιάδου-Αληχανίδου, Α. (1996). *Ανάλυση τροφίμων: Αρχές και μέθοδοι*, 5η έκδ., Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Γαρταγάνης.

Συμπληρωματικές

1. Gruner, H. (2002). *Τρόφιμα: Χημεία και μικροβιολογία*, Αθήνα: Εκδόσεις Ίων.

2.1.Δ. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΑΡΧΕΣ ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

- Περίληψη της μαθησιακής ενότητας

Σκοπός του μαθήματος είναι η κατανόηση των θεμάτων που αφορούν την ποιότητα των αγροτικών προϊόντων και των παραμέτρων που συμβάλλουν στην έκφραση της ποιότητάς τους. Επιπλέον, αποσκοπεί να καταστήσει τους εκπαιδευόμενους ικανούς να αποκτήσουν βασικές γνώσεις σε θέματα που αφορούν τα συστατικά των αγροτικών προϊόντων και τροφίμων που προσδιορίζουν τη διατροφική τους αξία, τις μεθόδους εκτίμησης και μέτρησης της ποιότητας, καθώς και τις αρχές του ποιοτικού ελέγχου των αγροτικών προϊόντων. Επίσης, προσεγγίζονται οι σύγχρονες τάσεις στον τομέα των αγροτικών προϊόντων.

- Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι θα είναι ικανοί να:

- Αναγνωρίζουν τις βασικές παραμέτρους ποιότητας σε δεδομένες κατηγορίες αγροτικών προϊόντων.
- Εκτελούν βασικούς οργανοληπτικούς ελέγχους.
- Αξιολογούν την ποιότητα των αγροτικών προϊόντων.
- Αντιλαμβάνονται τα βασικά συστατικά των τροφίμων που σχετίζονται με την ποιότητά τους.

- Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά
 - Ποιοτικός έλεγχος
 - Ποιότητα τροφίμων
 - Προδιαγραφές τροφίμων
 - Μακρο-μικροσκοπικός έλεγχος
- Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες

Τίτλοι μαθησιακών υποενοτήτων	
1	Ποιοτικός έλεγχος τροφίμων: Βασικές αρχές, νομοθετικές απαιτήσεις, κριτήρια και πρότυπα
2	Φρούτα και λαχανικά: Προδιαγραφές, ποιοτικός έλεγχος, κατηγορίες και ποιότητα
3	Σιτηρά: Δομή κόκκου, χημική σύσταση: Σιτάρι, ρύζι και καλαμπόκι
4	Άλευρα: Προδιαγραφές, τύποι, σύσταση, χαρακτηριστικά και ανάλυση
5	Ψωμί και ζυμαρικά: Προδιαγραφές, σύσταση, χαρακτηριστικά και ανάλυση
6	Γάλα και γιαούρτη: Προδιαγραφές, σύσταση, χαρακτηριστικά και ανάλυση
7	Βούτυρο και τυρί: Προδιαγραφές, σύσταση, χαρακτηριστικά και ανάλυση
8	Λάδι: Προδιαγραφές, προέλευση, σύσταση, χαρακτηριστικά, ανάλυση, αλλοιώσεις και νοθεία
9	Μέλι: Προδιαγραφές, προέλευση, σύσταση, χαρακτηριστικά, ανάλυση, αλλοιώσεις και νοθεία
10	Νερό: Προδιαγραφές, ιδιότητες, σύσταση και χημική ανάλυση
Σύνολο: 10	

- Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 1, 2, 3

- Προτεινόμενες πηγές μελέτης
- Κύριες

1. Αρβανιτογιάννης, Ι. Σ. και Τζούρος, Ν. Η. (2004). *Οδηγός καταναλωτή για ασφαλή μεταχείριση τροφίμων ή εφαρμογή του HACCP σε οικιακό επίπεδο*, Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη.
2. Αρβανιτογιάννης, Ι. Σ., Ευστρατιάδης, Μ. Μ. και Μπουντουρόπουλος, Ι. Δ. (2000). *ISO 9000-ISO 14000: Παρουσίαση, ανάλυση προτύπων διασφάλισης ποιότητας & περιβαλλοντικής διαχείρισης: Προσαρμογή στη βιομηχανία τροφίμων & ποτών*, Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις University Studio Press.

3. Καραουλάνης, Γ. Δ. (2005). *Εργαστηριακές αναλύσεις και ποιοτικός έλεγχος στις βιομηχανίες τροφίμων*, 2η έκδ., Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη.

Συμπληρωματικές

1. Αρβανιτογιάννης, Ι. Σ. (2002). *ISO 9000:2000: Παρουσίαση του νέου προτύπου- σύγκριση με το ISO 9000:1994, εφαρμογές του ISO 9000 σε παραγωγή προϊόντων και παροχή υπηρεσιών, διαχείριση ολικής ποιότητας, έρευνα αγοράς, ικανοποίηση καταναλωτή*, Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη.
2. Τζία, Κ. και Τσιαπούρης, Α. (1996). *Ανάλυση επικινδυνότητας στα κρίσιμα σημεία Ελέγχου HACCP στη βιομηχανία τροφίμων*, Αθήνα: Εκδόσεις Παπασωτηρίου.

2.1.E. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΜΙΚΡΟΒΙΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός του μαθήματος είναι η γνωριμία με τις βασικές αρχές της μικροβιολογίας τροφίμων και η απόκτηση εμπειρίας στην εκτέλεση βασικών μικροβιολογικών αναλύσεων των τροφίμων και εκτίμηση της ποιότητάς τους. Στόχοι του μαθήματος είναι η κατανόηση των μεταβολικών διαδικασιών που οδηγούν στην παραγωγή προϊόντων ζυμώσεως, καθώς και η εξοικείωση με την αξιοποίηση και χρήση των βιομηχανικών μικροοργανισμών, για την παραγωγή τροφίμων και προϊόντων τους.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι θα είναι ικανοί να:

- Αναγνωρίζουν τη μορφολογία και τις βασικές λειτουργίες των βακτηρίων.
- Κατονομάζουν τους βασικούς αλλοιογόνους παράγοντες και να τους συνδέουν με τις αλλοιώσεις των τροφίμων και τις τροφικές ασθένειες.
- Διακρίνουν τη διαφορά και σημασία μεταξύ ποιοτικής και ποσοτικής παρουσίας των μικροβίων στα τρόφιμα.
- Κατονομάζουν τους ωφέλιμους μικροοργανισμούς.
- Γνωρίζουν τις βασικές μεθόδους καταστροφής των μικροοργανισμών.
- Εκτελούν βασικές μικροβιολογικές αναλύσεις.
- Παρασκευάζουν υποστρώματα.
- Πραγματοποιούν εμβολιασμό και όλες τις απαραίτητες τεχνικές για την αξιολόγηση της παρουσίας μικροοργανισμών σε ένα δείγμα τροφίμου.

- **Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά**

- Μικροβιολογία τροφίμων
- Ευκαρυωτικά, προκαρυωτικά κύτταρα
- Μικροβιολογική αλλοίωση

- ο Προβιοτικά

- Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες

	Τίτλοι μαθησιακών υποενοτήτων
1	Μικροβιολογία: Ιστορική αναδρομή και στόχοι μαθήματος
2	Ονοματολογία και ταξινόμηση των μικροοργανισμών
3	Ευκαρυωτικά, προκαρυωτικά κύτταρα – Το βακτηριακό κύτταρο
4	Θρέψη και διατροφή κυττάρου
5	Ανάπτυξη βακτηρίων
6	Μικροβιολογική αλλοίωση τροφίμων
7	Μικροβιακοί δείκτες ασφάλειας και ποιότητας τροφίμων
8	Παθογόνοι μικροοργανισμοί και τροφικές ασθένειες
9	Μικροοργανισμοί και ζυμώσεις – Προβιοτικά στην ανθρώπινη υγεία
10	Καταστροφή μικροοργανισμών: Μέθοδοι, χημικές ουσίες, απολύμανση
Σύνολο: 10	

- Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα
(Θ, Ε, Σ): 1, 2, 3

- Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Κοτζεκίδου-Ρουκά, Π. (1993). *Μικροβιολογική ανάλυση τροφίμων*, Θεσσαλονίκη: Έκδοση: Υπηρεσία Δημοσιευμάτων ΑΠΘ.
2. Κοτζεκίδου-Ρουκά, Π., (1993). *Μικροβιολογία τροφίμων*, Θεσσαλονίκη: Έκδοση: Υπηρεσία Δημοσιευμάτων ΑΠΘ.
3. Μπαλατσούρας, Γ. (2006). *Μικροβιολογία τροφίμων*, Αθήνα: Εκδόσεις: Έμβρυο.

Συμπληρωματικές

1. Κολιάης, Σ. (1996). *Πρακτική μικροβιολογία – Βασικά στοιχεία*, Θεσσαλονίκη: University Studio Press.
2. Μαυρίδου-Τσόχα, Ε. (2001). *Επίτομη γενική μικροβιολογία – Γενικές εργαστηριακές τεχνικές*, Τόμος II, Αθήνα: Εκδόσεις ΛΥΧΝΟΣ.

2.1.ΣΤ. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΗ ΚΑΙΝΟΤΟΜΙΑ ΚΑΙ ΑΝΤΑΓΩΝΙΣΤΙΚΟΤΗΤΑ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός του μαθήματος είναι η κατανόηση της έννοιας της επιχειρηματικότητας και της καινοτομίας ως ενός ουσιαστικού εργαλείου στο σύγχρονο επιχειρηματικό περιβάλλον για αυξημένη παραγωγικότητα, προστιθέμενη αξία και βιώσιμη ανάπτυξη. Το συγκεκριμένο μάθημα καλύπτει τις γνώσεις που απαιτούνται προκειμένου να αναπτύξει κάποιος νέα ή βελτιωμένα προϊόντα ή/και υπηρεσίες, λαμβάνοντας υπόψη τις απαιτήσεις της σύγχρονης εποχής, που χαρακτηρίζεται από τις ταχύτατα τεχνολογικές εξελίξεις και τον έντονο ανταγωνισμό.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι θα είναι ικανοί να:

- Αναλύουν και να ερμηνεύουν τις διαφορετικές στρατηγικές για τον σχεδιασμό και την υλοποίηση μιας καινοτόμου ιδέας και τις διαδικασίες χρηματοδότησης και νομικής κατοχύρωσης.
- Ερμηνεύουν ή/και να καταρτούν ένα απλό business plan.
- Αντιλαμβάνονται βασικές γνώσεις σε θέματα διοίκησης, καινοτομίας, σχεδίασης και ανάπτυξης νέων τεχνολογικών προϊόντων.
- Διατυπώνουν και να διαμορφώνουν καινοτόμες προτάσεις σε νέες επιχειρηματικές ιδέες.
- Αναγνωρίζουν τους οικονομικούς, περιβαλλοντικούς, κοινωνικούς και άλλους παράγοντες που θα πρέπει να ληφθούν υπόψη κατά τη σχεδίαση ενός νέου προϊόντος ή υπηρεσίας προκειμένου να δημιουργήσουν τις κατάλληλες επιχειρηματικές ευκαιρίες.
- Ενσωματώνουν καινοτόμα εργαλεία διαχείρισης της πληροφορίας και της τεχνολογίας στις καθημερινές εργασίες μιας εταιρείας προκειμένου να αντιμετωπιστεί ο έντονος ανταγωνισμός.

- **Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά**

- Μορφές καινοτομίας
- Επιχειρηματικό πλάνο/Business plan
- Πηγές χρηματοδότησης
- Σχεδιασμός παραγωγής

- **Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες**

Τίτλοι μαθησιακών υποενοτήτων	
1	Εισαγωγικές έννοιες επιχειρηματικότητας και καινοτομίας
2	Είδη και μορφές επιχειρηματικότητας

3	Γένεση καινοτόμου ιδέας: Παραδείγματα, πηγές ιδεών, αξιολόγηση ιδέας
4	Σχεδιασμός και υλοποίηση ιδέας: Στάδια μετάβασης από την ιδέα στην πράξη
5	Χρήση τεχνολογίας, νέες τεχνολογίες και εφαρμογές
6	Νομοθεσία και νομοθετικές αναγκαιότητες: Προστασία βιομηχανικής και πνευματικής ιδιοκτησίας
7	Σχεδιασμός παραγωγής, είσοδος στην αγορά, πηγές χρηματοδότησης
8	Κατάρτιση και αξιολόγηση επιχειρηματικού πλάνου-business plan
Σύνολο: 8	

- Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 3, 0, 3

- Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Καραγιάννης, Η. Γ. και Μπακούρο, Ι. Λ., (2010). *Καινοτομία και επιχειρηματικότητα: Θεωρία, πράξη*, Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Σοφία.
2. Λαμπριανίδης, Λ. (επιμ.) (2005). *Η επιχειρηματικότητα στην ευρωπαϊκή ύπαιθρο: η περίπτωση της Ελλάδας*, Αθήνα: Εκδόσεις Πατάκη.
3. Woods, C. (2004). *Από το μηδέν...: Πώς θα δημιουργήσετε μια επιτυχημένη επιχείρηση ξεκινώντας από την αρχή*, Αθήνα: Εκδόσεις Κέρκυρα.

Συμπληρωματικές

1. Ξανθάκης, Μ. και Τσιπούρη Λ. (2001). *Διαχείριση τεχνολογίας και Venture Capital: Η περίπτωση της Ελλάδας*, Αθήνα: Εκδόσεις Παπαζήση.
2. Acs, Z. and Audretsch, D. (2005). *Entrepreneurship, innovation and technological change*. Discussion Paper No 2105 on Entrepreneurship, Growth and Public Policy, Max Plank Institute of Economics, Group Entrepreneurship, Growth and Public Policy, Jena Germany.
3. White, M. και Button, G. (2010). *Η στρατηγική διαχείριση της τεχνολογίας και της καινοτομίας*, Αθήνα: Εκδόσεις Κριτική.

2.1.3. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΕΦΑΡΜΟΓΗ ΣΤΗΝ ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ

- Περίληψη της μαθησιακής ενότητας

Σκοπός του μαθήματος είναι οι καταρτιζόμενοι να αξιοποιήσουν τις γνώσεις τις οποίες κατακτούν στα υπόλοιπα μαθήματα, να καλλιεργήσουν και να ενισχύσουν δεξιότητες και ικανότητες στην ειδικότητα κατάρτισής τους και επιπρόσθετα να εκκινήσουν μια διαδικασία εξοικείωσης με το μελλοντικό εργασιακό τους περιβάλλον.

Το μάθημα «Πρακτική Εφαρμογή στην ειδικότητα αποτελεί 3ωρο εργαστηριακό μάθημα όλων των εξαμήνων και, εκτός των άλλων, λειτουργεί ως πεδίο εφαρμογής

των γνώσεων, των δεξιοτήτων και των ικανοτήτων που αποκτούν οι καταρτιζόμενοι από το σύνολο των μαθημάτων, θεωρητικών, μεικτών και εργαστηριακών.

Το μάθημα διεξάγεται παράλληλα με άλλα εργαστηριακά ή μεικτά μαθήματα του ΙΕΚ και σε χώρους οι οποίοι θα αποτελέσουν μελλοντικό πεδίο επαγγελματικής δραστηριοποίησης των εκπαιδευομένων.

- Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι θα είναι ικανοί να:

- Αυτενεργούν σε θέματα τυποποίησης, μεταποίησης και εμπορίας αγροτικών προϊόντων.
- Διαπιστώνουν την αλληλεπίδραση και την αλληλεξάρτηση των διαδικασιών τυποποίησης και μεταποίησης, της ποιοτικής αναβάθμισης και του μάρκετινγκ των αγροτικών προϊόντων.
- Δημιουργούν διαφημιστική καμπάνια, πλάνο δημοσίων σχέσεων και σχέδιο πωλήσεων για την προώθηση και εμπορία προϊόντων τυποποίησης, μεταποίησης και εμπορίας αγροτικών προϊόντων.

- Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά

- Εφαρμογή στην πράξη
- Παραγωγική διαδικασία
- Επιχειρηματικότητα
- Προώθηση αγροδιατροφικών προϊόντων

- Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες

	Τίτλοι μαθησιακών υποενότητων
1	Ποιοτικός έλεγχος, τυποποίηση και συσκευασία αυγών σε πτηνοτροφείο
2	Παρασκευή, συσκευασία και αποθήκευση ζωοτροφών, σε μύλο-παρασκευαστήριο ζωοτροφών
3	Παστερίωση-εμφιάλωση γάλακτος σε βιοτεχνία-βιομηχανία παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων
4	Παρασκευή και συσκευασία τυριού και γιαούρτης σε βιοτεχνία-βιομηχανία παραγωγής γαλακτοκομικών προϊόντων ή τυροκομείο
5	Συμμετοχή σε διαδικασίες τυποποίησης και συσκευασίας νωπού κρέατος
6	Παρασκευή, τυποποίηση και εμφιάλωση οίνου και αποσταγμάτων
7	Τυποποίηση και συσκευασία νωπών λαχανικών και φρούτων
8	Αποξήρανση, απόσταξη, τυποποίηση και συσκευασία αρωματικών φυτών
9	Παρασκευή ζυμαρικών
10	Επιχειρηματικότητα, δημιουργία νέων/καινοτόμων προϊόντων

11	Πρώθηση και πώληση αγροδιατροφικών προϊόντων
12	Μάρκετινγκ, διαφήμιση, προώθηση πωλήσεων, σχέδιο δημοσίων σχέσεων, σχέδιο άμεσου μάρκετινγκ, προσωπική πώληση αγροδιατροφικών προϊόντων
Σύνολο: 12	

- Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 0, 3, 3

- Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Αρβανιτογιάννης, Ι. Σ. και Τζούρος, Ν. Η. (2006). *Το νέο πρότυπο ποιότητας και ασφάλειας τροφίμων ISO 22000*, Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη.
2. Μπλούκας, Ι. Γ. (2004). *Επεξεργασία και συντήρηση τροφίμων*, Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη.
3. Μαρινάκης, Ι. και Μυγδαλάς, Α. (2008). *Σχεδιασμός και βελτιστοποίηση της εφοδιαστικής αλυσίδας*, Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Σοφία.
4. Σιφνιώτης, Κ. Χ. (1997). *Logistics Management: Θεωρία και πράξη*, Αθήνα: Εκδόσεις Παπαζήση.

Συμπληρωματικές

1. Βασιλακάκης, Μ. (2010). *Μετασυλλεκτική φυσιολογία – Μεταχείριση οπωροκηπευτικών και τεχνολογία*, Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Γαρταγάνης.
2. Καραουλάνης, Γ. Δ. (2003). *Τεχνολογία επεξεργασίας οπωροκηπευτικών*, Θεσσαλονίκη: Art of Text.
3. Μπάτζιος, Χ. (επιμ.) (2008). *Καινοτόμες εφαρμογές της πληροφορικής στον αγροτικό τομέα και στο περιβάλλον: Τόμος ερευνητικών εργασιών 2*, Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Ζυγός.
4. Τσιφόρος, Ι. (2018). *Η ελληνική γεωργία σε εγχώριο, ευρωπαϊκό & διεθνές περιβάλλον*, Αθήνα: Gaia Επιχειρείν.

2.2 ΕΞΑΜΗΝΟ Β΄

2.2.A. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός του μαθήματος είναι η κατανόηση της σημασίας του ελέγχου ποιότητας και η γνώση των σύγχρονων συστημάτων ελέγχου διασφάλισης ποιότητας σε εταιρείες που δραστηριοποιούνται στον αγροδιατροφικό τομέα. Επιπλέον, σκοπεύει στην εξοικείωση με τις αρχές στις οποίες στηρίζονται τα συστήματα διαχείρισης ασφάλειας και ποιότητας, καθώς και με τη μεθοδολογία που χρησιμοποιείται για την εφαρμογή τους σε μονάδες παραγωγής τροφίμων, με σκοπό την ανάπτυξη της ικανότητας υποστήριξης της σύνταξης εγχειριδίων που περιλαμβάνουν τα ανωτέρω συστήματα και αναφέρονται στην εφαρμογή τους σε υποθετική μονάδα παραγωγής τροφίμων.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι θα είναι ικανοί, συνεργαζόμενοι με τους υπευθύνους ασφάλειας, να:

- Τηρούν τις απαιτήσεις ενός Συστήματος Διασφάλισης Ποιότητας,.
- Εφαρμόζουν τις διαδικασίες διασφάλισης ποιότητας σε μια εταιρεία του αγροδιατροφικού τομέα.
- Λειτουργούν υποστηρικτικά στη δημιουργία ενός Συστήματος Διασφάλισης Ποιότητας.

- **Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά**

- Ποιότητα
- Διαπίστευση/πιστοποίηση
- Διαρκής βελτίωση
- Εσωτερικός έλεγχος

- **Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες**

	Τίτλοι μαθησιακών υποενοτήτων
1	Η ποιότητα στην Ελλάδα, στην Ευρωπαϊκή Ένωση και οι παγκόσμιες τάσεις
2	Διαπίστευση και πιστοποίηση, ορισμοί και ορολογία
3	Ο κύκλος της διαρκούς βελτίωσης/Deming Cycle
4	Δημιουργία αρχείων, οδηγιών εργασίας και εγχειριδίου ποιότητας
5	Εσωτερικός έλεγχος/επιθεώρηση
6	Νέο πρότυπο ISO 9001:2015: Διαδικασία πιστοποίησης, προγραμματισμός, διενέργεια εξωτερικής επιθεώρησης, κόστος

7	Μελέτες περιπτώσεων ΣΔΠ σε εταιρεία μεταποίησης και εμπορίας αγροτικών προϊόντων
Σύνολο: 7	

- Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 1, 2, 3

- Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Αρβανιτογιάννης, Ι. Σ., Βαρζάκας, Θ. Χ. και Τσίφα, Κ. Ν. (2008). *Έλεγχος ποιότητας τροφίμων: Εργαστηριακός οδηγός*, Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη. Αθήνα.
2. Αυλωνίτης, Σ. Α. (2009). *Στοιχεία ελέγχου & διασφάλισης ποιότητας: Περιλαμβάνει πλήρες υπόδειγμα εφαρμογής προτύπου ISO 9001-2000 σε σύστημα παραγωγής*, 2η έκδ., Αθήνα: Εκδόσεις Έλλην.
3. Καραουλάνης, Γ. Δ. (2005). *Εργαστηριακές αναλύσεις και ποιοτικός έλεγχος στις βιομηχανίες τροφίμων*, 2η έκδ., Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη.

Συμπληρωματικές

1. Αρβανιτογιάννης, Ι. Σ., Ευστρατιάδης, Μ. Μ. και Μπουντουρόπουλος, Ι. Δ. (2000). *ISO 9000- ISO 14000: Παρουσίαση, ανάλυση προτύπων διασφάλισης ποιότητας & περιβαλλοντικής διαχείρισης προσαρμογή στη βιομηχανία τροφίμων & ποτών*, Θεσσαλονίκη: University Studio Press.
2. Αρβανιτογιάννης, Ι. Σ. και Κούρτης, Λ. (2002). *ISO 9000: 2000: Παρουσίαση του νέου προτύπου – σύγκριση με το ISO 9000: 1994, εφαρμογές του ISO 9000 σε παραγωγή προϊόντων και παροχή υπηρεσιών, διαχείριση ολικής ποιότητας, έρευνα αγοράς, ικανοποίηση καταναλωτή*, Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλης.
3. *Ποιότητα Μετράει, Η: Εγχειρίδιο εφαρμογής της ποιότητας για τις μικρομεσαίες επιχειρήσεις*, Αθήνα: ΣΕΒ.

2.2.B. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΣΥΣΤΗΜΑΤΑ ΔΙΑΧΕΙΡΙΣΗΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- Περίληψη της μαθησιακής ενότητας

Σκοπός του μαθήματος είναι κατ' αρχάς η κατανόηση της σημασίας του ελέγχου ποιότητας στο κύκλωμα παραγωγής αγροδιατροφικών προϊόντων και στη συνέχεια η γνώση και η εφαρμογή των σύγχρονων συστημάτων ελέγχου/διασφάλισης ποιότητας και υγιεινής σε εταιρείες του αγροδιατροφικού τομέα.

- Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι θα είναι ικανοί να:

- Κατονομάζουν τα βασικά χαρακτηριστικά των συστημάτων διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων (ΣΔΑΤ).
- Απαριθμούν τους φορείς διαπίστευσης και πιστοποίησης στην Ελλάδα.
- Αναλύουν και ακολουθούν τις βασικές αρχές του συστήματος HACCP και τις μεθόδους ορισμού και ελέγχου κρίσιμων σημείων στην παραγωγική διαδικασία.
- Εξηγούν τις βασικές αρχές προτύπων ποιότητας.
- Ακολουθούν τα βασικά για την τήρηση αρχείων και εγχειριδίων, με την καθοδήγηση εξειδικευμένων επιστημόνων.

- Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά

- Ασφάλεια τροφίμων
- Διαπίστευση και πιστοποίηση
- HACCP
- ISO 22000

- Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες

Τίτλοι μαθησιακών υποενοτήτων	
1	Η ασφάλεια των τροφίμων στην Ελλάδα, στην Ευρωπαϊκή Ένωση και οι παγκόσμιες τάσεις
2	Τα βασικά στοιχεία των φορέων διαπίστευσης και πιστοποίησης
3	Επίπεδα ασφάλειας των τροφίμων, νομοθεσία, προαπαιτούμενα
4	HACCP: Επιλογή κρίσιμων σημείων ελέγχου, μελέτη HACCP
5	Δομή ΣΔΑΤ: Δημιουργία, σύνταξη εγγράφων και διαδικασίες, ανάλυση και ταυτοποίηση των διαδικασιών και διεργασιών σε μία εταιρεία, δημιουργία εγχειριδίου συστήματος διαχείρισης της ασφάλειας των τροφίμων
6	Εσωτερικός έλεγχος υγιεινής
7	Νέο Πρότυπο ISO 22000:2018: Απαιτήσεις νέου προτύπου
8	Μελέτες περίπτωσης ΣΔΑΤ σε εταιρείες μεταποίησης και εμπορίας αγροτικών προϊόντων
Σύνολο: 8	

- Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα

(Θ, Ε, Σ): 1, 2, 3

- Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Αρβανιτογιάννης, Ι. Σ., Σάνδρου, Δ. και Κούρτης, Λ. (2001). *Ασφάλεια τροφίμων: Εφαρμογή της ανάλυσης επικινδυνότητας και κρίσιμων σημείων ελέγχου (HACCP) στις βιομηχανίες τροφίμων και ποτών*, Θεσσαλονίκη: University Studio Press.
2. Αρβανιτογιάννης, Ι. Σ. και Τζούρος, Ν. Η. (2004). *Οδηγός καταναλωτή για ασφαλή μεταχείριση τροφίμων ή εφαρμογή του HACCP σε οικιακό επίπεδο*, Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλης.
3. Τάκης, Α. Γ. (2009). *Η ασφάλεια των τροφίμων στο Ευρωπαϊκό Δίκαιο*, Αθήνα: Εκδόσεις Σάκκουλα.

Συμπληρωματικές

1. Εθνικό Ίδρυμα Αγροτικής Έρευνας (2002). *Research Technology & Development Activities*, Αθήνα: Ν. ΑΓ. ΡΕ. Φ.

2.2.Γ. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΠΑΡΑΓΩΓΗΣ

- Περίληψη της μαθησιακής ενότητας

Σκοπός του μαθήματος είναι η εισαγωγή των καταρτιζομένων σε θέματα που αφορούν τον σχεδιασμό, την ανάλυση, τον ανασχεδιασμό, τη βελτιστοποίηση και τη λειτουργική διοίκηση παραγωγής μιας επιχείρησης του αγροδιατροφικού τομέα. Μέσα από το μάθημα, ο φοιτητής θα μπορέσει να κατανοήσει την οργανωτική δομή και τα ουσιώδη στοιχεία-υποσυστήματα-λειτουργίες ενός συστήματος παραγωγής και θα αποκτήσει μια ουσιώδη γνώση των προβλημάτων που παρουσιάζουν τα συστήματα παραγωγής κατά τον σχεδιασμό και τη λειτουργία τους.

- Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι θα είναι ικανοί να:

- Κατανοούν τη σημασία των γενικών αρχών σχεδιασμού και λειτουργίας των παραγωγικών συστημάτων.
- Αναγνωρίζουν μεθοδολογίες που αφορούν τη λήψη αποφάσεων στη διοίκηση παραγωγής.
- Κατανοούν τη σημασία τους για την αποτελεσματική λειτουργία μιας επιχείρησης.
- Εμβαθύνουν στις σύγχρονες τάσεις διοίκησης παραγωγής, δίνοντας έμφαση στον ρόλο της τεχνολογίας ως κρίσιμου παράγοντα για την επίτευξη των επιθυμητών στόχων σε όλα τα στάδια της παραγωγικής διαδικασίας.

- Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά
 - Παραγωγικά συστήματα
 - Σχεδιασμός προϊόντος
 - Διαχείριση αποθεμάτων
 - Μελέτη περιπτώσεων – Case studies
- Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες

	Τίτλοι μαθησιακών υποενότητων
1	Εισαγωγή στα παραγωγικά συστήματα
2	Θεωρία συστημάτων και λήψη αποφάσεων
3	Σχεδιασμός προϊόντος, δυναμικότητας, θέσης παραγωγής, μεθόδου παραγωγής
4	Μέτρηση παραγωγής
5	Χωροταξικός σχεδιασμός
6	Διοίκηση εφοδιαστικής αλυσίδας
7	Σχεδιασμός παραγωγής, είσοδος στην αγορά, πηγές χρηματοδότησης
8	Διαχείριση αποθεμάτων και η σημασία των προβλέψεων
9	Συστήματα Just-in-time (JIT), ανταγωνισμός με βάση τον χρόνο
10	Σύγχρονες τεχνολογίες στη διοίκηση παραγωγής και υπηρεσιών
11	Μελέτη περιπτώσεων – Case studies
Σύνολο: 11	

- Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 3, 0, 3

- Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Ιωάννου, Γ. (2005). *Διοίκηση παραγωγής και υπηρεσιών*, Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη.
2. Παππή, Κ. (1993). *Διοίκηση παραγωγής: Ο σχεδιασμός παραγωγικών συστημάτων*, Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη.
3. Τσιότρα, Γ. Δ. (1996). *Διοίκηση παραγωγής*, τόμος Β', Αθήνα: Εκδόσεις Μπένου Ευγ.

Συμπληρωματικές

1. Δημητριάδης, Γ. Σ. και Μιχιώτης, Ν. Α. (2007). *Διοίκηση παραγωγικών συστημάτων*, Αθήνα: Εκδόσεις Κριτική.
2. Jacobs, R. και Chase, B .R. (2011). *Διοίκηση λειτουργιών και εφοδιαστικής αλυσίδας*, Αθήνα: Εκδόσεις Πασχαλίδης.
3. Schroeder, Roger G. (2010). *Operations Management: Contemporary Concepts and Cases*, Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Επίκεντρο.
4. Slack, N., Chambers, S. και Johnston, R. (2010). *Διοίκηση παραγωγής προϊόντων και υπηρεσιών*, Αθήνα: Εκδόσεις Κλειδάριθμος.

2.2.Δ. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΜΕΘΟΔΟΙ ΕΠΕΞΕΡΓΑΣΙΑΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗΣ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός του μαθήματος είναι η κατανόηση των κυριότερων αρχών και μεθόδων που χρησιμοποιούνται για την επεξεργασία και συντήρηση των αγροτικών προϊόντων και τροφίμων με σκοπό την επιμήκυνση του χρόνου ζωής και τη διατήρηση των ποιοτικών τους χαρακτηριστικών. Οι καταρτιζόμενοι εξοικειώνονται με μεθόδους που περιλαμβάνουν ζεμάτισμα, παστερίωση, αποστείρωση, κονσερβοποίηση, ψύξη, κατάψυξη, εξώθηση, μαγείρεμα και νεότερες μη θερμικές μεθόδους. Επίσης, οι σπουδαστές αποκτούν βασικές γνώσεις που αφορούν τους μηχανισμούς αποφυγής παραγωγής επικινδύνων ουσιών κατά τη συντήρηση των αγροτικών προϊόντων και τροφίμων.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

- Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι θα είναι ικανοί να:
- Επιλέγουν τις κατάλληλες μεθόδους επεξεργασίας και συντήρησης για τα τρόφιμα, κάνοντας χρήση του αντίστοιχου εξοπλισμού.
 - Αναγνωρίζουν προβλήματα που σχετίζονται με την κακή συντήρηση των τροφίμων.
 - Αντιμετωπίσουν θέματα επεξεργασίας τροφίμων.
 - Κατανοούν τους λόγους που οδήγησαν και οδηγούν στην επεξεργασία των τροφίμων, είτε ως μέθοδοι συντήρησης είτε ως μέθοδοι παρασκευής προϊόντων με υψηλή προστιθέμενη αξία.
 - Κατανοούν τις αρχές που εφαρμόζονται κατά τη συντήρηση των αγροτικών προϊόντων.
 - Αντιλαμβάνονται τα πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα των βασικών διαδικασιών συντήρησης των αγροτικών προϊόντων και τροφίμων.
 - Κατανοούν τα πλεονεκτήματα και μειονεκτήματα που υφίστανται τα τρόφιμα από την επίδραση των διαδικασιών συντήρησης.
 - Χρησιμοποιούν ορθά τις προσθετικές ύλες στην παραγωγή των τροφίμων.
 - Αναγνωρίζουν και εκτιμούν την αναγκαιότητα των προσθετικών υλών στη συντήρηση των τροφίμων.
 - Γνωρίζουν πολύ καλά τη νομοθεσία συντήρησης των αγροτικών προϊόντων και τροφίμων (φυτικής και ζωικής προέλευσης).

- Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά
 - Φυσικές μέθοδοι συντήρησης
 - Χημικές μέθοδοι συντήρησης
 - Βιολογικές μέθοδοι συντήρησης
 - Παστερίωση – Αποστείρωση
- Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες

Τίτλοι μαθησιακών υποενοτήτων	
1	Εισαγωγή στην επεξεργασία και συντήρηση: Ορισμοί, αίτια αλλοίωσης των τροφίμων, χαρακτηριστικά μικροοργανισμών, παραδοσιακές και σύγχρονες μέθοδοι συντήρησης
2	Θερμική επεξεργασία: Πλεονεκτήματα, μειονεκτήματα εφαρμογής στα τρόφιμα
3	Παστερίωση – Αποστείρωση
4	Κονσερβοποίηση
5	Συμπεριφορά τροφίμων κατά τη συντήρησή τους με ψύξη
6	Κατάψυξη: Μέθοδοι, ταχύτητα, επίδραση, απόψυξη
7	Μέθοδοι συμπύκνωσης
8	Μέθοδοι αφυδάτωσης
9	Ζυμώσεις – Συντηρητικά
Σύνολο: 9	

- Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα
(Θ, Ε, Σ): 1, 2, 3

- Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Γαρδέλη, Χ. (1999). *Αρχές επεξεργασίας τροφίμων*, Αθήνα: ΟΕΔΒ.
2. Μάλλιαρη, Σ. (επιμ.) (1997). *Συντήρηση τροφίμων*, Θεσσαλονίκη: Μαλλιάρης Παιδεία.
3. Μπλούκας, Ι. Γ. (2004). *Επεξεργασία και συντήρηση τροφίμων*, Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη.

Συμπληρωματικές

1. Βασιλοπούλου, Φ. (2004). *Όλα τα πρόσθετα στα τρόφιμα: Κωδικός Ε*, Αθήνα: Vita.

2. Καραουλάνης, Γ. Δ. (2003). *Τεχνολογία επεξεργασίας οπωροκηπευτικών*, Θεσσαλονίκη: Art of Text.
3. Ροδής, Π. Σ. (1995). *Μέθοδοι συντήρησης τροφίμων*, Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλης.
4. Samwald, A. (2001). *Αποξηραίνω και συντηρώ: Φρούτα – λαχανικά – βότανα*, Αθήνα: Εκδόσεις Ψύχαλος.
5. Sandler, N. και Acton, J. (2005). *Συντηρώ: Φρούτα, λαχανικά, ψάρια, κρέατα & πουλερικά*, Αθήνα: Εκδόσεις Ψύχαλος.

2.2.Ε. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΤΟΞΙΚΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός του μαθήματος είναι η κατανόηση των βασικών εννοιών που σχετίζονται με την τοξικολογία τροφίμων και η γνωριμία με τις βασικές κατηγορίες τοξικών ουσιών που συναντώνται στα τρόφιμα, καθώς και της επίδρασής τους στον ανθρώπινο οργανισμό. Επιπλέον, σκοπός του μαθήματος είναι να διδαχτεί ο μαθητής τις βασικές αρχές της αξιολόγησης και διαχείρισης του ρίσκου της έκθεσης σε έναν τοξικό παράγοντα, καθώς και τις βασικές αρχές των εργαστηριακών αναλύσεων τροφίμων για τον προσδιορισμό τοξικών παραγόντων και να συμμετάσχει στην πρακτική εφαρμογή ορισμένων εξ αυτών.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι θα είναι ικανοί να:

- Διακρίνουν και να απαριθμούν τις κατηγορίες τοξικών ουσιών που απαντώνται στα τρόφιμα και συνιστούν είτε φυσικά ενδογενή υποστρώματα των τροφίμων είτε προϊόντα της δραστηριότητας του ανθρώπου.
- Γνωρίζουν τους βασικούς μηχανισμούς της τοξικής δράσης και των επακόλουθων επιβλαβών επιδράσεων τους στην υγεία του ανθρώπου.
- Κατανοούν τις οδηγίες και να εκτελούν ορθά απλές εργαστηριακές αναλύσεις.

- **Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά**

- Κίνδυνοι τροφίμων
- Παθογόνοι μικροοργανισμοί
- Τοξικές ουσίες
- Τροφικές αλλεργίες

- **Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες**

Τίτλοι μαθησιακών υποενοτήτων

1	Κίνδυνοι των τροφίμων
2	Βασικές αρχές τοξικολογίας τροφίμων
3	Οι κυριότεροι παθογόνοι μικροοργανισμοί των τροφίμων και οι τροφικές ασθένειες που προκαλούν – Μηχανισμοί δράσης των μικροοργανισμών
4	Τοξικές ουσίες φυσικής προέλευσης – Δηλητήρια μανιταριών
5	Τοξικές ουσίες από το περιβάλλον – Μόλυβδος, κάδμιο, υδράργυρος, φυτοφάρμακα
6	Τοξικές ουσίες που σχηματίζονται κατά την επεξεργασία ή την παρασκευή των τροφίμων
7	Τροφικές αλλεργίες
Σύνολο: 7	

- Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα
(Θ, Ε, Σ): 1, 2, 3

- Προτεινόμενες πηγές μελέτης
Κύριες

1. Αττά-Πολίτου, Τ. *Εισαγωγή στην τοξικολογία*, Πανεπιστημιακές σημειώσεις, εργαστήριο αναλυτικής χημείας, Αθήνα: Πανεπιστήμιο Αθηνών.
2. Γιαγκίνης, Κ. και Θεοχάρης, Σ. (2016). *Βασικές αρχές τοξικολογίας*, Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Ζήτη.
3. Τσακίρης, Ι. *Σημειώσεις τοξικολογίας τροφίμων*, Πανεπιστημιακές σημειώσεις, ΤΕΙ Δυτικής Μακεδονίας.

Συμπληρωματικές

1. Αλεξανδρόπουλος, Θ. (2000). *Θέματα υγιεινής τροφίμων & Διατροφής*, 2η έκδ., Αθήνα: Εκδόσεις Ίων.
2. Schroeder, R. G. (2010). *Operations management: Contemporary concepts and cases*, Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Επίκεντρο.

2.2.ΣΤ. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΣΥΝΕΡΓΑΤΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΕΤΑΙΡΙΣΤΙΚΗ ΕΠΙΧΕΙΡΗΜΑΤΙΚΟΤΗΤΑ

- Περίληψη της μαθησιακής ενότητας
Σκοπός του μαθήματος είναι η εξοικείωση με την έννοια των συνεταιρισμών και του συνεργατισμού, η ενημέρωση για τις αρχές λειτουργίας τους και της δομής τους στην Ελλάδα, καθώς και εναλλακτικών μορφών οργάνωσης των συνεταιρισμών, ώστε οι καταρτιζόμενοι να αποτελέσουν την επόμενη γενιά των συνεταιριστών της νέας εποχής.

- Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι θα είναι ικανοί να:

- Αναγνωρίζουν τα χαρακτηριστικά γνωρίσματα των συνεταιρισμών.
- Αντιλαμβάνονται τις αρχές λειτουργίας των συνεταιρισμών.
- Κατανοούν τη σημασία της ενσωμάτωσής τους στην καθημερινή λειτουργία τους.
- Αντιλαμβάνονται το πλεονέκτημα της διαπραγματευτικής δύναμης.
- Κατανοούν τις διαφορές στη λειτουργία των συνεταιρισμών και των ιδιωτικών επιχειρήσεων.

- Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά

- Συνεργατισμός
- Συνεταιριστική νομοθεσία
- Συνεταιριστικές μερίδες και ψήφοι
- Συνεταιριστική ανάπτυξη

- Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες

Τίτλοι μαθησιακών υποενοτήτων	
1	Εισαγωγή στους συνεταιρισμούς
2	Συνεταιριστικές αρχές και αξίες
3	Η ιστορική εξέλιξη των συνεταιρισμών
4	Συνεταιριστική νομοθεσία
5	Η οικονομική θεωρία του συνεργατισμού
6	Η δομή του αγροτικού συνεταιριστικού κινήματος
7	Συνεταιρισμοί Vs ιδιωτικές επιχειρήσεις
8	Θέματα οργάνωσης και διοίκησης συνεταιρισμών
9	Συνεταιριστικές μερίδες και ψήφοι
10	Άλλες μορφές συνεταιριστικής οργάνωσης
11	Η συνεταιριστική ανάπτυξη
Σύνολο: 11	

- Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα
(Θ, Ε, Σ): 2, 0, 2

- Προτεινόμενες πηγές μελέτης
Κύριες

1. Δαουτόπουλος, Γ. Α. (2009). *Αγροτική κοινωνιολογία και συνεργατισμός*, Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Ζυγός.
2. Ζιωγάνας, Χ. Μ. (2003). *Γεωργική οικονομική ανάπτυξη: Αρχές, θεωρίες, εφαρμογές*, Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Ζήτη.
3. Καμενίδης, Χ. Θ. (2001). *Συνεταιρισμοί: Αρχές, οικονομική, πολιτική, ανάπτυξη, οργάνωση, νομοθεσία*, 2η έκδ., Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Αφοί Κυριακίδη.

Συμπληρωματικές

1. Πανελλήνια Συνομοσπονδία Ενώσεων Γεωργικών Συνεταιρισμών (2002). *Εξαγωγικός οδηγός των αγροτικών συνεταιριστικών επιχειρήσεων*, Αθήνα: ΠΑΣΕΓΕΣ.
2. Παπαγεωργίου, Κ. Λ. (2004). *Βιώσιμη συνεταιριστική οικονομία: Θεωρία και πρακτική*, Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλης.

2.3 ΕΞΑΜΗΝΟ Γ΄

2.3.Α. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΚΑΙ ΔΙΟΙΚΗΣΗ ΠΩΛΗΣΕΩΝ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός του μαθήματος είναι η κατανόηση των βασικών αρχών οργάνωσης και διοίκησης πωλήσεων. Μία από τις σημαντικότερες λειτουργίες μιας επιχείρησης είναι αυτή των πωλήσεων, καθώς αποτελεί τον συνδετικό κρίκο μεταξύ επιχείρησης και αγοράς, επηρεάζει άμεσα τόσο τα έξοδα όσο και το κόστος της επιχείρησης, παίζει καταλυτικό ρόλο στην υλοποίηση της επιχειρησιακής στρατηγικής και συνδέεται άμεσα με την επίτευξη των στόχων της επιχείρησης. Ο στόχος αυτού του μαθήματος είναι να παρουσιάσει μια ολοκληρωμένη, συστηματική και επιστημονική προσέγγιση σχετικά με τον ζωτικό χώρο της οργάνωσης και διοίκησης των πωλήσεων. Στο πλαίσιο αυτό, το συγκεκριμένο μάθημα περιγράφει τις πλέον πρόσφατες πρακτικές και τεχνικές που χρησιμοποιούν οι υπεύθυνοι τόσο στην Ελλάδα όσο και στο εξωτερικό. Ακόμη, στόχος του μαθήματος είναι ο φοιτητής να παρακινηθεί έτσι ώστε να σκεφτεί και να αντιληφθεί την αποφασιστική σημασία της οργάνωσης και της διοίκησης των πωλήσεων για την επιχείρηση.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι θα είναι ικανοί να:

- Κατανοούν σε θεωρητικό επίπεδο αλλά και να εφαρμόζουν στην πράξη τις βασικές πρακτικές οργάνωσης και πώλησης που χρησιμοποιούνται διεθνώς στην αγορά και με έμφαση στον αγροδιατροφικό τομέα.
- Κατανοούν τους παράγοντες κλειδιά για τον σχεδιασμό του ανθρώπινου δυναμικού των πωλήσεων.

- Γνωρίζουν όλες τις βασικές έννοιες και τη διαδικασία της προσωπικής πώλησης.
 - Αναπτύσσουν τις βασικές στρατηγικές που χρειάζονται έτσι ώστε να θέτουν τους στόχους των πωλήσεων.
 - Κατανοούν τον ρόλο και τις δραστηριότητες του πωλητή και πώς αυτά μπορούν να εφαρμοστούν μελλοντικά σε πιθανή επαγγελματική τους σταδιοδρομία.
 - Αναγνωρίζουν μερικές από τις κατευθυντήριες μεταβλητές για τη διαμόρφωση της στρατηγικής των πωλήσεων από την πλευρά της επιχείρησης.
- Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά
 - Στρατηγική πωλήσεων
 - Αξιολόγηση πωλητών
 - Συμπεριφορά καταναλωτή/consumer behavior
 - Μέσα κοινωνικής δικτύωσης (social media)
 - Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες

Τίτλοι μαθησιακών υποενότητων	
1	Βασικές αρχές και ορισμοί οργάνωσης και διοίκησης πωλήσεων
2	Στρατηγική πωλήσεων και επιμέρους τεχνικές πώλησης
3	Σχεδιασμός πωλήσεων
4	Ο ρόλος, η σημασία και η αξιολόγηση των πωλητών
5	Οργάνωση και διοίκηση πωλήσεων στον αγροδιατροφικό τομέα
6	Συμπεριφορά καταναλωτή (consumer behavior)
7	Πρόβλεψη πωλήσεων
8	Τα μέσα κοινωνικής δικτύωσης (social media) στην οργάνωση και στη διοίκηση πωλήσεων
9	Καινοτομίες στη σύγχρονη οργάνωση και διοίκηση πωλήσεων
Σύνολο: 9	

- Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα
(Θ, Ε, Σ): 2, 1, 3

- Προτεινόμενες πηγές μελέτης
Κύριες

1. Αυλωνίτης, Γ. και Σταθακόπουλος, Β. (2008). *Αποτελεσματική οργάνωση και διοίκηση πωλήσεων*, Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη.
2. Σιώμος, Γ. (2011). *Συμπεριφορά καταναλωτή και στρατηγική μάρκετινγκ*, Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη.
3. Jobber, D. και Lancaster, G. (2005). *Οργάνωση και διοίκηση πωλήσεων*, Αθήνα: Εκδόσεις Κλειδάριθμος.

Συμπληρωματικές

1. Hoffeld, D. (2016). *The Science of Selling: Proven Strategies to Make Your Pitch, Influence Decisions, and Close the Deal*, New York: Tarcher Perigee.

2.3.B. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ ΚΑΙ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός του μαθήματος είναι η εισαγωγή στις βασικές αρχές του μάρκετινγκ αγροτικών προϊόντων και τροφίμων, καθώς επίσης και η κατανόηση των ιδιαίτερων χαρακτηριστικών του στον αγροδιατροφικό τομέα. Ο κλάδος παραγωγής αγροτικών προϊόντων και τροφίμων είναι σημαντικός για την εθνική οικονομία μιας χώρας. Ειδικότερα για την Ελλάδα, ο εν λόγω κλάδος είναι εξαιρετικής σημαντικότητας για δύο, τουλάχιστον, λόγους. Πρώτον, η προικισμένη ελληνική φύση προσφέρει αγροτικά προϊόντα που είναι είτε μοναδικά (με την έννοια ότι δεν παράγονται σε άλλη χώρα του πλανήτη) είτε αισθητά υψηλότερης ποιότητας, εν συγκρίσει με αντίστοιχα προϊόντα που παράγονται σε άλλες χώρες. Δεύτερον, συνδυάζοντας την παράδοση, την τεχνογνωσία και το μεράκι, πολλές ελληνικές επιχειρήσεις τυποποίησης αγροτικών προϊόντων και παραγωγής τυποποιημένων τροφίμων παράγουν υψηλής ποιότητας τυποποιημένο προϊόν.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι θα είναι ικανοί να:

- Αναλύουν το εσωτερικό και εξωτερικό περιβάλλον της επιχείρησης.
- Εξετάζουν την αγορά και να σχεδιάσουν την πιο κατάλληλη πρόταση σχετικά με τα προϊόντα ή τις υπηρεσίες, τα κανάλια διανομής, την τιμή των προϊόντων, καθώς και τον τρόπο προώθησής τους.
- Γνωρίζουν τις ιδιαιτερότητες του αγροτικού προϊόντος ως πρώτης ύλης και τις προεκτάσεις των εν λόγω ιδιαιτεροτήτων για την τυποποίηση, τη διανομή, την προβολή και την τιμολόγηση αγροτικών προϊόντων.
- Περιγράφουν τον σημαντικότερο θετικό ρόλο που μπορεί να διαδραματίσει η κατηγορία αγροτικών προϊόντων στη διαμόρφωση της εικόνας ενός καταστήματος τύπου σουπερμάρκετ.
- Αντιλαμβάνονται την υψηλή ποιότητα του ελληνικού αγροτικού προϊόντος και του ελληνικού τυποποιημένου τροφίμου.

- Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά
 - Μείγμα μάρκετινγκ
 - Τμηματοποίηση αγοράς
 - Έρευνα αγοράς
 - Σχέδιο μάρκετινγκ
- Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες

Τίτλοι μαθησιακών υποενότητων	
1	Ορισμός, ρόλος και σκοπός του μάρκετινγκ – Εφαρμογή του μάρκετινγκ στα αγροτικά προϊόντα και τρόφιμα
2	Το περιβάλλον του μάρκετινγκ
3	Η αγορά και η τμηματοποίησή της
4	Έρευνα αγοράς
5	Το μείγμα μάρκετινγκ
6	Μελέτες περίπτωσης/Σημασία μείγματος μάρκετινγκ
7	Δημιουργία σχεδίου μάρκετινγκ
Σύνολο: 7	

- Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα
(Θ, Ε, Σ): 2, 1, 3

- Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Καμενίδης, Χ. (2010). *Μάρκετινγκ αγροτικών προϊόντων*, Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Κυριακίδη.
2. Aurier, P. και Siriex, L. (2010). *Marketing αγροτικών προϊόντων και τροφίμων – Οι ιδιαιτερότητες του κλάδου – Στρατηγικές – Προγράμματα δράσης*, Αθήνα: Εκδόσεις Προπομπός.
3. Kohls, R. L. and Uhl, J. N. (2002). *Marketing of agricultural products*, 9th edition, USA: Prentice Hall, Upper Saddle River.

Συμπληρωματικές

1. Norwood, B. F. και Lusk, J. L. (2012). *Μάρκετινγκ και τιμές αγροτικών προϊόντων*, Μάττας, Κ., Ρεζίτης, Α. και Τσακνίδου, Ε. (επιμ.), Λευκωσία: Broken Hill Publishers Ltd.

2.3.Γ. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΚΟΣΤΟΛΟΓΗΣΗ ΚΑΙ ΛΟΓΙΣΤΙΚΗ ΚΟΣΤΟΥΣ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός του μαθήματος είναι η κατανόηση των βασικών αρχών της κοστολόγησης και της λογιστικής κόστους, ώστε να μπορούμε να προβαίνουμε στη λεπτομερή κοστολόγηση των αγροτικών προϊόντων. Η λογιστική κόστους αναπτύχθηκε πρωταρχικά σε βιομηχανικές επιχειρήσεις για να ικανοποιήσει τις ανάγκες της διοίκησης για πληροφόρηση πάνω στο κόστος του προϊόντος αλλά και στο κόστος λειτουργίας των διάφορων τμημάτων.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι θα είναι ικανοί να:

- Διακρίνουν και να υπολογίζουν τις διάφορες δαπάνες της επιχείρησης.
- Κοστολογούν το τελικό αγροτικό προϊόν.
- Υπολογίζουν το τελικό λογιστικό αποτέλεσμα.

- **Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά**

- Σταθερές και μεταβλητές δαπάνες
- Γεωργική λογιστική
- Αγροτική εκμετάλλευση
- Συντελεστές παραγωγής

- **Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες**

	Τίτλοι μαθησιακών υποενότητων
1	Έννοια-σκοποί κοστολόγησης/Οι συντελεστές παραγωγής και οι ιδιότητες τους
2	Γεωργική λογιστική: Ημερολόγιο, δελτίο αποστολής
3	Στοιχεία κόστους αγροτικών προϊόντων: Δαπάνες εργασίας, δαπάνες υλικών, αποσβέσεις-τόκοι-ενοίκια, διάφορες δαπάνες
4	Μορφές και υπολογισμός παραγωγικών δαπανών (ενοίκιο εδάφους, εργασία, λοιπές δαπάνες)
5	Γεωργική εκτιμητική: Σημασία και μέθοδοι εκτιμητικής
6	Κόστος: Είδη, μέθοδοι υπολογισμού, κόστος και ανταγωνιστικότητα
7	Παραδείγματα τήρησης λογιστικών βιβλίων – Παραδείγματα κοστολόγησης αγροτικών προϊόντων – Υπολογισμός οικονομικών αποτελεσμάτων
Σύνολο: 7	

- Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα
(Θ, Ε, Σ): 2, 1, 3

- Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Βενιέρης, Γ. (2005). *Λογιστική κόστους*, 2η έκδ., Αθήνα: Εκδόσεις INTERBOOKS.
2. Δημοπούλου-Δημάκη, Ι. (2006). *Διοικητική λογιστική κοστολόγηση: Προυπολογισμοί/Λήψη αποφάσεων*, Αθήνα: Εκδόσεις INTERBOOKS.
3. Κιτσοπανίδης, Γ. (2007). *Γεωργική λογιστική και εκτιμητική*, Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Ζήτη.

Συμπληρωματικές

1. Ευσταθίου, Ζ. (1996). *Γεωργική και συνεταιριστική οικονομία*, Αθήνα: Εκδόσεις Ίδρυμα Ευγενίδου.
2. Κιτσοπανίδης, Γ. (1984). *Γεωργική λογιστική και οικονομική ανάλυση: Με αρχές και εφαρμογές γεωργικής εκτιμητικής*, Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Ζήτη.
3. Νιφορόπουλος, Κ. και Παπαδημητρίου, Γ. (2017). *Φορολογικός και λογιστικός σύμβουλος του αγρότη*, Αθήνα: Εκδόσεις Ριόλος.

2.3.Δ. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΙ ΜΕΤΑΠΟΙΗΣΗ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

- Περίληψη της μαθησιακής ενότητας

Σκοπός του μαθήματος είναι η γνωριμία των σπουδαστών με τις βασικές αρχές μεταποίησης προϊόντων των κυριότερων παραδοσιακών καλλιεργειών. Η μεταποίηση των αγροτικών προϊόντων συνιστά βασική δευτερογενή δραστηριότητα, που συνήθως επιφέρει σημαντική προστιθέμενη αξία στην πρωτογενή γεωργική παραγωγή. Στις μέρες μας, η ποιότητα των προϊόντων αποτελεί βασικό κριτήριο οικονομικής αξιολόγησής τους. Με τη διδασκαλία του μαθήματος οι σπουδαστές αποκτούν θεωρητικές γνώσεις για την αξιολόγηση της ποιότητας των γεωργικών προϊόντων, την επίδραση των μεθόδων παραγωγής σε αυτή και στις τεχνικές μεταποίησης. Επίσης, αποκτούν εργαστηριακές γνώσεις για τον ποιοτικό έλεγχο των μεταποιημένων προϊόντων.

- Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι θα είναι ικανοί να:

- Ελέγχουν, να διορθώνουν, να προσδιορίζουν και να υπολογίζουν τα κυριότερα χαρακτηριστικά των προϊόντων μεταποίησης αγροτικών προϊόντων (οίνου, ελαιολάδου, ζάχαρης, χυμών φρούτων).
- Ανιχνεύουν πρόσθετες ουσίες.
- Αναγνωρίζουν παρεκκλίσεις, όπως νοθεία.

- Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά
 - Συστατικά τροφίμων
 - Γλεύκος-σταφύλι
 - Ελαιουργία-ελαιοκαρπός
 - Ζαχαρουργία

- Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες

Τίτλοι μαθησιακών υποενοτήτων	
1	Συστατικά των τροφίμων και σημασία αυτών: Υδατάνθρακες, πρωτεΐνες, λιπαρές ουσίες, βιταμίνες, ανόργανα συστατικά, νερό – Προσδιορισμός βιταμίνης C στους χυμούς και στα τρόφιμα
2	Σύσταση του σταφυλιού, ωρίμαση-υπερωρίμαση, συστατικά του σταφυλιού, χρήση πυκνομέτρων και σακχαροδιαθλασίμετρου
3	Διόρθωση γλεύκους: Διορθώσεις σακχάρου-οξύτητας, προσδιορισμός οξύτητας
4	Αλκοολική ζύμωση και ζύμες: Λευκή, ερυθρή, ροζέ οινοποίηση, ειδικές οινοποιήσεις, προσδιορισμός αλκοολικών βαθμών στους οίνους
5	Κατεργασίες διαύγασης και σταθεροποίησης του οίνου – Εμφιάλωση: Παράγοντες που επηρεάζουν τη διαύγεια, αναγνώριση θολωμάτων, μέθοδοι διαύγασης, μέθοδοι σταθεροποίησης των οίνων, μηχανήματα συσκευασίας, διαδικασία εμφιάλωσης
6	Μικροβιολογία οίνου: Μικροοργανισμοί στις συνθήκες οινοποίησης, μικροβιακές αλλοιώσεις οίνου
7	Ελαιουργία-ελαιοκαρπός: Η ελιά (δένδρο), χημική σύσταση ελαιοκάρπου, συστατικά ελαιοκάρπου, προϊόντα ελαιοκομίας
8	Παραγωγή ελαιολάδου: Μέθοδοι και σύγκριση διαδικασιών παραγωγής
9	Επεξεργασία ελαιολάδου: Προετοιμασία, καθαρισμός, τελικός διαχωρισμός
10	Αλλοιώσεις ελαιολάδου: Ανάλυση των παραγόντων που επηρεάζουν το ελαιόλαδο, οξειδώσεις, λοιπές αλλοιώσεις, έλεγχος νοθείας και γνησιότητας ελαιολάδου
11	Ζαχαρουργία: Τευτοκαλλιέργεια στην Ελλάδα, βιομηχανική επεξεργασία ζάχαρης, φυσικά-τεχνητά γλυκαντικά, προσδιορισμός αναγωγικών σακχάρων και σακχαρόζης στον οίνο, στον ελαιοκάρπο και στον πορτοκαλοχυμό
Σύνολο: 11	

- Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα
(Θ, Ε, Σ): 2, 1, 3

- Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Παπαχατζής, Α., Γκουγκουλιάς, Ν. και Καλορίζου, Ε. (2011). *Μεταποίηση αγροτικών προϊόντων*, Αθήνα: Εκδόσεις Γραμμικό.
2. Σέμος, Α. Β. (2010). *Μεταποίηση αγροτικών προϊόντων: Οικονομική, οργάνωση, παραγωγή τροφίμων*, Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Ζήτη.
3. Σουφλερός, Ε. Η. (2000). *Οινολογία*, Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Σουφλερός.

Συμπληρωματικές

1. Αρβανιτογιάννης, Ι. Σ. και Μποσνέα, Λ. Α. (2001). *Στοιχεία τεχνολογίας, μεταποίησης & συσκευασίας τροφίμων: Αλληλεπιδράσεις συσκευασίας με τρόφιμα & περιβάλλον*, Θεσσαλονίκη: University Studio Press.
2. Καραουλάνης, Γ. Δ. (1995). *Η χρήση των πρόσθετων ουσιών στην τεχνολογία τροφίμων*, Θεσσαλονίκη: Art of Text.
3. Καραουλάνης, Γ. Δ. (2003). *Τεχνολογία επεξεργασίας οπωροκηπευτικών*, Θεσσαλονίκη: Art of Text.
4. Κυριτσάκης, Α. (2007). *Ελαιόλαδο*, Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Κυριτσάκης.
5. Σουφλερός, Ε. Η. (2000). *Οίνος και αποστάγματα*, Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Σουφλερός.

2.3.Ε. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟ ΕΜΠΟΡΙΟ

- Περίληψη της μαθησιακής ενότητας

Κύριος σκοπός του μαθήματος είναι η παρουσίαση και ανάλυση της στρατηγικής και εφαρμογής του ηλεκτρονικού εμπορίου και ηλεκτρονικού επιχειρείν από άποψη επιχειρησιακή, τεχνολογική και συνθηκών αγοράς και περιβάλλοντος. Επιπλέον στόχοι είναι η ανάλυση των ηλεκτρονικών επιχειρηματικών μοντέλων, των εργαλείων ανάπτυξης των διαδικτυακών μοντέλων και των τεχνικών digital marketing που μπορούν να εφαρμοστούν για την υλοποίησή τους.

- Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι θα είναι ικανοί να:

- Γνωρίζουν και να περιγράφουν την έννοια και τα συστατικά στοιχεία του ηλεκτρονικού εμπορίου και να διακρίνουν τα διάφορα είδη και τις λειτουργίες των συστημάτων αυτών.
- Σχεδιάζουν αποτελεσματικές και καινοτόμες επιχειρηματικές εφαρμογές ηλεκτρονικού εμπορίου και να χρησιμοποιούν το αντίστοιχο λογισμικό εφαρμογών για την υλοποίησή τους.

- Αποδέχονται την αναγκαιότητα συνδρομής των κατάλληλων προϋποθέσεων για την υιοθέτηση και λειτουργία εφαρμογών ηλεκτρονικού εμπορίου από μια επιχείρηση.

- Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά

- Ηλεκτρονικό επιχειρείν
- Social media
- Business Model Canvas
- Google Adwords (αρχικοποίηση διαφημιστικών ενεργειών)

- Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες

	Τίτλοι μαθησιακών υποενοτήτων
1	Εισαγωγή στο ηλεκτρονικό επιχειρείν
2	Ανάλυση αγοράς για δραστηριότητες ηλεκτρονικού εμπορίου
3	Ηλεκτρονικά επιχειρηματικά μοντέλα (e-business models)
4	Εργαλεία ηλεκτρονικού εμπορίου
5	Digital Marketing, τεχνικές προώθησης μέσω Διαδικτύου
6	Ανάλυση διαδικτυακής αποτελεσματικότητας, χρήση του Google Analytics
7	Κατασκευή ιστοσελίδας, Κατασκευή e-shop
Σύνολο: 7	

- Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα
(Θ, Ε, Σ): 1, 1, 2

- Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Πολλάλης, Ι. και Γιαννακόπουλος, Δ. (2007). *Ηλεκτρονικό επιχειρείν*, Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλης.
2. Σιώμκος, Γ. και Τσιάμης, Ι. (2004). *Στρατηγικό ηλεκτρονικό μάρκετινγκ*, Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλης.
3. Βλαχοπούλου, Μ. και Δημητριάδης, Σ. (2014). *Ηλεκτρονικό επιχειρείν και Μάρκετινγκ – Καινοτόμα μοντέλα σε ψηφιακό περιβάλλον*, Αθήνα: E. Rosili Business Books.

Συμπληρωματικές

1. Joyce, A. and Paquin, R. L. (2016). "The triple layered business model canvas: A tool to design more sustainable business models", *Journal of Cleaner Production*, 135: 1474-1486.
2. Felix, R., Rauschnabel, P. A. and Hinsch, C. (2017). "Elements of strategic social media marketing: A holistic framework", *Journal of Business Research*, 70: 118-126.
3. Ziakis, Ch. et al. (2019). "Important Factors for Improving Google Search Rank", *Future Internet*, 11.2: 32.
4. Hasan, L., Morris, A. and Proberts, S. (2009). "Using Google Analytics to evaluate the usability of e-commerce sites", International Conference on Human Centered Design, Springer, Berlin, Heidelberg.

2.3.ΣΤ. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΠΡΟΩΘΗΣΗ ΠΩΛΗΣΕΩΝ – ΔΙΑΦΗΜΙΣΗ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός του μαθήματος είναι να εξοπλίσει τους καταρτιζόμενους, οι οποίοι επιδιώκουν μία σταδιοδρομία στο μάρκετινγκ αγροτικών προϊόντων και τροφίμων ή που είναι ήδη ενεργοί σε αυτόν τον τομέα, με τις απαραίτητες δεξιότητες έτσι ώστε να μπορούν αποτελεσματικά να εφαρμόσουν τα εργαλεία διαφήμισης και προώθησης πωλήσεων για την αποδοτικότερη προώθηση των προϊόντων ή των υπηρεσιών τους. Η ενότητα πηγαίνει ένα βήμα περαιτέρω με την αύξηση της συνειδητοποίησης των σπουδαστών ως προς το γενικό όφελος της επικοινωνίας για μια αγροδιατροφική επιχείρηση ή επιχείρηση μεταποίησης και τυποποίησης αγροδιατροφικών προϊόντων και εξετάζει την πρακτική σημασία των θεωρητικών εννοιών της διαφήμισης, της προώθησης πωλήσεων, των δημοσίων σχέσεων, του branding (δημιουργία επώνυμου προϊόντος) και της προσωπικής πώλησης ως μέσου βελτίωσης της οργανωτικής επικοινωνίας προς τους πελάτες τους, τους μεσάζοντες, τους καταναλωτές σε εθνικό επίπεδο και σε επίπεδο εξαγωγών.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

- Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι θα είναι ικανοί να:
- Γνωρίζουν και να περιγράφουν την έννοια και τα συστατικά στοιχεία του ηλεκτρονικού εμπορίου και να διακρίνουν τα διάφορα είδη και τις λειτουργίες των συστημάτων αυτών.
 - Σχεδιάζουν αποτελεσματικές και καινοτόμες επιχειρηματικές εφαρμογές ηλεκτρονικού εμπορίου και να χρησιμοποιούν το αντίστοιχο λογισμικό εφαρμογών για την υλοποίησή τους.
 - Αποδέχονται την αναγκαιότητα συνδρομής των κατάλληλων προϋποθέσεων για την υιοθέτηση και λειτουργία εφαρμογών ηλεκτρονικού εμπορίου από μία επιχείρηση.
 - Κατανοούν σε θεωρητικό επίπεδο τις έννοιες της ενότητας.
 - Χειρίζονται αποτελεσματικά τα εργαλεία που χρησιμοποιούνται στη διαφήμιση για την προώθηση ενός προϊόντος ή μιας υπηρεσίας.

- Προετοιμάζουν, να εκτελούν, να αξιολογούν και να παρουσιάζουν μία διαφημιστική καμπάνια.
 - Σχεδιάζουν αποτελεσματικά μία καμπάνια δημοσίων σχέσεων σε οργανωτικό, κοινωνικό και νομικό επίπεδο.
- Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά
 - Branding
 - Target Group
 - Προώθηση πωλήσεων
 - Διαφημιστική καμπάνια

- Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες

Τίτλοι μαθησιακών υποενότητων	
1	Εισαγωγή στη διαφήμιση: Μείγμα του Marketing, ρόλος της διαφήμισης μέσα στο Marketing
2	Η σχεδίαση του Προγράμματος Marketing (4P) και του Προγράμματος Διαφήμισης: Ο ρόλος του Branding, στόχευση-επιλογή Target Group και ολοκληρωμένη επικοινωνία Marketing, Positioning-Τοποθέτηση, micro-macro περιβάλλον, ανάλυση SWOT, BCG
3	Το προωθητικό μείγμα: Διαφήμιση, προώθηση πωλήσεων, προσωπικές πωλήσεις, δημόσιες σχέσεις-PR, δημοσιότητα, χορηγία, άμεσο μάρκετινγκ
4	Ολοκληρωμένη επικοινωνία Marketing: Διεθνές-ευρωπαϊκό-τοπικό προωθητικό μείγμα – Η διαφημιστική καμπάνια σε διεθνές επίπεδο
5	Η διαφημιστική καμπάνια: Στρατηγική 5M (Money, Mission, Message, Media, Measurement)
6	Η διαφημιστική εταιρεία: Δομή-οργάνωση-management-τρόποι αμοιβής
7	Ο καθορισμός του διαφημιστικού προϋπολογισμού – Μέθοδοι
8	Έλεγχος αποτελεσματικότητας της διαφήμισης
Σύνολο: 8	

- Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 1, 2, 3

- Προτεινόμενες πηγές μελέτης
Κύριες

1. Ζώτος, Γ. (2008). *Διαφήμιση*, 6η έκδ., Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις UNIVERSITY STUDIO PRESS.
2. Belch, G. E. και Belch, M. A. (2010). *Διαφήμιση και προώθηση, Ολοκληρωμένη επικοινωνία μάρκετινγκ*, Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Τζιόλα.
3. Τζωρτζάκης, Κ. και Τζωρτζάκη, Α. (2001). *Αρχές μάρκετινγκ: Η ελληνική προσέγγιση*, Αθήνα: Εκδόσεις Rosili.

Συμπληρωματικές

1. Ζώτος, Γ. Χ., Ζώτου, Α. Γ., Κυρούση, Α., Μπουτσούκη, Χ., Πάλλα, Π. και Χατζηθωμάς, Λ. Δ. (2018). *Διαφήμιση*, Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις UNIVERSITY STUDIO PRESS.
2. Παξιμάδης, Δ. (2003). *Από την προώθηση και το Direct στο CRM (Customer Relationship Marketing)*, Αθήνα: Direction Εκδοτικός Οργανισμός ΑΕ.
3. Σιώμκος, Γ. (2011). *Συμπεριφορά καταναλωτή και στρατηγική μάρκετινγκ*, Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη.

2.4 ΕΞΑΜΗΝΟ Δ΄

2.4.Α. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΤΥΠΟΠΟΙΗΣΗ ΚΑΙ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΑΓΡΟΤΙΚΩΝ ΠΡΟΪΟΝΤΩΝ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Αντικειμενικός σκοπός του μαθήματος είναι η απόκτηση βασικών γνώσεων τυποποίησης, συσκευασίας, καθώς και εμπορίας τροφίμων, οι οποίες θα παρέχουν τη δυνατότητα στους καταρτιζόμενους να οργανώνουν τις διαδικασίες διαλογής, συσκευασίας και σήμανσης αγροτικών προϊόντων, να κατανοούν τις αρχές της συντήρησης και να γνωρίζουν τη νομοθεσία συντήρησης των αγροτικών προϊόντων και τροφίμων, με τελικό αποτέλεσμα να έχουν εξειδικευμένη και πολύπλευρη γνώση σε όλα τα στάδια που απαιτούνται από τη δημιουργία ενός προϊόντος στο χωράφι μέχρι να καταλήξει στα χέρια του καταναλωτή.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι θα είναι ικανοί να:

- Κατανοούν τις αρχές που εφαρμόζονται κατά την τυποποίηση των αγροτικών προϊόντων.
- Οργανώνουν τις διαδικασίες διαλογής, συσκευασίας και σήμανσης των αγροτικών προϊόντων.
- Αναγνωρίζουν τα πλεονεκτήματα των υλικών συσκευασίας των αγροτικών προϊόντων και τροφίμων.
- Γνωρίζουν πολύ καλά τους κανονισμούς τυποποίησης των αγροτικών προϊόντων (φυτικής και ζωικής προέλευσης).

- Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά
 - Μετασυλλεκτική διαχείριση
 - Ποιότητα τροφίμων
 - Συσκευασία τροφίμων
 - Τυποποίηση
 - Σήμανση τροφίμων

- Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες

Τίτλοι μαθησιακών υποενότητων	
1	Ποιότητα τροφίμων: Ορισμός, κριτήρια και χαρακτηριστικά
2	Συσκευασία τροφίμων: Βασικές αρχές, συμβολή της συσκευασίας στη συντήρηση των τροφίμων, διάγραμμα ροής, υλικά συσκευασίας και τα χαρακτηριστικά τους, κριτήρια επιλογής συσκευασίας, αλληλεπίδραση συσκευασίας και προϊόντος, διαπερατότητα υλικών συσκευασίας
3	Κίνδυνοι πριν, κατά τη διάρκεια και μετά τη συσκευασία
4	Παραμονή στο συσκευαστήριο: Παραλαβή και συντήρηση, καρτέλα παραγωγού
5	Σύγχρονες πρακτικές στη συσκευασία/Μηχανολογικός εξοπλισμός και τυποποίηση
6	Τυποποίηση: Ορισμός, θεμελιώδεις αρχές, φορείς και συστήματα τυποποίησης, οφέλη από την τυποποίηση, κόστος της τυποποίησης, διαφορές τυποποίησης και συσκευασίας
7	Παραδείγματα τυποποίησης: Νωπών φρούτων-λαχανικών προϊόντων, φυτών μεγάλης καλλιέργειας, ανθοκομικών προϊόντων και καλλωπιστικών δενδρυλλίων, ζωικών προϊόντων και προδιαγραφές της τυποποίησης αυτών
8	Σήμανση τροφίμων – Τοποθέτηση σε περιέκτες – Ιχνηλασιμότητα
9	Μελέτες περίπτωσης σχετικά με τη συσκευασία/Ανάγνωση ετικετών διάφορων συσκευασιών τροφίμων/Περιβαλλοντικά-νομικά θέματα που σχετίζονται με τη συσκευασία/Αξιολόγηση της χρησιμότητας διάφορων εφαρμογών συσκευασίας (Case studies)
10	Πείραμα μελέτης της συντήρησης των κονσερβοποιημένων τροφίμων/Οργανοληπτικός έλεγχος
Σύνολο: 10	

- Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα
(Θ, Ε, Σ): 1, 2, 3

- Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Αρβανιτογιάννης, Ι. και Στρατάκος, Α. (2011). *Τεχνολογίες επεξεργασίας και συσκευασίας τροφίμων*, Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις University Studio Press.
2. Παπαδάκης, Σ. (2018). *Συσκευασία τροφίμων*, 2η έκδ., Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Τζιόλα.
3. Ρόδης, Π. Σ. (1995). *Μέθοδοι συντήρησης τροφίμων*, Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη.

Συμπληρωματικές

1. Βασιλακάκης, Μ. (2010). *Μετασυλλεκτική φυσιολογία – Μεταχείριση οπωροκηπευτικών και τεχνολογία*, Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Γαρταγάνης.
2. Καραουλάνης, Γ. (2005). *Εργαστηριακές αναλύσεις και ποιοτικός έλεγχος στις βιομηχανίες τροφίμων*, Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη ΑΕ.
3. Καραουλάνης, Γ. (2009). *Βιολογία και τεχνολογία των οπωροκηπευτικών μετά την συγκομιδή*, Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη ΑΕ.
4. Καρυπίδης, Φ. (2008). *Ειδικά θέματα ποιότητας: Εφαρμογή στη γεωργία και στα τρόφιμα*, Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Ζήτη.
5. Κυρανάς, Ε. (2016). *Πρόσθετα τροφίμων και νομοθεσία*, 2η έκδ., Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Τζιόλα.
6. Μπλούκας, Ι. (2004). *Επεξεργασία και συντήρηση τροφίμων*, Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη ΑΕ.
7. Μπλούκας, Ι. (2017). *Επεξεργασία και συντήρηση τροφίμων*, Αθήνα: Εκδόσεις UNIBOOKSIKE.
8. Πάσσαμ, Χ., Τσαντίλη, Ε., Χριστόπουλος, Μ., Καυκαλέτου, Μ., Αλεξόπουλος, Α. και Καραπάνος, Ι. (2015). *Μετασυλλεκτική μεταχείριση καρπών και λαχανικών* [ηλεκτρ. βιβλ.] Αθήνα: Σύνδεσμος Ελληνικών Ακαδημαϊκών Βιβλιοθηκών. Διαθέσιμο στο: <http://hdl.handle.net/11419/3336>
9. Τσάκνης, Ι. (2018). *Ποιότητα και ασφάλεια τροφίμων και ποτών*, Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Τζιόλα.

2.4.B. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΔΙΕΘΝΕΣ ΕΞΑΓΩΓΙΚΟ ΕΜΠΟΡΙΟ ΚΑΙ ΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ

- Περίληψη της μαθησιακής ενότητας

Σκοπός του μαθήματος είναι να εξοπλίσει τους καταρτιζόμενους, οι οποίοι επιδιώκουν μία σταδιοδρομία στο εξαγωγικό μάρκετινγκ αγροτικών προϊόντων και τροφίμων ή που είναι ήδη ενεργοί σε αυτόν τον τομέα, με τις απαραίτητες δεξιότητες και γνώσεις έτσι ώστε να μπορούν αποτελεσματικά να μελετούν τις εθνικές, εξαγωγικές, διεθνείς, πολυεθνικές και παγκόσμιες αγορές, την ανάπτυξη των παγκόσμιων αγορών και τη διεθνή επιχείρηση, τη συγκριτική ανάλυση των παγκόσμιων αγορών, των υποδομών παγκόσμιας αγοράς, των διεθνών και πολυεθνικών οργανισμών. Να εξοπλίσει τους καταρτιζόμενους με την απαραίτητη γνώση για τον σχεδιασμό του προγραμματισμού μάρκετινγκ και ελέγχου, προγραμματισμού για τις διεθνείς/πολυεθνικές διαδικασίες, την τυποποίηση και την

προσαρμογή του μείγματος μάρκετινγκ για τις διεθνείς εμπορικές δραστηριότητες, την ανάπτυξη των ανταγωνιστικών στρατηγικών για το μείγμα προϊόντων, την παρακολούθηση και τον έλεγχο των ξένων επιχειρησιακών διαδικασιών.

- Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι θα είναι ικανοί να:

- Συγκρίνουν και να αντιπαραβάλλουν το εξαγωγικό, το διεθνές και πολυεθνικό μάρκετινγκ και τις παγκόσμιες πρακτικές μάρκετινγκ, καθώς επίσης και να τα διαφοροποιούν μεταξύ των πολιτικών μάρκετινγκ κατάλληλων για τα βιομηχανοποιημένα, αναπτυγμένα και αναπτυσσόμενα έθνη.
- Προσδιορίζουν τις πηγές πληροφοριών, συλλογής δεδομένων και μεθόδων ανάλυσης πληροφοριών σωστών για τις διαδικασίες διεθνούς μάρκετινγκ.
- Προσδιορίζουν και να εφαρμόζουν τα στοιχεία του μείγματος προϊόντων στις ξένες αγορές σε αντιδιαστολή με τις εγχώριες αγορές.
- Διατυπώνουν τις μεθόδους παρακολούθησης και ελέγχου πωλήσεων και διανομής στο εξωτερικό,
- Σχεδιάζουν και να υλοποιούν ένα πλάνο εξαγωγικής ανάπτυξης.

- Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά

- Εργαλείο SWOT
- Στρατηγικής Ανάπτυξης του Ansoff
- 5 δυνάμεις του Porter
- Προτιμήσεις αγοραστών

- Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες

	Τίτλοι μαθησιακών υποενοτήτων
1	Διείσδυση στις παγκόσμιες αγορές, ανάλυση της διεθνούς Ανταγωνιστικότητας της επιχείρησης, ανάλυση εξαγωγικών κινήτρων
2	Διάγνωση επιπέδου εξαγωγικής ετοιμότητας
3	Η φύση του προϊόντος προς εξαγωγή: Προσαρμογή προϊόντος στις απαιτήσεις της αγοράς-στόχου – Κυβερνητικοί κανονισμοί – Γεωγραφικές και κλιματολογικές συνθήκες – Προτιμήσεις αγοραστών – Βιοτικό επίπεδο – Κανόνες υγιεινής και ασφάλειας – Απαιτήσεις συσκευασίας, ετικέτας, σήμανσης
4	Επιλογή στρατηγικής ανάπτυξης του Ansoff, μεταφορά, τοπική εκπροσώπηση στην αγορά-στόχο

5	Επιλογή ξένων αγορών: Κριτήρια επιλογής αγορών του εξωτερικού, βαθμός ανταγωνισμού, πολιτιστικές και κοινωνικές συνθήκες-κουλτούρα, η μέθοδος του «κόσκινου» σε τρεις φάσεις, ανάλυση των πέντε δυνάμεων του Porter
6	Έρευνα ξένης αγοράς: Πρωτογενής και δευτερογενής έρευνα, αξιοποίηση της δυνατότητας του Διαδικτύου
7	Μάρκετινγκ στο Διαδίκτυο – Το επιχειρηματικό πλεονέκτημα: e-mail, Παγκόσμιος Ιστός, συμμετοχή σε σχετικές συζητήσεις των Newsgroups, κοινωνικά δίκτυα, κόστος
8	Εργαλεία εξαγωγικού μάρκετινγκ: Συμμετοχή σε εμπορικές εκθέσεις εξωτερικού, επιχειρηματικές αποστολές, εκδηλώσεις B2B, προσκλήσεις ξένων αγοραστών
9	Συμπεριφορά καταναλωτών σε διεθνές επίπεδο – Cross cultural business
10	Τρόποι εισόδου και δίκτυα διανομής, αποθηκευτικοί χώροι, συλλογικές εξαγωγές
11	Πολιτικό, νομικό και οικονομικό πλαίσιο της συναλλαγής, φορτωτικά έγγραφα, διεθνείς μεταφορές, τρόποι διακανονισμού των διεθνών αγοραπωλησιών, τελωνειακά και φορολογικά θέματα, μέσα χρηματοδότησης εξαγωγικών επιχειρήσεων
Σύνολο: 11	

- Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 2, 1, 3

- Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Αυλωνίτης, Γ., Λυμπερόπουλος, Κ. και Τζαναβάρας, Β. (2010). *Σύγχρονες στρατηγικές μάρκετινγκ για διεθνείς αγορές*, Αθήνα: Εκδόσεις Rosili.
2. Πανηγυράκης, Γ. (1999). *Διεθνές εξαγωγικό μάρκετινγκ*, Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη, Αθήνα.
3. Σιώμκος, Γ. (2004). *Στρατηγικό μάρκετινγκ*, Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη.

Συμπληρωματικές

1. Armstrong, G. και Kotler, Ph. (2009). *Εισαγωγή στο Μάρκετινγκ*, Αθήνα: Εκδόσεις Επίκεντρο.
2. Belch, G. E. και Belch, M. A. (2010). *Διαφήμιση και προώθηση, Ολοκληρωμένη επικοινωνία μάρκετινγκ*, Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Τζιόλα.
3. Kotler, Ph. και Keller, K. L. (2006). *Μάρκετινγκ μάνατζμεντ*, Αθήνα: Εκδόσεις Κλειδάριθμος.
4. Sandhusen, R. L. (1999). *Global Marketing, New York: Barron's Educational Services*, Μιλτιάδης Αριστογείτων (μτφρ.), Αθήνα: Εκδόσεις Κλειδάριθμος.

2.4.Γ. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΒΙΟΤΕΧΝΟΛΟΓΙΑ ΤΡΟΦΙΜΩΝ – ΓΕΝΕΤΙΚΑ ΤΡΟΠΟΠΟΙΗΜΕΝΑ ΤΡΟΦΙΜΑ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός του μαθήματος είναι η εξοικείωση με τις αρχές της κλασικής και της σύγχρονης βιοτεχνολογίας τροφίμων και τις εφαρμογές τους στη βιομηχανία τροφίμων. Η βιοτεχνολογία ασχολείται με την εκμετάλλευση βιολογικών διαδικασιών για βιομηχανικούς σκοπούς. Η βιοτεχνολογία τροφίμων, πιο ειδικά, επιστρατεύει τον γενετικό χειρισμό μικροοργανισμών, φυτών και ζώων για την παραγωγή ειδών διατροφής. Είναι ένα διεπιστημονικό αντικείμενο που αγγίζει τις επιστήμες της μοριακής βιολογίας και της βιοϊατρικής.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι θα είναι ικανοί να:

- Αναγνωρίζουν το πεδίο εφαρμογών της βιοτεχνολογίας τροφίμων.
- Αναλύουν τα βασικά στοιχεία των βιομηχανικών ζυμώσεων σε ό,τι αφορά τους μικροοργανισμούς που χρησιμοποιούνται, τις μεθόδους των ζυμώσεων, τους βασικούς τύπους βιοαντιδραστήρων, την κινητική και ρεολογία των ζυμώσεων και την ανάκτηση των προϊόντων ζύμωσης.
- Αγνωρίζουν τις κυριότερες κατηγορίες βιολειτουργικών τροφίμων.
- Κατανοούν τον τρόπο δράσης τους και της ωφέλειάς τους στον ανθρώπινο οργανισμό.
- Αντιλαμβάνονται τις εφαρμογές της τεχνολογίας του ανασυνδυασμένου DNA στην παραγωγή τροφίμων.
- Περιγράφουν παραδείγματα διαγονιδιακών φυτών και ζώων και γενετικά τροποποιημένων τροφίμων.
- Αντιλαμβάνονται το νομοθετικό πλαίσιο που διέπει την παραγωγή γενετικά τροποποιημένων οργανισμών και τροφίμων.
- Ασχολούνται με την ανίχνευση γενετικά τροποποιημένων οργανισμών και την κλωνοποίηση αλληλουχιών DNA.

- **Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά**

- Βιολειτουργικά τρόφιμα
- Ανασυνδυασμένο DNA
- Διαγονιδιακά φυτά και ζώα
- Γενετικά τροποποιημένα τρόφιμα

- **Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες**

Τίτλοι μαθησιακών υποενοτήτων

1	Εισαγωγή-εφαρμογές της βιοτεχνολογίας τροφίμων/Βασικά στοιχεία των βιομηχανικών ζυμώσεων
2	Μικροοργανισμοί που χρησιμοποιούνται στις βιομηχανικές ζυμώσεις – Μέθοδοι ζυμώσεων – Κινητική και ρεολογία ζυμώσεων
3	Τύποι βιοαντιδραστήρων/Τεχνολογία ακινητοποιημένων κυττάρων και ενζύμων/Ανάκτηση και καθαρισμός προϊόντων ζύμωσης
4	Αξιοποίηση αποβλήτων βιομηχανιών τροφίμων σε βιομηχανικές ζυμώσεις/Κατεργασία αποβλήτων βιομηχανιών τροφίμων (τυρογάλακτος, μελάσας, υγρών αποβλήτων ελαιουργικών μονάδων) για τη χρήση τους ως υποστρωμάτων ζύμωσης
5	Βιολειτουργικά τρόφιμα: Περιγραφή έννοιας, βασικές κατηγορίες και η δράση τους στον ανθρώπινο οργανισμό
6	Οι βασικές έννοιες της γενετικής/Τεχνολογία του ανασυνδυασμένου DNA/Διαγονιδιακά φυτά και ζώα
7	Γενετικά τροποποιημένα τρόφιμα Νομοθεσία που αφορά την παραγωγή γενετικά τροποποιημένων οργανισμών και τροφίμων
Σύνολο: 7	

- Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 1, 2, 3

- Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Βαρζάκας, Θ. και Αρβανιτογιάννης, Ι. (2006). *Γενετικά τροποποιημένα τρόφιμα*, Αθήνα: Εκδόσεις Σ. Βασιλειάδης.
2. Μπατρίνου, Α. (2010). *Σύγχρονη βιοτεχνολογία τροφίμων*, Αθήνα: Εκδόσεις: Πασχαλίδης.
3. Ρουκάς, Τ. (2009). *Βιοτεχνολογία τροφίμων*, Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Γιαχούδης & ΣΙΑ ΟΕ.

Συμπληρωματικές

1. Αγγελής, Γ. (2007). *Μικροβιολογία και μικροβιακή τεχνολογία*, Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη ΑΕ.
2. Ζώτος, Γ. Χ., Ζώτου, Α. Γ., Κυρούση, Α., Μπουτσούκη, Χ., Πάλλα, Π. και Χατζηθωμάς, Λ. Δ. (2018). *Διαφήμιση*, Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις UNIVERSITY STUDIO PRESS.
3. Νεραντζής, Η. (2010). *Βιοτεχνολογία και βιομηχανικές ζυμώσεις*, Αθήνα: Εκδόσεις: Σ. Βασιλειάδης.

2.4.Δ. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΟΡΓΑΝΩΣΗ ΠΡΟΜΗΘΕΙΩΝ ΚΑΙ ΜΕΤΑΦΟΡΩΝ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός του μαθήματος είναι η απόκτηση γνώσεων σχετικά με την αποτελεσματική οργάνωση και διοίκηση των προμηθειών και μεταφορών και η κατανόηση της διασύνδεσής τους με την εφοδιαστική αλυσίδα. Επιπλέον, η διδασκαλία του μαθήματος αποσκοπεί στην απόκτηση γνώσεων για τον ποιοτικό εφοδιασμό της οικονομικής οντότητας και την ορθή αντιμετώπιση προβλημάτων που προκύπτουν κατά την εκτέλεση της προμηθευτικής λειτουργίας. Οι γνώσεις αυτές θα βοηθήσουν τους καταρτιζόμενους να εξοικειωθούν με θέματα σχετικά με το είδος των μεταφορικών μέσων και σχεδίασης της βέλτιστης διαδρομής, για την εξοικονόμηση πόρων και χρόνου, που θα συμβάλει στο καλύτερο επίπεδο εξυπηρέτησης ολόκληρου του φάσματος της εφοδιαστικής αλυσίδας.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι θα είναι ικανοί να:

- Πραγματοποιούν έρευνα αγοράς.
- Επιλέγουν, να επικοινωνούν και να διαμορφώνουν σχέσεις μεταξύ της επιχείρησης και των προμηθευτών.
- Σχεδιάζουν και να εφαρμόζουν τις διαδικασίες και το πλάνο αγοράς (π.χ. να αξιολογούν τους προμηθευτές, να διαπραγματεύονται την τιμή αγοράς, τον τρόπο πληρωμής, τους όρους παράδοσης και τον τρόπο μεταφοράς των πρώτων υλών ή εκτέλεσης των υπηρεσιών).
- Διαχειρίζονται τις σχέσεις με τους προμηθευτές και την ανάπτυξή τους, ώστε να εξασφαλίζονται η κερδοφορία και η αποδοτικότητα της επιχείρησης σε βάθος χρόνου.
- Αξιολογούν και να επιλέγουν το μέσο μεταφοράς, ανάλογα με το προϊόν.
- Αξιολογούν τους παράγοντες που επηρεάζουν το κόστος των υπηρεσιών μεταφοράς (π.χ. ασφάλιση φορτίου, εργατικό κόστος, κόστος συντήρησης οχήματος).
- Κατανοούν τα βασικά στοιχεία των συμβάσεων μεταφορών και της εφαρμογής της τηλεματικής στις μεταφορές.

- **Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά**

- Εφοδιαστική αλυσίδα
- Ηλεκτρονικές προμήθειες – e-procurement
- Εμπορευματικές μεταφορές
- Πράσινες μεταφορές

- **Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες**

Τίτλοι μαθησιακών υποενοτήτων

1	Εισαγωγή στη λειτουργία των προμηθειών/Η διαλειτουργικότητα του τμήματος προμηθειών και ο ρόλος του στη διοίκηση εφοδιαστικής αλυσίδας
2	Στρατηγική προμηθειών: Ανάπτυξη πολιτικής προμηθειών, τεχνικές διαπραγματεύσεων και διαπραγματευτική συμπεριφορά
3	Προγραμματισμός και οργάνωση εργασιών: Εντοπισμός αναγκών και διαμόρφωση προδιαγραφών, καθορισμός απαιτήσεων και τύπου προμήθειας, πρόσκληση ενδιαφέροντος για την υποβολή προσφορών, διαδικασία επιλογής και αξιολόγηση προσφορών, ανάθεση του έργου και σύναψη σύμβασης – Ολοκλήρωση της τελικής συμφωνίας/Σύνταξη εντύπου ζήτησης-προσφοράς
4	Ηλεκτρονικές προμήθειες – e-procurement
5	Διαχείριση κρίσεων
6	Εισαγωγή στις μεταφορές: Έννοια, διαστάσεις και σημαντικότητα των εμπορευματικών μεταφορών
7	Κατηγοριοποίηση φορτίων/Κατηγοριοποίηση τρόπων μεταφοράς
8	Οικονομική των μεταφορών/Στρατηγική των μεταφορών
9	Η τηλεματική στις μεταφορές/Πράσινες μεταφορές
Σύνολο: 9	

- Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 1, 2, 3

- Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Βρόντος, Χ. και Φωλίνας, Δ. (2015). *Οργάνωση και διαχείριση μεταφορών*, Σχολικό εγχειρίδιο του Τομέα Διοίκησης και Οικονομίας των ΕΠΑΛ, Αθήνα: Ινστιτούτο τεχνολογίας υπολογιστών και εκδόσεων «Διόφαντος».
2. Λάιος, Λ. (1995). *Προμήθειες και διαχείριση υλικών: Το παρελθόν, το παρόν και το μέλλον μιας κρίσιμης λειτουργίας*, Αθήνα: Εκδόσεις Παπαζήση.
3. Λάιος, Λ. (2010). *Διοίκηση εφοδιασμού*, Πειραιάς: Humantec ΜΕΡΕ.

Συμπληρωματικές

1. Σιφνιώτης, Κ. Χ. (1997). *Logistics Management: Θεωρία και πράξη*, Αθήνα: Εκδόσεις Παπαζήση.
2. Φωλίνας, Δ. και Φωτιάδης, Θ. Α. (2018). *Marketing and Supply Chain Management: A systemic approach*, London: Routledge.

3. Baily, P.J. H., Farmer, D. H., Crocker, B., Jessop, D. and Jones, D. (2015). *Procurement Principles and Management*, 11th edn., England: Pearson.
4. Barrat, C. and Whitehead, M. (2004). *Buying for Business: Insights in purchasing and supply management*, e-book. England: Wiley.
5. Benton, W. C. (2014). *Purchasing and Supply Chain Management*, 3rd edn., New York: McGraw-Hill Education.

2.4.E. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΕΙΣΑΓΩΓΗ ΣΤΙΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΕΣ ΕΦΟΔΙΑΣΤΙΚΗΣ ΑΛΥΣΙΔΑΣ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός του μαθήματος είναι να εισαγάγει τους καταρτιζόμενους στις βασικές λειτουργίες μιας εφοδιαστικής αλυσίδας με σκοπό την ευρύτερη κατανόηση των λειτουργιών της. Να γνωρίσουν, δηλαδή, τις βασικές έννοιες της εφοδιαστικής διαχείρισης, ώστε να μπορούν να ενταχθούν ομαλά στο περιβάλλον εργασίας διάφορων μερών της εφοδιαστικής αλυσίδας. Το μάθημα αποσκοπεί στην εξοικείωση των καταρτιζομένων με τις βασικές επιλογές που αφορούν τα κρίσιμα ζητήματα της εφοδιαστικής αλυσίδας, όπως η εξυπηρέτηση πελατών, η διαχείριση προμηθειών και αποθεμάτων και οι επιλογές αποθήκευσης, μεταφορών και δικτύων διανομής, καθώς και στο να έλθουν σε επαφή με τις σύγχρονες τάσεις και τεχνολογίες στη διοίκηση εφοδιαστικής αλυσίδας.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι θα είναι ικανοί να:

- Αναγνωρίζουν τη σημασία της κάθε λειτουργίας και την περιπλοκότητα του συνόλου των λειτουργιών, που είναι η αποθήκευση, η προμήθεια, η διαχείριση των αποθεμάτων, η μεταφορά και η διανομή.
- Σχεδιάζουν και εκτελούν τις κύριες και υποστηρικτικές λειτουργίες της Διοίκησης Εφοδιαστικής Αλυσίδας (ΔΕΑ).
- Επιλέγουν τον κατάλληλο τύπο λειτουργίας της ΔΕΑ λαμβάνοντας υπόψη τα χαρακτηριστικά του προϊόντος και τις απαιτήσεις που αυτά επιβάλλουν στη λειτουργία της ΔΕΑ.
- Εφαρμόζουν μια συστημική και ολιστική προσέγγιση στη λειτουργία της ΔΕΑ με τη θεώρηση των ισχυρών αλληλεξαρτήσεων ανάμεσα στις διαφορετικές συνιστώσες κόστους της ΔΕΑ.
- Εφαρμόζουν κατάλληλες μεθόδους και εργαλεία για τη βελτιστοποίηση του σχεδιασμού και της λειτουργίας της ΔΕΑ με κύρια έμφαση σε προβλήματα χωροθέτησης εγκαταστάσεων, καθώς και διαχείρισης αποθεμάτων και αποθήκευσης.

- **Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά**

- Διοίκηση Logistics
- Εφοδιαστική αλυσίδα

- Στρατηγική προμηθειών
- Στρατηγική αποθήκευσης

- Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες

Τίτλοι μαθησιακών υποενοτήτων	
1	Διοίκηση Logistics/Εφοδιαστική Αλυσίδα: Καθορισμός και έννοια των όρων
2	Λειτουργίες της εφοδιαστικής αλυσίδας: Προμήθεια, αποθήκευση, διαχείριση αποθεμάτων, διανομή, μεταφορά
3	Οι εφοδιαστικές αλυσίδες και η εξυπηρέτηση πελατών
4	Σύγχρονες τάσεις στη διοίκηση Logistics: Ανάθεση εργασιών Logistics σε τρίτους (3PL & 4PL), Διαδίκτυο και Logistics, νέες τεχνολογίες
5	Αναγνώριση κινδύνων στη λειτουργία εφοδιαστικών αλυσίδων και η επίδρασή τους στους καταναλωτές
6	Μελέτες περίπτωσης
Σύνολο: 6	

- Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 1, 2, 3

- Προτεινόμενες πηγές μελέτης

Κύριες

1. Βιδάλης, Μ. (2009). *Εφοδιαστική (Logistics): Μια ποσοτική προσέγγιση*, Αθήνα: Εκδόσεις Κλειδάριθμος.
2. Μαρινάκης, Ι. και Μυγδαλάς, Α. (2008). *Σχεδιασμός και βελτιστοποίηση της εφοδιαστικής αλυσίδας*, Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Σοφία.
3. Τσιφόρος, Ι. (2018). *Η ελληνική γεωργία σε εγχώριο, ευρωπαϊκό & διεθνές περιβάλλον*, Αθήνα: Gaia Επιχειρείν.

Συμπληρωματικές

1. Μπάτζιος, Χ. (επιμ.) (2008). *Καινοτόμες εφαρμογές της πληροφορικής στον αγροτικό τομέα και στο περιβάλλον: Τόμος ερευνητικών εργασιών 2*, Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Ζυγός.
2. Σιφινιώτης, Κ. Χ. (1997). *Logistics Management: Θεωρία και πράξη*, Αθήνα: Εκδόσεις Παπαζήση.
3. Chopra, S. and Meindl, P. (2015), *Supply chain management: Strategy, planning, and operation*, 6th Edition, Upper Saddle River, NJ: Prentice Hall.

2.4.ΣΤ. ΜΑΘΗΣΙΑΚΗ ΕΝΟΤΗΤΑ: ΣΥΜΠΕΡΙΦΟΡΑ ΚΑΤΑΝΑΛΩΤΗ

- **Περίληψη της μαθησιακής ενότητας**

Σκοπός του συγκεκριμένου μαθήματος είναι η εισαγωγή των καταρτιζομένων στις βασικές αρχές της συμπεριφοράς του καταναλωτή, καθώς ο καταναλωτής και η συμπεριφορά του παίζουν κρίσιμο ρόλο στη λειτουργία μιας επιχείρησης. Η κατανόηση της συμπεριφοράς του καταναλωτή ως έννοια, οι παράγοντες που την επηρεάζουν, καθώς και η αγοραστική συμπεριφορά που προκύπτει θα εφοδιάσουν τους καταρτιζόμενους με γνώσεις που θα είναι πρακτικής σημασίας στις επιχειρήσεις στις οποίες θα απασχοληθούν, ενώ έχουν εφαρμογή από τον σχεδιασμό ενός επιτυχημένου μείγματος μάρκετινγκ έως την καλύτερη εξυπηρέτηση πελατών.

- **Προσδοκώμενα μαθησιακά αποτελέσματα**

Όταν ολοκληρώσουν τη μαθησιακή ενότητα, οι εκπαιδευόμενοι θα είναι ικανοί να:

- Γνωρίζουν και να περιγράφουν την έννοια και τα συστατικά στοιχεία του ηλεκτρονικού εμπορίου και να διακρίνουν τα διάφορα είδη και τις λειτουργίες των συστημάτων αυτών.
- Αναπτύσσουν μια εμπειριστατωμένη εκτίμηση του θεωρητικού πλαισίου της συμπεριφοράς του καταναλωτή, περιλαμβάνοντας:
 - τους παράγοντες που επηρεάζουν την καταναλωτική συμπεριφορά,
 - τις επιδράσεις που δέχονται οι καταναλωτές από τον κοινωνικό τους περίγυρο,
 - τα στάδια της διαδικασίας λήψης αποφάσεων της καταναλωτικής συμπεριφοράς,
 - τη διαδικασία που ακολουθούν οι καταναλωτές προκειμένου να πάρουν μία αγοραστική απόφαση,
 - τη συλλογή και την επεξεργασία των πληροφοριών, καθώς και την αξιολόγηση των εναλλακτικών λύσεων για τη λήψη της απόφασης αγοράς από τον καταναλωτή,
 - την επιχειρηματική αγοραστική διαδικασία,
 - την έννοια της προσωπικότητας και του εαυτού και τη σύνδεσή τους με τη στρατηγική μάρκετινγκ,
 - την κοινωνική σκέψη και τη σύνδεσή της με την αγοραστική συμπεριφορά,
 - την προσέλκυση και διατήρηση καταναλωτών, προσφέροντας καταναλωτική αξία και καταναλωτική ικανοποίηση,
 - την πρόβλεψη της καταναλωτικής συμπεριφοράς από τις στάσεις,
 - τις θεωρητικές προσεγγίσεις στην πειθώ και τους τρόπους που επηρεάζουν την αλλαγή στάσεων και καταναλωτικής συμπεριφοράς,
 - τις επιδράσεις της ανάμειξης στην καταναλωτική συμπεριφορά,

- τις σύγχρονες τάσεις στην καταναλωτική συμπεριφορά (μεταμοντέρνος καταναλωτής, αποσπασματικότητα εναντίον τμηματοποίησης, εξατομικευμένα προϊόντα, συμμετοχική διαδικασία, ο καταναλωτής και η υπεράσπιση των δικαιωμάτων του, ο ηλεκτρονικός καταναλωτής, ο πράσινος καταναλωτής).

- Βασικές λέξεις – Έννοιες κλειδιά
 - Μετα-αγοραστική συμπεριφορά
 - Αγοραστική συμπεριφορά
 - Προστασία καταναλωτή
 - Σύγχρονος καταναλωτής
- Κατανομή σε μαθησιακές υποενότητες

Τίτλοι μαθησιακών υποενοτήτων	
1	Εισαγωγή στον κόσμο του καταναλωτή/Ορισμός συμπεριφοράς/Η συμπεριφορά του καταναλωτή και η σύνδεσή του με το μάρκετινγκ/Τμηματοποίηση και ο καταναλωτής/Τα χαρακτηριστικά του σύγχρονου καταναλωτή
2	Αξίες και παράγοντες που επηρεάζουν τη συμπεριφορά του καταναλωτή: ψυχολογικοί, κοινωνιολογικοί, ανθρωπολογικοί, οικονομικοί, φυσικοί, επικοινωνιακοί
3	Διαδικασία λήψης αγοραστικών αποφάσεων
4	Εξωτερικές και εσωτερικές επιδράσεις καταναλωτικής συμπεριφοράς
5	Τύποι αγοραστικής συμπεριφοράς
6	Τύποι λήψης αγοραστικών αποφάσεων: Εκτεταμένη-περιορισμένη-αυτόματη
7	Ανάμειξη καταναλωτή: Χαμηλή-μέση-υψηλή
8	Η προστασία του καταναλωτή/Καταναλωτές και οικονομική κρίση
9	Επικοινωνίες μάρκετινγκ και διαφήμιση
Σύνολο: 9	

- Αριθμός ωρών διδασκαλίας της μαθησιακής ενότητας ανά εβδομάδα (Θ, Ε, Σ): 1, 1, 2

- Προτεινόμενες πηγές μελέτης
Κύριες

1. Μπάλτας, Γ. και Παπασταθοπούλου, Π. (2013). *Συμπεριφορά καταναλωτή*, Αθήνα: Εκδόσεις Rosili.
2. Σιώμκος, Γ. (2011). *Συμπεριφορά καταναλωτή και στρατηγική μάρκετινγκ*, Αθήνα: Εκδόσεις Σταμούλη.
3. Solomon, M. R. (2016). *Συμπεριφορά καταναλωτή: Αγοράζοντας, έχοντας και ζώντας*, Θεσσαλονίκη: Εκδόσεις Τζιόλα.

Συμπληρωματικές

1. Haugtvedt, C. P., Herr, P. M. and Kardes, F. R. (eds) (2008). *Handbook of Consumer Psychology*, NY: Taylor and Francis.
2. Hoyer, W., D. and MacInnis, D. J. (2010). *Consumer Behavior*, 5th Edition, Mason, OH: South-Western.

3. Απαραίτητος και επιθυμητός εξοπλισμός & μέσα διδασκαλίας

3.1 Θεωρητική κατάρτιση

- Απαραίτητος εξοπλισμός και μέσα διδασκαλίας

Τα εποπτικά μέσα διδασκαλίας για τα θεωρητικά μαθήματα συνίστανται στα ακόλουθα:

- Πίνακας κινωπίας ή μαρκαδόρου
- Projector
- Πλήρες ηχητικό σύστημα
- Ηλεκτρονικός υπολογιστής desktop ή laptop

- Επιθυμητός εξοπλισμός και μέσα διδασκαλίας

- Βιντεοπροβολέας (Projector) (Τεχνολογία Προβολής: LCD/LED, Αντίθεση: 2000:1, Φωτεινότητα: 2500 Ansi Lumens)
- Κάμερα και λοιπός εξοπλισμός για τηλεδιάσκεψη ή σύνδεση με skype
- Διαδραστικός πίνακας

3.2 Εργαστήρια

- Απαραίτητος εξοπλισμός και μέσα διδασκαλίας

Εργαστήριο τυποποίησης, μεταποίησης, συσκευασίας, επεξεργασίας και συντήρησης, παραγωγής και μεταποίησης

- Μικροσκόπιο
- Ζυγοί
- Ξηραντήριο
- Υδατόλουτρο
- Φούρνος μικροκυμάτων
- Επιτραπέζιες εστίες ή γκαζάκια

- Ειδικά θερμόμετρα
- Άδειες και πλυμένες συσκευασίες τυποποιημένων τροφίμων
- Διάφορες συσκευασίες με τις ετικέτες τους

Εργαστήριο χημείας και τεχνολογίας, μικροβιολογίας και τοξικολογίας τροφίμων

- Μικροσκόπιο
- Ζυγός ακριβείας
- Ξηραντήριο
- Υδατόλουτρο
- Φούρνος μικροκυμάτων
- Επιτραπέζιες εστίες
- Θερμόμετρα
- Ογκομετρικές φιάλες
- Δοκιμαστικοί σωλήνες
- Διηθητικό χαρτί
- Αποστείρωση
- Επωαστικοί κλίβανοι
- Stomacher
- Βαμβακοφόροι στυλεοί
- Θρεπτικά και εκλεκτικά υποστρώματα
- Πεχάμετρο
- Ογκομετρικοί κύλινδροι
- Αυτόματες πιπέτες
- Κρίκοι εμβολιασμού
- Σύστημα πλυσίματος και αποστείρωσης υλικών και μικροσυσκευών
- Συστήματα συντήρησης θρεπτικών υλικών, αντιδραστηρίων και μικροοργανισμών, όπως ψυγεία, καταψύκτες
- Συστήματα ανάπτυξης μικροοργανισμών, όπως επωαστήρες
- Συστήματα δημιουργίας ασηπτικών συνθηκών εργασίας, όπως ειδικές εστίες εργασίας, θάλαμος νηματικής ροής
- Συστήματα θέρμανσης και καύσης, όπως λύχνος Bunsen

Εργαστήριο βιοτεχνολογίας τροφίμων

- Εργαστηριακός εξοπλισμός για την παρασκευή θρεπτικών υποστρωμάτων και καλλιέργεια μικροοργανισμών
- Εργαστηριακός εξοπλισμός για τη διεξαγωγή εργασιών μικροπολλαπλασιασμού
- Εργαστηριακός εξοπλισμός για πραγματοποίηση ελεγχόμενων διασταυρώσεων σε φυτικά είδη (τεχνητή επικονίαση)

4. Εκπαιδευτική μεθοδολογία

Στο πλαίσιο των εκπαιδευτικών συναντήσεων, αξιοποιείται η συμμετοχική ή/και βιωματική διδασκαλία. Έχοντας ως σημείο εκκίνησης τις βασικές αρχές εκπαίδευσης ενηλίκων αλλά και τη σύνδεση της αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης με το πραγματικό περιβάλλον εργασίας, η εκπαίδευση έχει ένα διπλό σημείο αναφοράς: την ενεργή ανταπόκριση στις μαθησιακές ανάγκες της συγκεκριμένης κάθε φορά ομάδας εκπαιδευομένων, με άξονα προσανατολισμού τις ανάγκες που προκύπτουν στο περιβάλλον εργασίας της συγκεκριμένης ειδικότητας.

Ο εκπαιδευτής οργανώνει και καθοδηγεί την εκπαιδευτική πράξη, επιλύει τυχόν ανακύπτοντα προβλήματα, υποστηρίζει, ανατροφοδοτεί και ενδυναμώνει τους εκπαιδευόμενους. Διευκολύνει και ενισχύει τη διαδικασία μάθησης, σε ομαδικό και σε ατομικό επίπεδο. Είναι ο διαμεσολαβητής ο οποίος συνδέει τους καταρτιζόμενους με τον κόσμο της εργασίας.

Η συμμετοχική και βιωματική εκπαίδευση διαμορφώνει ένα δημιουργικό περιβάλλον μάθησης και ενισχύει την αλληλεπίδραση εκπαιδευτή και εκπαιδευομένων. Προσφέρει τη δυνατότητα να γίνουν αντιληπτές αλλά και να αξιοποιηθούν στην εκπαιδευτική διαδικασία οι ανάγκες, οι ιδιαιτερότητες, οι δυνατότητες, οι γνώσεις, οι δεξιότητες και οι εμπειρίες της συγκεκριμένης ομάδας των καταρτιζόμενων. Προσφέρει τη δυνατότητα να γίνουν πρακτικές και ρεαλιστικές συνδέσεις με το πραγματικό περιβάλλον εργασίας της συγκεκριμένης ειδικότητας.

Το αλληλεπιδραστικό περιβάλλον μάθησης υποστηρίζει η χρήση σύντομων εμπλουτισμένων εισηγήσεων και η συχνή εφαρμογή συμμετοχικών εκπαιδευτικών τεχνικών και μέσων. Ενδεικτικά αναφέρουμε ότι η ενίσχυση της συμμετοχής των καταρτιζόμενων υποβοηθείται ενεργά με την αξιοποίηση απλών τεχνικών, όπως ο καταιγισμός ιδεών, οι ερωτήσεις-απαντήσεις ή η συζήτηση, οι ατομικές ή/και ομαδικές ασκήσεις εφαρμογής ή επίλυσης προβλήματος, η προσομοίωση, η εργασία σε ομάδες, οι μελέτες περίπτωσης. Οι εκπαιδευτικές δραστηριότητες που αξιοποιούν τις παραπάνω ή ανάλογες εκπαιδευτικές τεχνικές αντλούν τα θέματά τους από τη θεματολογία της κάθε μαθησιακής ενότητας και τα σχετικά ζητήματα που συνδέονται με το πραγματικό περιβάλλον εργασίας.

Η εκπαίδευση σε συγκεκριμένες –ατομικές ή/και ομαδικές– δραστηριότητες μέσα στην τάξη και στα εργαστήρια προετοιμάζει τους καταρτιζόμενους για τη συμμετοχή τους στην πρακτική άσκηση/μαθητεία. Η σταδιακή εξειδίκευση της γνώσης, η ανάπτυξη συγκεκριμένων δεξιοτήτων/ικανοτήτων, καθώς και η καλλιέργεια κατάλληλων στάσεων και συμπεριφορών σε ζητήματα που αφορούν την απασχόληση στην ειδικότητα προετοιμάζουν τη συγκεκριμένη κάθε φορά ομάδα εκπαιδευομένων για τα επόμενα βήματα. Το πρόγραμμα κατάρτισης συνδυάζει την απόκτηση θεωρητικών γνώσεων με την ανάπτυξη αναγκαίων πρακτικών δεξιοτήτων για την αποτελεσματική άσκηση του επαγγέλματος.

Σε ανάλογη κατεύθυνση, στο πλαίσιο της πρακτικής εφαρμογής της ειδικότητας δίνεται και η δυνατότητα ανάπτυξης διαθεματικών προγραμμάτων/σχεδίων δραστηριοτήτων («project»), με σύγχρονη εφαρμογή διαφορετικών μαθησιακών εννοιών και θεματικών. Οι συγκεκριμένες δραστηριότητες μπορούν να αναπτύσσονται σε μεγαλύτερη ή μικρότερη χρονική έκταση και να

συμπεριλαμβάνουν, ενδεικτικά, επισκέψεις σε χώρους εργασίας και εγκαταστάσεις παραγωγής, συναντήσεις με έμπειρους επαγγελματίες της ειδικότητας ή ειδικούς του συγκεκριμένου παραγωγικού τομέα και κλάδου, υλοποίηση ομαδικών εργασιών με συνδυασμό διαφορετικών μαθησιακών ενοτήτων και υπό την καθοδήγηση ομάδας εκπαιδευτών ή ακόμη και δημιουργία ομάδων εκπαιδευομένων με στόχο την αμοιβαία άσκηση, μελέτη και αλληλοδιδασκαλία. Όλες οι παραπάνω δραστηριότητες μπορούν να αξιοποιηθούν και αυτόνομα – ανεξάρτητα δηλαδή από την υλοποίηση ενός συνολικότερου project.

5. Οδηγίες για τις εξετάσεις

Οι εξετάσεις αξιολογούν τις γνώσεις, τις δεξιότητες και τις ικανότητες που απέκτησαν οι καταρτιζόμενοι ανά μαθησιακή ενότητα (μάθημα), κατά τη διάρκεια κάθε εξαμήνου κατάρτισης και στο τέλος αυτού. Διεξάγονται σύμφωνα με τα οριζόμενα στα άρθρα 18-21 του Κανονισμού Λειτουργίας των ΙΕΚ (ΦΕΚ 1807/2.7.2014) και με βάση τον Οδηγό Κατάρτισης της ειδικότητας. Σε κάθε περίπτωση, περιλαμβάνουν:

1. την εξέταση προόδου,
2. την τελική εξέταση ή/και
3. την αξιολόγηση συμμετοχής σε εργασίες ομαδικές και ατομικές, οι οποίες δύνανται να αντικαθιστούν εξέταση έως και το 40% του πλήθους των συνολικών μαθημάτων εκάστου εξαμήνου.

Ειδικότερα, οι προαναφερθείσες τρεις (3) μορφές εξετάσεων αναλύονται αμέσως παρακάτω.

5.1 Εξετάσεις προόδου

- Σε όλα τα μαθήματα κάθε εξαμήνου κατάρτισης πραγματοποιείται τουλάχιστον μια εξέταση προόδου ανά μάθημα, προ της συμπλήρωσης του 70% των ωρών κατάρτισης του εξαμήνου, με εξεταζόμενα θέματα που ορίζονται από τον εκπαιδευτή και βαθμολογούνται από αυτόν.
- Η συμμετοχή στην εξέταση προόδου είναι υποχρεωτική για όλους τους καταρτιζόμενους. Σε περίπτωση απουσίας καταρτιζομένου από εξέταση προόδου για αποδεικνυόμενους λόγους ανωτέρας βίας ή σοβαρής ασθένειας, η διοίκηση του ΙΕΚ αποφασίζει για την εξέταση του καταρτιζομένου κατά τη διάρκεια επόμενης διδασκαλίας ή σε χρόνο και τόπο που ορίζεται για τον σκοπό αυτόν σε συνεργασία με τον εκπαιδευτή.
- Οι καταρτιζόμενοι λαμβάνουν γνώση της βαθμολογίας τους με ευθύνη της διοίκησης του ΙΕΚ, η οποία μεριμνά και για τη διαχείριση ενδεχόμενων διαφωνιών.

5.2 Τελικές εξετάσεις

- Στο τέλος κάθε εξαμήνου πραγματοποιούνται οι τελικές εξετάσεις κάθε μαθήματος.
- Ο τρόπος διεξαγωγής τους για κάθε μάθημα καθορίζεται από τον Οδηγό Κατάρτισης.

- Τα θέματα των τελικών εξετάσεων ορίζονται από τον εκπαιδευτή και βαθμολογούνται από αυτόν.
- Η διάρκεια κάθε τελικής εξέτασης είναι δύο (2) ώρες εκτός από τα εργαστήρια ή αν άλλως ορίζεται στον Οδηγό Κατάρτισης.
- Καταρτιζόμενος που απουσιάζει από τελική εξέταση μαθήματος για λόγους ανωτέρας βίας ή σοβαρής ασθένειας που αποδεικνύεται από αρμόδιο δημόσιο φορέα μπορεί μετά την υποβολή σχετικών δικαιολογητικών και απόφαση της διοίκησης του ΙΕΚ να εξεταστεί την τρέχουσα εξεταστική περίοδο, σύμφωνα με τα οριζόμενα στον Κανονισμό Λειτουργίας των ΙΕΚ.

5.3 Αξιολόγηση της συμμετοχής σε εργασίες ομαδικές και ατομικές

- Τα θέματα των εργασιών ορίζονται από τον εκπαιδευτή.
- Οι εργασίες δύναται να είναι ατομικές ή ομαδικές.
- Οδηγίες για τη θεματολογία των εργασιών δίνονται στον Οδηγό Κατάρτισης του μαθήματος ή/και από τον εκπαιδευτή.

6. Οδηγίες για τις εξετάσεις πιστοποίησης

Οι απόφοιτοι των ΙΕΚ που ολοκλήρωσαν με επιτυχία την κατάρτισή τους και απέκτησαν τη «Βεβαίωση Επαγγελματικής Κατάρτισης» συμμετέχουν στις εξετάσεις πιστοποίησης αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης που διενεργεί ο ΕΟΠΠΕΠ σύμφωνα με τις διατάξεις της αριθμ. 2944/2014 ΚΥΑ «Σύστημα Πιστοποίησης Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης των αποφοίτων των Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΙΕΚ)» (ΦΕΚ Β' 1098/2014), όπως εκάστοτε ισχύει, η οποία εκδόθηκε κατ' εξουσιοδότηση του άρθρου 25 του Ν. 4186/2013.

Η Πιστοποίηση της Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης των αποφοίτων ΙΕΚ πραγματοποιείται με εξετάσεις σε θεωρητικό και πρακτικό μέρος, που διεξάγονται σε εθνικό επίπεδο. Τα θέματα εξετάσεων επιλέγονται από τα εκάστοτε ισχύοντα Θέματα Εξετάσεων Πιστοποίησης Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης (Κατάλογος Ερωτήσεων) κάθε ειδικότητας, τα οποία βασίζονται στον εκάστοτε ισχύοντα οδηγό σπουδών και καλύπτουν όλα τα γνωστικά αντικείμενά της.

Κατά τη δοκιμασία του θεωρητικού μέρους οι εξεταζόμενοι αξιολογούνται αν κατέχουν και είναι ικανοί να χρησιμοποιούν, σε συγκεκριμένες επαγγελματικές εφαρμογές, τις θεωρητικές γνώσεις που απαιτούνται για την άσκηση του επαγγέλματος. Οι εξεταζόμενοι καλούνται να απαντήσουν σε αριθμό ερωτήσεων που αναφέρονται στο θεωρητικό μέρος του γνωστικού αντικείμενου κάθε ειδικότητας και αποτελούν μέρος του συνόλου των ερωτήσεων που υπάρχουν στα εκάστοτε ισχύοντα Θέματα Εξετάσεων Πιστοποίησης Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης κάθε ειδικότητας.

Κατά τη δοκιμασία του πρακτικού μέρους αξιολογούνται οι επαγγελματικές ικανότητες και δεξιότητες του εξεταζόμενου. Οι υποψήφιοι εξετάζονται σε θέματα που επιλέγονται από τους εξεταστές από κατάλογο στοχοθεσίας πρακτικών ικανοτήτων και δεξιοτήτων, που περιλαμβάνονται στα εκάστοτε ισχύοντα Θέματα Εξετάσεων Πιστοποίησης Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης της εξεταζόμενης

ειδικότητας. Η εξέταση των υποψηφίων γίνεται σε εργαστηριακούς ή εργασιακούς χώρους ανάλογα με τις απαιτήσεις της εκάστοτε εξεταζόμενης ειδικότητας.

Δικαίωμα απόκτησης διπλώματος Επαγγελματικής Ειδικότητας Εκπαίδευσης και Κατάρτισης επιπέδου 5 του Εθνικού Πλαισίου Προσόντων, στην ειδικότητά τους, δικαιούνται όποιοι ολοκλήρωσαν επιτυχώς και τα δύο μέρη των εξετάσεων.

Οι εξεταζόμενοι που απέτυχαν μπορούν να συμμετέχουν εκ νέου στις Εξετάσεις Πιστοποίησης Αρχικής Επαγγελματικής Κατάρτισης χωρίς περιορισμό, οποτεδήποτε αυτές διεξάγονται σύμφωνα με τα οριζόμενα στην αριθμ. 2944/2014 ΚΥΑ (ΦΕΚ Β' 1098/2014), η οποία ρυθμίζει όλα τα θέματα για την πιστοποίηση αποφοίτων ΙΕΚ.

7. Υγεία και ασφάλεια κατά τη διάρκεια της κατάρτισης

Για την προστασία των καταρτιζομένων, τόσο στο πλαίσιο της αίθουσας διδασκαλίας και των εργαστηριακών χώρων στο ΙΕΚ όσο και στο πλαίσιο των επιχειρήσεων για την υλοποίηση της πρακτικής άσκησης/μαθητείας, τηρούνται όλες οι προβλεπόμενες διατάξεις για τους κανόνες υγιεινής και ασφάλειας στην ειδικότητα και το επάγγελμα αλλά και ευρύτερα όπως προβλέπονται ιδίως από:

- Τον κώδικα νόμων για την υγεία και την ασφάλεια των εργαζομένων (βλ. Ν. 3850/2010) όπως ισχύει.
- Τις διατάξεις του κτιριοδομικού κανονισμού (βλ. 3046/304/89-ΦΕΚ 59/Δ/3-02-89) όπως ισχύει.
- Τον κανονισμό λειτουργίας των εργαστηριακών κέντρων (ΦΕΚ 1318 Β'/2015).
- Το αρ. 2 της υπ' αριθμ. 139931/Κ1 ΚΥΑ «Πρακτική Άσκηση ή Μαθητεία καταρτιζομένων ΙΕΚ» (ΦΕΚ 1953 Β'/2015).
- Το υπ' αριθμ. /Κ1/146931/18/09/2015 έγγραφο των ΓΓΔΒΜΝΓ με θέμα «Πρακτική άσκηση καταρτιζομένων Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΙΕΚ)».
- Την παρ. 8 του αρ. 17 του Ν. 4186/2013 «Αναδιάρθρωση της Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης και λοιπές διατάξεις» (ΦΕΚ 193 Α') όπως ισχύει.

Παρακάτω παρατίθενται οι βασικοί κανόνες υγιεινής και ασφάλειας, καθώς και ο σχετικός απαραίτητος εξοπλισμός για τις συνθήκες άσκησης της ειδικότητας:

7.1 Βασικοί κανόνες υγιεινής και ασφάλειας

Ασφάλεια χώρων και εγκαταστάσεων

- Όλοι οι εργαστηριακοί χώροι να έχουν όλες τις προδιαγραφές που εξασφαλίζουν την ασφάλεια και την υγεία των καταρτιζομένων και του εκπαιδευτικού προσωπικού. Αυτές αφορούν τα απαραίτητα μέτρα και μέσα προστασίας για την υλοποίηση των εργαστηριακών ασκήσεων, τα συστήματα πυρόσβεσης και την πρόνοια για την παροχή πρώτων βοηθειών σε περίπτωση ατυχήματος.

- Στα κτίρια των αιθουσών διδασκαλίας, καθώς και των εργαστηρίων, να έχει καταρτιστεί σχέδιο διαφυγής και διάσωσης από τους χώρους σε περίπτωση κινδύνου. Το σχέδιο διαφυγής και διάσωσης να αναρτάται σε κατάλληλες θέσεις και να δοκιμάζεται τακτικά, με ασκήσεις ή άλλον πρόσφορο τρόπο. Οι οδοί διάσωσης να επισημαίνονται κατάλληλα και να οδηγούν σε ελεύθερο ή ασφαλή χώρο από τον συντομότερο δυνατό δρόμο.
- Σε όλους τους ελκυστήρες να υπάρχει κουτί πρώτων βοηθειών και ένας πυροσβεστήρας ξηρής σκόνης. Ταυτόχρονα, όλοι οι ελκυστήρες να υποβάλλονται σε κατάλληλο έλεγχο και συντήρηση.

Εργαστήρια υπαίθρου

- Οι εκπαιδευτές να διασφαλίζουν ότι λαμβάνονται στους χώρους διδασκαλίας όλα τα αναγκαία προληπτικά και προστατευτικά μέτρα. Αυτά περιλαμβάνουν τη χρήση κατάλληλων μέσων ατομικής προστασίας (στολές, γάντια, υποδήματα, προστατευτικά γυαλιά, αναπνευστικές συσκευές), ανάλογα με το είδος των κινδύνων.

Ασφαλής χρήση χημικών ουσιών

- Πρέπει πάντοτε να ακολουθούνται πιστά οι οδηγίες χρήσης των διάφορων χημικών ουσιών όπως αυτές περιγράφονται στις ετικέτες των διάφορων χημικών σκευασμάτων και στα δελτία δεδομένων ασφάλειας. Σε κλειστούς περιορισμένους χώρους όπου αποθηκεύονται διάφορα γεωργικά προϊόντα πρέπει να υπάρχει καλός εξαερισμός.
- Αν κάποια χημική ουσία έρθει σε επαφή με τα μάτια ή το δέρμα μας, ρίχνουμε άφθονο νερό και στη συνέχεια ζητάμε τη βοήθεια του ειδικού-επόπτη-εκπαιδευτή. Φοράμε την ποδιά εργαστηρίου και προστατευτικά γυαλιά, όπου απαιτείται.

Μυοσκελετική ασφάλεια

- Για την άρση και μεταφορά φορτίων, οι καταρτιζόμενοι εκπαιδεύονται:
 - Να κρατάνε ίσιο τον κορμό τους και να λυγίζουν τα γόνατα.
 - Να μεταφέρουν το βάρος τους στα κάτω άκρα.
 - Να φέρουν το φορτίο όσο το δυνατόν πλησιέστερα στον κορμό τους.
 - Να κατανέμουν ισομερώς το φορτίο στους βραχίονες.
 - Να προστατεύουν τα χέρια τους με γάντια, εάν η υφή του φορτίου είναι τραχιά.
 - Να ωθούν, εάν είναι δυνατόν, ή να έλκουν το φορτίο, αντί να το σηκώνουν.
 - Να κάνουν σύντομα διαλείμματα.
 - Να αντιλαμβάνονται ότι φορτία που βρίσκονται μεταξύ του αγκώνα και του ώμου ανυψώνονται ευκολότερα.

- Να αντιλαμβάνονται ότι τα φορτία με λαβές ανυψώνονται κατά κανόνα ευκολότερα.
- Να αντιλαμβάνονται ότι για βαρύτερα φορτία πρέπει να ζητάνε τη βοήθεια των εκπαιδευτών ώστε να κατανέμεται το βάρος.

Προστασία δέρματος

- Μέσω του δέρματος απορροφώνται οι μεγαλύτερες ποσότητες χημικών ουσιών. Η διαδερμική απορρόφηση (απορρόφηση από το δέρμα) είναι ο πιο συχνός τρόπος έκθεσης. Η ταχύτητα της διαδερμικής απορρόφησης (μπράτσα, χέρια, πρόσωπο και πόδια ακάλυπτα) είναι πολύ μεγάλη, ανάλογα με το προϊόν, ενώ η υψηλή θερμοκρασία και ο ιδρώτας αυξάνουν την ταχύτητα διαδερμικής απορρόφησης.
- Οι καταρτιζόμενοι οφείλουν να ανοίγουν πάντα προσεκτικά τις συσκευασίες των προϊόντων, για να αποφεύγονται οι διαρροές. Πρέπει να τις κρατούν μακριά από το σώμα, για να μειώνεται η πιθανότητα πιτσιλίσματος. Αφού τελειώσουν τη μέτρηση της ποσότητας του προϊόντος που θα χρησιμοποιήσουν, κλείνουν αμέσως τις συσκευασίες για την αποφυγή διαρροής. Τοποθετούν τις συσκευασίες προσεκτικά για να μη χυθεί το περιεχόμενό τους.

Προστασία από ατμούς, σκόνες και νέφη

- Κατά τη χρήση ορισμένων χημικών παρασκευασμάτων απαιτείται η χρήση μάσκας.
- Χρησιμοποιούνται οι μάσκες προσώπου με φίλτρο A2P3 για οργανικούς ατμούς και ψεκαστικό νέφος και με φίλτρο P2 ή P3 για σκόνες και ψεκαστικό νέφος. Άλλος τύπος φίλτρου δεν παρέχει αρκετή προστασία. Επαληθεύουμε την ημερομηνία λήξης των φίλτρων. Αν τα φίλτρα ή οι μάσκες έχουν φθαρεί, αντικαθίστανται. Συγκεκριμένα, οι μάσκες αντικαθίστανται:
 - Αν αντιληφθούμε την παραμικρή οσμή, γεύση ή άλλη ενόχληση.
 - Αν αισθανθούμε δυσκολία στην αναπνοή.
 - Αν δεν εφαρμόζουν καλά στο πρόσωπο.

Μέτρα προστασίας από πανδημία

- Καταρτιζόμενοι και εκπαιδευτές μπορούν να εργαστούν στην ύπαιθρο, σεβόμενοι τον τόπο και κρατώντας τις σωστές αποστάσεις.
- Είναι πολύ σημαντικό να λαμβάνεται σχολαστική προσωπική υγιεινή (συχνό πλύσιμο χεριών), σωστή απολύμανση του εξοπλισμού των εργαστηρίων και άψογη χρήση του προσωπικού προστατευτικού εξοπλισμού.
- Οι καταρτιζόμενοι ενημερώνονται για τους κανόνες που πρέπει να ακολουθούν, καθώς και για τα αναγκαία πρωτόκολλα ασφαλείας στα

εργαστήρια και στις μετακινήσεις τους, έτσι ώστε να αποφευχθεί η συμφόρηση.

- Σε περίπτωση που πολλά άτομα χρησιμοποιούν ένα εργαστηριακό όργανο ή συσκευή, θα πρέπει να λαμβάνονται τα απαραίτητα μέτρα ασφαλείας, όπως η χρήση μάσκας και η χρήση γαντιών.

Ασφάλεια στο εργαστήριο βιοτεχνολογίας

- Η εργασία με ασφάλεια είναι κανόνας अपαράβατος για οποιοδήποτε εργαστήριο, φυσικά και για το εκπαιδευτικό προσωπικό. Απαιτείται υπευθυνότητα από οποιονδήποτε εργάζεται στον εργαστηριακό χώρο. Οι κίνδυνοι που παραμονεύουν έχουν σχέση με τα όργανα που χρησιμοποιούμε για θέρμανση (π.χ. γκαζάκια), το ηλεκτρικό ρεύμα, τις χημικές ουσίες (αντιδραστήρια) και τα βιολογικά υλικά (παρασκευάσματα, καλλιέργειες μικροοργανισμών κ.ά.). Για την εργασία με ασφάλεια στον χώρο του εργαστηρίου, οι καταρτιζόμενοι πρέπει:
 1. Να βρίσκονται σε αυτόν μόνο παρουσία του υπεύθυνου εκπαιδευτή.
 2. Να χρησιμοποιούν μόνο όσα αντιδραστήρια έχουν ετικέτα στην συσκευασία τους, να μην τα δοκιμάζουν με τη γλώσσα και να μην τα μυρίζουν.
 3. Να κάνουν πάντα με τη βοήθεια πλαστικού αναρροφητήρα (πουάρ) την αναρρόφηση με οποιονδήποτε τύπο πιπέτας (σιφωνίου).
 4. Να καλύπτουν με επίδεσμο οποιαδήποτε πληγή μπορεί να υπάρχει στο δέρμα τους, πριν ξεκινήσουν την εργασία τους στο εργαστήριο.
 5. Να φοράνε καθαρή μπλούζα εργαστηρίου, να είναι καθαρά τα χέρια τους και, αν χρειάζεται, να δένουν πίσω τα μαλλιά.
 6. Στο τέλος της άσκησης πρέπει να πλένουν προσεκτικά (με νερό και σαπούνι) τα σκεύη που χρησιμοποίησαν και να τα στεγνώνουν, ώστε να είναι έτοιμα για την επόμενη άσκηση.
 7. Να σβήνουν το γκαζάκι και να αποσυνδέουν όργανα και συσκευές που χρησιμοποιήθηκαν.
 8. Πριν από την αποχώρηση από το εργαστήριο, να βεβαιωθούν ότι αφήνουν τον χώρο καθαρό και ό,τι χρησιμοποίησαν το τοποθέτησαν στη σωστή του θέση.

Γενικοί κανόνες για την ασφάλεια στα εργαστήρια

- Οι καταρτιζόμενοι οφείλουν να έρχονται στο εργαστήριο προετοιμασμένοι για την εργαστηριακή άσκηση. Να μελετούν προσεκτικά κάθε πείραμα. Έτσι, εξοικονομείται χρόνος και αποφεύγονται λάθη και ατυχήματα. Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δίνεται στις επισημάνσεις κινδύνων που συνοδεύουν ορισμένα πειράματα.
- Οι καταρτιζόμενοι δεν πρέπει να πραγματοποιούν στο εργαστήριο πειράματα που δεν περιλαμβάνονται στον εργαστηριακό οδηγό και δεν τους έχουν υποδειχθεί από τον εκπαιδευτή.
- Δεν πρέπει να γίνεται χρήση οργάνων ή συσκευών χωρίς να έχει προηγηθεί πληροφόρηση από τον εκπαιδευτή, για τον σωστό και ασφαλή χειρισμό τους.

- Στο εργαστήριο εργαζόμαστε ήσυχα, προσεκτικά και με σοβαρότητα. Το εργαστήριο είναι χώρος υπεύθυνης εργασίας.
- Οι καταρτιζόμενοι οφείλουν να ενημερώνουν αμέσως τον εκπαιδευτή για κάθε περίπτωση ατυχήματος ή τραυματισμού.
- Απαγορεύεται η μεταφορά οργάνων, συσκευών ή υλικών έξω από το εργαστήριο χωρίς την άδεια του εκπαιδευτή.
- Ο χώρος του εργαστηρίου πρέπει να διατηρείται καθαρός και τα διάφορα όργανα, οι συσκευές και τα υλικά να είναι τακτοποιημένα.

7.2 Βασικός εξοπλισμός

Για την εργασία-εκπαίδευση στο εργαστήριο οι καταρτιζόμενοι θα πρέπει να φέρουν όλα τα απαραίτητα μέτρα προστασίας, ήτοι:

1. Γάντια νιτριλίου μίας χρήσης
2. Μάσκες μίας χρήσης
3. Ειδικές μάσκες με φίλτρο A2P3 για οργανικούς ατμούς και ψεκαστικό νέφος και με φίλτρο P2 ή P3 για σκόνες και ψεκαστικό νέφος.
4. Ατομικές μπλούζες εργαστηρίου
5. Πυροσβεστήρες
6. Προδιαγραφές υλικών
7. Εξαερισμός
8. Απαγωγός χημείου
9. Πλαστικοί αναρροφητήρες (πουάρ)
10. Πιπέτες (σιφώνια)

8. Προσόντα εκπαιδευτών

Οι εκπαιδευτές των προγραμμάτων σπουδών των Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης διαθέτουν την αναγκαία επιστημονική συγκρότηση και επαγγελματική εμπειρία που απαιτείται για τη διδασκαλία κάθε εκπαιδευτικής ενότητας. Τα ελάχιστα απαιτούμενα προσόντα των εκπαιδευτών/τριών ανά μαθησιακή ενότητα είναι τα παρακάτω:

Τίτλος μαθησιακής ενότητας: Αρχές διοίκησης επιχειρήσεων

Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων:
Πτυχιούχος Οικονομολόγος ΑΕΙ, ΤΕΙ

Τίτλος μαθησιακής ενότητας: Αγροτική οικονομία

Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων:
Πτυχιούχος Γεωπόνος ΑΕΙ ή Πτυχιούχος ΤΕΙ Τμήματος Αγροτικής Ανάπτυξης και Διοίκησης Αγροτικών Επιχειρήσεων ή Διοίκησης Γεωργικών Εκμεταλλεύσεων ή Πτυχιούχος Οικονομολόγος ΑΕΙ, ΤΕΙ

Τίτλος μαθησιακής ενότητας: Χημεία και τεχνολογία τροφίμων

Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων:
Πτυχιούχος Γεωπόνος ΑΕΙ ή Πτυχιούχος Χημικός ή Πτυχιούχος ΤΕΙ Τμήματος
Τεχνολογίας Τροφίμων

Τίτλος μαθησιακής ενότητας: Αρχές ποιοτικού ελέγχου τροφίμων

Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων:
Πτυχιούχος Γεωπόνος ΑΕΙ ή Πτυχιούχος Χημικός ή Πτυχιούχος ΤΕΙ Τμήματος
Τεχνολογίας Τροφίμων ή Πτυχιούχος ΤΕΙ Τμήματος Εμπορίας και Ποιοτικού Ελέγχου
Αγροτικών Προϊόντων

Τίτλος μαθησιακής ενότητας: Μικροβιολογία τροφίμων

Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων:
Πτυχιούχος Γεωπόνος ΑΕΙ ή Πτυχιούχος ΤΕΙ Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων

Τίτλος μαθησιακής ενότητας: Επιχειρηματική καινοτομία και ανταγωνιστικότητα

Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων:
Πτυχιούχος Διοίκησης Επιχειρήσεων ΑΕΙ, ΤΕΙ

Τίτλος μαθησιακής ενότητας: Πρακτική εφαρμογή στην ειδικότητα

Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων:
Πτυχιούχος Γεωπόνος ΑΕΙ, ΤΕΙ Διοίκησης Επιχειρήσεων και μάρκετινγκ

Τίτλος μαθησιακής ενότητας: Συστήματα διαχείρισης ποιότητας

Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων:
Πτυχιούχος Χημικός ή Χημικός Μηχανικός ή Μηχανικός Περιβάλλοντος ή Γεωπόνος
ΑΕΙ ή ΤΕΙ Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων ή Πτυχιούχος ΤΕΙ Τμήματος Εμπορίας και
Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών Προϊόντων

Τίτλος μαθησιακής ενότητας: Συστήματα διαχείρισης ασφάλειας τροφίμων

Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων:
Πτυχιούχος Χημικός ή Χημικός Μηχανικός ή Μηχανικός Περιβάλλοντος ή Γεωπόνος
ΑΕΙ ή ΤΕΙ Τμήματος Τεχνολογίας Τροφίμων ή Πτυχιούχος ΤΕΙ Τμήματος Εμπορίας και
Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών Προϊόντων

Τίτλος μαθησιακής ενότητας: Διοίκηση παραγωγής

Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων:
Πτυχιούχος Διοίκησης Επιχειρήσεων ΑΕΙ, ΤΕΙ

Τίτλος μαθησιακής ενότητας: Μέθοδοι επεξεργασίας και συντήρησης αγροτικών προϊόντων

Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων:
Πτυχιούχος Γεωπόνος ΑΕΙ ή Πτυχιούχος ΤΕΙ ειδικότητας Τεχνολογίας Τροφίμων

Τίτλος μαθησιακής ενότητας: Τοξικολογία τροφίμων

Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων:
Πτυχιούχος Γεωπόνος ΑΕΙ, Πτυχιούχος ΤΕΙ ειδικότητας Τεχνολογίας Τροφίμων ή Πτυχιούχος Χημικός

Τίτλος μαθησιακής ενότητας: Συνεργατισμός και συνεταιριστική επιχειρηματικότητα

Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων:
Πτυχιούχος Γεωπόνος ΑΕΙ ή Πτυχιούχος ΤΕΙ Τμήματος Αγροτικής Ανάπτυξης και Διοίκησης Αγροτικών Επιχειρήσεων ή Διοίκησης Γεωργικών Εκμεταλλεύσεων ή Πτυχιούχος Οικονομολόγος ΑΕΙ, ΤΕΙ

Τίτλος μαθησιακής ενότητας: Οργάνωση και διοίκηση πωλήσεων

Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων:
Πτυχιούχος Οικονομολόγος ή Διοίκησης Επιχειρήσεων ΑΕΙ, ΤΕΙ ή Διοίκησης Αγροτικών Επιχειρήσεων ΤΕΙ

Τίτλος μαθησιακής ενότητας: Μάρκετινγκ αγροτικών προϊόντων

Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων:
Πτυχιούχος Οικονομολόγος ή Διοίκησης Επιχειρήσεων ή Μάρκετινγκ και Επικοινωνίας ΑΕΙ, ΤΕΙ

Τίτλος μαθησιακής ενότητας: Κοστολόγηση και λογιστική κόστους αγροτικών προϊόντων

Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων:
Πτυχιούχος Οικονομολόγος ή Διοίκησης Επιχειρήσεων ή Λογιστικής ΑΕΙ, ΤΕΙ

Τίτλος μαθησιακής ενότητας: Διεθνές εξαγωγικό εμπόριο και μάρκετινγκ

Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων:
Πτυχιούχος Οικονομολόγος ή Διοίκησης Επιχειρήσεων ή Μάρκετινγκ και Επικοινωνίας ΑΕΙ, ΤΕΙ

Τίτλος μαθησιακής ενότητας: Ηλεκτρονικό εμπόριο

Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων:
Πτυχιούχος Τμήματος Πληροφορικής ή Εφαρμοσμένης Πληροφορικής ή Μάρκετινγκ και Επικοινωνίας ΑΕΙ, ΤΕΙ

Τίτλος μαθησιακής ενότητας: Προώθηση πωλήσεων – Διαφήμιση

Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων:
Πτυχιούχος Διοίκησης Επιχειρήσεων ή Μάρκετινγκ και επικοινωνίας ΑΕΙ, ΤΕΙ

Πτυχιούχος Γεωπόνος ΑΕΙ Πτυχιούχος Τεχνολόγος Τροφίμων ΤΕΙ

Τίτλος μαθησιακής ενότητας: Τυποποίηση και συσκευασία αγροτικών προϊόντων

Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων:
Πτυχιούχος Γεωπόνος ΑΕΙ ή Πτυχιούχος ΤΕΙ ειδικότητας Τεχνολογίας Τροφίμων ή Τμήματος Εμπορίας και Ποιοτικού Ελέγχου Αγροτικών Προϊόντων

Τίτλος μαθησιακής ενότητας: Παραγωγή και μεταποίηση αγροτικών προϊόντων

Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων:
Πτυχιούχος Γεωπόνος ΑΕΙ ή Πτυχιούχος ΤΕΙ ειδικότητας Τεχνολογίας Τροφίμων

Τίτλος μαθησιακής ενότητας: Βιοτεχνολογία τροφίμων – Γενετικά τροποποιημένα τρόφιμα

Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων:
Πτυχιούχος Γεωπόνος ΑΕΙ ή Βιοχημείας και Βιοτεχνολογίας ΑΕΙ ή Πτυχιούχος ΤΕΙ ειδικότητας Τεχνολογίας Τροφίμων

Τίτλος μαθησιακής ενότητας: Οργάνωση προμηθειών και μεταφορών

Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων:
Πτυχιούχος Οικονομολόγος ή Τμήματος Διοίκησης Εφοδιαστικής Αλυσίδας (Logistics) ή Διοίκησης Επιχειρήσεων ΑΕΙ, ΤΕΙ

Τίτλος μαθησιακής ενότητας: Εισαγωγή στις λειτουργίες εφοδιαστικής αλυσίδας

Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων:
Πτυχιούχος Οικονομολόγος ή Τμήματος Διοίκησης Εφοδιαστικής Αλυσίδας (Logistics)
ή Διοίκησης Επιχειρήσεων ΑΕΙ, ΤΕΙ

Τίτλος μαθησιακής ενότητας: Συμπεριφορά καταναλωτών

Επίπεδο σπουδών εκπαιδευτή/τριας κατά το Εθνικό Πλαίσιο Προσόντων:
Πτυχιούχος Οικονομολόγος ή Διοίκησης Επιχειρήσεων ΑΕΙ, ΤΕΙ

Για όλες τις ειδικότητες των ΑΕΙ, ισχύει το παρακάτω:

ΑΕΙ ή το ομώνυμο πτυχίο ή δίπλωμα Ελληνικού Ανοικτού Πανεπιστημίου (ΕΑΠ) ΑΕΙ ή Προγραμμάτων Σπουδών Επιλογής (ΠΣΕ) ΑΕΙ ή ταυτόσημο κατά περιεχόμενο ειδικότητας πτυχίο ή δίπλωμα ΑΕΙ ή Ελληνικού Ανοικτού Πανεπιστημίου (ΕΑΠ) ΑΕΙ ή Προγραμμάτων Σπουδών Επιλογής (ΠΣΕ) ΑΕΙ της ημεδαπής ή ισότιμος τίτλος σχολών της αλλοδαπής αντίστοιχης ειδικότητας

Για όλες τις ειδικότητες των ΤΕΙ, ισχύει το παρακάτω:

ΑΤΕΙ ή το ομώνυμο πτυχίο ή δίπλωμα Προγραμμάτων Σπουδών Επιλογής (ΠΣΕ) ΤΕΙ ή αντίστοιχο κατά ειδικότητα πτυχίο ή δίπλωμα ΤΕΙ ή Προγραμμάτων Σπουδών Επιλογής (ΠΣΕ) ΤΕΙ της ημεδαπής ή ισότιμος τίτλος σχολών της ημεδαπής ή αλλοδαπής αντίστοιχης ειδικότητας ή το ομώνυμο ή αντίστοιχο κατά ειδικότητα πτυχίο ΚΑΤΕΕ ή ισότιμος τίτλος της ημεδαπής ή αλλοδαπής αντίστοιχης ειδικότητας

Μόνο για εμπειροτέχνες

Κάτοχος επαγγελματικής άδειας με επαγγελματική εμπειρία τουλάχιστον 5 ετών στην ειδικότητα για όσα επαγγέλματα είναι ρυθμισμένα. Εναλλακτικά, απόφοιτος τουλάχιστον υποχρεωτικής εκπαίδευσης με 10ετή επαγγελματική εμπειρία στην ειδικότητα.

Μέρος Δ΄
ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ ΑΣΚΗΣΗΣ
& ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ

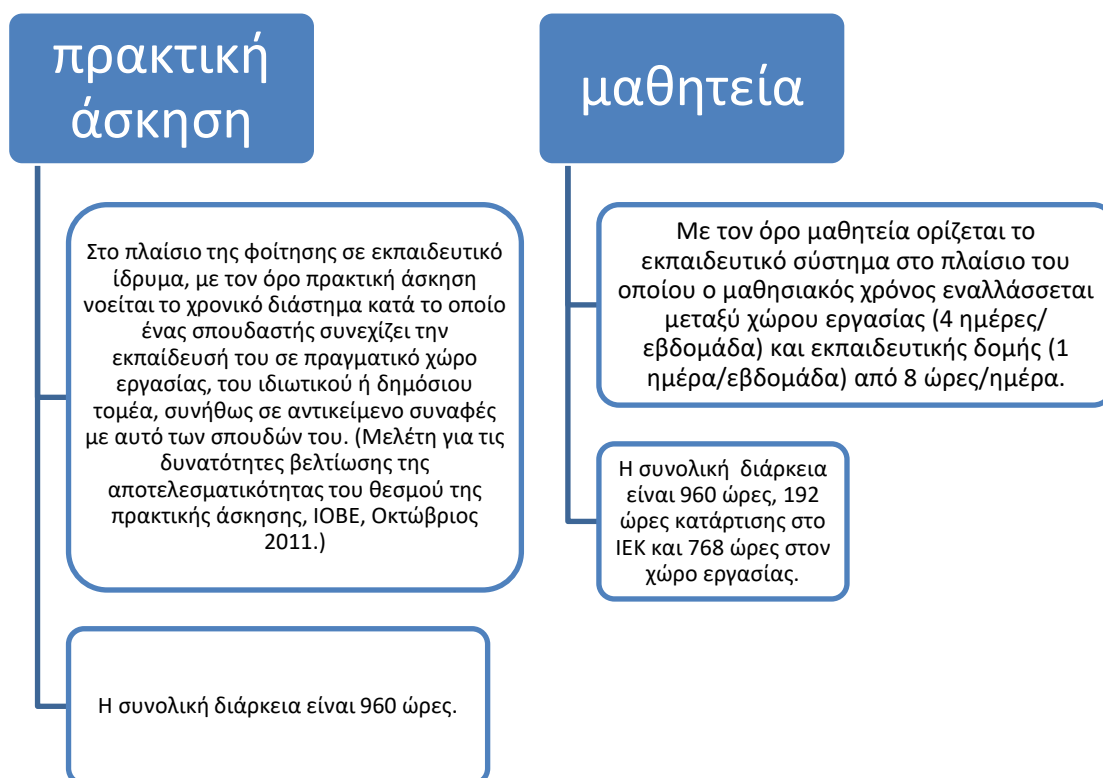
Επίκειται τροποποίηση του θεσμικού πλαισίου πρακτικής άσκησης/μαθητείας
μετά την ψήφιση του ν. 4763/20

1. Ο θεσμός της πρακτικής άσκησης/μαθητείας

Η πρακτική άσκηση ή μαθητεία συνδέεται άρρηκτα με τη θεωρητική κατάρτιση, αφού κατά τη διάρκειά της ο πρακτικά ασκούμενος ή ο μαθητευόμενος ανακαλεί τη θεωρητική και εργαστηριακή γνώση για να την εφαρμόσει στην πράξη και να αντεπεξέλθει στις εργασίες που του ανατίθενται. Καλείται να αναλάβει συγκεκριμένα καθήκοντα και να δώσει λύση σε πρακτικά προβλήματα που ανακύπτουν, υπό την εποπτεία του εκπαιδευτή. Έτσι, ο θεσμός της πρακτικής άσκησης/μαθητείας στοχεύει στην ανάπτυξη επαγγελματικών ικανοτήτων/δεξιοτήτων σχετικών με την ειδικότητα, στην ενίσχυση της επαφής με τον εργασιακό χώρο και στην προετοιμασία των καταρτιζομένων για την παραγωγική διαδικασία, μέσω της απόκτησης εμπειριών ιδιαίτερα χρήσιμων για τη μετέπειτα επαγγελματική τους πορεία.

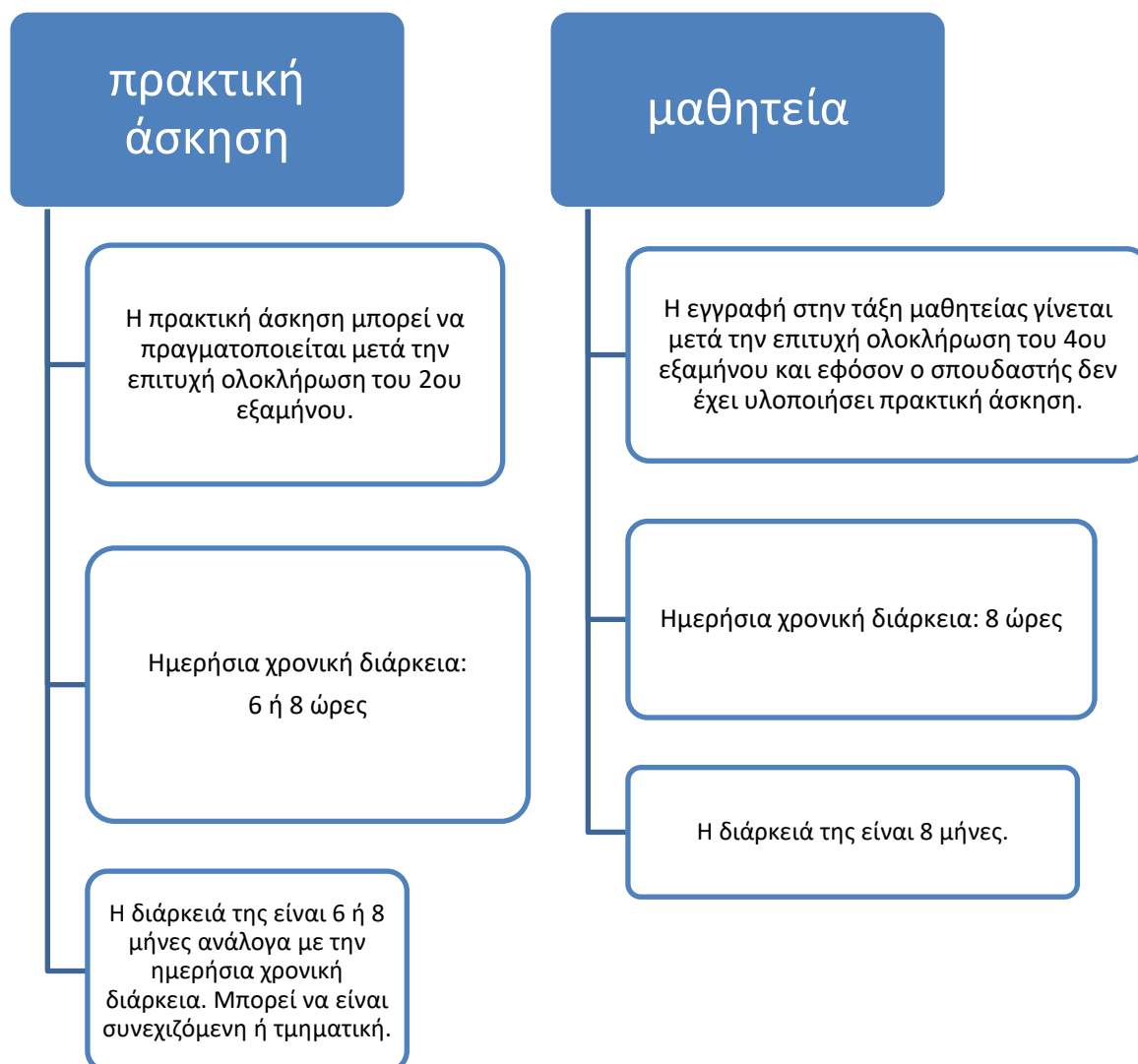
Αναλυτικότερα, η **πρακτική άσκηση ή μαθητεία** είναι **υποχρεωτική** για τους καταρτιζόμενους των Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (IEK) και **θεωρείται απαραίτητη προϋπόθεση για την απόκτηση Βεβαίωσης Επαγγελματικής Κατάρτισης** (άρθρο 23 του Ν. 4186/2013 για την «Αναδιάρθρωση της Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης και λοιπές διατάξεις»).

Ανάμεσα στην πρακτική άσκηση και στη μαθητεία υπάρχουν κάποιες διαφοροποιήσεις, οι οποίες αποτυπώνονται στο σχήμα που ακολουθεί.



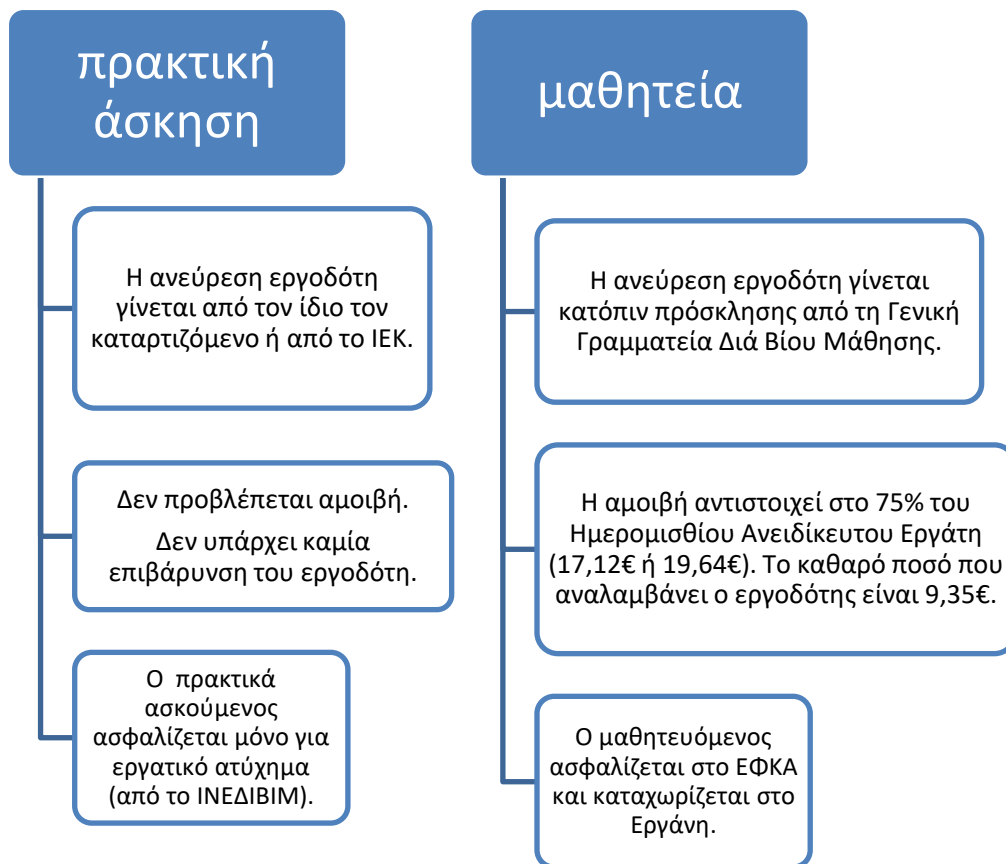
Για τη διάκριση μεταξύ μαθητείας και πρακτικής άσκησης επισημαίνεται ότι στην περίπτωση που η άσκηση γίνεται στο σύνολό της στον χώρο εργασίας, τότε πρόκειται για πρακτική άσκηση, ενώ στην περίπτωση που η άσκηση μοιράζεται μεταξύ μίας εκπαιδευτικής ημέρας στο ΙΕΚ και τεσσάρων ημερών στον χώρο εργασίας πρόκειται για μαθητεία.

Κάποιες διαφοροποιήσεις μεταξύ πρακτικής άσκησης και μαθητείας διαπιστώνονται ως προς το εξάμηνο υλοποίησης, την ημερήσια χρονική διάρκεια και τη διάρκεια σε μήνες.



Σε περίπτωση που δεν πραγματοποιείται η διδασκαλία κάποιων ωρών του προγράμματος Μαθητείας στο ΙΕΚ για οποιονδήποτε λόγο, οι διδακτικές ώρες αναπληρώνονται μέχρι την ολοκλήρωση της συνολικής διάρκειας του «Προγράμματος Μαθητείας στο ΙΕΚ».

Επιπλέον οι διαφορές μεταξύ πρακτικής άσκησης και μαθητείας αφορούν τον τρόπο εύρεσης εργοδότη για την υλοποίηση πρακτικής άσκησης ή μαθητείας, την αμοιβή και την ασφάλιση του πρακτικά ασκούμενου-μαθητευόμενου.



Κάποιες διαφοροποιήσεις διαπιστώνονται και ως προς τους ρόλους και τις αρμοδιότητες του συστήματος της πρακτικής άσκησης και της μαθητείας. Αναλυτικότερα, η εποπτεία, ο συντονισμός, η διασφάλιση της ποιότητας και η αξιολόγηση της **πρακτικής άσκησης** πραγματοποιούνται από τον **Συντονιστή Πρακτικής Άσκησης**, ο οποίος ορίζεται με ευθύνη του **Διευθυντή του ΙΕΚ**. Ο **Συντονιστής ΠΑ** ή/και **Επόπτης Πρακτικής Άσκησης** (κατά προτεραιότητα σχετικής ειδικότητας με την ειδικότητα των ασκούμενων, εφόσον υπάρχει) είναι αρμόδιος για την παρακολούθηση της παρουσίας του καταρτιζομένου, τη διασφάλιση της ποιότητας του περιβάλλοντος εργασίας του ασκούμενου, τον επιτόπιο έλεγχο της επιχείρησης και την τήρηση ατομικού φακέλου πρακτικής άσκησης με τις σχετικές μηνιαίες εκθέσεις προόδου. Τέλος, βασικός συντελεστής της πρακτικής άσκησης είναι και ο **Υπεύθυνος/Εκπαιδευτής της επιχείρησης ή υπηρεσίας** για την παρακολούθηση των ασκούμενων.

Ως προς τη **μαθητεία**, η **εκπαιδευτική δομή** –σε συνεργασία και συμφωνία με τους εργοδότες– έχει την ευθύνη της αντιστοίχισης των μαθητευομένων, με βάση το προφίλ τους, με τις προσφερόμενες θέσεις μαθητείας. Παράλληλα, στα Κέντρα Προώθησης Απασχόλησης (ΚΠΑ2) του ΟΑΕΔ συστήνονται **Ομάδες Υποστήριξης της Μαθητείας** που έχουν την ευθύνη της συνολικής διαχείρισης/συντονισμού των ενεργειών για τον εντοπισμό θέσεων μαθητείας και της υποστήριξης της τοποθέτησης σύμφωνα με την αντιστοίχιση των μαθητευομένων σε θέσεις μαθητείας. Τέλος, ο εργοδότης που συμμετέχει σε πρόγραμμα μαθητείας οφείλει να ορίσει υπεύθυνο **Εκπαιδευτή στον χώρο εργασίας** – ο οποίος πρέπει να διαθέτει τα απαραίτητα τυπικά προσόντα και επαγγελματικά δικαιώματα για το επάγγελμα που εκπαιδεύει.

2. Οδηγίες για τον πρακτικά ασκούμενο/μαθητευόμενο

2.1 Προϋποθέσεις εγγραφής στο πρόγραμμα πρακτικής άσκησης/μαθητείας

Όπως αναφέρεται παραπάνω, η πρακτική άσκηση/μαθητεία είναι υποχρεωτική για τους σπουδαστές των Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης και θεωρείται απαραίτητη προϋπόθεση για την απόκτηση Βεβαίωσης Επαγγελματικής Κατάρτισης.

Για την έναρξη της πρακτικής άσκησης, οι σπουδαστές πρέπει να έχουν συμπληρώσει το 2ο εξάμηνο φοίτησης στα ΙΕΚ. Για την έναρξη της μαθητείας, αντίστοιχα το 4ο εξάμηνο της φοίτησής τους. Στην περίπτωση αυτή, μπορούν πια να τοποθετηθούν σε θέση πρακτικής ή μαθητείας της ειδικότητάς τους.

Όστόσο, οι σπουδαστές των ΙΕΚ **που έχουν συμπληρώσει τουλάχιστον 120 ημερομίσθια** στην ειδικότητα στην οποία εγγράφονται απαλλάσσονται –εφόσον το επιθυμούν– από την υποχρέωση φοίτησης του εξαμήνου πρακτικής άσκησης, με υπεύθυνη δήλωση του άρθρου 8 του Ν. 1599/1986. Στην περίπτωση αυτή, τους απονέμεται η Βεβαίωση Επαγγελματικής Κατάρτισης με την ολοκλήρωση των τεσσάρων εξαμήνων της θεωρητικής και της εργαστηριακής κατάρτισης. Για τους σπουδαστές των ΙΕΚ **που έχουν συμπληρώσει τουλάχιστον 40 ημερομίσθια** στην ειδικότητα στην οποία εγγράφονται, αυτά προσμετρούνται στον χρόνο της πρακτικής άσκησης ή μαθητείας –εφόσον το επιθυμούν–, με υπεύθυνη δήλωση του άρθρου 8 του Ν. 1599/1986 [άρθρο 47, παρ. 3 του Ν. 4264/2014 (Α' 118)].

Στις περιπτώσεις απαλλαγής από την πρακτική άσκηση ή προσμέτρησης ημερομισθίων στον συνολικό χρόνο που απαιτείται για την ολοκλήρωσή της, ο καταρτιζόμενος υποβάλλει στο ΙΕΚ στο οποίο φοιτά τα ακόλουθα δικαιολογητικά:

1) Υπεύθυνη Δήλωση (είτε για απαλλαγή από την πρακτική άσκηση λόγω πραγματοποίησης συναφούς με την ειδικότητα κατάρτισης εργασίας 120 ή και περισσότερων ημερομισθίων είτε για προσμέτρηση 40 και άνω ημερομισθίων εργασίας συναφούς με την ειδικότητα κατάρτισης στον συνολικό χρόνο της πρακτικής άσκησης).

2) Βεβαίωση εργοδότη που να προσδιορίζει:

- I. τη σχέση εργασίας,
- II. τη χρονική διάρκεια της απασχόλησης,
- III. το σύνολο των ημερών εργασίας,
- IV. την ειδικότητα και
- V. το αντικείμενο ή τα αντικείμενα απασχόλησης του εργαζομένου.

3) Βεβαίωση ασφαλιστικού φορέα στην οποία να αναγράφονται ο εργοδότης, το σύνολο των δηλωμένων ημερών απασχόλησης και η σχετική ειδικότητα εργαζόμενου.

4) Σύμβαση εργασίας (προαιρετικά).

5) Ε3 Ενιαίο Έντυπο Αναγγελίας Πρόσληψης στον ΟΑΕΔ – από Εργάνη (προαιρετικά).

2.2 Δικαιώματα και υποχρεώσεις του πρακτικά ασκούμενου/μαθητευόμενου

Βασική προϋπόθεση για την επιτυχή υλοποίηση ενός προγράμματος πρακτικής άσκησης ή μαθητείας είναι η γνώση και η εφαρμογή των δικαιωμάτων και των υποχρεώσεων κάθε εμπλεκόμενου μέλους. Στη συνέχεια παρατίθενται **ενδεικτικά**¹ κάποια δικαιώματα και υποχρεώσεις των πρακτικά ασκούμενων/μαθητευομένων.

➤ Δικαιώματα πρακτικά ασκούμενων

1. Τμηματική ή συνεχόμενη υλοποίηση της πρακτικής άσκησης.
2. Παροχή ασφάλισης 1% για εργατικό ατύχημα.
3. Δικαίωμα διακοπής πρακτικής άσκησης βάσει τεκμηρίωσης και σχετική δήλωση στο ΙΕΚ εποπτείας.
4. Αλλαγή εργοδότη, εφόσον συντρέχει τεκμηριωμένος σοβαρότατος λόγος.
5. Οι πρακτικά ασκούμενοι δεν πρέπει να απασχολούνται την Κυριακή και τις επίσημες αργίες.

➤ Υποχρεώσεις πρακτικά ασκούμενων

1. Τήρηση ωραρίου πρακτικής άσκησης.
2. Προσκόμιση στο ΙΕΚ των απαραίτητων δικαιολογητικών, πριν από την έναρξη και μετά τη λήξη της πρακτικής άσκησης αλλά και σε περίπτωση διακοπής της.
3. Τήρηση βιβλίου πρακτικής άσκησης, το οποίο διατίθεται από το ΙΕΚ και στο οποίο αναγράφονται από τον ασκούμενο κατά εβδομάδα οι εργασίες με τις οποίες ασχολήθηκε, καθώς και συνοπτική περιγραφή των καθηκόντων που του ανατέθηκαν στον χώρο εργασίας.
4. Ενημέρωση σε περίπτωση απουσίας του ασκούμενου της επιχείρησης και του ΙΕΚ εποπτείας. Σε περίπτωση συνεχόμενης απουσίας πέραν των 15 εργάσιμων ημερών χωρίς ενημέρωση, ο Διευθυντής του ΙΕΚ δύναται με πράξη του να διακόψει την πρακτική άσκηση.
5. Υποβολή του βιβλίου πρακτικής άσκησης μετά την ολοκλήρωσή της – συμπληρωμένο με τις εβδομαδιαίες εκθέσεις, τον χρόνο και το αντικείμενο απασχόλησης, τις ημέρες απουσίας και την επίδοση των πρακτικά ασκούμενων.

Στη συνέχεια, παρατίθενται ενδεικτικά κάποια από τα δικαιώματα και τις υποχρεώσεις των **μαθητευομένων**.

➤ Δικαιώματα μαθητευομένων

1. Παροχή αμοιβής του 75% του κατωτάτου ημερομισθίου του ανειδίκευτου εργάτη.
2. Πρόβλεψη ασφάλισης στον ΕΦΚΑ.
3. Εφαρμογή των διατάξεων των άρθρων 657-658 του αστικού κώδικα στις περιπτώσεις απουσίας λόγω ασθένειας.

¹ Αναλυτικές πληροφορίες μπορείτε να βρείτε στην εγκύκλιο του Υπουργείου Πολιτισμού, Παιδείας και Θρησκευμάτων με Θέμα: «ΠΡΑΚΤΙΚΗ ΑΣΚΗΣΗ ΚΑΤΑΡΤΙΖΟΜΕΝΩΝ ΙΝΣΤΙΤΟΥΤΩΝ ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΗΣ ΚΑΤΑΡΤΙΣΗΣ (ΙΕΚ)», Αρ. πρωτ.: /Κ1/146931, 18/09/2015.

4. Ενημέρωση με ευθύνη των εκπαιδευτικών δομών σχετικά με τα επαγγελματικά τους δικαιώματα.
5. Ενημέρωση του Διευθυντή ή του υπεύθυνου εκπαιδευτή του ΙΕΚ για τη μη τήρηση των όρων της Σύμβασης και της εργατικής νομοθεσίας.

➤ **Υποχρεώσεις/κώδικας δεοντολογίας για τον μαθητευόμενο στον χώρο εργασίας**

1. Τήρηση ωραρίου μαθητείας.
2. Εκτέλεση των εργασιών που τους ανατίθεται από τους εκπαιδευτές, σύμφωνα με τα οριζόμενα στο πρόγραμμα σπουδών μαθητείας.
3. Συμπλήρωση του ημερολογίου μάθησης σε καθημερινή βάση.
4. Τήρηση των κανόνων υγιεινής και ασφάλειας, όπως αυτοί προβλέπονται από τον εργοδότη και από τη σχετική νομοθεσία.
5. Εμφάνιση συμβατή με τον εργασιακό χώρο.
6. Σεβασμός της κινητής και ακίνητης περιουσίας του εργοδότη.
7. Αρμονική συνεργασία με τα στελέχη του εργοδότη.
8. Αποφυγή δημιουργίας προβλημάτων σε πελάτες ή συνεργάτες του εργοδότη.
9. Έγκαιρη ενημέρωση των υπευθύνων της εκπαιδευτικής δομής σε περίπτωση που δημιουργηθεί κάποιο πρόβλημα στη συνεργασία του με τον εργοδότη.
10. Συμμετοχή στη διαδικασία αξιολόγησης της μαθητείας.
11. Δικαιολογημένη απουσία του μαθητευόμενου κατά τη διάρκεια της μαθητείας από τον χώρο εργασίας μόνο στο πλαίσιο της κανονικής άδειας που δικαιούται ή σε περίπτωση ασθένειας.

2.3 Φορείς υλοποίησης πρακτικής άσκησης/μαθητείας

Το «Πρόγραμμα εκπαίδευσης στον χώρο εργασίας – Μαθητεία σε εργασιακό χώρο» και η πρακτική άσκηση πραγματοποιούνται σε φορείς του δημόσιου τομέα, σε φυσικό ή νομικό πρόσωπο ιδιωτικού δικαίου ή επιχείρηση,² σε αντικείμενα αντίστοιχα της ειδικότητας του καταρτιζομένου.

Ως προς τη **μαθητεία** οι φορείς του Δημοσίου και ο καθορισμός του αριθμού των μαθητευομένων και σπουδαστών των δομών Επαγγελματικής Εκπαίδευσης και Κατάρτισης (ΕΠΑΛ – Μεταλυκειακό Έτος – Τάξη Μαθητείας και ΙΕΚ) που δύνανται να πραγματοποιήσουν μαθητεία σε φορείς του δημόσιου τομέα αποφασίζονται με σχετική υπουργική απόφαση κάθε σχολικό έτος, η οποία δημοσιεύεται σε σχετικό ΦΕΚ.

Ειδικότερα, στην ειδικότητα «Στέλεχος Επιχειρήσεων Τυποποίησης, Μεταποίησης και Εμπορίας Αγροτικών Προϊόντων» οι καταρτιζόμενοι πραγματοποιούν πρακτική άσκηση ή μαθητεία σε τομείς που σχετίζονται με την παραγωγή, τη μεταποίηση, την

² Εξαιρούνται οι φορείς προσωρινής απασχόλησης, τα νυχτερινά κέντρα, οι φορείς παροχής καθαριότητας και φύλαξης, τα πρακτορεία τυχερών παιχνιδιών, καθώς και κάθε επιχείρηση στην οποία δεν είναι εφικτός ο έλεγχος της εκπαίδευσης από τον αρμόδιο φορέα.

πιστοποίηση και την εμπορία αγροτικών προϊόντων, σε φορείς/επιχειρήσεις του αγροδιατροφικού τομέα, όπως:

- Υπηρεσίες του Υπουργείου Αγροτικής Ανάπτυξης (π.χ. ΕΛΓΟ-ΔΗΜΗΤΡΑ) και εποπτευόμενους φορείς ή άλλων Υπουργείων με συναφές αντικείμενο, Νομικά Πρόσωπα Δημοσίου Δικαίου, Ινστιτούτα ΕΘΙΑΓΕ.
- Αγροτικοί συνεταιρισμοί.
- Εγκεκριμένοι φορείς ελέγχου και πιστοποίησης.
- Επιχειρήσεις τυποποίησης και μεταποίησης αγροτικών προϊόντων.
- Μελετητικά γραφεία και γραφεία παροχής υπηρεσιών συναφών.
- Επιχειρήσεις συντήρησης, αποθήκευσης και εμπορίας αγροτικών προϊόντων.

Ως τεχνικό και βοηθητικό προσωπικό σε θέσεις εργασίας στα τμήματα:

- Παραλαβής πρώτων υλών
- Παραγωγής-μεταποίησης
- Συσκευαστηρίου
- Λογιστηρίου
- Μάρκετινγκ
- Πωλήσεων

2.4 Έναρξη και υλοποίηση πρακτικής άσκησης/μαθητείας

Κάθε καταρτιζόμενος που επιθυμεί να πραγματοποιήσει **πρακτική άσκηση** υποβάλλει αίτηση-δήλωση στο ΙΕΚ στο οποίο φοιτά με την οποία δηλώνει την υπηρεσία ή την επιχείρηση που τον έχει αποδεχθεί για πρακτική άσκηση. Ταυτόχρονα, υποβάλλει βεβαίωση με την οποία ο εργοδότης βεβαιώνει ότι αποδέχεται τον καταρτιζόμενο για πρακτική άσκηση διάρκειας 960 ωρών, δηλώνει με σαφήνεια την έναρξη και τη λήξη της περιόδου της πρακτικής άσκησης, περιγράφει το αντικείμενο εργασίας της επιχείρησης και το αντικείμενο της απασχόλησης του καταρτιζόμενου, καθώς και ότι αποδέχεται την εποπτεία του έργου της πρακτικής άσκησης. Ο Διευθυντής του ΙΕΚ εγκρίνει την έναρξη και το πρόγραμμα της πρακτικής άσκησης του καταρτιζόμενου, εφόσον κατά την κρίση του διαπιστώνει ότι ο καταρτιζόμενος θα απασχολείται σε θέματα της ειδικότητάς του. Επιπλέον, ο Διευθυντής λαμβάνει υπόψη του ότι η επιχείρηση διαθέτει τα αναγκαία χαρακτηριστικά για την απρόσκοπτη διεξαγωγή της πρακτικής άσκησης.

Η πρακτική άσκηση πραγματοποιείται κατά κύριο λόγο στην ευρύτερη γεωγραφική περιοχή της έδρας του ΙΕΚ φοίτησης. Δύναται να πραγματοποιείται και σε απομακρυσμένες περιοχές, ειδικά για ειδικότητες σχετικές με τον τομέα του τουρισμού, εφόσον διασφαλίζονται τεκμηριωμένα οι όροι παρακολούθησης και εποπτείας της και των σχετικών διατάξεων.

Επίσης, ο ασκούμενος δύναται να αλλάξει εργοδότη, εφόσον συντρέχει τεκμηριωμένος σοβαρότατος λόγος.

Οι καταρτιζόμενοι των δημόσιων ΙΕΚ υποβάλλουν ηλεκτρονική αίτηση ως υποψήφιοι για συμμετοχή στο ΙΕΚ όπου πραγματοποιείται πρόγραμμα μαθητείας στην ειδικότητά τους, κατόπιν σχετικής δημόσιας πρόσκλησης της ΓΓΕΕΚ & ΔΒΜ.

Ο ανώτατος αριθμός μαθητευομένων ανά εργοδότη εξαρτάται από τον αριθμό των εργαζομένων, όπως αυτός παρουσιάζεται στην ετήσια κατάσταση προσωπικού προς την επιθεώρηση εργασίας.

Η τοποθέτηση των μαθητευομένων στους φορείς που προσφέρουν τις θέσεις μαθητείας γίνεται με ευθύνη του Διευθυντή του ΔΙΕΚ στο οποίο θα λειτουργήσει Τμήμα Μαθητείας.

3. Ο ρόλος του εκπαιδευτή του προγράμματος εκπαίδευσης στον χώρο εργασίας – Μαθητεία σε εργασιακό χώρο

Ο εργοδότης της επιχείρησης που συμμετέχει σε Πρόγραμμα Μαθητείας ορίζει ένα έμπειρο στέλεχος ως «εκπαιδευτή στον χώρο εργασίας». Αυτός αναλαμβάνει την αποτελεσματική υλοποίηση των εκπαιδευτικών δραστηριοτήτων στον χώρο εργασίας, την παρακολούθηση της προόδου του εκπαιδευόμενου και την ανατροφοδότηση του υπεύθυνου εκπαιδευτή στην εκπαιδευτική δομή μέσω του οποίου ο μαθητευόμενος συμμετέχει στο πρόγραμμα (ΚΥΑ Αριθ. 26385, Πλαίσιο Ποιότητας Μαθητείας, Τεύχος Β' 491/20.02.2017).

Αναλυτικότερα, ο εκπαιδευτής είναι το συνδεδετικό πρόσωπο του εργοδότη της επιχείρησης με την εκπαιδευτική δομή (ΙΕΚ) και, κατά συνέπεια, έχει συνεχή συνεργασία με αυτή. Επιπλέον, ο ρόλος του αφορά την προσφορά συμβουλών, πληροφοριών ή καθοδήγησης, καθώς πρόκειται για ένα άτομο με χρήσιμη εμπειρία, δεξιότητες και εξειδίκευση το οποίο υποστηρίζει την προσωπική και επαγγελματική ανάπτυξη του μαθητευόμενου.

Σημαντική υποχρέωση του εκπαιδευτή –με σκοπό την ποιοτική παρακολούθηση της μαθητείας– είναι η συνεργασία με τον μαθητευόμενο για τη **συμπλήρωση του ημερολογίου μάθησης** σε εβδομαδιαία βάση.

4. Οδηγίες για τον εργοδότη που προσφέρει θέση πρακτικής άσκησης/ μαθητείας

Οι εργοδότες που συμμετέχουν στο πρόγραμμα πρακτικής άσκησης/μαθητείας πρέπει να πληρούν ορισμένες προϋποθέσεις, με γνώμονα τη διασφάλιση της ποιότητας της μαθητείας και τη διευκόλυνση του εκπαιδευτικού έργου. Ενδεικτικά αναφέρονται τα παρακάτω:³:

- Παροχή άρτιων συνθηκών για την εκπαίδευση στον χώρο εργασίας, διάθεση κατάλληλων μέσων και εξοπλισμού, ορισμός υπεύθυνου εκπαιδευτή για τους εκπαιδευόμενους.
- Τήρηση συνθηκών υγείας και ασφάλειας εργαζομένων και παροχή όλων των απαραίτητων ατομικών μέσων προστασίας κατά τη διάρκεια της εκπαίδευσης.

³ Σχετικά με τις υποχρεώσεις των εργοδοτών και τις προϋποθέσεις συμμετοχής, βλ. Πλαίσιο Ποιότητας Μαθητείας (ΦΕΚ 491Β'/20-2-2017).

- Ενημέρωση του μαθητευόμενου για τις δραστηριότητες, τα αντικείμενα και τους τομείς της εργασίας και ομαλή ένταξή του στο εργασιακό περιβάλλον.
- Συμβολή στην απόκτηση προσωπικών δεξιοτήτων και στη διαμόρφωση εργασιακής κουλτούρας στον μαθητευόμενο.
- Τήρηση των όρων της Σύμβασης μαθητείας και των όρων που αναγράφονται στη Συμφωνία μάθησης (learning agreement).
- Συμπλήρωση του ειδικού εντύπου Ε3.5.-αναγγελία Πρακτικής Άσκησης, καθώς και όλων των μεταβολών στοιχείων των πρακτικά ασκούμενων στο Π.Σ Εργάνη (Άρθρο 3 και 4, ΦΕΚ 3520/Β/19-09-2019).

5. Αναλυτικό Πρόγραμμα Μαθητείας ΙΕΚ

Όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο Δ.1., το «Πρόγραμμα Μαθητείας ΙΕΚ» –συνολικής διάρκειας 960 ωρών– αποτελείται από δύο μέρη: 1) Το «Πρόγραμμα Μαθητείας στο ΙΕΚ», το οποίο περιλαμβάνει 192 ώρες κατάρτισης, και 2) το «Πρόγραμμα Μαθητείας στον χώρο εργασίας», διάρκειας 768 ωρών.

Στο πλαίσιο του Προγράμματος Μαθητείας ΙΕΚ επιδιώκεται η αναβάθμιση των γνώσεων, επαγγελματικών δεξιοτήτων και ικανοτήτων των αποφοίτων ΙΕΚ με αποτέλεσμα την ομαλή μετάβασή τους από την αίθουσα κατάρτισης στον χώρο εργασίας και μάλιστα κάτω από πραγματικές εργασιακές συνθήκες. Στο πλαίσιο αυτής της μετάβασης και της ομαλής ένταξης οι μαθητευόμενοι καλούνται να καλλιεργήσουν επαγγελματικές δεξιότητες που αφορούν την ειδικότητα και δεν εξαντλούνται στο πλαίσιο της αίθουσας κατάρτισης, αλλά και οριζόντιες δεξιότητες που ενισχύουν την επαγγελματική τους συμπεριφορά και καλλιεργούν την περιβαλλοντική αλλά και επιχειρηματική κουλτούρα. Έτσι, η τάξη μαθητείας αποτελεί ένα προπαρασκευαστικό στάδιο κατά το οποίο αναβαθμίζονται οι γενικές και ειδικές γνώσεις, συντελούνται σημαντικές διεργασίες επαγγελματικού προσανατολισμού και διευκολύνεται η επαγγελματική ανάπτυξη του ατόμου.

Σε αυτή την κατεύθυνση το «Πρόγραμμα Μαθητείας στο ΙΕΚ» για την ειδικότητα «**Στέλεχος Επιχειρήσεων Τυποποίησης, Μεταποίησης και Εμπορίας Αγροτικών Προϊόντων**» ενδεικτικά περιλαμβάνει τις παρακάτω μαθησιακές ενότητες:

Πίνακας: Αναλυτικό Πρόγραμμα Μαθητείας ΙΕΚ

A/A Μαθησιακής ενότητας	Τίτλος μαθησιακής ενότητας
1	Επαγγελματικό περιβάλλον/Δεοντολογία επαγγέλματος
2	Επικοινωνιακές δεξιότητες/Διαχείριση συγκρούσεων

3	Υγεία και ασφάλεια στην εργασία
4	Αειφόρος ανάπτυξη και προστασία του περιβάλλοντος
5	Βασικές αρχές λειτουργίας των επιχειρήσεων
6	Επεξεργασία και μεταποίηση αγροτικών προϊόντων
7	Συσκευασία και τυποποίηση αγροτικών προϊόντων
8	Διασφάλιση της ποιότητας παραγωγής αγροτικών προϊόντων
9	Αποθήκευση και συντήρηση πρώτων υλών, αγροτικών προϊόντων και υλικών συσκευασίας
10	Αναζήτηση, προμήθεια, διακίνηση και εμπορία αγροτικών προϊόντων
11	Ευέλικτη ζώνη υποστήριξης μαθητείας στον χώρο εργασίας
12	Προπαρασκευαστική ζώνη προγράμματος

Η βαρύτητα που δίνεται σε κάθε μαθησιακή ενότητα εξαρτάται από τις ειδικές εκπαιδευτικές ανάγκες των μαθητευομένων όπως αυτές διαμορφώνονται κάθε εβδομάδα του προγράμματος μαθητείας με στόχο την υποβοήθηση της επαγγελματικής τους ανάπτυξης.

Αναλυτικότερα, **οι μαθησιακές ενότητες 1-5 αφορούν οριζόντιες δεξιότητες** και λειτουργούν εισαγωγικά στο Πρόγραμμα Σπουδών όλων των ειδικοτήτων, λαμβάνοντας υπόψη και το εύλογο χρονικό διάστημα που θα χρειαστεί για την προσαρμογή των μαθητευομένων στο περιβάλλον εργασίας. Παράλληλα, οι οριζόντιες θεματικές ενότητες λειτουργούν επικουρικά στην προσαρμογή των μαθητευομένων, καθώς σχετίζονται με την επαγγελματική συμπεριφορά και δεοντολογία, την υγεία και την ασφάλεια στην εργασία, τις κοινωνικές δεξιότητες, όπως οι δεξιότητες επικοινωνίας και η διαχείριση συγκρούσεων, ενώ ταυτόχρονα προωθούν την αειφόρο ανάπτυξη και καλλιεργούν την επιχειρηματική κουλτούρα. Πρόκειται, επομένως, για δεξιότητες που αφορούν το ανθρώπινο δυναμικό όλων των ειδικοτήτων και συνάδουν με τις βασικές αρχές του σύγχρονου παραγωγικού μοντέλου ανάπτυξης.

Οι μαθησιακές ενότητες 6-10, που αφορούν την ειδικότητα «Στέλεχος Επιχειρήσεων Τυποποίησης, Μεταποίησης και Εμπορίας Αγροτικών Προϊόντων», λειτουργούν συμπληρωματικά των Προγραμμάτων Μάθησης στον χώρο εργασίας και με αυτόν τον τρόπο ο εκπαιδευτής του ΙΕΚ καθίσταται πολύτιμος αρωγός στο έργο του εκπαιδευτή της επιχείρησης. Οι εν λόγω μαθησιακές ενότητες δημιουργήθηκαν με βάση τα υφιστάμενα ή συναφή επαγγελματικά περιγράμματα και τα προγράμματα σπουδών σε συνδυασμό με την τράπεζα θεμάτων των εξετάσεων πιστοποίησης και καλύπτουν το εύρος του αντικειμένου/ειδικότητας.

Η ευέλικτη ζώνη υποστήριξης μαθητείας στον χώρο εργασίας διατρέχει οριζόντια όλες τις μαθησιακές ενότητες και αποτελεί βασικό δομικό στοιχείο της μαθητείας, καθώς συνδέει άμεσα την κατάρτιση με το πραγματικό εργασιακό περιβάλλον και κατ' επέκταση το έργο του εκπαιδευτή στον χώρο εργασίας με το έργο του εκπαιδευτή ΙΕΚ. Έτσι, κάθε εβδομάδα στο πλαίσιο της **ευέλικτης ζώνης υποστήριξης μαθητείας στον χώρο εργασίας** προβλέπεται χρόνος που αφορά το Πρόγραμμα Μάθησης στον εργασιακό χώρο το οποίο έχει μόλις προηγηθεί, ώστε ο εκπαιδευτής του ΙΕΚ να διερευνήσει τις ανάγκες των αποφοίτων, να επιλύσει προβλήματα και απορίες που ανέκυψαν, να υποστηρίξει τους μαθητευόμενους στις ενδεχόμενες δυσκολίες, να συνδέσει την εμπειρική μάθηση με τη θεωρία, να εισαγάγει νέα στοιχεία/γνώσεις που σχετίζονται με την ειδικότητα ή να εξειδικεύσει περαιτέρω στοιχεία των προτεινόμενων μαθησιακών ενότητων.

Τέλος, στο πλαίσιο της ολιστικής υποβοήθησης των μαθητευομένων για την ένταξή τους στον εργασιακό βίο κατά τη διάρκεια υλοποίησης του «Προγράμματος Μαθητείας ΙΕΚ» προβλέπεται στο πρόγραμμα σπουδών και μία **προπαρασκευαστική ζώνη για τις εξετάσεις πιστοποίησης αρχικής επαγγελματικής κατάρτισης** που διενεργεί ο ΕΟΠΠΕΠ. Με αυτόν τον τρόπο επιτυγχάνεται η αρτιότερη προετοιμασία των μαθητευομένων για τη συμμετοχή τους στις εξετάσεις, ενώ ταυτόχρονα λαμβάνεται μέριμνα ώστε όλες οι εκπαιδευτικές διαδικασίες που διενεργούνται κατά τη διάρκεια του έτους μαθητείας να βρίσκονται σε άμεση σύνδεση και συλλειτουργία με το πλαίσιο και τις διαδικασίες πιστοποίησης.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ

ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΟ ΜΑΘΗΣΗΣ – ΤΑΞΗ ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ ΙΕΚ

Α) ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΜΑΘΗΤΕΥΟΜΕΝΟΥ/ΗΣ

Όνοματεπώνυμο:	
Ημερομηνία γέννησης:	
Τόπος γέννησης:	
Τόπος κατοικίας: (οδός, αριθμός, Τ.Κ., περιοχή)	

ΤΟΜΕΑΣ:	
ΕΙΔΙΚΟΤΗΤΑ:	
ΕΝΑΡΞΗ ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ:	
ΛΗΞΗ ΜΑΘΗΤΕΙΑΣ:	

Β) ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ΤΡΙΑΣ ΣΤΟΝ ΧΩΡΟ ΕΡΓΑΣΙΑΣ

--

Γ) ΣΤΟΙΧΕΙΑ ΕΡΓΟΔΟΤΗ/ΤΡΙΑΣ

ΕΠΩΝΥΜΙΑ:			
Οδός:		Αριθμός:	
Περιοχή:		Τ.Κ.	
ΑΦΜ:			
Τηλέφωνο:		E-mail:	
Υπεύθυνος/η εργοδότη/τριας:			

.....
ΣΦΡΑΓΙΔΑ/ΥΠΟΓΡΑΦΗ

ΗΜΕΡΟΛΟΓΙΟ ΜΑΘΗΣΗΣ

ΕΡΓΑΣΙΑ	ΜΕΘΟΔΟΣ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ					
---------	----------------------------	--	--	--	--	--

Επεξεργασία και μεταποίηση αγροτικών προϊόντων	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ		ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΟΜΑΔΑ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ		ΑΥΤΟΝΟΜΗ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΑΠΟ ΤΟΝ/ΤΗ ΜΑΘΗΤΕΥΟΜΕΝΟ/Η	
	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ .../.../.....		ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ .../.../.....		ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ .../.../.....	
	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ/ ΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ΤΡΙΑΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ/ ΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ΤΡΙΑΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ/ ΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ ΤΡΙΑΣ

Αξιολόγηση εργασίας						
<i>Άριστη εκτέλεση της εργασίας χωρίς ανάγκη καθοδήγησης</i>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<i>Επαρκής εκτέλεση της εργασίας με ασήμαντα λάθη/παραλείψεις</i>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<i>Εκτέλεση της εργασίας με σημαντικά λάθη/παραλείψεις</i>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>

Τεκμηρίωση αξιολόγησης – Παρατηρήσεις εκπαιδευτή/τριας						

Συσκευασία και τυποποίηση αγροτικών προϊόντων	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ		ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΟΜΑΔΑ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ		ΑΥΤΟΝΟΜΗ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΑΠΟ ΤΟΝ/ΤΗ ΜΑΘΗΤΕΥΟΜΕΝΟ/Η	
	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ .../.../.....		ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ .../.../.....		ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ .../.../.....	
	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ/ ΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ΤΡΙΑΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ/ ΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ΤΡΙΑΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ/ ΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ ΤΡΙΑΣ

Αξιολόγηση εργασίας						
<i>Άριστη εκτέλεση της εργασίας χωρίς ανάγκη καθοδήγησης</i>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<i>Επαρκής εκτέλεση της εργασίας με ασήμαντα λάθη/παραλείψεις</i>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
<i>Εκτέλεση της εργασίας με σημαντικά λάθη/παραλείψεις</i>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>

Τεκμηρίωση αξιολόγησης – Παρατηρήσεις εκπαιδευτή/τριας						

ΕΡΓΑΣΙΑ	ΜΕΘΟΔΟΣ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ					
Διασφάλιση της ποιότητας παραγωγής αγροτικών προϊόντων	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ		ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΟΜΑΔΑ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ		ΑΥΤΟΝΟΜΗ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΑΠΟ ΤΟΝ/ΤΗ ΜΑΘΗΤΕΥΟΜΕΝΟ/Η	
	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ .../.../.....		ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ .../.../.....		ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ .../.../.....	
	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ/ ΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ΤΡΙΑΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ/ ΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ΤΡΙΑΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ/ ΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ ΤΡΙΑΣ

Αξιολόγηση εργασίας						
Άριστη εκτέλεση της εργασίας χωρίς ανάγκη καθοδήγησης		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Επαρκής εκτέλεση της εργασίας με ασήμαντα λάθη/παραλείψεις		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Εκτέλεση της εργασίας με σημαντικά λάθη/παραλείψεις		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>

Τεκμηρίωση αξιολόγησης – Παρατηρήσεις εκπαιδευτή/τριας						

ΕΡΓΑΣΙΑ	ΜΕΘΟΔΟΣ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ					
Αποθήκευση και συντήρηση πρώτων υλών, αγροτικών προϊόντων και υλικών συσκευασίας	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ		ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΟΜΑΔΑ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ		ΑΥΤΟΝΟΜΗ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΑΠΟ ΤΟΝ/ΤΗ ΜΑΘΗΤΕΥΟΜΕΝΟ/Η	
	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ .../.../.....		ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ .../.../.....		ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ .../.../.....	
	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ/ ΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ΤΡΙΑΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ/ ΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ΤΡΙΑΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ/ ΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ ΤΡΙΑΣ

Αξιολόγηση εργασίας						
Άριστη εκτέλεση της εργασίας χωρίς ανάγκη καθοδήγησης		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Επαρκής εκτέλεση της εργασίας με ασήμαντα λάθη/παραλείψεις		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Εκτέλεση της εργασίας με σημαντικά λάθη/παραλείψεις		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>

Τεκμηρίωση αξιολόγησης – Παρατηρήσεις εκπαιδευτή/τριας						

--	--	--	--	--	--	--

ΕΡΓΑΣΙΑ	ΜΕΘΟΔΟΣ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ					
---------	----------------------------	--	--	--	--	--

Αναζήτηση, προμήθεια, διακίνηση και εμπορία αγροτικών προϊόντων	ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ		ΣΥΜΜΕΤΟΧΗ ΣΕ ΟΜΑΔΑ ΕΚΤΕΛΕΣΗΣ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ		ΑΥΤΟΝΟΜΗ ΕΚΤΕΛΕΣΗ ΤΗΣ ΕΡΓΑΣΙΑΣ ΑΠΟ ΤΟΝ/ΤΗ ΜΑΘΗΤΕΥΟΜΕΝΟ/Η	
	ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ .../.../.....		ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ .../.../.....		ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ .../.../.....	
	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ/ ΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ΤΡΙΑΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ/ ΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ΤΡΙΑΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΟΜΕΝΟΥ/ ΗΣ	ΥΠΟΓΡΑΦΗ ΕΚΠΑΙΔΕΥΤΗ/ ΤΡΙΑΣ

Αξιολόγηση εργασίας						
Άριστη εκτέλεση της εργασίας χωρίς ανάγκη καθοδήγησης		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Επαρκής εκτέλεση της εργασίας με ασήμαντα λάθη/παραλείψεις		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>
Εκτέλεση της εργασίας με σημαντικά λάθη/παραλείψεις		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>

Τεκμηρίωση αξιολόγησης – Παρατηρήσεις εκπαιδευτή/τριας						

Ημερομηνία/...../.....	
Ο/Η Μαθητεύόμενος/η στον χώρο εργασίας	Ο/Η Εκπαιδευτής/τρια στον χώρο εργασίας
(Υπογραφή)	(Υπογραφή)

Βιβλιογραφικές αναφορές

Γενική Γραμματεία Επαγγελματικής Εκπαίδευσης Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης (2013).

Γλωσσάρι. Ανακτήθηκε 15 Φεβρουαρίου, 2020, από <http://www.gsae.edu.gr/el/glossari>

Γενική Γραμματεία Επαγγελματικής Εκπαίδευσης Κατάρτισης και Διά Βίου Μάθησης. Τμήμα Σπουδών Προγραμμάτων και Οργάνωσης Επαγγελματικής Κατάρτισης (2020).

Οδηγοί Κατάρτισης ειδικοτήτων ΙΕΚ του Ν. 4186/2013. Ανακτήθηκε 15 Φεβρουαρίου, 2020, από <http://www.gsae.edu.gr/el/toppress/1427-odigoi-spoudon-eidikotiton-iek-tou-n-4186-2013>

Γούλας, Χ. και Λιντζέρης, Π. (2017). *Διά Βίου Μάθηση, Επαγγελματική Κατάρτιση, Απασχόληση και Οικονομία: Νέα Δεδομένα, Προτεραιότητες και Προκλήσεις*, Αθήνα: ΙΜΕ ΓΣΕΒΕΕ, ΙΝΕ ΓΣΕΕ.

Δημουλάς, Κ., Βαρβιτσιώτη, Ρ. και Σπηλιώτη, Χ. (2007). *Οδηγός Ανάπτυξης Επαγγελματικών Περιγραμμάτων*, Αθήνα: ΓΣΕΕ, ΣΕΒ, ΓΣΕΒΕΕ, ΕΣΕΕ.

Καραλής, Θ., Καρατράσογλου, Ι., Μαρκίδης, Κ., Βαρβιτσιώτη, Ρ., Νάτσης, Π. και Παπαευσταθίου, Κ. (υπό έκδοση). *Προδιαγραφές Εκσυγχρονισμένης Μεθοδολογίας, Προτύπων και Εργαλείων Εκπόνησης Επαγγελματικών Περιγραμμάτων και Πλαισίων Προγραμμάτων.*

Λευθεριώτου, Π. (χ.χ.). *Η Εκπαιδευτική Διεργασία στην Εκπαίδευση Ενηλίκων*. Αθήνα:

Υπουργείο Εθνικής Παιδείας & Θρησκευμάτων, Γενική Γραμματεία Εκπαίδευσης Ενηλίκων. Ανακτήθηκε 20 Φεβρουαρίου, 2020, από http://www.nath.gr/Photos/%CE%95%CE%9A%CE%A0%CE%91%CE%99%CE%94%CE%95%CE%A5%CE%A3%CE%97_%CE%95%CE%9D%CE%97%CE%9B%CE%99%CE%9A%CE%A9%CE%9D.pdf

Cedefop (2014). *Επαγγελματική Εκπαίδευση και Κατάρτιση στη Ελλάδα: Συνοπτική Περιγραφή*, Λουξεμβούργο: Υπηρεσία Εκδόσεων της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Cedefop (2014). *Terminology of European Education and Training Policy: A Selection of 130 Key Terms*, 2nd edition, Luxembourg: Publications Office of the European Union.

Korpon, V. A., Shmurygina, O. V., Shchipanova, D. E., Dremina, M. A., Papaloizou, L., Orphanidou, Y. and Morevs, P. (2018). Functional Analysis and Functional Maps of Qualifications in ECVET Context, *The Education and Science Journal*, 20(6), 90-117. doi: 10.17853/1994-5639-2018-6-90-117

Mansfield, B. and Schmidt, H. (2001). *Linking Vocational Education and Training Standards and Employment Requirements: An International Manual*, European Training Foundation. Retrieved June 9, 2020, from https://www.etf.europa.eu/sites/default/files/m/C12578310056925BC12571FE00473D6B_NOTE6UAEET.pdf

Psifidou, I. (2009). What learning outcome based curricula imply for teachers and trainers, *7th International Conference on Comparative Education and Teacher Training*, June 29- July 3 2009 (pp. 183-188). Sofia, Bulgaria: Bureau for Educational Services.

Σχετική Εθνική Νομοθεσία

Εφημερίδα της Κυβέρνησης (ΦΕΚ 3520/Β/19-9-2019). Υπουργική Απόφαση Αριθ.40331/Δ1.13521/2019. *Επανακαθορισμός Όρων Ηλεκτρονικής Υποβολής Εντύπων Αρμοδιότητας Σώματος Επιθεώρησης Εργασίας (ΣΕΠΕ) και Οργανισμού Απασχολήσεως Εργατικού Δυναμικού (ΟΑΕΔ)*.

Εφημερίδα της Κυβέρνησης (ΦΕΚ 2440/Β/18-7-2017). Κοινή Υπουργική Απόφαση Αριθ. Κ1/118932/2017. *Ρύθμιση Θεμάτων Επιδότησης και Ασφάλισης της Μαθητείας των*

Σπουδαστών των Δημόσιων και Ιδιωτικών Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΙΕΚ).

Εφημερίδα της Κυβέρνησης (ΦΕΚ 491/Β/20-2-2017). Κοινή Υπουργική Απόφαση Αριθ. 26385/2017. *Πλαίσιο Ποιότητας Μαθητείας*, όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.

Εφημερίδα της Κυβέρνησης (ΦΕΚ 1807/Β/2-7-2014). Υπουργική Απόφαση Αριθ. 5954/2014. *Κανονισμός Λειτουργίας Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΙΕΚ) που Υπάγονται στη Γενική Γραμματεία Διά Βίου Μάθησης (ΓΓΔΒΜ)*, όπως τροποποιήθηκε με την ΥΑ Αριθ. Κ1/54877/2017 (ΦΕΚ 1245/Β/11-04-2017).

Εφημερίδα της Κυβέρνησης (ΦΕΚ 193/Α/17-9-2013). Νόμος Υπ' Αριθ. 4186/2013. *Αναδιάρθρωση της Δευτεροβάθμιας Εκπαίδευσης και λοιπές διατάξεις*, όπως τροποποιήθηκε και ισχύει.

Εφημερίδα της Κυβέρνησης (ΦΕΚ 566/Β/8-5-2006). Κοινή Υπουργική Απόφαση Αριθ. 110998/8-5-2006. *Πιστοποίηση Επαγγελματικών Περιγραμμάτων*.

Εγκύκλιος Πρακτικής Άσκησης Αριθ. Κ1/146931/18-09-2015. *Πρακτική Άσκηση Καταρτιζομένων Ινστιτούτων Επαγγελματικής Κατάρτισης (ΙΕΚ)*.